

अथ नवमो धान्यवर्गः

तत्र धान्यानां भेदाः । तानाह

शालिधान्यं व्रीहिधान्यं शूकधान्यं तृतीयकम् ।

शिम्वीधान्यं क्षुद्रधान्यमित्युक्तं धान्यपञ्चकम् ॥ १ ॥

धान्यों के भेद— १ शालिधान्य, २ व्रीहिधान्य, ३ शूकधान्य, ४ शिम्वीधान्य, ५ क्षुद्रधान्य ये ५ भेद हैं ॥ १ ॥

अथ शाल्यादीनां भेदानाह

शालयो रक्तशाल्याद्या व्रीहयः षष्टिकादयः । यवादिकं शूकधान्यं सुवराद्यं शिम्विधान्यकम् ॥
कण्डूवादि कं क्षुद्रधान्यं तृणधान्यञ्च तस्मैतम् ॥ २ ॥

शालिधान्य आदि के भेद—शालिधान्य के—रक्तशालि (लाल चावल) आदि, व्रीहिधान्य के—षष्टिक (साठी) आदि, शूकधान्य के—जौ आदि, शिम्वीधान्य के—मूंग आदि, क्षुद्रधान्यके कंगुनी आदि भेद हैं और क्षुद्रधान्य का नामान्तर तृणधान्य भी है ॥ २ ॥

अथ शालिधान्यम् तस्य लक्षणमाह

कण्डनेन विना शुक्ला हैमन्ताः शालयः स्मृताः ॥ ३ ॥

शालिधान्य के लक्षण—विना कूटे ही जो सुफेद होते हों तथा हेमन्त ऋतु में उत्पन्न हों वे शालिधान्य (जड़हन) कहलाते हैं ॥ ३ ॥

अथ शालयः (चावल) । तेषां जातिभेदेन नामान्याह

रक्तशालिः सकलमः पाण्डुकः शकुनाहतः । सुगन्धकः कर्दमको महाशालिश्च दूषकः ॥ ४ ॥

पुष्पाण्डकः पुण्डरीकस्तथा महिषमस्तकः । दीर्घशूकः काञ्चनको हायनो लोभ्रपुष्पकः ॥ ५ ॥

इत्याद्याः शालयः सन्ति बहवो बहुदेशजाः ।

ग्रन्थविस्तरभीतेस्ते समस्ता नात्र भाषिताः ॥ ६ ॥

शाली (चावल) के जातिभेद से नाम—रक्तशालि, कलम, पाण्डुक, शकुनाहत, सुगन्धक, कर्दमक, महाशालि, दूषक, पुष्पाण्डक, पुण्डरीक, महिषमस्तक, दीर्घशूक, काञ्चनक, हायन और लोभ्रपुष्पक इत्यादि शालि (चावल) बहुत से देशों में उत्पन्न होने वाले अनेक प्रकार के होते हैं, जिनका यहां पर पूर्ण वर्णन ग्रन्थ के बड़ जाने के भय से नहीं किया जा रहा है ॥ ४-६ ॥

अथ शालीनां गुणानाह

शालयो मधुराः स्निग्धा बलया बद्धाल्पवर्चसः । कषाया लघवो रुच्याः स्वर्द्या वृष्याश्च वृंहणाः ॥

अल्पानिलकफाः शीताः पित्तघ्ना मूत्रलास्तथा ॥ ७ ॥

शालियों (अगहनी चावल) के गुण—शालि (अगहनी चावल)-मधुर तथा कषाय रसयुक्त, स्निग्ध, बलकारक, थोड़ी मात्रा में बंधे द्रव्ये मल को निकालने वाले, लघु, रुचिकारक, कण्ठ स्वर को

उत्तम बनाने वाले, वृष्य (वीर्यवर्धक), वृंहण (रसरक्तादिवर्धक), किंचित् वात तथा कफ कारक, शीतल, पित्तनाशक और मूत्रक (मूत्र को अधिक मात्रा में उत्पन्न करने वाले) होते हैं ॥ ७ ॥

अथ दग्धमृज्जातशालिगुणानाह

शालयो दग्धमृज्जाताः कषाया लघुपाकिनः । सृष्टमूत्रपुरीषाश्च रुक्षाः श्लेष्मापकर्षणाः ॥८॥

जली हुई मिट्टी में उत्पन्न होने वाले शालि के गुण—जो शालि (अगहनी चावल)—जली हुई मिट्टी में उत्पन्न हुये हैं वे कषाय रसयुक्त, लघुपाकी (शीघ्र पचनेवाले), मूत्र तथा मल को निकालने वाले, रुक्ष तथा कफ का अपकर्षण करने वाले अर्थात् बड़े हुये कफ को कम करने वाले होते हैं ॥८॥

अथ कैदारजशालिगुणानाह

कैदारा वातपित्तघ्ना गुरवः कफशुक्रलाः । कषायाश्चाक्षरवर्चस्का मेध्याश्चैव बलावहाः ॥९॥

कैदार (जुते हुये खेत) में बोन से उत्पन्न हुए जो चावल होते हैं वे—कषाय रसयुक्त, वात—पित्त नाशक, गुरु, कफ तथा शुक्र की वृद्धि करने वाले, थोड़ी मात्रा में मल को निकालने वाले, मेधाशक्ति के लिये हितकर तथा बलकारक होते हैं ॥ ९ ॥

कैदाराः = कृष्टसेत्रजा उताः ॥ ९ ॥

यहां पर मूल में 'कैदार' पद से 'जुते हुए खेत में बोन से उत्पन्न हुये चावल' यह अर्थ समझना चाहिये ॥ ९ ॥

अथ स्थलजशालिगुणानाह

स्थलजाः स्वादवः पित्तकफघ्ना वातवह्निदाः ।

किञ्चित्पिताः कषायाश्च विपाके कटुका अपि ॥ १० ॥

स्थलज शालि के गुण—स्थलज (बिना जुती हुई भूमि में उत्पन्न हुये अर्थात् बिना जोते बोये स्वयम् उत्पन्न हुये) जो शालि होते हैं वे—स्वादु, पित्त तथा कफ नाशक, वात तथा जठराशिवर्धक, किंचित् पित्त रसयुक्त, कसैले तथा विपाक में कटु रसयुक्त होते हैं ॥ १० ॥

कस्थलजाः = अकृष्टभूमिजाताः स्वयं जाताः ॥ १० ॥

यहां पर मूल में 'स्थलज' पद से 'बिना जुती हुई भूमि में उत्पन्न हुये अर्थात् बिना जोते बोये स्वयम् उत्पन्न हुये' यह अर्थ समझना चाहिये ॥ १० ॥

अथ वापितशालिगुणानाह

वापिता मधुरा वृष्या बसयाः पित्तप्रणाशनाः ।

श्लेष्मलाश्चाक्षरवर्चस्काः कषाया गुरवो हिमाः ॥ ११ ॥

कवापिताः = कृष्टसेत्रेऽकृष्टसेत्रे च ॥ ११ ॥

बोये हुये शालि के गुण—वापित (जुते हुये या बिना जुते हुये खेत में बोन से उत्पन्न हुये) जो शालि (अगहनी चावल) हैं वे—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, वीर्यवर्धक, बलकारक, पित्तनाशक, कफ जनक, थोड़ी मात्रा में मल को निकालने वाले, गुरु तथा शीतल होते हैं ॥ ११ ॥

अथावापितशालिगुणानाह

वापितेभ्यो गुणैः किञ्चिद्दीनाः प्रोक्ता अवापिताः ॥ १२ ॥

अवापित शालि के गुण—वापित की अपेक्षा अवापित शालि गुणों में कुछ न्यून होते हैं ॥ १२ ॥

कृष्टसेत्रेऽकृष्टसेत्रे वा ॥ १२ ॥

यहां पर भी मूल में 'अवापित' पद का वापित की भांति ही जुते तथा बिना जुते खेत में बिना बोन से उत्पन्न हुये (अगहनी चावल) यह अर्थ समझना चाहिये ॥ १२ ॥

अथ नव—पुराण—रोपित—शालिगुणानाह

रोपितास्तु नवा वृष्याः पुराणा लघवः स्मृताः ।

तेभ्यस्तुरोपिता भूयः क्षीप्रपाका गुणाधिकाः ॥ १३ ॥

रोपण किये शालि (चावल) यदि नये हों तो—वीर्यवर्धक और यदि पुराने हों तो लघु होते हैं । और उन्हीं से पुनः रोपण किये हुये शालि (चावल)—शीघ्र पचनेवाले तथा अधिक गुणकारी होते हैं ॥१३॥

अथ छिन्नरूढशालिगुणानाह

छिन्नरूढा हिमा रुक्षा बसयाः पित्तकफापहाः ।

बद्धविटकाः कषायाश्च लघवश्चाक्षरपित्तकाः ॥ १४ ॥

जो काटने के पश्चात् पुनः उगे हुये शालि (चावल) होते हैं वे—शीतल, रुक्ष, बलकारक, पित्त तथा कफ नाशक, मलको बांधने वाले, कसैले, लघु तथा किञ्चित् तिक्त रसयुक्त होते हैं ॥ १४ ॥

अथ रक्तशालिः । तस्य गुणानाह

रक्तशालिर्वरस्तेषु बस्यो वर्ण्यस्त्रिदोषजित् । चक्षुष्यो मूत्रकः स्वयंः शुक्रलस्तुज्वरापहः ॥१५॥
विषमणश्वासकासदाहनुद वह्निपुष्टिदः तस्मादक्षपान्तरगुणः शालयो महदाद्यः ॥ १६ ॥

रक्तशालि—यह सभी शालिधान्यों में श्रेष्ठ होता है तथा बलकारक, शरीर के वर्ण को उत्तम करने वाला, त्रिदोषनाशक, नेत्रों के लिये हितकर, मूत्रजनक, कण्ठ स्वर को उत्तम करने वाला, शुक्रजनक, जठराग्नि को पुष्ट करने वाला, पवम् तथा, उदर, विष, मण, श्वास, कास, तथा दाह को दूर करने वाला होता है और इसकी अपेक्षा महाशालि आदि जो दूसरे शालि (चावल) हैं वे स्वल्प गुण वाले होते हैं ॥ १५-१६ ॥

कृष्टशालिः 'दाऊदखानी' इति लोके मगधदेशे प्रसिद्धः ॥ १५-१६ ॥

यहां पर मूल में 'रक्तशालि' से मगध देश में 'दाऊदखानी' नाम से प्रसिद्ध चावल समझना चाहिये ॥ १५-१६ ॥

अथ त्रीहिधान्यम् तस्य लक्षणसहितान् भेदान् गुणांश्चाह

वार्षिकाः कण्डिताः शुक्ला त्रीहयश्चिरपाकिनः । कृष्णत्रीहिः पाटलश्च कुक्कुटाण्डक हृद्यपि ॥
शालामुखो जतुमुख हृद्याथा त्रीहयः स्मृताः । कृष्णत्रीहिःस विज्ञेयो यश्कृष्णतुषतण्डुलः ॥
पाटलः पाटलापुष्पवर्णको त्रीहिरुच्यते । कुक्कुटाण्डाकृतिर्त्रीहिः कुक्कुटाण्डक उच्यते ॥१९॥
शालामुखः कृष्णशूकः कृष्णतण्डुल उच्यते । लाक्षावर्णं मुखं यस्य ज्ञेयो जतुमुखस्तु सः ॥२०॥
त्रीहयः कथिताः पाके मधुरा वीर्यतो हिमाः । अक्षपाभिव्यन्दिनो बद्धवर्चस्काः षष्टिकैः समाः ॥

कृष्णव्रीहिवर्णस्तेषां तस्मात्स्वपगुणाः परे ॥ २१ ॥

व्रीहिवान्य के लक्षण—जो चावल वर्षा ऋतु में पैदा होते हैं अर्थात् पक कर तैयार होते हैं एवं ओखली में छटने से जो सफेद होते हैं तथा देर में पकते हैं वे व्रीहिवान्य कहलाते हैं। व्रीहिवान्य के भेद—कृष्णव्रीहि, पाटल, कुक्कुटाण्डक, शालामुख और जतुमुख ये सब व्रीहि धान्य के भेद हैं।

कृष्णव्रीहि के लक्षण—जिसकी भूसी तथा चावल दोनों काले हों वे "कृष्णव्रीहि" कहलाते हैं। पाटल (व्रीहि) के लक्षण—जिसका रङ्ग पाटला (पाटल) के पुष्प के सदृश हो वह पाटल (व्रीहि) कहलाता है।

कुक्कुटाण्डक (व्रीहि) के लक्षण—आकार में जो भुमें के अण्डे के समान होता है उसे कुक्कुटाण्डक (व्रीहि) कहते हैं।

शालामुख (व्रीहि) के लक्षण—जिसके शूक (धान्य के मुख पर रहने वाला सूक्ष्म, लम्बा कांटा) तथा चावल दोनों कृष्णवर्ण के हों उसे शालामुख (व्रीहि) समझना चाहिये।

जतुमुख (व्रीहि) के लक्षण—जिसका मुख लाख के सदृश लाल रङ्ग का हो उसे जतुमुख (व्रीहि) समझना चाहिये ॥

व्रीहिवान्य—पाक में मधुर, शीतवीर्य, किञ्चित् अमिष्यन्दी, मल को बाँधने वाले, गुण में षष्टिक (साठी चावल) के समान होते हैं। इन व्रीहियों में कृष्णव्रीहि सर्वोत्तम होता है और इसकी अपेक्षा अन्य व्रीहिवान्य न्यून गुणवाले होते हैं ॥ १७-२१ ॥

अथ षष्टिकाः (साठीचावल) । तेषां लक्षणमाह

गर्भस्था एव ये पाकं यान्ति ते षष्टिका मताः ॥ २२ ॥

षष्टिक (साठी चावल) के लक्षण—जो धान्य-गर्भ में ही अर्थात् बिना फूटे ही पक जाते हैं, वे-षष्टिक धान्य कहलाते हैं (और ६० दिन में पक कर तैयार होने वाले धान को भी षष्टिक कहते हैं) ॥ २२ ॥

अथ तेषां नामान्याह

षष्टिकः शतपुष्पश्च प्रमोदकमुकुन्दकौ । महाषष्टिक हस्त्याशाः षष्टिकाः समुदाहताः ।

एतेऽपि व्रीहयः प्रोक्ता व्रीहिलक्षणदर्शनात् ॥ २३ ॥

षष्टिक (साठी धान्य) के भेद—षष्टिक, शतपुष्प, प्रमोदक, मुकुन्दक और महाषष्टिक ये सब षष्टिक के भेद हैं। और ये भी व्रीहि कहलाते हैं क्योंकि इनमें व्रीहि के लक्षण-वर्षा ऋतु में पक कर तैयार होना आदि देखे जाते हैं ॥ २३ ॥

अथ तेषां गुणानाह

षष्टिका मधुरा शीता लवणो बद्धवर्चसः । वातपित्तप्रशमनाः शालिभिः सदृशा गुणैः ॥ २४ ॥

षष्टिकधान्य मात्र—मधुर, शीतल, लघु, मल को बाँधने वाले, वात तथा पित्त को शमन करने वाले और गुणों में शालिवान्य के सदृश होते हैं ॥ २४ ॥

तत्र षष्टिकाया गुणानाह

षष्टिका प्रवरा तेषां लघ्वी स्निग्धा त्रिदोषजित्वा ॥ २५ ॥

स्वाद्मी मृद्धी प्राहिणी च बलदा ज्वरहारिणी ।

रक्तशालिगुणैस्तुत्या ततः स्वैस्वपगुणाः परे ॥ २६ ॥

षष्टिक नामक षष्टिक धान्य के गुण—षष्टिक-सम्पूर्ण षष्टिक धान्यों में उत्तम होता है और लघु, स्निग्ध, त्रिदोषनाशक, स्वादिष्ट, मृदु, प्राही, बलदायक तथा ज्वर को दूर करने वाला और गुणों में रक्तशालि के समान होता है। शेष षष्टिकधान्य इसकी अपेक्षा स्वैस्वप गुणवाले होते हैं ॥ २५-२६ ॥

१ चावल (धान)

हिं०—चावल, धान। म०—तांदूल, भात। गु०—भात, चोरवा। बं०—धान, चावल। ता०—बरशी, नेरुल। ते०—धान्यमु, ओदल। क०—मट्टा। अं०—Rice (राहस), Paddy (पंडु-धान)। ले०—*Oryza sativa* Linn. (ओरिझा सदाश्वा)। Fam. Gramineae. (त्रिभिन्नी)।

यह सभी स्थानों पर कृषित होता है। इसका झुप-छोटा, जलीय, वर्षातु होता है। काण्ड गोल एवं पोला होता है। पत्ते-बहुत, खुरदरे, पतले तथा मालाकार होते हैं। पुष्प-गुच्छ के रूप में, अनेक शाखायुक्त तथा झुके हुवे रहते हैं जिनमें पुंकेसर ६ तथा स्त्रीकेसर की कृत्ति पंचसदृश एवं संख्या में २ होती हैं। लाल चावल में स्त्रीकेसर लाल रहते हैं।

यद्यपि चावल को एक ही जाति (Species) है तथापि इसके सैकड़ों प्रकार पाये जाते हैं। भावप्रकाशकार भी इससे सहमत होते हुए इसके मुख्य ४ भेद, १ शालि, २ रक्तशालि, ३ व्रीहि एवं ४ षष्टिक करते हैं। इनमें से प्रथम देमन्न ऋतु में पककर तैयार होता है। दूसरा लाल रंग का होता है। तीसरा वर्षाकाल में पककर तैयार होता है। चौथा ६० दिन में या जल्दी तैयार होता है। अधिकतर प्रथम ही होता है।

स्थानभेद, पकने के ऋतु के भेद, पकने के काल (अवधि) भेद, चावल के अन्दर रहने वाले पिष्टमय पदार्थ, चावल या धान के रंग, आकार, नाप, शूक रहित या शूक युक्त भेद से इसके अनेक प्रकार मिलते हैं।

घटिया किस्म में अधिकतर लाल चावल के प्रकार पाये जाते हैं। यह लाली बहुत अन्दर तक नहीं रहती। किसी-किसी अच्छे प्रकार में भी लाल चावल होते हैं तथा उनका स्वाद भी अच्छा होता है। इसीलिये कहीं-कहीं चावल को रंग देने हैं किन्तु यह रंग जल से धोने पर निकल जाता है।

नये चावल की अपेक्षा पुराना चावल सुपाच्य होता है। परीक्षणों से देखा गया है कि नये चावल की पचन क्षमता पुराने की अपेक्षा आधी से कम होती है। रखने से इसमें के स्टार्च में परिवर्तन होने से यह प्रभाव देखा जाता है। पकाने में भी नये का भात चिपचिपा तथा गोला सा हो जाता है किन्तु पुराने का बहुत अच्छा बनता है।

चावल साफ करने की विधि के अनुसार भी चावल के पोषक तत्वों में परिवर्तन हो जाता है। कुछ उबाल कर फिर धान छुड़ाये हुए सुजिया चावल (Paraboiled-पैराबोइल) में तथा हाथ कुटे चावल में, मिल से साफ किये हुये की अपेक्षा नाइट्रोजन द्रव्य अधिक रहते हैं।

निम्न तालिका से इसका अन्तर साफ मालूम होता है।

रासायनिक संगठन—

	जल	अल्यूमिनाम द्रव्य	स्नेह	कार्बोहाइड्रेट	रेशा	राख
हाथ कुटा चावल	१२.२	८.५	०.६	७८.०	०.६	०.७
मिल का साफ किया हुआ चावल	१३.०	६.९	०.४	७९.२	०	०.५
शुजिया, हाथकुटा चावल	१२.६	८.५	०.६	७७.४	०	०.९
शुजिया, मिल का साफ किया हुआ चावल	१३.३	६.४	०.४	७९.१	०	०.८
खावा	१४.७	७.५	०.१	७४.३	०	३.४
चिउड़ा	१२.२	६.६	१.२	७८.२	०	१.८

गुण और प्रयोग—प्रधान भोजन के रूप में अनेक प्रांतों में इसका उपयोग किया जाता है।

इसको अधिक जल में पतला पकाकर अतिसार, संग्रहणी तथा अन्य पाचन के विकारों में देते हैं।

चावल की कठिन दाहशामक तथा स्नेहन होने से ज्वर, दाह एवं आंत्रिकप्रदाह आदि में दी जाती है।

अथ शूकधान्यानि । तत्र यवभेदानाह

यवस्तु सितशूकः स्यान्निःशूकोऽतियवः स्मृतः।

तोक्यस्तद्वस्स हरितस्ततः स्वल्पश्च कीर्तितः ॥ २७ ॥

शूक धान्यों में जो के लक्षण सहित भेद—जौ—यह सफेद शूक (सूर्य या टूंड) से युक्त होता है। अतियव—इसमें शूक नहीं होता है। तोक्य—यह शूक से रहित, हरे रङ्ग का तथा छोटा होता है ॥ २७ ॥

शूकधान्यानि तेषु यवः प्रसिद्धः । अतियवो निःशूकः कृष्णारुणवर्णो यवः । तोक्यो हरितो निःशूकः स्वल्पो यवः “जई” इति प्रसिद्धः ॥ २७ ॥

यहाँ पर “शूकधान्यों में “जव” प्रसिद्ध है। अतियव—यह शूक रहित काले तथा अरुण (काल) रङ्ग का होता है। तोक्य—यह हरे रङ्ग का शूक रहित छोटा जव होता है और “जई” इस नाम से लोक में प्रसिद्ध है।”

अथ तेषां गुणानाह

यवः कषायो मधुरः शीतलो लेखनो मृदुः । अणेषु तिलवरपथ्यो रूक्षो मेधाऽग्निवर्धनः ॥
कटुपाकोऽनभिष्यन्दी स्वर्यो बलकरो गुरुः । बहुवातमलो वर्णस्थैर्यकारी च पिच्छिलः ॥२९॥
कण्ठस्वगामयस्लेष्मपित्तमेदःप्रणाशनः । पीनसर्वासकासोरुस्तम्भलोहितवृत्प्रणुत् ॥

अस्मादतियवो न्यूनस्तोक्यो न्यूनतरस्ततः ॥ ३० ॥

जौ—कषाय तथा मधुर रस युक्त, विपाक में कटु रसयुक्त, शीतल, लेखन, कोमल, त्रणों में तिल के समान पथ्य, रूक्ष, मेधा तथा जठराग्नि को बढ़ाने वाला, किंचित् अभिष्यन्दी, कण्ठ स्वर को

उत्तम करने वाला, बलकारक, गुरु, अधिक रूप से वात तथा मल को करने वाला, शरीर के वर्ण को स्थिर रखने वाला, पिच्छिल एवम्—कण्ठ तथा चर्म सम्बन्धी रोग, कफ, पित्त, भेद, पीनस, श्वास, कास, ऊर्ध्वरुग्ण, रक्तविकार तथा तृषा को दूर करने वाला है।

अतियव—यह जौ की अपेक्षा न्यून गुणवाला होता है।

जई—यह अतियव से भी न्यून गुण वाला होता है ॥ २८-२९ ॥

२ जव

हि०—जव, जो, जो। म०—जव। क०—अधेगोषी। ता०—बार्लि अरिसि। ते०—यव धान्य। फा०—जव, जवो। अ०—शर्बेर, इयर्बेर। अ०—जव। अं—Barley (बारली)। ले०—*Hordeum vulgare* Linn. (हॉरडीयम् यरुगेयर)। Fam. Gramineae (ग्रेमिनी)।

इसकी खेती उत्तर भारत में विशेष होती है। उपज का ८०% भाग उत्तरप्रदेश, बिहार तथा उड़ीसा में होता है। पंजाब में १३% एवं अन्य प्रांतों में मिलाकर ७% उपज होती है। दक्षिण में बहुत ही नाममात्र खेती की जाती है।

इसका सुप-वर्णायु तथा २-३ फीट ऊंचा होता है। मूल-बहुत तथा रेशेदार होते हैं। पत्ते-रेखाकार म लाकार, ९-१२ इंच लंबे तथा ३-४ इंच चौड़े एवं मध्यपशुंक दन्त रहते हैं। बाड़ी शूकयुक्त होती है। सुप्यशक (Lemma-लेम्मा) पर शूक रहता है। यह शूक एवं शूककी धृन्तपत्रक (Palea) दाने से लग्न रहता है। इसके कई प्रकार पाये जाते हैं। जई (तोक्य) यह यव का भेद या भारतीय ओट (Indian oat) जिसका लेटिन नाम एवेना बाइजेंटिना (*Avena byzantina* C. Koch) है, हो सकता है।

गेहूँ के आटे में मिलाकर इसकी रोटी बनाई जाती है। इससे मास्ट तथा मय बनाये जाते हैं। जिसमें स्टार्च अधिक रहता है उसको मास्ट बनाने के काम में लाते हैं जिसमें प्रोटीन अधिक रहता है उसको खाने के काम में लिया जाता है। विशेष पद्धति से ऊपर का छिलका साफ करके पर्ल बार्ली (Pearl Barley) बनाते हैं। जव का सत्त बनाकर खाया जाता है।

रासायनिक संगठन—इसमें कार्बोहाइड्रेट ६९.३ भाग, प्रोटीन ११.५, खनिज १.५ विनमें खटिक, लोह एवं विटामिन ‘सी’ को छोड़कर अन्य थोड़ी मात्रा में होते हैं। इसके प्रोटीन का ‘जैव मूल्य’ ६४ है जब कि गेहूँ का ६७ रहता है।

गुण और प्रयोग—यह सुपाच्य होता है तथा भूनकर पीसकर इसकी मण्ड, पेया इत्यादि बनाकर रोगी को पथ्य के रूप में देते हैं। कुपचन, ज्वर, अतिसार, मूत्रकृच्छ्र तथा प्रदाह युक्त विकारों में यवमण्ड का उपयोग किया जाता है।

इसके क्षार का वर्णन पहले हरीतक्यादिवर्ग (पृष्ठ १६१) में किया जा चुका है।

अथ गोधूमः (गेहूँ) । तस्य नामानि सलक्षणभेदानाह

गोधूमः सुमनोऽपि स्यात्त्रिविधः स च कीर्तितः । महागोधूम इत्याक्यः पश्चाद्देशात्समागतः ॥

गेहूँ के संस्कृत नाम—गोधूम तथा सुमन हैं। भेद—१ महागोधूम, २ मधुली, ३ दीर्घगोधूम इन भेदों से यह ३ प्रकार का होता है।

महागोधूम—यह पश्चिम के देशों (पंजाब आदि) से आता है ॥ ३१ ॥

मधुली तु ततः किञ्चिद्वत्सा सा मध्यदेशजा । निःशूको दीर्घगोधूमः कच्चिन्नदीमुखाम्बिचः ॥

४१ भा० नि०

मधुली—यह “बड़ा गेहूँ” की अपेक्षा कुछ छोटा होता है, और मध्यदेश (आगरा-मथुरा आदि) में उत्पन्न होता है।

दीर्घमोधूम—यह शूक (टूंड) रहित होता है तथा इसे कहीं २ नन्दीमुख भी कहते हैं ॥ ३२ ॥

अथ मोधूमगुणानाह

गोधूम मधुरः शीतो वातपित्तहरो गुरुः। कफशूक्रप्रदो बल्यः स्निग्धः सन्धानकृत्सरः ॥ ३२ ॥
जीवतो बृंहणो वषथो व्रण्यो रुच्यः स्थिरत्वकृत् ॥ ३४ ॥

गेहूँ—यह मधुर, शीतल, गुरु, कफप्रद (कफ को पैदा करने वाला), वीर्यजनक, बलकारक, स्निग्ध, सन्धानकारक (टूटी अस्थियों को जोड़ने वाला), सारक, जीवनी शक्ति को बढ़ाने वाला, बृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), वर्ण को उत्तम करने वाला, व्रण के लिये हितकर, रुचिकारक, स्थिरता को करने वाला एवम् वात तथा पित्त नाशक होता है ॥ ३२-३४ ॥

*कफप्रदो नवीनो न तु पुराणः।

“पुराणयवगोधूमचौद्रजाङ्गलशूलभुग्” ॥

इति वाग्भटेन वसन्ते गृहीतत्वात् ॥ ३३-३४ ॥

यहां पर—“कफप्रद” पद होने से “नवीन गेहूँ कफ को बढ़ाने वाला होता है न कि पुराना” यह समझना चाहिये। क्योंकि—यदि पुराना गेहूँ भी कफप्रद होता तो वाग्भट वसन्तऋतु के पश्य में—पुराना जौ तथा गेहूँ, मधु, जङ्गलीजीवों के मांस का कषाय इत्यादि के मध्य में गेहूँ का नाम न लेते ॥ ३३-३४ ॥

अथ मधुलीनन्दीमुखयोर्गुणानाह

मधुली शीतला स्निग्धा पित्तघ्नी मधुरा लघुः। शुकला बृंहणी पथ्या तद्वन्नन्दीमुखः स्मृतः ॥ ३५ ॥
मधुली (गेहूँ)—मधुर रसयुक्त, शीतल, स्निग्ध, लघु, शूक्रजनक, बृंहण (रसरक्तादिवर्धक), पथ्य और पित्तनाशक होता है।

नन्दीमुख (गेहूँ) यह भी पूर्वोक्त मधुली के समान गुणों में होता है ॥ ३५ ॥

३ गेहूँ

हि०—गेहूँ। ब०—गम। म०—गहूँ। गु०—पड, घेऊ। क०—गोधी। ते०—गोदुमेल। फा०—गंदुम। ता०—गोदुमै। अ०—दिन्ता,। अ०—Wheat (होट)। ले०—*Triticum sativum Lam.* (ट्राइटिकम सटाइवम)। Fam. Gramineae (ग्रेमिनी)।

अनेक प्रान्तों में इसकी खेती की जाती है। संसार भर में अन्न के लिये इसकी उपज की जाती है। यह मैसूर, मद्रास में कम होता है। उत्तरभारत में यह अधिक होता है।

इसके पीये जव के समान होते हैं। यद्यपि इसकी ३-४ जातियां होती हैं तथापि उपर्युक्त जाति ही अधिक बोई जाती है। इसके अनेक प्रकार होते हैं। इनमें भी शूक युक्त या विहीन भेद पाये जाते हैं। कड़ा, मुलायम तथा लाल एवं दूध आदि दाने के भेद होते हैं। खाने के लिये कड़े दाने वाला तथा स्वाद के लिये मुलायम गेहूँ काम में लाया जाता है।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन द्रव्य ८ से २४ भाग, कार्बोहाइड्रेट ६८-७०, स्नेह १-२ तथा राख १-५-२ भाग रहती है। मुलायम गेहूँ में प्रोटीन कम रहता है। इसमें जोड़, ताम्र, यशद, मैंगनीज एवं मैग्नेशियम खनिज होते हैं।

गुण और प्रयोग—इसको अन्न के रूप में उपयोग में लाया जाता है। चोकरयुक्त आटे की रोटी विबंध में लाभदायक रहती है।

अथ शिम्बीधान्यम्। तत्रादौ तस्य नामान्याह

शामीजाः शिम्बिजाः शिम्बीभवाः सूप्याश्च वैदलाः ॥ ३६ ॥

शिम्बीधान्य के संस्कृत नाम—शमीज, शिम्बिज, शिम्बीभव, सूप्य और वैदल ये सब हैं ॥ ३६ ॥

अथ शिम्बीधान्यस्य गुणानाह

वैदला मधुरा रुक्षाः कषायाः कटुपाकिनः। वातलाः कफपित्तघ्ना बद्धमूत्रमला हिमाः ॥

ऋते सुद्गमसूराभ्यामन्ये स्वाध्मानकारिणः ॥ ३७ ॥

शिम्बीधान्य—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, रुक्ष, विपाक में कटुरसयुक्त, वातजनक, कफ तथा पित्त-नाशक, मूत्र तथा मल को बांधने वाले और शीतल होते हैं। और शिम्बीधान्यों में मूंग तथा मसूर को छोड़कर शेष सभी आध्मान (अफरा) करने वाले होते हैं ॥ ३७ ॥

सुद्गमसूरयोराध्मानकारिस्त्वमन्यवैदलापेक्षया, न तु सर्वथा, एतयोरपि किञ्चिदाध्मानकारिस्त्वदर्शनात् ॥ ३७ ॥

“अन्य शिम्बी धान्यों की अपेक्षा मूंग और मसूर आध्मान करने वाले नहीं होते न कि सर्वथा आध्मान करने वाले नहीं होते, क्योंकि ये दोनों भी किञ्चित् मात्र आध्मान करनेवाले होते हैं, ऐसा देखा गया है” ॥ ३७ ॥

अथ मुद्गः (मूंग) सभेदस्य तस्य गुणानाह

मुद्गो रुक्षो लघुर्ग्राही कफपित्तहरो हिमः। स्वादुरल्पानिलो नेत्र्यो ज्वरघ्नो वनजस्तथा ॥

मुद्गो बहुविधः श्यामो हरितः पीतकस्तथा। श्वेतो रक्तश्च तेषान्तु पूर्वः पूर्वो लघुः स्मृतः ॥

सुश्रुतेन पुनः प्रोक्तो हरितः प्रवरो गुणैः। चरकादिभिरप्युक्त एष एव गुणाधिकः ॥ ४० ॥

मूंग—स्वादु, रुक्ष, लघु, ग्राही, कफ तथा पित्तनाशक, शीतल, किञ्चित् वायुकारक, नेत्र के लिये हितकर तथा ज्वरनाशक है और जंगल में उत्पन्न होने वाली मूंग गुणों में मूंग के समान ही है।

मूंग के भेद और उनके गुण—श्याम, हरी, पीली, सफेद तथा लाल इन भेदों से मूंग कई प्रकार की होती है। और इनमें एक दूसरी की अपेक्षा पूर्व २ लघु होती है। (अर्थात्-लाल की अपेक्षा सफेद, सफेद से पीली, पीली से हरी, हरी से श्याम लघु होती है।) किन्तु सुश्रुत ने तो विशेषतः और मूंगों की अपेक्षा हरीमूंग को गुणों में श्रेष्ठ बतलाया है। और चरकादि महर्षियों ने भी इसी को (हरी मूंग) अधिक गुणकारी बतलाया है ॥ ३८-४० ॥

४ मूंग

हि०—मूंग, मुंग। ब०—मुग। म०—मूग, हिरवे मूग। गु०—मग, कच्छी। ता०—पञ्चैयमेरु। क०—हेसरु। ते०—पञ्चापेसल। फा०—डुनुमाष, बनोमाश, माष। अ०—मजमाश, माष मज। अ०—Green Gram (ग्रीन् ग्राम)। ले०—*Phaseolus aureus Roxb.* (फेसीओलस ऑरियस)। Fam. Leguminosae (लेगुमिनोसी)।

यह इस देश के खेतों में बोई जाती है और पश्चिमोत्तर हिमालय के ६ हजार फीट ऊँची भूमि में भी जङ्गली उत्पन्न होती है। इसका लुप-१-२ फुट ऊँचा होता है। इसके पत्ते-उड़द के

समान होते हैं। समस्त क्षुप पर रेशमवत् बारीक रोवें होते हैं। फूल-पीले आते हैं। फलियां-
१॥-२ इच्छ लम्बी और कुछ टेढ़ी होती हैं।

बीज—हरे रंग के होते हैं। अन्दर की दाढ़ पीले रंग की होती है।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन २२ भाग, कार्बोहाइड्रेट ५४-५६, स्नेह १३-२७, रेशा ४२-५८ एवं राख ३९-४४ भाग रहती है।

गुण और प्रयोग—यह अन्य दालों की अपेक्षा इसकी एवं सुपाच्य होती है। मुद्ग वृष का उपयोग पथ्य के रूप में करते हैं।

अथ माषः (उरद) तस्य गुणानाह

माषो गुरुः स्वादुपाकः क्षिप्रो हृद्योऽनिलापहः। संसनस्तर्पणो बल्यः शुक्रलो बृंहणः परः ॥
भिन्नमूत्रमलः स्तन्यो मेदःपित्तकफप्रदः। गुदकीलादितश्वासपफिगूलानि नाशयेत् ॥ ४२ ॥
कफपित्तकरा माषाः कफपित्तकरं दधि। कफपित्तकरा मस्या वृन्ताकं कफपित्तकृत् ॥ ४३ ॥

उरद-गुरु, विपाक में मधुररसयुक्त, स्निग्ध, रुचिकारक, वातनाशक, संसन, सन्तर्पण करने वाला, बलकारक, शुक्र-जनक, अत्यन्त बृंहण, (रस-रसादि वर्धक), मूत्र तथा मल का भेदन करने वाला, दुग्धवर्धक, मेद-पित्त-कफ को बढ़ाने वाला एवम्-गुदकील-अदितवात (गुँह का लकवा)-श्वास-पक्तिशूल (अन्न के पचने पर शूल होना) इन सब रोगों को दूर करने वाला होता है।

कफ तथा पित्त कारक द्रव्य चतुष्टय-उरद, दही, मछली और दैगन ये चारों द्रव्य कफ तथा पित्त को बढ़ाने वाले होते हैं ॥ ४२-४३ ॥

५ उड्ड

हि०-उड्ड, उड्डि, उरद, उरिद, उदी। बं०-माष कलाय। म०-बड़ीद। ता०-उड्डु। गु०-
अड्ड। क०-उडु। ते०-उडुडु। फा०-माष। अ०-माष। अं०-Black Gram (ब्लैक ग्रांम)।
ले०-Phaseolus mungo Linn. (फेसीओलस मुंगो)। Fam. Leguminosae (लेग्यु-
मिनोसी)।

उड्ड इस देश में बहुत प्रसिद्ध है। इसकी उपज हर प्रान्त में होती है। इस्ते दाल, बड़े इत्यादि बनते हैं।

इसका छुप-झाड़ीदार फैला हुआ, एक फीट ऊंचा, अनेक शाखायुक्त एवं रोमांचित होता है। पुष्प-पीले होते हैं। फली-पतली, गोल, १३-२३ इंच लंबी एवं बीजों के बीच-बीच में मोतर दबी हुई होती है। बीज-८ से १५, काले या गहरे भूरे या कभी-कभी हरे होते हैं। ये हरे होते हुए भी मूंग की तरह अन्दर से पीले न होकर सफेद होते हैं।

भावप्रकाश इसके दो भेद माष एवं महामाष या राजमाष (श्वेत, रक्त, कृष्ण) लिखते हैं। उप-सुंफ उड्ड के छोटे तथा बड़े पाये भी भेद जाते हैं जिनमें बड़े में दाने कुछ काले तथा अच्छे होते हैं। ये दोनों भिन्न-भिन्न काष्ठ में बोये जाते हैं। संभव है भावप्रकाशोक्त महामाष बड़े काले रंग की उड्ड का प्रकार हो या जिसका भाग लोबिया के नाम से वर्णन किया गया है वह हो।

रासायनिक संगठन—इसमें फॉस्फोरिक अंसिड की मात्रा अन्य दालों की अपेक्षा ५ से १० गुना अधिक रहती है। इसमें प्रोटीन २२, कार्बोहाइड्रेट ५५, तेल १ एवं राख ४ भाग रहती है। इसके प्रोटीन भी अन्य दालों की तरह न होकर कुछ मांस के समान होते हैं।

गुण और प्रयोग—यह मधुर, बल्य, वृष्य, बृंहण, उष्ण, वातनाशक, कफपित्त वर्धक एवं स्थम्बजनक है। वातविकार एवं संधिरोग में इसका काय देते हैं। हृदियों में पीड़ा होने से यदि

निदानाश हो तो इसकी जड़ देते हैं। यह मादक होती है। वातविकारों में आधान्यन्तर उड्ड का उपयोग किया जाता है। उड्ड के लड्डू नाडी संस्थान के लिये बल्य है।

अथ राजमाषः (बोड़ा)। यस्य च "वेरातरा—लोबिया" इत्यादयो भेदाः। तस्य नामानि तद्भेदगुणांश्चाह

राजमाषो महामाषश्चपलश्च बलः स्मृतः। राजमाषो गुरुः स्वादुस्तुवरस्तर्पणः सरः ॥४४॥
इषो वातकरो हृद्यः स्तन्यो भूरिबलप्रदः। श्वेतो रक्तस्तथा कृष्णस्त्रिविधः स प्रकीर्तितः ॥
यो महास्तेषु भवति स एवोक्तो गुणाधिकः ॥ ४५ ॥

राजमाष के संस्कृत नाम—राजमाष, महामाष, चपल तथा बल ये सब हैं। इसी के 'वेरा-तरा', 'लोबिया' इत्यादि लोक में भेद होते हैं। राजमाष-गुरु, स्वादिष्ट तथा कषाय रस युक्त, सन्तर्पण करने वाला, सारक, रुक्ष, वातकारक, रुचिकारक, दुग्धवर्धक तथा अत्यन्त बलकारक होता है।

भेद—सफेद, लाल तथा काला इन भेदों से यह तीन प्रकार का होता है। गुण-इनमें जो बड़ा होता है वही सबसे अधिक गुणशाली समझा जाता है ॥ ४४-४५ ॥

नोट—राजमाष से कुछ लोग लोबिया का ग्रहण करते हैं तथा कुछ पूर्वोक्त उड्ड का काले रंग का बड़ा भेद लेते हैं। यहाँ लोबिया का वर्णन किया जा रहा है।

६ राजमाष (लोबिया)

हि०-राजमाष, बोड़ा, चौरा, लोबिया। बं०-उरदटी कलाय, बवंटी। म०-नवळया, अल-
संदे। गु०-बोळा। क०-अलसंदे। ते०-अलसन्दु। ता०-करामणि। फा०-लोवह, लोबिया।
अ०-फरिका, फिरीका। अं०-Chinese Beans (चाइनीज बीन); Cowpeas (काउपीज)।
ले०-Vigna catieng Walp. (विग्ना कॅटियङ्ग)। Fam. Leguminosae (लेग्यु-
मिनोसी)।

इसकी अनेक स्थानों पर खेती की जाती है।

यह वर्षायु, अनेक मांसल पतले काण्ड के द्वारा जमीन पर फैलने वाला क्षुप है। पत्ते-त्रिपत्रक एवं लंबेवृन्तवाले; पत्रक, बड़े, गहरे हरे एवं अण्डाकार होते हैं। पुष्प-पूर्व से ३-६ एक साथ, एक इंच व्यास के, श्वेत, हलके गुलाबी, हलके नीले रंगों के भेद से २, ३ प्रकार के होते हैं जो मुरझाने के समय भीतर से पीले हो जाते हैं। फली-पतली, गोल एवं विभिन्न प्रकार के अनुसार भिन्न-भिन्न लम्बाई की होती है। लम्बी १८ इंच से २ फीट तक एवं छोटी ४ से ५ इंच तक हुआ करती है। बीज-फली के अनुसार छोटे तथा बड़े एवं रंग में प्रकार के अनुसार क्रीम जैसे, भूरे, फीके लाल, हलके बैंगनी या काले हुआ करते हैं।

रासायनिक संगठन—बीजों में प्रोटीन २४.६, कार्बोहाइड्रेट ५५.७, स्नेह ०.७, रेशा ३.८, राख ३.२ एवं आर्द्रता १८ भाग रहती है।

गुण और प्रयोग—इसके बीज मूत्रल तथा आमाशय बलप्रद एवं कृमिनाशक हैं। यह अच्छा पोषक द्रव्य है।

अथ निष्पावः । स तु राजशिम्बीबीजम् [भटवाँसु] इति लोके ।

तस्यनामानि गुणाँश्चाह

निष्पावो राजशिम्बिः स्याद्बहुकः श्वेतशिम्बिकः ।

निष्पावो मधुरो रूक्षो विपाकेऽम्लो गुरुः सरः ॥ ४६ ॥

कषायः स्तन्यपित्ताक्षमूत्रवातविबन्धकृत् । विदाह्युष्णो विषश्लेष्मशोथहृत्कृकनाशनः ॥

निष्पाव यह लोक में राजशिम्बी का बीज अथवा भटवाँसु इस नाम से प्रसिद्ध है । इसके संस्कृत नाम—निष्पाव, राजशिम्बि, बरलक तथा श्वेतशिम्बिक ये सब हैं । निष्पाव—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, विपाक में अम्लरसयुक्त, रूक्ष, गुरु, सारक, विदाही, उष्ण और दुग्ध-पित्त तथा रक्त को बढ़ाने वाला, मूत्र तथा वात का विबन्ध करने वाला एवम्—विष-कफ-शोथ तथा शुक्र का नाशक होता है ॥ ४६-४७ ॥

७ निष्पाव

हि०—निष्पाव, भटवाँसु, बरलार, सेम । बं०—मखानसिम । म०—पावटे, बाल । गु०—ओलीया, ओलियवाल । क०—अधरे । ते०—अनुमुल । ता०—मोचै । अं०—Flat Bean (फ्लैट बीन) । ले०—*Dolichos lablab* Linn. (डोलिकोस् लबलब्) । Fam, Leguminosae (लेग्युमिनोसी) ।

यह जंगली तथा कृषित दोनों प्रकार का सभी स्थानों पर होता है । दक्षिण में विशेष रूप से मैसूर में यह अधिक होता है ।

इसकी लता होती है । पत्ते—त्रिपत्रक होते हैं । पुष्प—सीधे दण्ड पर विभिन्न रंगों के किन्तु विशेष रूप से गुलाबी और श्वेत रहते हैं । फली—आयताकार, ३ इञ्च लम्बी तथा ४ से ६ बीज युक्त होती है । हरी फलियों के ऊपर की तैल ग्रन्थियों से दुर्गन्धयुक्त तैल निकलता है । इसके अनेक प्रकार, बीजों के रंग, आकार आदि के अनुसार होते हैं ।

रासायनिक संगठन—अखंड बीज में जल १४.६, प्रोटीन १७.१, स्नेह २.२, कार्बोहाइड्रेट ५७.४, रेशा ५.० एवं राख ३.६ भाग रहती है । दाल में जल १२.१, प्रोटीन २४.४, स्नेह १.५, कार्बोहाइड्रेट ५७.८, रेशा १.२ एवं राख ३ भाग रहती है ।

गुण और प्रयोग—इसकी हरी फलियों का साम खाया जाता है । कफज विकारों में इसे देते हैं । मूल विषेले माने जाते हैं ।

अथ वनमुद्गः [मोठ] । तस्य नामानि गुणाँश्चाह

मकुष्ठो वनमुद्गः स्यान्मकुष्ठकमुकुष्ठकौ ॥ ४८ ॥

मकुष्ठो वातलो ग्राही कफपित्तहरो लघुः । वह्निजिन्मधुरः पाके कृमिकृञ्जवरनाशनः ॥ ४९ ॥

मोठ के संस्कृत नाम—मकुष्ठ, वनमुद्ग, मकुष्ठक और मुकुष्ठक ये सब हैं ।

मोठ—वातकारक, ग्राही, कफ तथा पित्त की नाशक, लघु, अग्नि को जीतने वाली, पाक में मधुर रसयुक्त, कृमिकारक तथा ज्वरनाशक होती है ॥ ४८-४९ ॥

८ मोठ

हि०—मोठ, मोट । बं०—वनमूग । म०—मटक्या, मठ । गु०—मठ । क०—मडकी । ते०—वनमुद्ग चेट्टु । ता०—नुक्क्यारे । फा०—माषहिन्दी, माशहिन्दी । अं०—*Aconite Leaved Kidney*

Bean (एकोनाईट लीव्ड कीडनी बीन्) । ले०—*Phaseolus aconitifolius* Jacq. (फेसीओलस एकोनाईटीफोलीयस्) । Fam, Leguminosae (लेग्युमिनोसी) ।

यह भी अनेक प्रान्तों में होती है । इसका छुप-मुद्गपर्णी की तरह फैला हुआ तथा अल्प रोमश होता है । पत्ते—त्रिपत्रक होते हैं । पुष्प—छोटे होते हैं । फली—दृढ़ तथा बीज बड़े होते हैं ।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन २३, कार्बोहाइड्रेट ५६, अत्यल्प तैल, रेशा ४ तथा राख ३.३ भाग रहती है ।

गुण और प्रयोग—आहार के रूप में दाल का उपयोग किया जाता है । इसको ज्वर में देते हैं । मूल मादक होता है ।

अथ मसूरः (मसूरी) । तस्य नामानि गुणाँश्चाह

मङ्गल्यको मसूरः स्यान्मङ्गल्यया च मसूरिका । मसूरो मधुरः पाके संग्राही शीतलो लघुः ॥

कफपित्ताक्षजिद्रूक्षो वातलो ज्वरनाशनः ॥ ५० ॥

मसूरी के संस्कृत नाम—मङ्गल्यक, मसूर, मङ्गल्यया तथा मसूरिका ये सब हैं ।

मसूरी—विपाक में मधुर रसयुक्त, ग्राही, शीतक, लघु, वातकारक, रूक्ष एवम्—कफ-पित्त-रक्तविकार तथा ज्वर को दूर करने वाली होती है ॥ ५० ॥

९ मसूर

हि०—मसूर, मसूरक, मसूरी । बं०—मसुरि । म०—मसुर । गु०—मसूर । क०—चणगि । ता०—मिसुर । ते०—मसूर पप्पु । फा०—दुनो सुखै, नेव सुखै, विमुक, मरजूतक । अ०—अदस् । अं०—*Lentil* (लेंटिल) । ले०—*Ervum lens* Linn. (एर्वम् लेन्स) ; *Lens culinaris* Medic (लेन्स कलिनैरिस्) । Fam, Leguminosae (लेग्युमिनोसी) ।

यह समस्त भारत में शीतकृत में बोया जाता है । इसका छुप-१ से २ फीट ऊँचा, सीधा, झाड़ी दार एवं चने की तरह होता है । पत्ते—संयुक्त, पञ्चत्र एवं अग्र सूत्रसम होता है । पत्रक-४ से ६ जोड़े, अष्टम, मालाकार एवं छोटे होते हैं । पुष्प—सफेद, बैंगनी या गुलाबी, विभिन्न प्रकार के भेदा अनुसार होते हैं । फली—छोटी, ३ इञ्च लम्बी एवं २ बीज युक्त होती है । बीज—गोल, किंचित चिपटे तथा भूरे रंग के होते हैं । दाल—लाल रंग की होती है ।

रासायनिक संगठन—दाल में प्रोटीन २५, कार्बोहाइड्रेट ६०, स्नेह १ तथा राख २ भाग रहती है ।

गुण और प्रयोग—दाल की तरह इसे खाते हैं । यह पौष्टिक किन्तु उष्ण मानी जाती है । विषय में इसको देते हैं । पुराने ऋण में इसको पीसकर लगाते हैं ।

अथाढकी (अरहर) । तस्य नामगुणानाह

आढकी तुवरी चापि सा प्रोक्ता शणपुष्पिका ॥ ५१ ॥

आढकी तुवरा रूक्षा मधुरा शीतला लघुः । ग्राहिणी वातजननी घण्यो पित्तकफाक्षित् ॥ ५२ ॥

अरहर के संस्कृत नाम—आढकी, तुवरी और शणपुष्पिका ये सब हैं ।

अरहर—कषाय तथा मधुर रसयुक्त, रूक्ष, शीतक, लघु, ग्राही, वातजनक, शरीर के वर्ण को उत्तम करने वाली एवम् पित्त-कफ तथा रक्तविकार को दूर करने वाली है ॥ ५१-५२ ॥

१० अरहर

हि०—अरहर, अरहर, रहर, रहरी, रहड़, तूर। बं०—आहरी, अहर। म०—तुरी, तूर। गु०—गुरदाख, तुवर। क०—लोगरि। ते०—कंदुल। ता०—नोवरी। फा०—शाखल। अ०—शाखल, शांज। अं०—Pigeon Pea (पीजन् पी); Red Gram (रेड ग्राम)। ले०—*Cajanus indicus* Spreng. (केजेनस इन्डीकस)। Fam. Leguminosae (लेग्युमिनोसी)।

इस देश के प्रायः सब प्रान्तों में इसकी खेती की जाती है। इसका वृत्त—४-१० फीट ऊंचा एवं छाड़दार होता है। पत्ते-त्रिपत्रक रहते हैं। पत्रक—१॥-२ इञ्च लम्बे एवं आयताकार भालाकार होते हैं। इनके अधःपृष्ठ पर सूक्ष्म ग्रन्थियां होती हैं। पुष्प-पीले एवं बैंगनी धारीयुक्त होते हैं। फलियाँ—२-४ इंच लम्बी होती हैं। प्रत्येक फली में ३ से ५ तक बीज रहते हैं। बीज को ही अरहर कहते हैं। यद्यपि इसके अनेकों भेदोपश्रेय होते हैं तथापि इनके दो प्रकार (Variety), अरहर एवं तूर (var. bicolor; var. flavus) होते हैं। प्रथम का वर्णन ऊपर दिया हुआ है। द्वितीय में क्षुप छोटा, पुष्प पीत, फली छोटी एवं २ से ३ बीजयुक्त हुआ करती है। यह जल्दी परिपक्व होती है। बीजों से दाल बनाने की दो विधियाँ प्रचलित हैं। एक में आर्द्र करके बनाते हैं तथा दूसरे में बेते ही दाल कर बनाते हैं। दाल कर बनाने में दाल अच्छी होती है तथा जल्दी पकती है किन्तु दलने में टूटने से मंहगी पड़ती है। भिगो कर बनाने में अधिक दाल निकलती है किन्तु यह देर में पकती है। अच्छी दाल मोटी, छोटी तथा गोल होती है तथा दूसरी चिपटी, बीच में छोटे गर्तदार, पतली तथा बड़ी होती है जो जल्दी नहीं पकती।

रासायनिक संगठन—दाल में प्रोटीन २२.३, स्नेह १.७, खनिज ३.६, कार्बोहाइड्रेट ५७.२ भाग एवं खटिक, फास्फोरस, विटामिन 'ए' तथा 'बी' १ पाये जाते हैं।

गुण और प्रयोग—इसका भोजन में बहुत उपयोग किया जाता है। इसके पत्ते तथा दाल को पीसकर, गरम करके स्तन पर दूध बंद करने के लिये बांधते हैं। दाल के छेप से शोध कम होता है। कामला में पत्तों का रस बरासा सैधव मिलाकर पिलाते हैं।

अथ चणकः (चना) । तस्य नामानि गुणांश्चाह

चणको हरिमन्थः स्यात्सकलप्रिय हृद्यपि। चणकः शीतलो रुक्षः पित्तरक्तकफापहः।

लघुः कषायो विष्टम्भी वातलो उवरनाशनः ॥ ५३ ॥

चना के संस्कृत नाम—चणक, हरिमन्थ और सकलप्रिय ये सब हैं।

चना—कषायरसयुक्त, शीतल, रुक्ष, लघु, विष्टम्भक, वातकारक एवम् पित्त-रक्तविकार-कफ तथा उवर का नाशक है ॥ ५३ ॥

अथ भर्जनादिभेदेन तस्य गुणभेदानाह

स चाङ्गारेण सम्मृष्टस्तैलमृष्टश्च तद्गुणः। आर्द्रमृष्टो बलकरो रोचनश्च प्रकीर्तितः ॥ ५४ ॥ शुष्कमृष्टोऽतिरुक्षश्च वातकुष्ठप्रकोपणः। स्विन्नः पित्तकफहृन्त्यात्सूपः शोभकरो मतः ॥ ५५ ॥ आर्द्रोऽतिकोमलो रुक्षः पित्तशुक्रहरो हिमः। कषायो वातलो प्राही कफपित्तहरो लघुः ॥

मुने इय आदि भेदों से चने के गुणों में भेद—अङ्गारे (केवल अग्नि) से मुने हुये चने के गुण—यदि चना केवल अग्नि से मुना हुआ हो तो पूर्वोक्त गुणों से युक्त होता है। तेल में मुना हुआ चना भी पूर्वोक्त गुणों से युक्त होता है। गीला मुना हुआ चना—बलदायक तथा रश्चिकारक होता है। सूखा मुना हुआ चना—अत्यन्त रुक्ष एवं वात तथा कुछ को कुपित करने वाला होता

है। उष्णाला हुआ चना—पित्त तथा कफ का नाशक होता है। चने की रांधी हुई दाल—क्षीम उत्पन्न करने वाली होती है। भिगोया हुआ चना—कषाय रसयुक्त, अत्यन्त कोमल, रश्चिकारक, शीतल, वातजनक, प्राही, लघु, एवम्-पित्त, शुक्र तथा कफ-पित्त को नष्ट करने वाला होता है। इसके पत्तों के गुण आगे शाकवर्ग में दिये हुये हैं ॥ ५४-५६ ॥

११ चना

हि०—चने, छोला, रहिला, बूट। म०—हरवरा, चणें। बं०—छोला। गु०—चण्या, चणा। क०—कडले। ता०—कडलै। ते०—सनगल। फा०—नखुद। अ०—इमस। अं०—छोले। अं०—Gram (ग्राम); Bengal Gram (बैंगल ग्राम); Chick Pea (चिक पी)। ले०—*Cicer arietinum* Linn. (सीसर् परीपटीनम्)। Fam. Leguminosae (लेग्युमिनोसी)।

इस देश के प्रायः सब प्रान्तों में प्रतिवर्ष इसकी खेती की जाती है। इसका वृत्त—सीधा या फैला हुआ, अनेक शाखायुक्त, १ से १.३ फीट ऊंचा एवं रोमश होता है। पत्ते—पक्षवत् होते हैं जिनके पत्रक दीर्घवृत्ताभ, ६ मि० मी० लम्बे, ४ मि० मी० चौड़े, दन्तुर एवं ग्रन्थियुक्त रोमों से आवृत रहते हैं। पुष्प—छोटे, एकाकी तथा पत्रकोण में आते हैं जो विभिन्न प्रकारों में भिन्न-भिन्न रंग एवं नाप के होते हैं। फली—आयताकार, ३-१ इञ्च लम्बी तथा प्रायः दो बीजों से युक्त होती है। बीज—गोल, नोकदार, ०.२-०.४ इञ्च व्यास के, चिकने या सिकुड़नदार, भूरे, पीले या श्वेत रंग के होते हैं। पत्तों पर रहने वाले रोम ग्रन्थियों से एक प्रकार का अम्ल साव होता है जिसका पहले हरीतक्यादि वर्ग (पृ० १३२) में 'चणकाम्ल' के नाम से वर्णन किया जा चुका है। चने के रंग तथा नाप के अनुसार कई भेद किये गए हैं जिनमें मुख्य दो वर्ग हैं। प्रथम में सभी रंगों के चने आते हैं। दूसरे में काबुली आते हैं जो सफेद एवं बहुत बड़े होते हैं। कुछ विद्वानों ने काबुली के क्षुप को भिन्न जाति (Species) का माना है।

रासायनिक संगठन—चने में प्रोटीन १७.१, स्नेह ५.३, खनिज २.७, रेशा ३.९, कार्बो-हाइड्रेट ६१.२, खटिक, फास्फोरस, विटामिन 'ए' तथा बी१ एवं आर्द्रता ९.८ रहती है। छिलके निकाले मुने हुये चने में प्रोटीन २२.५, स्नेह ५.२, खनिज २.२, रेशा ०, कार्बोहाइड्रेट ५८.९, खटिक, फास्फोरस एवं आर्द्रता १६.२ रहती है।

गुण और प्रयोग—चने का विभिन्न रूपों में आहार द्रव्य के रूप में उपयोग किया जाता है।

अथ कलायः (मटर) । तस्य नामगुणानाह

कलायो वसुलः प्रोक्तः सतीनश्च हरेणुकः। कलायो मधुरः स्वादुः पाके रुक्षश्च शीतलः ॥ ५७ ॥

मटर के संस्कृत नाम—कलाय, वसुल, सतीन तथा हरेणुक ये सब हैं।

मटर—मधुर रसयुक्त, विषाक में भी मधुर, रुक्ष तथा शीतल होता है। इसके साग का वर्णन आगे शाकवर्ग में दिया हुआ है ॥ ५७ ॥

१२ मटर

हि०—मटर, मट्टर। बं०—मटर। म०—वाटाणे। गु०—मटाणा, वटाणा। क०—वटाणि। ते०—गुंडुसानगल। ता०—पटाणी। फा०—जलवान, कसंग। अ०—खलज, हुबुल बकर। अं०—Field Pea (फील्ड पी); Garden Pea (गार्डन् पी)। ले०—*Pisum sativum* Linn. (पाइसम सॉटिवम्)। Fam. Leguminosae (लेग्युमिनोसी)।

मटर—एक प्रसिद्ध खाद्य अन्न प्रायः सब प्रान्तों में प्रतिवर्ष बोया जाता है।

इसका छुप-वर्षायु तथा सूत्रों के द्वारा आरोहणशील होता है। पत्ते-पक्षवत्, पत्रक १ से ३ जोड़े, अंतिम सूत्रों में परिवर्तित तथा पत्राचार फूला हुआ होता है। पुष्प-अनियमिताकार, द्विलिंगी एवं अपने वर्गविशिष्ट स्वरूप का होता है। फली-अनेक बीजों से युक्त, चिपटी, लंबी तथा अग्र पर कुछ टेढ़ी नोकदार होती है। इसके अनेक प्रकार पाये जाते हैं।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन २३, कार्बोहाइड्रेट ५४, स्नेह १, रेशा ५ एवं राख २ भाग रहती है। इसमें ट्राइगोनेल्लिन (Trigonelline) नामक क्षाराभ पाया जाता है। परिपक बीजों के तेल में लैंगिक हारमोन विरोधी गुण रहता है। इससे पीरुष हारमोन निष्क्रिय होकर बन्धुगर्भ प्राप्त होता है।

गुण और प्रयोग—कच्चे मटर से दस्त होते हैं। आहार में इसको अन्न की तरह व्यवहार में लाते हैं।

अथ त्रिपुटः (खेसारी) । तस्य नामगुणानाह

त्रिपुटः खण्डिकोऽपि स्यात्कथ्यन्ते तद्गुणा अथ । त्रिपुटो मधुरस्तिफस्तुवरो रुचणो मृशम् ॥
कफपित्तहरो रुच्यो ग्राहकः शीतलरतथा । किन्तु खञ्जस्वपङ्कजकारी वातातिकोपनः ॥५९॥

खेसारी के संस्कृत नाम—त्रिपुट तथा खण्डिक ये दो हैं।

खेसारी - मधुर, तिक्त तथा कषाय रसयुक्त, अत्यन्त रुचक, रुचिकारक, माही, शीतल पक्व कफ तथा पित्त को नष्ट करनेवाली होती है और सेवन करने से लंगड़ा तथा पंगुला बना देने वाली और वायु को अत्यन्त कुपित करनेवाली होती है ॥ ५८-५९ ॥

१३ खेसारी

हि-खेसारी, खिसारी, कसूर, मटरभेद । बं०-खेसारी । म०-काग । गु०-काग । फा०-मासंग । अ०-इवुल बकर, खरज । अं०-Ohikling Vetch (चिक्लिंग वेच) । ले०-Lathyrus sativus Linn. (लेथीरस सेटीवस) । Fam. Leguminosae (लेग्युमिनोसी) ।

प्रायः सब प्रान्तों में इसकी खेती की जाती है और उत्तर भारत में अधिक उत्पन्न होती है। इसकी शाखायें पंखदार होती हैं। पत्ते-पक्षवत् तथा अग्र २ या ३ सूत्रों में विभाजित रहते हैं। पत्रक पतले, १-२ १/२ इंच लंबे, रेखाकार-भाजाकार, लम्बाग्र एवं संख्या में २-४ रहते हैं। फूल-नीलापन युक्त लाल या श्वेत होते हैं। फलियाँ-१-२ ॥ इंच लम्बी, एक किनारे पर पंखदार तथा ४ से ५ बीजों से युक्त होती हैं। अकाल के समय गरीब इसकी दाल खाते हैं। इसका चारे के रूप में उपयोग किया जाता है।

रास यनिक संगठन—बीजों में एक विषैला पदार्थ होता है।

गुण और प्रयोग—बीजों का तेल तीव्र तथा हानिकारक विरोचक होता है। इसकी दाल खाने से लकड़ा जैसा लैथिरिज्म (Lathyrism) नामक रोग होता है। यह रोग जानवरों को भी होता है। कुछ विद्वानों के मत से इसके साथ मिले अन्य द्रव्यों के कारण यह रोग होता है।

अथ कुलथः (कुलथी) । तस्य नामानि गुणांश्चाह

कुलथिका कुलथश्च कथ्यन्ते तद्गुणा अथ ॥ ६० ॥

कुलथः कटुकः पाके कषायः पित्तरक्तहृत् । लघुविदाही वीर्योष्णः स्वासकासकफानिलान् ॥
हन्ति हिक्काऽरमरीशुकदाहानाहान् सपीनसान् । स्वेदसंग्राहको मेदोऽवरकिमिहरः सरः ॥

कुलथी के संस्कृत नाम—कुलथिका तथा कुलथ ये दो हैं।

कुलथी—कषायरसयुक्त, विपाक में कटुरसयुक्त, पित्त तथा रुधिर विकार को करने वाली, लघु, विदाही, उष्णवीर्य, पत्तीने को रोकने वाली, सारक एवम्-श्वास, कास, कफ, वायु, हिचकी, पथरी, शुक्र, दाह, आनाह (अफरा), पीनस, मेद, ज्वर तथा किमिको दूर करने वाली होती है ॥

१४ कुलथी

हि०-कुरथी, कुलथी । म०-कुलीथ । क०-कुरुली । ते०-उलवलु । गु०-कुलथी । ता०-कोळ्ळु । फा०-किल्लत, माशहिन्दी, इन्डुस्कतल । अं०-Horse-gram (हॉर्स ग्राम) । ले०-Dolichos biflorus Linn. (डोलिकोस् बाइफ्लोरस) । Fam. Leguminosae (लेग्युमिनोसी) ।

कुलथी—इस देश में प्रायः सर्वत्र होती है। दक्षिण में जानवरों को खिलाने के लिये इसकी बहुत खेती की जाती है।

इसका छुप—झाड़ीदार, आरोहणशील, पतला, घूसर रोमश, १२ से १८ इंच ऊंचा एवं मूल से अनेक पतली शाखाओं से युक्त होता है। पत्ते-त्रिपत्रक एवं २ इंच लंबे वृन्तयुक्त होते हैं। पत्रक-पीताम हर, १ १/२ इंच लम्बे, त्र्यंकी अंटाकार एवं अग्र तीक्ष्ण और रोमश होता है। पुष्प-छोटे पीताम श्वेत रंग के आते हैं। फली-चिपटी, १ १/२-२ इंच लम्बी, ३ इंच चौड़ी तथा कुछ टेढ़ी होती है। बीज-५-६ इंचके लाल, काले चितकबरे, चिपटे, १/१०-१/१२ इंच बड़े एवं चमकीले होते हैं। इसको विशेष रूप से घोड़ों को खिलते हैं। इसको बिना दाल बनाये ही उपयोग में लाते हैं। गरीब इसको खाते हैं।

रासायनिक संगठन—बीजों में प्रोटीन २२, स्नेह ०.५, खनिज ३.१, रेशा ५.३, कार्बो-हाइड्रेट ५७.३, खटिक ०.२८, फास्फोरस ०.३९%, लोह ७.६ मि० ग्रा०, निकोटिनिक अंशिक १.५ मि० ग्रा० एवं विटामिन 'य' ११९ एकक प्रति १०० ग्राम में पाया जाता है। इसमें युरियस (Urease) काफी होता है।

गुण और प्रयोग—यह उष्ण, मृन्मल, वात-कफनाशक, मेघहर एवं अश्मरीघ्न है। इसका काथ अश्मरी, श्वास, कास एवं श्वेतप्रदर में दिया जाता है।

मात्रा—३ से ६ माशा ।

अथ तिलः । तस्य तद्देदानां च गुणानाह

तिलः कृष्णः सितो रक्तः सवन्धोऽल्पतिलः स्मृतः । तिलो रसे कटुस्तिक्तो मधुरस्तुवरो गुरुः ॥

विपाके कटुकः स्वादुः शिगंधोष्णः कफपित्तनुत् ।

वृत्त्यः केशयो हिमस्पर्शश्लेष्मन्तः स्तन्यो व्रणो हितः ॥ ६४ ॥

दन्त्योऽल्पमूत्रकृद् ग्राही वातघ्नोऽग्निमतिप्रदः । कृष्णः श्रेष्ठतमस्तेषु शुक्रलो मध्यमः सितः ॥

अन्ये हीनतरः प्रोक्तास्तज्जै रक्ताद्यहितलाः ॥ ६५ ॥

तिल का संस्कृत नाम—तिल ही है। भेद—काले, सफेद तथा लाल रङ्गों के भेद से तिल ३ प्रकार के होते हैं। जो तिल जङ्गलों में होता है वह वन्यतिल और अल्पतिल नाम से प्रसिद्ध है।

तिल—कटुक, तिक्त, मधुर तथा कषाय रसयुक्त, विपाक में कटुरस युक्त, स्वादिष्ट, गुरु, शिगन्ध, उष्ण, कफ तथा पित्तनाशक, बलकारक, केशों के लिये हितकर, स्पर्श में शीतल, त्वचा के किये हितकर, दुग्धवर्धक, व्रण में काय पहुँचाने वाला, दातों के विकारों को दूर करनेवाला, थोड़ा

मूत्रकारक, ग्राही, वातनाशक, जठराग्नि तथा बुद्धि को बढ़ाने वाला होता है। तिलों में काला तिल—वीर्यवर्धक तथा सर्वोत्तम होता है। सफेद तिल—गुणों में मध्यम होता है। इससे अन्य जो काल बगैरे तिल हैं वे गुणों में अस्थिर हीन हैं ऐसा निघण्टु के विद्वानों का मत है ॥ ६६-६५ ॥

१५ तिल

हि०—तिल, तील, तिली। बं०—तिलगाल। म०—तील। गु०—तल। क०—बुरलेखु। ते०—नुबुलु। ता०—एरु। फा०—कुंजद। अ०—सिमासिम, वजरुखस खासुलवरी। अं०—Gingelli (जिजेल्ली), Sesame (सीसेम)। ले०—*Sesamum indicum* Linn. (सिसेमम् इन्डिकम्), Fam. Pedaliaceae (पेडालिपसी)।

इसकी प्रायः सभी प्रान्तों में खेती की जाती है। इसका लुब-२३ से ४३ फीट. ऊँचा, काण्ड चौपट एवं अनेक शाखायुक्त होता है। पत्ते—नीचे से ऊपर विभिन्न प्रकार के, दन्तुर या अखण्ड होते हैं। पुष्प—विभिन्न रंगों के, श्वेत से लेकर गहरे बैंगनी रंग के एवं नलिकाकार द्व्योष्ठ होते हैं। फली—१३ से २ इंच लंबी, करीब ३-१ इंच गोलाई में एवं अनेक बीजों से युक्त होती है। बीज—विभिन्न प्रकार के अनुसार श्वेत, मन्दश्वेत, हलके भूरे, गहरे भूरे या काले रंग के हुआ करते हैं। ये चिपटे, अंडाकार तथा एक इंच की लम्बाई में ६ से ८ तथा चौड़ाई में १० से १२ भाते हैं। विभिन्न ऋतुओं में बोने के अनुसार इनके भेद हुआ करते हैं।

रासायनिक संगठन—इनमें प्रकार तथा स्थानभेद से तेल की मात्रा ३७-५७% एवं कार्बोहाइड्रेट १४ से २२% एवं प्रोटीन २१ से २६% पाया जाता है। काले तिल में प्रोटीन अधिक तथा कार्बोहाइड्रेट कम रहता है। भूरे की अपेक्षा श्वेत में प्रोटीन अधिक पाया जाता है। ताजे पत्तों में काफी लुआव रहता है।

गुण और प्रयोग—तिल का तथा इसके तेल का उपयोग नित्य के व्यवहार में किया जाता है। यह स्नेहन, आनुलोमिक, मूत्रजनन, वाजीकर, आतंजजनन, स्तन्यजनन, बन्ध, व्रणशोधन रोपण तथा वेश्वर्धन है।

- (१) अर्श में इसको मक्खन के साथ खिलाते हैं तथा पीसकर गरमकर इससे सेकते हैं।
- (२) मछली खाकर अजीर्ण हो तो इसके पंचांग का क्षार देते हैं। उदर शूल में तिल को सुगंधि पदार्थ के साथ पीसकर गोली बनाकर देते हैं। तिल से दांत मजबूत रहते हैं।
- (३) खाँसी में तिल का काथ, चीनी मिलाकर पिलाते हैं। सूखी खाँसी में ताजे पत्तों का हिम थोड़ा थोड़ा पिलाते हैं।
- (४) मूत्राशरी में शिलझार दूध तथा शहद के साथ देते हैं।
- (५) इसका गर्भाशय पर संकोचक प्रभाव होने से अनारतं व श्यादि में से इसका उपयोग करते हैं।
- (६) इसका पुष्टिस व्रण पर बाँधते हैं। तेल का भी उपयोग व्रण पर लगाने के लिये करते हैं।

मात्रा—बीज १ से २ तोला; पंचांगक्षार ५ से १५ रत्ती।

अथातसी (तीसी)। तस्या नामगुणानाह

अतसी नीलपुष्पी च पार्वती श्याकुमा क्षुमा ॥ ६६ ॥

अतसी मधुरा तिक्ता स्निग्धा पाके कटुर्गुरुः। उष्णा हृक्लुक्वातघ्नी कफपित्तविनाशिनी ॥

तीसी के संस्कृत नाम—अतसी, नीलपुष्पी पार्वती, उमा तथा क्षुमा ये सब हैं।

तीसी—मधुर तथा तिक्त रसयुक्त, स्निग्ध, विपाक में कटुरसयुक्त, गुरु, उष्ण एवम् नेत्रों की शक्ति, शुक, वात, कफ तथा पित्त को दूर करनेवाली होती है ॥ ६६-६७ ॥

१६ तीसी

हि०—तीसी, तिसी, अतसी, मसीना। बं०—तिसी, मसीना। म०—जवस, अळशी। गु०—अळशी। क०—अगसि। ते०—अविसि। ता०—अलिविराई। फा०—तुरुमे कृतान, वजुरग, वजुर्ग। अ०—वजरुल कृतान, वजरुल कृतान, वजरुलकर्ता। अं०—Common Flax (कामन फ्लेक्स), Linseed (लिन्सीड)। ले०—*Linum usitatissimum* Linn. (लीनम् यूसितेटिसिमम्)। Fam. Linaceae (लिनेसी)।

तीसी—प्रायः सब प्रान्तों के खेतों में बोई जाती है। इसका पौधा—१।।-२ फीट ऊँचा होता है। पत्ते—छोटे, रेखाकार या मालाकार एवं ३ शिराओं से युक्त होते हैं। फूल—नीले रङ के घंटाकार; फल—गोल छुंड़ी सा ऊपर को नोकीला एवं ५ कोषयुक्त होता है। बीज—प्रत्येक कोष में १० के करीब, चिपटे, चिकने, गहरे भूरे एवं चमकीले होते हैं।

पीले एवं श्वेत रंग के बीजों के भेद मध्यभारत तथा राजपुताना में होते हैं जिनमें तेल अधिक मात्रा में तथा कुछ हलके रंग का निकलता है। भूरे में भी छोटे-बड़े भेद होते हैं। बड़े में तेल अधिक रहता है। इसके बीज एवं तेल का चिकित्सा में उपयोग किया जाता है। तेल का वानिश, पेन्ट आदि में उपयोग करते हैं। काँड से लिनेन (Linaen) तन्तु बनते हैं जिसके कपड़े बनाये जाते हैं।

रासायनिक संगठन—तीसी में तेल ३८ से ४५% रहता है। धानी से निकालने में २५-३०% ही प्राप्त होता है। इसमें प्रोटीन २०-२५%, पिच्छिल द्रव्य ६%, मोम, राख, फास्फेट, शर्करा १८% एवं अल्प ग्लाइकोसाइड, लिनामैरिन (Linamarin) रहता है। इसके पुष्प एवं अपक्व बीजों में ग्लाइकोसाइडिक अम्ल ०.६९% तक एवं झाराम लिपरीन (Liparine) रहता है।

गुण और प्रयोग—इसके बीज, स्नेहन, मार्दवकर, बन्ध, वेदनात्थापन, मूत्रजनन एवं वातहर हैं। तेल विरेचन एवं व्रणरोपण है।

(१) इसके तेल को या बीजों को सौम्यविरेचक रूप में देते हैं। (२) बीजों को कूटकर, पानी मिलाकर, पकाकर, पुष्टिस के रूप में शोथ आदि पर बाँधने से नवीन शोथ दब जाता है या पककर जख्मी फूट जाता है। इसका तेल तथा चूने का पानी मिला जले पर लगाते हैं। (३) इसके बीजों का फाँट खाँसी में देते हैं।

मात्रा—तेल २ से ४ ड्राम; बीज १ बड़ा चम्मच।

अथ तुवरी ("तोरी, तोडिस" इति लोके)। तस्या गुणानाह

तुवरी ग्राहिणी प्रोक्ता लघ्वी कफविषाक्षजित्। तीक्ष्णोष्णा वह्निदा कण्डुकुष्ठकोष्ठकिमिप्रयुत् ॥

तुवरी (जिसे लोक में तोरी या तोडिस कहते हैं) के गुण—तीक्ष्ण-ग्राही, लघु, तीक्ष्ण, उष्ण, जठराग्निवर्धक एवम्—कफ, विष, रक्तविकार, खुजली, कुष्ठ तथा कोष्ठस्थित किमि को दूर करनेवाली होती है ॥ ६८ ॥

१७ तोरी

हि०-तोरी, तीरा, लाही, तारा मिरा, सेओहा, तिउरा। पं०-असू, तारा। बं०-सेतसरिश। अं०-Rocket Salad (राकेट सलाद)। ले०-Eruca sativa Mill. (एरुका सटाइवा)। Fam. Cruciferae (कुसीफेरी)।

यह पश्चिम हिमालय में १० हजार फीट की ऊँचाई तक होती है। उत्तरभारत में इसकी खेती की जाती है। पंजाब एवं अल्पमात्रा में उत्तरप्रदेश तथा ब्वालियर में शीतकालीन फसलों के साथ इसको बोते हैं।

इसका छुप-सरसों के जैसा होता है। यह २ से ४ फीट ऊँचा होता है। पत्ते ३ से ७ इंच लम्बे, मांसल, दन्तुर, आधे से अधिक पक्षवत् खण्डित एवं खण्ड प्रायः रेखाकार-भायताकार होते हैं। पुष्प-बड़े, इवेताम या पीताम एवं बैंगनी शिराओं से युक्त होते हैं। फली एक इंच लंबी, सीधी, ऊपर की ओर उठी हुई एवं काण्ड से लगी हुई होती है। बीज-अनेक, छोटे, हलके रक्तमय भूरे, अंडाकार, चिकने एवं प्रत्येक कोष्ठ में दो कतारों में रहते हैं। राई, सरसों में इसकी मिलावट की जाती है। इसके तेल को लोग जलाने, खाने एवं मालिश इत्यादि के काम में लाते हैं।

रासायनिक संगठन—बीजों में से २०% हलके पीले रंग का, कुछ कड़वा एवं तीक्ष्ण गंध का तेल प्राप्त होता है। उत्तरप्रदेश के बीजों का तेल पंजाब का अपेक्षा कम तीक्ष्ण होता है। यह तेल ५, ६ महीने रखने से उसकी तीक्ष्णता कम हो जाती है। इसमें एक तीक्ष्ण गंध का उड़नशील तेल भी होता है जिसे चर्म पर लगाने से दाढ़ होता है।

गुण और प्रयोग—इसके नये पत्ते दीपन एवं मूत्रल होते हैं। इसके बीज सरसों की तरह प्रतिक्रमक होते हैं। चर्मरोगों में तेल का उपयोग किया जाता है। कोमल पौधों का साग बनाते हैं।

अथ सर्षपो रक्तः—पीतश्च (लाल सरसों और पीली सरसों)।

तयोर्नामानि गुणानाह

सर्षपः कटुकः स्नेहस्तुभ्रमश्च कदम्बकः। गौरस्तु सर्षपः प्राज्ञैः सिद्धार्थ इति कथ्यते ॥९९॥
सर्षपस्तु रसे पाके कटुः स्निग्धः सत्तिककः। तीक्ष्णोष्णः कफघ्नो रक्तपित्ताग्निवर्धनः ॥
रघोहरो जयेत्कण्डू कुष्ठकोष्ठकिमिग्रहान्। यथा रक्तस्तथा गौरः किन्तु गौरो वरो मतः ॥१०॥

सरसो (लाल सरसो) के संस्कृत नाम—सर्षप, कटुक, स्नेह, तुन्तुम और कदम्बक ये सब हैं। सफेद सरसो (पीली सरसो) का संस्कृत नाम—गौर सर्षप और सिद्धार्थ है। सरसो-विषाक में कटुरस युक्त, स्निग्ध, कटु तथा तिक्त रसयुक्त, तीक्ष्ण, उष्ण, कफ और वात का नाशक, रक्तपित्त तथा जठराग्नि को बढ़ाने वाला, रक्षों की बाधा को दूर करनेवाला एवम् खुजली, कुष्ठ, कोष्ठस्थित क्रिमि तथा ग्रहबाधा को नष्ट करनेवाला होता है। सफेद सरसो, गुणों में यद्यपि लाल सरसो के समान ही है तथापि अपेक्षाकृत सफेद ही उत्तम होता है। सरसो के शाक का वर्णन आगे शाकवर्ग में दिया हुआ है ॥ ९९-७१ ॥

१८ सरसों

हि०-सरसों, सरिसो, ससों। बं०-सरीसा। म०-शिरशी। गु०-शरशव, सरशव। क०-सासवे। ले०-आबालु। ता०-कडुगु। फा०-सर्षक, सरशक, सियन्दान। अ०-उर्फे अबीयद, खर्दके अबयज, दुर्फे। अं०-Yellow Sarson (यलो सरसों); Indian Colza (इण्डियन् कोलसा)।

ले०-Brassica campestris var. sarson Prain (ब्रासिका कैम्पेस्ट्रिस् वेराइटी सरसों)। Fam. Cruciferae (कुसीफेरी)।

इस देश के प्रायः सब प्रान्तों में इसकी खेती की जाती है। बंगाल, बिहार, उत्तरप्रदेश एवं पंजाब में यह अधिक होती है। इसका छुप-३ से ५ फीट तक ऊँचा होता है। पत्ते-काण्ड का जड़ से सटे हुए, लम्बे, गहरे कटे किनारे वाले और चिकने होते हैं। फूल-अत्यन्त सुगंधित पीले रङ के आते हैं। फलियाँ-२-३ इंच लम्बी और गोल होती हैं। इनमें से जो पीले रङ के बीज निकलते हैं, उन्हीं को सरसों कहते हैं।

इसके कई प्रकार पाये जाते हैं। रंग भेद से पीला तथा भूरा, फली में के कोष्ठ की संख्या-नुसार (२, ३, ४), फली की काण्ड के साथ की स्थिति, लटकी हुई या सीधी खड़ी के अनुसार ये भेद होते हैं। इससे 'सरसों का तेल' निकालते हैं। सरसों के खाने के तेल में इसकी अन्य जातियों के बीजों का तेल भी मिला रहता है।

रासायनिक संगठन—रसमें ३५ से ४८% स्थिर तैल, ०.२७% उड़नशील तैल एवं प्रोटीन २०% एवं एरुसिक् एसिड (Erucic acid) रहता है।

गुण और प्रयोग—इसका तेल खाने एवं मालिश के काम आता है। आमवातादि में कपूर मिलाकर इससे मालिश की जाती है। गरम जल में इसको मिलाकर पुलटिस के रूप में इसका प्रयोग करते हैं। इसमें का उड़नशील तैल प्रतिक्रमक होता है एवं इसको चर्म पर लगाने से फोड़े आ सकते हैं।

अथ राजिका कृष्णराजिका च (राई, कृष्णराई)।

तयोर्नामानि गुणांश्चाह

राजितु राजिका तीक्ष्णगन्धा क्षुज्जिकाऽऽसुरी। त्वः क्षुताभिजनकः कृष्णिका कृष्णसर्षपः ॥
राजिका कफपित्तघ्नी तीक्ष्णोष्णा रक्तपित्तकृत्। किञ्चित् रुचाऽभिदा कण्डूकुष्ठकोष्ठकिमीनहरेत् ॥
अतितीक्ष्णा विशेषेण तद्वृत्कृष्णाऽपि राजिका ॥ ७३ ॥

राई के संस्कृत नाम—राजी, राजिका, तीक्ष्णगन्धा, क्षुज्जिका तथा आसुरी ये सब हैं। काली राई के संस्कृत नाम—क्षव, क्षुताभिजनक, कृष्णिका तथा कृष्णसर्षप ये सब हैं।

राई—कफ तथा पित्तनाशक, तीक्ष्ण, उष्ण, रक्तपित्तकारक, किञ्चित् रुक्ष, जठराग्निवर्धक एवम् खुजली, कुष्ठ तथा कोष्ठस्थित क्रिमि को दूर करनेवाली होती है।

काली राई यह वैसे तो गुणों में राई ही के समान होती है किन्तु उसकी अपेक्षा विशेषतः अत्यन्त तीक्ष्ण होती है ॥ ७२ ७३ ॥

१९ राई

हि०-राई, लाल राई, माकड़ा राई। बं०-राइ, सरिवा। म०-राई। गु०-राई। क०-सासि। ले०-आबालु। ता०-कडुगु। अ०-खरदल, खर्दल। फा०-सर्षप। अं०-Indian Mustard (इण्डियन मस्टर्ड)। ले०-Brassica juncea Linn. (ब्रासीका जून्सिया)। Fam. Cruciferae (कुसीफेरी)।

राई-सरसों के समान खेतों में बोई जाती है। छुप-सरसों के समान होता है। पत्ते-साधारण, एकान्तर, मूलीय एवं काण्डीय तथा गहरे कटे हुए होते हैं। पुष्प-चमकीले पीले होते हैं। फली-

पतली एवं आषार से फट जाती है। बीज-रक्ताभ भूरे, सरसों से छोटे एवं सिकुड़नदार होते हैं। इनसे भी तेल निकाला जाता है।

एक बनारसी राई और होती है जिसका ले० नाम *Brassica nigra* Linn. (ब्रासिका नाइगा) है। इसके बीजों पर सूक्ष्म जाली दिखलाई देती है। इनसे तेल नहीं निकालते किन्तु घटनी-अचार इत्यादि में इसे डालते हैं।

रासायनिक संगठन--राई में तेल ३५.५, प्रोटीन २४.६, रेशा ८ एवं राख ५.३ भाग रहती है। इसका तेल अधिक स्वच्छ तथा सरसों के जैसी गंध इसमें नहीं होती।

गुण और प्रयोग--कम मात्रा में यह दीपन, पाचन, उत्तेजक तथा स्वेदजनन है। अधिक मात्रा (४-८ माशा) से बमन होता है। इससे बमन कराने से बाद में थकावट नहीं आती।

इसका बाह्य प्रयोग लेप के रूप में आन्तरिक शोथ में करते हैं। इससे खचा छाल होकर अधिक देर रखने से फोड़े भी होजाते हैं। इसे एक घंटे से अधिक कदापि न रखे। प्रतीश्याय में इसका तेल नाक एवं पावों पर मलते हैं।

अथ क्षुद्रधान्यम् । तस्य नामगुणानाह

क्षुद्रधान्यं कुधान्यं च तुणधान्यमिति स्मृतम् । क्षुद्रधान्यमनुष्णं स्यात्कषायं लघु लेखनम् ॥ मधुरं कटुकं पाके रुचं चक्लेदशोषकम् । वातकृद् बद्धविट्कं च पित्तरक्तकफापहम् ॥ ७५ ॥

क्षुद्रधान्य के संस्कृत नाम—क्षुद्रधान्य, कुधान्य तथा तुणधान्य ये सब हैं।

क्षुद्रधान्य—किञ्चित् उष्ण, कषाय तथा मधुर रस युक्त, लघु, लेखन, विपाक में कटु रसयुक्त, रुक्ष, क्लेद (आर्द्रता) को घुसाने वाला, वातकारक, मल को बाधने वाला एवम्-पित्त, रक्तविकार तथा कफ का नाशक होता है ॥ ७४-७५ ॥

अथ कज्जुः (कज्जुनी) तस्य नामभेदगुणानाह

क्षियां कज्जुप्रियञ्जु द्वे कृष्णारक्ता सिता तथा । पीता चतुर्विधा कज्जुस्तासां पीता वरा स्मृता । कज्जुस्तु भग्नसन्धानवातकृद् बृंहणी गुरुः । रुचा श्लेष्महराऽतीव वाजिनां गुणकृद् शृशम् ॥

कज्जुनी का संस्कृत नाम—कज्जु तथा प्रियञ्जु (ये दोनों खीलिनी हैं) हैं। भेद--काली, लाल, सफेद तथा पीली इन भेदों से कज्जुनी ४ प्रकार की होती है। इनमें से पीली कज्जुनी ही सर्वोत्तम होती है।

कज्जुनी--टूटी हुई अस्थियों को जोड़ने वाली, वातकारक, बृंहण (रसरक्तादि वर्धक), गुरु, रुक्ष, अत्यन्त कफनाशक और घोटों के लिये विशेषरूप से गुण करनेवाली होती है ॥ ७६ ७७ ॥

२० कज्जुनी

हि०-कज्जुनी, कगनी, टंगुनी । बं०-कांगुनी । म०-कांग । ता०-तेनई । गु०-कांग । क०-नवणे । ले०-कोरलु । फा०-नल, अरजुन । अ०-दुखन । ले०-*Setaria italica* Beauv. (सेटारिया इटैलिका) । Fam. Gramineae (त्रेमिनी) ।

कज्जुनी की खेती प्रायः सब प्रान्तों में होती है। यह ६ हजार फीट की ऊंचाई तक हो सकने के कारण हिमालय के तराई प्रदेश में भी इसे लोग बोते हैं। इसकी सालभर तक पैदावर की जा सकती है तथा यह १०० दिन में तैयार हो जाती है। अधिकतर वर्षा के प्रारम्भ में इसे बोते हैं।

इसका छुप-२-२.३ फीट ऊंचा, पतला एवं बाल के बोल से झुका हुआ होता है। पत्ते-१२-१८ इञ्च लम्बे, ३ इञ्च चौड़े, हलके हरे एवं रेखाकार मालाकार होते हैं। पुष्पव्यूह-अवृन्त काण्डज (Spike-स्पाइक), ६-१२ इञ्च लम्बा, ३-१.३ इञ्च व्यास का तथा शक्युक्त होता है। बाल-बाजरे के समान किन्तु उससे छोटे प्रायः ६ इञ्च लम्बे एवं ३-१.३ इञ्च व्यास के होते हैं। भेद के अनुसार ये लंबे भी होते हैं।

धान्य विभिन्न रंगों के हुआ करते हैं। ये चिकने चमकीले, पीले, श्वेत, मलाई के रंग के नारंग रक्त, बैंगनी, काले, हरिताम श्वेत एवं हलके पीत रंगों के होते हैं। बालों में से जो भारीक दाने निकलते हैं। उन्हीं को कज्जुनी कहते हैं।

रासायनिक संगठन--इसमें प्रोटीन ११, स्नेह ४, कार्बोहाइड्रेट ७०, रेशा ५ एवं राख ३ भाग रहती है। इनमें एक विषैला ग्लोकोसाइड तथा तैलीय क्षाराभ पाया गया है।

गुण और प्रयोग--चावल की तरह इसे लोग खाते हैं। प्रसवपीडा को कम करने के लिये इसका उपयोग करते हैं। आमवात में इसका लेप किया जाता है।

अथ चीनाकः (चीना) तस्य नामगुणानाह

चीनाकः काककज्जुश्च सुश्लक्ष्णः श्लक्ष्णकः स्मृतः ।

चीनाकः कज्जुभेदोऽस्ति स ज्ञेयः कज्जुवद् गुणैः ॥ ७८ ॥

चीना के संस्कृत नाम--चीनाक, काककज्जु, सुश्लक्ष्ण, श्लक्ष्णक तथा कज्जुभेद ये सब हैं।

चीना--कज्जुनी का भेद है अतः इसके भी गुण कज्जुनी के समान ही समझने चाहिये ॥ ७८ ॥

२१ चीना

हि०-चीना, चिना, चैना । बं०-चिने । म०-वरिवव । गु०-चीणे, चीणा । क०-वरगु । ता०-पनिवरगु । ले०-वरिगलु । अं०-Indian Millet (इंडियन मिलेट) । ले०-*Panicum miliaceum* Linn. (पेनीकम मिलिपसिअम्) । Fam. Gramineae (त्रेमिनी) ।

सभी स्थानों पर इसकी खेती की जाती है। यह शीघ्र होनेवाला क्षुद्र धान्य है। छुप-सीधा, वर्षायु एवं १८-२४ इञ्च ऊंचा होता है। पत्ते-पतले, रेखाकार तथा पर्व को घेरे रहते हैं। पुष्पव्यूह-अनेक शाखायुक्त तथा शाखाग्र पर शकिकायें (Spikelets) एक या दो-दो रहती हैं। अंतिम या चतुर्थ बुसपत्र (Glume-ग्लुम) पर पुष्प रहता है जो धान्य में परिवर्तित होता है। धूसर, पीले, चमकीले हलके पीले आदि रंगों के भेद से यह कई प्रकार का होता है।

रासायनिक संगठन--इसमें प्रोटीन १३, स्नेह १, कार्बोहाइड्रेट ६९, रेशा २, राख ३ एवं आर्द्रता १२ भाग रहती है।

गुण और प्रयोग--क्षुप का सोजाक में उपयोग करते हैं। धान्य को पकाकर या पीसकर उपयोग में लाते हैं।

अथ श्यामाकः (सामा) तस्य नामगुणानाह

श्यामाकः श्यामकः श्यामस्त्रिबीजः श्याद्विप्रियः । सुकुमारो राजधान्यं तुणबीजोत्तमश्च सः ॥

श्यामाकः शोषणो रुचो वातलः कफपित्तहृत् ॥ ७९ ॥

४२ भा० नि०

सामा के संस्कृत नाम—श्यामाक, श्यामक, श्याम, त्रिबीज, अविप्रिय, सुकुमार, राजधान्य, तथा तुणबीजोत्तम ये सब हैं। सामा—शोषण करने वाला, रूक्ष, वातजनक एवम् कफ तथा पित्त को दूर करने वाला होता है ॥ ७९ ॥

२२ सावाँ

हि०—सावा, सावाँ। बं०—सावा, शामुला, श्यामाधान। म०—जंगली सामा, सामुल। गु०—सामो, सामोवास। ते०—ओडुलु। ता०—कुद्वैवलि पिच्छु। क०—समै, सवै। अं०—Japanese Barnyard Millet (जापानीज वानंयाई मिलेट)। ले०—*Echinochloa frumentacea Link* (एचिनोच्लोआ फ्रुमेन्टेसिया)। Fam. Gramineae (त्रेमिनी)।

समी स्थानों पर इसकी खेती की जाती है। वर्षा के प्रारम्भ में अन्य धान्यों के साथ इसे बोते हैं। यह बहुत जल्दी (१ सप्ताह) तैयार हो सकता है।

इसका छुप-वर्षायु, २ से ४ फीट ऊँचा, पत्ते चौड़े, शूचिकायें बड़ी एवं बीज छोटे, चिकने, चमकीले, आधा पर गोल एवं अग्र नोकीला रहता है।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन ६, स्लेइ २, खनिज ४, रेशा १०, कार्बोहाइड्रेट ६६ तथा आर्द्रता १२ भाग रहती है। इसमें विटामिन 'बी' १ पर्याप्त रहता है।

गुण और प्रयोग—इसका पंचांग पैक्षिक विकार तथा विबंध में लाभदायक माना जाता है। इस धान्य को गरीब खाते हैं। इसको उबाल कर या कुछ भूनकर खाया जाता है।

अथ कोद्रवः वनकोद्रवश्च (कोदो-वनकोदो)।

तयोर्नामानि गुणांश्चाह

कोद्रवः कोरदूषः स्यादुद्दालो वनकोद्रवः। कोद्रवो वातलो ग्राही हिमः पित्तकफापहः ॥

उद्दालस्तु भवेदुष्णो ग्राही वातकरो शृशम् ॥ ८० ॥

कोदो के संस्कृत नाम—कोद्रव तथा कोरदूष ये सब हैं। वनकोदो के संस्कृत नाम—उद्दाल तथा वनकोद्रव ये सब हैं।

कोदो—वायुकारक, ग्राही शीतल एवम् पित्त तथा कफ का नाशक होता है।

वनकोदो—गरम, ग्राही तथा अत्यन्त वातकारक होता है ॥ ८० ॥

२३ कोदो

हि०—कोदो धान, कोद्रव, कोदो। बं०—कोदो आधान। म०—कोद्र, हरिक, कोदु। गु०—कोदरा। क०—हारक। ते०—अरिकेलु। ता०—वरगु। अं०—कोदु। फा०—कोदिरम। ले०—*Paspalum scrobiculatum Linn.* (पास्पेलम स्क्रोबिक्यूलेटम्)। Fam. Gramineae (त्रेमिनी)।

समी भागों में यह वन्य अथवा कृषितरूप में होता है।

कोदो—एक प्रकार का तुणजातीय धान्य वर्षाकाल के आरम्भ ही में रोपण किया जाता है और आश्विन कार्तिक में काट लिया जाता है। इसका छुप-वर्षायु, सीधा खड़ा एवं १½-२ फीट तक ऊँचा होता है। इसके पत्ते-पतले, वास के समान लम्बे होते हैं। इसकी मंजरी बाहर नहीं निकलती बल्कि सीकों के बीच में ही रह कर पक जाती है। इसके बीज सरसों के समान, छिछका सहित काले रङ के और भूसी निकालने पर किंचित पीलापन युक्त सफेद रङ के होते हैं। इस अन्न में

विशेषता यह है कि—भूसी सहित रखने से यह पचासों वर्ष तक नहीं बिगड़ता। इसको भूसी निकाल कर गरीब कृषक खाते हैं। इसमें आटा भी कम निकलता है तथा भूसी इटाने में भी कठिनार्थ रहती है। इसके कई प्रकार पाये गये हैं।

रासायनिक संगठन—इसके भूसी निकाले धान्य में प्रोटीन १२, कार्बोहाइड्रेट ७७, रेशा १ एवं राख १ भाग रहती है। कभी-कभी इसके पीधे तथा धान्य में मादक तत्व उत्पन्न हो जाते हैं जिससे चक्कर आदि आने लगते हैं।

गुण और प्रयोग—मधुमेह से पीड़ित व्यक्ति के लिये चावल के स्थान पर इसको दिया जाता है।

अथ चारुकः (शरबीज)। तस्य नामगुणानाह

चारुकः शरबीजः स्यात्कथ्यन्ते तद्गुणा अथ। चारुको मधुरो रूचो रक्तपित्तकफापहः ॥

शीतलो लघुवृष्यश्च कषायो धातकोपनः ॥ ८१ ॥

शरबीज (सरपत के बीज) का संस्कृत नाम—चारुक तथा शरबीज है।

शरबीज—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, रूक्ष, शीतल, लघु, वीर्यवर्धक, वात को कुपित करने वाले एवम् रक्तपित्त तथा कफ के नाशक होते हैं।

२४ शरबीज

इसका विवरण पहले गृह्यध्यादिवर्ग (पृष्ठ ३८०) में किया गया है।

अथ वंशयवाः (बांस के बीज)। तेषां गुणानाह

यवा वंशभवा रूचाः कषायाः कटुपाकिनः। बहुसूत्राः कफनाश वातपित्तकराः सराः ॥८२॥

बांस के बीज के संस्कृत नाम—वंशयव तथा वंशबीज हैं।

बांस के बीज—कषाय रसयुक्त, रूक्ष, विपाक में कटु रसयुक्त, मूत्र का विवन्ध (रुकावट) करने वाले, वात तथा पित्तकारक, सारक-ध्वम् कफनाशक होते हैं।

२५ वंशयव

इसका विवरण पहले गृह्यध्यादिवर्ग में पृष्ठ ३७७ पर किया गया है।

अथ कुसुम्भबीजम् (कुसुम के बीज, कर्)। तस्य नामगुणानाह

कुसुम्भबीजं वरटा सैव प्रोक्ता वरटिका ॥ ८३ ॥

वरटा मधुरा स्निग्धा रक्तपित्तकफापहा। कषाया शीतला गुर्वी स्याद्वृष्याऽनिलापहा ॥८४॥

कुसुम के बीज (कर्, बर्) के संस्कृत नाम—कुसुम्भबीज, वरटा, तथा वरटिका ये सब हैं।

कुसुम के बीज—मधुर तथा कषाय रस युक्त, स्निग्ध, शीतल, गुरु, किंचित वीर्यवर्धक एवम् रक्तपित्त-कफ तथा वात को दूर करने वाले होते हैं ॥ ८३-८४ ॥

२६ कुसुम के बीज

इसका विवरण हरीतक्यदिवर्ग में पृष्ठ ११२ पर दिया गया है।

अथ गवेधुका (गरहेडुआ) । तस्या नामगुणानाह

गवेधुका तु विह्वसिगवेधुः कथिता स्त्रियाम् । गवेधुः कटुका स्वाद्वी कार्श्यकृष्कफनाशिनी ॥८५॥

गरहेडुआ के संस्कृत नाम—गवेधुका और गवेधु (यह खी लिङ्गी है) ये दो विद्वानों ने बतलाये हैं । गरहेडुआ—कटुरस युक्त, स्वादिष्ट, कृशता करने वाला एवम्—कफनाशक होता है ॥ ८५ ॥

२७ गरहेडुवा

हि०—गरहेडुआ, गरहेडु (डु) वा, सन्क्रु । बं०—गडगड, देवान, गुरगुड । म०—कसई । गु०—कसई । अं०—Adlay (अँडले); Jobs Tears (जॉब्स टियर्स) ले०—*Coix lachryma jobi Linn.* (कोइक्स लेक्रिमा जोबी) । Fam. Gramineae (ग्रेमिनी) ।

यह बङ्गाल के गडहों और चावल के खेतों में उत्पन्न होता है तथा अन्य प्रान्तों में भी पाया जाता है ।

इसका पौधा—३ से ६ फीट तक ऊँचा होता है । पत्ते—४ से १८ इंच तक लम्बे, १-२॥ इंच चौड़े, रेखाकार प्रासवत एवं उनका किनारा तीक्ष्ण तथा कठोर होता है । पुष्प दण्ड—१ से २ ३ इंच लम्बे, चिपटे या ३ पदलवाले एवं पत्रकोण से एकसाथ कई निकले रहते हैं । फल—अण्डाकार या नाशपाती के आकार का या अश्रुक स्वरूप का, ०.३ इंच लम्बा तथा चमकीला होता है जिसके अन्दर सफेद या हल्के भूरे रंग का चावल जैसा दाना (वास्तविक फल) निकलता है । इसके नाप, आकार, रंग, कठोरता के भेद से कई प्रकार पाये जाते हैं । इसके फल तथा मूल का उपयोग किया जाता है ।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन १०-२०, कार्बोहाइड्रेट ७१-७४, स्नेह ३-४ एवं आर्द्रता १० भाग रहती है । इसमें खनिज अन्य धान्यों की अपेक्षा कम रहते हैं । कोइसीन (Coicin) नामक एक प्रोलेमीन (Prolamine) इससे प्राप्त किया गया है जिसमें ल्यूसिन (Leucine) तथा ग्लूटेमिक अम्ल (Glutamic acid) काफी रहता है ।

गुण और प्रयोग—इसका चावल की तरह उपयोग किया जा सकता है । इसका काथ मूत्रजनन होने से मूत्रकृच्छ्र में दिया जाता है । मूल का उपयोग पीड़ितातंत्र में करते हैं । इसकी रोटी खाने से चरबी कम होती है ।

अथ नीवारः (तीनी) । तस्य नामगुणानाह

प्रसाधिका तु नीवारस्तृणात्रमिति च स्मृतम् । नीवारः शीतलो ग्राही पित्तघ्नः कफवातकृत् ॥

तीनी के संस्कृत नाम—प्रसाधिका, नीवार और तृणात्र ये सब हैं ।

तीनी—शीतल, ग्राही, पित्तनाशक एवम् कफ तथा वातकारक है ॥ ८६ ॥

२८ तीनी

हि०—तीनि, तीनी, जंगलीदाल । बं०—उडिधान्य । म०—देवमात । गु०—वंटी । क०—ज्वर-हुमेधे । ते०—निवरीवट्टु । ता०—बछीपुखु । आसा०—फुटकी । ले०—*Hygroryza aristata Nees.* (हाइग्रोहाइडा परिस्टेटा) । Fam. Gramineae (ग्रेमिनी) ।

समस्त भारत में यह पाया है । यह एक जलीय वास की जाति का पौधा है जो तारुकों या जलीय भूमि पर फैला हुआ रहता है । वर्षा ऋतु में आसाम में चावल के खेतों पर यह फैला हुआ

पाया जाता है । काण्ड १ से १ ३ फीट लम्बे होते हैं । इसके चावल को गरीब लोग खाते हैं । इस घास को जानवर खाते हैं ।

गुण और प्रयोग—इसके चावल शीतल, ग्राही, सुपाच्य एवं पित्तशामक माने जाते हैं ।

अथ यावनालः (पनेरा, जुआर) तस्य गुणानाह

यावनालो हिमः स्वादुल्लोहितः श्लेष्मपित्तजित् । अवृष्यस्तुचरो रुचः क्लेदकृष्कथितो लघुः ॥

जुआर (पनेरा) का संस्कृत नाम यावनाल है ।

जुआर—स्वादिष्ट, कषाय रसयुक्त, शीतल, किंचित वीर्यवर्द्धक, रुक्ष, क्लेदकारक, लघु एवम् रक्त विकार, कफ तथा पित्त को नष्ट करने वाला होता है ॥ ८७ ॥

२९ जुआर

हि०—जुआर, ज्वार, जुवार । बं०—जुयारा, जोयार । म०—जोवळे, ज्वारी । गु०—जुवार । क०—जोला ते०—जोत्रलु । ता०—चोल । फा०—जुरेमका, जिरैमका, गावरस हिन्दी । अ०—हंतारुमिया खंदरूस, हिन्तये रुमिया । ले०—*Sorghum vulgare (Linn.) Pers.* (सोर्वम् हलगेर् । Fam. Gramineae (ग्रेमिनी) ।

सब प्रान्तों में इसकी खेती की जाती है । सुप-वर्षायु, १० से १५ फीट ऊँचा; काण्ड ३-२ ३ इंच मोटा; पत्ते—२ से ३ ३ इंच लम्बे, १-३ इंच चौड़े, चिकने, किनारा खुरदरा तथा मध्य शिरा श्वेत; बाल—विभिन्न स्वरूप का रहता है ।

इसके अनेक भेदोपभेद होते हैं ।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन ९, कार्बोहाइड्रेट ७२, स्नेह २, रेशा २, राख २ तथा आर्द्रता १३ रहती है । इसके पत्तों में हाइड्रोलायनिक अम्ल पाया जाता है । बीजों में ग्लूको-साइधुरिन (Dhurin) पाया जाता है ।

गुण और प्रयोग—इसका अन्न के रूप में उपयोग किया जाता है । यह मूत्रजनन तथा कुछ वृष्य होता है ।

अथ परिभाषामाह

धान्यं सर्वं नवं स्वादु गुरु श्लेष्मकरं स्मृतम् । तत्त वर्षोषितं पथ्यं यतो लघुतरं हि तत् ॥
वर्षोषितं सर्वधान्यं गौरवं परिमुञ्चति । न तु स्यजति वीर्यं स्वं क्रमान्मुञ्चत्यतः परम् ॥९॥
प्लेषु यवगोधूमतिलमाषा नवा हिताः । पुराणा विरसा रुचा न तथा गुणकारिणः ॥ ९० ॥

धान्यविषयक परिभाषा—सभी प्रकार के धान्य यदि नवीन हों तो वे स्वादिष्ट, गुरु तथा कफ-कारक होते हैं । यदि वे वर्ष भर के रक्खे पुराने हों तो पथ्य होते हैं क्योंकि वे अत्यन्त लघु हो जाते हैं । वर्ष भर के रक्खे पुराने सभी धान्य गुरुता छोड़ देते हैं किन्तु अपने वीर्य को नहीं छोड़ते हैं । वर्ष भर के बाद जैसे २ वे पुराने होते जाते हैं वैसे २ अपने २ वीर्य को क्रम से थोड़ी-२ मात्रा में छोड़ते जाते हैं । किन्तु—जब, गेहूँ, तिल, उरद ये नवीन ही अवस्था में अपने २ गुणों से युक्त रहते हैं और हितकर होते हैं । पुराने होने पर वे विरस तथा रुक्ष हो जाते हैं तथा उतने गुण-कारी नहीं होते हैं ॥ ८८-९० ॥

ॐ पुराणा वर्षद्वयादुपरि स्थिताः । शवाद्यो नवाः स्वस्थान् प्रति हिताः । पथ्याशानां तु पुराणा हिताः ।

“पुराणयवगोधूमसौद्रभाङ्गलशूल्यभुग् ।”

इति वसन्ते वाग्भटेनोक्तत्वात् ॥ ९० ॥

यहां पर मूल में “पुराण” पद से दो वर्ष के ऊपर के रक्खे हुए जो धान्य हों वे पुराने कहलाते हैं । और जब भादि धान्य यदि नवीन हों तो वे स्वस्थ मनुष्यों के लिये ही हितकर होते हैं । पथ्य रखने वाले रोगियों के लिये तो पुराने अर्थात् दो वर्ष के अन्दर तक हितकर होते हैं और उनके लिये नवीन हितकर नहीं होते हैं । क्योंकि-वसन्त में पथ्य द्रव्यों के वर्णन में वाग्भट ने “पुराण-यवगोधूम०—” इत्यादि से ‘पुराणा जब तथा गेहूं, मधु, जंगली जीवों के मांस का कबाब खाना हितकर है” ऐसा कह कर पुराणा जब, गेहूं पथ्य बतलाया है ॥ ८८-९० ॥

इति श्रीमिश्रलटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे

नवमो धान्यवर्गः समाप्तः ॥ ९ ॥

अथ शाकवर्गः

तत्र शाकनिरूपणमाह

पत्रं पुष्पं फलं नालं कन्दं संस्वेदजं तथा । शाकं षड्विधमुद्दिष्टं गुरुं विद्याद्यथोत्तरम् ॥ १ ॥

शाक का निरूपण—१ पत्र, २ पुष्प, ३ फल, ४ नाल, ५ कन्द और ६ संस्वेदज ये ६ प्रकार के शाक माने गये हैं, इनमें एक दूसरे की अपेक्षा उत्तरोत्तर गुरु समझना चाहिये । जैसे—पत्र की अपेक्षा पुष्पशाक गुरु होता है उसकी अपेक्षा फल शाक अधिक गुरु होता है इत्यादि क्रम से उत्तरोत्तर गुरु होते हैं ॥ १ ॥

अथ शाकानां गुणानाह

प्रायः शाकानि सर्वाणि विष्टग्नीनि गुरुणि च । रुचाणि बहुवर्चांसि सृष्टविष्मारातानि च ॥ १ ॥

शाकं भिनत्ति वपुरस्थि निहन्ति नेत्रं वर्णं विनाशयति रक्तमथापि शुक्रम् ।

प्रज्ञाक्षयं च कुरुते पलितं च नूनं हन्ति स्मृतिं गतिमिति प्रवदन्ति तज्ज्ञाः ॥ ३ ॥

शाकेषु सर्वेषु वसन्ति रोगास्ते हेतवो देहविनाशनाय ।

तस्माद् बुधः शाकविवर्जनं तु कुर्यात्तथाऽम्लेषु स एव दोषः ॥ ४ ॥

सभी प्रकार के शाकों के सामान्यरूप से गुण—प्रायः सभी शाक (पत्र-पुष्पादिक ६ प्रकार के)—विष्टग्मक, गुरु, रूक्ष, विशेष रूप से मूत्र निकालने वाले अर्थात् अधिक टट्टी निकालने वाले, मूत्र तथा अधोवायु की प्रवृत्ति कराने वाले होते हैं और द्रव्यगुण जानने वाले विद्वान् लोग शाक के विषय में यह भी कहते हैं कि-शाक-शरीरस्थित इच्छियों का भेदन करने वाला अर्थात् उनकी सारताको नष्ट करने वाला, नेत्रों की शक्ति, रक्त, शुक्र, बुद्धि, स्मरणशक्ति तथा गति (चलने की शक्ति) को नष्ट करने वाला एवम्—पलित (अकाल में बालों का सफेद होना) को करने वाला होता है ।

सभी शाकों में रोग रहते हैं और वे ही रोग देह के नष्ट करने में हेतु होते हैं । इससे समझदार लोगों को चाहिये कि—शाक का खाना छोड़ दें और अम्ल (खट्टे) पदार्थों में भी पूर्वोक्त दोष होने से उनका सेवन परित्याग करना उचित है ॥ २-४ ॥

ॐपूतानि शाकनिन्दकानि वचनानि सामान्यानि ॥ २-४ ॥

यहां पर इतना और समझना चाहिये कि—ये सब शाक की निन्दा करने के पूर्वोक्त वचन सामान्य रूप से हैं ॥ २-४ ॥

अथ शाकेषु विशिष्टानि । तत्र पत्रशाकानि ।

तत्रापि वास्तूकद्वयम् (दोनों बथुआ) । तस्य नामानि गुणाश्चाह

वास्तूकं वास्तूकं च स्यात्क्षारपत्रं च शाकराट् । तदेव तु बृहस्पत्रं वक्तं स्याद्गौडवास्तूकम् ॥
प्रायशो यवमध्ये स्याद्यवशाकमतः स्मृतम् । वास्तूकद्वितयं स्वादु क्षारं पाके कट्टदितम् ॥
दीपनं पाचनं रुच्यं लघु शुक्रबलप्रदम् । सरं प्लीहास्रपित्तार्शः कृमिदोषत्रयापहम् ॥ ७ ॥

शाक के विषय में विशेष वचन निम्नलिखित ये हैं—शाकों में प्रथम पत्रशाक का वर्णन करते हैं । उसमें श्री प्रथम दोनों प्रकार के बथुआ के विषय में विशेष वचनों का उल्लेख करते हैं । बथुआ के संस्कृत नाम—वास्तूक, वास्तूक, क्षारपत्र और शाकराट् ये सब हैं ।

बड़ा बथुआ का लक्षण तथा संस्कृत नाम—जो बथुआ बड़े पत्तों वाला एवम् रक्तवर्ण का होता है, उसे "गौड़ वास्तुक" कहते हैं। बथुआ अधिकतर जव के खेत में होता है, अतः संस्कृत में इसे "यवशाक" भी कहते हैं। दोनों बथुआ-स्वादित, क्षारयुक्त, विपाक में कटुरस युक्त, अग्निदीपक, पाचक, रुचिकारक, लघु, शुक्र तथा बल को बढ़ाने वाले, सारक एवम् प्लीहा, रक्तपित्त, बवासीर, कृमि तथा त्रिदोष के नाशक हैं ॥ ५-७ ॥

१ बथुआ

हि०—बथुआ, बथुआ, चिल्लीशाक। खं०—बेतुया, वेतोशाक। म०—चाकवत, चकवत। गु०—टांको, बथवों, बाथरो, चीलो। ता०—परुपुकिरे। क०—विलिय विलीके। फा०—मुसेलेसा, सरमक, सरमह। अ०—रोक बतुल बजामेल, कुतुफ, कतफ। अं०—Lambs Quarters (लेम्बस् क्वार्टर्स)। ले०—*Chenopodium album Linn.* (चिनोपोडियम् एलबम्)। Fam. Chenopodiaceae (चिनोपोडिप्सी)।

भारतवर्ष के प्रायः सब प्रान्तों के खेतों में यह बहुलता से पाया जाता है विशेष कर यह आपही आप बिना बोये उत्पन्न होता है।

इसका छुप-गंधहीन, सीधा या झुका हुआ, १-२ ई फीट तक ऊँचा होता है। पत्ते—आकार में छोटे-बड़े त्रिकोणकार, सुकीले एवं कई प्रकार के होते हैं। ढण्डियों के अन्त में बारीक पुष्प और बीजकोंपों के गुच्छे लगते हैं। इसके श्वेत, हरित एवं कुछ लाल ऐसे तीन प्रकार (Varieties) पाये जाते हैं।

रासायनिक संगठन—इसमें कैरोटीन (Carotene) तथा विटामिन 'सी' होता है।

गुण और प्रयोग—यह सारक एवं कृमिघ्न है। जलने पर इसके पत्तों का लेप दाह शान्ति के लिये लगाते हैं। कुपचन में इसका साग देते हैं।

२ सुगन्धवास्तुक

एक सुगन्धवास्तुक (C. ambrosioides—चि. एम्ब्रोसिओइडिस) नामक अन्य जाति होती है जो बंगाल, सिलहट, दक्षिण एवं बिहार में पाई जाती है। इसका छुप-२ से ४ फीट ऊँचा, सुगन्धित ग्रन्थिरोमक; पत्ते—आयताकार या प्रासवत्, कुण्ठिताग्र तथा नीचे के लहरदार एवं दन्तुर; पुष्प—छोटे, हरित, असंख्य एवं लम्बी मंजरीमें गुच्छबद्ध होकर निकले हुये; फल—गोल, कुछ दबे हुये एवं फलभित्ति से आवृत बीज—छोटे, वृत्ताकार, ३/१० इञ्च व्यास के, भूरे, चिकने, चमकीले एवं स्वाद में कटुतिक्त रहते हैं। समग्र वनस्पति में तीव्र गंध आती है।

रासायनिक संगठन—पुष्प एवं फल आने पर मूल को छोड़कर बाकी भाग से एक उद्बुनशील तेल (०.१७%) निकाला जाता है जो अमेरिका के इसके एक प्रकार से पाये जाने वाले तेल, चिनोपोडियम ऑइल (Chenopodium oil) का भारतीय प्रतिनिधि है। इस तेल का मुख्य कृमिघ्न तत्व एस्कारिडॉल (Ascaridol) भारतीय तेल में ४०-४५% रहता है जब कि अमेरिकी तेल में यह ६०% तक रहता है। इसलिये इसे अधिक मात्रा (५-२० मिनिम) में देना पड़ता है। इस पीधे के सभी अंगों में संपोनिन रहता है जो मूत्र में अधिक रहता है। इसके अतिरिक्त इसमें विटामिन 'सी' एवं मॅग्नेशियम फॉस्फेट पाया जाता है।

गुण और प्रयोग—इस तेल का उपयोग बहुत सावधानी के साथ आंत्रस्थ कृमियों के लिये स्वतंत्र या अन्य औषध के साथ करते हैं। अंकुश कृमि (Hookworm—हुकवर्म) के लिये यह बहुत

उपयोगी है। विशेष विवरण आदि आधुनिक डाक्टरी ग्रन्थों में देखें। इसके बीज ५ से २० रत्ती की मात्रा में चीनी के साथ कृमि विकार के लिये खिलाते हैं।

अथ पोतकी (पोई) । तस्या नामगुणानाह

पोतक्युपोदिका सा तु मालवाऽमृतवल्लरी । पोतकी शीतला स्निग्धा श्लेष्मला वातपित्तनुत् ॥ अकण्ठ्या पिच्छिला निद्राशुक्रदा रक्तपित्तजित् । बलदा रुचिकृत्पथ्या बृंहणी तृप्तिकारिणी ॥

पोई के संस्कृत नाम—पोतकी, उपोदिका, मालवा तथा अमृतवल्लरी ये सब हैं।

पोई—शीतल, स्निग्ध, कफजनक, वात तथा पित्तनाशक, किञ्चित् कण्ठ के लिये हितकर, पिच्छिल, निद्रा तथा शुक्र को देनेवाली, रक्तपित्त को दूर करनेवाली, बलदायक, रुचिकारक, पथ्य, बृंहण (रस—रक्तादिवर्धक) एवम् तृप्तिकारक होती है ॥ ८-९ ॥

३ पोय

हि०—पोय (शाक), पोय का साग, पोई का साग। खं०—पुई, पुईशाक। म०—मायाळ। गु०—पोथी। क०—नसले। ले०—बकलि। ता०—बसलकिरै। अं०—Indian Spinach (इण्डियन् स्पिनैक)। ले०—*Basella rubra Linn.* (बेसिला रुब्रा)। Fam. Basellaceae (बेसेलेसी)।

यह इस देश के प्रायः सब प्रान्तों में बोई जाती है तथा बन्य भी पाई जाती है।

इसका छुप—बहुवर्षीय, फैलनेवाला लतासदृश होता है। पत्ते—शीशम के पत्ते के समान गोलाकार परन्तु उनसे मोटे, ५ x ३ इञ्च बड़े और गूदेदार होते हैं। पत्रदण्ड से कोमल सोंक निकल कर उस पर क्रमशः लाल मिश्रित सफेद रङ्ग के फूल आते हैं। फल—छोटे २ गोल, किञ्चित् नोकीले एवं पकने पर कालापन युक्त वैगनी रङ्ग के हो जाते हैं। सफेद और लाल कांड के भेद से यह दो प्रकार की होती है।

रासायनिक संगठन—इसमें खटिक, लोह तथा विटामिन 'ए', 'बी_१', 'बी_२' एवं प्रोटीन रहता है।

गुण और प्रयोग—यह शीतल तथा स्नेहन है। इसका स्वरस, उदर एवं गर्भिणी तथा बालकों के विबंध में देते हैं। सोजाक में भी इसे दिया जाता है। उदर में इसको शरीर पर मलते भी हैं।

अथ श्वेतरक्तमारिषौ (सफेद व लाल मरसा) ।

तयोर्नामानि गुणौश्चाह

मारिषो वाष्पको मार्ष श्वेतो रक्तश्च सस्मृतः । मारिषो मधुरः शीतो विष्टम्भी पित्तनुद् गुरुः ॥ वातश्लेष्मकरो रक्तपित्तनुद् विषमामिजित् । रक्तमार्षो गुरुर्नाति सञ्चारो मधुरः सरः ।

श्लेष्मलः कटुकः पाके स्वल्पदोष उद्दीरितः ॥ ११ ॥

मरसा के संस्कृत नाम—मारिष, वाष्पक और मार्ष ये सब हैं। भेद—सफेद तथा रक्तवर्ण के भेद से मरसा दो प्रकार का होता है।

मरसा (सफेद)—मधुर रसयुक्त, शीतल, विष्टम्भजनक, पित्तनाशक, गुरु, वात तथा कफकारक एवम्—रक्तपित्त तथा विषमामि को शमन करने वाला होता है।

लाल मरसा—किञ्चित् गुरु, क्षारयुक्त मधुर रस वाला, सारक, कफजनक, पाक में कटुरसयुक्त तथा स्वल्प दोषवाला कहा हुआ है ॥ १०-११ ॥

४ सफेद मरसा

हि०-मरसा । ब०-सादानटे । गु०-डांभो । ता०-तन्दुकिरई । ते०-टोटाकुड़ा । म०-माजी, माठाची माजी । ले०-*Amaranthus blitum var. oleracea Duthie* (अमरेन्थेसुस् ग्लाइटम वेर ओलेरेसिया) । Fam. Amaranthaceae (अमरेन्थेसी) ।

सभी भागों में इसकी उपज की जाती है ।

इसका छुप गूदेदार तथा सीधा होता है । पत्ते आयताकार होते हैं । इसके बोंजों को भी भूनकर खाते हैं ।

रासायनिक संगठन—इसमें प्रोटीन २.९% एवं लोह अधिक मात्रा में (१८.१८ मि० ग्रा० प्रति १०० ग्राम में) रहता है ।

गुण और प्रयोग—यह शीत, पित्तशामक एवं रक्तपित्तशामक है । इसका साग खाते हैं ।

५ लाल मरसा

हि०-लाल मरसा, लाल साग । ब०-डेंगुआ । म०-माठ । क०-दन्गु । ते०-टोटाकुरा । ले०-*Amaranthus gangeticus. Linn.* (अमरेन्थेसुस् गॅजेटिक्स्) । Fam. Amaranthaceae (अमरेन्थेसी) ।

प्रायः सब प्रान्तों के खेतों में इसका रोपण करते हैं ।

इसका छुप-२-३ फुट ऊँचा और हरिताम्र या गहरा लाल होता है । पत्ते-उक्त मरसे के आकार वाले, प्रकार के अनुसार किञ्चित् हरापनयुक्त लाल या नीलापन युक्त लाल अथवा चमकिले लाल रङ्ग के एवं विभिन्न आकारवाले होते हैं । छण्डियों के चारों ओर सघन गुलाबी रङ्ग के बारीक फूलों के गुच्छे लगते हैं । बीज-बक मरसा के समान होते हैं ।

रासायनिक संगठन—इसके कोमल काण्ड में प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट, खनिज एवं विटामिन 'ए', 'बी१' तथा 'सी' पाये जाते हैं । बीजों में संपोनिन् रहता है जो अल्प विषैला रहता है ।

गुण और प्रयोग—यह रक्तपित्तशामक एवं व्रणरोपण है । अतिसार, रक्तातिसार एवं रक्तप्रदर में इसको देते हैं । व्रण प्रक्षालन एवं मुखपाक में इसका उपयोग करते हैं ।

अथ तण्डुलीयः (चौलाई) । तस्य नामगुणानाह

तण्डुलीयो मेघनादः काण्डेरस्तण्डुलेरकः । भण्डीरस्तण्डुलीबीजो विषघ्नश्चाल्पमारिषः ॥ तण्डुलीयो लघुः शीतो रुचः पिसकफास्रजित् । सृष्टमूत्रमलो रुच्यो दीपनो विषहारकः ॥

चौलाई के संस्कृत नाम—तण्डुलीय, मेघनाद, काण्डेर, तण्डुलेरक, भण्डीर, तण्डुलीबीज, विषघ्न तथा अल्पमारिष ये सब हैं ।

चौलाई—लघु, शीतल, रुक्ष, मृदु तथा मूत्र को निकालने वाली, रुचिकारक, अग्निदीपक एवं पित्त, कफ, रक्तविकार तथा विष को दूर करने वाली होती है ॥ १२-१३ ॥

६ चौलाई

हि०-चौलाई का शाक, चौराई का साग, कटेली चवलाई । ब०-कांटा नटे । म०-कादिमाठ । गु०-कांटाळो डांभो । क०-मुखहरिवेसोप्यु । ते०-मोळा टोटा कुरा । ता०-सुलकोरै । अं०-Prickly Amaranth (प्रिकली अमरेन्थेसुस्) । ले०-*Amaranthus spinosus Linn.* (अमरेन्थेसुस् स्पार्शिनोसुस्) । Fam. Amaranthaceae (अमरेन्थेसी) ।

यह इस देश के प्रायः सब प्रान्तों के खेत, बाग, बगीचों में और बिरान भूमि में आप ही आप उत्पन्न होती है । इसका छुप-२ फीट तक ऊँचा और शाखाएं शाड़ीदार होती हैं । पत्ते-११-२ इंच लम्बे, चौड़े मालाकार किन्तु नोकरहित होते हैं । पत्तों की जड़ में महीन तीक्ष्ण कांटे होते हैं । काण्ड पर बारीक फूलों के गुच्छे रहते हैं । इनमें से बारीक काले रङ्ग के गोल चमकीले बीज निकलते हैं ।

कांटे वाली, बिना कांटे वाली, हरे पत्ते की, लाल पत्ते की और नीलापन युक्त लाल अथवा लालीयुक्त नीले पत्ते की, इस प्रकार चौलाई कई प्रकार की होती है ।

रासायनिक संगठन—इसमें काफी पोषक तत्व रहते हैं । इसमें प्रोटीन ३, स्नेह ०.३, कार्बोहाइड्रेट ८, खनिज ३.६, खटिक ०.८, लोह २३ मि० ग्रा० प्रति १०० ग्राम में रहता है ।

गुण और प्रयोग—यह शीतल, मूत्रजनन, स्नेहन एवं गर्माशय के लिये वेदनास्थापन तथा शक्तिदायक और स्तन्यजनन है ।

(१) इसकी जड़ का काथ मुलेठी तथा अपामार्ग के साथ सोजक में दिया जाता है ।

(२) रक्तप्रदर के लिये इसका बहुत उपयोग करते हैं । इसमें इसके मूल के साथ आंवला, अशोक की छाल एवं दारुहल्दी का उपयोग किया जाता है । इससे पीड़ा भी कम होती है तथा रक्तस्राव बंद होता है । श्वेतप्रदर में इसके साथ हिरानोल देते हैं । इससे गर्भपात की आदत दूर होती है । मासिक के काल के समय गर्भिणी को इसे ३-४ दिन देते हैं ।

(३) स्तन्यवृद्धि के लिये इसके पंचांग को अरहर की दाल के साथ पकाकर देते हैं । जानवरों में भी इसका उपयोग करते हैं ।

(४) गांठ, फोड़े आदि जल्दी पकाने के लिये मूल का लेप करते हैं । विसर्प तथा अन्य दाहयुक्त चर्मरोग में दाहशक्ति के लिये इसके पत्तों को पीसकर लेप करते हैं ।

अथ पानीयतण्डुलीयम् (जलचौलाई) । (चौलाईभेदो जलतण्डुलीयं शास्त्रे कञ्चटमिति प्रसिद्धम्) । तस्य नामगुणानाह

पानीयतण्डुलीयं तु कञ्चटं समुदाहृतम् । कञ्चटं तिक्तकं रक्तपित्तानिलहरं लघु ॥ १४ ॥

जल चौलाई (यह चौलाई का भेद है और शास्त्र में "कञ्चट" नाम से प्रसिद्ध है) के संस्कृत नाम—पानीयतण्डुलीय, जलतण्डुलीय तथा कञ्चट ये सब हैं ।

जल चौलाई—तिक्त रस युक्त, लघु पक्व-रक्तपित्त तथा वायुदोष को नष्ट करने वाली होती है ॥ १४ ॥

७ जलचौलाई

यह भी अमरेन्थेसुस् की जल के समीप होने वाली कोई जाति (Species) है ।

८ रामदाना

रामदाना—इस नामके बीज इसकी एक जाति अं० काँडेटस् (*A. caudatus Linn.*) से प्राप्त होने हैं जो श्वेत या पीले एवं गोल मोटे किनारेदार होते हैं । इसके छुप-ऊँचे; पत्ते-लम्बे घुन्त युक्त, दीर्घवृत्ताम; पुष्प-चमकीले पीत या गहरे रक्त लटकी हुई मंजरी में आते हैं ।

रासायनिक संगठन—इसके पत्तों में आकजेलिक अंसिड रहता है ।

गुण और प्रयोग—रामदाने में पौष्टिक तत्व रहते हैं । इसका पंचांग मूत्रल एवं रक्तशोधक है । इसे अंश तथा मूत्रकृच्छ्र में देते हैं । गण्डमाला में भी इसे देते हैं तथा बाहर से लेप करते हैं ।

अथ पलक्या (पालक) । तस्या नामानि गुणांश्चाह

पालक्या वास्तुकाकारा छुरिका चीरितच्छुदा ॥

पालक्या वातला शीता रमेष्मला भेदिनी गुरुः । विष्टम्भनी मद्श्वासपित्तरक्तकफापहा ॥१६॥

पालक के संस्कृत नाम—पालक्या, वास्तुकाकारा, छुरिका तथा चीरितच्छुदा ये सब हैं ।

पालक—वातजनक, शीतल, कफकारक, मलभेदक, गुरु, विष्टम्भ उत्पन्न करने वाला—एवम् मद् (नशा), श्वास, पित्त, रक्त तथा कफ को दूर करने वाला होता है ।

९ पालक

हि०—पालक शाक, पला । बं०—पालग शाक । म०—पालक, पालक । गु०—पालखनी भाजी । क०—पालक्य । ता०—बसैलकुरै । ते०—मट्टरवच्चलि । अं०—Spinach (स्पाइनक) । ले०—*Spinacia oleracea* Linn. (स्पाइनेसिया ओलेरेसिया) । Fam. Chenopodiaceae (चिनोपोडिप्सी) ।

सभी प्रान्तों में इसको लगाया जाता है । इसका छुप-करीब १ फूट ऊँचा रहता है । काण्ड-पोला तथा कोणयुक्त रहता है । पत्ते-मोटे, मांसल, हरे, कुछ त्रिकोणाकार एवं लंबेवृत्त से युक्त होते हैं । पुष्प-बहुत छोटे गुच्छों में आते हैं । पुंजाति के क्षुप में पुष्प काण्ड के अंत में एवं स्त्रीजाति के पुष्प पत्र कोण में आते हैं । इसमें एक प्रकार गोल पत्तों एवं चिकने बीजों वाला होता है । प्रथम में बीज कटिदार होते हैं ।

इसके बीज एवं पत्तों का उपयोग किया जाता है ।

रासायनिक संगठन—इसमें आयोडीन (Iodine), लेसिथिन् (Lecithin), कैरोटिन् (Carotin), आक्जेलिक अंसिड (Oxalic acid) एवं आर्सेनिक (Arsenic) होता है ।

गुण और प्रयोग—यह शीत, मूत्रजनन, रोचन, शोथघ्न एवं दाहशामक है ।

(१) पंचांग का काथ शोथयुक्त ज्वरों में देते हैं ।

(२) आंत्रविकारों में इसका साग उपयोगी है ।

(३) अश्मरी में पत्तों का रस या काथ पिलाते हैं ।

(४) इसके बीज सारक एवं शीतल हैं तथा यकृतशोथ, कामला एवं श्वासकुच्छ में दिये जाते हैं ।

अथ कालशाकम् (नाडीका शाक) । तस्या नामगुणानाह

नाडिकं कालशाकं च श्राद्धशाकं च कालकम् । कालशाकं सरं रुच्यं वातकृत्कफशोथहृत् ।
बल्यं रुचिकरं मेध्यं रक्तपित्तहरं हिमम् ॥ १७ ॥

नाडीका शाक के संस्कृत नाम - नाडिक, कालशाक, श्राद्धशाक और कालक ये सब हैं ।

नाडीका शाक—सारक, रोचक, वातकारक, कफ तथा शोथ नाशक, बलदायक, रुचि को उत्पन्न करने वाला, मेधा के लिये हितकर अथवा पवित्र, शीतल एवम्-रक्तपित्तनाशक है ॥ १७ ॥

१० कालशाक (नाडीका शाक)

हि०—नरिचा, नाडी का शाक, तीता पाट । बं०—नालित शाक, तितपाट, चिनस्तेपात, नची । म०—चौचे, सण । गु०—हूँछ । ले०—*Corchorus capsularis* Linn. (कोकोरस कैप्सुलेरिस) । Fam. Tiliaceae (टिलिप्सी) ।

यह गरम प्रदेशों में अधिक उत्पन्न होता है । इसका छुप-२-४ फीट तक ऊँचा होता है । पत्ते-२-४ इञ्च लम्बे, आध से पौन इञ्च चौड़े, प्रासवत् अथवा आयताकार, लम्बाय एवं आरावत् दन्तुर होते हैं । फूल-पीले रङ्ग के आते हैं । फल-गोलाकार पाँच भाग वाले तथा पृष्ठ पर दानेदार होते हैं । बीज-ताम्ररंग के होते हैं । इसके कुषित भेद में यह १०-१२ फीट तक ऊँचा होता है ।

रासायनिक संगठन—इसके पत्तों में कैप्सुलेरिन् (Capsularin) नामक एक क्षाराम पाया गया है ।

गुण और प्रयोग—इसके पत्तों का फांट ज्वर में देने से मूत्र एवं स्वेद अधिक आता है तथा मूँह का सूखना कम होता है । कुपचन, अतिसार तथा आँव में पत्तों का हिम देते हैं । इसके बीज विरेचन हैं ।

अथ पट्टशाकः (पट्टुआ शाक) । तस्य नामानि गुणांश्चाह

पट्टशाकस्तु नाडीको नाडीशाकश्च स स्मृतः । नाडीको रक्तपित्तघ्नो विष्टम्भो वातकोपनः ॥

पट्टुआ शाक के संस्कृत नाम—पट्टशाक, नाडीक और नाडीशाक ये सब हैं । पट्टुआशाक-रक्तपित्तनाशक, विष्टम्भजनक एवम् वात को कुषित करने वाला होता है ॥ १८ ॥

११ पट्टशाक (पट्टुआ शाक)

हि०—पट्टुआ, पटवा, पट्टए का शाक, कोष्ट । बं०—मीठा पाट, ललित पाट । म०—मोठे चौचे । गु०—मोटी हूँछ । ले०—*Corchorus olitorius* Linn. (कोकोरस ओलिटोरियस) । Fam. Tiliaceae (टिलिप्सी) ।

यह कई प्रान्तों में आप ही आप जङ्गली उत्पन्न होता है किन्तु बंगाल में नहीं होता ।

इसका छुप-२ फीट तक ऊँचा होता है । पत्ते-२-४ इञ्च लम्बे, १-२ इञ्च चौड़े, चिकने, अण्डाकार और पर्णमूल के पास दो पुच्छ सदृश रचनाओं से युक्त होते हैं । फूल-बड़े तथा गहरे पीले रङ्ग के आते हैं । फल-१-२ इञ्च लम्बे होते हैं । बीज-धूसराम हरित या नीलाम कृष्ण तथा कालशाक की अपेक्षा छोटे होते हैं । इसके पत्ते तथा कोमल काण्ड लोग खाते हैं ।

इसका कुषित भेद कालशाक से भी ऊँचा जाता है ।

रासायनिक संगठन—इसके फलों में विटामिन 'सी' पाया गया है ।

गुण और प्रयोग—इसके पत्ते स्नेहन, दाहशामक, संघ्राहक, मूत्रजनन एवं बन्ध हैं । इसके पत्तों का फांट बन्ध तथा ज्वर शामक मानते हैं । इसके बीज विरेचन होते हैं ।

अथ कलम्बी (कलमी शाक) । तस्या नामगुणानाह

कलम्बी शतपर्वी च कथ्यन्ते तद्गुणा अथ । कलम्बी स्तन्यदा प्रोक्ता मधुरा शुक्रकारिणी ॥

कलमी शाक का संस्कृत नाम—कलम्बी और शतपर्वी है ।

कलमी शाक—मधुर रसयुक्त, दुग्धवर्धक तथा शुक्र को उत्पन्न करने वाला होता है ॥ १९ ॥

१२ कलम्बी

हि०—कलंबी शाक, करमी, कलमी का साग, करेमु । बं०—करमी शाक । ते०—तोमे वच्चलि । म०—नालोची भाजी । गु०—नाळोनी भाजी । अं०—Swamp Cabbage (स्वैम्प कॅबेज) । ले०—*Ipomoea aquatica* Forsk. (आइपोमिया अक्वेटिका) । Fam. Convolvulaceae (कन्वॉल्व्यूलेसी) ।

यह कृता जाति की वनस्पति प्रायः सब प्रान्तों के सब स्थान में जल के ऊपर तैरती हुई या समीप की भूमि पर फैली हुई दिखाई देती है। पत्ते से इसकी जड़ निकलकर कीचड़ में फैलती है। इंडी पोली होती है। पत्ते-३ से ६ इंच लम्बे, दीर्घवृत्ताभ या अंडाकार-आयताकार, आधार की तरफ हृदयाकार या दो कोनों निकले हुये (Hastate) एवं लम्बे वृत्त से युक्त होते हैं। फूल-नलिकाकार, १-२ इंच लम्बे, निसोत के समान, रवेत या हल्के जामुनी (कंठ में गाढे जामुनी) रंग के तथा एकाकी या ५ के समूह में आते हैं। फूल-०.८ से. मी. व्यास में, गोलाम, चिकना तथा २ से ४ घनरोमश बीज युक्त होता है। इसकी नवीन शाखाओं तथा पत्तों का शोक होता है।

रासायनिक संगठन—इसके पत्तों में पर्याप्त खनिज तथा विटामिन 'ए', 'बी', 'सी', तथा 'ई' पाये जाते हैं।

गुण और प्रयोग—इसका स्वरस संखिया तथा अफीम की विषाक्तता में वमन कराने के लिये देते हैं। इसका सुखाया हुआ स्वरस विरेचक होता है। स्त्रियों के शारीरिक एवं तन्त्रिकीय (Nervous) दुस्वस्थ में इसका उपयोग किया जाता है। इसको अर्श में भी देते हैं। कलिकाओं को दाद पर लगाते हैं।

अथ लोणी बृहल्लोणी च (नोनिया, बड़ा नोनिया-कुल्फा) । तयोर्नामगुणानाह

लोणालोणी च कथिता बृहल्लोणी तु घोटिका । लोणी रूचा स्मृता गुर्वी वातश्लेष्महरी पटुः ॥
अशोष्नी दीपनी चाम्ला मन्दानिनिविषनाशिनी ।

घोटिकाऽम्ला सराचोष्णा वातकृत्कफपित्तहृत् ॥ २१ ॥

वाग्दोषत्रणगुल्मघ्नी श्वासकासप्रमेहहृत् । शोथे लोचनरोगे च हिता तज्जैरुदाहता ॥ २२ ॥
नोनिया का संस्कृत नाम—लोणा तथा लोणी हैं। बड़ी नोनिया का संस्कृत नाम—बृहल्लोणी और घोटिका हैं। नोनिया—लवण तथा अम्लरसयुक्त, रुक्ष, गुरु, अग्निदीपक एवम् वात, कफ, अर्श (बवासीर) अग्नि की मन्दता तथा विष का नाश करने वाली है।

बड़ी नोनिया—इसके गुण के जानने वालों द्वारा इसे अम्लरसयुक्त, सारक, उष्ण, वातकारक एवम्—कफ, पित्त, वाणी दोष (बोलने में हकलाना आदि दोष) त्रण, गुरु, श्वास, खांसी और प्रमेह को दूर करने वाली तथा शोथ और नेत्ररोग में हितकर बतलायी गयी है ॥ २०-२२ ॥

१३ छोटी लोणा

हि०—छोटीलोणा, नोनिसाग, छोटी लोनिया, जंगलीलोनिया। बं-क्षुद्रे गुनी, वनगुनी। म०—मुई बोल, लहान बोल। गु०—लुणी। क०—गोलि। ते०—पश्ल कुर। ता०—कोरिळ कीरई। अ०—बुल्क तुल्हमका। ले०—*Portulaca quadrifida* Linn. (पोटुलैका काड्रीफोडा)। Fam. Portulacaceae (पोटुलैकेसी)।

छोटी लोणा एक प्रसिद्ध शाक है जो सब जगह होता है। यह जमीन पर फैला हुआ होता है। चाखा-सूत जैसी पतली तथा सन्धि से मूल निकले हुये रहते हैं। पत्ते-१-३ इंच, विपरीत, अंडाकार या अंडाकार-मालाकार एवं अल्पवृत्त युक्त होते हैं। पुष्प-पीले होते हैं। यह ललाई लिये हरे रंग की एवं स्वाद में खारी और खट्टी होती है।

गुण और प्रयोग—इसके ताजे पत्तों का लेप निसर्प में लगाया जाता है। इसका फाट मूत्र-कृच्छ्र में एवं बीज कुमिध्न रूप में प्रयोग में लाये जाते हैं।

१४ बड़ी लोणा

हि०—बड़ी लोणा, लोणाशाक, कुल्फा। बं०—बड़गुनी। म०—बोल। गु०—लुणी, म्हीटी। फा०—खुल्फा, लुर्फा। अ०—बकुतुल हुनका। अं०—Garden purslane (गार्डन पर्सलेन)। ले०—*Portulaca oleracea* Linn. (पोटुलैका ओलेरैसीया)। Fam. Portulacaceae (पोटुलैकेसी)।

कुल्फा—यह प्रसिद्ध साग सीधा या जमीन पर फैला हुआ सभी स्थानों पर होता है। पत्ते-स्फानवत्-आयताकार, गोलखण्डिताय एवं १-१.५ इंच लम्बे होते हैं। पुष्प-पीले होते हैं। बीज-दानेदार होते हैं। इसका साग बनाते हैं। इसमें कुछ अम्लता रहती है।

रासायनिक संगठन—इसमें पिच्छिल पदार्थ एवं पोर्टेशियम ऑक्जैलेट पाया जाता है।

गुण और प्रयोग—यह शीतल, शोथहर एवं रक्तशोधक है। इसके बीज स्तेहन, मूत्रजनन एवं कुमिध्न हैं।

वृक्कशोथ, बस्तिशोथ में इसका साग तथा बीज देते हैं। इसका स्वरस सभी प्रकार के रक्त-पित्त में तथा ज्वर में लाभदायक है। अर्श में इसका साग देते हैं। इसको ताजा पीसकर विसर्प, मोच, चोट, सूजन एवं हाथ पैर की जलन आदि में दाह एवं शोथ कम करने के लिये बांधते हैं।

अथ चाङ्गेरी (तिनपतिया) । तस्या नामानि गुणश्चाह

चाङ्गेरी चुक्रिका दन्तशठाम्बुष्ठाऽम्ललोणिका । अश्मन्तकस्तु शफरी कुशली चाम्लपत्रकः ॥
चाङ्गेरी दीपनी रुच्या रुक्षोष्णा कफवातशुत् । पित्तलाऽम्ला ग्रहण्यर्शः कुष्ठातीसारनाशिनी ॥
तिनपतिया के संस्कृत नाम—चाङ्गेरी, चुक्रिका, दन्तशठ, अम्बुष्ठा, अम्ललोणिका, अश्मन्तक, शफरी, कुशली और अम्लपत्रक ये सब हैं।

चाङ्गेरी—अम्लरसयुक्त, अग्निदीपक, रुचिकारक, रुक्ष, उष्ण, पित्तजनक एवम्—कफ, वात ग्रहणी, अर्श, कुष्ठ तथा अतीसार को दूर करने वाली है ॥ २३-२४ ॥

१५ चाङ्गेरी

हि०—चाङ्गेरी, तिनपतिया, अंबिलोना। प०—खटकल, खट्टी वृटी। बं०—अमरूल। म०—आंबटी, अंबुटी, मुईसपंटी। गु०—आम्बोती। क०—सिबर्गी। ते०—पुलि चित। ता०—पुलिशोरे। अं०—Indian Sorrel (इण्डियन सोर्रेल)। ले०—*Oxalis corniculata* Linn. (ऑक्सैलिस कोर्नीकुलेटा)। Fam. Oxalidaceae (आग्नेलिडेसी)।

यह प्रायः सभी गरम प्रान्तों को कसर भूमि, खंडहर तथा धरों के आसपास आप ही आप जङ्गली उपपन्न होती है। यह प्रसारी वनस्पति जमीन पर फैली हुई रहती है। ग्रंथियों से आगन्तुकमूल निकले रहते हैं। पत्ते-त्रिपत्रक एवं लंबे वृत्त से युक्त होते हैं। पत्रक-अभिहृदवत् होते हैं। उपपत्र-आयताकार एवं वृत्तलम्बन रहते हैं। पुष्प-पीले रंग के पुष्प, पत्तों से छोटे दण्ड पर प्रायः दो-दो आते हैं। फली-मृदु रोमश अनेक बीज युक्त एवं पकने पर अपने आप फूटती है।

इसका स्वाद खट्टा होता है तथा इसका साग बनाते हैं।

रासायनिक संगठन—इसमें ऑक्सैड पोर्टेशियम ऑक्जैलेट पाया जाता है।

गुण और प्रयोग—यह अम्ल, रोचक, उष्ण, दीपन, ग्राही, अशोषन एवं वातकफ नाशक है। इससे छोटी धमनियों का संकोचन होकर रक्तस्राव रकता है।

कुपचन में अन्न में अम्लता लाने के लिये इसका उपयोग करते हैं। खनी और तथा गुदभ्रंश में इसे देते हैं। शोथ पर इसको पीसकर बांधने से पीड़ा एवं दाह कम होकर सूजन उतरती है। धतूरे के विष के निवारण के लिये इसका रस पिखाते हैं।

अथ चुक्रिका (चूक) । तस्या नामगुणानाह

चुक्रिका स्यात् पत्राम्ला रोचनी शतवेधिनी ॥ २५ ॥

चुक्रिका स्वम्लतरा स्वाद्वी वातघ्नी कफपित्तकृत् । रुच्या लघुतरा पाके वृन्ताकेनातिरोचनी ॥
चूक के संस्कृत नाम—चुक्रिका, पत्राम्ला, रोचनी तथा शतवेधिनी ये सब हैं। चूक—अत्यन्त अम्ल रसयुक्त (अत्यन्त खट्टा), स्वादिष्ट, वातनाशक, कफ तथा पित्त को उत्पन्न करनेवाला, रुचिकारी, विपाक में अत्यन्त लघु तथा वेगन के साथ खाने में अत्यन्त रुचिकारक है ॥ २५-२६ ॥

१६ चूका

हि०—चूका (शाक) । बं०—चुका, पार्लंग । म०—चुका, आंबट चुका । गु०—चुको, खारी भाजी । क०—डुलीचकोत । फा०—तुररक बड़ा, तुरें खुरासानी, तरह हिरा सार्ई । अ०—डुम्माज बुक्केहा मेजा, दुल्फ येह मिज़ई । अं०—Bladder Dock (ब्लडर डॉक) । ले०—*Rumex vesicarius Linn.* (रुमेक्स वेसिकेरियस) । Fam. Polygonaceae (पॉलिगोनेसी) ।

यह पश्चिम पंजाब और सिन्ध नदी के आस पास पहाड़ी ज़मीन में अधिक होता है और दूसरे प्रान्त में भी कहीं कहीं पाया जाता है। इसका छुप-६ से १२ इंच तक ऊँचा, पाण्डुर हरित, कुछ मांसल एवं मूक के पास से ही दो भागों में बँटा रहता है। पत्ते—अंडाकार—लट्वाकार या आयताकार, १ से ३ इंच लंबे, आधार स्फानवत् या हृदवत् या दो कोने निकले डुबे तथा लम्बे धन्त से युक्त होते हैं। पुष्प—श्वेत या गुलाबी होते हैं। इसके बीज यूनानी वैद्यक में तुलम डुम्माज नाम से व्यवहार में आते हैं। इसका साग बनाया जाता है।

गुण और प्रयोग—यह दौपन, रुचिकर, सारक, शोथघ्न एवं वेदना स्थापन है। पचन नलिका के विकार में इसका साग देते हैं। आमाशय में दाह, आँव, वमन एवं क्षुधा नाश आदि में इसे देते हैं।

इसके बीज शीतल, ग्राही, लेसदार तथा दाह शामक होते हैं। इनका उपयोग पित्त विकार, पित्तातिसार, मूत्र मार्ग में दाह एवं आमाशय शोथ में करते हैं।

पत्तों का लेप सूजन पर तथा कीटदंश पर करते हैं। दंतशूल में भी रस लगाते हैं।

अथ चञ्चुकी (भाफली) तस्या नामगुणानाह

चिञ्चा चञ्चुञ्चुकी च दीर्घपत्रा सतिक्तका । चञ्चुः शीता सरा रुच्या स्वाद्वी दोषत्रयापहा ॥
घातुपुष्टिकरी बह्या मेध्या पिच्छिलका स्मृता ॥ २७ ॥

चञ्चुकी के संस्कृत नाम—चिञ्चा, चञ्चु, चञ्चुकी, दीर्घपत्रा तथा सतिक्तका ये सब हैं।
चञ्चु—स्वादिष्ट, शीतल, सारक, रुचिकारक, त्रिदोषनाशक, घातु को पुष्ट करनेवाला, बल-दायक, मेधा के लिये हितकर तथा पिच्छिल है ॥ २७ ॥

१७ चञ्चु

हि०—चञ्चु शाक, चोंच, (वा) भाफली । बं०—विलनकिता । म०—हरणखुरी, मगरमिठी । गु०—उमी बड़फली, छुंछुही । ले०—*Corchorus fascicularis Lam.* (कोर्कोरस फॅसीक्यूलेरिस) । Fam. Tiliaceae (टिलिपसी) ।

यह गरम प्रान्तों में अधिक उत्पन्न होता है। इसका छुप-एक फुट ऊँचा, प्रसरणशील एवं वर्षायु होता है। पत्ते—१-२ इंच लम्बे, पाव से आध इंच तक चौड़े, एकान्तर, आयताकार-भालाकार तथा दन्तुर होते हैं। फूल—पीले रङ्ग के, २ से ५ एक घुन्त पर पत्तों के सामने आते हैं। फलियाँ—सुदुरोमश, करीब ३ इंच लम्बी, ३-४ एक साथ एवं प्रत्येक ३-४ कोष्ठ युक्त होती हैं। बीज—अनेक, काले एवं कोनयुक्त होते हैं।

इसके पंचांग का उपयोग किया जाता है।

गुण और प्रयोग—यह उत्तम स्नेहन एवं बर्य है। इसका काथ सोजाक में देते हैं जिससे पेशाब की मात्रा बढ़कर जलन इत्यादि कम होती है।

मात्रा—३ से १ तोला ।

अथ हिलमोचिका (हरकुच) । तस्य नामगुणानाह

ग्राही शङ्खधराऽऽचारी मत्स्याक्षी हिलमोचिका । शोथं कुष्ठं कफं पित्तं हरते हिलमोचिका ॥
हरकुच के संस्कृत नाम—ग्राही, शङ्खधरा, आचारी, मत्स्याक्षी तथा हिलमोचिका ये सब हैं।
हरकुच—शोथ, कुष्ठ, कफ तथा पित्त का नाशक है ॥ २८ ॥

१८ हरकुच शाक

हि०—हरकुच । बं०—हिलेंचा शाक, हिलेंचशाक, दिगचा । ले०—*Enhydra fluctuans Lour.* (एन्हाइड्रा फ्लक्चुपन्स) । Fam. Compositae (कम्पोझिटी) ।

यह आसाम, बिहार और बङ्गाल में पाया जाता है।

यह जल के निकटवर्ती स्थान और दलदल में उत्पन्न होने वाली प्रसरणशील वनस्पति है। इसकी शाखा १-२ फीट लम्बी, मांसल, रोमश, भूमि पर पसरी हुई रहती है और गाँठों से मूल निकल कर भूमि में घुस जाते हैं। पत्ते—विपरीत, अवृन्त, रेखाकार-आयताकार १ से ३ इंच लंबे और दन्तुर होते हैं। फूल (मुण्डक)—पीले, दण्डरहित, ग्यास में ३ से ७ इंच एवं विषमलिंग होते हैं। इनमें प्रान्तीय पुष्प खोलिंग, जिह्वाकार एवं कई चक्रों में तथा केन्द्रीय पुष्प उमयलिंग होते हैं। अवःपत्रावलि के पत्र केवल चार होते हैं।

इसके पत्ते कुछ कड़वे होते हैं तथा बंगाल में इसका साग बनाते हैं।

रासायनिक संगठन—इसके शुष्क पौधे में उड़नशील तेल, स्टिगमॅस्टेरॉल (Stigmasterylol) एवं अत्यल्प कड़वा पदार्थ होता है।

गुण और प्रयोग—यह सूदुसारक, पित्तशामक, स्नेहन तथा त्वचा एवं वातिक विकारों में लाभदायक है।

(१) त्वचा के रोग तथा वातिक विकारों में इसका स्वरस १ तोले की मात्रा में पिखाते हैं।

(२) यकृत का कार्य ठीक न होता हो तो चावल की माँड़ में इसको उगालकर सैब तथा सरसों का तेल छालकर देते हैं।

नोट—टीकाकारों ने हिलमोचिका को कहीं कहीं हरदुर लिखा है जो वास्तव में इससे भिन्न है।

अथ शितिवारः (चौपतिया) । तस्य नामलक्षणगुणानाह

शितिवारः शितिवरः स्वस्तिकः सुनिषण्णकः । श्रीवारकः सूचिपत्रः पर्णकः कुक्कुटः शिखी ॥
चाङ्गेरीसदृशः पत्रैश्चतुर्दल इतीरितः । शाको जलाभिवृत्ते देशे चतुष्पत्रीति चोच्यते ॥ ३० ॥

सुनिषण्णो हिमो ग्राही मेदोदोषत्रयापहः ॥ ३१ ॥

अविदाही लघुः स्वादुः कषायो रुचदीपनः । दृग्धो रुच्योऽज्वरश्वासमेहकुष्ठभ्रमप्रशुत् ॥ ३२ ॥

चौपतिया के संस्कृत नाम—शितिवार, शितिवर, स्वरितक, सुनिषण्णक, श्रीवारक, सूचिपत्र, पर्णक, कुन्कुट और शिखी ये सब हैं ।

लक्षण—चौपतिया के पत्ते चांगिरी (तिनपतिया) के पत्तों के समान होते हैं और इसके पत्र-दण्ड में ४ पत्रक रहते हैं इसी से इसको चतुष्पत्री अर्थात् चौपतिया कहते हैं । यह शाक जलयुक्त देश में उत्पन्न होता है ।

चौपतिया—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, शीतल, ग्राही, किंचित् विदाही, लघु, रुच्य, अग्निदीपक, वीर्यवर्धक, रुचिकारक एवं—मेद, त्रिदोष, ज्वर, श्वास, प्रमेह, कुष्ठ तथा भ्रम रोग नाशक है ॥ २९-३२ ॥

नोट—शितिवार तथा सुनिषण्णक वास्तव में दो भिन्न द्रव्य हैं जब कि यहां इन्हें पर्यायों में लिखा गया है । यहां जिसका स्वरूप वर्णन श्लोक में आया है वह चौपतिया साग है । शितिवार इससे भिन्न है जिसका वर्णन पहले कर्पूरादिवर्ग (पृष्ठ २६४) में कैरतमुस्तक के अन्तर्गत किया जा चुका है ।

१९ चौपतिया

हि०—चौपतिया, सुनसुनिया साग । बं०—सुयुगी शाक, शुनिशाक, शुशुनी शाक । ले०—*Marsilea minuta* Linn. (मासिलिया माइन्यूटा) । Fam. Rhizocarpeae (राइसो कार्पी) ।

यह शाकवर्गीय वनस्पति भारतवर्ष के प्रायः सब प्रान्तों के सत्रल स्थान में कहीं न कहीं पायी जाती है । वर्षा ऋतु में यह अधिक उत्पन्न होती है । इसमें नीचे विसर्पी, पतला, एवं सशाख काण्ड होता है । इसके छत्ते—गानी के ऊपर तैरते हुए दिखाई पड़ते हैं । प्रत्येक पत्रदण्ड पर चार-चार पत्ते स्वरितक क्रम में निकले रहते हैं, इस कारण इसे चतुष्पत्री या चौपतिया भी कहते हैं । पत्ते और दण्ड आकार में छोटे बड़े हुआ करते हैं । पत्ते—चांगिरी के पत्तों के समान किन्तु उनसे बड़े होते हैं । बीजाणुकोष एक विशेष प्रकार की अण्डाकार परन्तु कुछ-कुछ चिपटी रचना के अन्दर रहते हैं जो फल की तरह मालम होती है ।

गुण और प्रयोग—इसका साग निद्राजनक तथा दीपन होता है । निद्रा लाने के लिये तथा अग्निमांश में इसका उपयोग करते हैं ।

अथ मूलकपत्रम् (मुरई का पत्ता) । तस्य गुणानाह

पाचनं लघु रुच्योष्णं पत्रं मूलकजं नवम् । स्नेहसिद्धं त्रिदोषघ्नमसिद्धं कफपित्तकृत् ॥ ३३ ॥

नवीन मुरई के पत्ते का शाक—पाचक, लघु (हल्का), रुचिकारक तथा उष्ण होता है । तेक में भुना हुआ शाक—त्रिदोष—नाशक होता है । बिना भुना हुआ—कफ तथा पित्त-कारक होता है ॥ ३३ ॥

२० मूली के पत्ते

इसका परिचय कंदशाक वर्ग में दिया जायगा ।

अथ द्रोणपुष्पी पत्रम् (गूमा का पत्ता) । तस्य गुणानाह

द्रोणपुष्पीदलं स्वादु रुचं गुरु च पित्तकृत् । भेदनं कामलाशोथमेहज्वरहरं कटु ॥ ३४ ॥

गूमा के पत्ते का शाक—स्वादु, कटुरसयुक्त, रुच्य, गुरु, पित्तकारक, मलभेदक एवं—कामला, शोथ, प्रमेह तथा ज्वर को दूर करनेवाला होता है ॥ ३४ ॥

२१ गूमा

इसका पूर्ण विवरण गुडूच्यादि वर्ग (पृष्ठ ४६३) में दिया गया है ।

अथ यवानीशाकम् (अजवाइन का शाक) । तस्य गुणानाह

यवानीशाकमाग्नेयं रुच्यं वातकफप्रशुत् । उष्णं कटु च तिक्तं च पित्तलं लघु शूलहृत् ॥ ३५ ॥

अजवाइन के पत्ते का शाक—आग्नेय (अग्नि के गुणों से युक्त), रुचिकारक, उष्ण, कटु तथा तिक्त रसयुक्त, पित्तजनक, लघु एवं—वात, कफ तथा शूल को दूर करनेवाला होता है ॥

२२ अजवाइन

इसका पूर्ण परिचय हरीतक्यादि वर्ग (पृष्ठ २५) में दिया जा चुका है ।

अथ दद्रुघ्नपत्रम् (पमार, चकवड़ शाक) । तस्य गुणानाह

दद्रुघ्नपत्रं दोषघ्नमम्लं वातकफापहम् । कण्ठकासकिमिश्रवासदुग्धकुष्ठप्रणुल्लघु ॥ ३६ ॥

चकवड़ के पत्ते—दोषनाशक, लघु, अम्लरस युक्त, वात, कफ, खुजली, खाँसी, किमि, श्वास, दाद और कुष्ठ को दूर करनेवाले होते हैं ॥ ३६ ॥

२३ चकवड़

इसका पूर्ण विवरण हरीतक्यादि वर्ग (पृष्ठ १२५) में दिया गया है ।

अथ सेहुण्डः (थूहर) । तत्पत्रस्य गुणानाह

सेहुण्डस्य दलं तीक्ष्णं दीपनं रेचनं हरेत् । आध्मानाष्टीलिकागुल्मशूलशोथोदराणि च ॥ ३७ ॥

थूहर के पत्ते—तीक्ष्ण, अग्निदीपक, रेचक (दस्तावर) एवं—आध्मान (अफरा), अष्टीलिका, गुल्म, शूल, शोथ तथा उदररोग को दूर करने वाले होते हैं ॥ ३७ ॥

२४ थूहर

इसका पूर्ण परिचय गुडूच्यादि वर्ग (पृष्ठ ३०७) में दिया गया है ।

अथ पर्पटः (पित्तपापड़ा) । तस्य गुणानाह

पर्पटो हृन्ति पित्ताज्ज्वरवृष्णाकफभ्रमान् । संग्राही क्षीतलस्तिक्तो दाहशुद्धातलो लघुः ॥

पित्तपापड़ा—तिक्त रस युक्त, ग्राही, शीतल, वातजनक, लघु एवं—पित्त, रक्तविकार, ज्वर, प्यास, कफ, भ्रमरोग तथा दाह को दूर करने वाला होता है ॥ ३८ ॥

२५ पित्तपापड़ा

इसका पूर्ण विवरण गुडूच्यादि वर्ग (पृष्ठ ३२४) में किया गया है ।

अथ गोजिह्वा । तस्या गुणानाह

गोजिह्वा कुष्ठमेहास्त्रकृच्छ्रज्वरहरी लघुः ॥ ३९ ॥

गोजिह्वा के पत्ते—लघु पवम् कुष्ठ, प्रमेह, रक्तविकार, मूत्रकृच्छ्र तथा ज्वर को दूर करने वाले होते हैं ॥ ३९ ॥

२६ गोजिह्वा

इसका पूर्ण वर्णन गुह्य्यादि वर्ग (पृष्ठ ४७१) में दिया गया है ।

अथ पटोलपत्रम् । तस्य गुणानाह

पटोलपत्रं पित्तघ्नं क्षीपनं पाचनं लघु । स्निग्धं वृष्यं तथोष्णं च ज्वरकासक्रिमिप्रणुत् ॥ ४० ॥

पत्रवर के पत्ते—पित्तनाशक, अग्निदीपक, पाचक, लघु, रिन्ध, वीर्यवर्धक, उष्ण, पवम्—ज्वर, खांसी तथा क्रिमि को नष्ट करने वाले होते हैं ॥ ४० ॥

२७ पटोल-पत्र

इसका परिचय आगे फलशाक वर्ग में लिखा गया है ।

अथ गुह्युचीपत्रम् (गिलोयशाक) । तस्य गुणानाह

गुह्युचीपत्रं माग्नेयं सर्वाज्वरहरं लघु । कषायं कटुतिक्तं च श्वातुपाकं रसायनम् ॥ ४१ ॥

बहयमुष्णं च संग्राहि हन्याद्दोषत्रयं तथास्र । दाहप्रमेहवातास्रवकासमलाकुष्ठपाण्डुताः ॥ ४२ ॥

गिलोय के पत्ते—आग्नेय (अग्नि के गुणों से युक्त), सर्व प्रकार के ज्वर को दूर करने वाले, लघु, कषाय, कटु तथा तिक्त रसयुक्त, विपाक में मधुर रस युक्त, रसायन, बलकारक, उष्ण, ग्राही, पवम्—त्रिदोष, तथा, दाह, प्रमेह, वात, रक्तविकार या वातरक्त, कामला, कुष्ठ तथा पाण्डु रोग को दूर करने वाले होते हैं ॥ ४१-४२ ॥

२८ गिलोय शाक

इसका विरतुत वर्णन गुह्य्यादि वर्ग (पृष्ठ २६९) में किया गया है ।

अथ कासमर्दः (कसौंदी शाक) । तस्य नामानि

तत्पत्रस्य गुणांश्चाह

कासमर्दोऽरिमर्दश्च कासारिः कर्कशस्तथा । कासमर्ददलं रुच्यं वृष्यं कासविषाक्षमुत् ॥ ४३ ॥

मधुरं कफवातघ्नं पाचनं कण्ठशोधनम् । विशेषतः कासहरं पित्तघ्नं ग्राहकं लघु ॥ ४४ ॥

कसौंदी के संस्कृत नाम—कासमर्द, अरिमर्द, कासारि तथा कर्कश ये सब हैं । कासमर्द के पत्ते—मधुर रसयुक्त, रुचिकारक, वीर्यवर्धक, पाचक, कण्ठ को शुद्ध करने वाले, लघु, ग्राही, पवम्—खांसी, विष, रक्तविकार, कफ तथा वात को नाश करने वाले होते हैं और विशेषतः ये कासनाशक तथा पित्त को दूर करने वाले होते हैं ॥ ४३-४४ ॥

२९ कसौंदी

हि०—कसौंदी, कसौंदी । बं०—कालकासुन्दा । म०—कासविदा । गु०—कासौंदरी । क०—दोडूतगचे । ते०—कस्ति । मला०—पोन्ना बीर । ता०—पैदाविरै । अं०—The Negro Coffee

(दो निम्रो कॉफी) । ले०—*Cassia occidentalis* Linn. (कसौंदी ऑक्सीडेन्टैलिस्) ।
Fam. Leguminosae (लेग्युमिनोसी) ।

कसौंदी—शुप जाति की वनस्पति वर्षा ऋतु में अधिक होती है । इसका छुप-२-४ फीट तक ऊँचा तथा कुछ दुर्गन्ध युक्त होता है । कांड-कुछ नालीदार होता है । पत्ते-संयुक्त एवं ६ से १२ इंच लम्बे तथा वृन्त के आधार पर एक ग्रन्थि युक्त होते हैं । पत्रक-लट्वाकार, लट्वाकार-भापताकार या लट्वाकार-प्रासवत्, १/४ से ४ इंच लम्बे, मुलायम एवं प्रायः लम्बाग्र होते हैं । पुष्प-नीले रङ्ग के होते हैं । फली-४-५ इंच लम्बी तथा चिपटी होती है ।

इसके पत्र, मूल तथा बीजों का उपयोग किया जाता है । बीजों को भूनकर कॉफी की तरह व्यवहार में लाते हैं ।

भेद—इसका एक अन्य भेद कसौंदी (*C. sophora*) होता है । इसके छुप-४ से ७ फीट ऊँचे; पत्रक ६ से १२ जोड़े, प्रायः १ से ३ इंच लम्बे, लम्बे प्रासवत्, तीक्ष्ण या लम्बाग्र एवं वृन्त आधारीय ग्रन्थि एक किन्तु मिन्न आकार की होती है ।

रासायनिक संगठन—इसके बीजों में टैनिक् अंसिड, म्यूसिलेज, तैल, एमोडिन (Emodin), टॉक्समरब्यूमिन (Toxalbumin) एवं क्रोसोरोबिन (Chryso-robin) पाया जाता है । विरेचन द्रव्य इनको भूनने से नष्ट हो जाते हैं । यह विरेचन द्रव्य सनाय जैसे इसके पत्तों में भी होते हैं ।

गुण और प्रयोग—यह उष्ण, कण्ठशोधन, कफघ्न, खंसन, ज्वरहर एवं कुष्ठघ्न है । इसकी जड़ मूत्रजनन है । इसका पंचांग विरेचन है । पत्र एवं बीज ज्वरहर हैं ।

(१) कफज्वर, कुकास, श्वास आदि में पत्रस्वरस मधु के साथ देते हैं । इससे वमन तथा विरेचन भी होता है ।

(२) पंचांग के काथ से वायु का अनुलोमन होता है तथा शीघ्र साफ होता है ।

(३) पत्तों का लेप त्रणशोध, विसर्प आदि दाहयुक्त चर्म रोगों में किया जाता है । खचा के रोगों में मूल तथा पत्तों का काथ एवं लेप उपयोगी है ।

(४) बदर तथा जलशोथ में मूल का उपयोग करते हैं ।

मात्रा - स्वरस ३ से १ तोला; पंचांग ३ से ६ माशा; फल ३ से ६ माशा ।

कासमर्द भेद—इसमें एमोडिन तथा क्रोसोरोबिन अंसिड पाया जाता है । इसके भी गुण कासमर्द के समान हैं । इसके पत्तों का बाह्य प्रयोग दाद में करते हैं । पंचांग का काथ खांसी में दिया जाता है ।

अथ चणकशाकम् (चने का शाक) । तस्य गुणानाह

रुच्यं चणकशाकं स्याद् दुर्जरं कफवातकृत् । अग्लं विष्टम्भजनकं पित्तुद्वन्द्वतशोधहृत् ॥ ४५ ॥

चने का शाक—रुचिकारक, देर में हजम होने वाला, कफ तथा वातकारक, अम्लरस युक्त, विष्टम्भ पैदा करने वाला पवम्—पित्त तथा दांतों के शोथ को दूर करने वाला होता है ॥ ४५ ॥

३० चना

चने का वर्णन शिम्बोधान्य वर्ग (पृष्ठ ६४९) में किया गया है ।

अथ कलायशाकम् (मटर का शाक) । तस्य गुणानाह

कलायशाकं भेदि स्यात्त्वद्यु तिकं त्रिदोषजित् ॥ ४६ ॥

मटर का शाक—मल का भेदन करने वाला, लघु, तिक्तरस युक्त, एषम् त्रिदोष-नाशक होता है ॥ ४६ ॥

३१ मटर

इसका परिचय शिम्बीधान्य वर्ग (पृष्ठ ६४९) में दिया गया है ।

अथ सार्षपं शाकम् (सरसों का शाक) । तस्य गुणानाह

कटुकं सार्षपं शाकं बहुमूत्रमलं गुरु ।

अश्लपाकं विदाहि रथादुष्णं रुचं त्रिदोषवृत् । सक्षारलवणं तीक्ष्णं स्वादु शाकेषु निन्दितम् ॥

सरसों का शाक—कटुरस युक्त, बहुत मूत्र तथा मल को करने वाला, गुरु, विपाक में अश्लरस युक्त, विदाही, उष्ण, रुक्ष, त्रिदोष-कारक, क्षार युक्त लवण रस वाला, तीक्ष्ण और स्वादिष्ट होता है । एषम् यह शाकों में निन्दनीय होता है ॥ ४७ ॥

३२ सरसों

इसका वर्णन शिम्बीधान्य वर्ग (पृष्ठ ६५४) में किया गया है ।

इति पत्रशाकानि ॥

अथ पुष्पशाकानि । तत्रागस्तिपुष्पस्य गुणानाह

अगस्तिकुसुमं शीतं चातुर्थिकनिवारणम् ।

अकान्ध्यानाशनं तिकं कषायं कटुपाकि च । पीनसश्लेष्मपित्तघ्नं वातघ्नं मुनिभिर्मतम् ॥४८॥

अगरस का पुष्प—तिक तथा कषायरस युक्त, विपाक में कटुरस युक्त, शीतल एषम् चौथिषा बदर, नक्तान्य (रतीषी), पीनस, कफ, पित्त तथा वात को नष्ट करने वाला होता है ऐसा मुनि लोग मानते हैं ॥ ४८ ॥

३३ अगरस

इसका विवरण पुष्पवर्ग (पृष्ठ ५०८) में दिया गया है ।

अथ कदलीपुष्पम् (केले का फूल) । तस्य गुणानाह

कदल्याः कुसुमं स्निग्धं मधुरं तुवरं गुरु । वातपित्तहरं शीतं रक्तपित्तक्षयप्रणुत् ॥ ४९ ॥

केले का फूल—मधुर तथा कषायरस युक्त, स्निग्ध, गुरु, शीतल एषम्—वात-पित्त, रक्तपित्त तथा क्षय को दूर करने वाला होता है ॥ ४९ ॥

३४ केला

इसका परिचय फलवर्ग (पृष्ठ ५५७) में दिया गया है ।

अथ शिश्रोः मधुशिश्रोः च पुष्पं (सहजना एवं उसके भेद के फूल) । तयोर्गुणानाह

शिश्रोः पुष्पं तु कटुकं तीक्ष्णं स्नायुक्षोथनुत् ।

इति ह्यकषवातघ्नं विद्रधिः श्लीहरं रजित् । मधु शिश्रोः रसविहितं रक्तपित्तप्रसादनम् ॥ ५० ॥

सहजन का फूल—कटुरस युक्त, तीक्ष्ण, उष्ण, स्नायुगत शोथ को दूर करने वाला एषम् कृमि, कफ, वात, विद्रधि, प्लीहा तथा गुष्म को नष्ट करने वाला होता है ।

मधुशिश्रु (सहजन भेद) का फूल—नेत्रों के लिये हितकर तथा रक्तपित्त को दूर करने वाला होता है ॥ ५० ॥

३५ सहजना

इसका विवरण गुह्युच्यदि वर्ग (पृष्ठ ३४०) में किया गया है ।

अथ शाल्मलीपुष्पम् (सेमल के फूल) । तस्य गुणानाह

शाल्मलीपुष्पशाकं तु घृतसैन्धवसाधितम् । प्रवरं नाशयत्येव दुःसाध्यं च न संशयः ॥५१॥
रसे पाके च मधुरं कषायं शीतलं गुरु । कफपित्तास्रजिद् ग्राहि वातलं च प्रकीर्तितम् ॥५२॥

सेमल के फूल का शाक—यदि यह घी तथा सेन्धा निमक डाल कर बनाया जाय तो सेवना करने से दुःसाध्य प्रवर को दूर करता है इसमें कोई संशय नहीं है । और यह कषाय तथा मधुररस युक्त, विपाक में मधुररस युक्त, शीतल, गुरु, ग्राही, वातजनक एषम् कफ, पित्त तथा रक्तविकार को दूर करने वाला होता है ॥ ५१-५२ ॥

३६ सेमर

इसका विवरण वटादिवर्ग (पृष्ठ ५३७) में दिया गया है ।

इति पुष्पशाकानि ।

अथ फलशाकानि । तत्रकूष्माण्डम् (पेठा) । तस्य नामानि

तद्बाल-मध्यम-शुद्धफलानां च गुणानाह

कूष्माण्डं स्यात्पुष्पफलं पीतपुष्पं बृहत्फलम् ॥ ५३ ॥

कूष्माण्डं बृहत्तं वृष्यं गुरु पित्तास्रवातनुत् । बालं पित्तापहं शीतं मध्यमं कफकारकम् ॥५४॥
शुद्धनातिहिमं स्वादु सक्षारं दीपनं लघु । अस्तिशुद्धिकरं चेतोरोगहृत्सर्वदोषजित् ॥ ५५ ॥

पेठा के नाम—कूष्माण्ड, पुष्पफल, पीतपुष्प तथा बृहत्फल ये सब हैं । पेठा-बृहत्तं (बलवर्धक), वृष्य (वीर्यवर्धक), गुरु एषम् पित्त, रक्तविकार तथा वात को नष्ट करने वाला होता है । कच्चा पेठा—शीतल तथा पित्तनाशक होता है ।

मध्यम अवस्था का पेठा—कफकारक होता है । पका पेठा—स्वादु, क्षारयुक्त, किंचिद् शीतल, अग्निदीपक, लघु, वस्ति (मूत्राशय) का शोधन करने वाला, मानसिक रोग (बुन्माद आदि) तथा सम्पूर्ण दोषों को दूर करने वाला होता है ॥ ५४-५५ ॥

३७ पेठा

हि०—पेठा, भूरा कुम्हड़ा, भतुआ, रकसा कौहड़ा । बं०—कुमड़ा । म०—कोहड़ा । गु०—गुरु कोहड़ा । क०—दार कोहड़ा । ता०—पुशनीके । ते०—गुम्मडि । फा०—पजदाब, पदुव । अ०—महदवः । अं०—The Ash Gourd (दो अंश गोर्ड) । ले०—Benincasa cerifera Savt (बेनिन्कसा सेरीफेरा) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी) ।

पेठा-प्रायः सब प्रान्तों में रोपण किया जाता है। इसकी लता-मचन आदि के सहारे खूब फैलती है। पत्ते-कद्दू के समान ४-६ इंच के घेरे में गोलाकार, कटे किनारे वाले या ५ भाग वाले होते हैं। फूल-गीले रङ्ग के आते हैं। फल-गोलाई युक्त, किञ्चित् लम्बे तथा लम्बाई में १ से १.५ फीट होते हैं। इसकी गुद्दी सफेद रहती है। बीज-अनेक, चिपटे एवं किनारेदार होते हैं।

रासायनिक संगठन—इसके फल में आर्द्रता ९६, प्रोटीन ०.४, स्नेह ०.१, कार्बोहाइड्रेट ३.२, खनिज ०.३ भाग तथा विटामिन बी, २१ अ. एकक प्रति १०० ग्राम में रहता है।

गुण और प्रयोग—इसका फल मूत्रजनन, सौम्य विरेचक, बल्य, पौष्टिक, पित्तशामक, रक्तपित्त प्रशमन एवं रक्त संग्राहक है।

इसका उपयोग रक्तपित्त, रक्तधीवन, आन्तरिक रक्तश्राव, पागलपन, अपरमार, मूत्रकृच्छ्र, चूर्णा एवं प्रमेह में किया जाता है।

इससे रक्ताभिसरण की तेजी कम होती है। अधिक मात्रा में शौच साफ होकर नौद आती है।

(१) बन्माद में इसका रस पिखाते हैं जिससे शौच साफ होकर नौद आती है।

(२) राजपक्ष्मा में रक्तधीवन होने पर इसका रस देते हैं।

(३) अर्श में कूष्माण्डपाक देते हैं।

(४) इसके बीज तथा बीजों का तेल चिपटे कुमियों के उपसर्ग में लाभदायक है।

मात्रा—स्वरस २ से ४ औंस; बीजचूर्ण ३ से ६ माशा।

अथ कूष्माण्डी (कुम्हडी) । तस्यानामगुणानाह

कूष्माण्डी तु भृशं लघ्वी कर्कारुपि कीर्तिता ।

कर्कारुप्रोहिणी शीता रक्तपित्तहरा गुरुः । पका तिक्ताऽग्निजननी सञ्चारा कफवातनुत् ॥
कुम्हडी का संस्कृत नाम—अत्यन्त लघु पेठे को "कूष्माण्डी" कहते हैं, इसी का नाम "कर्कारु" भी है।

कुम्हडी—ग्राही, शीतल, रक्तपित्त नाशक तथा गुरु होती है। पकी कुम्हडी-तिक्तरस युक्त, अग्निवर्धक, क्षार युक्त एवम्—कफ तथा वात को दूर करने वाली होती है ॥ ५६ ॥

३८ कूष्माण्डी (कोहला)

हि०—कुम्हरा, सफेद कद्दू । बं—सादा कुम्हरा । म०—कौला । ता०—सुरईकई । अ०—Vegetable Marrow (वेजिटेबुल मॅरो) ; Field Pumpkin (फील्ड पम्पकिन) । ले०—*Cucurbita pepo* Linn. (कुकुरबिटा पेपो) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी) ।

यह सभी प्रान्तों में कृषित अवस्था में होता है। इसकी लता-वर्षायु, वृद्ध एवं खरदरी से रोमश होती है। पत्ते-गोलाकार, अल्प खण्डित एवं वृन्त तीक्ष्ण रोमश होते हैं। पुष्प-गीले रङ्ग के आते हैं। फल-कई प्रकार के किन्तु सामान्यतः नाशपाती के आकार वाले या कुछ आयताकार होते हैं। इसका लण्ठल कड़ा, अनेक गहरी धारियों से युक्त एवं फल के आधारीय भाग में फूला हुआ नहीं रहता।

इसके अनेक प्रकार होते हैं। गुद्दी इसके रंग की एवं गंधहीन होती है। बीजों को तथा उसके तेल को खाने के काम में लाते हैं।

रासायनिक संगठन—इसमें आर्द्रता ९५, प्रोटीन ०.५, स्नेह ०.१, कार्बोहाइड्रेट ४, एवं खनिजों में ०.३ तथा अल्प रस खटिक, आसैनिक और विटामिन 'सी' १०० ग्राम में १८ मि० ग्रा० रहता है।

बीजमज्जा में प्रोटीन, तैल (३८%), रातीय द्रव्य एवं सैलिसिलिक अॅसिड आदि द्रव्य होते हैं।

गुण और प्रयोग—इसके ताजे बीज, चिपटे कुमियों (Taenicide) में लाभदायक हैं। ३० से ६० ग्राम बीजों को कूटकर दूध एवं मधु मिलाकर खालीपेट पिखाते हैं। बाद में विरेचन देते हैं। इसके पत्तों का लेप जलने पर करते हैं।

नोट—कुम्हड़े के निम्नलिखित अन्य भेद भी पाये जाते हैं।

(क) हि०—छाल कुम्हड़ा, सीताफल । अं०—Red Gourd (रेड गोर्ड) ; Squash (स्क्वैश) । ले०—*C. maxima* Duchesne (कु. मैक्सिमा) । इसमें भी फल विभिन्न नाप के होते हैं एवं हंठल न तो धारीदार रहता है न फल से लगा भाग बढ़ा हुआ रहता है। इसका गुदा पकने पर पीतामय या रक्ताम रहता है। इसके बीज श्वेत या भूरे तथा उनके किनारे भी उसी तरह होते हैं। इसके पत्र, पुष्प, फल एवं बीज का उपयोग खाद्य रूप में किया जाता है। बीज कुमिध्न, मूत्रक तथा बल्य होते हैं।

(ख) ले०—*C. moschata* Duchesne ex Poir. (कु. मास्केटा) । इसमें के फल का हंठल धारीदार एवं फल से लगाभाग बढ़ा हुआ रहता है। इसमें बीज धूसरामश्वेत या पीतामय किन्तु किनारे गहरे रंग के होते हैं। इसके अन्य भाषा नाम एवं इसका व्यवहार (क) की तरह ही होता है।

अथ अलाबूर्दीर्घा-वर्तुला च तस्या नामानि भेदांस्तत्फलगुणांश्चाह

अलाबूः कथिता तुम्बी द्विधा दीर्घा च वर्तुला ॥ ५७ ॥

मिष्टतुम्बीफलं हृद्यं पित्तश्लेष्मापहं गुरु । वृष्यं रुचिकरं प्रोक्तं धातु पुष्टिविवर्धनम् ॥ ५८ ॥

लौकी का संस्कृत नाम—अलाबू तथा तुम्बी है। भेद-लम्बी तथा गोल भेद से लौकी दो प्रकार की होती है अर्थात्-१ दीर्घा अलाबू, २ वर्तुला अलाबू।

मीठी लौकी का फल—गुरु, रुचिकारक, वीर्यवर्धक, हृदय के क्रिये रितकर, पित्त तथा कफ नाशक एवम् धातु की पुष्टि को विशेष रूप से करने वाला होता है ॥ ५७-५८ ॥

३९ अलाबू (लौकी)

हि०—तुम्बी, लौआ, लौकी, कद्दू, कदुआ, मीठी तोम्बी, लम्बाकद्दू । बं०—लाउ । म०—दुध्या भौण्डा । गु०—दुधियुं, तुंबवी । क०—उवलकाई । से०—अलबुबु, आनपकाया । फा०—कदु श्रीरिन् । अ०—युक्तिशुक्रुरा । अं०—White Gourd (व्हाइट गोर्ड) । ले०—*Lagenaria vulgaris* Ser (लॅगेनेरिया वर्गॅरिस्) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी) ।

यह प्रायः सब प्रान्तों में रोपण की जाती है। खेत, बाग, मचान, छपर आदि पर फैली हुई इसकी बेल देखने में आती है। इसके पत्ते-सूदुरीमश, ६-७ इंच के घेरे में गोलाकार, पत्र कोणाकार या पांच खण्डवाले होते हैं। फूल-सफेद रङ्ग के आते हैं। फल-१-२ हाथ लम्बा गोल या गोल अथवा चिपटा गोल विभिन्न आकार का होता है। कृषिजन्य इसके अनेक आकार होते हैं। कृषिजन्य की गुद्दी मीठी होती है तथा वन्य की कड़वी होती है।

गुण और प्रयोग—इसके कृषित प्रकार को लोग सब्जी इत्यादि के काम में लाते हैं। वन्य-भेद जो स्वाद में कड़वा होता है उसका चिकित्सा में उपयोग है ता है जिसका आगे वर्णन दिया गया है।

अथ कटुतुम्बी (कड़वी लौकी) । तस्या नामगुणानाह

इषवाकुः कटुतुम्बी स्यात्सा तुम्बी च महाफला ।

कटुतुम्बी हिमा हृद्या पित्तकासविषापहा । तिक्ता कटुर्विपाके च वातपित्तज्वरान्तकृत् ॥५९॥

कड़वी तुम्बी के संस्कृत नाम—इषवाकु, कटुतुम्बी, तुम्बी और महाफला ये सब हैं ।

कड़वी तुम्बी—तिक्त रसयुक्त, विपाक में कटु रसयुक्त, शीतल, हृदय के लिए हितकर एवम्—पित्त, खाँसी, विष, वात तथा पित्तज्वर को नष्ट करने वाली होती है ॥ ५९ ॥

४० कटुतुम्बी (कड़वी तुम्बी)

हि०—कटुलौकी, कड़वी तौबी, तित लौकी, तितुआ लौका, तुमरी, तुम्बी । बं०—तितलाव, तित लामो । म०—कडु भोपळा । गु०—कड़वी तुम्बरी । क०—कहि सोरे । फा०—कदूय तरख । अ०—कर अवळ मुर, करवळ मुर । अं०—Bitter Gourd (बिटर गोर्ड) । ले०—*Lagenaria vulgaris Ser.* (लॅगेनेरिया वर्ल्गेरिस्) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी) ।

कड़वी तुम्बी—इसके लता-पत्र-पुष्पादि सब उक्त अलावू के समान होते हैं । फल—यह बहुत कड़वा होता है । यह इसका बन्ध भेद है ।

रासायनिक संगठन—बीजों में संपोनिन् होता है ।

गुण और प्रयोग—इसकी गुद्दी अत्यन्त कड़वी, वामक एवं भेदन होती है । इन्द्रायण की तरह इसका प्रभाव है । इससे हेजे जैसी अवस्था होती है ।

प्राचीन ग्रन्थों में वमन कराने के लिये इसका उपयोग लिखा है । अथवा मात्रा में इससे मिचली आकर कफ निकलता है तथा शीघ्र साफ होता है । कामला तथा कास श्वास में इसे देते हैं । कामला में पत्तों का काथ देते हैं । यह भी विरेचन होता है । दाह एवं शोथ पर गुद्दी को लगाते हैं । पत्तों से सिद्ध तैल गंडमाला, गाँठ या बद् आदि पर मरते हैं ।

अथ कर्कटी (ककड़ी) । तस्या नामानि तत्पकापकफलगुणांश्चाह

पूर्वाहः कर्कटी प्रोक्ता कथ्यन्ते तद्गुणा अथ ॥ ६० ॥

कर्कटी शीतला रुचा ग्राहिणी मधुरी गुरुः । रुच्या पित्तहरा सामा पक्वा तुष्णाऽग्निपित्तकृत् ॥

ककड़ी का संस्कृत नाम—पूर्वर तथा कर्कटी है ।

ककड़ी ककड़ी—मधुर रस युक्त, शीतल, रुक्ष, ग्राही, गुरु, रुचिकारक तथा पित्तनाशक होती है । पकी ककड़ी—तृषा, जठराग्नि तथा पित्त को बढ़ाने वाली होती है ॥ ६०-६१ ॥

४१ ककड़ी

हि०—ककड़ी (री) । बं०—कांरु । म०—कांकी । क०—सीते । ते०—दोसकाया । ता०—वेळ-रिक्के । फा०—खवार जाव, खवार दराल । अ०—किस्सा कदस । अं०—Soake Cucumber (स्नेक कुकम्बर) । ले०—*Cucumis utilissimus Roxb.* (कुकुमिस युटिलिसिमस) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी) ।

यह युक्तप्रान्त, पञ्जाब आदि प्रान्तों में अधिक उत्पन्न होती है । इसकी लता खूब फैलती है । पत्ते—पञ्च कोणाकार और दन्तुर होते हैं । फूल—पीले रङ्ग के आते हैं । फल—कुछ हव्नों से लेकर ३ फीट तक लंबे होते हैं । यह हलके या गहरे हरे रंग के एवं कोमल अवस्था में मृदु रोमश होते हैं । बीज—छोटे छोटे होते हैं ।

इसके अनेक प्रकार पाये जाते हैं जिनमें कड़वा भेद भी होता है । गरमी के दिनों में इसे छोम कच्चा या सब्जी के रूप में खाते हैं ।

गुण और प्रयोग—ककड़ी शीत, पाचन एवं मूत्रजनन है । बीज शीत, मूत्रजनन एवं बरफ है । पत्तों की राख कफ निस्सारक है ।

(१) बीजों का उपयोग मूत्रकृच्छ्र तथा मूत्राघात में करते हैं । इसमें बीज ४ भाग, दारु इल्दी १ भाग, मुलेठी १ भाग इनको पीसकर चावल की माँड के साथ पिलाते हैं ।

(२) गेहूँ, मकई, अरहर, मूंग आदि प्रोटीन युक्त आहार से उत्पन्न कुपचन में ककड़ी का उपयोग किया जाता है । इसे भोजन के साथ या भोजनोत्तर देते हैं । अजीर्ण से वमन हो तो बीजों को मट्टे में पीसकर पिलाते हैं ।

(३) श्वास नलिकाओं में कफ जमा हो तो पत्तों की राख देते हैं ।

अथ चिचिण्डः (चिचिण्डा) । तस्य नामानि गुणांश्चाह

चिचिण्डः श्वेतराजिः स्यात्सुदीर्घो गृहकूलकः ।

चिचिण्डो वातपित्तघ्नो बन्धः पथ्यो रुचिप्रदः । शोषणोऽतिहितः किञ्चिद् गुणैर्न्यूनः पटोलतः ॥

चिचिण्डा के संस्कृत नाम—चिचिण्ड, श्वेतराजि, सुदीर्घ तथा गृहकूलक ये सब हैं ।

चिचिण्डा—वात तथा पित्त नाशक, बलदायक, पथ्य, रुचिकारक तथा शोष (क्षय) रोगों के लिये अत्यन्त हितकर होता है । एवम्—यह गुणों में परवल से कुछ कम होता है ॥ ६२ ॥

४२ चिचिण्डा

हि०—चिचिण्डा, चिचिण्डा, चिचिण्डा । बं०—चिचिमा । म०—पडवळ । गु०—पंडोलुं । ते०—पोटल काया । अं०—Snake Gourd (स्नेक गोर्ड) । ले०—*Trichosanthes anguina Linn.* (ट्रॉस्कोसेंथीसु ऐंग्विना) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी) ।

चिचिण्डा—खेतों में बोया जाता है । इसकी लता—विस्तार से फैलती है । पत्ते—कटे किनारे वाले पंचकोणाकार होते हैं । फूल—पीले रङ्ग के आते हैं । फल—ककड़ी के समान लम्बा होता है परन्तु इसके दोनों छोर पतले होते हैं और इस पर लम्बी सफेद धारियाँ होती हैं । इसकी सब्जी लोग खाते हैं ।

गुण और प्रयोग—इसके बीज शीतल होते हैं ।

अथ कारवेवल्लं कारवेल्ली च (करेला, करेली) तयोर्नामानि गुणांश्चाह

कारवेवल्लं कटिबल्लं स्यात्कारवेल्ली ततो लघुः । कारवेवल्लं हिमं भेदि लघु तिक्तमवातलम् ॥६३॥

उवरपित्तकफाक्षन्धं पाण्डुमेहकृमिन् हरेत् । तद्गुणा कारवेल्ली स्याद्विशेषाद्दीपनी लघुः ॥६३॥

करेला के संस्कृत नाम—कारवेरु तथा कटिबल्ल हैं । करेली का संस्कृत नाम—कारवेल्ली है । यह करेला की अपेक्षा छोटी होती है । करेला—तिक्त रसयुक्त, शीतल, मलभेदक, लघु, किञ्चिद् वातजनक होता है और ज्वर, पित्त, कफ, रुचिकारक, पाण्डु, प्रमेह तथा कृमि का नाशक होता है ।

करेली—इसके गुण उक्त करेला के भाँति होते हैं किन्तु विशेष कर यह अग्निदीपक तथा लघु होती है ॥ ६३-६४ ॥

४३ करेला

हि०—करेला, करेला, करइला, करेली । बं०—करोला, बदा मसिया, उच्छे । म०—कारलें, कारली । गु०—कारेला, करेळुं । क०—हागल । ते०—काकर । ता०—पागल । फा०—कारेलाइ । अ०—

किसा उखिहार, कसायुल हिमार। अं०-Carilla Fruit (कैरिहा फ्रूट); Bitter Gourd (बिटर गोर्ड)। ले०-Momordica charantia Linn. (मोमोडिका चेरण्टिया)। Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी)।

प्रायः सब प्राणों में इसे रोपण करते हैं। इसकी लता-मुद्गरोमश होती है। पत्ते-१ से ५ इञ्च के घेरे में गोलाकार, गहरे कटे किनारे वाले एवं ५-७ भागों में विभक्त रहते हैं। फूल-चमकीले पीले रङ्ग के आते हैं। फल-१ से ५ इञ्च लंबे, बीच में मोटे तथा दोनों तरफ नोकाले, त्रिकोणाकृति बमारों के कारण ऊबड़ खाबड़, हरे किन्तु पकने पर पीले रंग के हो जाते हैं। बीज-चिपटे होते हैं।

इसके कृषिजन्य अनेक प्रकार, आकार तथा नाप के अनुसार पाये जाते हैं जिनमें से छोटे फल को करेली कहते हैं। इसके कड़वे स्वाद को कम करने के लिये सब्जी बनाने के पूर्व नमक के जल में इसे भिगोकर रखते हैं।

रासायनिक संगठन—इसमें गंधयुक्त उड़नशील तैल, कैरोटीन, ग्लूकोसाइड, संपोनिन् एवं मोमोरिडिसेइन (Momoridine) नामक क्षाराभ पाया जाता है। बीजों में ३२% विरेचक तैल होता है।

गुण और प्रयोग—इसके फल पित्तशामक, आनुलोमिक, कुमिध्न एवं मूत्रजनन हैं। वृन्त-युक्त कोमल पत्ते कड़वे, मूत्रजनन, वामक एवं विरेचक हैं। कभी-कभी इससे वमन विरेचन अधिक होता है उस समय उसके निवारण के लिये धी भात खिलाना चाहिये। प्रयोग से देखा गया है कि खरगोश में इससे रक्तगत शर्करा की मात्रा कम हो जाती है। इस आधार पर इसके मधुमेह में लाभदायक सिद्ध होने की संभावना है।

(१) यकृत प्लीहावृद्धि के साथ जलोदर हो तथा विषम ज्वर हो तब इसके पत्तों का रस देते हैं।

(२) पित्तप्रकोप, अस्त्रिका शोथ आदि में वमन कराने के लिये पत्र रस दिया जाता है। केंचुवे की बीमारी में इसे गरम जल के साथ देते हैं।

(३) आमवात, वातरक्त, यकृत प्लीहा वृद्धि एवं जीर्ण त्वचा के रोगों में बिना कड़वापन दूर किये फल की सब्जी लाभदायक होती है।

(४) पुराने त्वचा के रोगों में पत्तों का लेप किया जाता है।

(५) इसकी जड़ के काथ से गर्भपात हो सकता है।

मात्रा—स्वरस १ से २ ड्राम; बच्चों को १/२-१ ड्राम।

अथ महाकोशातकी (नेनुआ)। तस्या नामानि गुणांश्चाह

महाकोशातकी प्रोक्ता हस्तिघोषा महाफला ॥ ६५ ॥

धामार्गवो घोषकश्च हस्तिपर्णश्च स स्मृतः। महाकोशातकी स्निग्धा रक्तपित्तामिलापहा ॥ ६६ ॥

नेनुआ के संस्कृत नाम—महाकोशातकी, हस्तिघोषा, महाफला, धामार्गव, घोषक तथा हस्तिपर्ण ये सब हैं। नेनुआ-स्निग्ध एवम् रक्तपित्त तथा वायु को नष्ट करनेवाली होती है ॥ ६५-६६ ॥

४४ नेनुआ

हि०-नेनुआ, बड़ी तोरई, धिया तोरई। अं०-हुँदुल, धुन्दुल। म०-घोसाळें। गु०-गुलका। क०-अरहारे तुपिरी। ता०-पिचुकु। ते०-नेति बीर, बीर काया। फा०-खियार अं०-Sponge

Gourd (स्पंज गोर्ड)। ले०-Luffa aegyptiaca Mill ex Hook f. (लूफा एजिप्टिका)। Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी)।

नेनुआ—एक बहुत प्रसिद्ध तरकारी प्रायः सब प्राणों में उपपन्न होती है। इसकी लता विस्तार में फैलने वाली होती है। पत्ते-४-६ इंच के घेरे में, गोलाकार, ५ या क्वचित् ७ भाग वाले होते हैं। फूल-पीले रङ्ग के एवं हरी शिराओं से युक्त होते हैं। फल-५ से १२ इञ्च लंबे एवं लंबाई में धारीदार होते हैं। बीज-धूसर या काले, १/२-३/४ इञ्च, चिपटे एवं अल्प पंज्युक्त होते हैं।

इसके कृषित एवं वन्य भेद होते हैं। कृषित की सब्जी बनाई जाती है। इसके पके फल का आला स्पंज की तरह काम में आता है।

रासायनिक संगठन—इसके वन्य भेद में एक रक्तसंज्ञायी संपोनिन तथा कड़वा विषैला पदार्थ रहता है।

गुण और प्रयोग—वन्य भेद के पत्तों का रस तथा बीज विरेचक एवं वामक होते हैं। सभी प्रकार के त्रण पर इसके पत्र स्वरस से बनाया मलहम लाभदायक होता है। गांठ आदि पर पत्तों के रस में गुड़, चूना या सिंदूर मिलाकर लेप करते हैं।

अथ राजकोशातकी (तोरई)। तस्या नामानि गुणांश्चाह

धामार्गवः पीतपुष्पो जालिनी कृतवेधना। राजकोशातकी चेति तथोक्ता राजिमरफला ॥ ६७ ॥ राजकोशातकी शीता मधुरा कफवातकृत्। पित्तघ्नी दीपनी श्वासज्वरकासकृमिप्रणुत् ॥ ६८ ॥

तोरई के संस्कृत नाम—धामार्गव, पीतपुष्प, जालिनी, कृतवेधना, राजकोशातकी तथा राजिमरफला ये सब हैं। तोरई-मधुर रसयुक्त, शीतल, अग्निदीपक, कफ तथा वातकारक एवम्-पित्त, श्वास, ज्वर, खांसी तथा कृमि को दूर करने वाली होती है ॥ ६७-६८ ॥

४५ तोरई

हि०-तोरई, तरीई, तुरई। अं०-घोषा लता, झिंगा। म०-दोडका, शिरालें। गु०-तुरिया, विसोवा, तुरया। क०-हीरे। ते०-बीर। ता०-नीकुं। ले०-Luffa acutangula Roxb. (लूफा एक्यूटंगुला)। Fam. Cucurbitaceae (कुकुरबिटेसी)।

तोरई-सभी प्राणों में रोपण की जाती है तथा वन्य भी पाई जाती है। इसकी लता और पत्ते नेनुआ के समान होते हैं। फूल-पीले किन्तु पुंकेसर ३ रहते हैं जब कि नेनुआ में ५ रहते हैं। फल-६ से १२ इञ्च लंबे, आधार की तरफ संकुचित एवं १० धारीदार होते हैं। इसमें कभी-कभी कड़वे फल होते हैं। वह वास्तव में जंगली प्रकार नहीं है। जंगली प्रकार का स्वतंत्र भागे वर्णन किया गया है।

रासायनिक संगठन—फल में कड़वा द्रव्य एवं बीजों में तैल रहता है। कुत्तों में इस तैल से वमन, विरेचन एवं कालास्राव की वृद्धि होती है।

गुण और प्रयोग—इसके बीज वामक तथा विरेचक हैं। इसका साग बनाते हैं। रोहों में इसके ताजे पत्तों का रस आंख में डालते हैं। पत्तों का लेप प्लीहा वृद्धि, अशं एवं कुष्ठ में किया जाता है।

४६ जंगली तोरई

हि०-कड़वी तोरई। ले०-लू. एक्यूटंगुला प्रकार अमारा (L. acutangula (Linn.) Roxb. var. amara Clarke)। यह पश्चिम की तरफ अधिक होती है।

इसके पत्ते तथा पुष्प तोरई के जैसे होते हैं। इसके पत्ते उसकी अपेक्षा छोटे, भूरे रङ्ग के, नये कोमल अवस्था के उनकी तरह मुलायम किन्तु बाद में खुरदरे हो जाते हैं। फल-२ से ४ इञ्च लंबा, १ से १.३ इञ्च मोटा, तोरई जैसा १० धारीदार किन्तु कड़वा होता है। इसके सभी अंग कड़वे होते हैं।

रासायनिक संगठन—बीजों में तेल होता है।

गुण और प्रयोग—यह उष्ण, वामक, विरेचक, मूत्रजनन, व्रणशोधन एवं विषघ्न है। अश्व-मात्रा में इससे भूख बढ़ती है, शीघ्र साफ होता है तथा उदर के सभी इन्द्रियों का कार्य ठीक होता है। अधिक मात्रा से वमन विरेचन होता है।

(१) यकृत, प्लीहा वृद्धि से उत्पन्न जलोदर में इसके पंचांग का टिंचर (१ : २०) लाभदायक है।

(२) सड़ने लगे व्रण को धोने के लिये इसका हिम (दो फल + शीतजल १ पाइंट) उपयोग में लाते हैं।

मात्रा—टिंचर १० से २० बूँद।

अथ पटोलः (परवल) । तस्य नामानि गुणांश्चाह

पटोलः कुलकशित्तः पाण्डुकः कर्कशच्छदः । राजीफलः पाण्डुफलो राजेश्वामृतफलः ॥ ६९ ॥

बीजगर्भः प्रतीकश्च कुष्ठहा कासमञ्जनः । पटोलं पाचनं हृद्यं लघ्वग्निदीपनम् ॥

स्निग्धोष्णं हन्ति कासास्त्रज्वरदोषत्रयक्रिमीन् ॥ ७० ॥

परवर के संस्कृत नाम—पटोल, कुलक, तित्त, पाण्डुक, कर्कशच्छद, राजीफल, पाण्डुफल, राजेश्व, अमृतफल, बीजगर्भ, प्रतीक, कुष्ठहा तथा कासमञ्जन ये सब हैं।

परवर—पाचक, हृद्य के लिये हितकर, वीर्यवर्धक, लघु, अग्निदीपक, स्निग्ध, उष्ण एवम्—खांसी, रक्तविकार, ज्वर, त्रिदोष तथा क्रिमि को नष्ट करने वाला होता है ॥ ६९-७० ॥

अथ पटोलस्य मूल-नाल-पत्र-फलानां गुणानाह

पटोलस्य भवेन्मूलं विरेचनकरं सुखात् ॥ ७१ ॥

नालं श्लेष्महरं पत्रं पित्तहारी फलं पुनः । दोषत्रयहरं प्रोक्तं तद्वृत्तिका पटोलिका ॥ ७२ ॥

परवर की जड़—सुखपूर्वक विरेचन करने वाली होती है।

परवर की डंडी (नाल)—कफनाशक है। परवर के पत्ते—पित्तनाशक होते हैं। परवल का फल—त्रिदोषनाशक होता है। कड़वे परवर के भी गुण पूर्वक परवर की भाँति ही होते हैं। संस्कृत में इसे "पटोलिका" कहते हैं। यह तिकरसयुक्त होती है ॥ ७१-७२ ॥

४७ परवल

हि०—परवर, परवल, पलवल, परोर, परोरा । बं०—पटोल, पलता । म०—परवल । क०—पडवल । ता०—पुडले । ते०—पोटल, आडर । गु०—पटोल । ले०—*Trichosanthes dioica Roxb.* (ट्राइकोसेन्थिस डायोइका) । *Fam. Cucurbitaceae* (कुकुरबिंटेसी) ।

यह उत्तर भारत के मैदानी प्रदेश में तथा आसाम एवं पूर्वबङ्गाल तक होता है। इसकी खेती भी की जाती है। इसकी लता होती है। काण्ड रोमश होते हैं। पत्ते-२ x ३ इञ्च बड़े, अंडाकार आयताकार, हृदयाकार, तीक्ष्णाग्र, छहरदार दन्तुर एवं रुखे होते हैं। फूल-सफेद रङ्ग के आते हैं। फल-२-३ इंच लंबे, आयताकार या गोलाकार और पकने पर नारंग रक्त हो जाते हैं।

इसका एक वन्य प्रकार होता है वह कड़वा होता है। कृषित के फल साग के लिये काम में लाये जाते हैं। चिकित्सा में वन्य के पंचांग का उपयोग करते हैं। उपयुक्त वन्य प्रकार के अतिरिक्त एक जाति ट्रा. कुकुमेरिना (*T. cucumerina*) के फल भी कड़वे होते हैं। यह १ से ३ इञ्च लम्बे, दीर्घवृत्ताभ-तर्काकार एवं दोनों तरफ चोंच की तरह नोकदार होते हैं। यह कच्ची अवस्था में हरे, सफेद धारियों से युक्त एवं पकने पर गहरे लाल हो जाते हैं। इनका भी तित्त पटोल के स्थान पर उपयोग किया जाता है।

रासायनिक संगठन—मूल में सैपोनिन, इन्ड्रायण की तरह कड़वा पदार्थ, कुछ उद्वनशील तेल तथा स्थिर तेल पाये जाते हैं।

गुण और प्रयोग—कड़वा परवर उष्ण, पित्त को न बढ़ाने वाला, वृष्य, कफघ्न, ज्वरनाशक एवं रेचन है। यह कामला, उदर, रक्तविकार, कण्डू, कुष्ठ, जीर्णज्वर एवं दाह में लाभदायक है। पित्तप्रधान रोग में रेचन के लिये पटोल का उपयोग करते हैं।

इसकी जड़ तीव्र रेचक होती है। हरे फल की गुद्दी भी रेचक होती है। पत्ते दीपन, पाचन, बल्य, तित्त पौष्टिक एवं अधिक मात्रा में वामक एवं रेचक हैं।

इसके पत्ते तथा धनियाँ का काथ पित्तज्वर में देते हैं। खचा के रोगों में इसे गुडूची के साथ देते हैं तथा पत्तों का रस लगाते हैं।

मात्रा—गुद्दी १ से २ रत्ती।

अथ बिम्बी (कुन्दुरी, कन्दूरी) । तस्य नामानि तत्फलगुणांश्चाह

बिम्बी रक्तफला तुण्डीतुण्डीकेरी च बिम्बिका । ओष्ठोपमफला प्रोका पीलुपर्णी च कथ्यते ॥ बिम्बीफलं स्वादु शीतं गुह पित्तास्रवातजित् । स्तम्भनं लेखनं हृद्यं विबन्धाध्मानकारकम् ॥

कन्दूरी के संस्कृत नाम—बिम्बी, रक्तफला, तुण्डी, तुण्डीकेरी, बिम्बिका, ओष्ठोपमफला और पीलुपर्णी ये सब हैं। कन्दूरी का फल—स्वादु, शीतल, गुह, स्तम्भन, लेखन, रक्तविकार तथा विबन्ध और अध्मान (अफरा) को करनेवाला एवम्—पित्त, रक्तविकार तथा वात को दूर करने वाला होता है ॥ ७३-७४ ॥

४८ कन्दूरी (कुन्दक)

हि०—कन्दूरी, कुनली, कुनरी, कुन्दरी, कुन्दरु । बं०—तेला कुवा । म०—तोंडली । गु०—बोला, बोली, टिंडोर्री । क०—तोंडे । ता०—कोवै । ते०—दोडा तिगे । अं०—*Ivy-gourd* (आइवी-गोर्ड) । ले०—*Coccinia indica W. & A.* (कोक्सीनिया इण्डिका) । *Fam. Cucurbitaceae* (कुकुरबिंटेसी) ।

यह सभी प्रान्तों में होती है। इसकी लता—आरोही, बहुवर्षायु, निःशाल तन्तुओं से युक्त एवं मूक लम्बे कन्दवत् होते हैं। काण्ड—पाँच कोण युक्त होता है। पत्ते—प्रायः १.३-३.३ इञ्च बड़े, लट्वाकार या घृत्ताकार, ३ से ५ खण्ड या कोणयुक्त, चिकने एवं दूर-दूर पर किञ्चित् दन्तुर होते हैं। पुष्प—श्वेत होते हैं। फल—मांसल, दीर्घवृत्ताभ या बेलनाकार, १-२ इञ्च लम्बे, ३-१ इञ्च व्यास के, कच्ची अवस्था में १० श्वेत धारियों से युक्त, चिकने, चमकीले हरे तथा पकने पर गहरे लाल रङ्ग के रहते हैं।

इसके कई प्रकार होते हैं जिनमें जङ्गली कड़वी होती है। चिकित्सा में पंचांग का एवं श्लार्कार्थ फल का उपयोग होता है।

रासायनिक संगठन—इसके कोमल फलों में आर्द्रता १३.२, प्रोटीन १.२, स्नेह ०.२, रेशा १.६, कार्बोहाइड्रेट ३.५, खनिज ०.५, खटिक ०.४, फास्फोरस ०.०३%, कोह १.४ मि. ग्रा. प्रति १०० ग्राम, विटामिन 'ए' २६० अ. एकक प्र. १०० ग्रा. एवं विटामिन 'सी' २८ मि. ग्रा. प्र. १०० ग्रा. रहता है। इसके रस में अमाइलेस पाया जाता है। इनके अतिरिक्त एक किण्व, हारमोन एवं क्षाराश्म भी पाये गये हैं।

गुण और प्रयोग—यह स्नेहन, मूत्रसंग्रहणीय, कफनाशक एवं त्रणरोपक है।

इसका उपयोग मधुमेह, सोजाक, प्रदर, कास तथा त्रण में किया जाता है।

(१) मधुमेह में लता का स्वरस वसंत कुष्ठमाकर आदि रस योगों के अनुपान के लिये देते हैं। इसमें मूल का स्वरस १ तो ० या चूर्ण १-३ तोला, बंगेश्वर या सोमनाथ रस के साथ दिया जाता है। साथ में शाकार्य फल भी देते हैं। कर्नल चोपरा के प्रयोगों में इसे मधुमेह के लिये निरुपयोगी बतलाया गया है।

(२) त्रण एवं त्वचा के रोगों में पत्तों का स्वरस लगाते हैं। जीभ में छाले होने पर फल को चबाते हैं।

अथ शिम्बीः—पुस्तशिम्बी च (सेम-सेमभेद)। तयोर्नामानि गुणाश्चाह

शिम्बिः शिम्बी पुस्तशिम्बी तथा पुस्तकशिम्बिका। शिम्बीद्वयं च मधुरं रसे पाके हिमं गुरु ॥
बल्यं दाहकरं प्रोक्तं श्लेष्मलं वातपित्तजित् ॥ ७५ ॥

सेम का संस्कृत नाम—शिम्बी तथा शिम्बी है। सेम भेद का संस्कृत नाम—पुस्तशिम्बि तथा पुस्तकशिम्बिका है। उक्त दोनों प्रकार की सेम—रस तथा विपाक में मधुर (मीठी), शीतल, गुरु, बलकारक तथा दाह और कफ को उत्पन्न करने वाली एवम् वात और पित्त को दूर करने वाली होती है ॥ ७५ ॥

४९ सेम

सेम को अनेक प्रकार होते हैं। वान्यवर्ग में निष्पाव के अन्तर्गत एक सेम का उल्लेख किया गया है जिसके अनेक प्रकार पाये जाते हैं। उन्हीं भेदोपभेदों में से उपर्युक्त शिम्बी के भेद हो सकते हैं।

अथ कोलशिम्बिः तस्या नामानि गुणाश्चाह

कोलशिम्बिः कृष्णफला तथा पर्यङ्कपट्टिका ॥ ७६ ॥

कोलशिम्बिः समीरणी गुर्व्युष्णाकफपित्तकृत्। शुक्रामिसादकृत् वृष्या रुचिकृद् बद्धविड् गुरुः ॥

कोलशिम्बि के संस्कृत नाम—कोलशिम्बि, कृष्णफला तथा पर्यङ्कपट्टिका ये सब हैं। कोल-शिम्बि—वातनाशक, अधिक उष्ण, कफ तथा पित्त कारक, वीर्यवर्धक, रुचिकारक, मूत्र को बाँधने वाली, गुरु एवम् शुक्र तथा जठराग्नि को क्षीण करने वाली होती है ॥ ७६-७७ ॥

५० कोलशिम्बि

यह भी प्रथमोक्त सेम के भेदों में से हो सकती है या अन्य लता हिं—बड़ासेम; वं०—माखन सेम; ले०—कॅनॅवेलिया ग्लेडिपटा (*Canavalia gladiata* (Jacq.) DC.) हो सकती है। इसके भी कई प्रकार सेम की लम्बाई तथा बीजों की संख्या के अनुसार होते हैं। इसकी लता-बढ़ी होती है। फूल—श्वेत तथा गुलाबी होते हैं। फली—८-१२ इञ्च लम्बी, १-१.३ इञ्च चौड़ी,

तलवार के आकार की होती है। बीज—गुलाबी, घूसर या श्वेत होते हैं। इसकी कोमल फलियों का शाकार्य उपयोग किया जाता है। कॅवाच की एक अन्य जाति होती है जिसकी फली का भी सेम के नाम से व्यवहार किया जाता है।

अथ शोभाजनफलम् (सहेजन की फली)। तस्य गुणानाह

शोभाजनफलं स्वादु कषायं कफपित्तनुत्। शूलकुष्ठचयश्वासगुल्महृद् दीपनं परम् ॥ ७८ ॥

सहेजन की फली—स्वादु, कषाय रस युक्त, अत्यन्त अग्निदीपक, एवम्—कफ, पित्त, शूल, कुष्ठ, क्षय, श्वास तथा गुल्म को दूर करने वाली होती है ॥ ७८ ॥

५१ सहेजन की फली

सहेजन का परिचय गुहृच्युदादि वर्ग (पृष्ठ ३४०) में दिया गया है ॥ ५१ ॥

अथ वृन्ताकम् (बैंगन, मण्टा)। तस्य नामानि गुणाश्चाह

वृन्ताकं खी तु वार्त्ताकुर्भण्टाकी भाण्टिकाऽपि च।

वृन्ताकं स्वादु तीक्ष्णोष्णं कटुपाकमपित्तलम् ॥

उवरवातबलासघ्नं दीपनं शुक्रलं लघु।

बैंगन के संस्कृत नाम—वृन्ताक, वार्त्ताकु (खीलिकी), मण्टाकी तथा भाण्टिका ये सब हैं। बैंगन—स्वादु, तिक्ष्ण, उष्ण तथा किञ्चित् पित्तजनक, उवर, वायु तथा कफ को नष्ट करने वाला, अग्निदीपक, शुक्रजनक और लघु होता है ॥ ७९ ॥

अथ तद्बालवृद्धफलयोगुणानाह

तद्बालं कफपित्तघ्नं वृद्धं पित्तकरं गुरु ॥ ८० ॥

बैंगन का छोटा फल—कफ तथा पित्तनाशक होता है। बड़ा फल—गुरु तथा पित्तकारक होता है ॥ ८० ॥

अथाङ्गारपरिपाचितवृन्ताकफलगुणानाह

वृन्ताकं पित्तलं किञ्चिदङ्गारपरिपाचितम्। कफमेहोऽनिलामघ्नमत्यर्थं लघु दीपनम् ॥ ८१ ॥

अङ्गारे पर भुना हुआ बैंगन—किञ्चित् पित्तजनक, अत्यन्त लघु, अग्निदीपक एवम्—कफ-मेह-वायु तथा आम को दूर करने वाला होता है ॥ ८१ ॥

अथ तैललवणान्वितवृन्ताकफलस्य श्वेतवृन्ताकस्य च गुणानाह

तदेव हि गुरु क्षिग्धं सतैलं लवणान्वितम्। अपरं श्वेतवृन्ताकं कुक्कुटाण्डसमं भवेत्।

तद्दर्शःसु विशेषेण हितं हीनं च पूर्वतः ॥ ८२ ॥

अङ्गारे पर भुने हुए उसी बैंगन में यदि तेल तथा निमक डाल दिया जाय तो वह-गुरु तथा क्षिग्ध होता है। भेद—एक दूसरे प्रकार का और बैंगन होता है जिसे संस्कृत में “श्वेतवृन्ताक” तथा हिन्दी में “सफेद बैंगन” कहते हैं। वह आकार में सुर्गे के अण्डे के समान होता है। सफेद बैंगन—अर्श में विशेष करके हितकर होता है और पूर्वोक्त बैंगन की अपेक्षा यह हीन गुण वाला होता है ॥ ८२ ॥

४४ भा० नि०

५२ भंडा

हि०—भंडा, बैगन, बैगुन । बं०—बैगुन । म०—बांगे, बांगी । गु०—रिङ्गणा, वैगण, वंशाक । क०—बदने । ले०—बंकाया । ता०—कत्तारिका । फा०—बादगान । अ०—बादं जान, बादंजान, बाजं जान । अं०—Bringal (ब्रिजल) ; Egg-Plant (एग प्लैंट) । ले०—*Solanum melongena* Linn. (सोलेनम् मेळोंगेना) । Fam. Solanaceae (सोलेनेसी) ।

यह गुट्ट्यादि वर्गोक्त वृद्धी के अन्तर्गत वर्णित एक जाति का कृषित प्रकार है । यह प्रसिद्ध फल शाक प्रायः सब प्रान्तों में उत्पन्न होता है । इसका छुप-३ फुट तक ऊँचा होता है । पत्ते-वन भाँटे के समान परन्तु इनसे लम्बे चौड़े होते हैं । फूल-कंठकारी के समान बैगनी रङ्ग के और फल-गोल लम्बे होते हैं । किसी के फल गोल, हरे और बैगनी रङ्ग के, किसी के गोलाई लिये लम्बे सफेद होते हैं ।

गुण और प्रयोग—इसके वन्य प्रकार का वृद्धी की तरह उपयोग होता है । कृषित का शाकार्य उपयोग करते हैं ।

अथ डिण्डिशः (टिंडा) तस्य नामगुणानाह

डिण्डिशो रोमशफलो मुनिनिर्मित इत्यपि ॥ ८३ ॥

डिण्डिशो रुचिकृत्नेदी पित्तश्लेष्मापहः स्मृतः । सुशीतो वातलो रूक्षो मृत्रलक्ष्णशमरीहरः ॥

टिंडा के संस्कृत नाम—डिण्डिश, रोमशफल तथा मुनिनिर्मित ये सब हैं ।

टिंडा—रुचिकारक, मलभेदक, अत्यन्त शीतल, वातजनक, रूक्ष, मूत्र खाने वाला एवम् पित्त, कफ तथा पथरी को दूर करने वाला होता है ८३-८४ ॥

५३ टिंडा

हि०—टेंडस, टिंडा । म०—टेंडसे, टिंडशी । ले०—*Citrullus vulgaris var. fistulosus* (सिट्रुलस बल्गेरिस प्रकार फिस्कुलोस) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुर्बिटेसी) ।

उत्तरप्रदेश, पंजाब तथा बम्बई में इसकी उपज की जाती है ।

इसका छुप आरोही या प्रसरणशील होता है तथा काण्ड बड़ होता है । इसके फल-छोटे, बड़े, २-३ इञ्च व्यास के गोल, हलके या गहरे हरे रंग के होते हैं । बीज-कुछ कृष्णभ होते हैं । इनमें से हलके रंग के फल अधिक अच्छे होते हैं ।

रासायनिक संगठन—इसमें आर्द्रता ९२.३, प्रोटीन १.७, स्नेह ०.१, खनिज ०.६, कार्बो-हाइड्रेट ५.३, खटिक ०.०२, फास्फोरस ०.०३%, ओह ०.९ मि० ग्राम प्र० १०० ग्राम, विटामिन 'ए' २८ अ० एकक प्रति १०० ग्राम आदि पाये जाते हैं ।

गुण और प्रयोग—इसका फल शाकार्य व्यवहार में लाते हैं । बीजों को सुखाकर भूनकर उपयोग में लाते हैं ।

अथ पिण्डारम् (पिण्डार) । तस्य गुणानाह

पिण्डारं शीतलं बल्यं पित्तघ्नं रुचिकारकम् । पाके लघु विशेषेण विषशान्तिकरं स्मृतम् ॥

पिण्डार—शीतल, बलकारक, पित्तनाशक, रुचिकारक, विपाक में लघु होता है । एवम् यह विशेष करके विष का शमन करने वाला होता है ॥ ८५ ॥

५४ पिंडार

हि०—पिंडार, पिंडारी, पिंडारू, पिंडारु । बं०—पिराखो । गु०—गिंडा । म०—पेंडर, पेंडारी, पेंडू, पेंदूर । क०—पेराळ । ले०, ता०—नलैक । ले०—*Randia uliginosa* DC. (रैंडिया युकिजिनोसा) Fam. Rubiaceae (रूबिएसी) ।

यह पूर्व, मध्य, पश्चिम तथा दक्षिण भारत में होता है । उत्तर में कम होता है ।

इसके वृक्ष-छोटे; टहनियाँ मोटी और कृष्णाम; कटि कम; पत्ते-अण्डाकार, आयताकार या कभी कभी अभिलट्टाकार, २-८×१-४ इञ्च बड़े, टहनियों पर गुच्छाकार क्रम में निकले हुये; पुष्प-२-२ इञ्च व्यास के बड़े, श्वेत, सुगंधि; फल-मांसक, दीर्घवृत्ताभ, २-२.५ इञ्च व्यास के, पकने पर पीले, चिकने तथा अमरुद की तरह दिखलाई देते हैं । कच्चे फल का शाकार्य उपयोग करते हैं ।

नोट—पिंडार नाम एक अन्य वृक्ष ट्रेविया न्यूडिफ्लोरा (*Trewia nudiflora* Linn.) को भी लिखा मिलता है जिसका गंभारी के स्थान पर कहीं कहीं प्रयोग किया जाता है । उसका वर्णन पृष्ठ २७८ पर किया जा चुका है । यहां शाकवर्ग में जिसका वर्णन आया है वह उपर्युक्त रैं. युकिजिनोसा है । इसके गुणों में विषघ्न गुण भी लिखा हुआ है । इस वृक्ष का स्थानिक नाम 'गद पिंडार' भी मिलता है जो इसके अगद के रूप में व्यवहार का द्योतक है । शाकार्य इस के फल का उपयोग भी करते हैं । डा० देसाई ने इसे 'गगिरुक' लिखा है ।

गुण और प्रयोग—इसका पका फल मधुर, शीतल एवं मूत्रजनन है । कच्चा फल स्तंभन है । कच्चे फल को भाग में भूनकर ऊपर का भाग अतिसार एवं आंव में देते हैं । अन्दर का बीज का भाग नहीं देते ।

अथ कर्कोटी (ककोडा, खेखसा) । तस्या नामानि गुणांश्चाह

कर्कोटीकी पीतपुष्पा महाजालीति चोच्यते । कर्कोटी मलहृत्कुष्ठहृत्सासार्चिनाशिनी ।

श्वासकासज्वरान्दहन्ति कटुपाका च दीपनी ॥ ८६ ॥

ककोडा के संस्कृत नाम—कर्कोटी, पीतपुष्पा और महाजाली ये सब हैं । ककोडा—विपाक में कटुरस युक्त, अग्निदीपक, मलनाशक एवम्—कुष्ठ, हृत्सास (जी मचलाना), अर्चि, श्वास, खांसी तथा ज्वर का नाशक है ॥ ८६ ॥

५५ ककोडा (खेकसा)

हि०—खेकसा, खेखसा, ककोडा, ककोरा । बं०—बनकरेला । म०—कर्कोटी, कटिलें । गु०—कंदोला, कोडा । ले०—आगाकर । क०—मादहा । ता०—पगारवलि । ले०—*Momordica dioica*, *Roxb.* (मोमोर्दिका डायोइका) । Fam. Cucurbitaceae (कुकुर्बिटेसी) ।

सभी प्रान्तों में यह होता है । इसकी लता-आरोहणशील, चिकनी एवं प्रायः दुर्गन्धयुक्त होती है । काण्ड-कोनदार होते हैं । तन्तु बिना शाखा के होते हैं । पत्ते-हृदयाकार, उट्टाकार, अखण्ड या ३ खण्ड वाले, प्रायः लहरदार दन्तुर किनारेवाले एवं २-४ इञ्च व्यास के होते हैं । पुष्प-पीले होते हैं । इसमें नर एवं नारी पुष्पों की लताएँ अलग-अलग होती हैं । नर पुष्प की लता में फल न लगने के कारण उसे बांझ खेखसा, या चम्प्याकर्कोटीकी कहा जाता है । फल देने वाली, नारीपुष्प की लता होती है जिसे कर्कोटीकी कहते हैं । नरपुष्प पतके एवं २ से ६ इञ्च लंबे दण्ड से युक्त तथा नारीपुष्प के दण्ड छोटे या उतने ही बड़े होते हैं । फल-२ से ३ इञ्च

लंबा, दीर्घ इत्ताम एवं तीक्ष्णाग्र या अण्डाकार होता है तथा इस पर मुलायम कटि सदृश उभार होते हैं। इसमें नीचे कन्दवत् बहुवर्षीय मूल होता है जो शकगम की तरह किन्तु लंबा, पीताम्र श्वेत, मोठ कंकणाकृति चिन्नों से युक्त एवं स्वाद में कसैला होता है।

इसकी खी जाति की उता के कंद का उपयोग चिकित्सा में करते हैं।

गुण और प्रयोग—इसका कंद कुछ रक्तसंश्लेषक होता है। इसे रक्तार्श में देते हैं। मधुमेह में कंदचूर्ण वंगमस्र के साथ देते हैं। इसकी अधिक मात्रा से कमन होता है।

इसको पीसकर इसका लेप ज्वर एवं प्रलाप में शरीर पर किया जाता है। इसके फल का चूर्ण या फाट का नस्य के लिये उपयोग करते हैं।

मात्रा—१ से ५ ड्राम शर्करा के साथ।

अथ डोडिका । तस्या नामानि गुणांश्चाह

डोडिका विषमुष्टिश्च डोडित्यपि सुमुष्टिका ॥ ८७ ॥

डोडिका पुष्टिदा वृष्या रुच्या वृद्धिप्रदा लघुः । इन्ति पित्तकफार्शांसि कृमिगुल्मविषामयान् ॥

डोडिका के संस्कृत नाम—डोडिका, विषमुष्टि, बोडी और सुमुष्टिका ये सब हैं। डोडिका—पुष्टिदायक, वीर्यवर्धक, रुचिकारक, जठराग्नि को दीप्त करने वाला, लघु एवम्—पित्त, कफ, अर्श, कृमि, गुल्म तथा विषरोग को दूर करने वाला है ॥ ८७-८८ ॥

५६ डोडिका

नाट—इसके सम्बन्ध में मतभेद है। कोई इसे करैबना मानते हैं। कोई जीवन्ती शाक मानते हैं। अधिक संभावना जीवन्ती शाक की है जिसका वर्णन पहले गुह्यचर्यादि वर्ग (पृष्ठ २९५) में किया जा चुका है।

अथ कण्टकारीफलं (कटेरी का फल) । तस्य गुणानाह

कण्टकारीफलं तिवत्तं कटुकं दीपनं लघु । रूक्षोष्णं श्वासकासघ्नं ज्वरानिलकफापहम् ॥ ८९ ॥

कटेरी का फल—तिक्त तथा कटुरसयुक्त, अग्निदीपक, लघु, रूक्ष, उष्ण एवम्—श्वास, खांसी, ज्वर, वायु तथा कफ को दूर करने वाला होता है ॥ ८९ ॥

५७ कण्टकारी फल

कण्टकारी का पूर्ण परिचय गुह्यचर्यादि वर्ग (पृष्ठ २९०) में दिया गया है।

इति फलशाकानि ।

अथ नालशाकानि । तत्र सार्षपनालगुणानाह

सीक्णोष्णं सार्षपं नालं वातश्लेष्मघ्ननागपहम् । कण्डुकमिहंरं दन्तुकुष्ठं रुचिकारकम् ॥ ९० ॥

सरसों का नाल—तीक्ष्ण, उष्ण, रुचिकारक एवम्—वात, कफ, त्रण, खुजली, कृमि, दाद तथा कुछ को दूर करने वाला होता है।

५८ सरसों का नाल

सरसों का विवरण शिम्बीधान्य वर्ग (पृष्ठ ६५३) में किया गया है।

इति नालशाकानि

अथ कन्दशाकानि । तत्र सूरणम् (जमीकन्द) ।

तस्य नामानि गुणांश्चाह

सूरणः कन्द ओलश्च कन्दलोऽशोऽन्न इत्यपि । सूरणो शीपनो रुच्यः कषायः कण्डुकृत् कटुः ॥
विष्टम्भी विशदो रुच्यः कफार्शः कृन्तनो लघुः । विशेषादर्शांसे पथ्यः प्रीहगुल्मविनाशनः ॥
सर्वेषां कन्दशाकानां सूरणः श्रेष्ठ उच्यते । द्रवूणां कुष्ठिनां रक्तपित्तिनां न हितो हि सः ।
सन्धानयोगं सम्प्राप्तः सूरणो गुणवत्तरः ॥ ९३ ॥

कन्द शाकों में सूरन (जमीकन्द) के संस्कृत नाम—सूरन, कन्द, ओल, कन्दल तथा अशोऽन्न ये सब हैं।

सूरन—कषाय तथा कटुरसयुक्त, अग्निदीपक, रुक्ष, खुजली पैदा करने वाला, विष्टम्भक, विशद गुण युक्त, रुचिकारक, लघु एवम्—कफ तथा अर्श को नष्ट करने वाला होता है। और यह विशेष रूप से अर्श के रोगियों के लिये पथ्य है तथा प्लीहा और गुल्म का नाशक है।

सम्पूर्ण कन्दशाकों में सूरन श्रेष्ठ समझा जाता है किन्तु यह दाद, कुछ तथा रक्तपित्त के रोगियों के लिये हितकर नहीं होता है।

और यदि सूरन का सन्धान के साथ योग हो अर्थात् इसका अचार भादि बनाया जाय तो विशेष गुणकारी हो जाता है ॥ ९२-९३ ॥

५९ सूरन कन्द

हि०—सूरन कन्द, जमी कन्द, जमिकन्द, जमीकन्द, ओल । ब०—ओल । म०—सूरण । गु०—सूरण । क०—सूरण, सूरणहृत् । ते०—कन्द । ता०—कणैकिलगु । फा०—ओला । ले०—*Amorphophallus campanulatus Blume.* (एमोर्फोफेल्स कम्पेनुलेटस) । Fam. Araceae (अरेसी) ।

यह प्रायः सब प्रान्तों में उपजता होता है। कहीं इसको रोपण करते हैं, कहीं आप ही आप उगता है। इसका छुप दृढ़ होता है। इसके नीचे बड़े बड़े कन्द होते हैं। पत्र-पुष्पित होने के बहुत बाद आता है। पत्रफलक १ से ३ फीट चौड़ा, अनेक भागों में विभक्त, हरे रंग का एवं छत्र की तरह फैला हुआ रहता है। पत्रवृत्त २ से ३ फीट लंबा, दृढ़, कुछ काटों जैसे उभारों से खुरदरा, हरे रंग का तथा हल्के रंग के धब्बों से युक्त होता है। यह ऊपर ३ भागों में विभक्त हो जाता है जिसमें कटे हुए पत्रक लगे होते हैं। पुष्पव्यूह—पत्रावृत्त अग्रतः काण्डज (Spadix) स्वरूप का तथा इरिताम बैंगनी रंग का होता है। पुं एवं स्त्री पुष्पव्यूह अलग-अलग होते हैं। फूल—काक तथा २ से ३ बीजों से युक्त होता है। कन्द (Corm)—शीर्ष पर धंसा हुआ, गोलाकार के सदृश, ८ से १० इंच व्यास का तथा हल्के भूरे रंग का होता है।

इसके अनेक प्रकार वन्य एवं कृषित होते हैं। वन्य के कन्द बहुत प्रशोभक तथा रक्ताम्र श्वेत होते हैं क्योंकि उसमें कैल्शियम आक्सेलेट (Calcium oxalate) के रवे होते हैं। कृषित (प्रायः श्वेत) में खुजली कम होती है। चिकित्सा में प्रायः वन्य कन्द का एवं शाकार्थ कृषित का उपयोग करते हैं।

रासायनिक संगठन—इसमें आर्द्रता ७८.७, प्रोटीन १.२, स्नेह ८०.१, कार्बोहाइड्रेट १८.४, खनिज ०.८, खटिक ०.०५, फॉस्फोरस ०.०२%, लोह ०.४ मि० ग्रा०, विटामिन 'ए' ४३४ अ० एकक एवं विटामिन 'बी', २० अ० ए० प्रति १०० ग्राम रहता है।

गुण और प्रयोग—यह कटु, वातहर, दीपन, पाचन एवं रुचिकर है। इसका उपयोग अर्श, कास, श्वास, प्लीहाशुद्धि, गुश्म, आमवात एवं आन्त्र के रोगों में किया जाता है। कन्दशाक में इसे श्रेष्ठ मानते हैं।

(१) अर्श में इसका बहुत उपयोग किया जाता है। इससे यकृत की क्रिया ठीक होती है, शौच साफ होता है तथा अर्श की रक्तवाहिनियों का संकोचन होता है। इसका पुटपाक करके फिर साग बनाना चाहिये या चूर्ण करके रखना चाहिये। काजी में संधान करके रखने से यह अधिक गुण वाला होता है। पर्याप्त धोने से तथा अधिक पकाने से भी इसका दोष दूर होता है। कच्चे सूरण के प्रयोग से मुद्ग में खुजली आदि होती है जिसके निवारण के लिए इसको आदि अम्ल पदार्थों का उपयोग करना चाहिये।

(२) आंत्र के रोगों में इसका शाक देते हैं।

मात्रा—चूर्ण १ से ३ माशा।

अथालुकम् (आलुक) । तस्य नामानि भेदांश्चाह

आलुकं वीरसेनञ्च वीरं वीरारुकं तथा । आरुकमप्यालुकं तत्कथितं वीरसेनकम् ॥ ९३ ॥
काष्ठाालुकं शङ्खालुकं हस्त्यालुकानि कथ्यन्ते । पिण्डालुकमध्वालुकं रक्तालुकानि चोक्तानि ॥
आलुक के संस्कृत नाम—आरुक, वीरसेन, वीर, वीरारुक, आरुक, आलुक तथा वीरसेनक ये सब हैं। भेद—१ काष्ठाालुक, २ शंखालुक, ३ हस्त्यालुक, ४ पिण्डालुक, ५ मध्वालुक, ६ रक्तालुक ये सब आलुक के भेद हैं ॥ ९४-९५ ॥

काष्ठाालुकं=काठिन्ययुक्तम् (कठाल) । शङ्खालुकं=श्वेततायुक्तम् (शङ्खाल) ।
हस्त्यालुकं=दीर्घतायुक्तं महाशरीरम् । पिण्डालुकं=वर्चुलम् (सुथनी, पिण्डाल) । मध्वालुकं=मधुरतायुक्तं रोमान्वितम् (दीर्घसुथनी) । रक्तालुकम्=(“रक्ताल, रताल, रतण्डा” इति च) ॥ ९३-९५ ॥

यहाँ पर काष्ठाालुक आदि का निम्नलिखित अर्थ समझना चाहिये।

काष्ठाालुक—यह कठिनतायुक्त होता है। इसे हिन्दी में “कठाल” कहते हैं।

शंखालुक—यह सफेदी लिये हुये होता है, इसका हिन्दी नाम “शंखाल” है।

हस्त्यालुक—यह लम्बाई लिये हुये आकार में अत्यन्त बड़ा होता है।

पिण्डालुक—यह गोल होता है, इसे लोक में सुथनी या पिण्डाल कहते हैं।

मध्वालुक—यह सीठापन लिये हुये होता है तथा इसके ऊपर कन्धे-कन्धे रोवे होते हैं। हिन्दी में इसे “दीर्घ सुथनी” कहते हैं।

रक्तालुक—यह लाल रंग का होता है, इसे लोक में “रक्ताल-रताल या रतण्डा” कहते हैं ॥

अथालुकमात्रगुणानाह

आलुकं शीतलं सर्वं विष्टम्भि मधुरं गुरु ॥ ९६ ॥

सष्टमूर्त्रमलं रूपं दुर्जरं रक्तपित्तनुत् । कफानिलकरं बर्धं वृष्यं स्वस्वपातिनवर्द्धनम् ॥ ९७ ॥

सभी प्रकारके आलुक-शीतल, विष्टम्भजनक, मधुर रसयुक्त, गुरु, मूत्र तथा मूत्र को निकालने वाले, रूक्ष, देर में हजम होने वाले, कफ तथा वायु को उत्पन्न करने वाले, बलकारक, वीर्यवर्धक, किंचित् जठराग्नि को बढ़ानेवाले एवम् रक्तपित्त को नष्ट करने वाले होते हैं ॥ ९६-९७ ॥

१. सप्तालुक इति पाठा० ।

२. स्तम्भविवर्धनम् इति पाठा० ।

६० आलुकभेद

अं०—Yam (यम्) । ले०—*Dioscorea sp.* (डायोस्कोरिआ जातिया) । Fam. Dioscoreaceae (डायोस्कोरिएसी) ।

इस प्रजाति (Genus) में अनेक जातियाँ होती हैं। भारत में करीब ५० जातियाँ (Species) पाई जाती हैं जिनमें कुछ बन्धु एवं कुछ कृषित होती हैं। इनमें दो मुख्य प्रकार की कृताएं होती हैं। एक वामावर्त तथा दूसरी दक्षिणावर्त।

ये वर्षायु कृताएं होती हैं जिनमें से कृषित के कन्दों का उपयोग खाने के लिये किया जाता है। भावप्रकाशकार इसके आकार, रंग, स्वाद आदि के आधार पर अनेक भेद लिखते हैं। जितनी जातियाँ भारत में होती हैं उनमें अनेक प्रकार के कन्द पाये भी जाते हैं। इनमें बहुत बड़े, लम्बे गोल, बहुत गहराई में होने वाले, सतह के पास होने वाले, एकाकी, गुच्छों में अनेक, मुलायम, कठोर, रोपेदार, बिना रोपेदार आदि प्रकार पाये जाते हैं। इनमें से कुछ बन्धु जातियों को जानवर भी खाते हैं। कुछ कन्दों में क्षाराम (Dioscorine-डायोस्कोरिन), सैपोनिन् एवं टेनिन् आदि होने से ये विषैले एवं अस्वादु होते हैं।

कुछ कृताओं में ऊपर पत्रकोणों में छोटी कन्दवत् रचनाएं भी पाई जाती हैं।

इन्हीं कंदों में से वाराहीकंद है जिसका गुच्छ्यादिवर्ग (पृष्ठ २८३) में वर्णन किया गया है।

रासायनिक संगठन—इनमें स्टार्च, विटामिन बी एवं कैल्शियम् आग्लोसैट काफी रहता है। प्रोटीन, खटिक एवं छोड़ कम रहता है। इसकी विभिन्न जातियों में डायोस्कोरिन् (Dioscorine, O₃, H₁, O₂, N) क्षाराम की मात्रा कम या अधिक रहती है। इससे युक्त कन्दों के अधिक सेवन से श्वसनाघात हो सकता है। सैपोनिन (Saponin) युक्त कन्दों का उपयोग सिक्क, ऊन आदि धोने के लिये किया जाता है। इनकी कुछ अमेरिकी जातियों से कॉर्टिजोन (Cortisone) जैसे संघिवात में उपयोगी द्रव्य निर्माण के लिये आवश्यक प्रारम्भिक द्रव्य प्राप्त किये गये हैं। मद्यसार बनाने के लिये भी इनका उपयोग किया जाता है।

गुण और प्रयोग—इनमें से कुछ कन्दों का आलुक की तरह भोज्य द्रव्य के रूप में प्रयोग किया जाता है। अकाल आदि के समय पहाड़ी लोग इनका उपयोग करते हैं। इनको काफी भोकर, पकाकर या भूनकर प्रयोग करते हैं जिससे विषैलापन निकल जाता है तथा खाने से गले में खुजली आदि नहीं होने पाती। कच्चा खाने से इसमें के कैल्शियम् आग्लोसैट से गले में खराश आदि हो जाती है।

नोट—नित्य व्यवहार में लाये जाने वाला आलुक इससे भिन्न सोलैनुम ट्यूबरोसम् (Solanum tuberosum) के कन्द है। इसी प्रकार शकरकंद भी इससे भिन्न आइपोमिया बटाटास (Ipomoea batatas Lam.) के कन्द है।

अथालुकी रक्तालुभेदः । तस्या लक्षणं गुणांश्चाह

रक्तालुभेदो वा दीर्घा तन्वी च प्रथिताऽऽलुकी ।

आलुकी अलकुरिन्गधा गुर्वा हृक्कफनाशिनी ॥

विष्टम्भकारिणी तैले तल्लिताऽतिरुचिप्रदा ॥ ९८ ॥

रक्तालुक के भेद का संस्कृत नाम आलुकी है। लक्षण—यह रतालु का भेद है एवं इससे कन्धी तथा पतली होती है। आलुकी—बलकारक, स्निग्ध, गुरु, हृदय कफ को दूर करने वाली, एवम् विष्टम्भजनक होती है और तेल में तली हुई अत्यन्त रुचिकारक होती है ॥ ९८ ॥

नोट—रक्तानु भेद लिखने के कारण इसके पूर्वोक्त आलूक भेदों में से किसी लता के कन्द होने की अधिक सम्भावना है। प्रसंगतः अरुई का वर्णन यहाँ दिया जा रहा है।

६१ अरुई

हि०—अरुई, अरई, पुइयां। बं०—कानू। म०—अळवाचा कान्दा, आळ। गु०—अलवी। क०—केसवे। ता०—शिमेळं। ले०—चम्महुम्पा। अ०—दुयाकलकास, कलकलास। ले०—*Colocasia antiquorum Schott.* (कोलोकेसिया येन्टीकोरम्)। Fam. Araceae (अरेसी)।

यह नदी, तालाब, दलदल आदि के किनारे तथा जंगलों के छायादार, आर्द्र स्थानों में वन्य अवस्था में होती है। अनेक स्थानों पर इसकी खेती भी की जाती है।

इसका छुप-बहु वर्षायु होता है। पर्ववृन्त १३ से ७ फीट तक लंबा होता है। पत्ते-बहुत बड़े एवं हृदयाकार होते हैं। कन्द-विभिन्न नाप एवं आकार के होते हैं। ये ३ से १ इञ्च व्यास के गोल आकृति से लेकर ६ इञ्च व्यास एवं २४ इञ्च तक लम्बे होते हैं। किसी में एक समान थोड़े कन्द होते हैं तो किसी में विभिन्न नाप के अनेक कन्द होते हैं। इसके अन्दर के रंग के आधार से भी पीले, नारंगी, लाल या बैंगनी प्रकार होते हैं। जैसे तो इसके अनेक प्रकार होते हैं तथापि इसके दो वर्ग दिखलाई देते हैं। एक में पत्ते एवं वृन्त गहरे बैंगनी तथा दूसरे में हरे होते हैं। गहरे बैंगनी का चिकित्सा में उपयोग करते हैं। इसके स्वाद में कुछ चरपरापन रहता है जो प्रकार के अनुसार कम या अधिक होता है।

रासायनिक संगठन—इसके कन्द के रस में अमाइलेस (Amylase) रहता है। इसमें कार्बोहाइड्रेट तथा प्रोटीन काफी रहता है तथा यह आलू की अपेक्षा १३ गुना अधिक पोषक है। अन्य रसायन युक्त खाद्यद्रव्य की अपेक्षा यह अधिक सुपाच्य है तथा इसमें विटामिन ए, 'बी', एवं खटिक तथा फॉस्फोरस भी काफी रहता है। इसके पत्तों में भी विटामिन 'ए' का पूर्व भाग एवं विटामिन 'सी' रहता है। इसमें के कैल्शियम आग्नेछेलेट के कारण यह गले में लगता है जिसके लिये इसको पकाकर तथा पकते समय थोड़ा 'पकाने का सोडा' डाल कर प्रयोग में लाते हैं। इसके रसायन के कण छोटे होते हैं।

गुण और प्रयोग—इसके कन्द तथा कोमल पत्तों का शाकार्य उपयोग करते हैं।

इसके पर्ववृन्त का स्वरस रक्तस्तम्भक होता है। क्षत पर लगाने से रक्तस्राव रोककर जल्दी म्रणपूरण होता है। गांठ आदि पर पर्ववृन्त को नमक के साथ पीस कर बांधते हैं।

यकृत वृद्धि एवं अर्श में अरुई के कन्दों का साग खिलाते हैं।

अथ मूलकद्रव्यम् (मूली, बड़ी मूली)।

तस्य नामानि भेदान् गुणाँश्चैह

मूलकं द्विविधं प्रोक्तं तत्रैकं लघुमूलकम् । शालामर्कटकं विश्वं शालेयं मरुसम्भवम् ॥ १९ ॥
चाणक्यमूलकं तीक्ष्णं तथा मूलकपोतिका । नेपालमूलकं चान्यत्तत्रवेद्मज्जन्तवत् ॥ १०० ॥
लघुमूलकं कट्टण्यं ह्याद्रुच्यं लघु च पाचनम् । दोषत्रयहरं स्वयं ज्वरश्वासविनाशनम् ॥ १०१ ॥
नासिकाकण्ठरोगघ्नं नयनामयनाशनम् ॥ १०२ ॥

महत्तदेव रूक्षोष्णं गुरु दोषत्रयप्रदम् । स्नेहसिद्धं तदेव स्याद् दोषत्रयविनाशनम् ॥ १०३ ॥

मूली के भेद—१ मूली, २ बड़ी मूली, इस प्रकार से मूली के दो भेद होते हैं। इनमें जो पहिली मूली अर्थात् छोटी मूली होती है उसके संस्कृत नाम-लघुमूलक, शालामर्कटक, विश्व,

शालेय, मरुसम्भव, चाणक्यमूलक, तीक्ष्ण तथा मूलकपोतिका ये सब हैं। दूसरी जो हाथी के दाँत की तरह बड़ी मूली होती है, उसका संस्कृत नाम—नेपालमूलक है।

छोटी मूली—कट्ट रसयुक्त, रुचिकारक, लघु, पाचक, त्रिदोषनाशक, कण्ठस्वर को उत्तम करने वाली पवम्-स्वर, श्वास, नाक, कण्ठ तथा नेत्र के रोगों को दूर करने वाली होती है।

बड़ी मूली—रूक्ष, उष्ण, गुरु एवं त्रिदोषकारक होती है।

बड़ी मूली यदि तैल में भूनी हुई हो तो भी त्रिदोषनाशक होती है ॥ १९-१०३ ॥

६२ मूली

हि०—मूली, मुररई। बं०—मूला। म०—मुळा। गु०—मूळा। क०—मुल्लू। ता०—मुल्लिंग। ले०—मुल्लि। फ्रा०—तुख, तुवं। अ०—फज्जल, हुज्जल। अं०—Radish (रैडिश)। ले०—*Raphanus sativus Linn.* (रैफेनसु सेटाइवस)। Fam. Cruciferae (क्रुसीफेरी)।

मूली सभी प्रांतों में बोई जाती है। इसका कन्द-गाजर के समान पर सफेद होता है। पत्ते-नवीन सरसों के पत्तों के समान; फूल-सफेद सरसों के फूल के आकार के और फल-भी सरसों ही के समान किन्तु उससे कुछ मोटा और लगभग १-२ इञ्च लंबा होता है। बीज-सरसों से बड़े होते हैं।

भावप्रकाशकार इसके दो भेद छोटी मूली-चाणक्यमूलक तथा बड़ी मूली-नेपालमूलक लिखते हैं। बड़ी मूली नेपाल इत्यादि की तरफ होती है। इसमें गंध कम होती है। छोटी मूली के भी आकार के अनुसार, लंबी, दीर्घवृत्ताभ एवं शूलजमाकार ये ३ भेद होते हैं। इसके पंचांग का शाकार्य एवं कन्दस्वरस और बीज का चिकित्साय प्रयोग किया जाता है।

रासायनिक संगठन—इसके बीजों में उद्बन्धी तैल होता है। कन्द में आर्सेनिक ०.१ मि० ग्रा० प्र० १०० ग्राम में रहता है। मूल तथा बीज में स्थिर तैल भी पाया जाता है।

गुण और प्रयोग—कच्ची (कोमल) मूली त्रिदोषहर एवं परिपक्व, बिना पकाये खाने से त्रिदोषकारक तथा पकाकर खाने से त्रिदोषहर एवं सुखी त्रिदोषहर है। इसके पत्तों का स्वरस मूत्रल एवं मृदुविरेचक होता है। आनाह, शूल, अर्श एवं अश्मरी में इसको देते हैं।

इसके बीज कफनिःसारक, पाचन, वातानुलोमन मूत्रल एवं मृदुविरेचक हैं। अनार्तव में बीज खिलाते हैं।

मूली के कन्द का निरय शाकार्य प्रयोग करने से पुराना विबंध दूर होता है। अन्य सूखे शाकों की तरह यह विष्टम्भ एवं वातकारक नहीं है (सु० सू० अ० ४६)। यह पाचन एवं वातानुलोमक है।

मात्रा—स्वरस २ से ४ तोला; बीज चूर्ण १ से ३ माशा।

अथ गृञ्जनम् (गाजर)। तस्य नामगुणानाह

गृञ्जनं गाजरं प्रोक्तं तथा नारङ्गवर्णकम् । गाजरं मधुरं तीक्ष्णं तिक्तोष्णं दीपनं लघु ।

संम्राहि रक्षपित्तार्शोम्रहणीकफवातजित् ॥ १०४ ॥

गाजर के संस्कृत नाम—गृञ्जन, गाजर और नारङ्गवर्णक ये सब हैं। गाजर-मधुर तथा तिक्त रसयुक्त, तीक्ष्ण, उष्ण, अपिन्नदीपक, लघु, म्राही पवम्-रक्तपित्त, अर्श, ग्रहणी, कफ तथा वात को दूर करने वाला होता है ॥ १०४ ॥

६३ गाजर

हि०, म०, बं०, गु०-गाजर । क०-गर्जरि । से०, ता०-गाजार । फा०-जर्दक । अ०-जजर । अं०-Carrot (कॅरट) । ले०-Daucus carota var. sativa DC. (डॅकसु कॅरोटा प्रकार सदाइवा) । Fam. Umbelliferae (अम्बेलिफेरी) ।

यह इस देश के प्रायः सब प्रान्तों के खेतों में रोपण किया जाता है ।

इसका पुष्प-वर्षायु या द्विवर्षायु, सीषा अनेक शाखा युक्त एवं १ से ४ फीट ऊंचा होता है । पत्ते-पुष्पवत् अनेक भागों में विभक्त होते हैं । पुष्प-श्वेत या पीताम होते हैं जो गोलाम छत्राकार गुच्छ में आते हैं । फल-द्वै इत्र लम्बे, आषताकार एवं रोमश होते हैं । मूल-२ से १२ इंच लम्बा एवं मांसल होता है । इसके अनेक प्रकार रंग एवं आकार के अनुसार होते हैं । चिकना, कोमल, चमकीला लाल या नारंगी रंग का गाजर अच्छा माना जाता है ।

उपयुक्त प्रकार यह कृषित प्रकार है । वन्य भेद में कन्द पतले, लम्बे, काष्ठीय, क्रमशः नोकीले, तीव्र गन्ध वाले एवं अस्वादु, चरपरे तथा कुछ कड़वे होते हैं । अधिकतर बीने के लिये इसके बीज यूरोप तथा अमेरिका से आते हैं यद्यपि अपने यहां बीजों की प्राप्ति का प्रयत्न कश्मीर, कुलू आदि में किया जा रहा है ।

गाजर का उपयोग शाक, सलाद, अचार, हलुवा, मुरब्बा आदि के रूप में किया जाता है । मक्खन आदि रंगने के लिये इसका रस काम में लाते हैं ।

रासायनिक संगठन—गाजर में आर्द्रता ८६, प्रोटीन ०.९, स्नेह ०.१, कार्बोहाइड्रेट १०.७, रेशा १.२, खनिज १.१, खटिक ०.०८, फास्फोरस ०.०३%, ओह १.५ मि० ग्रा० प्र० १०० ग्राम, कॅरोटीन (विटामिन 'ए' का पूर्वरूप) २००० से ४३०० ए० प्र० १०० ग्रा० एवं विटामिन 'बी', 'डी' तथा 'सी' रहते हैं ।

वृद्धि के साथ इसके प्रोटीन की मात्रा कम होती है तथा शर्करा की मात्रा बढ़ती है । कॅरोटीन की मात्रा भी वृद्धि के साथ बढ़ती है । यह श्वेत गाजर में नहीं रहता । पेट्रोल तथा ईंधन के द्वारा प्राप्त इसके पीससत्व के सूचिकाभरण से रक्तगत शर्करा की मात्रा कम होती है ।

इसको पकाने से इसके पौष्टिक तत्व बहुत कम हो जाते हैं । वाष्प द्वारा पकाने से इतना हास नहीं होता । कॅरोटीन का शोषण गाजर को महीन पीसकर या कसकर खाने से होता है ।

इसके बीजों में सुगन्धि तैल तथा स्थिर तैल होता है । पत्तों में भी उबनशील तैल होता है ।

गुण और प्रयोग—यह मूत्रजनन, बरय एवं पोषक है । इसमें के कॅरोटीन के कारण जो विटामिन 'ए' का पूर्वरूप (Precursor) है, इसका अधिक उपयोग किया जाता है ।

इसके बीज सुगन्धि, मूत्रजनन, गर्भाशय उत्तेजक, बरय एवं बुध्य हैं ।

गाजर को कसकर के सूत्रकृमि में खिलाते हैं । कामका में इसका काथ देते हैं । गाजर को कसकर, गरम कर लेप करने से शोथ, व्रण, दन्धव्रण आदि में लाभ होता है ।

इसके बीजों का उपयोग सर्वांगशोफ एवं बुक्करोग में करते हैं । गर्भाशय की पीड़ा एवं प्रसव के समय बीजों को देते हैं । इससे गर्भपात की संभावना रहती है ।

अथ कदलीकन्दः (केलाकन्द) । तस्य नामानि गुणांश्चाह

शीतलः कदलीकन्दो बरयः केशयोऽल्पपित्तजित् ।

बहिरुद्वाहहारी च मधुरो रुचिकारकः ॥ १०५ ॥

केले का कन्द—शीतल, बलकारक, पालों के लिये हितकर, जठराग्निवर्धक, मधुर रस युक्त, रुचिकारक पक्व अम्लपित्त तथा दाह को नष्ट करने वाला होता है ॥ १०५ ॥

६४ कदली कन्द

केले का विवरण आम्नादि फल वर्ग (पृष्ठ ५५७) में दिया गया है ॥ ७० ॥

अथ मानकन्दः । तस्य नामगुणानाह

मानकः स्याम्महापन्नः कथ्यन्ते तद्गुणा अथ । मानकः शोथहृच्छीतो रक्तपित्तहरो लघुः ॥

मानकन्द का संस्कृत नाम—मानकन्द और महापत्र है । मानकन्द—शीतल, लघु पक्व—शोथ तथा रक्तपित्त को दूर करने वाला होता है ॥ १०६ ॥

६५ मानकन्द

हि०-मानकन्द । बं०-मानकन् । म०-कांसालू । अं०-Giant taro (जापन्ट टारो) । ले०-Alocasia indica (Roxb.) Schott. (एलोकेसिया इंडिका) । Fam. Araceae (परसी) ।

प्रायः इसको बागों में लगाते हैं और आसाम तथा बंगाल में इसकी उपज की जाती है । इसका पुष्प-अर्ध की तरह किन्तु उससे बड़ा एवं ३ से ६ फीट ऊंचा होता है । रक्त-मांसल, फूला हुआ, ४ से ८ इंच व्यास का होता है । पत्ते-२ से ३ फीट लंबे, पुंखवत् त्रिशुजाकार होते हैं । इसके अग्र खण्ड त्रिशुजाकार एवं पार्श्व खण्ड लट्वाकार होते हैं । पुष्प-पुं पुष्प एवं स्त्री पुष्प पत्रावृत्त व्यूह में पृथक पृथक, ४ से ८ इंच लंबे वृन्त पर आते हैं । फल-बाकी के रूप में आते हैं जिसमें दाने (फल) लाल होते हैं । रक्त-से मूल निकले रहते हैं एवं मूल स्तम्भ से निकले हुए मूलों के अग्र कन्द सद्गुण होते हैं । रक्त तथा छोटे कन्द खाये जाते हैं । इसके कर्ष भेदोपभेद पाये जाते हैं जिनमें एक मीठा तथा दूसरा कड़वा होता है । मीठे का उपयोग किया जाता है । इसको प्रयोग के पूर्व उबाल कर धोना पड़ता है ।

रासायनिक संगठन—इसमें स्टार्च काफी होता है । इसमें कैल्शियम आक्सेलेट भी होता है । इसका आटा चावल की अपेक्षा अधिक सुपाच्य होता है ।

गुण और प्रयोग—मानकन्द सुपाच्य, पौष्टिक, मूत्रजनन, अल्प मृदुविरचन एवं स्कंध स्वरस रक्तसंग्राहक एवं कषाय है ।

इसके सूखे कंद के चूर्ण को चावल की मांड़ के साथ पकाकर, छानकर देने से शोथ और जकोदर में लाभ होता है । उस समय आहार में और कोई पदार्थ नहीं दिया जाता ।

कंद का साग पुराने विबंध एवं उससे उत्पन्न अर्श में दिया जाता है ।

कर्णसाव में इसके स्कंध को भूनकर निकाला स्वरस ढालने से लाभ होता है । मूल को कस कर गरम करके उससे सन्धिशोथ में सँकते हैं ।

मात्रा—मूल चूर्ण १ से २ तोला ।

अथ चाराहीकन्दः (गेंठी) । तस्य गुणानाह

चाराही पित्तला बरया कट्वी तिक्ता रसायनी । आयुःशुक्राग्निहृन्मेहकफकुष्ठानिलापहा ॥

चाराहीकन्द—कट्ट तथा तिक्त रस युक्त, पित्तजनक, बलकारक, रसायन तथा आयु, शुक्र

और जठराग्नि को बढ़ाने वाला एवम्—प्रमेह, कफ, कुष्ठ और वायु को नष्ट करने वाला होता है ॥ १०७ ॥

६६ वाराही कन्द

इसका विवरण गृह्य्यादिवर्ग (पृष्ठ ३८६) में एवं आलुक के वर्णन के साथ इसी वर्ग (पृष्ठ ६९५) में किया जा चुका है।

अथ हस्तिकर्णा । तस्यास्तत्कन्दस्य च गुणानाह

गजकर्णा तु तिक्तोष्णा तथा वातकफाञ्जयेत् । शीतज्वरहरि श्वाद्दुः पाके तस्यास्तु कन्दकः ॥
पाण्डुशोथकुमिप्रीहगुहमानाहोदरापहः । ग्रहण्यशोविकारघ्नी वनसूरणकन्दवत् ॥ १०९ ॥

हस्तिकर्ण के संस्कृत नाम—गजकर्णा और हस्तिकर्णा इसके संस्कृत नाम हैं।

हस्तिकर्णा—तिक्तसयुक्त, उष्ण, विपाक में मधुर रसयुक्त एवम्—वात-कफ तथा शीतज्वर को दूर करने वाला होता है।

इसका कन्द—जङ्गली सूरन के कन्द की भाँति, पाण्डु, शोथ, कुमि, प्लीहा, गुश्म, आनाह (अफरा), उदररोग, ग्रहणी तथा अशं के विकारों को नष्ट करने वाला होता है ॥ १०८-१०९ ॥

नोट—टीकाकारों ने इसे भूपलाश, रक्तपरण्ड तथा कुछ ने मानकन्द का बड़ा भेद लिखा है किन्तु निम्न वर्णित क्षुप ही हस्तिकर्ण है।

६७ हस्तिकर्ण

हि०—इत्कन, हस्तिकर्ण पलाश, समुद्रक । बं०—डोळसमुद्र । म०—दिंडा । ले०—*Leea macrophylla Horn.* (लिआ मैक्रोफाइला) । Fam. Vitaceae (विटैसी) ।

भारत के समस्त उष्णप्रदेश एवं आसाम में यह होता है।

इसका छुप-१ से ३ फीट ऊँचा, मोटा तथा बहुवर्षायु कन्द से प्रात वर्ष निकलता है। पत्ते—हाथी के कान की तरह बहुत बड़े, १ से २ फीट लम्बे एवं लट्वाकार—दृश्य होते हैं। उपपत्र बहुत बड़े होते हैं। पुष्प—श्वेत होते हैं। फल—काले एवं झुमकेदार होते हैं। इसके कन्द का उपयोग चिकित्सा में किया जाता है।

गुण और प्रयोग—यह ग्राही, वेदनास्थापक एवं रक्तकन्दक है।

कन्द को पीसकर ज्वण, दाद एवं नारुकुमि पर लगाते हैं। इससे वेदना कम होती है और स्थानिक रक्तस्राव भी रुकता है।

कहीं-कहीं क्षय में भी इसका उपयोग किया जाता है।

अथ केमुकम् (केमुआं) । तस्य गुणानाह

केमुकं कटुकं पाके तिक्तं ग्राहि हिमं लघु ॥ ११० ॥

क्षीपनं पाचनं हृद्यं कफपित्तज्वरापहम् । कुष्ठकासप्रमेहान्नाशनं वातलं कटु ॥ १११ ॥

केमुक—विपाक में कटुरसयुक्त, स्वाद में तिक्त तथा कटुरसयुक्त, ग्राही, शीतल, लघु, अग्नि-दीपक, पाचक, हृद्य के लिये हितकर, वातजनक एवम्—कफ, पित्त, ज्वर, कुष्ठ, कास, प्रमेह तथा रक्तविकार को दूर करने वाला होता है ॥ ११०-१११ ॥

६८ केमुक

हि०—केमुआ, केमुक, केवुक कन्द, केवा । म०—पेवा । ले०, क०—वेगवकोरु । बं०—केक । ले०—*Costus speciosus (Koen) Sm.* (कोस्टस् स्पेसिओसस्) । Fam. Zingiberaceae (जिजिबेरेसी) ।

यह प्रायः सभी स्थानों पर किन्तु विशेष रूप से बंगाल तथा कोंकण में होता है। इसे शोभा के लिए बागों में भी लगाते हैं। आर्द्र तथा छायादार स्थानों में वर्षा में यह अधिक होता है।

इसका छुप-२ से ६ फीट ऊँचा होता है। मूलस्तम्भ कन्दवत् तथा अदरख के समान होता है। पत्ते—भालाकार, ६ से १२ इंच लंबे एवं अधर तल पर रोमश होते हैं। पुष्प—काल के अग्र पर, सफेद, ३-४ इंच बड़े, निर्गन्ध पुष्प, व्यूह में आते हैं जिनके कोणपुष्पक भदकीके लाल होते हैं। इसके कन्द को पकाकर खाते हैं। यह निर्गन्ध, कुछ कसेरा एवं कुछ लुभावदार होता है।

नोट—गलती से इसे कहीं-कहीं कलिहारी माना जाता है। इसी प्रकार कुष्ठ के नाम से भी इसका गलत उपयोग, विशेष रूप से दक्षिण में होता है।

रासायनिक संगठन—इसमें स्टार्च होता है।

गुण और प्रयोग—इसे बर्य, कुछ विरेचन, रक्तशोधक एवं कुमिनाशक मानते हैं। इसके ताजे कंदों का मुरब्बा रक्तकारक एवं पौष्टिक मानते हैं। हड्डियों में पीड़ा होने पर इसका उपयोग करते हैं।

नवीन प्रयोगों से देखा गया है कि कलिहारी की तुलना में इसमें गर्भाशय संकोचक गुण अधिक होता है (कु० प्रि० तिवारी तथा अन्य; आ० अनु० पत्रिका, भाग १, अंक २) ।

अथ कसेरु, चिचोडं च । तयोर्गुणानाह

कसेरु द्विविधं तसु महद्राजकसेरुकम् । मुस्ताकृति लघु स्यात्तच्चिचोडमिति स्मृतम् ॥ ११२ ॥
कसेरुकद्वयं शीतं मधुरं सुवर्णं गुरु । पित्तशोणितदाहन्नं नयनामयनाशनम् ।

ग्राहि शुक्रानिलरलेष्माचिस्तन्यकरं स्मृतम् ॥ ११३ ॥

कसेरु के भेद—१ बड़ा, २ छोटा, भेद से कसेरु दो प्रकार का होता। उनके संस्कृत नाम—जो बड़ा कसेरु होता है उसे “राजकसेरु” कहते हैं और छोटा मोथे के समान आकार वाला होता है उसे “चिचोड” कहते हैं।

दोनों प्रकार के कसेरु—शीतल, मधुर तथा कषाय रसयुक्त, गुरु, ग्राही एवम्—शुक्र, वायु, कफ, अरुचि तथा दुग्धवर्धक होते हैं और पित्त, रक्तविकार, दाह, नेत्ररोग इन सबका नाश करने वाले होते हैं ॥ ११२-११३ ॥

६९ कसेरु

हि०—कसेरु । बं०—केसूर । म०—कचरा । अं०—Water chestnut (वाटर चेस्टनट) । ले०—*Scirpus kysoor Roxb.* (स्किर्पस् कायसूर) । Fam. Cyperaceae (साइपेरेसी) ।

सभी प्रान्तों में यह होता है।

इसके पौधे—तालाबों में प्रायः एक फुट या अधिक गहरे पानी में होते हैं। काण्ड—४ से ६ फीट ऊँचा तथा ३ पइल का होता है। पत्ते—एक इंच चौड़े तथा काण्ड के बराबर या कुछ कम लंबे होते हैं। पुष्प मंजरी—करीब-करीब ३ फीट लंबी होती है। फल—छोटे, धूसर या कृष्णवर्ण के होते

है। कन्द-ऊपर से काले रंग के, अंदर से श्वेत, जायफल होने बड़े एवं कुछ गोकारि लिये हुये होते हैं। इनका स्वाद कुछ मधुर एवं सुगन्धित होता है।

रिक्त० आर्टिक्युलेटस् (S. articulatus Linn.) तथा साइपेरस् एस्क्यूलेन्टस् (Cyperus esculentus Linn.) के कन्दों को जो कसेरू जैसे ही होते हैं 'चिचोडा' कहा जाता है जो भाव-प्रकाशोक्त चिचोड हैं।

कसेरू को भून कर, उबाल कर या वैसे ही खाया जाता है।

रासायनिक संगठन—इसमें कार्बोहाइड्रेट ६३, प्रोटीन ७, गोंद ७, रेखा ६ एवं राख २५ भाग होती है।

गुण और प्रयोग—यह मधुर, शीत, ग्राही, कफ-वातवर्धक, शुक्रक तथा स्तन्य है।

इसका उपयोग तुषा, दाह, अतिसार एवं वमन में किया जाता है। गर्भावस्था में गर्भपात की संभावना होने पर तथा प्रसूता को दुग्धवृद्धि के लिये इसे देते हैं। इसे में इसे गुलाबजल में पीस कर पिघाते हैं जिससे प्वास कम होती है, दस्त एवं वमन कम होता है तथा हृदय को बल भी मिलता है।

अथ शालूकम् भिस्साण्डञ्च । तयोर्नामानि गुणांश्चाह

पञ्चादिकन्दः शालूकं करहाटश्च कथ्यते ॥ १२४ ॥

सृणालमूलं भिस्साण्डं जलालूकञ्च कथ्यते । शालूकं शीतलं वृष्यं पित्तदाहास्त्रजुदं गुरु ११५ ॥
दुर्जरं स्वादुपाकश्च स्तन्यानिष्कफप्रदम् । संप्राहि मधुरं रूचं भिस्साण्डमपि तद्गुणम् ॥ ११६ ॥

कमल आदि के कन्दों के संस्कृत नाम—कमलकन्द, शालूक तथा करहाट ये सब हैं। सृणाल (कमल के नाल) के मूल भाग के संस्कृत नाम—सृणालमूल, भिस्साण्ड और जलालूक ये सब हैं। कमलकन्द—शीतल, वीर्यवर्धक, गुरु, कठिनता से हजम होने वाला, दुग्ध, वायु तथा कफ को करने वाला, ग्राही, रूक्ष, मधुर रसयुक्त, विपाक में भी मधुर एवम्-पित्त, दाह और रक्तविकार को दूर करने वाला होता है।

भसींडा—गुणों में कमल कन्द के ही समान होता है ॥ ११४-११६ ॥

७० कमलकन्द, भसींडा

वास्तव में भसींडा यह कमल के नाल का आधारीय भाग है जो मोटा तथा लंबा होता है एवं कुमुद में आधारीय भाग कन्दवत् होता है। कमल का पूर्ण परिचय पुष्पादिवर्ग (पृष्ठ ४७९) में दिया गया है ॥

अथ निषिद्धशाकान्याह

बालं ह्यनार्त्तवं जीर्णं व्याधितं कृमिभक्षितम् । कन्दं विवर्जयेत्सर्वं यद्वाऽन्यादिविदूषितम् ।

अतिजीर्णमकालोत्थं रूक्षसिद्धमदेशजम् ॥ ११७ ॥

कर्कशं कोमलं चातिशीतम्यालादिदूषितम् । संशुष्कं सकलं शाकं नाश्रीयान्मूलकं विना ११८

निषिद्ध (न खाने योग्य) शाक—जो कन्द-कच्चा, बिना ऋतु के (असमय में) होने वाला, पुराना, रोगयुक्त, कीड़ों से खाया हुआ अर्थात् जिसमें कीड़े आदि पड़े हों या खाये हों अथवा अग्नि आदि से दूषित हो गये हों उन सबों को त्याग देना चाहिये।

१. जलालूकं इति पाठाः ।

जो शाक—अत्यन्त पुराना, अक्रम में उत्पन्न हुआ, बिना तेल आदि के पकाया हुआ, अशुभ स्थान समझान आदि में उत्पन्न हुआ, कठिन, कोमल, अत्यन्त शीत पड़ने तथा सर्पादि से दूषित हुआ हो उसे त्याग देना चाहिये।

एवम्—सभी सूखे शाक नहीं खाने चाहिये, किन्तु सूखी के लिये यह नियम नहीं है, उसे सूखी भी खा सकते हैं ॥ ११७-११८ ॥

रूक्षसिद्धम् = अतैलादिसिद्धम् । अदेशजम् = अशुभस्थानजम् ॥ ११८-११८ ॥

यहाँ पर मूल में "रूक्षसिद्ध" पद का "बिना तेल आदि के पकाया हुआ" तथा "अदेशज" पद का "अशुभ स्थान समझान आदि में उत्पन्न हुआ" अर्थ समझना चाहिये ॥ ११७-११८ ॥

इति कन्दशाकानि ।

अथ संस्वेदजशाकानि । तेषां नामानि गुणानाह

उक्तं संस्वेदजं शाकं भूमिच्छत्रं शिलीन्ध्रकम् । चित्तिगोमयकाष्ठेषु वृक्षादिषु तद्गुणवेत् ॥ ११९ ॥
सर्वे संस्वेदजाः शीता दोषलाः पिच्छलाश्च ते । गुरवश्छर्त्तिसारश्चरश्चेभामयप्रदाः ॥ १२० ॥
श्वेताशुचिस्थलीकाश्चवंशगोमयसम्भवाः । नातिदोषकरास्ते स्युः शेषास्तेभ्यो विगर्हिताः ॥

संस्वेदज शाक के संस्कृत नाम—संस्वेदज, भूमिच्छत्र और शिलीन्ध्रक ये सब हैं।

उत्पत्ति स्थान—संस्वेदज शाक—पृथ्वी, गोबर, काष्ठ तथा वृक्षादिकों पर उत्पन्न होता है।

संस्वेदज शाक—शीतल, दोषकारक, पिच्छिल, गुरु एवम्-वमन, अतिसार, च्वर और कफ सम्बन्धी रोगों को उत्पन्न करने वाले होते हैं।

किन्तु जो संस्वेदज शाक—श्वेत वर्णवाले, पवित्र स्थान, काष्ठ, बांस तथा गोबर पर उत्पन्न होने वाले होते हैं, वे अत्यन्त दोषकारक नहीं (साधारण दोषकारक) होते हैं। शेष अर्थात् इनसे अन्य स्थान में उत्पन्न होने वाले संस्वेदज शाक निन्दित (त्याज्य) होते हैं ॥ ११९-१२० ॥

७१ छत्रक

हि०—भुई छत्ता, भुई फोड़ छत्ता छतोना, छाता,सांप की छत्री, खुमी, बरतीफूल । वं०—कोड़क छाता, व्यागिर छाता, छातकुड़, भुई छाति, छात कुण्ड । पं०—ब्लेओफोरे । सि०—खुमी । म०—अळम्बे । गु०—बिकाडीनो रोम । अं०—Mush-room (मशरूम) । ले०—*Agaricus campestris* Linn. (एगोरिकस कॅम्पेस्ट्रिस) । Fam. Agaricoaceae (एगोरिकेसी) ।

यह सभी प्रांतों में होता है किन्तु पंजाब में अधिक होता है।

भुई छत्ता-वर्षा ऋतु में आप ही आप जमीन फोड़कर उत्पन्न होता है। यह खाद की ढेरों पर अधिक होता है। इसका छुप-६-७ इंच ऊँचा होता है और इसमें कोई ढाकी नहीं होती, केवल एक डण्डी जो जमीन फोड़ कर निकलती है उस पर गोल छत्ते के आकार का एक छत्र होता है।

छत्र के नीचे की सतह से पतले परदे लटकते हैं जिन्हें गिल (Gill) कहा जाता है जिसमें अनेक बीजाणु (Spores) रहते हैं।

छत्रक के अनेक प्रकार होते हैं जिनमें से कुछ विषैले होते हैं। निम्नलिखित छत्रकों से यद्यपि इसका ज्ञान हो सकता है तथापि अनुभव के आधार पर ही इसका आसानी से ज्ञान होता है। जब तक निश्चित ज्ञान न हो तब तक इनका प्रयोग उचित नहीं है। इनकी उपज भी की जाती है।

निविष के लक्षण—छोटे, शीर्ष का भाग २ से ४ इञ्च चौड़ा, दुर्गन्धहीन, रवेत या गुलाबी, गिल गुलाबी, कांड से अलग तथा बीजाणु गहरे बैंगनी, ठोस, वास या कचरे के ढेर पर होने वाले, छत्र के नीचे कांड पर बलयुक्त प्रायः विषैले नहीं होते ।

विषैले छत्रक—बहुत मंजुर या कड़े, छत्र चमकीला, पतला, गिल समान लंबाई के, गदे में उत्पन्न, कृमि द्वारा खाये हुए, तोड़ने पर नीले रंग के, दुर्गन्धयुक्त, रवाद में कड़वे, अम्ल, खराब, हण्डल के आधार भाग पर कटोरी जैसी रचना युक्त, पकाने पर चमकीले पीले हो जाने वाले, छायादार स्थान में होने वाले एवं दुग्ध जैसे रसयुक्त अस्वाद्य होते हैं ।

गुण और प्रयोग—यह पौष्टिक एवं कामवर्धक होते हैं । मांस के समान यह पौष्टिक है । इसका साग आमाशय की दुर्बलता से उत्पन्न दुर्बलता तथा कुशता में दिया जाता है । क्षय में दूध तथा शर्करा के साथ इसे उबालकर देते हैं ।

मात्रा—५ से १० तोला ।

इति श्रीलटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिस्रप्रकरणे

दशमः शाकवर्गः समाप्तः ॥ १० ॥

अथैकादशो मांसवर्गः

अथ मांसम् । तस्य नामानि गुणैश्चाह

मांसं तु पिशितं क्रव्यमामिषं पललं पलम् । मांसं वातहरं सर्वं बृंहणं बलपुष्टिकम् ॥
प्रीणनं गुरु हृद्यञ्च मधुरं रसपाकयोः ॥ १ ॥

मांसवर्ग में प्रथम मांस के संस्कृत नाम—मांस, पिशित, क्रव्य, आमिष, पलल तथा पल ये हैं । सभी मांस-रस तथा विपाक में मधुर रसयुक्त, बृंहण (रस रक्तादि वर्धक), बल तथा पुष्टि के करने वाले, सन्तपण कारक, गुरु, हृदय के लिये हितकर तथा वातनाशक होते हैं ॥ १ ॥

अथ मांसभेदानाह

मांसवर्गो द्विधा ज्ञेयो जाङ्गलानूपभेदतः ॥ २ ॥

मांस के भेद—मांसवर्ग दो भागों में विभक्त है, १—जाङ्गल (जङ्गली जीवों के) मांस २—आनूप (जल के समीप या जल में रहने वाले जीवों के) मांस ॥ २ ॥

अथ जाङ्गलमांसस्य भेदान् गुणैश्चाह

मांसवर्गेऽत्र जङ्गला विलस्थाश्च गुहाशयाः । तथा पर्णभृगा ज्ञेया विष्किराः प्रतुदस्तथा ॥
प्रसहा अथ च ग्राम्या अष्टौ जाङ्गलजातयः । जाङ्गला मधुरा रूक्षास्तुवरा लघवस्तथा ॥३॥
अस्यास्ते बृंहणं वृष्या दीपना दोषहारिणः । मूकतां मिन्मिनात्वं च गृह्णन्स्वार्दिते तथा ॥५॥
आधिर्यमरुचिच्छर्दिप्रमेहमुखजान् गदान् । श्लीपदं गलगण्डञ्च नाशयत्यनिलामयान् ॥६॥

जाङ्गल मांस के भेद—इस मांसवर्ग में—१-जङ्गल (जङ्गल के बल से चकने वाले), २-विलस्थ (विल में रहने वाले), ३-गुहाशय (गुफा में सोने वाले), ४-पर्णभृग (वृक्षों पर चढ़ने वाले), ५-विष्किर (कुरेद २ कर खाने वाले), ६-प्रतुद (चोच से पदार्थ को निकाल कर खाने वाले) ७-प्रसह (जबरदस्ती से छीन कर खाने वाले), ८-ग्राम्या (ग्राम में रहने वाले) ये ८ जातियां "जाङ्गल" होती हैं । इन्हीं का मांस "जाङ्गल" मांस कहलाता है ।

जाङ्गल मांस—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, रुक्ष, लघु, बलकारक, बृंहण (रसरक्तादि वर्धक), वीर्यवर्धक, अग्निदीपक, दोषनाशक एवम्—मूकता (गुंगापन), मिन्मिनापन, तोतलापन, अदित-वात (सुंद का लकवा), बहिरापन, अरुचि, वमन, प्रमेह, मुख में होने वाले रोग, श्लीपद (फीलपांव), गलगण्ड और वातसम्बन्धी रोग को दूरकरने वाला होता है ॥ ३-६ ॥

अथानूपमांसस्य भेदान् गुणैश्चाह

कूलेचराः पुवाश्चापि कोशस्थाः पाद्मिनस्तथा । मरुथा एते समाख्याताः पञ्चधाऽऽनूपजातयः ॥
अनूपा मधुराः स्निग्धा गुरवो बह्विसादनाः । श्लेष्मलाः पिच्छिलाश्चापि मांसपुष्टिप्रदा भृशम् ॥
तथाऽभिष्यन्दिनस्ते हि प्रायः पथ्यतमाः स्मृताः ॥ ८ ॥

४५ भा० नि०

आनूप मांस के भेद— १ कूलेचर (नदी आदि के किनारे पर चलने वाले), २ प्लव (जल के ऊपर तैरने वाले पक्षी), ३ कोशस्थ (टकने के मध्य में रहने वाले), ४ पादो (पांव वाले जल के जीव), ५ मरस्य (मछली), ये ५ प्रकार की जातियां आनूप कहलाती हैं ।

आनूपमांस—मधुररसयुक्त, स्निग्ध, गुरु, जठराग्नि को मन्द करने वाला, कफ उपपन्न करने वाला, पिच्छिल, मांस को अत्यन्त पुष्ट करने वाला, अभिव्यन्दी तथा प्रायः करके अत्यन्त पथ्य होता है ॥ ७-८ ॥

अथ जाङ्गलाः । तत्र जङ्गलानां गणनां लक्षणानि विशिष्टगुणांश्चाह

हरिणैणकुरङ्गैर्युषतन्यङ्कुशम्बराः ॥ ९ ॥

राजीवोऽपि च मुण्डी चेत्याद्या जङ्गलसंज्ञकाः ।

हरिणस्ताम्रवर्णः स्यादेणः कृष्णः प्रकीर्तितः ॥ १० ॥

कुरङ्गैर्युषताम्रः स्यादेणमुषयाकृतिर्महान् । ऋष्यो नीलाङ्गको लोके स रोक्ष इति कीर्तितः ॥
पृषतश्चन्द्रविन्दुः स्याद्वरिणास्किञ्चिद्वपकः । न्यङ्कुर्वद्विषाणोऽथ शम्बरो गवयो महान् ॥
राजीवस्तु मृगो ज्ञेयो राजिभिः परितोवृतः । यो मृगः शृङ्गहीनः स्यात्स मुण्डीति निगद्यते ॥
जङ्गलाः प्रायशः सर्वे पित्तश्लेष्महराः स्मृतः । किञ्चिद्वातकराश्चापि लघवो बलवर्द्धनाः ॥

जाङ्गल जीवों में प्रथम जङ्गल संज्ञक जीवों की गणना—हरिण, एण, कुरङ्ग, ऋष्य, पृषत, न्यङ्कु, शम्बर, राजीव और मुण्डी इत्यादि जंघालसंज्ञक जीव हैं ।

लक्षण—हरिण—यह तबि के समान वर्णवाला मृग होता है । एण—यह कृष्ण वर्ण का मृग होता है । कुरङ्ग—यह किंचित तबि में समान वर्ण वाला, आकार में एण मृग के समान किन्तु उससे बड़ा होता है । ऋष्य—यह नीले वर्ण का होता है, इसे लोक में "रोक्ष" कहते हैं । पृषत—इसके ऊपर चन्द्र के समान बिन्दु होते हैं और यह हरिण से कुछ छोटा होता है । न्यङ्कु—इसके बहुत से झाड़दार सींग होते हैं, इसे "बारहसिंगा" कहते हैं । शम्बर—यह गवय (गौ के समान पशु-विशेष-नीलगाय) की अपेक्षा बड़ा होता है । राजीव—यह मृग कङ्काला है जिसके शरीर पर बहुत सी रेखाएँ हों । मुण्डी—यह मृग (हरिण) सींग से रहित होता है ।

जङ्गल जीवों के मांस-प्रायः करके पित्त तथा कफ नाशक, किंचित वातकारक, लघु तथा बलवर्धक होते हैं ॥ ९-१४ ॥

अथ विलेश्यः (विलनिवासी प्राणी) तेषां गणनां गुणांश्चाह

गोघाशशशुजङ्गाखुशङ्खयाथा विलेश्याः । विलेश्या वातहरा मधुरा रसपाकयोः ॥

वृंहणा वद्विषमृत्रा वीर्योष्णाश्च प्रकीर्त्तिताः ॥ १५ ॥

विलेश्य (विल के रहने वाले) प्राणियों की गणना—गोह, खरगोश, सांप, मूसा, साही आदि जीव विलेश्य कहलाते हैं ।

विलेश्य जीवों का मांस—वात नाशक, रस तथा विपाक में मधुर, वृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), उष्णवीर्य, मरु तथा मूत्र का विषय करने वाला होता है ॥ १५ ॥

अथ गुहाशयाः (गुफानिवासी प्राणी) । तेषां गणनां गुणांश्चाह

सिंहव्याघ्रवृका क्रान्तरुद्रोपिनस्तथा । बभ्रजम्बुकमार्जारा इत्याद्याः स्युर्गुहाशयाः ॥ १६ ॥

गुहाशय (गुफा में रहने वाले) जीवों की गणना—सिंह, बाघ, भेड़िया, भालू, तरस (लकड़-बग्घा), चित्रव्याघ्र (चीता), बभ्रु (नेवला), गीदड़, बिहार इत्यादि गुहाशय जीव हैं ॥ १६ ॥

ऋतरुद्रः—'तेंदुआबाघ' इति लोके । द्वीपी = "चित्रव्याघ्र" इति लोके ।

स्थूलपुच्छो रक्तनेत्रो बभ्रुदेहः स नाकुलः ॥ १६ ॥

यहां पर मूल में "तरु" से "दुआबाघ" और "द्वीपी" से "चित्रव्याघ्र" (चीता) समझना चाहिये और "बभ्रु" से स्थूल पुंछ तथा लाल नेत्रों वाला, पीले रंग का जो जीव (नेवला) होता है उसका ग्रहण करना चाहिये ॥ १६ ॥

गुहाशया वातहरा गुरुष्णा मधुराश्च ते । स्निग्धा चक्षुषा हिता नित्यं नेत्रगुदविकारिणाम् ॥

गुहाशय जीवों का मांस—वातनाशक, गुरु, उष्ण, मधुर, स्निग्ध, बलकारक तथा नेत्र और गुदा रोग (अर्श) वालों के लिये नित्य हितकर होता है ॥ १७ ॥

अथ पर्णमृगाः (वृक्षों पर चढ़ने वाले प्राणी) ।

तेषां गणनां गुणांश्चाह

वनौका वृक्षमार्जारी वृक्षमर्कटिकाऽऽद्यः । एते पर्णमृगाः प्रोक्ताः सुश्रुताद्यैर्महर्षिभिः ॥ १८ ॥

पर्णमृग (वृक्ष पर चढ़ने वाले) जीवों की गणना—वानर, वृक्षविहाल (वन विलाव), रूषी वानर आदि को सुश्रुतादि महर्षियों ने "पर्णमृग" संज्ञक बतलाया है ॥ १८ ॥

ऋवनौका = वानरः । वृक्षमार्जारी = वृक्षविहालः । वृक्षमर्कटिका = 'रूषी वानर' इति लोके ॥ १८ ॥

यहां पर मूल में—"वनौका" से "वानर" तथा "वृक्षमार्जारी" से वृक्षविहाल अर्थात् पेड़ पर रहने वाले वन विलाव और "वृक्षमर्कटिका" से "रूषी वानर" नाम से लोक में प्रसिद्ध जीव का ग्रहण करना चाहिये ॥ १८ ॥

स्मृताः पर्णमृगा वृष्याश्चक्षुष्या शोषिणे हिताः । श्वासादाः कासशमनाः सृष्टमूत्रपुरीषकाः ॥

पर्णमृग संज्ञक जीवों का मांस—वीर्यवर्धक, नेत्रों के लिये हितकर, शोष (क्षय) रोगियों के लिये हितकारी, मूत्र तथा मल को निकालने वाला एवम्—श्वास, अर्श (बवासीर) और खांसी को दूर करने वाला होता है ॥ १९ ॥

अथ विष्किराः (विष्किरपक्षी) । तेषां गणनां गुणांश्चाह

वर्त्तका लाववर्त्तीरकपिञ्जलकतित्तिराः । कुलिङ्गकुक्कुटाद्याश्च विष्किरा समुदाहृताः ॥ २० ॥

विकीर्य भक्षयन्त्येते यस्मात्तस्माद्भिः विष्किराः । कपिञ्जल इति प्राज्ञै कथितो गौरतित्तिरिः ॥

विष्किरा मधुराः शीताः कषयाः कट्टुपाकिनः ।

चक्षुष्या वृष्यास्त्रिदोषघ्नाः पथ्यास्ते लघवः स्मृताः ॥ २२ ॥

विष्किर (कुरेद २ कर खाने वाले) पक्षियों की गणना—वर्त्तका, (बटेर-जङ्गली गौरैया), लाव (लवा), वर्त्तीर (कपिञ्जल के सदृश पक्षिविशेष), कपिञ्जल (गौर तीतर), तीतर, कुलिङ्ग (गौरैया) और मुर्गा इत्यादि पक्षी विष्किर कहलाते हैं । विष्किर शब्द की निरुक्ति—जो पक्षी पहले चोंच आदि से बिलेर कर पीछे खाते हैं इसीसे वे "विष्किर" कहलाते हैं और कपिञ्जल को विद्वान् लोग "गौरतित्तिरि" कहते हैं ।

विष्किर पक्षियों का मांस—मधुर, शीतल, कषाय (कसेला), विपाक में कट्टु रस युक्त, बलकारक, वीर्यवर्धक, त्रिदोषनाशक, पथ्य तथा लघु होता है ॥ २०-२२ ॥

अथ प्रतुदाः (चोंच से खानेवाले पक्षी) । तेषां गणनां गुणांश्चाह

कालकण्ठकहारीतकपोतशतपत्रकाः ।

पारावतः खञ्जरीटः पिकाद्याः प्रतुदाः स्मृताः ।

प्रतुद्य भक्षयन्त्येते तुण्डेन प्रतुदास्ततः ॥ २३ ॥

प्रतुद पक्षियों को गणना—कालकण्ठक (धूँके के रंग का जलकौवा), हरियल, पडुखी (कपोत भेद), शतपत्रक (कठफोरा), पारावत (कबूतर), खिड़रिच, कोयल आदि पक्षी "प्रतुद" कहलाते हैं ।

प्रतुद शब्द की निरुक्ति—जो पक्षी चोंच से निखोर कर खाते हैं इसीसे वे "प्रतुद" कहे जाते हैं ॥ २३ ॥

कहारीतः = "हरियल" इति लोके । कपोतो भबलः पाण्डुः । शतपत्रो बृहच्छुकः ।
"दावाघाटः" इत्यमरः । "कठफोरा" इति लोके ॥ २३ ॥

यहाँ पर "हारीत" से लोक प्रसिद्ध "हरियल" तथा कपोत पद से उसीका भेद शुक्लपीत वर्ण की पडुखी एवम् "शतपत्रक" से अमरकोश के प्रमाण से दावाघाट अर्थात् लोकप्रसिद्ध "कठफोरा" का बोध करना चाहिये ॥ २३ ॥

प्रतुदा मधुराः पित्तकफघ्नास्तुरा हिमाः । लघवो बद्धवर्चस्काः किञ्चिद्वातकराः स्मृताः ॥

प्रतुद संज्ञक पक्षियों के मांस—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, पित्त, तथा कफनाशक, शीतल, लघु, मल को गाढ़ा करने वाले तथा किञ्चित् वातकारक होते हैं ॥ २४ ॥

अथ प्रसहाः (दूसरे से छीनकर खानेवाले पक्षी) ।

तेषां गणनां गुणांश्चाह

काको गृध्र उल्लूकश्च चिल्लश्च शशघातकः । चाषो भासश्च कुरर इत्याद्याः प्रसहाः स्मृताः ॥

प्रसह संज्ञक (दूसरे से जबरदस्ती छीन कर खानेवाले) पक्षियों की गणना—कौवा, गीध, उल्लू, चीर, बाज, नीलकण्ठ, भास (गीध का भेद) और कुरांकुर या कडांकुल इत्यादि पक्षी प्रसह संज्ञक हैं ॥ २५ ॥

शशघातकः = "बाज" इति लोके । चाषः = "नीलकण्ठ" इति लोके । भासः = गृध्रविशेषः स्यात् । कुररः = "कुरांकुर" इति लोके ॥ २५ ॥

यहाँ पर "शशघातक" का लोकप्रसिद्ध "बाज" पक्षी, "चाष" का "नीलकण्ठ" इस नाम से लोकप्रसिद्ध पक्षी, "भास" का गीध के भेद का पक्षी, "कुरर" का "कुरांकुर" इस नाम से लोकप्रसिद्ध पक्षी का ग्रहण करना चाहिये ॥ २५ ॥

प्रसहाः कीर्तिता एते प्रसह्याच्छिद्य भक्षणात् ॥ २६ ॥

"प्रसह" शब्द की निरुक्ति—जो पक्षी दूसरे से जबरदस्ती छीनकर खाते हैं इससे वे "प्रसह" कहलाते हैं ॥ २६ ॥

प्रसहाः खलु वीर्योष्णास्तन्मांसं भक्षयन्ति ये । तेशोषभस्मकोन्माद्दशुक्लीणा भवन्ति हि ॥

प्रसह संज्ञक के मांस—ये सब उष्णवीर्य होते हैं, अतः जो उनके मांस को खाते हैं उनको शोष (क्षय), भस्मक रोग, पागलपन तथा शुक्लीगता हो जाती है ॥ २७ ॥

अथ ग्राम्याः (ग्राम्यपशु) । तेषां गणनां गुणांश्चाह

छागमेघवृषाश्वाद्या ग्राम्याः प्रोक्ता महर्षिभिः । ग्राम्या वातहराः सर्वे वीपनाः कफपित्तलाः ।
मधुरा रसपाकाभ्यां वृंहणा बलवर्द्धनाः ॥ २८ ॥

ग्राम्य (गाँव के अन्दर रहने वाले) पशुओं की गणना—बकरा, भेड़ा (भेड़ा), बैल (गोजाति), बौड़ा आदि पशुओं को महर्षियों ने "ग्राम्य" संज्ञक कहा है ।

ग्राम्य पशुओं का मांस—वातनाशक, अग्निदीपक, कफ तथा पित्तकारक, रस तथा विपाक में मधुर रसयुक्त, वृंहण (रस-रक्तादि वर्द्धक) एवम् बल को बढ़ाने वाला होता है ॥ २८ ॥

अथानूपाः । तत्र कूलेचराणां गणनां गुणांश्चाह

लुलायगण्डवाराहचमरीवारणादयः । एते कूलेचराः प्रोक्ता यतः कूले चरन्त्यपाम् ॥ २९ ॥

आनूप जाति के जीवों में कूलेचर संज्ञक जीवों की गणना—भैंसा, गैंडा, सूअर, चमरी (Yak-याक) जाति की गाय और हाथी वे "कूलेचर" संज्ञक जीव कहलाते हैं ।

"कूलेचर" शब्द की निरुक्ति—जो जीव नदी आदि जलाशयों के तट पर चरने वाले होते हैं उन्हें "कूलेचर" कहा जाता है ॥ २९ ॥

लुलायो = महिषः । गण्डः = खड्गः । चमरी = चमरपुच्छी गौः ॥ २९ ॥

यहाँ पर मूल में "लुलाय" से भैंसा, "गण्ड" से गैंडा, चमरी से जिस गोजाति के पशु की छ से चमर बनाया जाता है उस चमरी जाति का ग्रहण करना चाहिये ॥ २९ ॥

कूलेचरा मरुपित्तहरा वृष्या बलावहाः । मधुराः शीतलाः स्निग्धा मूत्रलाः श्लेष्मवर्धनाः ॥

कूलेचर संज्ञक जीवों का मांस—वात तथा पित्त को दूर करने वाला, वीर्यवर्धक, बलकारक, मधुर रसयुक्त, शीतल, स्निग्ध, मूत्रकारक तथा कफ को बढ़ाने वाला होता है ॥ ३० ॥

अथ प्लवाः (जलपर तैरने वाले पक्षी) । तेषां गणनां गुणांश्चाह

हंससारसकारण्डबकक्रौञ्चशरारिकाः ॥ ३१ ॥

नन्दीमुखी सकादम्बा बलाकाद्याः प्लवाः स्मृताः ।

प्लवन्ति सलिले यस्मादेते तस्मात्प्लवा स्मृताः ॥ ३२ ॥

प्लवसंज्ञक पक्षियों की गणना—हंस, सारस, कारण्ड (करंड), बगला, क्रौञ्च, शरारिका, नन्दीमुखी, कादम्ब, बगुली आदि ये सब "प्लव" संज्ञक हैं ।

प्लव शब्द की निरुक्ति—जो पक्षी जल पर तैरने वाले होते हैं वे "प्लव" कहे जाते हैं ॥ ३१-३२ ॥

कारण्डः = कपर्दिकाको वृहत्संभेदः । क्रौञ्चः = शरद्विहङ्गः स्यात्—"टेंक" इति लोके । शरारिका = "सिन्धु" इति लोके ॥

स्थूला कठोरा घृत्ता च यस्याश्चक्रपरि स्थिता । गुटिका जम्बुसहस्री प्रोक्ता नन्दीमुखीति सा ॥

सकादम्बः = "करवा" इति लोके । बलाका = "बगुली" इति लोके ॥ ३१-३२ ॥

यहाँ पर मूल में—"कारण्ड" पद से 'कपर्दिका', बड़े हंस का भेद, काले रंग के बड़े पैर वाले पक्षी; "क्रौञ्च" से शरद ऋतु का पक्षी, "टेंक" नाम से प्रसिद्ध; "शरारिका" से "सिन्धु" नाम से लोक प्रसिद्ध पक्षी का ग्रहण करना चाहिये । "नन्दीमुखी" से उस पक्षीका ग्रहण करना चाहिये कि जिसके चोंच के ऊपर मोटी, कठोर, गोल, जामुन के फल के समान गुटिका हो और "कादम्ब" से लोक प्रसिद्ध करवा अर्थात् बत्ख का तथा "बलाका" से "बगुली" का बोध करना चाहिये ॥ ३१-३२ ॥

प्लवाः पित्तहराः स्निग्धा मधुरा गुरवो हिमाः । वातश्लेष्मप्रदाश्चापि बलशुक्रकराः सराः ॥३३॥
प्लव संज्ञक पक्षियों का मांस—पित्तनाशक, स्निग्ध, मधुररसयुक्त, गुरु, शीतल, वात तथा कफ को वस्त्र करने वाला, बल तथा शुक्रवर्धक एवम् सारक होता है ॥ ३३ ॥

अथ कोशस्थाः (ढकनेके मध्यमें रहनेवाले प्राणी) ।

तेषां गणनां गुणांश्चाह

शङ्खः शङ्खनखश्चापि शुक्तिशङ्खककंटाः । जीवा एवंविधाश्चान्येकोशस्थाः परिकीर्त्तिताः ॥३४॥
कोशस्थ (ढकने के मध्य में रहने वाले) प्राणियों की गणना—शंख, क्षुद्रशंख (छोटे शंख), सितुही, वोंवा, केकड़ा, (यहाँ पर सु० सू० ४६ अ० में कोशस्थ जीवों में "मल्लुक" का पाठ है अतः "ककंट" पाठ ठीक नहीं मालूम पड़ता है अत एव "मल्लुक" से बड़ी "कौड़ी" का ग्रहण करना चाहिये) ये सब तथा इसी प्रकार के अन्य भी जो जीव हैं वे सब "कोशस्थ" कहलाते हैं ॥ ३४ ॥

शङ्खनखः = चुद्रशङ्खः ॥ ३४ ॥

यहाँ पर "शङ्खनख" से क्षुद्रशङ्ख अर्थात् "छोटे शङ्ख" का ग्रहण करना चाहिये ॥ ३४ ॥

कोशस्था मधुराः स्निग्धा वातपित्तहरा हिमाः । वृंहणा बहुवर्चस्का वृष्याश्च बलवर्द्धनाः ॥३५॥
कोशस्थ जीवों का मांस—मधुर रस युक्त, स्निग्ध, वात तथा पित्त नाशक, शीतल, वृंहण (रस रक्त-मांसादि वर्धक), अधिक मात्रा में मज निकालने वाला, वीर्यवर्धक तथा बलवर्धक होता है ॥ ३५ ॥

अथ पादिनः (पांवाँके प्राणी) । तेषां गणनां गुणांश्चाह

कुम्भीरकूर्मनाकाश्च गोधामकरशङ्खव । घण्टिकः शिशुमारश्चेत्यादयः पादिनः स्मृताः ॥३६॥
पादी अर्थात् पांव वाले प्राणियों की गणना—कुम्भीर, कलुआ, नाक, गोह, मगर, शाकुचा, वडियाल, सूस इत्यादि जीव पादी (पांव वाले) कहलाते हैं ॥ ३६ ॥

कुम्भीरो = मारको जलजन्तुः । कूर्मः = कच्छपः । नाकः = "नाकः" इति लोके (सरयवादिबदीषु बहुलः) । गोधा = "गोहि" जलजन्तुः । मकरः = "मगर" इति लोके । शङ्खः = "शाकुचा" इति लोके । घण्टिकः = "वडियाल" इति लोके । शिशुमारः = "सूस" इति लोके ॥ ३६ ॥

यहाँ पर मूल में—"कुम्भीर" से मारने वाला नाक के भेद का जीव विशेष; "कूर्म" से कछवा; "नाक" के लोक प्रसिद्ध-नाक (सरयू आदि नदियों में अधिक रूप से रहने वाला); "गोधा" से गोह नामक जल का जीव; "मकर" से मगर नाम से प्रसिद्ध जीव; "शङ्ख" से शाकुचा नामक जीव; "घण्टिक" से वडियाल; "शिशुमार" से सूस नाम से प्रसिद्ध जीव समझना चाहिये ॥ ३६ ॥

पादिनोऽपि च ये ते तु कोशस्थानां गुणैः समाः ॥ ३६ ॥

पादी अर्थात् पांव वाले जीवों का मांस—गुणों में उपर्युक्त कोशस्थ जीवों के मांस के समान होता है ॥ ३७ ॥

अथ मत्स्याः (मछली) । तेषां नामानि गुणांश्चाह

मत्स्यो मीनो विसारश्च क्षषो वैसारिणोऽण्डजः । शकुली पृथुरोमा च स सुदर्शन इत्यपि ॥
रोहिताद्यास्तु ये जीवास्ते मत्स्याः परिकीर्त्तिताः । मत्स्याः स्निग्धोष्णमधुरा गुरवः कफपित्तलाः ॥
वातघ्नावृंहणा वृष्या रोचका बलवर्द्धनाः । मद्यज्यवायसक्तानां दीप्तादीनाञ्च पूजिताः ॥३७॥
मछलियों के संस्कृत नाम—मत्स्य, मीन, विसार, क्षष, वैसारिण, अण्डज, शकुली, पृथुरोमा और सुदर्शन ये सब हैं ।

मछलियों की गणना—रोहू आदि जो जीव हैं (जिनका आगे वर्णन आने वाला है) उनकी गणना मत्स्यों (मछलियों) के अन्तर्गत समझनी चाहिये ।

मछली का मांस—स्निग्ध, उष्ण, मधुर रस युक्त, गुरु, कफ तथा पित्तजनक, वातनाशक, वृंहण, वृष्य, रोचक, बलवर्धक तथा मद्य (शराब) पीने तथा मैथुन करने में आसक्त चित्त वालों एवम् प्रदीप्त जठराग्नि वालों के लिये हितकर होता है ॥ ३८-४० ॥

अथ जड्घालाः (जांघ के बल से चलने वाले प्राणी) ।

तत्र हरिणस्य मांसगुणानाह

हरिणः शीतलो बद्धविण्मूत्रो दीपनो लघुः । रसे पाके च मधुरः सुगन्धिः सन्निपातहा ॥
हरिण का मांस—शीतल, मल तथा मूत्र का विषय करने वाला, अग्निदीपक, लघु, रस तथा विपाक में मधुर रस युक्त, अच्छे गन्ध वाला तथा सन्निपातनाशक होता है ॥ ४१ ॥

अथैणहरिणः (कालाहरिण) । तस्य मांसगुणानाह

एणः कषायो मधुरः पित्तासृक्कफवातहृत् । संग्राही रोचनो बल्यो ज्वरप्रशमनः स्मृतः ॥२२॥
काले हरिण का मांस—कषाय तथा मधुर रस युक्त, संग्राही, रोचक, बलकारक एवम्—पित्त, रक्तविकार, कफ, वात तथा ज्वर का नाशक होता है ॥ ४२ ॥

अथ कुरङ्गः । तस्य मांसगुणानाह

कुरङ्गो वृंहणो बल्यः शीतलः पित्तहृद् गुरुः । मधुरो वातहृद् ग्राही किञ्चित्कफकरः स्मृतः ॥
कुरङ्गनामक मृग का मांस—वृंहण (रस—रक्तादि वर्धक), बलकारक, शीतल, पित्तनाशक, गुरु, मधुररसयुक्त, वातनाशक, ग्राही तथा किञ्चित् कफ करने वाला होता है ॥ ४३ ॥

अथ ऋष्यः (रोज) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

ऋष्यो नीलाण्डकश्चापि गवयो रोक्ष इत्यपि । गवयो मधुरो बल्यः स्निग्धोष्णः कफपित्तलः ॥
ऋष्य (रोज) नामक मृग के संस्कृत नाम—ऋष्य, नीलाण्डक, गवय, रोक्ष ये सब हैं । (यहाँ पर "रोक्ष" संस्कृत का नाम नहीं मालूम पड़ता है, ग्रन्थानुरोध से लिख दिया गया है) ।
रोक्ष का मांस—मधुर रस युक्त, बलकारक, स्निग्ध, उष्ण, एवम् कफ तथा पित्त जनक होता है ॥ ४४ ॥

अथ पृषतः (चित्तलमृग) । तस्य मांसगुणानाह

पृषतस्तु भवेत्स्वादुग्राहकः शीतलो लघुः । दीपनो रोचनः श्वासज्वरदोषत्रयासृजित् ॥ ४५ ॥
चित्तल मृग का मांस—स्वादु, ग्राही, शीतल, लघु, अग्निदीपक, रोचक एवम्—श्वास (दमा), ज्वर, त्रिदोष तथा रक्तविकार को दूर करने वाला होता है ॥ ४५ ॥

अथ न्यङ्कुः (बारहसिंगा) । तस्य मांसगुणानाह

न्यङ्कुः स्वादुर्लघुर्वल्यो वृष्यो दोषत्रयापहः ॥ ४६ ॥

न्यङ्कुसंज्ञक मृग का मांस—स्वादु, लघु, बलकारक, वीर्यवर्धक तथा त्रिदोषनाश होता है ॥ ४६ ॥

अथ साबरम् । तस्य मांसगुणानाह

साबरं पल्लं खिगं शीतलं गुरु च स्मृतम् । रसे पाके च मधुरं कफदं रक्तपित्तहृत् ॥ ४७ ॥

साबर मृग का मांस—स्निग्ध, शीतल, गुरु, रस तथा विपाक में मधुर रस युक्त, कफजनक एवम्—रक्तपित्त को दूर करने वाला होता है ॥ ४७ ॥

अथ राजीवः । तस्य मांसगुणानाह

राजीवस्तु गुणैर्ज्ञेयः पृषतेन समो जनैः ॥ ४८ ॥

राजीव मृग का मांस—गुणों में चित्तलमृग के मांस के समान ही होता है, ऐसा समझना चाहिये ॥ ४८ ॥

अथ मुण्डी । तस्य मांसगुणानाह

मुण्डी तु ज्वरकासाक्षयश्वासापहो हिमः ॥ ४९ ॥

मुण्डी मृग का मांस—शीतल तथा ज्वर, खांसी, रक्तविकार, क्षय और श्वास को दूर करने वाला होता है ॥ ४९ ॥

अथ बिलेशयाः । तत्र शशः (खरगोश) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

लम्बकर्णः शशः शुली लोमकर्णो बिलेशयः । शशः शीतो लघुर्माही रुचः स्वादुः सदा हितः । वह्निकृत्कफपित्तघ्नो वातसाधारणः स्मृतः । ज्वरातीसारशोषाक्ष्मासामयहरश्च सः ॥ ५० ॥

बिलेशय संज्ञक जीवों में खरगोश के संस्कृत नाम—लम्बकर्ण, शश, शूली, लोमकर्ण तथा बिलेशय ये सब हैं ।

खरगोश का मांस—शीतल, लघु, माही, रुच, स्वादिष्ट, सभी ऋतुओं में हितकर, जठराग्नि को प्रवृत्त करने वाला, कफ तथा पित्त नाशक, साधारण वात कारक एवम्—ज्वर, अतीसार, शोष, रक्तविकार तथा दमा को दूर करने वाला होता है ॥ ५० ॥

अथ सेधा (सेह, साही) । तस्या नामानि मांसगुणांश्चाह

सेधा तु शस्यकः श्वशिरःशयन्ते तद्गुणा अथ । शस्यकः श्वासकासाक्षयोषदोषत्रयापहः ॥

साही के संस्कृत नाम—सेधा, शस्यक और श्वशिर ये सब हैं ।

साही का मांस—श्वास, खांसी, रक्तविकार, शोष तथा त्रिदोष को दूर करनेवाला होता है ॥ ५१ ॥

अथ पक्षिणः (पक्षी) । तेषां नामानि मांसगुणांश्चाह

पक्षी खगो विहङ्गश्च विहगश्च विहङ्गमः । शकुनिर्विः पतत्री च विष्किरो विकिरोऽण्डजः ।

धान्याङ्कुरचरा येऽत्र तेषां मांसं लघुत्तमम् । आनूपं बलकृन्मांसं स्निग्धं गुरुतरं स्मृतम् ॥ ५१ ॥

पक्षी के संस्कृत नाम—पक्षी, खग, विहङ्ग, विहग, विहङ्गम, शकुनि, वि, पतत्री, विष्किर, विकिर तथा अण्डज ये सब हैं ।

पक्षियों में जो धान के अङ्कुर चरने वाले हैं, उनका मांस—हल्का तथा उत्तम होता है । आनूप अर्थात् जल के किनारे रहने वाले पक्षियों का मांस—बलकारक, स्निग्ध तथा भरपूर गुण होता है ॥ ५२ ॥

अथ तेषु विष्किरेषु वर्त्तकः (बटेर) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

वर्त्तको वर्त्तकश्चित्रस्ततोऽन्या वर्त्तका स्मृता ।

वर्त्तकोऽग्निकरः शीतो ज्वरदोषत्रयापहः । सुहृत्स्वः शुक्रदो बन्धो वर्त्तकाऽक्षपगुणा ततः ॥ ५३ ॥

पूर्वोक्त विष्किर संज्ञक पक्षियों में वर्त्तक अर्थात् बटेर के संस्कृत नाम—वर्त्तक, वर्त्तक तथा चित्र ये सब हैं । इससे अन्य प्रकार का एक बटेर होता है जिसे संस्कृत में "वर्त्तका" कहते हैं ।

बटेर का मांस—जठराग्निकारक, शीतल, सुस्निग्धकारक, शुक्र उत्पन्न करने वाला, बलकारक एवम्—ज्वर तथा त्रिदोष को नष्ट करने वाला होता है । और दूसरे प्रकार का जो बटेर है उसका मांस—पूर्वोक्त बटेर के मांस की अपेक्षा स्वल्प गुण वाला होता है ॥ ५३ ॥

अथ लावः (लावा) । तस्य मांसगुणसहितान् भेदान् मांसगुणांश्चाह

लावा विष्करवर्गेषु ते जलुर्धा मता बुधैः ॥ ५४ ॥

पांशुलो गौरकोऽन्यस्तु पौण्ड्रको दर्भरस्तथा ।

लावा वह्निकराः स्निग्धा गरुणा प्राहका हिताः ॥ ५५ ॥

पांशुलः श्लेष्मलस्तेषु धीर्योऽष्णो निलनाशनः । गौरो लघुतरो रुचो वह्निकारी त्रिदोषघ्नित् ॥ ५६ ॥

पौण्ड्रकः पित्तकृत्किञ्चिद्घुर्वातकफापहः । दर्भरो रक्तपित्तघ्नो हृद्दामयहरो हिमः ॥ ५७ ॥

विष्किर वर्ग के पक्षियों में जो लावा है, उसके ४ भेद पण्डितों ने कहे हैं । उसमें प्रथम—पांशुल, दूसरा—गौरक, तीसरा—पौण्ड्रक एवं चौथा—दर्भर भेद है ।

लावा पक्षियों का मांस—अग्निकारक, स्निग्ध, विषनाशक, माही तथा हितकर (पथ्य) होता है । पांशुल संज्ञक लावा का मांस—कफकारक, उष्णवीर्य तथा वातनाशक होता है । गौरक संज्ञक लावा का मांस—भरपूर लघु, रुच, अग्नि बुद्धिकारक एवम् त्रिदोषनाशक होता है । पौण्ड्रक संज्ञक लावा का मांस—पित्तकारक, किञ्चित् लघु, वात तथा कफनाशक होता है । दर्भर संज्ञक लावा का मांस—रक्तपित्तनाशक, हृद्दामयको दूर करनेवाला तथा शीतल होता है ॥ ५४-५७ ॥

अथ वार्त्तिकः (बगेरा, बटेरा) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

वर्त्तिको वर्त्तिकटको वार्त्तिकश्चैव स स्मृतः । वर्त्तिको मधुरः शीतो रुचश्च कफपित्तनुत् ॥ ५८ ॥

बगेरा के संस्कृत नाम—वर्त्तिक, वर्त्तिकटक तथा वार्त्तिक ये सब हैं ।

बगेरा का मांस—मधुर रस युक्त, शीतल, रुच एवम् कफ तथा पित्तनाशक होता है ॥ ५८ ॥

अथ कृष्णतित्तिरिगौरतित्तिरिश्च (तीतर) । तयोर्नामानि मांसगुणांश्चाह

तित्तिरिः कृष्णवर्णः स्यात्स तु गौरः कपिलजलः । तित्तिरिर्बलदो माही हिक्कादोषत्रयापहः ॥

श्वासकासज्वरहरस्तस्माद्गौरोऽधिको गुणः ॥ ५९ ॥

तीतर के भेद और लक्षण—तीतर २ प्रकार का होता है । १ तीतर, २ गौर तीतर । काले रङ्ग का जो तीतर होता है उसे कृष्णतित्तिरि, या तित्तिरि, संस्कृत में कहते हैं । यदि वही तीतर गौर वर्ण का हो तो उसे संस्कृत में गौरतित्तिरि या कपिलजल कहते हैं । तीतर का मांस—बलदायक, माही एवम्—हिचकी, त्रिदोष, श्वास, खांसी तथा ज्वर को दूर करने वाला होता है । गौर तीतर का मांस—तीतर के मांस की अपेक्षा अधिक गुणकारी होता है ॥ ५९ ॥

अथ चटकः (गौरैया, चिडा) । तस्य नामानि मांसगुणानाह

चटकः कलविद्धः स्यात्कुलिङ्गः कालकण्ठकः ॥ ६० ॥

कुलिङ्गः शीतलः स्निग्धः स्वादुः शुक्रकफप्रदः । सञ्जिपातहरो वेश्मचटकश्चातिशुक्रलः ॥ ६१ ॥

गौरैया के संस्कृत नाम—चटक, कलविद्ध, कुलिङ्ग और कालकण्ठक ये सब हैं ।

गौरैया का मांस—शीतल, स्निग्ध, स्वादिष्ट, शुक्र तथा कफ को उत्पन्न करने वाला एवम् सञ्जिपात को दूर करने वाला होता है । घर में रहने वाले गौरैया का मांस—अत्यन्त शुक्र को उत्पन्न करने वाला होता है ॥ ६०-६१ ॥

अथ कुक्कुटो वनकुक्कुटश्च (मुरगा-वनमुरगा) ।

तयोर्नामानि मांसगुणांश्चाह

कुक्कुटः कृकवाहुः स्यात्कालञ्जश्रणायुधः । ताम्रचूडस्तथा दक्षो यामनादी शिखण्डिकः ॥ ६२ ॥

कुक्कुटो वृंहणः स्निग्धो वीर्योष्णोऽनिलहृद् गुरुः । चक्षुष्यः शुक्रकफकृद् वक्ष्यो वृष्यः कषायकः ॥ आरण्यकुक्कुटः स्निग्धो वृंहणः श्लेष्मलो गुरुः । वातपित्तक्षयविषमज्वरनाशनः ॥ ६४ ॥

मुरगा का संस्कृत नाम—कुक्कुट, कृकवाहु, कालञ्ज, चरणायुध, ताम्रचूड, दक्ष, यामनादी तथा शिखण्डिक ये सब हैं । वनमुरगा का संस्कृत नाम—वनकुक्कुट तथा आरण्यकुक्कुट आदि हैं ।

मुरगा का मांस—वृंहण (रस—रक्तादि वर्धक), स्निग्ध, उष्णवीर्य, वायु को नष्ट करने वाला, गुरु, नेत्रों के लिये हितकर, शुक्र तथा कफकारक, बलदायक, वृष्य (वीर्यवर्धक) तथा कषाय रसयुक्त होता है । वनमुरगा का मांस—स्निग्ध, वृंहण (रस रक्तादि वर्धक), कफननक, गुरु, एवम् वात, पित्त, क्षय, वमन तथा विषमज्वर को दूर करने वाला होता है ॥ ६२-६४ ॥

अथ प्रतुदाः तत्र हारीतः (हरियल) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

हारीतो रक्तपीतः स्याद्हरितोऽपि स कथ्यते ।

हारीतो रूक्ष उष्णश्च रक्तपित्तकफापहः । स्वेदस्वरकरः प्रोक्तः ईषद्घातकरश्च सः ॥ ६५ ॥

प्रतुद आति के पक्षियों में हरियल के संस्कृत नाम—हारीत, रक्तपीत और हरित ये सब हैं ।

हरियल का मांस—रूक्ष, उष्ण, रक्तपित्त तथा कफनाशक, स्वेद (पसीना) छाने वाला, स्वर को उत्तम करने वाला एवम् किञ्चित् वातकारक होता है ॥ ६५ ॥

अथ पाण्डुर्धवलपाण्डुश्च (पण्डुक) । तयोर्नामानि मांसगुणांश्चाह

पाण्डुस्तु द्विविधो ज्ञेयश्चित्रपक्षः कलध्वनिः ॥ ६६ ॥

द्वितीयो धवलः प्रोक्तः स कपोतः स्फुटध्वनिः । चित्रपक्षः कफहरो वातघ्नो ग्रहणीप्रणुत् ॥ ६७ ॥

धवलः पाण्डुरुद्विधो रक्तपित्तहरो हिमः । रसे पाके च मधुरः संग्राही वातघ्नान्तिकृत् ॥ ६८ ॥

पण्डुक का मेद एवं नाम—पण्डुक दो प्रकार का होता है, उसमें जो अनेक प्रकार के रङ्गों से युक्त पल्लवाला तथा अस्फुट एवम् मधुर ध्वनि करने वाला पण्डु होता है उसे संस्कृत में चित्रपक्ष, पाण्डु तथा कलध्वनि कहते हैं । दूसरा पण्डु जो (सफेद) है उसे धवल पाण्डु संस्कृत में कहते हैं । यह स्फुट शब्द करने वाला कबूतर है ।

चित्रपक्ष का मांस—कफ को दूर करने वाला, वातनाशक एवम् ग्रहणी रोग को नष्ट करने वाला होता है । धवलपाण्डु—रक्तपित्त को दूर करने वाला, शीतल, रस तथा विपाक में मधुर रसयुक्त, संग्राही एवम् वायु को शमन करने वाला होता है ॥ ६६-६८ ॥

अथ मयूरः (मोर) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

मयूरश्चन्द्रकी केकी मेघरावो भुजङ्गमुक् । शिखी शिखावलो बर्ही शिखण्डी नीलकण्ठकः ॥ शुक्लापाङ्गः कलापी च मेघनादानुलास्यपि । रसे पाके च मधुरः संग्राही वातघ्नान्तिकृत् ॥ ७० ॥

मोर के संस्कृत नाम—मयूर, चन्द्रकी, केकी, मेघराव, भुजङ्गमुक्, शिखी, शिखावक, बर्ही, शिखण्डी, नीलकण्ठक, शुक्लापाङ्ग, कलापी तथा मेघनादानुलासी ये सब हैं ।

मोर का मांस—रस तथा विपाक में मधुर रसयुक्त, संग्राही तथा वायु को शमन करने वाला होता है ॥ ६९-७० ॥

अथ पारावतः (कबूतर, परेवा) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

पारावतः कलरवः कपोतो रक्तलोचनः ।

पारावतो गुरुः स्निग्धो रक्तपित्तानिलापहः । संग्राही शीतलस्तज्जैः कथितो वीर्यवर्द्धनः ॥ ७१ ॥

परेवा के संस्कृत नाम—पारावत, कलरव, कपोत तथा रक्तलोचन ये सब हैं ।

परेवा का मांस—गुरु, स्निग्ध, रक्तपित्त तथा वायुनाशक, संग्राही, शीतल तथा वीर्य को बढ़ाने वाला होता है, ऐसा द्रव्य गुण के विद्वानों ने कहा है ॥ ७१ ॥

अथ पक्ष्यण्डानि (पक्षियोंके अण्डे) । तेषां गुणानाह

नातिस्निग्धानि वृष्याणि स्वादुपाकरसानि च ।

वातघ्नान्यतिशुक्राणि गुरुष्यण्डानि पक्षिणाम् ॥

पक्षियों के अण्डे—अत्यन्त स्निग्ध नहीं (किञ्चित् स्निग्ध) होते हैं और वृष्य (वीर्यवर्धक), विपाक तथा रस में मधुर रस युक्त, वातनाशक तथा अत्यन्त शुक्र को उत्पन्न करने वाले होते हैं ॥ ७२ ॥

अथ ग्राम्याः । तत्र छागः (बकरा) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

छागलो बर्करश्छागो बस्तोऽजश्छेलकः स्तुभः ॥ ७३ ॥

अजा छागी स्तुभा चापि छेलिका च गलस्तनी ।

छागमांसं लघु स्निग्धं स्वादुपाकं त्रिदोषनुत् ॥ ७४ ॥

नातिशीतमदाहि स्यात्स्वादु पीनसनाशनम् । परं बलकरं रुच्यं वृंहणं वीर्यवर्द्धनम् ॥ ७५ ॥

ग्राम्य पशुओं में बकरा के संस्कृत नाम—छागल, बर्कर, छाग, बस्त, अज, छेलक तथा स्तुभ ये सब हैं । बकरी के संस्कृत नाम—अजा, छागी तथा स्तुभा ये सब हैं । जिस के गले में स्तन के समान मांस लटकता हो उस बकरी को संस्कृत में—गलस्तनी तथा छेलिका कहते हैं ।

बकरे का मांस—लघु, स्निग्ध, विपाक में मधुर रस युक्त, त्रिदोषनाशक, अत्यन्त शीतल नहीं (किञ्चित् शीतल), दाह न पैदा करने वाला, स्वादिष्ट, पीनस रोग को दूर करने वाला, अत्यन्त बलकारक, रोचक, वृंहण तथा वीर्यवर्धक होता है ॥ ७३-७५ ॥

अथाप्रसूताजाया बालकाजासुतस्य च मांसगुणानाह

अजायास्त्वप्रसूताया मांसं पीनसनाशनम् । शुष्ककासेऽश्चौ शोषे हितमग्नेश्च दीपनम् ॥ ७६ ॥

अजासुतस्य बालस्य मांसं लघुतरं स्मृतम् । हृद्यं ज्वरहरं श्रेष्ठं सुखदं बलदं शृशम् ॥ ७७ ॥

विना व्याई हुई बकरी का मांस—पीनस रोगनाशक, सूखी खांसी, अरुचि तथा शोष रोग में हितकारक एवम् अग्निदीपक होता है ।

बकरी के छोटे बच्चों का मांस—अत्यन्त लघु, हृदय को हितकर, उवरनाशक, अत्यन्त सुख तथा बल को देने वाला अतएव श्रेष्ठ होता है ॥ ७६-७७ ॥

अथ निष्कासिताण्ड-वृद्ध-व्याधिमृतानां छागानां मांसस्य

छागमुण्डस्य च गुणानाह

मांसनिष्कासिताण्डस्य छागस्य कफहृद् गुरु । स्रोतःशुद्धिकरं बर्ह्यं मांसदं वातपित्तनुत् ॥७८॥
वृद्धस्य वातलं रुचं तथा व्याधिमृतस्य च । ऊर्ध्वजत्रुद्धिकारणं छागमुण्डं रुचिपदम् ॥७९॥

जिस बकरे के अण्ड-कोश निकाल लिये गये हैं उसके अर्थात् बधिया किये हुए बकरे का मांस—कफकारक, गुरु, स्रोतों की शुद्धि करने वाला, बलकारक, मांसवर्धक, वात तथा पित्त नाशक होता है। लुड्डे बकरे का मांस—जायु को उत्पन्न करने वाला तथा रुच्य होता है। रोग से पीड़ित हो कर मरे हुए बकरे का मांस—भी वात कारक तथा रुच्य होता है। बकरे का मुण्ड (शिर)-जत्रु [काँख तथा कन्धे के सन्धि स्थान] के ऊपर भाग में होने वाले रोगों को दूर करने वाला तथा रुचिजनक होता है ॥ ७८-७९ ॥

अथ भेषः (मेढा) । तस्य नामान्यण्डविहीनस्य तस्य

च मांसगुणांश्चाह

मेढो मेढो हुडो मेधे डरणोऽप्येडकोऽपि च । अविर्वृष्णिश्तथोर्णायुः कथ्यन्ते तद्गुणा अथ ॥८०॥
प्रषस्य मांसं पुष्टौ श्यात्पित्तश्लेष्मकरं गुरु । तस्यैवाण्डविहीनस्य मांसं किञ्चिद्धु स्मृतम् ॥
मेढा के संस्कृत नाम—मेढ, मेढ, हुड, मेध, डरण, एडक, अवि, वृष्णि और ऊर्णायु ये सब हैं।
मेढे का मांस—पुष्टि के लिये उत्तम, पित्त तथा कफ को उत्पन्न करने वाला एवम् गुरु होता है। अण्डकोश निकाले हुये (बधिया किये हुये) मेढे का मांस—किञ्चित् लघु होता है और शेष गुण पूर्वोक्त होते हैं ॥ ८०-८१ ॥

अथैडकः । (दुम्बा मेढा) । तस्य नामानि

तद्भेदस्य च मांसगुणांश्चाह

एडकः पृथुशृङ्गः श्यान्मेधःपुच्छस्तु दुम्बकः । एडकस्य पलं ज्ञेयं मेधामिषसमं गुणैः ॥ ८२ ॥
मेधःपुच्छोद्भवं मांसं हृद्यं वृष्यं श्रमापहम् । पित्तश्लेष्मकरं किञ्चिद्वातव्याधिविनाशनम् ॥८३॥
एडक अर्थात् मोटी सींग वाले मेढा का सं० नाम—एडक और पृथुशृङ्ग है। इसकी सींग बड़ी मोटी होती है। दुम्बा मेढा का संस्कृत नाम—मेधःपुच्छ तथा दुम्बक है। इसकी पूँछ मेढे बढ जाने से बड़ी चौड़ी हो जाती है। एडक संज्ञक मेढे का मांस—गुणों में पूर्वोक्त मेढे के मांस के समान ही समक्षना चाहिये। दुम्बा मेढे का मांस—हृदय को हितकर, वीर्यवर्धक, श्रम को दूर करने वाला, पित्त तथा कफ कारक एवम् किञ्चित् वातरोग को नष्ट करने वाला होता है ॥ ८२-८३ ॥

अथ वृषभः (बैल) । तस्य नामानि मांसगुणानाह

बलीवर्दस्तु वृषभः ऋषभश्च तथा वृषः । अनडवान्सौरभेयोऽपि गौरुवा भद्र इत्यपि ॥ ८४ ॥
सुरभिः सौरभेयी च माहेयी गौरुशहता । गोमांसं सुगुह स्निग्धं पित्तश्लेष्मविचर्द्धनम् ।
बृंहणं वातहृत् बर्ह्यमपथ्यं पीनसप्रणुत् ॥ ८५ ॥

बैल के संस्कृत नाम—बलीवर्द, वृषभ, ऋषभ, वृष, अनडवान् (अनडुह), सौरभेय, गौः (गो), उक्षा (उक्षन्) तथा भद्र ये सब हैं। गौ के संस्कृत नाम—सुरभि, सौरभेयी, माहेयी तथा गोः (गो) ये सब कहे हुये हैं।

गोमांस—अत्यन्त गुरु, दुस्निग्ध, पित्त तथा कफ को बढ़ानेवाला, बृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), वात को दूर करने वाला, बलकारक, अस्वस्थों के लिये अपथ्य तथा पीनस रोग नाशक होता है ॥ ८४-८५ ॥

अथाश्वः (घोड़ा) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

घोटकेऽप्यश्वतुरगास्तुरङ्गमाश्व तुरङ्गाः । बाजिवाहावर्गान्धर्वहयसैन्धवसप्तयः ॥ ८६ ॥
अश्वमांसस्तु तुवरं वह्निक्कफपित्तलम् । वातहृद् बृंहणं बर्ह्यं चतुष्यं मधुरं लघु ॥ ८७ ॥
घोड़े के संस्कृत नाम—घोटक, अश्व, तुरग, तुरङ्ग, तुरङ्गम, बाजि, वाह, अर्व (अर्वन्), गन्धर्व, हय, सैन्धव तथा सप्त ये सब हैं।

घोड़े का मांस—कषाय तथा मधुर रस युक्त, अग्निकारक, कफ तथा पित्त को उत्पन्न करने वाला, वातनाशक, बृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), बलकारक, नेत्रों के लिये हितकर तथा लघु होता है ॥ ८६-८७ ॥

अथ कूलेचराः । तत्रः महिषः (भैंसा) ।

तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

महिषो घोटकारिः श्याकासरश्च रजश्चलः ॥ ८८ ॥
पीनस्कन्धः कृष्णकायो लुलायो यमवाहनः । महिषस्यामिषं स्वादु स्निग्धोष्णं वातनाशनम् ॥
निद्राशुक्रप्रदं बर्ह्यं तनुदाढ्यकरं गुरु । वृष्यञ्च सृष्टविष्मूत्रं वातपित्तास्रनाशनम् ॥ ९० ॥
कूलेचर संज्ञक पशुओं में भैंसा के संस्कृत नाम—महिष, घोटकारि, कासर, रजश्चल, पीनस्कन्ध, कृष्णकाय, लुलाय और यमवाहन ये सब हैं ॥

भैंसे का मांस—स्वादु, स्निग्ध, उष्ण, वातनाशक, निद्रा तथा शुक्र को उत्पन्न करने वाला, बलकारक, शरीर को पुष्ट करने वाला, गुरु, वीर्यवर्धक, मूत्र तथा मल को निकालने वाला एवम् वातपित्त तथा रक्तविकार को दूर करने वाला होता है ॥ ८८-९० ॥

अथ मण्डूकः (मेंढक) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

मण्डूकः प्लवगो भेको वर्षाभूर्दुर्दुर्गो हरिः । मण्डूकः श्लेष्मलो नातिपित्तलो बलकारकः ॥९१॥
मेंढक के संस्कृत नाम—मण्डूक, प्लवग, भेक, वर्षाभू, दुर्दुर्ग तथा हरि ये सब हैं।
मेंढक का मांस—कफ पैदा करने वाला, अत्यन्त पित्तकारक नहीं (थोड़ा पित्तकारक), तथा बलकारक होता है ॥ ९१ ॥

अथ पादिनः । तत्र कच्छपः (कछुआ) । तस्य नामानि मांसगुणांश्चाह

कच्छपो गृहपाक्कर्मः कमठो हृदपृष्ठकः । कच्छपो बलदो वातपित्तनुपुंसवकारकः ॥ ९२ ॥
कूलेचरों के अन्तर्गत पादी अर्थात् पाँववाले जीवों में कछुये का संस्कृत नाम—कच्छप, गृहपाद, कर्म, कमठ, तथा हृदपृष्ठक ये सब हैं।

कछुये का मांस—बलदायक, वात-पित्त को दूर करने वाला एवम् पुंस्त्व (मैथुनशक्ति) बढ़ाने वाला है ॥ ९२ ॥

अथ विशेषाः । तत्र सद्योहतस्य मांसगुणानाह

सद्योहतस्य मांसं स्याद्वाधिघाति यथाऽमृतम् । वधस्यं बृंहणं सारम्यमन्यथा तद् विवर्जयेत् ॥

मांस विषयक विशेष बातों में तत्काल मारे गये जीवों के मांस का गुण—अमृत के समान व्याधि को दूर करने वाला, आयु को स्थिर करने वाला, बृंहण (रस-रक्तादि वर्धक) तथा हितकर होता है । यदि तत्काल का मारा हुआ जीव न हो तो उसका मांस नहीं खाना चाहिये ॥ ९३ ॥

अथ स्वयं मृतस्य मांसगुणानाह

स्वयं मृतस्य चावश्यमतीसारकरं गुरु ॥ ९४ ॥

स्वयं मरे हुये जीवों का मांस—बलकारक नहीं होता है अर्थात् निर्बलता-कारक, अतीसार को उत्पन्न करने वाला तथा गुरु होता है ॥ ९४ ॥

अथ वृद्धबालयोर्मांसगुणानाह

वृद्धानां दोषलं मांसं बालानां बलदं लघु ॥ ९५ ॥

बुढ़्हे जीवों का मांस—दोषों को बढ़ाने वाला होता है । बच्चे जीवों का मांस—बलकारक तथा लघु होता है ॥ ९५ ॥

अथ सर्पव्यालदृष्टयोर्मांसयोः शुष्कमांसस्य च गुणानाह

सर्पदृष्टस्य मांसञ्च शुष्कमांसं त्रिदोषकृत् । त्रिदोषकृद् व्यालदृष्टं शुष्कं शूलकरं परम् ॥ ९६ ॥

सर्प के काटने से मरे हुए जीवों का मांस—त्रिदोषकारक तथा उसी का सूखा मांस भी त्रिदोषकारक होता है । और हिंस्र जीव व्यालादिकों से काटे हुये जीवों का मांस भी त्रिदोषकारक ही होता है किन्तु-सूखा मांस अत्यन्त शूलकारक होता है ॥ ९६ ॥

अथ विषादिमृतस्य मांसगुणानाह

विषाम्बुद्धमृतस्यैतन्मृत्युदोषरुजाकरम् ।

क्लिन्नमुत्सलेजजनकं कृशं वातप्रकोपणम् । तोयपूर्णं शिरारजं मृतमभ्यु त्रिदोषकृत् ॥ ९७ ॥

विष से, जल में डूब कर अथवा रोग से पीड़ित होकर मरे जीवों का मांस—दृष्टुदायक, दोषकारक तथा रोगों को उत्पन्न करने वाला होता है । क्लिन्न (सड़ा गला) मांस—उत्सलेज (वमन की इच्छा) को उत्पन्न करने वाला होता है । कृश (दुबल) जीवों का मांस—वायु को प्रदुषित करने वाला होता है । जल में मरे हुये जीवों का मांस—त्रिदोषकारक होता है क्योंकि उसकी जितनी शिरारजें (नाड़ियाँ) होती हैं वे सब जल से पूर्ण रहती हैं ॥ ९७ ॥

अथ जात्यादिपरत्वेन मांसस्य गुणानाह

विहङ्गेषु पुमान्छ्रेष्ठः स्त्री चतुष्पदजातिषु ।

पराङ् लघु पुंसां स्यात्स्त्रीणां पूर्वाङ्गमादिशेत् । देहमध्यं गुरुमायं सर्वेषां प्राणिनां स्मृतम् ॥
पक्षरूपेणादिहङ्गानां तदैव लघु कथ्यते । गुरुण्यण्डानि सर्वेषां गुर्वी मीवा च पक्षिणाम् ॥९८॥

उरःस्कन्धोदरं कुक्षी पादौ पाणी कटी तथा । पृष्ठस्वस्यकृदन्त्राणि गुरूणीह यथोत्तरम् ॥१००॥
लघुवातकरं मांसं खगानां धान्यचारिणाम् । मत्स्याशिनां पित्तकरं वातघ्नं गुरु कीर्तितम् १०१॥
फलाशिनां श्लेष्मकरं लघु कूचमुदीरितम् । बृंहणं गुरु वातघ्नं तेषामेव पलाशिनाम् ॥१०२॥
सुख्यजातिष्वल्पदेहा महादेहेषु पूजिताः । अल्पदेहेषु शस्यन्ते तथैव स्थूलदेहिनाः ॥१०३॥

जीवों के जाति आदि की प्रधानता से मांस का गुण—जाति की प्रधानता—पक्षियों में पुरुष जाति के जीवों का मांस-श्रेष्ठ होता है तथा चौपायों (बकरा आदि) में स्त्री जाति के जीवों का मांस-श्रेष्ठ होता है । अङ्ग की प्रधानता—पुरुष संज्ञक जीवों के शरीर में नीचे भाग का मांस-लघु होता है । तथा स्त्रीसंज्ञक जीवों के ऊपरी भाग का मांस लघु होता है । सम्पूर्ण जीवों के शरीर में मध्य भाग का मांस—प्रायः करके गुरु होता है किन्तु पक्षियों का वही (मध्यभाग का मांस) पंखों के बराबर श्वर उधर दिखाने से लघु होता है । सम्पूर्ण पक्षियों के अण्डे तथा गर्दन गुरु होते हैं । छाती, कन्धा, उदर, दोनों कोष्ठ, दोनों पैर, दोनों हाथ, कमर, पीठ, त्वचा, यकृत (जिगर) और आंत ये सब एक दूसरे की अपेक्षा उत्तरोत्तर गुरु होते हैं । भोजन की प्रधानता—धान्य भोजन करने वाले पक्षियों का मांस—लघु तथा वातकारक होता है । मछली भोजन करने वाले पक्षियों का मांस—पित्तकारक, वातनाशक तथा गुरु होता है । फलभोजी पक्षियों का मांस—कफकारक, लघु तथा रूक्ष होता है । मांसभोजी पक्षियों का मांस—बृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), गुरु तथा वातनाशक होता है ।

सजातीयों में शरीर की छुटाई बढ़ाई की प्रधानता—समान जाति वाले जीवों में यदि में वे बड़े शरीर वाले हैं तो उनमें जो अपेक्षाकृत छोटे शरीरवाले हैं उनका मांस श्रेष्ठ होता है । एवम्—समान जाति के छोटे शरीरवाले जीवों में जो अपेक्षाकृत स्थूल शरीर वाले हैं उनका मांस—श्रेष्ठ होता है ॥ ९८-१०३ ॥

अथ मत्स्याः । तत्र रोहितः (रोहू) । तस्य

लक्षणं मांसमुण्डयोर्गुणैश्चाह

रक्तोदरो रक्तमुखो रक्ताक्षो रक्तपक्षितः । कृष्णपुच्छो ह्रषः श्रेष्ठो रोहितः कथितो बुधैः ॥१०४॥

रोहितः सर्वमत्स्यानां वरो वृष्योऽर्द्धितात्तिजिव् ।

कषायानुरसः स्वादुर्वातघ्नो नातिपित्तकृत् । ऊर्ध्वजशुगतान् रोगान् हन्याद्दोहितमुण्डकम् ॥

मछलियों में रोहू मछली के लक्षण—जिस मछली का उदर, मुख, नेत्र तथा अगल बगल के छोटे छोटे पंख ये सब रक्तवर्ण के हों एवम्—पुंछ काली हो तो पण्डित लोग उसे "रोहू मछली" कहते हैं ।

सम्पूर्ण मछलियों में रोहू नामक मछली ही श्रेष्ठ होती है । रोहू का मांस—वीर्यवर्धक अर्द्धित-वात (मुंह का लकवा) को दूर करने वाला, आरम्भ में स्वादिष्ट, अन्त में कषायरसयुक्त, वातनाशक और अत्यन्त पित्तकारक नहीं (किञ्चित् पित्तकारक) होता है । रोहू का मुण्ड—जडु (कन्धा तथा कौंख की सन्धि) से ऊपर के भागों में होने वाले रोगों को दूर करने वाला होता है ॥ १०४-१०५ ॥

अथ शिलीन्ध्रः । तस्य मांसगुणानाह

शिलीन्ध्रः श्लेष्मलो बस्यो विपाके मधुरो गुरुः । वातपित्तहरो हृद्यः आमवातकरश्च सः ॥

शिलीन्ध्र मछली का मांस—कफकारक, बलदायक, विपाक में मधुर रसयुक्त, गुरु, वात-पित्तनाशक, हृदय के लिये हितकर तथा आमवात कारक होता है ॥ १०६ ॥

अथ भाकुरः । तस्य मांसगुणानाह

भाकुरो मधुरः शीतो वृष्यः श्लेष्मकरो गुरुः । विष्टम्भजनकश्चापि रक्तपित्तहरः स्मृतः ॥१०७॥

भाकुर मछली का मांस—मधुररसयुक्त, शीतल, वीर्यवर्धक, कफकारक, गुरु, विष्टम्भ उत्पन्न करने वाला तथा रक्तपित्त नाशक होता है ॥ १०७ ॥

अथ मोचिका । तस्यां मांसगुणानाह

मोचिका वातहृद् बलया वृंहणी मधुरा गुरुः । पित्तहृत्कफकृद्गुच्या वृष्या वीसाग्नेये हिता ॥

मोचिका मछली का मांस—वात को दूर करनेवाला, बलकारक, वृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), मधुर रसयुक्त, गुरु, पित्तनाशक, कफकारक, रोचक, वीर्यवर्धक एवम् दीप्त अग्निवाले पुरुषों के लिये हितकर होता है ॥ १०८ ॥

अथ पाठीनः । तस्य मांसगुणानाह

पाठीनः श्लेष्मलो बल्यो निद्रालुः पिशिताशनः । दूषयेद्बुधिरं पित्तं कुष्ठरोगं करोति च ॥

पाठीन मछली का मांस—कफकारक, बलदायक, निद्रा को लाने वाला होता है । यह मछली मांस खाने वाली होती है अतः इसका मांस रुधिर को दूषित करने वाला एवम् पित्त तथा कुष्ठ रोग को उत्पन्न करने वाला होता है ॥ १०९ ॥

अथ शृङ्गी (सींगी) । तस्या मांसगुणानाह

शृङ्गी तु वातशमनी स्निग्धा श्लेष्मप्रकोपणी । रसे तिक्ता कषाया च लघ्वी रुच्या स्मृताबुधैः ॥

शृङ्गी मछली का मांस—वायु को शमन करने वाला, स्निग्ध, कफ को प्रकुपित करने वाला, तिक्त तथा कषाय रस युक्त, लघु तथा रुचिकारक होता है ॥ ११० ॥

अथेह्लीसः (हिल्सा) । तस्य मांसगुणानाह

ह्लीसो मधुरः स्निग्धो रोचनो बह्विबर्द्धनः । पित्तहृत्कफकृत्किञ्चिद्वल्युर्बुध्योऽनिलापहः ॥

हिल्सा मछली का मांस—मधुर रस युक्त, स्निग्ध, रोचक, अग्निवर्धक, पित्त को दूर करने वाला, कफकारक, किञ्चित् लघु, वीर्यवर्धक तथा वायुनाशक होता है ॥ १११ ॥

अथ शङ्कुली (सौरी) । तस्या मांसगुणानाह

शङ्कुली प्राहिणी हृद्या मधुरा तुवरा स्मृता ॥ ११२ ॥

सौरी मछली का मांस—प्राही, हृदय के लिये हितकर और मधुर तथा कषाय रस युक्त होता है ॥ ११२ ॥

अथ गर्गरः (गर्गरा) । तस्य मांसगुणानाह

गर्गरः पित्तलः किञ्चिद्वातजिष्कफकोपनः ॥ ११३ ॥

गर्गरा मछली का मांस—पित्तजनक, किञ्चित् वातनाशक, एवम् कफ को कुपित करने वाला होता है ॥ ११३ ॥

अथ कविका । तस्या मांसगुणानाह

कविका मधुरा स्निग्धा कफघ्नी रुचिकारिणी ।

कञ्चिद्विषिकरी वातनाशिनी बह्विबर्द्धिनी ॥ ११४ ॥

कविका मछली का मांस—मधुर रस युक्त, स्निग्ध, कफनाशक, रुचिकारक, किञ्चित् पित्त-कारक, वातनाशक एवम् जठराग्नि को बढ़ाने वाला होता है ॥ ११४ ॥

अथ वर्मिमत्स्यः (वर्मी) । तस्य मांसगुणानाह

वर्मिमत्स्यो हरेद्वातं पित्तं रुचिकरो लघुः ॥ ११५ ॥

वर्मी मछली का मांस—वात तथा पित्त को दूर करने वाला, रुचिकारक एवम् लघु होता है ॥ ११५ ॥

अथ दण्डमत्स्यः । तस्य मांसगुणानाह

दण्डमत्स्यो रसे तिक्तः पित्तरक्तं कफ हरेत् । वातसाधारणः प्रोक्तः शुक्रलो बलवर्द्धनः ॥११६॥

दण्ड मछली का मांस—तिक्त रस युक्त, पित्तरक्त तथा कफ को दूर करने वाला, वायु के लिये साधारण, शुक्रजनक तथा बलवर्द्धक होता है ॥ ११६ ॥

अथैरङ्गः । तस्य मांसगुणानाह

एरङ्गो मधुरः स्निग्धो विष्टम्भी शीतलो लघुः ॥ ११७ ॥

एरङ्ग मछली का मांस—मधुर रस युक्त, स्निग्ध, विष्टम्भ करने वाला, शीतल तथा लघु होता है ॥ ११७ ॥

अथ महाशफरः (पपता) । तस्य मांसगुणानाह

महाशफरसंज्ञस्तु तिक्तः पित्तकफापहः । क्षिशिरो मधुरो रुच्यो वातसाधारणः स्मृतः ॥११८॥

महाशफरी मछली का मांस—तिक्त तथा मधुर रसयुक्त, पित्त तथा कफनाशक, शीतल, रुचिकारक एवम् वात के लिये साधारण होता है ॥ ११८ ॥

अथ गरधनी । तस्या मांसगुणानाह

गरधनी मधुरा तिक्ता तुवरा वातपित्तहृत् । कफघ्नी रुचिकृद्बुध्वी वीपनी बलवीर्यकृत् ॥११९॥

गरधनी मछली का मांस—मधुर-तिक्त तथा कषाय रसयुक्त, वात पित्त तथा कफ नाशक, रुचिकारक, लघु, अग्निदीपक एवम् बल तथा वीर्य को उत्पन्न करने वाला होता है ॥ ११९ ॥

अथ मद्गुरः । तस्य मांसगुणानाह

मद्गुरो वातहृद् बल्यो वृष्यः कफकरो लघुः ॥ १२० ॥

मद्गुर मछली का मांस—वातनाशक, बलकारक, वीर्यवर्धक, कफकारक एवम् लघु होता है ॥ १२० ॥

अथ सपादमत्स्याः (टेंगरा) । तस्य मांसगुणानाह

सपादमत्स्यो मेधाकृन्मेदःशयकरश्च सः । वातपित्तकरश्चापि रुचिकृत्परमो मतः ॥१२१॥
सपाद मछली का मांस—मेधा शक्ति को बढ़ाने वाला, मेदोवृद्धि को दूर करनेवाला, वात तथा पित्तकारक एवं रुचि को अत्यन्त उत्पन्न करनेवाला होता है ॥ १२१ ॥

अथ प्रोष्ठी । तस्या मांसगुणानाह

प्रोष्ठी तिक्ता कटुः स्वादुः शुक्रदा कफवातजिघ ।

स्निग्धाऽऽस्यकण्ठरोगघ्नी रोचनी च लघुः स्मृता ॥ १२२ ॥

प्रोष्ठी मछली का मांस—तिक्त तथा कटुरस युक्त, स्वादिष्ट, शुक्रजनक, कफ तथा वात नाशक, स्निग्ध, मुख और कण्ठ सम्बन्धी रोगों को दूर करने वाला, रोचक एवम् लघु होता है ॥

अथ क्षुद्रमत्स्याः । तेषां मांसगुणानाह

क्षुद्रमत्स्याः स्वादुरसा क्षोषत्रयविनाशनाः । लघुपाका रुचिकरा बलदास्ते हिता मताः ॥

छोटी मछलियों का मांस—स्वादिष्ट, त्रिदोष नाशक, विपाक में लघु, रुचिकारक तथा बलदायक होता है ॥ १२३ ॥

अथातिक्षुद्रमत्स्याः । तेषां मांसगुणानाह

अतिसूषमाः पुंसवहारा रुच्याः कासानिलापहाः ॥ १२४ ॥

अत्यन्त छोटी मछलियों का मांस—पुंसव (रमण करने की शक्ति) को दूर करनेवाला, रुचिकारक एवम् खांसी तथा वायु को दूर करने वाला होता है ॥ १२४ ॥

अथ मत्स्यगर्भः (मत्स्याण्डः) । तस्य गुणानाह

मत्स्यगर्भो भृशं वृष्यः स्निग्धः पुष्टिकरो लघुः । कफमेदःप्रदो बहयो ग्लानिकृन्मेदनाशनः ॥
मछली के अण्डे—अत्यन्त वीर्यवर्धक, स्निग्ध, पुष्टिकारक, लघु, कफ तथा मेदा को बढ़ानेवाले, बलकारक, रक्तानि उत्पन्न करनेवाले एवम् प्रमेह को नष्ट करने वाले होते हैं ॥ १२५ ॥

अथ शुष्कमत्स्याः (सूखी मछली) । तेषां मांसगुणानाह

शुष्कमत्स्या नवा बह्या दुर्जरा विडविषन्धिनः ॥ १२६ ॥

सूखी मछलियाँ—ये यदि नई हों तो बलकारक, देर में हजम होनेवाली, एवम् मल को विवन्ध करने वाली होती हैं ॥ १२६ ॥

अथ दग्धमत्स्यः (भूजी मछली) । तस्य मांसगुणानाह

दग्धमत्स्यो गुणैः श्रेष्ठः पुष्टिकृद् बलवर्द्धनः ॥ १२७ ॥

भूजी मछली—गुणों में श्रेष्ठ, पुष्टिकारक तथा बलको बढ़ाने वाली होती है ॥ १२७ ॥

अथ कूपजादिमत्स्याः । तेषां मांसगुणानाह

कूपमत्स्याः शुक्रमूत्रकृद्बलवर्द्धनाः । सरोजा मधुराः स्निग्धा बह्या वातविनाशनाः ॥
बाँववा बृंहणा मत्स्या गुरवोऽनिलनाशनाः । रक्तपित्तकरा वृष्याः स्निग्धाऽऽणाः स्फूपवर्चसः ॥

चौबन्धाः पित्तकराः स्निग्धा मधुरा लघवो हिमाः । तडागा गुरवो वृष्याः शीतला मलमूत्रदाः ॥
ताडागावन्निर्झरजा बलायुर्मतिवृद्धराः ॥ १२८ ॥

कुयें में रहने वाली मछलियों का मांस—शुक्र, मूत्र, कुष्ठ तथा कफ को बढ़ानेवाला होता है ।

सरोवर में रहनेवाली मछलियों का मांस—मधुर रसयुक्त, स्निग्ध, बलकारक तथा वायु को नष्ट करने वाला होता है ।

नदियों में रहने वाली मछलियों का मांस—बृंहण (रस—रक्तादिवर्धक), शुष्क, वातनाशक, रक्तपित्तकारक, वीर्यवर्धक, स्निग्ध, उष्ण एवं स्वल्प मात्रा में मल को निकालने वाला होता है ।

बौंदा या हौज में रहने वाली मछलियों का मांस—पित्तकारक, स्निग्ध, मधुर रसयुक्त, लघु तथा शीतल होता है ।

तालाब की मछलियों का मांस—गुरु, वीर्यवर्धक, शीतल, मल तथा मूत्र को निकालने वाला होता है ।

झरनों में रहनेवाली मछलियों का मांस—गुणों में तालाबों में रहनेवाली मछलियों के समान ही होता है किन्तु विशेष करके बल, आयु, बुद्धि तथा वृष्टि शक्ति को बढ़ानेवाला होता है ॥ १२४ ॥

अथर्तुविशेषे मत्स्यविशेषाणां मांसगुणानाह

हेमन्ते कूपजा मत्स्याः शिशिरे सारसा हिताः । वसन्ते ते तु नादेया ग्रीष्मे चौबन्धसमुद्भवाः ॥
तडागाजाता वर्षासु तास्वपथ्या नदीभवाः । नैर्झरा शरदि श्रेष्ठा विशेषोऽयमुदाहृतः ॥ १२९ ॥

विशेष २ ऋतुओं में विशेष २ मछलियों के मांस का गुण—हेमन्त ऋतु (अगहन-पूसमास) में—कूप में रहने वाली मछलियों का मांस; शिशिर ऋतु (माघ-फागुनमास) में—सरोवर में रहनेवाली मछलियों का मांस; वसन्त ऋतु (चैत-वैशाख मास) में—नदीमें रहने वाली मछलियों का मांस और ग्रीष्म ऋतु (जेठ-भाद्र मास) में—बौंदा या हौज की मछलियों का मांस हितकर होता है । वर्षा ऋतु (सावन-मादा मास) में—तालाब की मछलियों का मांस-हितकर और नदी की मछलियों का मांस अपथ्य (अहितकर) होता है । शरद ऋतु (कार-कातिक मास) में—झरनों की मछलियों का मांस—उत्तम होता है । इस प्रकार से मछलियों के मांस के सम्बन्ध में जो विशेषतायें थीं उनका वर्णन कर दिया गया है ॥ १२९ ॥

इति श्रीमिश्रलटकनतनयश्रीमिश्रभाव विरचिते भावप्रकाशे

मिश्रप्रकरणे एकादशो मांसवर्गः समाप्तः ॥

अथ द्वादशः कृतान्नवर्गः

तत्रान्नानां साधनप्रकारान् सिद्धानां गुणांश्चाह । तत्र परिभाषामाह

समवायिनि हेतौ ये मुनिभिर्गणिता गुणाः । कार्येऽपि तेऽस्त्रिलाज्ञेयाः परिभाषेति भाषिताः ॥
कचित्संस्कारभेदेन गुणभेदो भवेद्यतः । भक्तं लघु पुराणस्य शालेस्तच्चिपिठो गुरुः ॥ २ ॥

कच्चिद्योगप्रभावेण गुणान्तरमपेक्षते । कदन्नं गुरु सर्पिश्च तद्गुणं सुपचं भवेत् ॥ ३ ॥

अथ इस कृतान्न वर्ग में अन्नों को सिद्ध करने का प्रकार तथा सिद्ध हुये अन्नों का गुण कहते हैं ।
उसमें प्रथम परिभाषायें कहते हैं—

परिभाषा—समवायिकरण (अन्नादि द्रव्यों) में जो गुण मुनियों ने गिनाये हैं वे सभी गुण,
कार्य अन्नादि द्रव्यों से बने हुये पदार्थ भात आदि में भी होते हैं ऐसा समझना चाहिये । यह परिभाषा
सामान्यरूप से मुनियों ने कही है । किन्तु कहीं कहीं संस्कार भेद से गुण में भी भेद हो जाता है
अर्थात् समवायिकरण का गुण कार्य में पूर्ण रूप से नहीं आता है । जैसे कि—पुराने शालि
(जड़हन) चावल का भात इलका होता है किन्तु उसी (जड़हन) का चिलड़ा गुरु होता है ।
यहाँ पर संस्कार भेद से गुण में भेद हुआ है । और कहीं-कहीं संयोग के प्रभाव से भी गुणों में
अन्तर पड़ जाता है । जैसे—पृथक् २ स्वयं कदन्न (खराब अन्न) तथा वी दोनों ही गुरु होते हैं
किन्तु यदि इन दोनों का संयोग हो जाय तो जल्दी हजम होने वाले हो जाते हैं । यहाँ पर परस्पर
संयोग के प्रभाव से गुण में अन्तर हुआ है ॥ १-३ ॥

अथ भक्तम् (भात) । तस्य नामानि साधनं गुणांश्चाह

भक्तमन्नं तथाऽन्यश्च कचिकूरं च कीर्तितम् । ओदनोऽस्त्री स्त्रियां भिस्सा दीदिविः पुंसि भाषितः ॥
सुधीतास्तण्डुलान् स्फीतास्तोये पञ्चगुणे पचेत् । तद्गुणं प्रसृतं चोष्णं विशदं गुणवन्मतम् ॥
भक्तं वह्निकरं पथ्यं तर्पणं गोचनं लघु । अधीतमसूतं शीतं गुर्वरुच्यं कफप्रदम् ॥ ६ ॥

भात के संस्कृत नाम—भक्त, अन्न, अन्य (अन्यस्), कूर (कहीं २ यह भात का नाम कहा है),
ओदन (यह खीलिङ्ग को छोड़ कर शेष लिंगों में होता है), भिस्सा (यह केवल खीलिङ्ग में होता
है) और दीदिवि (यह केवल पुंलिङ्ग में होता है) ये सब हैं ।

निर्माणविधि—प्रथम चावलों को उत्तम रीति से धो डाले, पश्चात् कुछ क्षण के बाद जब तक
कुछ फूल जाय तब उसे ५ गुने जल में पकावे । सिद्ध होने पर उतार कर उसीमें से मांड़ निकाल
लेवे, यह मांड़ निकाला हुआ गरम भात विशद गुणयुक्त अत्यन्त गुणकारी होता है ।

भात—अग्निकारक, पथ्य, संतर्पण करने वाला, रोचक तथा लघु होता है । यदि यही भात
बिना बोये तथा मांड़ निकाले ही सिद्ध किया हुआ हो एवं शीतल हो तो गुरु, अरुचि उत्पन्न करने
वाला तथा कफकारक होता है ॥ ४-६ ॥

अथ दाली (दाल) । तस्या नामानि साधनगुणांश्चाह

दलितन्तु शमीधान्यं दालिदाली स्त्रियामुभे । दाली तु सलिले सिद्धा लवणार्द्रकहिजुभिः ॥
संयुक्ता सूपनाम्नी स्यात्कथ्यन्ते तद्गुणा अथ । सूपो विष्टम्भको रुक्षः शीतस्तु स विशेषतः ।

निस्तुपो मृष्टसिद्धो लाघवं सुतरां ब्रजेत् ॥ ८ ॥

दाल के लक्षण—शमीधान्य (मूंग, उरद, अरहर आदि) को दूध देने से दाल बनती है ।
संस्कृत नाम—दालि और दाली ये दो हैं । ये दोनों शब्द खीलिङ्गी हैं ।

निर्माण विधि—दाल को जल में पकावे और उसमें सेंधानमक, अदरक तथा हींग आवश्यकता-
नुसार डाल दे तो उस सिद्ध हुई दाल को संस्कृत में “सूप” कहते हैं ।

सूप (दाल)—विष्टम्भकारक, रुक्ष तथा विशेषतः शीतल होती है और यही दाल यदि प्रथम
भून कर छिस्का निकाल कर पश्चात् बनाई जाय तो अत्यन्त लघु होती है ॥ ७-८ ॥

अथ कृशरा (खिचड़ी) । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

तण्डुला दालिसंमिश्रा लवणार्द्रकहिजुभिः । संयुक्ताः सलिले सिद्धाः कृशरा कथिता बुधैः ॥
कृशरा शुक्रला बलया गुरुः पित्तकफप्रदा । दुर्जरा बुद्धिविष्टम्भमलमूत्रकरी स्मृता ॥ १० ॥

खिचड़ी बनाने की विधि—चावलों में बराबर की दाल मिलाकर यदि जल में पकाई जाय और
उसमें आवश्यकतानुसार सेंधा निमक, अदरक तथा हींग डाल दिया जाय तो सिद्ध होने पर उसे
पण्डित लोग संस्कृत में ‘कृशरा’ कहते हैं ।

खिचड़ी—शुक्रजनक, बलकारक, गुरु, पित्त तथा कफकारक, देर में हजम होने वाली
एवं बुद्धि बढ़ाने वाली, विष्टम्भ करने वाली तथा मल एवं मूत्र को कराने वाली होती है ॥ ९-१० ॥

अथ तापहरी । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

वृते हरिद्रासंयुक्ते माषजा भर्जयेद्दृटीम् ॥ ११ ॥

तण्डुलांश्चापि विधीतान्सहैव परिभर्जयेत् । सिद्धयोग्यं जलं तत्र प्रक्षिप्य कुशलः पचेत् ॥
लवणार्द्रकहिजुभिः मात्रया तत्र निक्षिपेत् । एषा सिद्धिः समायाता प्रोक्ता तापहरी बुधैः ॥
भवेत्तापहरी बह्व्या वृष्या श्लेष्मान्माचरेत् । वृंहणी तर्पणी रुच्या गुर्वी पित्तहरी स्मृता ॥

तापहरी बनाने की विधि—प्रथम उरद को पीस कर उसकी बरी बनाके, पश्चात् उसे
हल्की पढ़े हुये धी में खूब भूने और उसी के साथ ही साथ डुले हुये चावलों को भी भूने । पश्चात्
उसमें पक जाने योग्य जल डाल कर चतुरता के साथ पकावे और उसमें आवश्यकतानुसार सेंधा
निमक, अदरक तथा हींग डाल दे । जब सिद्ध हो जाय तो उतार ले, इसी को पण्डित लोग
“तापहरी” कहते हैं । तापहरी—बलकारक, वीर्यवर्धक, कफकारक, वृंहण (रस-रक्तादि वर्धक),
संतर्पण कारक, रोचक, गुरु तथा पित्तनाशक होती है ॥ ११-१४ ॥

अथ क्षीरिका (खीर) । तस्या नामानि साधनं गुणांश्चाह

पायसं परमान्नं स्यात्क्षीरिकाऽपि तदुच्यते । शुद्धेऽपवने दुग्धे तु घृतात्कांस्तण्डुलान्पचेत् ॥

ते सिद्धाः क्षीरिका क्वाता ससिलाऽऽयुतोत्तमा ।

क्षीरिका दुर्जरा प्रोक्ता वृंहणी बलवर्द्धिनी ॥

विष्टम्भनी हरेत् पित्तं रक्तपित्ताग्निमाह्वानम् ॥ १६ ॥

खीर के संस्कृत नाम—पायस, परमान्न तथा क्षीरिका ये सब हैं ।

निर्माणविधि—शुद्ध आधे औंठायें हुये दूध में प्रथम धी में सुजे हुये चावलों को डालकर
पकावे और उसमें चीनी (शक्कर) तथा धी भी उचित मात्रा में डाल दे, पश्चात् सिद्ध होने पर
उतार के इसी को क्षीरिका (खीर) कहते हैं ।

खीर—देर में हजम होने वाली, वृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), बल बढ़ाने वाली, विष्टम्भ करने वाली पवम्—पित्त, रक्तपित्त तथा वायु को दूर करने वाली और अग्नि को मन्द करने वाली होती है ॥ १५-१६ ॥

अथ नारिकेरक्षीरी (नारियल की खीर) । तस्याः साधनं गुणाँश्चाह
नारिकेरं तनूकृत्य छिन्नं पयसि गोः क्षिपेत् । सितागव्याज्यसंयुक्ते तत्पचेन्मृदुनाऽपिना ॥
नारिकेरोद्भवा क्षीरी स्निग्धा शीताऽतिपुष्टिदा । गुर्वा सुमधुरावृष्या रक्तपित्तानिलापहा ॥

नारिकेरक्षीरी (नारियल की खीर) बनाने की विधि—नारियल को छीलकर उसकी गिरी के छोटे २ टुकड़ों को साफ चीनी (शक्कर) तथा गाय के घी के साथ उचित मात्रा में दूध में डाल कर मन्द अग्नि से धीरे २ पकावे । जब सिद्ध हो जाय तब उतार ले । इसी को नारियल की खीर कहते हैं । नारियल की खीर—स्निग्ध, शीतल, अत्यन्त पुष्टिकारक, गुरु, मधुर, वीर्यवर्धक पवम्—रक्तपित्त तथा वायु को नष्ट करने वाली होती है ॥ १६-१८ ॥

अथ सेविका (सेमई) । तस्याः साधनं गुणाँश्चाह

समितावर्तिकाः कृत्वा सुसूक्ष्मा यवसञ्चिभा । शुष्काः क्षीरेणसंसाध्या भोज्यावृत्तसिताऽन्विताः ॥
सेविका तर्पणी वक्ष्या गुर्वा पित्तानिलापहा । आहिणी सन्धिक्लृप्त्वा तां खादेन्नातिमात्रया ॥

सेमई बनाने की विधि—मैदा की अत्यन्त पतली २ यव के समान बत्ती बना करके सुखावे । पश्चात् उसे दूध में पकावे और घी तथा चीनी मिलाकर भोजन करे ।

सेमई—तृप्तिकारक, बलदायक, गुरु, ग्राही, मग्न सन्धानकारक (टूटी हुई इड्डियों को अथवा उसड़ी हुई सन्धियों को जोड़ने वाली), रुचिकारक, पवम् पित्त तथा वायु को नष्ट करने वाली होती है । किन्तु इसे अधिक मात्रा में नहीं खाना चाहिये ॥ १९-२० ॥

अथ समिता (मैदा) । तस्याः साधनमाह

गोधूमा धवला चोताः कुट्टिताः क्षोषितास्ततः । प्रोक्षितायन्ननिष्पिष्टाश्चाळिताः समिताः स्मृताः ॥
मैदा बनाने की विधि—प्रथम सफेद गेहूं लेकर उसे धो डाले और ओखली में कूट कर सुखा डाले । पश्चात् फटक कर खूब महीन जाता में पिसवाकर बारीक चकनी या पतले कपड़े में रखकर चरना डाले । इसी आटा को मैदा कहते हैं ॥ २१ ॥

अथ मण्डकः (मण्डा) । तस्य साधनमाह

चारिणा कोमला कृत्वा समितां साधु मर्दयेत् । हस्तचालनया तस्या लोप्त्रीं सन्यवप्रसारयेत् ॥
अधोमुखघटस्थैतद्विस्तृतं प्रक्षिपेद् बहिः । मृदुना वह्निना साध्या सिद्धो मण्डक उच्यते ॥

मण्डा बनाने की विधि—मैदा को जल से अच्छी तरह माड़ कर मुलायम कर ले, पश्चात् उसकी लोई बनाकर उसे हाथ से बड़ा २ कर रोटी के समान करले, पुनः उसे अधो मुख वाले घड़ा के पेंदो पर रखकर मन्द अग्नि से पकावे, जब सिद्ध हो जाय तब उतार ले, इसी को मण्डक (मण्डा) करते हैं ॥ २२-२३ ॥

लोप्त्री (लोई) इति लोके ॥ २२-२३ ॥

यहां पर मूल में "लोप्त्री" पद से लोक में प्रसिद्ध "लोई" का ग्रहण करना चाहिये ॥ २२-२३ ॥

अथ सानुपानं मण्डकगुणानाह

दुग्धेन सायथखण्डेन मण्डकं भक्षयेन्नरः । अथवा सिद्धमांसेन सतक्रवटकेन वा ॥ २४ ॥
मण्डको वृंहणो वृष्यो वक्ष्यो रुचिकरो भृशम् । पाकेऽपि मधुरो ग्राही लघुर्दोषत्रयापहः ॥

अनुपान के सहित मण्डा के गुण—अनुपान—मनुष्य को चाहिये कि मण्डा को घी और खाड़-मिले हुये दूध के साथ अथवा पकाये हुए मांस के साथ या दही बड़े के साथ खावे ॥

मण्डा—वृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), वीर्यवर्धक, बलकारक, अत्यन्त रोचक, विपाक में मधुर रस युक्त, ग्राही, लघु पवम् त्रिदोषनाशक होता है ॥ २४-२५ ॥

अथ पोलिका (मैदे की रोटी) । तस्याः साधनं गुणाँश्चाह

कुर्यात्समितयाऽतीव तन्वीं पर्यटिका ततः ॥ २६ ॥

स्वेदयेत्तस्ये तां तु पोलिकां जगदुर्धुधाः । तां खादेत्स्वप्सिकायुक्तां तस्या मण्डकवद् गुणाः ॥

पोलिका (रोटी) के बनाने की विधि—मैदा को गूद कर उसकी अत्यन्त पतली पापड़ के समान रोटी बना ले, पश्चात् उसे तवे पर रख कर सेंक डाले, सिद्ध हो जाने पर इसे पण्डित लोग पोलिका कहते हैं ।

अनुपान—इसे छप्सी के साथ खाना चाहिये ।

पोलिका—इसके गुण पूर्वोक्त मण्डा के समान होते हैं ॥ २६-२७ ॥

अथ लप्सिका (लप्सी) । तस्याः साधनं गुणाँश्चाह

समितां सर्पिषा भृष्टां शर्करां पयसि क्षिपेत् । तस्मिन्वनीकृते न्यस्येत्तुवङ्गं मरिचादिकम् ।

सिद्धया लप्सिका ख्याता गुणानस्या वदाग्यहम् ॥ २८ ॥

लप्सिका वृंहणी वृष्या वक्ष्या पित्तानिलापहा । स्निग्धा श्लेष्मकरी गुर्वीरोचनी तर्पणी परम् ॥

लप्सी बनाने की विधि—प्रथम मैदा को लेकर घी में भून डाले पश्चात् मात्राऽनुसार शर्कर के साथ पानी में डालकर पकावे, जब गाढ़ा हो जाय तब उसमें लौंग, मरिच आदि डाल कर उतार ले । इसी को "लप्सी" कहते हैं ।

लप्सी—वृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), वीर्यवर्धक, बलदायक, स्निग्ध, कफकारक, गुरु, रोचक, अत्यन्त तृप्तिकारक पवम् पित्त तथा वायुनाशक होती है ॥ २८-२९ ॥

अथ रोटिका (रोटी) । तस्याः साधनं गुणाँश्चाह

शुष्कगोधूमचूर्णेन किञ्चित्पुष्टाञ्च पोलिकाञ्च ॥ ३० ॥

तस्ये स्वेदयेत्कृत्वा भूयङ्गारेऽपि तां पचेत् । सिद्धेपारोटिका प्रोक्ता गुणानस्याः प्रथममेहे ॥ ३१ ॥

रोटिका बलक्लृप्त्वा वृंहणी धातुवर्द्धनी । वातघ्नी कफक्लृद् गुर्वीदीप्तानीनां प्रपूजिता ॥ ३२ ॥

रोटी बनाने की विधि—सूखे गेहूं के आटे को जल से खूब गूंधकर उस सूखे आटा का पलोपन लगा २ कर पूर्वोक्त पूरी से कुछ मोटी रोटी बेलकर बनाले पश्चात् उसे तवा पर रख कर मामूली तरह से सेंक कर पुनः बहुत से अँगारों पर रखकर पका ले, जब वह सिद्ध हो जाय तब उसे रोटी कहते हैं । रोटी—बलकारक, रुचिजनक, वृंहण, धातुवर्धक वातनाशक, कफकारक तथा गुरु होती है । यह प्रदीप्त अग्निवालों के लिये उत्तम होती है ॥ ३०-३२ ॥

ऊतसकं = "तावा" इति लोके ॥ ३०-३२ ॥

यहां पर मूल में "तसक" से "तावा" का बोध करना चाहिये ॥ ३०-३२ ॥

अथाङ्गारकर्कटी (बाटी) । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

शुष्कगोधूमचूर्णान्नु साम्बु गाढं विमर्दयेत् । विषाय वटकाकारं निर्धूमेऽनौ शनैः पचेत् ॥३३॥
अङ्गारकर्कटी श्लेषा बृंहणी शुक्रला लघुः । क्षीपनी कफहृत्वा पीनसश्वासकासजित् ॥ ३४ ॥

बाटी बनाने की विधि—सूखे गेहूँ के आटे में जल डाल कर खूब कड़ा माँह कर उसकी गोलाकार कुछ चिपटी लोई बना के पश्चात् उसे निर्धूम भाग पर धीरे २ खूब सेंक ले, यही तैयार हो जाने पर बाटी कहलाती है । बाटी—बृंहण (रस—रक्तादिवर्धक), शुक्रजनन, लघु, अग्निदीपक, कफकारक, बलदायक एवम्—पीनस, श्वास तथा खाँसी को दूर करने वाली होती है ॥ ३३-३४ ॥

अथ यवरोटिका । तस्या गुणानाह

यवज्जारोटिका रुच्या मधुरा विषादा लघुः । मलशुक्रानिलकरी बह्या हन्ति कफामयान् ॥३६॥

जौ की रोटी—रुचिकारक, मधुररसयुक्त, विशद गुण वाली, लघु, मल, शुक्र, वायु तथा बल को करने वाली एवम् कफ सम्बन्धी रोगों को दूर करने वाली होती है ॥ ३५ ॥

अथ बलभद्रिका (चमसीरोटिका) (छिलकेदार उरद की रोटी) । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

चूर्णं यच्छुष्कभाषाणां चमसी साऽभिधीयते ।

चमसीरचिता रोटी कथ्यते बलभद्रिका । रूचोष्णा वातला बह्या दीप्ताग्नीनां सुपूजिता ॥

चमसी बनाने की विधि—सूखे उरद की पीस कर जो चूर्ण (आटा) तैयार होता है उसे चमसी कहते हैं ।

चमसी की बनी हुई रोटी का संस्कृत नाम—बलभद्रिका है । चमसी की रोटी—रूक्ष, उष्ण, वायु को उपशान्त करने वाली, बलकारक, एवम् प्रदीप्त अग्नि वालों के लिये अत्यन्त उत्तम होती है ॥ ३६ ॥

अथ धूमसी (धुआँस) । तस्याः साधनविधिमाह

भाषाणां शालयस्तोये स्थापितास्त्यक्तफण्डुकाः । आतपे क्षोषिता यन्त्रे पिष्टास्ता धूमसी स्मृता ॥

धुआँस बनाने की विधि—उरद की डाल को प्रथम जल में भिगो दे, पश्चात् उसके छिलके को निकाल कर उसे धूप में डाल दे, जब सूख जाय तब चक्की में पीस कर भाँटा तैयार कर ले, इसी को धुआँस कहते हैं ॥ ३७ ॥

अथ शर्शरी । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

धूमसीरचिता चैव प्रोक्ता शर्शरीका बुधैः । शर्शरी कफपित्तघ्नी किञ्चिद्वातकरी स्मृता ॥३८॥

शर्शरी (धुआँस की रोटी) बनाने की विधि—धुआँस को गूँथ कर जो रोटी बनायी जाती है उसे संस्कृत में "शर्शरी" कहते हैं । शर्शरी—कफ तथा पित्त नाशक एवम् किञ्चित् वातकारक होती है ॥ ३८ ॥

अथ चणकरोटिका (चने की रोटी) । तस्या गुणानाह

चणक्या रोटिका रूक्षा श्लेष्मपित्तासज्जुद्गुरुः । विष्टग्निनी न चक्षुष्या तद्गुणा चापि शङ्कुली ॥

चने की रोटी—चने के आटे की जो रोटी बनाई जाती है, वह—रूक्ष, गुरु, विष्टग्म करने

वाली, नेत्रों के लिये हित न करने वाली, एवम्—कफ पित्त तथा रक्तविकार को दूर करने वाली होती है ।

चने की पूड़ी—यह भी गुणों में चने की रोटी के समान ही होती है ॥ ३९ ॥

अथ पिष्टिका (पीठी) । तस्या निर्माणप्रकारमाह

शालिः संस्थापिता तोये ततोऽपहतकञ्जका । शिलायां साधु सम्पिष्टा पिष्टिका कथिता बुधैः ॥

पीठी बनाने की विधि—हर एक प्रकार के डाल को जल के भिगोने के बाद उसके छिलके को अलग कर के सिल पर अच्छी तरह से पीस देने से पीठी तैयार होती है । इसी को संस्कृत में पिष्टित लोग "पिष्टिका" कहते हैं ॥ ४० ॥

अथ वेदमिका (वेदई) । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

माषपिष्टिकया पूर्णगर्भां गोधूमचूर्णतः । रचिता रोटिका सैव प्रोक्ता वेदमिका बुधैः ॥ ४१ ॥

भवेद्वेदमिका बह्या वृष्या रुच्याऽनिलापहा । उष्णा सन्तर्पणी गुर्वी बृंहणी शुक्रला परम् ॥
मिन्नमूत्रमला स्तन्यमेदःपित्तकफप्रदा । गुदकीलादिं तश्वासपक्किशूलानि नाशयेत् ॥ ४३ ॥

वेदई बनाने की विधि—गेहूँ के आटे को गूँथकर उसके लोई के अन्दर उरद की पीठी भर कर जो रोटी बनाई जाती है उसी को पिष्टित लोग संस्कृत में "वेदमिका" कहते हैं ।

वेदई—बलदायक, वीर्यवर्धक, रुचिकारक, वातनाशक, उष्ण, सन्तर्पण कारक, गुरु, बृंहण (रस—रक्तादिवर्धक), अत्यन्त शुक्रजनक, मूत्र तथा मल का भेदन करने वाली, दुग्धवर्धक, मेद, पित्त तथा कफ कारक एवम् गुदकील, अर्दित वात (सुँड़ का लकवा), श्वास तथा परिणामशूल को नष्ट करने वाली है ॥ ४१-४३ ॥

अथ पर्पटः (पापड) । तत्र माषोद्भवस्य तस्य साधनं गुणांश्चाह

धूमसीरचिता हिक्कुहरिदालवर्णैर्युताः । जीरकस्वर्जिकाभ्याश्च तनूकस्य च वेक्षिताः ॥ ४४ ॥

पर्पटाश्ते सदाऽङ्गारभृष्टाः परमरोचकाः । क्षीपनाः पाचनाः रूक्षा गुरवः किञ्चिद्दीरिताः ॥४५॥

पापड बनाने की विधि—धुआँस को जल के साथ मली-माँति गूँथकर उसमें मात्राऽनुसार हिंग, हरदी, सेंधा नमक, नीरा और सज्जीखार डाल कर लोई बनावे और उसे बेचन से पतला बेल कर रोटी के समान बना ले, इसी को पर्पट (पापड) कहते हैं । उक्त पापड—सदाभाग पर भूँज कर खाने से अत्यन्त रोचक, अग्निदीपक, पाचक, रूक्ष, तथा किञ्चित् गुरु होते हैं ॥ ४४-४५ ॥

अथ मुद्ग-चणकोद्भव-स्नेहभृष्टानां पर्पटानां गुणानाह

मौद्गाश्च तद्गुणाः प्रोक्ता विशेषाद्भवो हिताः ॥ ४६ ॥

चणकस्य गुणैर्युक्ताः पर्पटाश्चणकोद्भवाः । स्नेहभृष्टास्तु ते सर्वे भवेयुर्मध्यमा गुणैः ॥ ४७ ॥

मूंग के पापड—यद्यपि गुणों से उदक के पापड के समान होते हैं तथापि विशेष कर यह लघु तथा हितकर होते हैं ।

चने के बने हुए पापड—गुणों में चने के समान ही होते हैं ।

स्नेह (तैल आदि) में भुने हुए सभी पापड—पूर्वोक्त अपने २ गुणों की अपेक्षा मध्यम गुण वाले होते हैं । अर्थात् जो उरद-मूंग आदि के पापडों के गुण कहे हुये हैं उनकी अपेक्षा इस में न्यून गुण होते हैं ॥ ४६-४७ ॥

अथ पूरिका तैलपका घृतपका च (तेल व घी में पकी हुई कचौरी) ।

तयोः साधनं गुणांश्चाह

माषाणां पिष्टिकां पूर्याद्वलवणार्द्रकहिङ्गुभिः । तथा पिष्टिकया पूर्णा समिता कृतपोलिका ॥४८॥
ततस्तैलेन पका सा पूरिका कथिता बुधैः । रुष्या स्वादी गुरुः स्निग्धा घृत्या पितासूदृषिका ॥
चक्षुस्तेजोहरी चोष्णा पाके वातविनाशिनी । तथैव घृतपकाऽपि चक्षुष्या रक्तपिचहृत ॥५०॥

तेल की पूरी बनाने की विधि—उरद की पीठी में मात्रानुसार सेंधानिमक, अदरक तथा हींग डालकर उसे मैदा की लोई के अन्दर रख कर उस को बेलकर बारीक रोटी बना ले, उसके बाद उसे तेल में पका डाले, सिद्ध होने पर उसीको पण्डित लोग संस्कृत में पूरिका कहते हैं। तेल की कचौरी—रचिकारक, स्वादिष्ट, गुरु, स्निग्ध, बलकारक, पित्त तथा रक्त को दूषित करने वाली, नेत्रों के तेज को हरण करने वाली, पाक में उष्ण एवम् वातनाशक होती है।

घी की कचौरी—यह भी गुणों में उक्त कचौरी के समान ही होती है किन्तु विशेषकर नेत्रों के लिये हितकर तथा रक्तपित्त-नाशक होती है ॥ ४८-५० ॥

अथ वटकः शुष्कः सरसश्च (सूखा व रसदार बरा) ।

तयोः साधनं गुणांश्चाह

माषाणां पिष्टिकां युक्तां लवणाद्र्द्रकहिङ्गुभिः । कृत्वा विद्व्याद्वटकांस्तांस्तैलेषु पचेच्छुनैः ॥५१॥
विशुष्का वटका बलया बृंहणा वीर्यवर्द्धनाः । वातामयहरा रुष्या विशेषावर्दितापहाः ॥५२॥
विबन्धमेदिनः श्लेष्मकारिणोऽस्थग्निपूजिताः । संचूर्ण्यनिक्षिपेत्तत्रे भृष्टं जीरकहिङ्गु च ॥५३॥
लवणं तत्र वटकान्सकलानपि मज्जयेत् । शुक्लस्तत्र घटको बलकृद्भोजनो गुरुः ॥ ५४ ॥
विबन्धहृद्दिवाही च श्लेष्मलः पचनापहः । राज्यक्त्याऽतिरोचन्या पाचन्या तांस्तु भक्षयेत् ॥

उरद का सूखा बरा बनाने की विधि—उरद की पीठी में मात्रानुसार सेंधानिमक, अदरक, तथा हींग डालकर खूब फेंटेकर उसकी बड़ी २ गोलो बनाले, पश्चात् तेल में डालकर धीरे २ मन्द आंच से पकावे। जब सिद्ध हो जाय तब उतार ले, यही सूखा बरा कहलाता है।

उरद का सूखा बरा—बलकारक, बृंहण, वीर्यवर्धक, वात सम्बन्धा रोगों को दूर करने वाला, रचिकारक, विशेष करके अर्दितवात (मुंहके लकवे) को दूर करने वाला, विबन्धनाशक, कफकारक एवम् अत्यन्त दीप्त अग्नि वालों के लिये उत्तम होता है।

रसदार बरा बनाने की विधि—भूना हुआ जीरा तथा हींग का चूर्ण और सेंधानिमक तक्र (मट्ठा) में डालकर उसी में सूखे बरे को डुबो देने से वे ही रसदार बरे कहलाते हैं।

रसदार बरा—शुक्रजनक, बलकारक, रोचक, गुरु, विबन्ध को दूर करने वाला, विदाही, कफकारक तथा वातनाशक होता है।

यदि इसे रायता में डालकर मक्षण करे तो अत्यन्त रोचक और पाचक होता है ॥ ५१-५५ ॥

क्षराज्यक्ता (राहता) इति लोके ॥ ५१-५५ ॥

यहां पर मूल में "राज्यक्ता" से राहता का ग्रहण करना चाहिये ॥ ५१-५५ ॥

अथ काञ्जिकावटकः (काञ्जी बरा) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

मन्थनी नूतना धार्या कटुतैलेन लेपिता । निर्मलेनाम्बुनाऽऽपूर्य तस्यां चूर्णं विनिक्षिपेत् ॥
राजिकाजीरकलवणहिङ्गुशुण्ठीनिशाकृतम् ॥ ५६ ॥

निक्षिपेद्वटकांस्तत्र भाण्डस्यास्थञ्ज सुदयेत् । ततो दिनत्रयादूर्ध्वमग्नाः स्युर्वटका ध्रुवम् ॥५७॥
काञ्जिकावटको रुच्यो वातघ्नः श्लेष्मकारकः । शूलघ्नोऽजीर्णदाहसुद् नेत्ररोगे तु नो हितः ॥५८॥

काञ्जी बरा बनाने की विधि—एक नवीन मिट्टी का मजबूत पात्र (हाड़ी) लेकर उसके अन्दर कड़ुवा तैल चुपड़ कर उस में स्वच्छ जल भर दे, तब पश्चात् मात्रानुसार राई, जीरा, सेंधानिमक, हींग, सोंठ और हल्दी का चूर्ण उसमें डालकर बाद में उरद के बरों को उसी में डुबो दे और पात्र का मुख बन्दकर दे, पुनः जब तीन दिन बीत जाय तब चौथे दिन बरे सब खट्टे हो जायेंगे तब पात्र का मुख खोल दे। यही बरे काञ्जी के बरे कहलाते हैं। काञ्जी के बरे—रचिकारक, वातनाशक, कफकारक, शूलनाशक, एवम्—अजीर्ण तथा दाह को दूर करनेवाले और नेत्ररोग में अहितकर होते हैं ॥ ५६-५८ ॥

अथाम्लिकावटकाः (इमलीके बरे) । तेषां साधनं गुणांश्चाह

अम्लिकां स्वेदयिस्वा तु जलेन सह मर्दयेत् । तन्नीरे कृतसंस्कारे वटकान्मज्जयेज्जनः ॥५९॥
अम्लिकावटकास्ते तु रुष्या वह्निप्रदीपनाः । वटकस्य गुणैः पूर्वैरेतेपि च समन्विताः ॥६०॥
इमली के बरे बनाने की विधि—इमली को उबालकर जल के साथ मलकर के उसका रस तैयार करले, पुनः उसका संस्कार करके अर्थात् सरसों, हींग, जीरा, सेंधानिमक, सोंठ, हरदी आदि मसाला डाल करके पीछे से उरद के सूखे बरों को उसीमें भिगो दे, जब भोग जाय तब उन्हें कार्य में ले, ये ही इमली के बरे कहलाते हैं। इमली के बरे—रचिकारक, अग्नि को प्रदीप्त करने वाले एवम् पूर्वोक्त उरद के सूखे बरों के गुणों से युक्त होते हैं ॥ ५९-६० ॥

अथ सुद्वटकाः (मूंग के बरे) । तक्रमज्जितानां च तेषां गुणानाह

सुद्वानां वटकास्तत्रे मज्जिता लघवो हिमाः । संस्कारजप्रभावेण त्रिदोषशमना हिताः ॥६१॥
मूंग के बरे बनाने की विधि—उरद के बरों की भांति मूंग के भी बरे बनाकर तक्र (मट्ठे) में भिगो दे और पूर्वोक्त सुना जीरा तथा हींग और सेंधानिमक का चूर्ण उसमें डाल दे, भोगने पर ये ही मूंग के बरे कहलाते हैं। मूंगके बरे—लघु, शीतल एवम् संस्कार के प्रभाव से अर्थात् मसाला आदि डालने से त्रिदोष को शमन करने वाले तथा हितकर होते हैं ॥ ६१ ॥

अथ माषवटिकाः (उरदकी बरी) । तेषां साधनं गुणांश्चाह

माषाणां पिष्टिकाः हिङ्गुलवणार्द्रकसंस्कृता । तथा विरचिता वस्त्रे वटिकाः साधु शोषिताः ॥
अजितास्तसतैलेस्ताः अथवाऽभुप्रयोगतः । वटकस्य गुणैर्युक्ता ज्ञातव्या रोचना शृशम् ॥

उरद की बरी बनाने की विधि—उरद की पीठी को पीस कर उसमें मात्रानुसार हींग, सेंधानिमक तथा अदरक आदि डालकर खूब फेंटे पश्चात् उसकी छोटी २ बरी बना कर कपड़े पर रखकर धूप में खूब सुखा डाले और सूख जाने पर उसे तेल में भून कर अथवा पानी में उबालकर सिद्ध करले, इसी को उरद की बरी कहते हैं। उरद की बरी—गुणों में पूर्वोक्त उरद के बरों के समान होती है और अत्यन्त रचिकर होती है ॥ ६२-६३ ॥

अथ कूष्माण्डकवटी (पेठे की बरी) । तस्या गुणानाह

कूष्माण्डकवटी ज्ञेया पूर्वोक्तवटिकागुणा । विशेषारिपत्तरक्तहृत्वी लघ्वी च कथिता बुधैः ॥६४॥
पेठे की बरी (कोहदौरी) बनाने की विधि—पूर्वोक्त उरद की बरी बनाने के समय पीठी में पेठे के छोटे २ बारीक टुकड़े कद्दूकश से तैयार करके डाले और पूर्वोक्त मसाला डालकर कपड़े पर

सुखाले । यही पेटे की बरी करनी है । पेटे की बरी—गुणों में उरद की बरी के समान होती है किन्तु विशेष करके यह पित्त रक्तविकार को दूर करने वाली एवम् लघु होती है ऐसा विद्वानों का मत है ॥ ६४ ॥

अथ मुद्गावटी (मूंगकी बरी) । तस्या गुणानाह

मुद्गानां वटिकाः लघ्वद्विचिता साधिता तथा । पथ्या रुच्या तथा लघ्वी मुद्गसूपगुणा स्मृता ॥
मूंग की बरी बनाने की विधि—मूंग की बरी, उरद की बरी के समान ही बनाई तथा पकाई जाती है । मूंग की बरी—पथ्य, रुचिकारक तथा लघु होती है एवम् मूंग के दाढ़ के जो गुण पूर्व में कह आये हैं वे सभी इसमें रहते हैं ॥ ६५ ॥

आथालीकमत्स्यः । तस्य साधनप्रकारमाह

माषपिष्टिकया लिप्तं नागवल्लीदलं महत् ॥ ६६ ॥

तत्सु संस्वेद्येद्यस्या स्यात्स्यामास्तारकोपरि।ततो निष्कास्य तं खण्डयं ततस्तैलेन भर्जयेत् ॥

अलीकमत्स्य (यह खाने में मछली के समान होता है) बनाने की विधि—बड़े २ पान के पत्तों को लेकर उनके ऊपर उरद की पीठी लपेट दे और एक बटुछोई में जल भरकर उनके मुख पर बल बांधकर उसी के ऊपर उन सबों को रख कर भाँव पर रख दे और युक्ति से इस तरह भाँव से उबाले कि वे सब सिद्ध हो जायं, पुनः उतारकर उनके टुकड़े-टुकड़े कर डालें, तरपश्चात् तेल में पका डालें ॥ ६६-६७ ॥

खण्डयं=खण्डन योग्यमिति यावत् ॥ ६६-६७ ॥

यहाँ पर "खण्डयं" पद का—"टुकड़े टुकड़े कर डालें" यह अर्थ समझना चाहिये ॥ ६६-६७ ॥
अलीकमत्स्य उक्तोऽयं प्रकारः पाकपण्डितैः । तं धृन्ताकभट्टिन्नेण वास्तुकेन च भक्षयेत् ॥ ६८ ॥
अलीक मत्स्य बनाने का यही पूर्वोक्त प्रकार पाकविद्या के विद्वानों ने बताया है । इसे बैंगन के कबाब (छोड़े के सीक में खोस कर भाँव पर भुने हुये बैंगन) के साथ या बैंगन के भर्से के साथ अथवा बथुना के साथ खाने ॥ ६८ ॥

अथ कथिता (कढ़ी) । तस्याः साधनं गुणाश्चाह

स्यात्स्यां घृते वा तैले वा हरिद्रां हिङ्गु भर्जयेत् ।

अवलेहनसंयुक्तं तत्रैव निक्षिपेत् । प्या सिद्धा समरिचा कथिता कथिता बुधैः ॥ ६९ ॥

कढ़ी बनाने की विधि—कढ़ाई या बटुछोई में घी अथवा तेल डालकर उसमें हींग तथा हरदी डाल कर प्रथम भून डाले तरपश्चात् उसमें अरिहन अर्थात् जल में घोला हुआ वेसन और उसी के साथ तक्र (मट्ठा) भी मिलाकर डालकर पकावे और काली मिर्च तथा मात्राऽनुसार सेंधानिमिक भी डाल दे, जब यह सिद्ध होजाय तो उतार ले, इसी को विद्वान् लोग कढ़ी कहते हैं ॥ ६९ ॥

अवलेहनम् "अरिहन" इति लोके ॥ ६९ ॥

यहाँ पर "अवलेहनम्" पद से लोक प्रसिद्ध "अरिहन" लेना चाहिये ॥ ६९ ॥

कथिता पाचनी रुच्या लघ्वी वह्निप्रदीपनी । कफानिलाविबन्धनी किञ्चिदपिपत्प्रकोपणी ॥ ७० ॥

कढ़ी—पाचक, रुचिकारक, लघु, अग्निदीपक, किञ्चिदपिपत् को प्रकुपित करने वाली एवम्—कफ, वायु तथा विबन्ध को दूर करने वाली होती है ॥ ७० ॥

अलीकमत्स्यस्य गुणानाह

अलीकमत्स्याः शुष्का वा किं वा कथितया पुनः । बृंहणा रोचना वृष्या बह्या वातगदापहः ॥ ७१ ॥
कोष्ठशुद्धिकराः शुष्काः किञ्चिदपिपत्प्रकोपणाः । अर्द्धिते सहनुस्तम्भे विशेषेण हिताः स्मृताः ॥

अलीक मत्स्य—अलीक मत्स्य चाहे सूखे हों या कढ़ी में भिगोये हुये हों दोनों ही बृंहण (रसा-रकादिवर्धक), रोचक, वीर्यवर्धक, बलकारक, वातरोग-नाशक तथा कोष्ठ की शुद्धि करने वाले होते हैं । सूखे अलीक मत्स्य—विशेष करके किञ्चिदपिपत् को प्रकुपित करने वाले और अर्द्धितवात (मुँह का रुकवा) तथा हनुस्तम्भ रोग में विशेष हितकर होते हैं ॥ ७१-७२ ॥

अथ मुद्गावटीवटिकाः (अदरक बड़ा) । तेषां साधनं गुणांश्चाह

मुद्गपिष्टीविरचितान् वटकांस्तैलपाचितान् । हस्तेन चूर्णयेत्सम्यक् तस्मिन्चूर्णं विनिक्षिपेत् ॥
भृष्टं हिङ्गुवार्द्रकं सूक्ष्मं मरिचं जीरकं तथा । निम्बूरसं यवानां च युक्त्या सर्वं विमिश्रयेत् ॥
मुद्गपिष्टि पचेत्सम्यक् स्यात्स्यामास्तारकोपरि । तस्यास्तु गोलकं कुर्यात्तन्मध्ये पूरणं क्षिपेत् ॥
तैले तान्गोलकान्पक्त्वा कथितायां निमज्जयेत् । गोलकाः पाचकैः प्रोक्तास्ते स्वार्द्रकवटा अपि ॥
मुद्गार्द्रकवटा रुच्या लघ्वो बलकारकाः । दीपनास्तपणाः पथ्यास्त्रिषु दोषेषु पूजिताः ॥ ७३ ॥

अदरक का बड़ा बनाने की विधि—प्रथम मूंग की पीठी के बरे बनाकर तेल में पका डाले, पश्चात् उसे हाथ से मसल कर चूर्ण कर डाले । पुनः उसमें—भुना हुआ हींग, अदरक के पतले २ छोटे २ टुकड़े, मरिच, जीरा, नीबू के रस, अजवाइन इन सबों को युक्तिपूर्वक यथायोग्य चूर्ण करके मिला दे । और मूंग की पीठी को बटुछोई में जल भर कर उसके ऊपर कपड़ा रख कर उसी के ऊपर रख कर भाँव से सिद्ध कर ले । जब तैयार हो जाय तब उसके बड़े-बड़े गोले कर, बरे बनाकर उसी के अन्दर पूर्वोक्त चूर्ण किये हुये पदार्थों को भर तैल में पका डाले, जब तैयार हो जाय तब कढ़ी में भिगो दे । भींग जाने पर इसी को पाकविद्या में कुशल लोग अदरक बड़ा कहते हैं ।

अदरक बड़ा—रुचिकारक, लघु, बलकारक, अग्निदीपक, तृप्तिकारक, पथ्य तथा तीनों दोषों में ही उत्तम होता है अर्थात् हानिकारक नहीं होता है ॥ ७३-७७ ॥

अथ वेसनम् (वेसन) । तस्य साधनमाह

दाह्यश्वणकानां तु निस्तुषा यन्त्रपेषिताः । तच्चूर्णं वेसनं प्रोक्तं पाकशास्त्रविशारदैः ॥ ७८ ॥

वेसन बनाने की विधि—बिना छिलके की चने की दाढ़ को चकी में पीसकर आटा तैयार करले । इसी को पाकशास्त्र (रसोई बनाने की विद्या) में निपुण लोग वेसन कहते हैं ॥ ७८ ॥

अथ वेसनवटिका (फुलौरी) । तस्या साधनं गुणांश्चाह

वटिकावेसनस्यापि कथितायां निमज्जिता । रुच्या विष्टम्भजननी बह्या पुष्टिकरी स्मृता ॥ ७९ ॥

फुलौरी बनाने की विधि—वेसन का बरी बनाकर यदि कढ़ी में भिगो दी जाय तो उसे फुलौरी कहते हैं ।

फुलौरी—रुचिकारक, विष्टम्भजनक, बल तथा पुष्टि करने वाली होती है ॥ ७९ ॥

अप्यवमन्येऽपि वेसनभवाः प्रकाराः सण्डनसण्डप्रभृतयो बोद्धव्याः ॥ ७९ ॥

इस प्रकार से अन्य भी वेसन से बनाये जाने वाले खण्डन आदि पदार्थों के बनाने की विधियाँ होती हैं । उन्हें स्वयं समझ लेना चाहिये । ग्रन्थ बढ जाने के अर्थ से नहीं लिखी जा रही है ॥ ७९ ॥

अथ मांसस्य प्रकाराः । तत्र शुद्धमांसम् । तस्य प्रकारमाह

पाकपात्रे घृतं दद्यात्तैलञ्च तद्भावतः । तत्र हिङ्गुहरिद्रां च भर्जयेत्तदनन्तरम् ॥ ८० ॥
छागादेरस्थिरहितं मांसं तत्खण्डितं ध्रुवम् । धौतं निर्गलितं तस्मिन्घृते तद्भर्जयेच्छुनैः ॥
सिद्धयोग्यं जलं दत्त्वा लवणान्मु पचेत्ततः । सिद्धे जलेन सम्पिष्य वेशवारं परिष्किपेत् ॥ ८२ ॥
मांस बनाने के प्रकारों में प्रथम शुद्ध मांस बनाने की विधि—मांस बनाने के पात्र में प्रथम
घी अथवा अभाव में तेल ही डाल कर उस में हींग और हरदी डाल कर भूने, तत्पश्चात् बकरे
आदि का मांस लेकर उस के टुकड़े कर डाले, यदि हड्डियाँ हों तो उन्हें फेंक दे, पुनः उन टुकड़ों
को धोकर तथा जल खूब नितारकर उपयुक्त घी अथवा तेल में धीरे २ भूने, और सिद्ध होने योग्य
जल छोड़ कर तथा सेंधा निमक मात्रा अनुसार डालकर पकावे, जब पक जाय तब जल के साथ
वेशवार पीस कर उसी में छोड़ दे ॥ ८०-८२ ॥

अथ वेशवारः (पिसा हुआ मसाला) । तद्द्रव्याण्याह

द्रव्याणि वेशवारस्य नागवल्लीदलानि च । तण्डुलाश्च लवङ्गानि मरिचानि समासतः ॥ ८३ ॥
वेशवार के द्रव्य—पान के पत्ते, चावल, लौंग, मरिच ये सब संक्षेप में वेशवार में पड़ने वाले
द्रव्य हैं ॥ ८३ ॥

लवङ्गेशवारः “वेगर” इति लोके ॥ ८३ ॥

यहां पर “वेशवार” से लोक प्रसिद्ध “वेगर” समझना चाहिये ॥ ८३ ॥

अथ शुद्धमांसस्य गुणानाह

अनेन विधिना सिद्धं शुद्धमांसमिति स्मृतम् ॥ ८४ ॥

शुद्धमांसं परं वृष्यं बल्यं रुच्यञ्च बृंहणम् । त्रिदोषशमनं श्रेष्ठं दीपनं धातुवर्द्धनम् ॥ ८५ ॥
शुद्ध मांस—इस पूर्वोक्त विधि से सिद्ध किया हुआ मांस “शुद्ध—मांस” कहा जाता है । यह
अत्यन्त वीर्यवर्धक, बलकारक, रोचक, बृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), त्रिदोष को शमन करने
वाला, अत्यन्त अग्निदीपक तथा धातुवर्धक होता है ॥ ८४-८५ ॥

अथ सहद्रकम् (“सेहण्डुक, सहर्वासु” इति लोके) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

छागादेर्मांसमूर्वादेः कुट्टितं खण्डितं पुनः । शुद्धमांसविधानेन पचेदेतत्सहद्रकम् ।

सहद्रकं गुणैर्ग्रन्थे शुद्धमांसगुणं स्मृतम् ॥ ८६ ॥

सहद्रक (इसे लोक में—सेहण्डुक या सहर्वासु—कहते हैं) बनाने की विधि—बकरे आदि के ऊरु
आदि स्थानों के मांस को कूट २ कर खूब टुकड़े करके पूर्वोक्त शुद्ध मांस बनाने की विधि के
अनुसार पका डाले, इसको सहद्रक कहते हैं । सहद्रक—द्रव्य-गुण-ग्रन्थों में इसके गुण शुद्ध
मांस के समान ही कहे हुए हैं ॥ ८६ ॥

अथ तक्रमांसम् (अखनी) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

पाकपात्रे घृतं दत्त्वा हरिद्रां हिङ्गु भर्जयेत् । छागादेः सकलस्थायि खण्डान्यपि च भर्जयेत् ॥
सिद्धयोग्यं जलं दत्त्वा पचेत्सुदुतरं तथा । जीरकादियुते तत्रे मांसखण्डानि भावयेत् ॥ ८८ ॥
तक्रमांसम् वातघ्नं लघु रुच्यं बलप्रदम् । कफघ्नं पित्तलं किञ्चित्सर्वाहारस्य पाचनम् ॥ ८९ ॥

अखनी बनाने की विधि—पाक बनाने के बर्तन में घी डाल कर उसमें हल्दी तथा हींग को
प्रथम भून डाले, तत्पश्चात् उसी में बकरे आदि के सम्पूर्ण अङ्गों के मांस के टुकड़ों को भून डाले,
तत्पश्चात् उसमें सिद्ध होने योग्य जल डाल कर पुनः मन्द २ अग्नि से पकावे । पश्चात् जीरा आदि
पड़े हुये तक्र (मट्टा) में उन मांस के टुकड़े को डाले । यही ‘अखनी’ कहाती है ।

अखनी—वातनाशक, लघु, रुचिकारक, बलकारक, कफनाशक, किञ्चित् पित्तजनक तथा
सम्पूर्ण खाये हुए पदार्थों को पचाने वाली होती है ॥ ८७-८९ ॥

अथ हरीसा (आसा) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

पाकपात्रे तु बृहति मांसखण्डानि निक्षिपेत् । पानीयं प्रचुरं सर्पिः प्रभूतं हिङ्गु जीरकम् ॥
हरिद्रामार्द्रकं शण्ठीं लवणं मरिचानि च । तण्डुलांश्चापि गोधूमाञ्जबीराणां रसान् बहून् ॥
यथा सर्वाणि वस्तूनि सुपकानि भवन्ति हि । तथा पचेत्तु निपुणे बहुमण्डस्थितियथा ॥
एषा हरीसा बलकृद्भातपित्तापहा गुरुः । शीतोष्णा शुक्रदा स्निग्धा सरा सन्धानकारिणी ॥

हरीसा (आस) बनाने की विधि—एक बहुत बड़े पात्र में मांस के टुकड़ों को डाल कर उसी
में अधिक मात्रा में जल तथा घी और हींग, जीरा, हल्दी अदरक, सोंठ, सेंधा निमक, मरिच,
चावल, गेहूँ और जमीरी जीवू का रस इन सबों को डाले, तथा इस भाति चतुरता से पकावे कि
उपयुक्त सब वस्तुयें मछी भांति पक भी जायें और अधिक मात्रा में मांस (रस) भी रह जाय ।
इसी को—हरीसा—कहते हैं । हरीसा—बलकारक, वात तथा पित्तनाशक गुरु, शीतोष्ण, शुक्रजनक,
स्निग्ध, सारक (मूत्र को निकालने वाला) तथा सन्धान-कारक (टूटी हुई हड्डियों को जोड़ने
वाला) होता है ॥ ९०-९३ ॥

अथ तलितमांसम् (तला हुआ मांस) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

शुद्धमांसविधानेन मांसं सव्यकप्रसाधितम् । पुनस्तदाज्ये सम्मृष्टं तलितं प्रोच्यते बुधैः ॥
तलितं बलमेधाऽग्निमांसौजःशुक्रवृद्धिदृष्टम् । तर्पणं लघु सुस्निग्धं रोचनं दृढताकरम् ॥ ९५ ॥
तलित मांस (तला हुआ मांस) बनाने की विधि—पूर्वोक्त शुद्ध मांस बनाने की विधि के
अनुसार मली भांति सिद्ध किये हुए मांस को पुनः घी में डाल कर जो अच्छी तरह से भूना जाता
है, उसे पण्डित लोग तलित मांस अर्थात् तला हुआ मांस कहते हैं । तलित मांस (तला हुआ
मांस)—बल, मेधाशक्ति, अग्नि, मांस, ओज तथा शुक्र को वृद्धि करने वाला, रुचिकारक, लघु,
अत्यन्त स्निग्ध, रोचक, तथा शरीर को दृढ़ करने वाला होता है ॥ ९४-९५ ॥

अथ शूल्यपलम् (कबाब) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

कालखण्डादिमांसानि ग्रथितानि शलाकया । घृतं सलवणं दत्त्वा निर्धुमे दहने पचेत् ॥ ९६ ॥
तस्य शूल्यमिति प्रोक्तं पाककर्मविचक्षणैः ॥ ९७ ॥
शूल्यं पलं सुधासुख्यं रुच्यं वह्निकरं लघु । कफवातहरं अस्य किञ्चित्पित्तकरं हि तत् ॥ ९८ ॥
शूल्य पल (कबाब) बनाने की विधि—कलेजे आदि अङ्गों के मांस को कूट कर उस में घी
तथा निमक मिला कर छोड़े की सलाई पर लपेट कर या उसी में सूँय कर निर्धुम (बिना धूँयें की)
अग्नि पर कुछ ऊँचाई से रख कर धीरे २ पकावे, इसी को पाक करने में निपुण लोग शूल्य पल
(कबाब) कहते हैं ।

कबाब—अमृत के तुल्य स्वादिष्ट, रुचिकारक, अग्नि को प्रदीप्त करने वाला, लघु, कफ
तथा वातनाशक, बलकारक, पक्व—किञ्चित् पित्तकारक होता है ॥ ९६-९८ ॥

अथ मांसशृङ्गाटकम् (मांस का सिंगाड़ा) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

शुद्धमांसं तनूकृत्य कर्चितं स्वेदितं जले । लवङ्गहिङ्गुलवणमरिचार्द्रकसंयुतम् ॥ १९ ॥
पुलाञ्जीरकधान्याकनिम्बूरससमन्वितम् । घृते सुगन्धे तद् भृष्टं पूरणं प्रोच्यते बुधैः ॥ १०० ॥
शृङ्गाटकं समितया कृतं पूरणपूरितम् । पुनः सर्पिषि सपृष्टं मांसशृङ्गाटकं वदेत् ॥ १०१ ॥
मांसशृङ्गाटकं रुच्यं वृंहणं बलकृद् गुरु । वातपित्तहरं घृष्यं कफघ्नं वीर्यवर्धनम् ॥ १०२ ॥

मांस का सिंगाड़ा बनाने की विधि—शुद्ध मांस के पतले २ तथा छोटे २ टुकड़े करके उसे जल में उबाले । पश्चात् उसमें—लौंग, हींग, सेन्धानिमक, मरिच, अदरक, छोटी इलायची, जीरा, धनिया इन सबों का यथायोग्य चूर्ण और नीबू का रस डाल करके सुगन्धित घी में भून डाले, इसी को पण्डित लोग पूरण (मैदा के सिंगाड़ा के अन्दर भरे जाने वाला द्रव्य) कहते हैं । इसके उपरान्त मैदा को जल में सान कर उसकी लोई के अन्दर उक्त पूरण संशुद्ध द्रव्यों को भर कर सिंगाड़ा के आकार का बना ले और उसे घी में भून ले, इसी को मांस का सिंगाड़ा कहते हैं ।

मांस का सिंगाड़ा—रुचिकारक, वृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), बलकारक, गुरु, वात तथा पित्तनाशक, वृष्य, कफनाशक तथा अत्यन्त वीर्यवर्धक होता है ॥ १९-१०२ ॥

अथ सिद्धमांसरसः (सुरुवा) । तस्य गुणानाह

सिद्धमांसरसो रुच्यः श्रमश्वासक्षयापहः । प्रीणनो वातपित्तघ्नः क्षीणानामस्पर्शतसाम् ॥
विरिद्धभ्रमसन्धीनां शुद्धानां शुद्धिकाङ्क्षिणाश्च ॥ १०३ ॥
स्मृत्योजोबलहीनानां ज्वरक्षीणक्षतोरसाम् । शस्यते स्वरहीनानां हृष्टयायुःश्रवणार्थिनाम् ॥
प्रकाराः कथिताः सन्ति बहवो मांससम्भवाः । ग्रन्थविस्तरभीतेस्ते मया नात्र प्रकीर्त्तिताः ॥

सिद्धमांसरस (सुरुवा) रुचिकारक, श्रम, श्वास तथा क्षय को दूर करने वाला, तृप्तिदायक, वात तथा पित्तनाशक होता है; पक्व क्षीण, अल्पवीर्य या जिनकी सन्धियां उखड़ गई हैं या टूट गई हैं, या जो वमन विरेचनादि से शुद्ध हुये हैं अथवा वमन विरेचनादि से शोषण करना चाहते हैं, किंवा स्मरणशक्ति भोज तथा बल से हीन हैं, या ज्वर से क्षीण अथवा उरःक्षत रोग से पीड़ित हैं, या जिनका स्वर हीन हो गया है अथवा दृष्टिशक्ति आयु तथा श्रवणशक्ति की वृद्धि चाहने वाले जो लोग हैं उनके लिये उत्तम होता है । इस प्रकार से बहुत से मांस बनाने के प्रकार अन्यत्र कहे हुये हैं किन्तु ग्रन्थ के बढ़ जाने के मय से यहाँ पर उन सबका वर्णन नहीं किया जा रहा है ॥ १०३-१०५ ॥

अथ शाकपाकविधिः । तामाह

हिङ्गुजीरयुते तैले क्षिपेच्छकं सुखण्डितम् ॥ १०६ ॥

लवणं चात्र चूर्णादि सिद्धे हिङ्गुदकं क्षिपेत् । इत्येवं सर्वशाकानां साधनेऽभिहितो विधिः ॥

शाक बनाने की विधि—शाक को पहले टुकड़े २ करके और धो करके पीछे तेल में हींग तथा जीरा का तड़का दे करके उसी में डाल दे, जब गल जाय तब उसमें सेंधा निमक, खयार का चूर्ण तथा हींग घोला हुआ जल छोड़ कर पक जाने पर उतार ले । हर एक शाकों को बनाने के लिये प्रायः करके यही विधि काम में ली जाती है ॥ १०६-१०७ ॥

अथ पच्यान्नसाधनविधिमाह । तत्र मण्डकः ("मठरी" इति लोके) । तस्य साधनविधिमाह

समितां मर्दयेदाभ्यैर्जलेनापि च सन्नयेत् । तस्यास्तु वटिकां कृत्वा पचेत्सर्पिषि नीरसम् ॥
पुलावलवङ्गकपूर्मरिचाधैरलङ्कृते ॥ १०८ ॥
मज्जयित्वा सितापाके ततस्तत्र समुद्धरेत् । अयं प्रकारः संसिद्धौ मण्ड इत्यभिधीयते ॥

पकवान बनाने की विधियों में प्रथम मण्डक (लोकप्रसिद्ध मठरी) बनाने की विधि कहते हैं—प्रथम मैदा को धी तथा जल से खूब मर्दन करे, पश्चात् उसको टिकिया बनाकर धी में खूब तल ले, फिर चीनी की चाशनी बना कर उसमें छोटी इलायची, लौंग, कपूर, मरिच आदि डालकर उसीमें उक्त टिकियों को डुबो दे, जब खूब भाँग जाय तब निकाल कर काम में ले, इस प्रकार से तैयार हुये पकवान को मण्ड अर्थात् मठरी कहते हैं ॥ १०८-१०९ ॥

ससन्नयेत् = मर्दयेत् ॥ १०८-१०९ ॥

यहाँ पर मूल में "सन्नयेत्" पद का "खूब मर्दन करे" यह अर्थ समझना चाहिए ॥

अथ मण्डस्य गुणानाह

मण्डस्तु वृंहणो बृष्यो बक्ष्या सुमधुरो गुरुः । पित्तामिहहरो रुच्यो दीप्ताग्नीनां सुपूजितः ॥
समिताशर्करासर्पिर्निर्मिता अपरेऽपि ये । प्रकारा अमुना तुस्यास्तेऽपि चेतद्गुणाः स्मृताः ॥
मठरी—वृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), वृष्य, बलकारक, अत्यन्त मधुर, गुरु, पित्त तथा वायु को दूर करने वाली, रुचिकारक तथा प्रदीप्त अग्नि वालों के लिये अरुच्युत्तम होती है ।
इसी के समान मैदा, शर्करा तथा घी के योग से बने हुये अन्य प्रकार के भी जो पकवान वाद्य-साही आदि हैं, उसके भी वे ही सब गुण होते हैं ॥ ११०-१११ ॥

अथ सम्पावः (गुजिया) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

पर्यटयः साज्यसमितानिर्मिता घृतभर्जिताः । कुट्टिताश्चालिताः शुद्धशर्कराभिर्विमर्दिताः ॥
तत्र चूर्णं क्षिपेदेलावङ्गमरिचानि च । नारिकेरं सकपूर्ं चारबीजान्यनेकञ्च ॥ ११३ ॥
घृताक्तसमिता पुष्टोटिका रचिता ततः । तस्यान्तःपूरणं तस्य कुर्यान्मुद्रां इत्थं सुधीः ॥
सर्पिषि प्रचुरे तान्नु सुपचेक्षिपुणो जनः । प्रकारज्ञैः प्रकारोऽयं सम्पाव इति कीर्त्तितः ॥
मण्डकेन समो ज्ञेयः सम्पावोऽपि गुणैर्जनैः ॥ ११६ ॥

गुजिया बनाने की विधि—घी का मोयन देकर मैदा को पतली २ रोटी बेल कर उसे घी में खखरी तल करके पश्चात् कूट कर चकनी से चाल ले और उसमें अन्दाज से दूरा मिठा कर खूब मर्दन करे । पुनः इलायची, लौंग, मरिच, नारियल की मींगो का बुरादा (वारीक २ टुकड़े), कपूर, चिरोजी आदि द्रव्यों का चूर्ण मिलाकर घी का मोयन देकर मण्डे हुये मैदे की मोटी रोटी बेल कर उसके अन्दर (पूर्वोक्त चूर्ण किये हुये द्रव्यों को) भरकर उसका मुख दृढ़ता से युक्तिपूर्वक बन्द कर दे, तत्पश्चात्, अधिक धी कड़ाई में डाल कर उसमें अच्छी तरह से पकावे । पकवान बनाने की विधियों के जानने वाले लोगों ने इस प्रकार से बने हुये पदार्थ को "सम्पाव" अर्थात् गुजिया कहा है ।

गुजिया—घुणों में मठरी के समान ही होती है ऐसा पाकशास्त्रियों का मत है ।

४७ भा० नि०

अथ कर्पूरनालिका । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

घृताढ्याया समिततया लम्बं कृत्वा पुटं ततः । लवङ्गोषणकर्पूरयुतया सितयाऽन्वितम् ॥
पचेदाज्येन सिद्धेया श्रेया कर्पूरनालिका । सम्पावसदृशा ज्ञेया गुणैः कर्पूरनालिका ॥ ११८ ॥
कर्पूरनालिका बनाने की विधि—धी का मोयन देकर मड़े हुये मैदा की छोई बेलकर लम्बा
सम्पुट बनाकर उसके अन्दर लौंग, मरिच तथा कपूर का चूर्ण और बूरा (दानेदार चीनी)
भरकर उस का मुख दृढ़ता से बन्द करके धी में पकावे, सिद्ध होने पर इसी को "कर्पूरनालिका
कहते हैं ।

कर्पूरनालिका—गुणों में गुजिया के समान ही होती है ॥ ११७-११८ ॥

अथ फेनिका (फेनी) । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

समिताया घृताढ्याया वर्तीर्दीर्घाः समाचरेत् । तास्तु सन्निहिता दीर्घाः पीठस्थोपरि धारयेत् ॥
वेङ्गयेद्वेङ्गनेनैता यथैका पर्पटी भवेत् । ततश्छुरिकया तान्नु संलग्नामेव कर्त्तव्येत् ॥ १२० ॥
ततस्तु वेङ्गयेद्भूयः सट्टकेन च लेपयेत् । शालिचूर्णं घृतं तोयं मिश्रितं सट्टकं वदेत् ॥
ततः संवृत्य तल्लोप्त्रीं विदधीत पृथक्पृथक् । पुनस्तां वेङ्गयेद्वेङ्गोप्त्रीं यथा स्थान्मण्डलाकृतिः ॥
ततस्तां सुपचेदाज्ये भवेद्युश्च स्फुटाः स्फुटाः । सुगन्धया शर्करया तद्घूलनमाचरेत् ॥
सिद्धेया फेनिकानाम्नी मण्डकेन समा गुणैः । ततः किञ्चिद्घुरियं विशेषोऽयमुदाहृतः ॥

फेनी बनाने की विधि—धी का मोयन देकर मड़े हुये मैदा की लम्बी २ बत्ती बना कर उसे
चकला पर पास २ सटाकर रखकर लम्बाई की तरफ से बेलन से घेसा बेले कि जिसमें एक रोटी
की तरह हो जाय, उसके बाद छुरी से एक दूसरे से लगी हुई को काट २ कर, उसको पुनः
अलग २ बेल और उन पर चावल का चूर्ण, धी और जल को खूब मिलाने से जो सट्टक तैयार
होता है, उसका लेप करे । फिर उन सबों को अलग २ समेट कर छोई बनाकर घेसा बेले कि
जिसमें चक्राकार रोटी बन जाय । तत्पश्चात् धी में उन सबको अच्छी तरह से पकावे, तैयार होने
पर उसमें फुटका-फुटका सा पड़ जायगा ।

पुगः सुगन्धित शर्कर में उन सबों को सान दे अथवा चाशनी से डुबोकर इनकाल ले । इस
प्रकार से तैयार हुई पकवान को फेनी कहते हैं ।

फेनी—गुणों में मठरी के समान होती है, किन्तु विशेषकर उसकी अपेक्षा किञ्चित् लघु
होती है ॥ ११९-१२४ ॥

वेङ्गयेत् = प्रसारयेत् । वेङ्गलनः = 'बेलन' इति लोके । पर्पटी = रोटी । लोप्त्री 'लोई'
इति लोके ॥ ११९-१२४ ॥

यहां पर मूल में "वेङ्गयेत्" का "बेले", "बेलन" पद का लोक प्रसिद्ध "बेलन", "पर्पटी"
का "रोटी" और "लोप्त्री" का "लोई" अर्थ समझना चाहिये ॥ ११९-१२४ ॥

अथ शङ्कुली (खस्तापूरी) । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

समिताया घृताकाया लोप्त्रीं कृत्वा च वेङ्गयेत् । आज्येतां भर्जयेत्सिद्धा शङ्कुली फेनिकागुणा ॥
खस्ता पूरी बनाने की विधि—धी का मोयन देकर मैदा माड़ कर उसकी छोई बना डाले,
पश्चात् इन सबों को बेल कर धी में पका डाले, सिद्ध होने पर इसी को संस्कृत में—"शङ्कुली"
कहते हैं ।

खस्ता पूरी—गुणों में फेनी के समान होती है ॥ १२५ ॥

अथ सेविकामोदकाः (सेव के लड्डू) । तेषां साधनं गुणांश्चाह

घृताढ्याया समितया कृत्वा सूत्राणि तानि तु । निपुणो भर्जयेदाज्ये खण्डपाकेन योजयेत् ॥
युक्तेन मोदकान् कुर्यात्ते गुणैर्मण्डका यथा ॥ १२६ ॥

सेव के लड्डू बनाने की विधि—धी का मोयन देकर मैदा माड़ कर उसके सूत्र अर्थात् सेव
बना ले और उसे धी में भूत ले, जब सिक जाय तब उतार कर शर्कर की चाशनी में डुबो कर उस
का लड्डू बांध ले, उसी को सेव का लड्डू कहते हैं ।

यद्—गुण में मठरी के समान ही होता है ॥ १२६ ॥

अथ मुक्तामोदका मुद्गमोदका वा (बूंदी के लड्डू) । तेषां साधनं गुणांश्चाह

मुद्गानां धूमसीं सम्यग्धोलयेन्निर्मलाऽम्बुना ॥ १२७ ॥

कटाहस्य घृतस्योर्ध्वं शर्करं स्थापयेत्ततः । धूमसीन्तु द्रवीभूतां प्रक्षिपेत्शर्करोपरि ॥ १२८ ॥
पतन्ति बिन्दवस्तस्मान्मुपकान्समुद्धरेत् । त्रितापाकेन संयोज्य कुर्याद्दस्तेन मोदकान् ॥
लघुप्रादीं त्रिदोषघ्नः स्वादुः शीतो रुचिप्रदः । चक्षुष्यो ज्वरहृद्व्यस्तर्पणो मुद्गमोदकः ॥ १३० ॥

बूंदी के लड्डू बनाने की विधि—मूंग की घुंवास को साफ जल में गाढ़ा २ धोल कर खूब फेंट
डाले, फिर कड़ाई में ज्यादा धी रखकर उसे आग पर चढ़ा दे और कड़ाई के ऊपर शरनी रखकर
उस पर पूर्णतः धोले हुये धुआंस को धीरे २ डाले तो जो बूंद के समान कड़ाई में गिरे उन सबों
को सिक जाने पर निकाल २ कर चीनी की चाशनी में मिगोता जाय, बाद को सबों को चाशनी
में से निकाल कर हाथ से लड्डू बना ले । इसी को बूंदी के लड्डू कहते हैं ।

बूंदी के लड्डू—लघु, प्रादी, त्रिदोषनाशक, स्वादिष्ट, शीतल, रुचिकारक, नेत्रों के लिये
हितकर, ज्वरनाशक, बलकारक तथा तृप्तिदायक होते हैं ॥ १२७-१३० ॥

❀ "शर्करं शर्करा" वेति लोके ॥ १२७-१३० ॥

यहां पर मूल में शर्कर या शर्करा से लोकप्रसिद्ध शरनी का बोध करना चाहिये ॥ १२७-१३० ॥

अथ वेसनमोदकाः (मोतीचूर के लड्डू) । तेषां साधनं गुणांश्चाह

एवमेव प्रकारेण कार्या वेसनमोदकाः ॥ १३१ ॥

ते बह्या लघवः शीताः किञ्चिद्वातकरास्तथा । विष्टम्भिनो ज्वरघ्नाश्च पित्तरक्तकफापहाः ॥
मोतीचूर के लड्डू बनाने की विधि—इसी प्रकार से अर्थात् उपर्युक्त बूंदी के समान वेसन के
सी लड्डू बनाने चाहिये । वेसन के लड्डू—बलकारक, लघु, शीतल, किञ्चिद् वायु उत्पन्न करने
वाले, विष्टम्भकारक, ज्वरनाशक तथा पित्त, रक्तविकार और कफ को दूर करने वाले होते हैं ॥

अथ दुग्धकूपिका । तस्याः साधनं गुणांश्चाह

तण्डुलचूर्णमिश्रितनष्टीरेण सान्द्रपिष्टेन । इदकूपिकां बिद्ध्यात्ताश्च पचेत्सर्विधा सम्यक् ॥
अथ तां कोरितमभ्यां घनपथसा पूर्णगर्भाञ्च । सट्टकमुद्रितवदनां तसद्युते सुपक्ववदनाञ्च ॥

अथ पाण्डुखण्डनाके स्नपयेत्कर्पूरवासिते कुशलः ।

अथ दुग्धकूपिका सा बह्या पित्तानिलापहाचैव ॥ १३४ ॥

वृष्या शीता गुर्वी शुक्करी च तर्पणी रुष्या । विद्घाति कायपुष्टिं हृष्टिं दूरप्रसारिणीं सुन्दराम् ॥

दुग्धकूपिका बनाने की विधि—चावलों के चूर्ण में छेना (दूध को खटाई आदि ढाल कर फाड़ देने से जो घन भाग अलग हो जाता है उसे छेना कहते हैं) मिलाकर खूब मर्दन करे, तत्पश्चात् उसकी मजबूत कुप्पी बना ले और उसे धी में पका ले, उसके बाद कूपी के मध्य भाग में छेद करके गाढ़े दूध से उसे भर दे, पश्चात् पूर्वोक्त सट्टक से उसका मुख दृढ़ता से बन्द कर दे, पश्चात् पुनः धी में पका दे, जब उसका मुख सिक जाय तब कपूर से सुवासित सफेद चीनी की चाशनी में उसे भिगो दे । इसी को पाकशाल में कुशल लोग-दुग्धकूपिका कहते हैं ।

दुग्धकूपिका—बलकारक, पित्त तथा वायु को नष्ट करनेवाली, वृष्य, शीतल, गुरु, शुक्रजनक, तृप्तिकारक, रचिजनक एवम्—शरीर की पुष्टि तथा चिर काल तक दूर तक देखने की शक्ति को करने वाली होती है ॥ १३३-१३६ ॥

अथ कुण्डलिनी ("जलेबी" इति लोके) । तस्याः साधनं गुणाश्चाह

नूतनं घटमानीय तस्यान्तः कुशलो जनः । प्रस्थाद्धपरिमाणेन दध्नाऽम्लेन प्रलेपयेत् ॥१३७॥
द्वि-स्थानं समितां तत्र दध्मल प्रस्थसमितम् । घृतमद्धशरावञ्च बोलयित्वा घटे क्षिपेत् ॥
आतपे स्थापयेत्तावद् यावद्याति तदम्लताम् । ततस्तत्प्रक्षिपेत्पात्रे सच्छिद्रे भाजने तु तत् ॥
परिभ्राम्य परिभ्राम्य सुसन्तपे घृते क्षिपेत् । पुनःपुनःस्तदावृत्त्या विदध्यान्मण्डलाकृतिम् ॥
तां सुपर्कां घृतान्नीत्वा सितापाके तनुद्वये । कर्पूरादिसुगन्धे च स्नापयित्वाद्धरेत्ततः ॥१३९॥
पृषा कुण्डलिनी नाम्ना पुष्टिकान्तिबलप्रदा । धातुवृद्धिकरी वृष्या रुच्या चेन्द्रियतर्पणी ॥

जलेबी बनाने की विधि—पाकविद्या में जो निपुण हो, वह एक नवीन घड़ा लेकर उसके अन्दर आधा प्रस्थ (३२ रुपये भर) खट्टा दही लेकर उससे चारों तरफ लेप कर दे, उसके बाद २ प्रस्थ (१२८ रुपये भर अर्थात् १ सेर ९ छटाक ३) भर) मैदा, १ प्रस्थ (६ छटाक २) भर खट्टा दही, आधा शराव (३ छटाक १) भर) धी, इन सबों को खूब घोल कर उक्त घड़े में रख कर धूप में जब तक उक्त पदार्थ खट्टे न हो जाय तब तक रहने दे । खट्टे हो जाने के बाद घड़े में से निकाल कर उक्त पदार्थों को उसमें एक छिद्र कनिष्ठिका अंगुली जाने लायक से कुछ छोटा हो, उस पात्र में रखकर खोलते हुए धी की कढ़ाई में पात्र को घुमा २ कर मण्डलाकार एक मण्डल के भीतर दूसरा मण्डल इस भांति से जैसा छोटा या बड़ा बनाना हो, वैसा मण्डल बना ले, और जब वह पक जाय तब निकाल कर पतली चीनी की चाशनी में डुबो दे और ऊपर से कपूर आदि सुगन्धित पदार्थों का चूर्ण बुरका दे, तत्पश्चात् धीरे से निकाल कर अलग पात्र में रख दे, इसी को जलेबी कहते हैं ॥

जलेबी—पुष्टि, कान्ति तथा बल को देने वाली, धातुवर्धक, र्यवर्धक, रचिकारक तथा इन्द्रिय अर्थात् रसनेन्द्रिय को तृप्त करने वाली होती है ॥ १३७-१४२ ॥

अथ पञ्चात् परिवेष्याणि । तत्र रसाला (श्रीखण्ड) । तस्याः साधनं

सेवनाहजनान् गुणाश्चाह

आदौ माहिषमण्डलमधुरहितं दध्याढकं शर्करां
शुभ्रां प्रस्थयुगोन्मितां शुचिपटे किञ्चिच्च किञ्चित्क्षिपेत् ।
दुग्धेनाद्धघटेन मृण्मयनवस्थाह्यां दृढं स्नावये-
देलानीजलवङ्गचन्द्रमरिचैर्यैश्च तद्योजयेत् ॥
भीमेन प्रियभोजनेन रचिता नाम्ना रसाला स्वयं
श्रीकृष्णेन पुरा पुनः पुनरियं प्रीत्या समास्वादिता ।

पृषा येन वसन्तवर्जितदिने संसेव्यते नित्यश-

स्तस्य स्यादतिवीर्यवृद्धिरनिशं सर्वेन्द्रियाणां बलम् ॥ १४४ ॥

प्रीप्ते तथाशरदि ये रविशोषिताङ्गा ये च प्रमत्सवनितासुरतातिखिन्नाः ।

ये चापि मार्गपरिसर्पणशीर्गागात्रा-स्तेषामियं वपुषि पोषणमाशु कुर्यात् ॥ १४५ ॥

रसाला शुक्रला बह्या रोचनी वातपित्तजित् ॥ १४६ ॥

दीपनी वृंहणी स्निग्धा मधुरा शिशिरा सरा । रक्तपित्तं तृषां दाहं प्रतिशयायं विनाशयेत् ॥

भोजन के पश्चात् परोसने योग्य पदार्थों में प्रथम श्रीखण्ड बनाने की विधि कहते हैं—प्रथम मैस का जल रहित खट्टा दही १ आढक (३ सेर ३ छटाक १) भर), सफेद शर्करा ४ ब्रा २ प्रस्थ (१ सेर ९ छटाक ३) भर), और आधा घट (२ आढक अर्थात् ५ सेर ६ छटाक २) भर) दूध लेकर इन सबको एक साफ कपड़े पर धीरे २ ढाल कर खूब मसल कर के नीचे एक मिट्टी के पात्र में छान ले, पश्चात् उसमें छोटी इलायची के बीज, लौंग, कपूर, मरिच इत्यादि द्रव्यों का चूर्ण आवश्यकतानुसार ढाल दे । इसी को श्रीखण्ड कहते हैं, इसे सर्वप्रथम उत्तम भोजन करने तथा बनाने वाले कुन्तीपुत्र भीम ने बनाया था और इसे स्वयं भगवान् श्रीकृष्ण ने अत्यन्त स्वादिष्ट होने से बारम्बार लेकर प्रीतिपूर्वक खाया था, तथा इसे जो कोई वसन्त ऋतु के अतिरिक्त अन्य ऋतुओं में प्रतिदिन खाता है, उसके वीर्य को अत्यन्त वृद्धि और सम्पूर्ण इन्द्रियों में बल की वृद्धि होती है । एवम् प्रीष्म तथा शरद् ऋतु में सूर्य की किरणों से जिनके शरीर सूख गये हैं, जो काम मद से मतवाली स्त्रियों के साथ रमण करने से अत्यन्त खिन्न हो गये हैं तथा अत्यन्त मार्ग चलने से जिनके शरीर शिथिल हो गये हैं, उन लोगों के किये यह श्रीखण्ड तत्काल शरीर की पुष्टि करने वाला होता है ।

श्रीखण्ड—शुक्रजनक, बलकारक, रोचक, वात तथा पित्तनाशक, अग्निदीपक, वृंहण, स्निग्ध, मधुर, शीतल, सारक एवम् रक्तपित्त, तृषा, दाह और जुकाम की दूर करने वाला होता है ॥ १४३-१४७ ॥

अथ शर्करोदकम् (सरबत) । तस्य साधनं गुणाश्चाह

जलेन शीतलेनैव घोळिता शुभ्रशर्करा । प्लाजलवङ्गकर्पूरमरिचैश्च समन्विता ॥ १४८ ॥
शर्करोदकनाम्ना तत्प्रसिद्धं विदुषां मुखैः । शर्करोदकमाख्यातं शुक्रलं शिशिरं सरम् ॥१४९॥
वस्यं रुच्यं लघु स्वादु वातपित्तप्रणाशनम् । मूच्छाञ्छिदितृषादाहज्वरशान्तिकरं परम् ॥१५०॥

शर्बत बनाने की विधि—सफेद चीनी को शीतल जल में घोलकर उसमें इलायची, लौंग, कपूर, तथा मरिच पीस कर ढाल दे, पश्चात् छान कर पीवे, इसी को पण्डित लोग शर्बत कहते हैं ।

शर्बत—शुक्रजनक, शीतल, सारक, बलकारक, रोचक, लघु, स्वादिष्ट, वात तथा पित्तनाशक एवम्—मूच्छा, वमन, प्यास, दाह तथा ज्वर को अत्यन्त शान्त करने वाला होता है । १४८-१५० ॥

अथ प्रपाणकानि (सरबत) । तत्राग्रफलप्रपाणकम् ।

तस्य साधनं गुणाश्चाह

आम्रमार्गं जले स्विन्नं मर्दितं दृढपाणिना । सिताशीताम्बुसंयुक्तं कर्पूरमरिचान्वितम् ॥१५१॥
प्रपाणकमिदं श्रेष्ठं भीमसेनेन निर्मितम् । सद्यो रचिकरं वस्यं शीघ्रमिन्द्रियतर्पणम् ॥१५२॥

प्रपाणक अर्थात् सरसत अथवा पना में प्रथम आमका पना बनाने की विधि—कच्चा आम जल में उवाक कर हाथ से खूब मसलकर उसका रस निकाल ले और उसमें सफेद चीनी, शीतल जल मात्राऽनुसार उवाक कर पुनः कपूर तथा मरिच का चूर्ण मिला दे।

इसी को आम का पना कहते हैं, यह उत्तम होता है। इसे भीमसेन ने सर्वप्रथम बनाया था। यह पीने से तत्काल ही रुचि को बढ़ाने वाला, बलकारक तथा शीघ्र इन्द्रियों को तृप्त करने वाला होता है ॥ १५१-१५२ ॥

अथाम्लिकाफलपानकम् । तस्य साधनं गुणांश्चाह

अम्लिकायाः फलं पक्वं मर्दितं वारिणा इडम् । शर्करामरिचैर्मिश्रं लवङ्गेन्दुसुवासितम् ॥१५३॥
अम्लिकाफलसम्भूतं पानकं वातनाशनम् । पित्तश्लेष्मकरं किञ्चिदुष्णं बद्धिबोधनम् ॥

इमली का पना बनाने की विधि—इमली के पके फलों को प्रथम जल में भिगो दे, तत्पश्चात् हाथ से खूब मसल कर छानकर उसमें साफ शर्करा, मरिच, लवङ्ग तथा कपूर का चूर्ण मिला दे।

इमली का पना—वातनाशक, पवम् किञ्चित् पित्त तथा कफकारक, अत्यन्त रोचक और षडरग्नि को उदीप्त करने वाला होता है ॥ १५३-१५४ ॥

अथ निम्बुकफलपानकम् । तस्य साधनं गुणांश्चाह

भागैकं निम्बुजं तोयं षड्भागं शर्करोद्दकम् । लवङ्गमरिचैर्मिश्रं पानं पानकमुत्तमम् ॥१५५॥
निम्बुकफलभवं पानमयम्लं वातनाशनम् । बद्धिदीप्तिकरं रुच्यं समस्ताहारपाचकम् ॥१५६॥

नीम्बू का पानक बनाने की विधि—निम्बू का रस १ भाग, चीनी का शर्करा ६ भाग, इन दोनों को पकत्र कर उसमें लवङ्ग तथा मरिच मात्राऽनुसार मिला देने से पीने योग्य उत्तम पानक तैयार होता है। निम्बू का पानक—अत्यन्त अम्ल रसयुक्त, वातनाशक, अग्नि को प्रदीप्त करने वाला, रोचक तथा सभी प्रकार के आहार को पचाने वाला होता है १५५-१५६ ॥

अथ धान्याकपानकम् । तस्य साधनं गुणांश्चाह

शिलायां साधु सम्पिष्टं धान्याकं बल्यगालितम् ।

शर्करोद्दकसंयुक्तं कर्पूरादिसुसंस्कृतम् । नूतने शृण्मये पात्रे स्थितं पित्तहरं परम् ॥ १५७ ॥

धानियों का पानक बनाने की विधि तथा गुण—धानियों को प्रथम सिल्ल पर मली भौंति पीस कर बल से छान ले, पश्चात् उसमें मात्राऽनुसार चीनी का शर्करा मिलाकर तथा कपूर आदि सुगन्धित द्रव्यों से सुगन्धित करके नवीन मिट्टी के पात्र में रख दे, पश्चात् इच्छानुसार पीने से यह पित्त को अत्यन्त नष्ट करता है ॥ १५७ ॥

अथ काञ्ची । तस्यागुणानाह

काञ्जिकं रोचनं रुच्यं पाचनं बद्धिदीपनम् ॥ १५८ ॥

शूलाजीर्णविबन्धनं कोष्ठशुद्धिकरं परम् । न भवेत्काञ्जिकं यत्र तत्र जालिः प्रदीयते ॥१५९॥

काञ्ची—रोचक, तथा स्वयं रुचने वाली, पाचक, अग्निदीपक पवम् शूल, अजीर्ण तथा विबन्ध (मलबन्ध) को नष्ट करने वाली पवम् कोष्ठ को अत्यन्त शुद्ध रखने वाली होती है।

यदि काञ्ची न मिले तो उसके अभाव में निम्नलिखित काञ्ची का प्रयोग करना चाहिये ॥

काञ्चीविधिवदंकावसरे लिखितः ॥ १५८-१५९ ॥

यहां पर यह और भी समझ लेना चाहिये कि—काञ्ची बनाने की विधि पूर्व में बटक बनाने की विधि में कहे आये हैं अतः पुनः उल्लेख नहीं किया गया ॥ १५८-१५९ ॥

अथ जालिः । तस्य साधनं गुणांश्चाह

आममात्रफलं पिष्टं राजिकालवणान्वितम् । भृष्टहिङ्गयुतं पूतं घोळितं जालिदृश्यते ॥१६०॥
जालिर्हरति जिह्वायाः कुण्ठस्वं कण्ठशोधिनी । मन्दं मन्दन्तु पीता सा रोचनी बद्धिबोधनी ॥

जाली बनाने की विधि—आम के कच्चे फल को पीसकर उसमें मात्राऽनुसार राई तथा सेंधा नमक मिलाकर घोल ले, पश्चात् छान कर उसमें भुने हुए हींग का चूर्ण मिला दे। इसी को जाली कहते हैं।

जाली—जीभ की जड़ता को दूर करने वाली तथा कण्ठ को शुद्ध करने वाली होती है। पवम् यदि इसे धीरे-धीरे पीया जाय तो यह रोचक तथा अग्नि को बढ़ाने वाली होती है ॥१६०-१६१॥

अथ तक्रम् (छाछ) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

तुर्धाशेन जलेन संयुतमतिस्थूलं सदम्लं दधि

प्रायोमाहिषमम्बुकेन विमले मृदाजने गालयेत् ।

भृष्टं हिङ्गुच जीरकञ्जलवणं राजीञ्ज किञ्चिन्मितां

पिष्टां तत्र विमिश्रयेद्भवति तत्तक्रं न कस्य प्रियम् ॥

तक्रं रुचिकरं बद्धिदीपनं पाचनं परम् । उदरे ये गदास्तेषां नाशनं तृप्तिकारकम् ॥ १ ६३ ॥

छाछ बनाने की विधि—प्रायः करके अत्यन्त गाढ़ा तथा खट्टा भैंस का दही लेकर उसमें चतुर्थांश जल मिला कर मथ डाले, तत्पश्चात् बल से स्वच्छ मिट्टी के पात्र में छान ले और उसमें मात्राऽनुसार भुनी हुई हींग, भुना हुआ जीरा, सेंधानिमक, इन सब का चूर्ण तथा थोड़ी मात्रा में राई पीसकर मिला देनेसे छाछ तैयार हो जाता है, जो किसको प्रिय नहीं लगता है अर्थात् सभी लोग इसे रुचि से पीते हैं।

छाछ—रुचिकारक, अग्निदीपक, अत्यन्त पाचक पवम् उदरसम्बन्धी बितने रोग हैं सभी को नष्ट करने वाला तथा तृप्ति देने वाला होता है ॥ १६३ ॥

अथ दुग्धम् (दूध) । तस्य भोजनान्ते पानगुणानाह

विवाहीन्यन्नपानानि यानि भुङ्क्ते हि मानवः । तद्विदाहप्रशाभ्यर्थं भोजनान्ते पयः पिबेत् ॥

भोजन के अन्त में दूध पीने के गुण—यदि मनुष्य भोजन में विदाही (दाहकारक) अन्न पानादि का प्रयोग करे तो उसे उचित है कि—उससे उत्पन्न होने वाले दाह को शान्ति के लिये भोजन के अन्त में दुग्धपान अवश्य करे ॥ १६४ ॥

दुग्धस्यापरे गुणा उक्ता एव दुग्धवर्गे ॥ १६४ ॥

यहां पर यह भी समझना चाहिये कि इसके अतिरिक्त दुग्ध के अन्य जो गुण हैं, वे आगे दुग्ध-वर्ग में कहे जायेंगे। अतः यहां उनका उल्लेख नहीं किया गया ॥ १६४ ॥

अथ सक्तवः (सत्तू) । तस्य साधनविधिमाह

धान्यानि भ्राष्टृष्टानि यन्त्रपिष्टानि सक्तवः ॥ १६५ ॥

सत्तू बनाने की विधि—माह में भूजे हुये चावल जो आदि धान्यों को यदि चक्की में पीस दिया जाय तो वे सत्तू कहलाते हैं ॥ १६५ ॥

तत्र यवसक्तवः । तेषां गुणानाह

यवजाः सक्तवः शीता दीपना लघवः सराः । कफपित्तहरा रूक्षा लेखनाश्च प्रकीर्त्तिताः ॥१६६॥
ते पीता बलदा वृष्या वृंहणा भेदनास्तथा । तर्पणामधुरा रुच्याः परिणामे बलावहाः ॥१६७॥
कफपित्तश्रमक्षुत्तद्व्रणनेत्रामयापहाः । प्रशस्ता धर्मदाहाः पथ्यायामार्त्तशरीरिणाश्च ॥१६८॥

जौ का सत्त—शीतल, अग्निदीपक, लघु, सारक, कफ तथा पित्त नाशक, रूक्ष तथा लेखन गुण युक्त होता है । यदि सत्त को जल में बोल कर पीया जाय तो वह बलदायक, वीर्यवर्धक, वृंहण, मल का भेदन करने वाला, तृप्तिकारक, मधुर, रुचनेवाला, परिणाम में (पचने पर) बल देने वाला एवम् कफ, पित्त, श्रम, भूख, प्यास, व्रण तथा नेत्ररोग को दूर करने वाला होता है । और धूप, दाह, चलने की थकावट, व्यायाम इनसे पीड़ित लोगों के लिये हितकर है ॥१६६-१६८॥

अथ चणकयवसक्तवः । तेषां साधनं गुणांश्चाह

निस्तुषैश्चणकैर्भृष्टैस्तुर्यांश्चैत्र यवैः कृताः । सक्तवः शर्करासर्पिर्युक्ता प्रीप्सेऽतिरुजिताः ॥१६९॥

जौ मिले हुए चनों का सत्त बनाने की विधि—चनें को भून कर उसके छिलके को अलग कर के उस में मुने जौ को चने को अपेक्षा चतुर्थांश मिला कर पीस कर तैयार करने से जो सत्त होता है उसे यव मिश्रित चने का सत्त कहते हैं ।

यवमिश्रित चने का सत्त—यदि शकर तथा घी मिला कर गोमूत्र में खाया जाय तो अत्युत्तम होता है ॥ १६९ ॥

अथ शालिसक्तवः । तेषां गुणानाह

सक्तवः शालिसम्भूता वह्निदा लघवो हिमाः । मधुरा ग्राहिणो रुच्याः पथ्याश्च बलशुक्रदाः ॥

चावल का सत्त—अग्निकारक, लघु, शीतल, मधुर रसयुक्त, ग्राही, स्वयं रुचिकर, पथ्य, एवम् बल तथा शुक्र को उत्पन्न करने वाला होता है ॥ १७० ॥

अथ सक्तुविषये सामान्यपरिभाषामाह

न भुक्त्वा न रदैरिच्छावा न निषायां न वा बहून् । नजलान्तरितानग्निः सक्तूनद्यान्न केवलान् ॥
पृथक्पानं पुनर्दानं सामिषं पयसा निशि । दन्तच्छेदनमुष्णञ्च सप्त सक्तुषु वजयेत् ॥ १७०॥

सत्त के विषय में सामान्य परिभाषा—भोजन करने के उपरान्त या दातों से काट २ कर वा रात्रि में, अथवा अधिकमात्रा में, किंवा सत्त खाने के बीच में बार-बार जल पीपी कर या जल के साथ केवल सत्त को कभी नहीं खाना चाहिये ।

सत्त के सम्बन्ध में त्याग करने योग्य ७ बातें—१ सत्त खाने के समय पृथक् जल पान करना, २ एक बार सत्त जिसने खा लिया पुनः उसी समय दुबारा उसे सत्त देना, ३ मांस के साथ सत्त खाना, ४ केवल जल के साथ सत्त खाना, ५ रात्रि में सत्त भोजन करना, ६ दातों से काट २ कर खाना, ७ गरम करके खाना, ये ७ बातें सत्त के विषय में त्याग करने योग्य हैं ॥ १७१-१७२ ॥

अथ धानाः (बहुरी) तासां साधनं गुणांश्चाह

यवास्तु निस्तुषा भृष्टाः स्मृता धाना इति खियाम् ।

धानाः स्युर्जरा रूक्षास्तृप्ता गुरवश्च ताः । तथा मेहकफच्छर्दिनाशिन्यः सम्प्रकीर्त्तिताः ॥

बहुरी बनाने की विधि—जौ को कूट कर तथा भूसी अलग कर जो भाड़ में भूना जाता है उसे "बहुरी" कहते हैं । इसे संस्कृत में "धाना" कहते हैं । धाना शब्द कौल्लिङ्ग में होता है ।

बहुरी—देर में हजम होने वाली, रूक्ष, प्यास लगाने वाली, गुरु एवम्—प्रमेह, कफ तथा वमन को नष्ट करने वाली होती है ॥ १७३ ॥

अथ लाजाः (खील) । तेषां साधनं गुणांश्चाह

येषां स्युस्तण्डुलास्तानि धान्यामि सतुषाणि च । मृष्टानि स्फुटितान्याहुर्लाजा इति मनीषिणः ॥
लाजाः स्युर्भुजराः कीता लघवी दीपनाश्च ते । स्वरूपमूत्रमला रूक्षा बल्याः पित्तकफच्छुद्धाः ॥

सूर्यतीसारदाहाखमेहमेदस्तृष्णाऽपहाः ॥ १७५ ॥

खील बनाने की विधि—जिन धान्यों के चावल होते हैं वे धान्य भूसी (छिलके) के साथ ही अर्थात् बिना कूटे ही यदि भून दिये जायें तो खिल जाते हैं । उन्हीं को पण्डित लोग संस्कृत में "लाजाः" कहते हैं । (इस का प्रयोग निरय पुंल्लिङ्ग बहुवचन में ही होता है) और हिन्दी में "खील" कहते हैं ।

खील—मधुर रस युक्त, शीतल, लघु, अग्निदीपक, स्वरूप मूत्र तथा मल को छाने वाले, रूक्ष, बलकारक, एवम्—पित्त, कफ, वमन, अतिसार, दाह, रक्तविकार, प्रमेह, मेद तथा तृषा को दूर करने वाले होते हैं ॥ १७४-१७५ ॥

अथ चिपिटाः (चिउडा) । तेषां साधनं नामानि गुणांश्चाह

शालयः सतुषा भार्द्रा मृष्टा अस्फुटितास्ततः । कुट्टिताश्चिपिटाः प्रोक्तास्ते स्मृताः पृथुका अपि ॥
पृथुका गुरवो वातनाशनाः श्लेष्मला अपि । सखीरा वृंहणा वृष्या बलया भिन्नमलाश्च ते ॥

चिउडा बनाने की विधि—शालि (जड़हन) धान्य भूसी के सहित ही भिगी कर गीले ही यदि भून दिये जायें और खिलने न पावे तो उसे उखल में कूट कर पश्चात् भूसी अलग कर देने से वे ही संस्कृत में 'चिपिट' और हिन्दी में 'चिउडा' कहे जाते हैं और 'पृथुक' भी संस्कृत नाम इन्हीं का है ।

चिउडा—गुरु, वातनाशक, कफकारक, क्षारयुक्त, वृंहण (रस रक्तादिवर्धक), वीर्यवर्धक, बलकारक, तथा मल भेदन करने वाला होता है ॥ १७६-१७७ ॥

अथ होलकः (होरहा) । तस्य साधनं गुणांश्चाह

अर्द्धपक्वैः शमीधान्यैस्तृणमृष्टैश्च होलकः । होलकोऽल्पानिलो मेदःकफदोषत्रयापहः ॥

भवेद् घो होलको यस्य स च तत्तद्गुणो भवेत् ॥ १७८ ॥

होरहा बनाने की विधि—अधपके, शमी धान्य चना आदि को तृण की अग्नि में भून देने से वे होरहा कहलाते हैं । संस्कृत में इसी को "होलक" कहते हैं ।

होरहा—किञ्चित् वातकारक तथा मेद, कफ और त्रिदोष को नष्ट करने वाला होता है । और शेष गुण होरहा जिस अन्न का बनाया जाय उसी के समान होते हैं ॥ १७८ ॥

अथ ऊची (ऊंची) । तस्या साधनं गुणांश्चाह

मज्जरी त्वर्द्धपका या यवगोधूमयोर्भवेत् । तृणानलेन संमृष्टा बुधैरुचीति सा स्मृता ॥

ऊची कफप्रदा बल्या लघ्वी पित्तानिलापहा ॥ १७९ ॥

ऊंची बनाने की विधि—जव या गेहूँ की अधपकी जो मज्जरी होती है, वह यदि तृण की अग्नि में भून दी जाय तो उसे पण्डित लोग संस्कृत में ऊची कहते हैं ।

ऊँची—कफकारक, बलदायक, लघु एवम् पित्त तथा वायु को नष्ट करने वाली होती है ॥ १७९ ॥

ॐ ऊँची = "ऊँची, उमिया" इति लोके ॥ १७९ ॥

ऊँची को लोक में "ऊँची या उमिया" कहते हैं ॥ १७९ ॥

अथ कुलमाषाः (घुघुरी) । तेषां साधनं गुणाँश्चाह

अर्धस्विच्चास्तु गोधूमा अन्येऽपि चणकादयः ॥ १८१ ॥

कुलमाषा इति कथ्यन्ते शब्दशास्त्रेषु पण्डितैः । कुलमाषागुरवो रूषा वातला मिश्रवर्चसः ॥

घुघुरी बनाने की विधि—गेहूँ, इसके अतिरिक्त चना आदि जो अन्न हैं वे यदि आधे सीजा कर दिये जायं तो शब्दशास्त्र के विद्वान् लोग उसे संस्कृत में "कुलमाष" कहते हैं ।

घुघुरी—गुरु, रूक्ष, वात-कारक तथा मूत्र का भेदन करने वाली होती है ॥ १८०-१८१ ॥

अथ पल्लम् (तिलकुट) । तस्य नामानि साधनं गुणाँश्चाह

पल्लन्तु समाख्यातं सैष्वं तिलपिष्टकम् । पल्लं मलकृद् वृष्यं वातघ्नं कफपित्तकृत् ॥

बृंहणं च गुरु स्निग्धं मूत्राधिक्यनिवर्त्तकम् ॥ १८२ ॥

तिलकुट बनाने की विधि—यदि तिलों को कूट कर उसमें गुड़ या शकर मिला दिया जाय तो उसे संस्कृत में "पल्ल" कहते हैं ।

तिलकुट—मलकारक, वीर्यवर्धक, वातनाशक, कफ तथा पित्त-कारक, बृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), गुरु, स्निग्ध, एवम् मूत्र की यदि अधिक प्रवृत्ति होती हो तो उसे रोकने वाला होता है ॥ १८२ ॥

अथ पिण्याकः (तिलकी खली) । तस्य नामानि गुणाँश्चाह

तिलकिट्टन्तु पिण्याकस्तथा तिलखलिः स्मृता । पिण्याको लेखनो रूचो विष्टग्भी दृष्टिदूषणः ॥

तिल की खली के संस्कृत नाम—तिलकिट्ट, पिण्याक तथा तिलखलि ये सब हैं ।

तिल की खली—लेखन गुण युक्त, रूक्ष, विष्टग्मकारक, एवम् दृष्टि को दूषित करने वाली होती है ॥ १८३ ॥

अथ तण्डुलः (चावल) । तस्य गुणानाह

तण्डुलो मेहजन्तुघ्नः स नवस्वतिदुर्जरः ॥ १८४ ॥

चावल—प्रमेह तथा जन्तुओं का नाशक होता है । परन्तु यदि वही नवीन हो तो अस्यन्त दुर्जर (देर में हलम होने वाला) होता है ॥ १८४ ॥

इति श्रीमिश्रलटकनतनयश्रीमिश्रमाव विरचिते भावप्रकाशे

मिश्रप्रकरणे द्वादशः कृतान्तवर्गः समाप्तः ॥ १२ ॥

अथ वारिवर्गः

तत्र पानीयस्य नामानि गुणाँश्चाह

पानीयं सलिलं नीरं कीलालं जलमस्तु च । आपो वावोरि कं तोयं पयः पायस्तथोदकम् ॥

जीवनं धनमग्मोऽर्णोऽमृतं धनरसौऽपि च ॥ १ ॥

पानीयं श्रमनाशनं कलमहरं मूर्च्छांपिपासापहं-

तन्द्राच्छर्दिबिबन्धहृद्बलकरं निद्राहरं तर्पणम् ।

हृद्यं गुसरसं ह्यजीर्णशमकं निरयं हितं शीतलं-

लध्वच्छं रसकारणं निगदितं पीयूषवज्जीवनम् ॥ २ ॥

जल के संस्कृत नाम—पानीय, सलिल, नीर, कीलाल, जल, अम्बु, आपः (अर्प यह निरय बहुवचनान्त है) वार , वारि, क, तोय, पयः (पयस्), पायः (पायस्), उदक, जीवन, वन, अम्मः (अमस्), अर्णः (अर्णस्), अमृत तथा धनरस ये सब हैं ।

जल—श्रम को दूर करने वाला, क्लान्तिनाशक, मूर्च्छा तथा प्यास को नष्ट करने वाला एवम् तन्द्रा, वमन और बिबन्ध को हटाने वाला, बलकारक, निद्रा को दूर करने वाला, तृप्तिदायक, हृद्य के लिये हितकर, अभ्यक्त रस वाला, अजीर्ण का शमन करने वाला, सदा हितकारक, शीतल, लघु, स्वच्छ, सम्पूर्ण मधुरादि रसों का कारण एवम् अमृत के समान जीवनदाता शास्त्रों में कहा हुआ है ॥ १-२ ॥

अथ पानीयस्य भेदानाह

पानीयं मुनिभिः प्रोक्तं दिव्यं भौममिति द्विधा ।

दिव्यं चतुर्विधं प्रोक्तं धाराजं करकामवम् । तौषारञ्च तथा हैमं तेषु धारं गुणाधिकम् ॥४॥

जल के भेद—मुनियों ने दिव्य तथा भौम इन भेदों से जल दो प्रकार का कहा है । इस में दिव्य जल—१ धाराज, २ करकामव, ३ तौषार, ४ हैम इन भेदों से ४ प्रकार का कहा हुआ है । इन में धार अर्थात् धाराज जो जल है वह अन्य की अपेक्षा अधिक गुणकारी होता है ॥ ३-४ ॥

अथ धाराजलस्य लक्षणानि गुणाँश्चाह

धाराभिः पतितं तोयं गृहीतं स्फीतवाससा । शिलायां वसुधायां वा धौतायां पतितञ्च तत् ॥

सौवर्णे राजने तात्रे स्फाटिके काचनिर्मिते । भाजने मृगमये वाऽपि स्थापितं धारमुच्यते ॥६॥

धारं नीरं त्रिदोषघ्नमनिर्देश्यरसं लघु । सौम्यं रसायनं अयं तर्पणं ह्लादि जीवनम् ॥७॥

पाचनं मलिक्कन्मूर्च्छातन्द्रादाहश्रमकृमान् । तृष्णां हरति तत् पथ्यं विशेषात्प्रावृषि स्मृतम् ॥

धार जल के लक्षण—धारा रूप से आकाश से गिरा हुआ जल यदि धुली धूरें स्वच्छ शिला या पृथ्वी पर गिरा हो तो उसे लेकर स्वच्छ मॉटे बरत से छान कर सोना, चाँदी, ताँबा, स्फटिक, काँच अथवा मिट्टी इनमें से चाहे जिस किसी के बने हुये बर्तन में रख दे, इसीको धारसंशुक्त जल कहते हैं ।

धारजल—त्रिदोषनाशक तथा अनिर्देश्यरस वाला है (इस में कौन सा रस है इसका ज्ञान के द्वारा ठीक २ निर्णय नहीं हो सकता अतः इसे अनिर्देश्यरस वाला कहते हैं), लघु,

सौम्य (सोमगुण युक्त), रसायन, बलकारक, तृप्तिदायक, आह्लाद उत्पन्न करने वाला, जीवन स्वरूप, पाचक, बुद्धिवर्द्धक, एवम्-मूर्च्छा, तन्द्रा, दाह, श्रम, क्लान्ति, प्यास इन सबों को दूर करने वाला तथा वर्षा ऋतु का विशेषतः पथ्य होता है ॥ ५-८ ॥

अथ धाराजलस्य भेदानाह

धाराजलं च द्विविधं गाङ्गसामुद्रभेदतः ॥ ९ ॥

धाराजल के भेद—गाङ्ग तथा सामुद्र इन भेदों से धाराजल दो प्रकार का होता है ॥ ९ ॥

अथ गाङ्गसामुद्रयोर्जलयोर्लक्षणं गुणाश्चाह

आकाशगाङ्गासम्बन्धिजलमादाय दिग्गजाः । मेघैरन्तरिता वृष्टिं कुर्वन्तीति वचः सताम् ॥
गाङ्गाम्नाथयुजे मालि प्रायो वर्षति चारिदः । सर्वथा तज्जलं ज्ञेयं तथैव चरके वचः ॥ ११ ॥
स्थापिते हेमजे पात्रे राजते मृगमयेऽपि वा । शाल्यन्नं येन संसिक्तं भवेदक्लेदि वर्णवत् ॥
तद्गाङ्गं सर्वदोषघ्नं ज्ञेयं सामुद्रमन्यथा । तत् सप्त्वारलवणं शुक्रदृष्टिवलापहम् ॥ १२ ॥
विस्त्रज्ज दोषलं तीक्ष्णं सर्वकर्मसु नो हितम् । सामुद्रं स्वाश्विने मासि गुणैर्गाङ्गवदादिशेत् ॥

गाङ्गजल के लक्षण—सप्तपुरवर्षों का यह कथन है कि—दिग्गज लोग आकाश गङ्गा का जल लेकर मेघों के द्वारा छिपे हुये होकर बरसाते हैं । प्रायः करके मेघ आश्विन (कार) मास में जो जल बरसाता है उसे सर्वथा (निश्चित रूप से) उक्त गाङ्गजल ही समझना चाहिये । चरक में भी इसके विषय में बचन मिलता है कि—सोना-चाँदी अथवा मिट्टी के बर्तन में रखते हुए जिस धारा जल में भिगोया हुआ शालि धान्य का चावल किलन्न तथा विवर्ण न हो जाय अर्थात् जैसा का तैसा बना रह जाय तो उसे सम्पूर्ण दोषों को नष्ट करने वाला गाङ्गसंज्ञक धाराजल समझना चाहिये ।

सामुद्रसंज्ञक धाराजल के लक्षण—यदि उक्त क्रम से भिगोया हुआ चावल अन्यथा अर्थात् किलन्न तथा विवर्ण हो जाय (फूल जाने से रङ्ग बदल जाय) तो उसे सामुद्र (धाराजल) समझना चाहिये ।

सामुद्र संज्ञक धाराजल—क्षार तथा लवण रस युक्त, शुक्र तथा दृष्टिशक्ति (या दृष्टि शक्ति और बल) नाशक, विस्त्र (दुर्गन्ध युक्त), दोषकारक तथा तीक्ष्ण होता है । एवम् यह सम्पूर्ण कार्यों में अहितकर होता है अर्थात् किसी भी कार्य में हितकर नहीं होता है । किन्तु यदि यही सामुद्रसंज्ञक धाराजल आश्विन मास का बरसा हुआ संग्रहीत हो तो गुणों में गाङ्गजल के तुल्य ही हितकर होता है ऐसा समझना चाहिये ॥ १०-१४ ॥

अथ शरदि वर्षासु च जलस्य निर्विषत्वे च हेतुमाह

यतोऽगस्त्यस्य दिव्यर्षेणदयासकलं जलम् । निर्मलं निविधं स्वादु शुक्रलं श्याददोषलम् ॥
शरत् तथा वर्षा ऋतु में क्रम से जल के निविध तथा सविध होने का कारण यह है कि-उस समय (आश्विन मास शरद ऋतु में) आकाश में अगस्त्य नामक तारा के उदय होने से सम्पूर्ण जल निर्मल, निविध, स्वादिष्ट तथा शुक्रजनक होता है, एवम् दोषजनक भी नहीं होता है ॥

अत एवाह

पूरुकारविषदातेन नागानां ध्योमचारिणाम् । वर्षासु सविधं तोयं दिव्यमप्याश्विनं विना ॥
अत एव शास्त्र में कहा है कि—वर्षाऋतु में आकाशचारी नागों (दिव्य-सर्पों) के पूरुकार (फुफकार) सम्बन्धी विषयुक्त वायु से दूषित ही जाने से दिव्य (आकाश-सम्बन्धी) जल विषयुक्त

हो जाता है । किन्तु वही (दिव्यजल) आश्विन में विषयुक्त नहीं होता है । अतः आश्विन का जल सर्वोत्तम तथा ब्राह्म होता है ॥ १६ ॥

अथानार्त्तवजलस्य लक्षणं गुणानाह

अनार्त्तवं प्रमुञ्चन्ति वारि वारिधरास्तु यत् । तस्त्रिदोषाय सर्वेषां देहिनां परिकीर्तितम् ॥ १७ ॥

अनार्त्तवसंज्ञक धाराजल—मेघ लो अनार्त्तव (बिना ऋतु के) जल बरसाते हैं वह सभी प्राणियों के लिये त्रिदोषकारक होता है ।

अनार्त्तवं पौषादिमासचतुष्टयविषयम् ॥ १७ ॥

यहाँ पर मूल में “अनार्त्तव” शब्द से बिना ऋतु के अर्थात् पूस आदि (पूस, माघ, फागुन, चैत) ४ मासों में” यह अर्थ समझना चाहिये ॥ १७ ॥

अथ करकाजलस्य लक्षणं गुणाश्चाह

दिव्यवायव्यसिंघोगात् संहताः खात् पतन्ति याः ।

पाषाणस्पर्शवद्वापस्ताः कारक्योऽमृतोपमाः ॥ १८ ॥

करकाजलं जलं रुचं विशादं गुरु च स्थिरम् । दाहणं क्षीतलं सान्द्रं पित्तहृत्कफवातकृत् ॥ १९ ॥

करकाजल के लक्षण—आकाशस्थ वायु तथा अग्नि के संयोग से घन होकर जो पत्थर के टुकड़े की भाँति जल (ओला) गिरता है वह करका या कारकी अर्थात् करका (ओला) सम्बन्धी जल कहलाता है तथा वह अमृत के समान स्वादिष्ट होता है ।

करका जल—रूक्ष, विशाद, गुरु, स्थिर, शीतल तथा सान्द्र इन गुणों से युक्त, कठिन, पित्त-नाशक तथा कफ और बात को उत्पन्न करने वाला होता है ॥ १८-१९ ॥

अथ तौषारजलस्य लक्षणं गुणाश्चाह

अपि नद्याः समुद्रान्ते वह्निनापश्तदुद्भवाः । धूमावयवनिर्मुक्तास्तुषाराख्यास्तु ताः स्मृताः ॥

तौषार (तुषार सम्बन्धी) जल के लक्षण—नदी से लेकर समुद्र पर्यन्त तक के जल में जो अग्नि रहता है, उससे अर्थात् अग्नि से उत्पन्न होने वाले धूम के अंश से रहित जो जल है वह तुषार संज्ञक कहलाता है ॥ २० ॥

अपि नद्याः समुद्रान्ते वह्निः = नदीमारभ्य समुद्रपर्यन्ते वह्निरास्ते । तदुद्भवाः-वह्नि-भवाः, धूमावयवनिर्मुक्ताः = धूमांशरहिताः, आपः = तुषाराख्याः । “तुष” इति लोके “तुषार” इति च ॥ २० ॥

यहाँ पर मूल में—“अपि नद्याः समुद्रान्ते वह्निः” इन पदों का “नदी से लेकर समुद्र पर्यन्त तक के जल में जो अग्नि रहती है” “तदुद्भवाः” पद का—“उससे अर्थात् अग्नि से उत्पन्न होने वाले”; “धूमावयवनिर्मुक्ताः” पद का “धूम के अंश से रहित” यह अर्थ समझना चाहिये । तथा लोक में “तुष-” तथा “तुषार” ये दो नाम तुषार के प्रसिद्ध हैं यह भी समझना चाहिये ।

अपथ्याः प्राणिनां प्रायो भूरुहाणान्तु ता हिताः ।

तुषाराग्नौ हिमं रुचं श्याद्वातलमपित्तलम् । कफोहस्तम्भकण्ठाग्निमेहगण्डादिशोगघ्नम् ॥

उक्त तुषार सम्बन्धी जल प्राणि मात्र के लिये अपथ्य है किन्तु केवल वृद्धों के लिये हितकर होता है ।

तुषार सम्बन्धी जल—शीतल, रूक्ष, वातजनक, किञ्चित् पित्तकारक एवम्—कफ, ऊरुस्तम्भ, कण्ठ तथा अग्नि सम्बन्धी रोग, प्रमेह तथा गलगण्डादि रोग को दूर करने वाला होता है ॥ २१ ॥

अथ हैमजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

हिमवच्छिखरादिभ्यो द्रवीभूयाभिवर्षति ।

यत्तदेव हिमं हैमं जलमाहुः नीचिणः । हिमाग्नौ शीतं पित्तघ्नं गुरु वातविवर्द्धनम् ॥ २२ ॥

हैम (हिम सम्बन्धी) जल के लक्षण—हिमालय के शिखर आदि स्थानों से द्रवीभूत होकर (पिघल कर) जो हिम (बर्फ) बरसता है अर्थात् आकाश से वायु द्वारा उड़ कर श्वर उधर गिरता है उसी को हिम कहते हैं और उसके सम्बन्धी जल को पण्डित लोग संस्कृत में "हैमजल" कहते हैं ।

हिम सम्बन्धी जल—शीतल, पित्तनाशक, गुरु एवम् वायु को बढ़ाने वाला होता है ॥ २२ ॥

हैमं जलम् = कुहेसजलम् ॥ २२ ॥

यहां पर "हैम जल" से लोक प्रसिद्ध "कुहेसा का जल" यह अर्थ समझना चाहिये ॥ २२ ॥

अन्ये तु

और्वानलधूमेरितमग्नौ समुद्रस्य यदनीभूतम् ।

पवनानीतमुदीच्यां तद्विममिति कथ्यते सद्भिः ॥ २३ ॥

अन्य आचार्य लोग तो यह कहते हैं कि—बडवानल के धूँ से प्रेरित होकर जो समुद्र का जल वायु द्वारा उत्तर दिशा में पहुंचाये जाने पर घनभाव को प्राप्त हो जाता है उसे पण्डित लोग हिम कहते हैं ॥ २३ ॥

ऋहिमं = "कुहेसा" इति लोके ॥ २४ ॥

यहां पर मूलमें "हिम" पदका लोक प्रसिद्ध "कुहेसा" अर्थ समझना चाहिये ॥ २३ ॥

हिमग्नौ शीतलं रुचं दारुणं सूक्ष्ममिष्यपि ।

न तद् दूषयते वातं न च पित्तं न वा कफम् ॥ २४ ॥

हिम—शीतल तथा रूक्ष होता है एवम् दारुण (कठिन), तथा सूक्ष्म भी होता है । और यह न तो पित्त न वात, और न कफ किसी को भी दूषित करता है ॥ २४ ॥

अथ भौमजलस्य भेदानाह

भौममग्भो निगदितं प्रथमं त्रिविधं बुधैः । जाङ्गलं परमानूपं ततः साधारणं क्रमात् ॥ २५ ॥

भौम (भूमि सम्बन्धी) जल के भेद—विद्वानों ने भौम जल को प्रथम—जाङ्गल, आनूप और साधारण इन भेदों से तीन प्रकार का माना है । इनके लक्षण तथा गुण क्रम से आगे कहते हैं ॥ २५ ॥

अथ भौमभेदस्य जाङ्गलादिजलत्रयस्य लक्षणं गुणांश्चाह

अरपोद्कोऽपवृक्षश्च पित्तरक्तमयान्वितः । ज्ञातव्यो जाङ्गलो देशस्तत्रस्य जाङ्गलं जलम् ॥
बहुम्बुबुदुवृक्षश्च वातरुलेभ्यामयान्वितः । देशोऽनूप इति ख्यात आनूपं तद्गवं जलम् ॥ २७ ॥
मिश्रचिह्नस्तु यो देशः सहि साधारणः स्मृतः । तस्मिन्देशे यदुदकं तत्तु साधारणं स्मृतम् ॥
जाङ्गलं सलिलं रुचं लवणं लघु पित्तनुत् । वह्निहृत्कफहृत्पथ्यं विकारान्हरते बहून् ॥ २९ ॥

आनूपं वार्यभिष्यन्दि स्वादु रिनग्धं घनं गुरु । वह्निहृत्कफहृद्दह्यं विकारान्करते बहून् ॥
साधारणं तु मधुरं दीपनं शीतलं लघु । तर्पणं रोचनं तृष्णादाहदोषत्रयप्रणुत् ॥ ३१ ॥

भौम जल के भेदों में जो जाङ्गल आदि जल के ३ भेद हैं उनके क्रम से प्रथम केवल लक्षण तत्पश्चात् क्रम से गुण ये हैं—जाङ्गल जल के लक्षण—जहाँ पर थोड़े जल तथा थोड़े वृक्ष होते हैं और पित्त तथा रक्त सम्बन्धी विकार अधिक उत्पन्न होते हैं उसे जाङ्गल देश तथा वहाँ के जल को जाङ्गल जल समझना चाहिये ।

आनूप जल के लक्षण—जहाँ पर अधिक रूप से जल तथा वृक्ष होते हैं और वात तथा कफ सम्बन्धी रोग भी अधिक रूप से होते हैं उसे अनूप देश तथा वहाँ के जल को आनूप जल समझना चाहिये ।

साधारण जल के लक्षण—जहाँ पर जाङ्गल तथा अनूप दोनों देशों के चिह्न मिले हुये मिलते हैं तो उसे साधारण देश तथा वहाँ के जल को साधारण जल समझना चाहिये ।

जाङ्गल जल—रूक्ष, लवणरसयुक्त, लघु, पित्तनाशक, अग्निवर्धक, कफनाशक, पथ्य एवम् अनेक प्रकार के विकारों को नष्ट करने वाला होता है ।

आनूप जल—अभिष्यन्दी, स्वादिष्ट, रिनग्ध, घन, गुरु, अग्नि को नष्ट करने वाला (मन्दाग्नि कारक), कफकारक, हृदय के लिये हितकर एवम् बहुत से रोगों को उत्पन्न करने वाला होता है ।

साधारण जल—मधुररसयुक्त, अग्निदीपक, शीतल, लघु, तृप्तिकारक, रोचक एवम् प्यास, दाह तथा त्रिदोष को दूर करने वाला होता है ॥ २६-३१ ॥

अथ भौमानामेव नादेयादीनां लक्षणानि गुणांश्च ।

तत्र नादेयस्य लक्षणं गुणांश्चाह

नद्या नदस्य वा नीरं नादेयमिति कीर्तितम् ॥ ३२ ॥

नादेयमुदकं रुचं वातलं लघु दीपनम् । अनभिष्यन्दि विशदं कटुकं कफपित्तनुत् ॥ ३३ ॥

भौम जल के अन्य प्रकार से नादेयादि भेदों के लक्षण तथा गुण क्रम से ये हैं । नादेय के लक्षण—नदी या नद के जल को "नादेय" कहते हैं । नादेय जल—रूक्ष, वातजनक, लघु, अग्निदीपक, ईषत् अभिष्यन्दी, विशद गुण युक्त, कटु रस युक्त एवम्—कफ तथा पित्त को दूर करने वाला होता है ॥ ३२-३३ ॥

अथ शीघ्रवहत्वादिभेदेन च नादेयजलानां गुणभेदानाह

नद्यः शीघ्रवहा लक्ष्यः सर्वायाश्चामलोदकाः । गुर्भ्यः शैवलसंछन्ना मन्दगाः कलुषाश्च याः ॥
हिमवत्प्रभवाः पथ्या नद्योऽश्माहतपाथसः । गङ्गाशतदुसरयूयमुनाऽश्वा गुणोत्तमाः ॥ ३५ ॥
सद्यःशैलभवा नद्यो वेणागोदावरीमुखाः । कुर्वन्ति प्रायशः लुष्टमीषहातकफावहाः ॥ ३६ ॥

शीघ्र तथा मन्द गति से बहने के भेद से एवम्-देश भेद से नदियों के जलों में जो गुणभेद होते हैं वे ये हैं—शीघ्रगति से बहने वाली—ऐसी जितनी नदियाँ होती हैं उन सबों का जल लघु तथा स्वच्छ होता है । मन्द गति से बहने वाली या सेवार से ठके हुये जल वाली किंवा मलिन जल वाली—ऐसी जो नदियाँ हैं उन सबों का जल गुरु होता है ।

हिमालय से निकल कर बहने वाली या पथरों से टकर खानेवाली—ऐसी जो गङ्गा, शतद्रु (सतलज), सरयू तथा यमुना आदि नदियाँ हैं उनका जल पथ्य एवम् गुणों में उत्तम होता है ।

सद्यःपर्वत से निकल कर बहने वाली—ऐसी जो वेणा तथा गोदावरी आदि नदियाँ हैं उन

सर्वा का जल प्रायः क्रूरके कुष्ठ रोग उत्पन्न करने वाला एवम् किञ्चित् वात तथा कफ कारक होता है ॥ ३४-३६ ॥

परिभाषा

नदीसरस्तडागस्थे कूपप्रस्त्रवणादिजे । उदके देशभेदेन गुणान्दोषांश्च लक्षयेत् ॥ ३७ ॥
परिभाषा—नदी, सरोवर, तालाब, कुआं तथा क्षरना आदि ये सब जैसे जाङ्गल आदि देशों में स्थित हों उनके अनुसार इनके जलों के गुण तथा दोष समझने चाहिये ॥ ३७ ॥

अथौद्भिदजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

विद्यार्थं भूमिंजिनां घनमहभ्या धारया खवेत् ।

ततोयसौद्भिदं नाम बद्धमतीति महर्षयः ॥ ३८ ॥

औद्भिदं वारि पित्तघ्नमविदाह्यतिशीतलम् । प्रीणनं मधुरं बन्धनीषद्वातकरं लघु ॥ ३९ ॥

औद्भिद जल के लक्षण—नीची जमीन को फोड़कर जो बड़ी धारा से निकल कर बहे उस जल को महर्षि लोग औद्भिदसंज्ञक करते हैं ।

औद्भिद जल—पित्तनाशक, अविदाही, अतिशीतल, तुसिकारक, मधुररसयुक्त, बलकारक, एवम् किञ्चित् वातकारक तथा लघु होता है ॥ ३८-३९ ॥

अथ नैर्झरजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

शैलसानुस्रवद्वारिप्रवाहो निर्झरो झरः । स तु प्रस्त्रवणश्चापि तत्रत्यं नैर्झरं जलम् ॥ ४० ॥

नैर्झरं रुचिकृशीरं कफघ्नं क्षीपनं लघु । मधुरं कटुपाकं च वातलं स्वादुपित्तलम् ॥ ४१ ॥

नैर्झर जल के लक्षण—पर्वत के शिखर से गिरते हुये जल के प्रवाह को संस्कृत में निर्झर, झर तथा प्रस्त्रवण (हिन्दी में झरना) कहते हैं । एवम् उसी के जल को नैर्झर जल (झरने का जल) कहते हैं ।

नैर्झर जल—रुचिकारक, कफनाशक, अग्निदीपक, लघु, मधुर रसयुक्त, विपाक में कटुरसयुक्त, वातकारक तथा ईषत् पित्तकारक (पाठान्तर में पित्तकारक) होता है ॥ ४०-४१ ॥

अथ सारसजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

नद्याः शैलादिकृद्वाया यत्र संसृम्य तिष्ठति । तत्सरो जलञ्चक्षुर्न तद्गमः सारसं स्मृतम् ॥ ४२ ॥

सारसं सलिलं बलयं दुष्णानं मधुरं लघु । रोचनं तुवरं रुचं बद्धमूत्रमलं स्मृतम् ॥ ४३ ॥

सारस जल के लक्षण—नदी का जल जहाँ पर पर्वत आदि से रोके जाने पर झर २ के संचित होता जाता है और कमल के पत्तों से जहाँ पर ढका रहता है उस संचित जल युक्त प्रदेश को सर कहते हैं तथा उसके जल को सारस जल कहते हैं । सारस जल—बलकारक, प्यास को शान्त करने वाला, मधुर तथा कषाय रस युक्त, लघु, रोचक, रुचं, मूत्र तथा मल का विवन्ध करने वाला होता है ॥ ४२-४३ ॥

अथ ताडागजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

प्रशस्तभूमिभागस्थो बहुसंवसरोषितः । जलाशयस्तडागः स्यात्ताडागं तज्जलं स्मृतम् ॥ ४४ ॥

ताडागमुदकं स्वादु कषायं कटुपाकं च । वातलं बद्धविण्मूत्रमसृपित्तकफापहम् ॥ ४५ ॥

ताडाग जल के लक्षण—प्रशस्त (उत्तम) भूमि का जो भाग है उस पर स्थित अनेक वर्षों का पुराना जो जलाशय है उसे "ताडाग" कहते हैं । और तत्सम्बन्धी जल को "ताडाग जल" कहते हैं ।

ताडाग जल (तालाब का जल)—स्वादुष्ट, कषाय रसयुक्त, विपाक में कटुरसयुक्त, वात-जनक, मल मूत्र का विवन्ध करने वाला एवम् रक्तपित्त तथा कफ को दूर करने वाला होता है ॥ ४४-४५ ॥

अथ वाप्य जलस्य लक्षणं क्षारमिष्टयोस्तयोर्गुणांश्चाह

पाषाणैरिष्टकाभिर्वा बद्धः कूपो बृहत्तरः । ससोपानो भवेद्वापी तज्जलं वाप्यमुच्यते ॥ ४६ ॥
वाप्यं वारि यदि क्षारं पित्तकृष्कफवातहृत् । तदेव मिष्टं कफकृद्वातपित्तहरं भवेत् ॥ ४७ ॥

वाप्य जल के लक्षण—जो कुआं पत्थर तथा ईंटों से बंधा हुआ हो तथा बहुत बड़ा हो और जिस में उतरने के लिए सीढ़ियां भी बनी हों तो उसे वापी (बावड़ी) कहते हैं । और उस के जल को "वाप्य जल" कहते हैं ।

वाप्य जल (बावड़ी का जल)—यदि खारा हो तो पित्तकारक एवम् कफ तथा वात को दूर करने वाला होता है । और यदि बही (जल) मीठा हो तो कफकारक एवम् वात तथा पित्त नाशक होता है ॥ ४६-४७ ॥

अथ कौपजलस्य लक्षणं स्वादुक्षारयोस्तयोर्गुणांश्चाह

भूमौ खातोऽल्पविस्तारो गम्भीरो मण्डलाकृतिः । बद्धोऽबद्धः सकूपः स्यात्तद्गमः कौपमुच्यते ॥ ४८ ॥
कौपं पयो यदि स्वादु त्रिदोषघ्नं हितं लघु । तत्क्षारं कफवातघ्नं क्षीपनं पित्तकूपपरम् ॥ ४९ ॥

कौप जल के लक्षण—जो गहड़ा थोड़े विस्तार का अर्थात् कम चौड़ा मण्डलाकार (गोलाकार) मुँह वाला, गहरा होता है एवम् वह चाहे ईंटे आदि से बंधा हो या न बंधा हो तो उसे कूप अर्थात् कुआं कहते हैं । और उसी के जल को "कौप जल" कहते हैं ।

कौपजल (कूप का जल)—यदि स्वादिष्ट हो तो त्रिदोषनाशक, हितकारी तथा लघु होता है । और यदि खारा हो तो कफ तथा वात नाशक, अग्निदीपक और अत्यन्त पित्तकारक होता है ॥ ४८-४९ ॥

अथ चौञ्ज्यजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

शिलाकीर्णं स्वयं श्वभ्रं नीलाञ्जनसमोदकम् । लतावितानसंछुन्नं चौञ्ज्यमित्यभिधीयते ॥ ५० ॥
अश्रमादिभिरबद्धं यत्तच्चचौञ्ज्यमिति वा परे । यत्रत्यमुदकं चौञ्ज्यं मुनिभिरतदुवाहृतम् ॥ ५१ ॥
चौञ्ज्यं वह्निकरं नीरं रुचं कफहरं लघु । मधुरं पित्तनुदुष्यं पाचनं विशदं स्मृतम् ॥ ५२ ॥

चौञ्ज्य जल के लक्षण—जो गहड़ा अपने आप हो गया हो और जिस में पत्थर के टुकड़े हों, एवं जल नीले अञ्जन के समान हो तथा लताओं के विस्तार से ढका हो तो उसे संस्कृत में चौञ्ज्य (चौड़ा) कहते हैं । अन्य आचार्यों का मत है कि जो गहड़ा पत्थर आदि से न बंधा हुआ हो उसे चौञ्ज्य कहते हैं । और इस के जल को मुनि लोग "चौञ्ज्य जल" कहते हैं ।

चौञ्ज्यजल—अग्निकारक, रुचं, कफनाशक, लघु, मधुर रस युक्त, पित्तनाशक, रोचक, पाचक तथा विशद गुण युक्त होता है ॥ ५०-५२ ॥

अथ पाल्वलजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

अल्पं सरः पल्वलं स्याद्यत्र चन्द्रर्क्षणे रवौ ॥ ५३ ॥

न तिष्ठति जलं किञ्चित्प्रत्यं वारि पाल्वलम् । पाल्वलं वार्यभिष्यन्दि गुरु स्वादु त्रिदोषकृत् ॥

पाल्वल जल के लक्षण—सूर्य जब चन्द्रमा के नक्षत्र पर हों तब जिस में कुछ भी जल न रहता हो ऐसे छोटे २ तलेबे को पल्वल कहते हैं । और इस के जल को पाल्वल जल कहते हैं ।

पाल्वल जल—अभिष्यन्दी, गुरु, स्वादिष्ट तथा त्रिदोषकारक होता है ॥ ५३-५४ ॥

ऋतौ = सूर्ये, चन्द्रर्क्षणे = कर्कटराशिस्ये, श्रावणे मासीति यावत् । अत्र चन्द्रर्क्षणे मृगशिरस्तत्राग इति सुव्ययार्थः ॥ ५३-५४ ॥

यहां पर "रवि" से सूर्य, तथा "चन्द्रर्क्षणे" पद से—"चन्द्र की राशि कर्कट में स्थित अर्थात् श्रावण मास में"—यह अर्थ समझना चाहिये, किन्तु वस्तुतः यह अर्थ नहीं हो सकता क्योंकि श्रावण वर्षा ऋतु में सर्वत्र वर्षा का जल रहता ही है । अतः उक्त पद का चन्द्र नक्षत्र मृगशिर पर स्थित अर्थात् वृष राशि पर स्थित अर्थ समझना चाहिये जो ज्येष्ठ मास में पड़ता है—उस समय जिस में जल न ठहरता हो यह अर्थ युक्तियुक्त है ॥ ५३-५४ ॥

अथ विकिरजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

नद्यादिनिकटे भूमिर्या भवेद्बालुकामयी । उद्गाध्यते ततो यत् तज्जलं विकिरं विदुः ॥ ५५ ॥
विकिरं शीतलं स्वच्छं निर्दोषं लघु च स्मृतम् । तुवरं स्वादु पित्तघ्नं चारं तरिपत्तलं मनाक् ॥

विकिर जल के लक्षण—नदी आदि के निकट जो बालुकामय भूमि हो वहां पर जो जल खन कर निकाला जाता है उसे विकिर-जल कहते हैं । विकिर जल शीतल, स्वच्छ, निर्दोष, लघु, कषाय तथा मधुररस युक्त एवम् पित्तनाशक होता है । यदि वही जल खारा हो तो किञ्चित् पित्तकारक होता है ॥ ५५-५६ ॥

अथ कैदारजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

कैदारः क्षेत्रमुद्दिष्टं कैदारं तज्जलं स्मृतम् । कैदारं वार्यभिष्यन्दि मधुरं गुरु दोषकृत् ॥ ५७ ॥

कैदार जल के लक्षण—कैदार—यह शब्द क्षेत्र (खेत) का पर्यायवाची है, अतः इस के जल को कैदार जल कहते हैं । कैदार जल—अभिष्यन्दी, मधुर रस युक्त, गुरु तथा वातादि-दोष कारक होता है ॥ ५७ ॥

अथ वृष्टिजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

वार्षिकं तद्वह्वृष्टं भूमिस्थमहितं जलम् । त्रिरात्रमुषितं तत्तु प्रसन्नममृतोपमम् ॥ ५८ ॥

वृष्टि जल (वर्षा के जल) के लक्षण—तत्काल वर्षा होकर जो जल पृथ्वी पर जमा रहता है उसे वार्षिक जल (वृष्टि का जल) कहते हैं, यह अहितकारक होता है । किन्तु यही ३ रात्रि के बाद मिट्टी बैठ जाने से यदि स्वच्छ हो तो अमृत के समान गुणकारी होता है ॥ ५८ ॥

अथ हेमन्तादिकालविशेषे विहितं जलविशेषमाह

हेमन्ते सारसं तोयं ताडगं वा हितं स्मृतम् । हेमन्ते विहितं तोयं शिशिरेऽपि प्रशस्यते ॥
वसन्तग्रीष्मयोः कौषं वाप्यं वा नैर्हरं जलम् । नादेयं वारि नादेयं वसन्तग्रीष्मयोर्दुषैः ॥
विभवद्भनवृषाणां पत्राद्यैर्दूषितं यतः । औद्भिदं वाऽऽन्तरिक्षं वा कौषं वा प्रावृषि स्मृतम् ॥

शस्तं शरदि नादेयं नीरमंशुदकं परम् ॥ ६१ ॥

हेमन्तादि काल विशेष में जलविशेष का विधान—हेमन्त (अगहन-पूस) ऋतु में सरोवर या तालाब का जल विशेष हितकर होता है और जो जल हेमन्त में हितकर कहा गया है वही (सरो-वर या तालाब का जल) शिशिर (माघ-फाल्गुन) में भी उत्तम होता है । वसन्त (चैत-वैशाख) तथा ग्रीष्म (जेठ-आषाढ) ऋतु में कुंआ, बावड़ी या झरना का जल उत्तम होता है । वसन्त तथा ग्रीष्म ऋतु में नदी का जल पीने के लिये बुद्धिमान् व्यक्ति को कभी नहीं लेना चाहिये, क्योंकि उस समय बह (नदी का जल) जंगली वृक्षों के पत्तों के पड़ने से दूषित होकर विषैला हो जाता है । औद्भिद, आकाश से उत्तम भूमि पर गिरा हुआ या कूर्पे का जल वर्षा ऋतु में उत्तम होता है । शरद (कार-कातिक) ऋतु में नदी का अथवा अंशुदक संज्ञक जल अति हितकर होता है ॥ ५९-६१ ॥

अथांशुदकजलस्य लक्षणं गुणांश्चाह

दिवा रविकरैर्जुष्टं निशि शीतकरांशुभिः । ज्ञेयमंशुदकं नाम दिनमध्यं दोषत्रयापहम् ॥ ६२ ॥
अनभिष्यन्दि निर्दोषमान्तरिक्षजलोपमम् । अत्यं रसायनं मेध्यं शीतं लघु सुधासमम् ॥

अंशुदक जल के लक्षण—जिस जल के ऊपर दिन में सूर्य की किरणें और रात में चन्द्रमा की किरणें पड़ी हों उसे "अंशुदक" कहते हैं । अंशुदक—स्निग्ध गुणयुक्त, त्रिदोषनाशक, अनभिष्यन्दी (अभिष्यन्दी नहीं), निर्दोष, आंतरिक्ष जल के समान, बलकारक, रसायन, मेधा के लिये हितकर, शीतल, लघु तथा अमृत के समान होता है ॥ ६२-६३ ॥

ऋतविकरैर्जुष्टमियुक्ते दिवापदं समस्तदिवसप्रापर्यथ, शीतकरांशुभिर्जुष्टमियुक्ते निशीतिपदं समस्तरात्रिप्रापर्यथम् ॥ ६२ ॥

यहां पर "रविकरैर्जुष्टम्" ऐसा कहने पर पुनः "दिवा" पद का उल्लेख करने से "सारा दिन सूर्य की किरणें पड़ी हों" तथा "शीतकरांशुभिर्जुष्टम्" ऐसा कहने पर पुनः "निशा" पद का उल्लेख करने से "सारी रात चन्द्रमा की किरणें पड़ी हों" ऐसा अर्थ समझना चाहिए ॥ ६२-६३ ॥

अन्यच्च

शरदि स्वच्छमुदयादगस्त्याखिलं हितम् ॥ ६४ ॥

इसके अतिरिक्त अन्य वचन—शरद ऋतु में अगस्त्य तारा के उदय होने से सभी प्रकार के जल स्वच्छ हो जाते हैं अतः वे सभी हितकारी होते हैं ॥ ६४ ॥

वृद्धसुश्रुतस्तु

पौषे वारि सरोज्जातं माघे तत्त तडगजम् । फाल्गुने कूपसम्भूतं चैत्रे चौष्यं हितम् मतम् ॥
वैशाखे नैर्हरं नीरं ज्येष्ठे शस्तं तथौद्भिदम् । आषाढे शस्यते कौषं श्रावणे दिव्यमेव च ॥ ६६ ॥
आर्द्रे कौषं पथः शस्तमाग्निने चौष्यमेव च । कात्तिके मार्गशीर्षे च जलमात्रं प्रशस्यते ॥

वृद्ध सुश्रुत के तो इस विषय में ये वचन हैं कि—पूस मास में—सरोवर का जल, माघ मास में—तालाब का जल, फाल्गुन मास में—कूर्पे का जल, चैत मास में—चौष्य (चोंडे का) जल, वैशाख मास में—झरने का जल, जेठ मास में औद्भिद जल, आषाढ मास में—कूर्पे का जल, श्रावण मास में—आकाश (वर्षा) का जल, भादो मास में—कूर्पे का जल, कवार मास में—चौष्य (चोंडे का) जल, कात्तिक तथा अगहन मास में—सम्पूर्ण जल प्रशस्त होता है ॥ ६५-६७ ॥

अथ जलग्रहणस्य समयमाह

भौमानामभ्रसं प्राप्ते ग्रहणं प्रातरिष्यते । शीतत्वं निर्मलत्वं च तस्तेषां मतो गुणः ॥६८॥
जल ग्रहण करने का समय—सभी प्रकार के भौम (भूमि सम्बन्धी) जलों के ग्रहण करने का समय प्रायः करके प्रातःकाल उत्तम होता है क्योंकि उस समय वे निर्मल तथा शीतल रहते हैं । अतः पत्र और समयों की अपेक्षा अधिक गुणकारी होते हैं ॥ ६८ ॥

अथ जलस्य पानविधिमाह

अथम्बुपानान्न विपच्यतेऽन्नं निरम्बुपानाच्च स एव दोषः ।
तस्माद्गरो वह्निविवर्द्धनाय सुहृसुहृत्वारि पिबेद-नूरि ॥ ६९ ॥

जल पीने की विधि—भोजन के समय अधिक जल पीने से अन्न नहीं पचता है, और एकदम कुछ भी जल न पीने से भी उक्त दोष होता है अर्थात् अन्न नहीं पचता है । अतएव मनुष्य को चाहिये कि उक्त समय में अन्न बढ़ाने के लिए थोड़ा २ कर के बारम्बार जल पीवे ॥ ६९ ॥

अथ शीतलजलपानस्य विषयानाह

मूर्च्छांपित्तोष्णदाहेषु विषे रक्ते मदायये । श्रमे श्रमे विदग्धेऽन्ने तमके चमधौ तथा ।
ऊर्ध्वगो रक्तपित्ते च शीतमग्भः प्रशस्यते ॥ ७० ॥

शीतल जलपान के विषय (योग्य लोग)—मूर्च्छा, पित्त सम्बन्धी रोग, गरमी, दाह, विष, रक्त-विकार, मदायय, श्रम, अमरोग, तमक श्वास, वमन, ऊर्ध्वगामी रक्तपित्त इन सब रोगवालों के लिये तथा जिनका अन्न न पचा हुआ हो ऐसे लोगों के लिये शीतल जल पीना हितकर होता है ॥ ७० ॥

अथ शीतलजलपानस्य निषेधविषयानाह

पादवंशुले प्रसिध्याये वातरोगे गलग्रहे । आभ्रान्ने स्तिमिते कोष्ठे सद्यःशुद्धौ नवज्वरे ॥७१॥
अरुचिग्रहणीगुणमश्वसाकसेषु विदग्धौ । हिक्कायां स्नेहपाने च शीताम्बु परिवर्जयेत् ॥७३॥
शीतल जलपान के निषेध के विषय—अर्थात् शीतल जल पीना जिन रोगों में निषिद्ध है उनका निर्देश—पादवंशुल (पसलों का दर्द), जुकाम, वातरोग, गलग्रह, अफारा, बद्धकोष्ठ, तथा वमन विरेचनादि द्वारा शोषण कर्म करने के तत्काल बाद में एवम् नवीन ज्वर, अरुचि, ग्रहणी, गुल्म, श्वास, खांसी, विद्रधि, हिक्की तथा स्नेहपान (तैल आदि पीने पर) इन सबों में शीतल जल पीना श्याग कर देना चाहिये ॥ ७१-७२ ॥

अथाल्पजलपानस्य विषयानाह

अरोचके प्रतिश्याये मन्देऽन्नौ श्रयथौ चये । मुखप्रसेके जठरे कुष्ठे नेत्रामये ज्वरे ।
व्रणे च मधुमेहे च पिबेत्पानीयमल्पकम् ॥ ७३ ॥

थोड़े जलपान के विषय अर्थात् जिन में थोड़ा जल पीना उचित है उन रोगों का निर्देश—अरुचि, जुकाम, मन्दाग्नि, शोथ, क्षय, मुखप्रसेक (मुख में जल भर आना), उदररोग, कुष्ठ, नेत्रविकार, ज्वर, व्रण और मधुमेह इन रोगों में रोगी को थोड़ा जल पीना उचित है ॥ ७३ ॥

अथ जलपानस्यावश्यकतामाह

जीवनं जीविनां जीवो जगत् सर्वन्तु तन्मयम् । नातोऽत्यन्तनिषेधेन कदाचिद्धारि वाप्यते ॥
जलपान की आवश्यकता—जीवन (जल) प्राणियों का जीवन स्वरूप है और सम्पूर्ण जगत्

जलमय है । अतः जल का अत्यन्त निषेध के साथ कभी नहीं निवारण करे अर्थात् एक दम से जल पीने का निषेध कभी नहीं करना चाहिये किन्तु अति स्वल्पमात्रा में देना ही चाहिये ॥ ७४ ॥

हारीतश्च

तृष्णा गरीयसी घोरा सद्यःप्राणविनाशिनी । तस्माद् देवं तृषाऽऽर्थाय पानीयं प्राणधारणम् ॥
तृषितो मोहमायाति मोहाप्राणान्विसुखति । अतः सर्वास्ववस्थासु न क्वचिद्धारि वारयेत् ॥

इस विषय में “हारीत” भी कहते हैं कि—अत्यन्त प्यास बड़ी भयंकर होती है क्योंकि उससे सद्यः प्राण निकल जाता है, इसलिये जो अत्यन्त प्यास से पीड़ित हो उसे प्राण धारण करने का प्रधान साधन जल अवश्य पीने के लिये देना चाहिये । और जो प्यासा होता है उसे अन्न में मूर्च्छा हो जाती है और मूर्च्छा होने से अन्न में वह प्राणों को छोड़ देता है, अतः सभी अवस्थाओं में कभी भी जल पीने का निषेध नहीं करना चाहिये ॥ ७५-७६ ॥

अथ गुणवतस्तोयस्य लक्षणान्यह

अगन्धमग्न्यकरसं सुशीतं तर्षनाशनम् । स्वच्छं लघु च हृद्यञ्च तोयं गुणवदुच्यते ॥ ७७ ॥
गुणकारी जल क लक्षण—जो जल गन्धरहित हो तथा जिसका रस पूर्ण रूप से न भाव्य पड़ता हो एवं जो अति शीतल, पीने से शीघ्र प्यास को शान्त करने वाला, स्वच्छ, लघु तथा हृद्य के लिये हितकर या हृद्य को प्रिय हो तो उसे प्रशस्त गुणवाला अर्थात् उत्तम जल समझना चाहिये ॥ ७७ ॥

अथावगुणकारिजलस्य लक्षणानि दुर्गुणांश्चाह

पिच्छिलं कृमिलं विलन्नं पर्णशैवालकर्मैः । विषणं विरसं सान्द्रं दुर्गन्धं न हितं जलम् ॥७८॥
कलुषं क्षन्नमग्भोजपर्णनीलीतृणादिभिः । दुःस्पर्शनमसंस्पृष्टं सौरघान्द्रमरीचिभिः ॥ ७९ ॥
अनार्त्तवं वार्षिकं तु प्रथमं तच्च भूमिगम् । व्यापन्नं परिहर्तव्यं सर्वदोषप्रकोपणम् ॥ ८० ॥
तत् कुर्यात्क्षनानपानार्थ्यां तृष्णाऽऽभ्रान्चिरज्वरान् ।
कासाग्निमान्द्याभिष्यन्दकण्ठगण्डादिकं तथा ॥ ८१ ॥

अवगुण करने वाले जल के लक्षण—जो जल—पिच्छिल, कृमियुक्त और पत्ते, सेवार तथा कीचड़ से खराब हो गया हो, एवम् विकृत वर्ण का, विरस, गाढ़ा तथा दुर्गन्ध युक्त हो गया हो वह हितकारी नहीं होता है । और जो जल—गंदला तथा कमल के पत्ते, सेवार तथा तृण आदि से ढंका हुआ, एवं जिसके स्पर्श से खुजली होने लगे और जिस पर सूर्य तथा चन्द्रमा की किरणें कभी न पड़ती हों, और जो अनार्त्तवं (पूत, माघ, फागुन, चैत इन ४ मासों में वर्षा का), और प्रथम वर्षा का भूमि पर स्थित जल हो तथा दूषित हो तो ऐसा जल पीने के लिये सर्वथा श्याग करने योग्य होता है क्योंकि वह सब दोषों को प्रकुपित करने वाला होता है । और उक्त जल को जो कोई पीने तथा नहाने के कार्य में लेता है तो उसे तृषा, अफारा, जीर्णज्वर, खांसी, अग्नि की मन्दता, अमिष्यन्द, खुजली तथा गलगण्ड आदि रोग उत्पन्न हो जाते हैं ॥ ७८-८१ ॥

अथ दूषितजलस्य निर्दोषीकरणोपायमाह

निन्दितं चापि पानीयं क्वचित्तं सूर्यतापितम् । सुवर्णं रजतं लौहं पाषाणं सिकतामपि ॥८२॥
शुशं सन्ताप्य निवार्य सप्तधा साधितं तथा । कर्पूरजातिपुत्रागपाटलादिसुवासितम् ॥८३॥

शुचिसान्द्रपटसावि बुद्रजन्तुविवर्जितम् । स्वच्छं कनकमुक्ताऽऽद्यैः शुद्धं स्याद्दोषवर्जितम् ॥
पर्णमूलविसग्रन्थिमुक्ताकनकशैवलैः । गोमेदेन च वस्त्रेण कुट्यादम्बुप्रसादनम् ॥ ८५ ॥

दूषित जल को निर्दोष (शुद्ध) करने का उपाय—जो जल उक्त प्रकार से निन्दित हो उसे काढ़े की भाँति पकावे, या सूर्य की किरणों से गरम कर दे अर्थात् धूप में रख दे, वा सोना, चाँदी, लोहा, पत्थर, बालू को खूब गरम कर २ के सात बार उक्त जल में बुझा दे, तद्दुपरांत कपूर, चमेली का पुष्प, सुलतानचम्पा का पुष्प, पादक पुष्प आदि से सुवासित कर दे, और स्वच्छ तथा गाढे बख से छान दे जिस से छोटे २ कृमि दूर हो जायँ, इस प्रकार से स्वच्छ किया हुआ अथवा सोना या मोती आदि के द्वारा शुद्ध किया हुआ जल स्वच्छ तथा दोष रहित हो जाता है । पत्ते, मूल, विसग्रन्थि (कमल का मूल), मोती, सोना, सेवार, गोमेदमणि तथा बख इन सबों से जल को स्वच्छ करना चाहिये ॥ ८२-८५ ॥

अथ पीतजलस्य परिपाककालानाह

पीतं जलं जीर्यति यामयुरमाधामैकमात्राच्छतशीतलम् ।

तदर्धमात्रेण शृतं कदुष्णं पयःप्रपाके त्रय एव कालाः ॥ ८६ ॥

पीये हुये जलके पचने में समय का परिमाण—पीया हुआ साधारण जल दो प्रहर (६ घण्टे) में पच जाता है ।

औँटा कर ठंडा किया हुआ जल पीने से वह १ प्रहर (३ घण्टा) में पचता है । और औँटा कर किंचित गरम जल पीने से आधे प्रहर (१।५घण्टे) में पच जाता है । इस भाँति से जल के पचने में ३ प्रकार के समय के परिमाण हैं ॥ ८६ ॥

शतं श्रीमिश्रलटकनतन्वथ्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे

मिश्रप्रकरणे त्रयोदशो वारिवर्गः समाप्तः ॥ १३ ॥

अथ दुग्धवर्गः

अथ दुग्धस्य नामानि गुणांश्चाह

दुग्धं क्षीरं पयः स्तन्यं बालजीवनमित्यपि । दुग्धं सुमधुरं स्निग्धं वातपित्तहरं सरम् ॥ १ ॥
सद्यःशुक्रकरं शीतं सारम्यं सर्वशरीरिणाम् । जीवनं बृंहणं बख्यं मेध्यं वाजीकरं परम् ॥
वयःस्थापनमायुष्यं सन्धिकारि रसायनम् ॥ २ ॥

दूध के संस्कृत नाम—दुग्ध, क्षीर, पयः (पयस्), स्तन्य तथा बालजीवन ये सब हैं ।

दूध—मधुररसयुक्त, स्निग्ध, वात तथा पित्त को दूर करने वाला, सारक, तत्काल शुक्र को उत्पन्न करने वाला, शीतल, सम्पूर्ण प्राणियों के लिये सारम्य (अनुकूल), जीवनी शक्ति को देने वाला, बृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), बलकारक, मेधा शक्ति के लिये हितकर, अत्यन्त वाजीकरण, अवस्था को स्थिर रखने वाला, आयु को बढ़ाने वाला, सन्धानकारक तथा रसायन है ॥ १-२ ॥

अथ दुग्धपानार्हजनानाह

विकृष्टान्तिवस्तीनां सेव्यमोजोविवर्द्धनम् ॥ ३ ॥

जीर्णज्वरे मनोरोगे शोषमूर्च्छाभ्रमेषु च । प्रहण्यां पाण्डुरोगे च दाहे तृषि हृद्भ्रामये ॥ ४ ॥
शूलोदावर्त्तगुह्येषु वस्तिरोगे गुदाङ्कुरे । रक्तपित्तेऽतिसारे च योनिरोगे श्रमे क्लमे ॥ ५ ॥
गर्भंस्त्रावे च सततं हितं मुनिवरैः स्मृतम् । बालवृद्धक्षतशीणाः ब्रुह्मथवायुकृशाश्च ये ॥

तेभ्यः सदाऽतिशयितं हितमेतद्बुद्धाहतम् ॥ ६ ॥

दूध पीने के योग्य लोग—जिन्होंने विरेचन, वमन तथा वस्ति का प्रयोग किया है, ऐसे लोगों के लिये दूध सेवन करने के योग्य और ओजोवर्धक है । तथा जीर्णज्वर, मानसिकरोग, शोष, मूर्च्छा, भ्रम, प्रहणी, पाण्डुरोग, दाह, तृषा, हृद्भ्रम, शूल, उदावर्त्त, गुल्म, वस्तिरोग, अर्श, रक्त-पित्त, अतिसार, योनिरोग, श्रम, क्लान्ति, गर्भंस्त्राव, इन सब रोगों में दूध पीना सर्वदा हितकर होता है, ऐसा मुनियों का मत है और जो बालक, वृद्ध तथा क्षतशीण हैं या भूख और मैथुन से कृश हो गये हैं ऐसे लोगों के लिये यह (दूध) सदा अत्यन्त हितकर कहा हुआ है ॥ ३-६ ॥

अथ गोदुग्धस्य गुणानाह

गन्धं दुग्धं विशेषेण मधुरं रसपाकयोः । शोषधातुमलस्रोतःकिञ्चित्कलेदकरं गुरु ॥ ७ ॥
शीतलं स्तन्यकृत्स्निग्धं वातपित्तास्त्रनाशनम् । जरासमस्तरोगाणां शान्तिकृत्त्व सेवितां सदा ॥

गाय के दूध के गुण—गाय का दूध विशेष कर स्वाद तथा विपाक में मधुर रसयुक्त, शीतल, दुग्धवर्धक, स्निग्ध, वात-पित्त तथा रक्तविकार को नष्ट करने वाला, शोष-धातुमल तथा-नाडियों में किञ्चित् कलेद (आर्द्रता) उत्पन्न करने वाला, गुरु एवम् निरन्तर सेवन करने वालों की वृद्धावस्था तथा समस्त रोगों को शमन करने वाला होता है ॥ ७-८ ॥

अथ कृष्णाऽऽदीनां गवां दुग्धस्य गुणानाह

कृष्णाया गोभवेद् दुग्धं वातहारि गुणाधिकम् ॥ ९ ॥

पीसाया हरते पित्तं तथा वातहरं भवेत् । श्लेष्मलं गुरु शुक्लाया रक्ता चित्रा च वातहृत् ॥

बकरी का दूध—कषाय तथा मधुर रसयुक्त, शीतल, ग्राही, लघु, एवम्—रक्तपित्त, अतिसार, क्षय, खांसी तथा ज्वर को दूर करने वाला होता है। बकरियाँ शरीर से छोटी होती हैं, और कट्ट तथा तिक्तरसयुक्त पक्षे आदि खाती हैं, थोड़ा जल पीती हैं एवम् व्यायाम (चलना, फिरना) अधिक करती हैं अतः उनका दूध सर्वरोगनाशक होता है ॥ १६-१७ ॥

अथ मृग्यादिदुग्धस्य गुणानाह

मृगीणां जाङ्गलोस्थानामजाक्षीरगुणं पयः ॥ १८ ॥

जाङ्गल देश की हरिणियों का दूध—बकरी के दूध के समान गुणों से युक्त होता है ॥ १८ ॥

तत्राविकदुग्धस्य गुणानाह

आविकं लवणं स्वादु स्निग्धोष्णं चारमरीमणुत् । अहृद्यं तर्पणं केश्यं शुक्रपित्तकफप्रदम् ॥
गुरु कासानिलोद्भूते केवले चानिले वरम् ॥ १९ ॥

भेड़ी का दूध—लवण तथा मधुर रसयुक्त, स्निग्ध, उष्ण, अश्मरीनाशक, हृदय के लिये अहितकर, तृप्तिकारक, केशों के लिये हितकर, शुक्र-पित्त तथा कफ को उत्पन्न करनेवाला तथा गुरु होता है। एवम् वात से उत्पन्न होनेवाली खांसी तथा केवल वातरोग में हितकर होता है ॥ १९ ॥

अथ घोटकीदुग्धस्य गुणानाह

रूक्षोष्णं चडवाक्षीरं बर्ष्यं शोषानिलापहम् । अम्लं पट्ट लघु स्वादु सर्वमेकक्षफं तथा ॥ २० ॥
घोटकी का दूध—रूक्ष, उष्ण, बलकारक, शोष तथा वायु को नष्ट करने वाला, अम्ल तथा लवण रसयुक्त, लघु और स्वादिष्ट होता है। एवम् घोटके की मांति जितने एक शफ अर्थात् अखण्डित खुर वाले हैं उनके भी दूध पूर्वोक्त गुणवाले होते हैं ॥ २० ॥

अथौष्टदुग्धस्य गुणानाह

औष्टं दुग्धं लघु स्वादु लवणं दीपनं तथा । कृमिकृष्टकफानाहशोथोदरहरं सरम् ॥ २१ ॥
ऊँटिनी का दूध—लघु, मधुर तथा लवण रसयुक्त, अग्निदीपक, सारक एवम्—कृमि, कुष्ठ, कफ, अफरा, शोथ तथा उदर विकार को दूर करने वाला होता है ॥ २१ ॥

अथ हस्तिनीदुग्धस्य गुणानाह

शृङ्गं हस्तिनीदुग्धं मधुरं तुवरं गुरु । वृष्यं बर्ष्यं हिमं स्निग्धं चक्षुष्यं स्थिरताकरम् ॥ २२ ॥
हथिनी का दूध—मधुर तथा कषाय रसयुक्त, शृङ्ग (रस-रक्तदिवर्धक), गुरु, वीर्यवर्धक, बलकारक, शीतल, स्निग्ध, नेत्रों के लिये हितकर तथा शरीर को दृढ़ करने वाला होता है ॥ २२ ॥

अथ नारीदुग्धस्य गुणानाह

नार्यां लघु पयः शीतं दीपनं वातपित्तजित् । चक्षुःश्लान्निघातघ्नं नक्षयश्चोतनयोर्वरम् ॥
नारी का दूध—लघु, शीतल, अग्निदीपक, एवम् वात, पित्त, नेत्रों का शूल तथा अग्निघात को दूर करने वाला होता है, एवम् नक्षय तथा आश्चोतन कर्म के लिये उत्तम होता है ॥ २३ ॥

अथ धारोष्णादिदुग्धस्य गुणानाह

धारोष्णं गोपयो बर्ष्यं लघु शीतं सुधासमम् । दीपनञ्च त्रिदोषघ्नं तद्धारोष्णं त्रिदोष-
धारोष्णं शस्यते गर्भं धाराशीतन्तु माहिषम् । शृतोष्णमाविकं पथ्यं शृतशीतमजापयः ॥ २५ ॥
आमं क्षीरमभीष्यन्दि गुरु श्लेष्मामवर्द्धनम् । ज्ञेयं सर्वमपथ्यं तु गव्यमाहिषवर्जितम् ॥ २६ ॥
नारीक्षीरं स्वाममेव हितं न तु शृतं हितम् । शृतोष्णं कफवातघ्नं शृतशीतन्तु पित्तनुत् ॥ २७ ॥
अर्द्धोदकं क्षीरक्षिप्तमामावल्लुत्तरं पयः । जलेन रहितं दुग्धमतिपक्वं यथा यथा ।
तथा तथा गुरु स्निग्धं वृष्यं बलविवर्धनम् ॥ २८ ॥

गाय का धारोष्ण दूध—बलकारक, लघु, शीतल, अमृत के समान, अग्निदीपक तथा त्रिदोष-
नाशक होता है। किन्तु यदि वह (गाय का दूध) धाराशीतल अर्थात् दुग्ध के बाद देर तक रखने से शीतल हो गया हो तो उसे छोड़ देना चाहिये अर्थात् धारोष्ण का पूर्वोक्त गुण न होने से नहीं पीना चाहिये, यदि पीना हो तो गरम करके पीवे।

धारोष्ण (दुग्ध के समय जो उष्णता रहती है उससे युक्त) दूध—गाय का उत्तम होता है।
धाराशीत (दुग्ध के समय जो उष्णता रहती है उसके निकल जाने के बाद शीतल हुआ) दूध—मैस का उत्तम होता है।

उबाला हुआ गरम र दूध—भेड़ का पथ्य होता है।

उबाल कर शीतल किया हुआ दूध—बकरी का पथ्य होता है।

गाय तथा मैस के दूध को छोड़ कर शेष सभी के कच्चे दूध को अभिष्यन्दी, गुरु, कफ तथा आम को बढ़ाने वाला तथा अपथ्य-समझना चाहिये किन्तु स्त्री का दूध तो कच्चा ही हितकर होता है। यदि वही औँटया हुआ हो तो हितकर नहीं होता है।

साधारण रूप से औँटया हुआ गरम दूध—कफ तथा वातनाशक होता है और औँटकर शीतल किया हुआ—पित्तनाशक होता है। दूध में यदि आधा भाग जल मिलाकर औँटया जाय और जब पानी जल कर केवल दूध का भाग शेष रह जाय तब उतार ले—यह दूध कच्चे की अपेक्षा अधिक लघु होता है।

बिना जल छोड़े दूध को जितना ही अधिक औँटया जायगा उतना ही अधिक उत्तरोत्तर गुरु, स्निग्ध, वीर्य तथा बल को बढ़ाने वाला होता जायगा ॥ २४-२८ ॥

अथ पीयूष-किलाट-क्षीरशाक-तक्रपिण्ड-

मोरटानां-लक्षणानि गुणांश्चाह

क्षीरं तत्कालस्तथा घनं पीयूषमुच्यते । नष्टदुग्धस्य पक्षस्य पिण्डः प्रोक्तः किलाटकः ॥ २९ ॥
पीयूष, किलाट, क्षीरशाक, तक्रपिण्ड तथा मोरट के लक्षण और गुण—पीयूष के लक्षण—तत्काल की ब्याई हुई गाय, मैस आदि के गाड़े दूध को "पीयूष" कहते हैं।

किलाटक के लक्षण—बिगड़े हुए दूध को यदि औँटते २ गाढ़ा करके पिण्डाकार बना लिया जाय तो उसे किलाटक कहते हैं ॥ २९ ॥

क्षपीयूषं "पेवस" इति लोके । किलाटकः 'खरेटा' "गिजिरी" वा इति लोके ॥ २९ ॥

यहाँ पर मूल में—"पीयूष" से लोकप्रसिद्ध "पेवस" का तथा "किलाटक" से लोकप्रसिद्ध "खरेटा—या-गिजिरी" का बोध करना चाहिये ॥ २९ ॥

अपक्वमेव यन्नष्टं क्षीरशाकं हि तत्पयः ॥ ३० ॥

क्षीरशाक के लक्षण—जो दूध बिना औटाये ही (कच्चा ही) फट गया हो उसे क्षीरशाक कहते हैं ॥ ३० ॥

क्षीरशाकं 'तुषिमरा' वा 'खिरिसा' इति लोके ॥ ३० ॥

यहां पर 'क्षीरशाक' से लोकप्रसिद्ध "तुषिमरा—या—खिरिसा" का बोध करना चाहिये ॥ ३० ॥

दूधना तक्रेण वा नष्टं दुग्धं बद्धं सुवाससा । द्रवभावेन सहितं तक्रपिण्डः स उच्यते ॥३१॥
नष्टदुग्धभवं नीरं मोरटं जेजुजटोऽग्रवीत् । पीयूषञ्च किलाटश्च क्षीरशाकं तथैव च ॥३२॥

तक्रपिण्ड इमे वृष्या बृंहणा बलवद्धनाः । गुरवः श्लेष्मला ह्या वातपित्तविनाशनाः ॥३३॥
दीप्ताननीनां विनिद्राणां विद्रव्यौ चाभिपूजिताः । मुखशोषतृषादाहरक्तपित्तज्वरप्रयुत् ॥

लघुर्वलकरो हृद्यो मोरटः स्यात्सितायुतः ॥ ३४ ॥

तक्रपिण्ड के लक्षण—जो दूध-दही अथवा तक्र (छाछ) के संयोग से फट गया हो अथवा फाड़ा गया हो उसे यदि बख में बांध कर लटका दिया जाय तो द्रवपदार्थ हीन होने पर अर्थात् पानी का भाग निकल जाने पर उसे "तक्रपिण्ड" कहते हैं ।

मोरट के लक्षण—उक्त प्रकार से दूध के फट जाने के बाद बख में बांधने पर जो जल टपक कर गिरता है उसे "मोरट" कहते हैं, ऐसा "जेजुजट" आचार्य का कथन है ॥

पीयूष-किलाट-क्षीरशाक तथा तक्रपिण्ड ये सब—वीर्यवर्धक, बृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), बलको बढ़ाने वाले, गुरु, कफकारक, हृद्य को हितकर, वात तथा पित्तनाशक, दीप्त अग्निवाले तथा जिन्हें नींद नहीं आती है ऐसे लोगों के लिये एवं विद्रधि रोग वालों के लिये अत्युत्तम होते हैं । और मोरट यदि बूरा से युक्त हो तो—लघु, बलकारक, रुचिजनक एवम् मुखशोष, प्यास, दाह, रक्तपित्त तथा ज्वर को दूर करने वाला होता है ॥ ३२-३४ ॥

अथ सन्तानिका (मलाई) गुणानाह

सन्तानिका गुरुः शीता वृष्या पित्तास्रवातनुत् । तर्पणी बृंहणी स्निग्धा बलासबलशुक्रलाश्च
मलाई—गुरु, शीतल, वीर्यवर्धक, तृप्तिकारक, बृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), स्निग्ध, कफ, बल तथा शुक्र को उत्पन्न करने वाली एवम् पित्त-रक्तविकार तथा वात को दूर करने वाली होती है ॥ ३५ ॥

अथ खण्डादियुक्तस्य दुग्धस्य गुणानाह

खण्डेन सहितं दुग्धं कफकृपवनापहम् । सितासितोपलायुक्तं शुक्रलं त्रिमलापहम् ।
सगुडं मूत्रकृच्छ्रघ्नं पित्तश्लेष्मकरं परम् ॥ ३६ ॥

खांड पक्का हुआ दूध—कफकारक तथा वातनाशक होता है ।

बूरा या मिथी पक्का हुआ दूध—शुक्रजनक तथा त्रिदोषनाशक होता है । गुड पक्का हुआ दूध—मूत्र-कृच्छ्रनाशक एवम् पित्त तथा कफ को अधिक उत्पन्न करने वाला होता है ॥ ३६ ॥

अथ प्रभातादिभवस्य दुग्धस्य गुणानाह

रात्रौ चन्द्रगुणाभिव्याह्रयायामाकरणात्तथा । प्राभातिकंपथः प्रायः प्रादोषाद् गुरु शीतलम् ॥
विधाकरकराघाताद्द्वयायामानिलसेवजात् । प्राभातिकात् प्रादोषं लघु वातकफापहम् ॥३७॥

प्रातः आदि समयों के दूध का गुण—प्रातःकाल का दूध प्रायः करके सायंकाल के दूध की अपेक्षा अधिक गुरु तथा शीतल होता है क्योंकि—रात्रि में चन्द्रमा के गुणों की अधिकता रहती है तथा व्यायाम (चलने फिरने का श्रम) नहीं किया जाता है । और सायंकाल का दूध प्रातःकाल के दूध की अपेक्षा लघु एवम् वात तथा कफनाशक होता है, क्योंकि—दिन में शरीर पर सूर्य की किरणें पड़ती रहती हैं एवम् व्यायाम (चलने फिरने का श्रम) तथा वायु सेवन होता रहता है ॥ ३७-३८ ॥

अथ दुग्धसेवनस्य समयविशेषण गुणविशेषानाह

वृष्यं बृंहणमग्निदीपनकरं पूर्वाह्नकाले पयो मध्याह्ने तु बलावहं कफहरं पित्तापहं हीपनम् ।
बाले वृद्धिकरं हृद्येऽह्वयकरं वृद्धेषु रेतोवहं रात्रौ पथ्यंमनेकदोषशमनं चतुर्दितं संस्मृतम् ॥

वदन्ति पथ्यं निक्षि केवलं पयो मोड्यं न तेनेह सहोषनादिकम् ।

भवत्यजीर्णं न शयीत शर्वरी क्षीरस्य पीतस्य न शेषमुत्सृजेत् ॥ ४० ॥

विदाहीन्यन्नपानानि दिवा भुङ्क्ते हि यन्नरः । तद्विदाहप्रशान्त्यर्थं रात्रौ क्षीरं सदा पिबेत् ॥
दीप्तानले क्लो पुंसि बाले वृद्धे पथ्यःप्रिये । मत्तं हिततमं दुग्धं सद्यःशुक्रकरं यतः ॥ ४२ ॥

समय विशेष में दूध पीने के विशेष गुण—दिन के पूरे भाग (सुबह से १० बजे तक) में दुग्धपान (दूध पीना) वीर्यवर्धक, बृंहण (रस-रक्तादिवर्धक) तथा अग्नि को दीप्त करने वाला होता है । मध्याह्न काल में दुग्धपान—बलकारक, कफ तथा पित्त को दूर करने वाला एवम् अग्नि-दीपक होता है ।

वास्तवस्था में दुग्धपान—शरीर की वृद्धि करने वाला होता है ।

क्षय अवस्था में—क्षय का निवारण करने वाला और वृद्धावस्था में दुग्धपान शुक्र की रक्षा करने वाला होता है ।

रात्रि में दुग्धपान—पथ्य (हितकर), अनेक दोषों को शमन करने वाला एवम् नेत्रों के लिये हितकर ऋषियों द्वारा कहा गया है ।

और कोई आचार्य यह कहते हैं कि—रात्रि में केवल दूध पीना चाहिये, उसके साथ मात आदि नहीं खाना चाहिये, क्योंकि इससे अजीर्ण होता है, और रात्रि में नींद भी नहीं आती है, और दूध पीने के बाद पात्र में कुछ शेष भाग न रख छोड़े अर्थात् जितना पीना हो उतना ही दूध लेकर पीवे अथवा दूध यदि कुछ अधिक हो जाय तो भी पीने से हानि नहीं हो सकती अतः दूध कभी पीकर नहीं छोड़ देना चाहिये ।

मनुष्य दिन में जो कुछ विदाही (दाह पैदा करने वाले) अन्न-पान आदि का सेवन करता है उससे होने वाले दाह की शान्ति के लिये रात्रि में उसे प्रतिदिन दूध अवश्य पीना चाहिये । जिनकी अग्नि प्रदीप्त है या जो कुछ है उन सभी के लिये एवम् बालक, वृद्ध तथा जिन्हें दूध प्रिय हो ऐसे लोगों के लिये दुग्ध पान अत्यन्त हितकर होता है क्योंकि यह (दुग्धपान) तत्काल (पीते ही पीते) शुक्र की वृद्धि करने वाला होता है ॥ ३९-४२ ॥

अथ मथितदुग्धस्य गुणानाह

क्षीरं गव्यमथाजं वा कोष्णं दण्डाहतं पिबेत् । लघु वृष्यं ज्वरहरं वातपित्तकफापहम् ॥४३॥

मथे हुये दूध के गुण—गाय अथवा बकरी का दूध यदि औटाया हुआ मथानी से मथ कर किञ्चित् उष्ण रहते ही पीवे तो वह लघु, वीर्यवर्धक, एवम्—ज्वर, वात, पित्त तथा कफ को दूर करने वाला होता है ॥ ४३ ॥

अथ दुग्धफेनम् (ज्ञाग) । तस्य गुणानाह

गोदुग्धप्रभवं किं वा क्षागीदुग्धसमुद्भवम् । भवेत् फेनं त्रिदोषघ्नं रोचनं बलवर्द्धनम् ॥४३॥
वह्निवृद्धिकरं वृष्यं सद्यस्त्वृत्तिकरं लघु । अतीसारेऽग्निमान्द्ये च उवरे जीर्णे प्रशस्यते ॥ ४५ ॥
गाय अथवा बकरी के दूध का फेन—त्रिदोषनाशक, रोचक, बलवर्धक, अग्नि की वृद्धि करने वाला, वीर्यवर्धक, तत्काल तृप्ति देने वाला, लघु एवम् अतीसार, अग्नि की मन्दता तथा पुराने ज्वर में हितकर होता है ॥ ४४-४५ ॥

अथ निन्दितदुग्धस्य लक्षणमाह

विवर्णं विरसं चाग्लं दुग्धं प्रथितं पयः । वर्जयेद्गललवणयुक्तं कुष्ठादिक्लृद् यतः ॥ ४६ ॥
निन्दित दूध के लक्षण—जो दूध-विवर्ण (बदरङ्ग हो गया हो), विरस (खराब स्वाद वाला), खट्टा, दुर्गन्धयुक्त, ग्रन्थि पड़ा हुआ (फटा हुआ) एवम् खटाई या निमक पड़ा हुआ हो उसे छोड़ देना चाहिये अर्थात् न पीये, क्योंकि उक्त दूध के पीने से कुष्ठ आदि रोग उत्पन्न हो जाते हैं ॥ ४६ ॥

इति श्रीमिश्रकटकनतनयश्रीमिश्रभाव विरचिते भावप्रकाशे
मिश्रप्रकरणे चतुर्दशो दुग्धवर्गः समाप्तः ॥ १४ ॥

अथ दधिवर्गः

तत्र दध्नो गुणानाह

दध्युष्णं दीपनं स्निग्धं कषायानुरसं गुरु । पाकेऽग्लं ग्राही^१पित्तास्रशोथमेदःकफप्रदम् ॥ १ ॥
मूत्रकृच्छ्रे प्रतिशयाये शीतयो विषमज्वरे । अतीसारेऽरुचौ कारयेत्त बलशुक्रकृत् ॥ २ ॥
दही—उष्ण, अग्निदीपक, स्निग्ध, किञ्चित् कषाय रस युक्त, गुरु, विपाक में अम्लरसयुक्त, ग्राही एवम् पित्त, रक्तविकार, शोथ, मेद और कफ को उत्पन्न करने वाला होता है । और मूत्र-कृच्छ्रे, जुखाम, शीत विषमज्वर, अतीसार, अरुचि तथा कृशता में उत्तम होता है और बल तथा शुक्र को बढ़ाने वाला होता है ॥ १-२ ॥

अथ दधिभेदानाह

आदौ मन्दं ततः स्वादु स्वाद्ग्लञ्ज ततः परम् । अग्लं चतुर्थमत्यग्लं पञ्चमं दधि पञ्चधा ॥
दही के भेद—१ मन्द, २ स्वादु, ३ स्वाद्ग्ल, ४ अग्ल, ५ अत्यग्ल इति भाति से दही के पांच भेद होते हैं ॥ ३ ॥

अथ मन्दादिदध्नो लक्षणं गुणांश्चाह

मन्दं दुग्धवदव्यक्तसं किञ्चिद्धनं भवेत् । मन्दं स्वास्त्वेष्विण्मूत्रं दोषत्रयविदाहकृत् ॥ ४ ॥
यत्सम्भवघनतां यातं व्यक्तस्वादुरसं भवेत् । अव्यक्ताम्लरसं तप्तु स्वादु विज्ञैरुदाहृतम् ॥ ५ ॥
स्वादु स्वादुत्वभिष्यन्दि वृष्यं मेदःकफावहम् । वातघ्नं मधुरं पाके रक्तपित्तप्रसादनम् ॥ ६ ॥
स्वादुग्लं सान्द्रमधुरं कषायानुरसं भवेत् । स्वाद्ग्लस्य गुणा ज्ञेया सामान्यदधिवज्जनेः ॥
यत्तिरोहितमाधुर्यं व्यक्ताम्लरसं तद्ग्लकम् । अग्लं तु दीपनं पित्तरक्तरेलेभविवर्द्धनम् ॥ ८ ॥
तद्व्यग्लं हन्तरोमहर्षकण्ठादिदाहकृत् । अत्यग्लं दीपनं रक्तवातपित्तकरं परम् ॥ ९ ॥

मन्द दही के लक्षण—जो दही—दूध के समान (ठीक से नहीं जमा हुआ), अव्यक्त रस-वाला तथा कुछ गाढ़ा होता है उसे "मन्द" कहते हैं ।

मन्द दही—मल तथा मूत्र की प्रवृत्ति करने वाला, त्रिदोष और दाह को उत्पन्न करने वाला होता है ।

स्वादु दही के लक्षण—जो दही भली भाँति गाढ़ा हो गया हो और जिस का स्वादु (मधुर) रस अच्छी तरह प्रगट हो रहा हो तथा अम्लरस अव्यक्त हो (ठीक से नहीं मालूम पड़ता हो) उसे विद्वानों ने "स्वादु" संज्ञक दही बताया है ।

स्वादु संज्ञक दही—अत्यन्त अमिष्यन्दी, वीर्यवर्धक, मेद तथा कफ को उत्पन्न करने वाला, वातनाशक, विपाक में मधुर रसयुक्त तथा रक्तपित्त को शीत करने वाला होता है ।

स्वादुग्ल संज्ञक दही के लक्षण—गाढ़ा, मधुर रसयुक्त तथा अन्त में कषाय रस युक्त दही को "स्वादुग्ल" संज्ञक दही कहते हैं ।

स्वादुम्लसंज्ञक दही—गुणों में साधारण दही के समान होता है ऐसा विद्वानों का मत है। अम्लसंज्ञक दही के लक्षण—जिस दही में मधुर रस छिपा हुआ हो और अम्ल रस प्रगट हो रहा हो उसे “अम्ल” संज्ञक दही समझना चाहिये। अम्लसंज्ञक दही—अग्निदीपक एवम् पित्त, रक्तविकार तथा कफ को बढ़ाने वाला होता है।

अत्यम्ल संज्ञक दही के लक्षण—जिस दही के खाने से दांत इतित हो जायं तथा रोंगटे खड़े हो जायं और कण्ठ आदि में दाह होने लगे उसे “अत्यम्ल” संज्ञक दही जानना चाहिये।

अत्यम्ल संज्ञक दही—अग्निदीपक एवम् रक्तविकार, वात तथा पित्त को अत्यन्त उत्पन्न करने वाला होता है ॥ ४-९ ॥

अथ गोदधिगुणानाह

गव्यं दधि विशेषेण स्वादुम्लं च रुचिप्रदम् । पवित्रं दीपनं हृद्यं पुष्टिकृत्पवनापहम् ।

उक्तं दध्नामशेषाणां मध्ये गव्यं गुणाधिकम् ॥ १० ॥

गाय का दही—विशेष रूप से मधुर तथा अम्लरसयुक्त, रुचि उत्पन्न करने वाला, पवित्र, अग्निदीपक, हृदय के लिये हितकर, पुष्टिकारक तथा वातनाशक होता है और सम्पूर्ण दहियों के बीच में गाय का ही दही अधिक गुण करने वाला कहा हुआ है ॥ १० ॥

अथ माहिषदधिगुणानाह

माहिषं दधि सुस्निग्धं श्लेष्मलं वातपित्तनुत् ।

स्वादुपाकमभिष्यन्दि वृष्यं गुर्वजदूषकम् ॥ ११ ॥

भैंस का दही—अत्यन्त स्निग्ध, कफजनक, वात तथा पित्त नाशक, विपाक में मधुररसयुक्त, अभिष्यन्दी, वीर्यवर्धक, गुरु तथा रक्त को दूषित करने वाला होता है ॥ ११ ॥

अथाजदधिगुणानाह

आजं दध्युत्तमं प्राहि लघु दोषत्रयापहम् । शस्यते स्वासकासाशः क्षयकार्येषु दीपनम् ॥ १२ ॥

बकरी का दही—उत्तम, आही, लघु, त्रिदोषनाशक, अग्निदीपक एवम्—धास, खासी, अर्श, क्षय तथा कुशता में हितकर होता है ॥ १२ ॥

अथ पक्वदुग्धजातस्य दध्नो गुणानाह

पक्वदुग्धभवं रुच्यं दधि स्निग्धं गुणोत्तमम् । पित्तानिलापहं सर्वधास्वप्निबलवर्द्धनम् ॥ १३ ॥

पकाये हुये दूध से तैयार किया हुआ दही—रुचिकारक, स्निग्ध, उत्तम गुणवाला, पित्त तथा वात को दूर करने वाला एवम्—सम्पूर्ण धातु, अग्नि तथा बल को बढ़ाने वाला होता है ॥ १३ ॥

अथ निःसारदुग्धजनितदध्नो गुणानाह

असारं दधि सङ्ग्राहि शीतलं वातलं लघु । विष्टम्भि दीपनं रुच्यं ग्रहणीरोगनाशनम् ॥ १४ ॥

निःसार दूध का दही—संग्राही, शीतल, वातजनक, लघु, विष्टम्भकारक, अग्निदीपक, रुचिकारक एवम्—ग्रहणीरोग को नष्ट करने वाला होता है ॥ १४ ॥

अथ गालितदध्नो गुणानाह

गालितं दधि सुस्निग्धं वातघ्नं कफकृद् गुरु । बलपुष्टिकरं रुच्यं मधुरं नातिपित्तकृत् ॥ १५ ॥

गालित (दूध से छाने हुये) दही—अति स्निग्ध, वातनाशक, कफकारक, गुरु, बल तथा पुष्टि को करने वाला, रुचिजनक, मधुररसयुक्त तथा अत्यन्त पित्तकारक नहीं होता है अर्थात् किञ्चित् पित्त करने वाला होता है ॥ १५ ॥

अथ शर्कराऽऽदिसहितस्य दध्नो गुणानाह

शर्करं दधि श्रेष्ठं तृष्णापित्तास्रदाहजित् । सगुडं वातनुद् वृष्यं वृंहणं तर्पणं गुरु ॥ १६ ॥

शर्कर मिला हुआ दही—श्रेष्ठ होता है एवम् तृष्णा (प्यास), पित्त, रक्तविकार तथा दाह को नष्ट करने वाला होता है।

गुड़ मिला हुआ दही—वातनाशक, वीर्यवर्धक, वृंहण (रस रक्तादिवर्धक), रुचिकारक तथा गुरु होता है ॥ १६ ॥

अथ रात्रौ दधिभक्षणस्य निषेधमाह

न नक्तं दधि भुञ्जीत न चाप्यघृतशर्करम् । नामुद्रसूपं नाचौद्रं नोष्णं नामलकैर्विना ॥ १७ ॥

रात्रि में दही खाने का निषेध—रात्रि में दही नहीं खाना चाहिये, और बिना घी तथा शर्कर के या बिना मूंगकी दाल के वा बिना मधुके अथवा गरम किंवा बिना आंवला के दही नहीं खाना चाहिये ॥ १७ ॥

✽ अयमर्थः

रात्रौ दधि न भुञ्जीत, भुञ्जीत चेत्तदा—अघृतशर्करं मसुद्रसूपमचौद्रमुष्णं विनाऽऽमलकश्च दधि न भुञ्जीत । तेन घृतशर्कराऽऽदियुक्तं दधि रात्रावपि भुञ्जीतेत्यर्थः ।

यहां पर उपर्युक्त श्लोक का वास्तविक अर्थ यह समझना चाहिये कि—रात्रि में दही कभी नहीं खाना चाहिये, यदि खाना ही हो तो घी, शर्कर, या मूंग की दाल वा शर्कर किंवा आंवला के बिना अथवा गरम न खाय, इससे यह सिद्ध हुआ कि—घी, शर्कर आदि से युक्त दही रात्रि में भी खाये।

✽ तथा च

शस्यते दधि नो रात्रौ शस्तं चाम्बुघृतान्वितम् । रक्तपित्तकफोत्थेषु विकारेषु तु नैव तत ॥ १८ ॥

तथा इसी विषय में और भी कहा है कि—रात्रि में दही खाना उचित नहीं है किन्तु यदि जल तथा घी मिला हुआ हो तो खाना उचित है। किन्तु रक्त, पित्त तथा कफ सम्बन्धी विकारों में वह भी अर्थात् जल तथा घी से मिला हुआ भी दही खाना उचित नहीं होता है अर्थात् अहितकर होता है ॥ १८ ॥

तद् = अम्बुघृतान्वितमपि (॥ १८ ॥) ॥ १७ ॥

यहां पर “तत” पद का “वह भी अर्थात् जल तथा घी से मिला हुआ दही” यह अर्थ समझना चाहिये (॥ १८ ॥) ॥ १७ ॥

अथ ऋतुविशेषेण दहनो विधिनिषेधावाह

हेलन्ते शिशिरे चापि वर्षासु दधि शक्यते । शरत्प्रीष्मवसन्तेषु प्रायश्चस्तद्विगर्हितम् ॥१८॥

ऋतु विशेष से दही खाने की विधि तथा निषेध—हेमन्त (अगहन-पूस), शिशिर (माघ-फागुन) तथा वर्षा (सावन-भादो) ऋतु में दही खाना उत्तम है । शरत् (कार्तिक-कार्तिक), प्रीष्म (जेठ-भाषाढ़) तथा वसन्त (चैत-वैशाख) ऋतु में दही खाना प्रायः करके निन्दित है अर्थात् निषिद्ध है ॥ १८ ॥

अथ विधिमन्तरेण दधिसेवने दुर्गुणानाह

उवरासृक्पित्तवीर्यसर्पकुष्ठपाण्डुवामयभ्रमान् । प्राञ्जुयात्कामलां चोप्रां विधिं ह्रस्वा दधिप्रियः ॥

विना विधि के दही सेवन करने के दुर्गुण—जो दही का प्रेमी व्यक्ति विधि को छोड़ कर अर्थात् जब जिस भाँति दही खाने की विधि है उसके विरुद्ध सदा दही खाना रहता है तो उसे उवर, रक्त-पित्त, विसर्प, कुष्ठ, पाण्डु तथा भ्रम रोग एवम् प्रचण्ड रू से कामला रोग उत्पन्न हो जाता है । अतः विधिपूर्वक दही खाना चाहिये ॥ १९ ॥

अथ दहनः सरमस्तुनोर्लक्षणं गुणांश्चाह

दहनस्तूपरि यो भागो वनः स्नेहसमन्वितः । स लोके सर इत्युक्तो दहनो मण्डस्तु मस्विति ॥
सरः स्वादुर्गुरुवृष्यो वातवह्निप्रगाशनः । सोऽम्बुलो वस्तिप्रशमनः पित्तरक्तेभ्यविबर्द्धनः ॥२१॥

मस्तु कलमहरं धृत्यं लघु भक्ताभिलाषकृत् ॥ २२ ॥

स्रोतोविशोधनं ह्लादि कफतृष्णानिलापहम् । अवृष्यं प्रीणनं शीघ्र भित्ति मलसञ्चयम् ॥

सर के लक्षण—दही के ऊपर जो गाढ़ा तथा स्नेह (घी) से युक्त भाग होता है उसे लोक में सर (साढ़ी) कहते हैं ।

मस्तु के लक्षण—और दही के माँड (पानी) को मस्तु (दही का तोड़) कहते हैं ।

सर—जो सर स्वादिष्ट होता है वह गुरु, वीर्य वर्धक, वात तथा जठराग्नि नाशक होता है और यदि वह (सर) अम्ल रस युक्त होता है, तो वस्ति के रोगों का प्रशमन करता है एवम्-पित्त तथा कफ को बढ़ाता है ।

मस्तु (दही का तोड़)—छान्ति को दूर करने वाला, बलदायक, लघु, अन्न खाने की अभि-काषा को उत्पन्न करने वाला, स्रोतोमार्ग (नाड़ियों के मार्ग) को शुद्ध करने वाला, आह्लादजनक एवम् कफ, तृषा तथा बायु को नष्ट करने वाला, अवृष्य (किञ्चित् वीर्यवर्धक) तथा शीघ्र संचित मल का भेदन करने वाला होता है ॥ २०-२३ ॥

इति श्रीमिश्रकटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे

पञ्चदशो दधिवर्गः समाप्तः ॥ १५ ॥

अथ तक्रवर्गः

तत्र तक्रस्य पृथक्पृथक् नामानि लक्षणं गुणांश्चाह

घोलं तु मथितं तक्रमुद्दृक्छिच्छिकाऽपि च । ससरं निर्जलं घोलं मथितं त्वसरोदकम् ॥१॥
तक्रं पावजलं प्रोक्तमुदधिरवर्द्धवारिकम् । छिच्छिका सारहीना स्यात्स्वच्छा प्रचुरवारिका ॥
घोलं तु शर्करायुक्तं गुणैर्ज्ञेयं रसालवत् ॥ २ ॥

तक्र (मट्टा) के भिन्न २ लक्षणों के अनुसार भिन्न २ संस्कृत नाम—घोल, मथित, तक्र, उद-धित और छिच्छिका ये सब हैं । अर्थात् उक्त ५ भेद तक्र के होते हैं ।

लक्षण—घोल—विना जल मिलाये यदि मलाई के सहित दही को मथा जाय तो उसे "घोल" कहते हैं । मथित—यदि दही की मलाई अलग कर विना जल मिलाये ही मथा दिया जाय तो उसे "मथित" कहते हैं । तक्र—जिस दही में चतुर्थांश जल मिला कर मथा जाय तो उसे तक्र कहते हैं ।

उदधित—जिस दही में आधा जल मिलाकर मथा जाय उसे "उदधित" कहते हैं ।

छिच्छिका—जिस दही में से प्रथम मथा कर मक्खन निकाल लिया हो पुनः उसी में अधिक मात्रा में स्वच्छ जल डालकर फिर मथा जाय तो उसे "छिच्छिका" कहते हैं ॥ १-२ ॥

छिमथितम् = "महुया" वा "मथुवा" इति लोके । छिच्छिका "छाछु" = इति लोके ॥१-२॥

यहां पर—"मथितम्" से लोकप्रसिद्ध "महुया" वा "मथुवा" का तथा "छिच्छिका" से लोकप्र-सिद्ध "छाछु" का ग्रहण करना चाहिये ॥ १-२ ॥

घोलं तु शर्करायुक्तं गुणैर्ज्ञेयं रसालवत् । वातपित्तहरं ह्लादि मथितं कफपित्तनुत् ॥ ३ ॥

तक्रं ग्राहि कषायाम्लं स्वादुपाकरसं लघु । वीर्योष्णं दीपनं वृष्यं प्रीणनं वातनाशनम् ॥४॥
ग्रहण्यादिमतां पथ्यं भवेत्संग्राहि लाघवात् । किञ्च स्वादुविपाकिस्वात् च पित्तप्रकोपणम् ॥५॥
अम्बुष्णं दीपनं वृष्यं प्रीणनं वातनाशनम् । कषायोष्णविकाशिस्वाद्दीष्याच्चापि कफापहम् ॥

ने तक्रसेवी व्यथते कदाचिन्न तक्रदग्धाः प्रभवन्ति रोगाः ।

यथा सुराणाममृतं सुखाय तथा मराणां भुवि तक्रमाहुः ॥ ७ ॥

उदधित्व कफकृद् वक्ष्यमाम्भनं परमं मतम् । छिच्छिका शीतला लघ्वी पित्तश्रमतृषाहरी ॥
वातनुत् कफकृत् सा तु दीपनी लघ्वणान्विता ॥ ८ ॥

घोल—घोल में यदि शक्कर मिला हुआ हो तो वह गुणों में रसाल (सिखरन) के समान होता है एवम् वात तथा पित्तनाशक और आह्लादजनक होता है ।

मथित—यह कफ तथा पित्तनाशक होता है । तक्र—यह कषाय तथा मधुर रस युक्त, विपाक में मधुर रस युक्त, ग्राही, लघु, उष्णवीर्य, अग्निदीपक, वीर्यवर्धक, तृप्तिकारक तथा वातनाशक होता है ।

ग्रहणी आदि के रोगियों को तक्र हितकर होता है क्योंकि यह लघु होने से मल का संग्राहक होता है और विपाक में मधुर रस युक्त होने से पित्त को प्रकुपित भी नहीं करता है एवम् अम्लरस युक्त, उष्णवीर्य, अग्निदीपक, वीर्यवर्धक तथा तृप्तिकारक होने से यह वातनाशक होता है और कषाय रसयुक्त, उष्णवीर्य, विकाशी तथा रूक्ष होने से यह कफनाशक होता है । तक्र का सेवन

करने वाला व्यक्ति कभी भी बीमार नहीं पड़ता है, और तक्र के प्रभाव से नष्ट हुये रोग पुनः कभी उत्पन्न नहीं हो सकते, अस्तु जिस प्रकार से देवताओं के लिये सुखकारी अमृत है उसी भाँति पृथ्वी तल में मनुष्यों के लिये तक्र सुखकारी, ऋषियों ने बताया है।

उदश्विक्—कफकारक, बलवर्धक तथा अत्यन्त आमनाशक होता है।

छाछ—शीतल, लघु एवम् पित्त, श्रम तथा तृषा को दूर करने वाला, वातनाशक तथा कफ कारक होता है और यदि इसमें सैधानिमक मिला हो तो अग्निदीपक होता है ॥ ३-८ ॥

अथोद्धृतस्तोकोद्धृतानुद्धृतघृतानां तक्राणां गुणानाह

समुद्धृतघृतं तक्रं पथ्यं लघु विशेषतः ॥ ९ ॥

स्तोकोद्धृतघृतं तस्माद् गुरु वृष्य कफापहम् । अनुद्धृतघृतं सान्द्रं गुरुपुष्टिकप्रदम् ॥ १० ॥

धी निकाला हुआ तक्र—पथ्य (रोगियों के लिये हितकर) तथा लघु होता है। यदि कुछ धी निकाल लिया गया हो और कुछ अंश धी का रह गया हो तो ऐसा तक्र—उपर्युक्त तक्र (धी निकाले हुये तक्र) की अपेक्षा गुरु, वीर्यवर्धक तथा कफनाशक होता है। और यदि धी न निकाला हुआ हो तथा गाढा हो तो ऐसा तक्र—गुरु एवम् पुष्टिकारक तथा कफजनक होता है ॥ ९-१० ॥

अथ दोषविशेषे व्याधिविशेषे च तक्रविशेषानाह

वातेऽम्लं शस्यते तक्रं शुण्ठीसैन्धवसंयुतम् । पित्ते स्वादु सितायुक्तं व्योषध्दारयुतं कफे ॥
हिङ्गुजीरयुतं घोलं सैन्धवेन च संयुतम् । भवेत्तीक्ष्ण वातघ्नमशोऽतीसारहृत्परम् ॥ १२ ॥
रुचिदं पुष्टिदं बस्यं वस्तिशूलविनाशनम् । मूत्रकृच्छ्रे तु सगुडं पाण्डुरोगे सचित्रकम् ॥ १३ ॥

दोषविशेष में तथा रोगविशेष में विशेष २ तक्रों का प्रयोग—वातदोष की अधिकता में—अम्लरसयुक्त एवम् सौंठ तथा सेन्धा निमक मिला हुआ तक्र उत्तम अर्थात् हितकारी होता है। पित्त की अधिकता में—मधुर रसयुक्त तथा चीनी मिश्रित तक्र उत्तम हितकारी होता है। कफ की अधिकता में—सौंठ, मिरच तथा पीपर मिश्रित तक्र उत्तम हितकारी होता है।

हिंग, जीरा (ये दोनों सुने हुये हों,) तथा सैंधा निमक से युक्त घोल—अत्यन्त वातनाशक, अशं तथा अतिसार को अत्यन्त दूर करने वाला, रुचिजनक, पुष्टिकारक, बलदायक एवं वस्तिशूल नाशक होता है। गुडयुक्त घोल—मूत्रकृच्छ्रे में एवम् चित्रक (चीता) मिश्रित घोल—पाण्डुरोग में देना हितकर है।

अथ पक्कापकृतक्रयोर्गुणानाह

तक्रमामं कफं कोष्ठे हन्ति कण्ठे करोति च । पीनसश्वासकासादौ पक्कमेव प्रयुज्यते ॥ १४ ॥

कच्चा (बिना पकाया हुआ) तक्र-कोष्ठ स्थित कफ को नष्ट करता है तथा कण्ठ में कफ करने वाला होता है। अतः पकाये हुए तक्र का ही—पीनस, श्वास तथा कास आदि में प्रयोग करना उचित है क्योंकि हितकर होता है ॥ १४ ॥

अथ तक्रसेवनविषयानाह

शीतकालेऽग्निमान्धे च तथा वातामयेषु च । अरुचौ स्रोतसां रोधे तक्रं स्यादमृतोपमम् ॥
तत् हन्ति गरुच्छर्दिप्रसेकविषमज्वरान् । पाण्डुमेदोप्रहृण्यशोमूत्रग्रहभगन्दरान् ॥ १५ ॥
मेहं गुल्ममतीसारं शूलप्लीहोदरारुचीः । श्वित्रकोष्ठगतव्याधीन् कुष्ठशोथतृषाकृमीन् ॥ १६ ॥

तक्र सेवन करने के विषय—शीतकाल में तथा अग्नि की मन्दता, वातरोग, अरुचि तथा नाड़ियों के अवरोध में तक्र अमृत के समान गुणकारी होता है। और यह—गर (संयोगज विष), वमन, प्रसेक (कफजन्य कार आदि गिरना), विषमज्वर, पाण्डुरोग, मेदरोग, ग्रहणी, अर्श (बवासीर), मूत्रग्रह (मूत्र का बन्द होना), भगन्दर, प्रमेह, गुल्म, अतीसार, शूल, प्लीहा, उदररोग, अरुचि, श्वित्र (स्वेतकुष्ठ), कोष्ठगत रोग, कुष्ठ, शोथ, तृषा, तथा कृमिरोग को नष्ट करने वाला होता है ॥ १४-१६ ॥

अथ तक्रस्य निषेधविषयानाह

नैव तक्रं चये^१ दद्यान्नोष्णकाले न दुर्बले । न मूर्च्छाभ्रमदाहेषु न रोगे रक्तपित्तजे ॥ १७ ॥

तक्र निषेध के विषय—तक्र—क्षय रोग में तथा ग्रीष्म ऋतु में एवम् दुर्बल व्यक्ति तथा मूर्च्छा, भ्रम, दाह तथा रक्तपित्त रोग युक्त व्यक्ति को नहीं देना चाहिये। अर्थात् देना अहितकर होता है ॥ १७ ॥

अथ गव्यादीनां विशिष्टतक्राणां गुणानाह

यान्युक्तानि दधीन्यष्टौ तद्गुणं तक्रमादिशेत् ॥ १८ ॥

गाय आदि के दूध के दही से बने हुये तक्र के गुण—जो पूर्व में (दधिवर्ग में) गाय आदि के दूध के बने हुए आठ प्रकार के दहियों के गुण कह आये हैं वेही सब गुण उन दहियों से बने हुये तक्र के भी होते हैं, ऐसा समझना चाहिये ॥ १८ ॥

इति श्रीमिश्रकटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे
षोडशस्तक्रवर्गः समाप्तः ॥ १६ ॥

अथ नवनीतवर्गः

तत्र नवनीतस्य नामगुणानाह

अक्षयं सरजं हैयङ्गवीनं नवनीतकम् । नवनीतं हितं गव्यं वृष्यं वर्णबलासिद्धम् ॥ १ ॥
संग्राहि वातपित्तासृक्क्षयाक्षौर्द्धितकासहृत् । तद्धितं बालके वृद्धे विशेषावृष्टतं शिशोः ॥ २ ॥

मक्खन के संस्कृत नाम—अक्षय, सरज, हैयङ्गवीन तथा नवनीतक ये सब हैं ।

गाय का मक्खन—हितकर, वीर्यवर्धक, वर्ण को उत्तम करने वाला, बल तथा अग्नि को बढ़ाने वाला, मलसंग्राही, एवम् वात, पित्त, रक्तविकार, क्षय, अर्श, अर्द्धित वात तथा कास को दूर करने वाला होता है । तथा यह—बालक और वृद्ध के लिये हितकर एवम् विशेषकर के शिशु (अत्यन्त छोटे बच्चों) के लिये अमृत के समान गुणकारी होता है ॥ १-२ ॥

अथ माहिषनवनीतस्य गुणानाह

नवनीतं माहिष्यास्तु वातश्लेष्मकरं गुरु । दाहपित्तश्रमहरं मेदःशुक्रविवर्द्धनम् ॥ ३ ॥

मैस का मक्खन—वात तथा कफ कारक, गुरु एवम् दाह, पित्त तथा श्रम को दूर करने वाला और मेद तथा शुक्र की वृद्धि करने वाला होता है ॥ ३ ॥

अथ दुग्धोत्थनवनीतस्य गुणानाह

दुग्धोत्थं नवनीतं तु चक्षुष्यं रक्तपित्तनुत् । वृष्यं बह्व्यमतिस्निग्धं मधुरं ग्राहि शीतलम् ॥ ४ ॥

दूध से निकला हुआ मक्खन—नेत्रों के लिये हितकर, रक्तपित्तनाशक, वीर्यवर्धक, बलकारक, अत्यन्त स्निग्ध, मधुर रसयुक्त, ग्राही तथा शीतल होता है ॥ ४ ॥

अथ सद्योनिःसारितनवनीतस्य गुणानाह

नवनीतं तु सद्यस्कं स्वादु ग्राहि हिमं लघु । मेघ्यं किञ्चिक्षयाग्लमीषत्तक्रांशसङ्क्रमात् ॥ ५ ॥

तत्काल का निकाला हुआ मक्खन—स्वादु, ग्राही, शीतल, लघु, मेघा के लिये हितकर एवम् किञ्चित् तक्र का अंश मिला रहने से किञ्चित् कषाय तथा अम्ल रस से युक्त भी होता है ॥ ५ ॥

अथ चिरन्तननवनीतस्य गुणानाह

सचारकटुकाग्लस्वाच्छुर्धशाःकुष्ठकारकम् । श्लेष्मलं गुरु मेघ्यं नवनीतं चिरन्तनम् ॥ ६ ॥

पुराना मक्खन—क्षार, कटु तथा अम्ल रस युक्त होने से वमन, अर्श तथा कुष्ठ को उत्पन्न करने वाला होता है एवम् कफजनक, गुरु तथा मेद को बढ़ाने वाला होता है ॥ ६ ॥

इति श्रीमिश्रलटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे

सप्तदशो नवनीतवर्गः समाप्तः ॥ १७ ॥

अथ घृतवर्गः

तत्र घृतस्य नामगुणानाह

घृतमाज्यं हविः सर्पिः कथ्यन्ते तद्गुणा अथ । घृतं रसायनं स्वादु चक्षुष्यं वह्निदीपनम् ॥ १ ॥
शीतवीर्यं विषालक्ष्मीपापपित्तानिलापहम् । अल्पाभिष्यन्दि कान्त्योजस्तेजोलावण्यवृद्धिहृत् ॥
स्वरस्मृतिकरं मेघ्यमायुष्यं बलकृद्गुरु । उदावर्त्तज्वरोन्मादशूलानाह्नघ्नान् हरेत् ।

स्निग्धं कफकरं रक्षःक्षयवीसर्परक्तनुत् ॥ ३ ॥

घी के संस्कृत नाम—घृत, भाज्य, हविस् तथा सर्पिस् ये सब हैं ।

घी—रसायन, स्वादिष्ट, नेत्रों के लिये हितकर, अग्निदीपक, शीतवीर्य, किञ्चित् अभिष्यन्दी, कान्ति, ओज, तेज और लावण्य की वृद्धि करने वाला, स्वर को स्वच्छ करने वाला तथा स्मरण शक्ति को बढ़ाने वाला, मेघा (धारणाशक्ति) के लिये हितकर, आयु को बढ़ाने वाला, बलकारक, गुरु, स्निग्ध, कफकारक एवम् विष, अलक्ष्मी (दरिद्रता), पाप, पित्त, वायु, उदावर्त्त, ज्वर, उन्माद, शूल, आनाह (अफारा), ज्वण, रक्षोग्रह, क्षय, वीसर्प तथा रक्तविकार को दूर करने वाला होता है ॥ १-३ ॥

अथ गव्यघृतस्य गुणानाह

गव्यं घृतं विशेषेण चक्षुष्यं वृष्यमसिद्धम् । स्वादुपाककरं शीतं वातपित्तकफापहम् ॥ ४ ॥
मेघालावण्यकान्त्योजस्तेजोवृद्धिकरं परम् । अलक्ष्मीपापरक्षोघ्नं वयसः स्थापकं गुरु ॥ ५ ॥
बह्व्यं पवित्रमायुष्यं सुमङ्गल्यं रसायनम् । सुगन्धं रोचनं चारु सर्वाज्येषु गुणाधिकम् ॥ ६ ॥

गाय का घी—विशेष करके नेत्रों के लिये हितकर, वीर्यवर्धक, अग्निवर्धक, विपाक में मधुर-रसयुक्त, शीतल, वात पित्त तथा कफ को नष्ट करने वाला एवम् मेघाशक्ति, लावण्य, कान्ति, ओज तथा तेज की अत्यन्त वृद्धि करने वाला, अलक्ष्मी, पाप तथा रक्षोग्रह को दूर करने वाला, अवस्था को स्थिर रखने वाला, गुरु, बलकारक, पवित्र, आयु को बढ़ाने वाला, मङ्गलदायक, रसायन, सुगन्धयुक्त, रोचक एवम् सम्पूर्ण घृतों में उत्तम तथा अधिक गुणकारी होता है ॥ ४-६ ॥

अथ माहिषघृतस्य गुणानाह

माहिषन्तु घृतं स्वादु पित्तरक्तानिलापहम् । शीतलं श्लेष्मलं वृष्यं गुरु स्वादु विपच्यते ॥ ७ ॥

मैस का घी—स्वादु, शीतल, कफजनक, वीर्यवर्धक, गुरु, विपाक में मधुर रसयुक्त एवम् पित्त और रक्त विकार तथा वात को नष्ट करने वाला होता है ॥ ७ ॥

अथाजघृतस्य गुणानाह

आजमाज्यं करोत्यग्निं चक्षुष्यं बलवर्द्धनम् । कासे श्वासे च्ये चापि हितं पाके भवेत् कटु ॥ ८ ॥

बकरी का घी—जठराग्निकारक, नेत्रों के लिये हितकर, बलवर्धक, कास, श्वास तथा क्षय रोग में हितकर एवम् विपाक में कटुरसयुक्त होता है ॥ ८ ॥

अथौष्टघृतस्य गुणानाह

औष्टं कटु घृतं पाके शोषकमिविषापहम् । क्षीपनं कफवातघ्नं कुष्ठगुल्मोदरापहम् ॥ ९ ॥
ऊँहिनी का घी—विपाक में कटुरसयुक्त, अग्निदीपक, कफ-वात नाशक एवम् शोष, क्रिमि, विष, कुष्ठ, गुल्म तथा उदररोग को नष्ट करने वाला होता है ॥ ९ ॥

अथाविकघृतस्य गुणानाह

पाके लघ्वाविकं सर्पिः सर्वरोगविनाशनम् ॥ १० ॥
वृद्धिं करोति चास्थनां वा अश्मरीशर्कराऽपहम् । चक्षुष्यमग्निसंशुष्यं वातदोषनिवारणम् ॥
भेदी का घी—पाक में लघु, सम्पूर्ण रोगों को नष्ट करने वाला, हृद्बुद्धियों की वृद्धि करने वाला, नेत्रों के लिए हितकर, जठराग्नि को प्रदीप्त करने वाला एवम् पथरी, शर्करा तथा वात सम्बन्धी दोषों को दूर करने वाला होता है ॥ १०-११ ॥

अथ नारीघृतस्य गुणानाह

कफेऽनिले योनिदोषे पित्ते रक्ते च तद्धितम् । चक्षुष्यमाज्यं स्त्रीणां वा सर्पिः स्यादमृतोपमम् ॥
स्त्री का घी—अमृत के समान होता है तथा यह नेत्रों के लिये हितकर, एवम् कफ, वात, योनिदोष, पित्त तथा रक्तविकार में भी हितकर होता है ॥ १२ ॥

अथ वडवाघृतस्य गुणानाह

वृद्धिं करोति देहाग्नेर्लघु पाके विषापहम् । तर्पणं नेत्ररोगघ्नं दाहसुदं वडवाघृतम् ॥ १३ ॥
घोड़ी का घी—देह तथा अग्नि की वृद्धि करने वाला, पाक में लघु, विषनाशक, वृत्तिकारक, नेत्ररोगनाशक तथा दाह को दूर करने वाला होता है ॥ १३ ॥

अथ दुग्धनिःसृतघृतस्य गुणानाह

घृतं दुग्धभवं ग्राहि शीतलं नेत्ररोगहृत् । निहन्ति पित्तदाहास्त्रमदमूर्च्छाभ्रमानिलान् ॥ १४ ॥
दूध से निकाला हुआ घी—ग्राही, शीतल, नेत्ररोगनाशक एवम्—पित्त, दाह, रक्तविकार, मद, मूर्च्छा, भ्रम तथा वात को दूर करने वाला होता है ॥ १४ ॥

अथ ह्यस्तनदुग्धोत्थघृतस्य गुणानाह

हृदिह्यस्तनदुग्धोत्थं तस्याज्यैयङ्गवीनकम् । हैयङ्गवीनं चक्षुष्यं क्षीपनं रुचिकृत्परम् ॥
बलकृद् वृंहणं वृष्यं विशेषाज्ज्वरनाशनम् ॥ १५ ॥

एक दिन के पहिले के दूध से निकाले हुए घी को संस्कृत में "हैयङ्गवीन" कहते हैं। हैयङ्ग-वीन—यह नेत्रों के लिये हितकर, अग्निदीपक, अत्यन्त रुचिकारक, बलवर्धक, वृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), वीर्यवर्धक तथा विशेष कर के ज्वरनाशक होता है ॥ १५ ॥

अथ पुराणघृतस्य गुणानाह

चर्षादूर्ध्वं भवेदाज्यं पुराणं तत् त्रिदोषनुत् । मूर्च्छाकुष्ठविषोन्मादापस्मारतिमिरापहम् ॥ १६ ॥
यथा यथाऽखिलं सर्पिः पुराणमधिकं भवेत् । तथा तथा गुणैः स्वैः स्वैरधिकं तदुदाहृतम् ॥

पुराणा घी—एक वर्ष से ऊपर का स्वखा हुआ घी पुराणा कहलाता है। पुराणा घी—त्रिदोषनाशक एवम्, मूर्च्छा, कुष्ठ, विष, उन्माद, मिर्गी तथा तिमिर रोग को दूर करने वाला होता है।

पूर्वोक्त सभी घृत—जैसे २ अधिक पुराने होते जायेंगे वैसे २ अपने २ गुणों को अधिक करते जायेंगे अर्थात् उत्तरोत्तर अधिक गुणकारी होते जायेंगे ॥ १६-१७ ॥

अथ नवीनघृतस्य विषयानाह

भोजयेन्नवमेवाज्यं भोजने तर्पणे श्रमे । बलक्षये पाण्डुरोगे कामलानेत्ररोगयोः ॥ १८ ॥

नवीन घी के प्रयोग करने के विषय—भोजन, तर्पण, परिश्रम, बल का क्षय, पाण्डु, कामला तथा नेत्ररोग इन सबों में नवीन घृत का ही प्रयोग करना चाहिये ॥ १८ ॥

अथ घृतप्रयोगस्याविषयानाह

राज्यक्षमणि बाले च वृद्धे रलेष्मकृते गदे ॥ १९ ॥

रोगे सोमे विषूच्याञ्च विबन्धे च मदात्यये । ज्वरे च दहने मन्दे न सर्पिर्वहु मन्यते ॥ २० ॥

घी प्रयोग करने के अविषय—बालक तथा वृद्ध लोगों के लिये, एवम् राज्यक्ष्मा, कफजन्यरोग, आमयुक्त रोग, विषूचिका (हैजा), मलबन्ध, मदात्यय, ज्वर तथा अग्नि की मन्दता इन सबों में घी देना अत्यन्त प्रशस्त नहीं है ॥ १९-२० ॥

इति श्रीमिश्रकटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणेऽष्टादशो

घृतवर्गः समाप्तः ॥ १८ ॥

अथ मूत्रवर्गः

तत्र गोमूत्रगुणानाह

गोमूत्रं कटु तीक्ष्णोष्णं चारं तिक्तकषायकम् । लघ्वग्निदीपनं मेध्यं पित्तकृष्णकफवातहृत् ॥ १ ॥
शूलगुल्मोदरानाहकण्डूवृश्चिमुखरोगजित् । किलासगदवातामवस्तिरुक्कुष्ठनाशनम् ॥

कासश्वासापहं शोथकामलापाण्डुरोगहृत् ॥ २ ॥

कण्डूकिलासगदशूलमुखाचिरोगान्गुल्मातिसारमरुदामयमूत्ररोधान् ।

कासं सकुष्ठजठरक्रिमिपाण्डुरोगान्गोमूत्रमेकमपि पीतमपाकरोति ॥ ३ ॥

सर्वेष्वपि च मूत्रेषु गोमूत्रं गुणतोऽधिकम् । अतोऽविशेषात्कथने मूत्रं गोमूत्रमुच्यते ॥ ४ ॥

प्लीहोदरश्वासाकासशोथवर्चोऽग्रहापहम् ॥ ५ ॥

शूलगुल्मरुजाऽऽनाहकामलापाण्डुरोगहृत् । कषायं तिक्ततीक्ष्णं च पूरणाकर्णशूलहृत् ॥ ६ ॥

गोमूत्र—कटु-तिक्त तथा कषाय रसयुक्त, तीक्ष्ण, उष्ण, क्षार, लघु, अग्निदीपक, मेधा के लिये हितकर, पित्तकारक, कफ तथा वातनाशक एवम् शूल, गुल्म, उदररोग, आनाह (अफरा), खुजली, नेत्र तथा मुखसम्बन्धी रोग, किलास रोग (कुष्ठभेद), वात, आम, वस्तिरुक्कुष्ठ रोग, कुष्ठ, कास, श्वास, शोथ, कामला तथा पाण्डुरोग को नष्ट करने वाला होता है ।

और केवल एक गोमूत्र पान करने से खुजली, किलास रोग, शूल, मुख तथा नेत्र सम्बन्धी रोग, गुल्म, अतिसार, वातरोग, मूत्ररोध, कास, कुष्ठ, उदररोग, क्रिमि तथा पाण्डुरोग ये सब दूर हो जाते हैं ।

और सम्पूर्ण मूत्रों में गोमूत्र ही सबसे अधिक गुणकारी होता है, अतः जहाँ पर सामान्य रूप से केवल "मूत्र" शब्द का प्रयोग आवे वहाँ पर "गोमूत्र" का ही बोध करना चाहिए ।

गोमूत्र—कषाय तथा तिक्त रसयुक्त, तीक्ष्ण गुण युक्त, कान में डालने से कर्णशूलनाशक एवम्-प्लीहा, उदररोग, श्वास, कास, शोथ, मलरोग, शूल, गुल्म, आनाह (अफरा), कामला तथा पाण्डुरोग को दूर करने वाला होता है ॥ १-६ ॥

अथ मनुष्यमूत्रगुणानाह

नरमूत्रं गरं हन्ति सेवितं तद्रसायनम् । रक्तपामाहरं तीक्ष्णं सखारलवणं स्मृतम् ॥ ७ ॥

मनुष्य का मूत्र—तीक्ष्ण, क्षार तथा लवण रसयुक्त, गरसंज्ञक विष, रक्तविकार तथा पामारोग नाशक होता है एवम् यह सेवन करने से रसायन है ॥ ७ ॥

अथ मूत्रस्य सामान्यपरिभाषामाह

गोऽजाऽविमहिषीणां तु स्त्रीणां मूत्रं प्रशस्यते । खरोष्ठे अनराश्वानां पुंसां मूत्रं हितं स्मृतम् ॥

मूत्रविषयक सामान्य परिभाषा—गाय, बकरी तथा भैस इनमें स्त्री जाति का मूत्र उत्तम होता है, तथा गदहा, ऊँट, हाथी, मनुष्य तथा घोड़ा इनमें पुरुष जाति का मूत्र हितकारक होता है अर्थात् जहाँ पर प्रयोग करना हो तो वहाँ पर उक्त मूत्रों का ही ग्रहण करना चाहिये ॥ ९ ॥

इति श्रीमिश्रलटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे

पकोनविंशो मूत्रवर्गः समाप्तः ॥ १८ ॥



अथ तैलवर्गः

तत्र तैलस्य स्वरूपं गुणं चाह

तिलादिस्निग्धवस्तूनां स्नेहस्तैलमुदाहृतम् । तत्तु वातहरं सर्वं विशेषात्तिलसम्भवम् ॥ १ ॥

तेल का स्वरूप—तिल आदि स्निग्ध (स्नेहयुक्त) वस्तुओं के स्नेह भाग को मुनि लोग "तैल" कहते हैं ।

तेल—सभी प्रकार के तेल यद्यपि वातनाशक होते हैं तथापि तिल का तेल विशेष रूप से वात को नष्ट करने वाला होता है ॥ १ ॥

अथ तिलतैलगुणानाह

तिलतैलं गुरु स्थैर्यबलवर्णकरं सरम् । वृष्यं विकाशि विशदं मधुरं रसपाकयोः ॥ २ ॥

सूक्ष्मं कषायानुरसं तिक्तं वातकफापहम् । वीर्योष्णं हिंसं स्पर्शं बृंहणं रक्तपित्तकृत् ॥ ३ ॥

लेखनं वद्धविण्मूत्रं गर्भाशयविशोधनम् । दीपनं बुद्धिदं मेध्यं व्यवायि व्रणमेहजुत् ॥ ४ ॥

श्रोत्रयोनिशिरःशूलनाशनं लघुताकरम् । श्वच्यं केश्यं च चक्षुष्यमभ्यङ्गे भोजनेऽन्यथा ॥ ५ ॥

द्विभ्रमिध्वयुतोरिपष्टमथितस्तपिष्ठिते । अग्नश्फुटितविद्धाग्निदग्धविश्लिष्टवारिते ॥ ६ ॥

तथाऽभिहतनिभुंभमृगस्याग्रादिविच्छते । वस्तौ पानेऽघ्नसंस्कारे नश्ये कर्णाक्षिपूरणे ॥

सेकाभ्यङ्गावगाहेषु तिलतैलं प्रशस्यते ॥ ७ ॥

तिल का तेल—गुरु, स्थिरता तथा बल कारक, वर्ण को उत्तम करने वाला, सारक, वृष्य (वीर्यवर्धक), विकाशी, विशद, रस तथा पाक में मधुर, सूक्ष्म गुण युक्त, आरम्भ में तिक्त रसयुक्त पश्चात् कषाय रस युक्त, वात तथा कफ नाशक, उष्णवीर्य, स्पर्श में शीतल, बृंहण (रस रक्तादि वर्धक), रक्तपित्तकारक, लेखन, मल तथा मूत्र को बांधने वाला, गर्भाशय का शोधन करने वाला, अग्निदीपक, बुद्धिदायक, मेधा के लिये हितकर, व्यवायि गुण युक्त, व्रण तथा मेह को दूर करने वाला, कान, योनि तथा शिर सम्बन्धी शूल नाशक, शरीर में लघुता करने वाला, अभ्यङ्ग (शरीर में मालिश) करने से त्वचा, केश तथा नेत्रों के लिये हितकर, किन्तु भोजन करने से अन्यथा होता है अर्थात् त्वचा, केश तथा नेत्र के लिये अहितकर होता है । एवम्—छिदजाने, सिदजाने, गिरजाने, पिसजाने, मसलजाने, घाव होजाने, पिचजाने, टूटजाने, फटजाने, बिधजाने, अग्नि से जलजाने, इड्डियों के अपने स्थान से हटजाने, चिरजाने, चोट लगजाने, किसी अङ्ग के टेढ़े हो जाने तथा मृग या बाध आदिसे घायल हो जाने पर तिलका तेल हितकर होता है, एवम्—वस्तिर्कर्म, पीने तथा अन्न के संस्कार करने (छौकने) में और नश्य (नास) लेने तथा कान व आँख में डालने में एवम् सेकने, मर्दन तथा अवगाहन करने में तिल का तेल उत्तम होता है ॥ २-७ ॥

तिल—रसका अन्य विवरण ६५२ पृष्ठ पर किया गया है ।

ननु बृंहणलेखनयोः कथं समानाधिकरण्यमित्याह

रूक्षादिदुष्टः पवनः स्रोतः संकोचयेद् यदा । रसोऽसम्यग्बहन् कारयं कुर्याद्रक्तान्यवर्द्धयन् ॥ ८ ॥

तेषु प्रवेष्टुं सरतासौच्यस्निग्धत्वमार्दवं । तैलं चमं रसं नेतुं कृशानां तेन बृंहणम् ॥ ९ ॥

व्यवायिसूक्ष्मतीक्ष्णोष्णसरस्वैमेदसः क्षयम् । शनैः प्रकुरुते तैलं तेन लेखनमीरितम् ॥ १० ॥

द्रुतं पुरीचं बध्नाति स्खलितं तत्प्रवर्त्तयेत् । ग्राहकं सारकञ्चापि तेन तैलमुदीरितम् ॥ ११ ॥

यहां पर यह शङ्का होती है कि—परस्पर विरुद्ध धर्म वाले वृंहण तथा लेखन ये दोनों एक साथ तिल के तेल में कैसे रहते हैं ? इसका उत्तर देते हुये कहते हैं कि—रूखादि पदार्थों के सेवन करने से जब वायु दुष्ट होकर स्रोतोमार्ग को संकुचित करता है तब रस भली मांति नहीं बढ़ने पाता और उससे रक्त की भी वृद्धि नहीं होने पाती अतः उक्त रस शरीर में कृशता करने लगता है। ऐसी स्थिति में तिलतैल—उन संकुचित स्रोतों में अपने सरता, सूक्ष्मता, स्निग्धता तथा मृदुता इन सब गुणों के द्वारा प्रवेश करने के लिये तथा रसों को सर्वत्र यथास्थान पहुँचाने के लिये समर्थ होता है, इसी से कृश (दुर्बल) लोगों के लिये वृंहण (रस-रक्त-मांसादि का वर्धक) कहा गया है। और व्याधायी, सूक्ष्म, तीक्ष्ण, उष्ण तथा सर इन सब गुणों से युक्त होने से इनके द्वारा मेदा का धीरे-धीरे रक्षण करता है, अतः तिल का तैल “लेखन” कहा गया है। और पतले मल को बांधता है तथा जो मल अपने स्थान से हट चुका है उसको प्रवृत्ति कराता है अतः क्रमसे तैल ग्राहक तथा सारक दोनों कहा गया है ॥ ८-११ ॥

अथ घृततैलयोः परिभाषामाह

घृतमब्दात्परं पक्वं हीनवीर्यं प्रजायते । तैलं पक्वमपक्वं वा चिरस्थायि गुणाधिकम् ॥ १२ ॥
घी तथा तेल की परिभाषा—एक वर्ष से अधिक पुराना होने पर पकाया हुआ घी हीनवीर्य हो जाता है किन्तु तेल चाहे पकाया हुआ हो अथवा कच्चा ही हो जैसे २ पुराना होता जाता है वैसे २ अधिक गुणकारी होता है ॥ १२ ॥

अथ सर्षपराजिका तैलयोर्गुणानाह

दीपनं सार्षपं तैलं कटुपाकरसं लघु । लेखनं स्पर्शवीर्ययोष्णं तीक्ष्णं पित्ताग्निदूषकम् ॥ १३ ॥
कफमेदोऽनिलाशोष्णं शिरःकर्णामयापहम् । कण्ठकुष्ठकृमिशिवत्रकोटदुष्टकृमिप्रणुत् ॥ १४ ॥
तद्ग्राजिकयोस्तैलं विशेषान्मूत्रकृच्छकृत् ॥ १५ ॥
सरसों का तैल—अग्निदोषक, रस तथा विपाक में कटु रस युक्त, लघु, लेखन, स्पर्श तथा वीर्य में उष्ण, तीक्ष्ण, पित्त तथा रक्त को दूषित करने वाला पवम्—कफ, मेद, वायु, बवासीर, शिर तथा कान सम्बन्धी रोग, खुजली, कुष्ठ, कृमि, श्वेतकुष्ठ, कोठ तथा दुष्ट कृमि को नष्ट करने वाला होता है, इसी प्रकार से दोनों प्रकार के राई के तेल के भी गुण हैं—किन्तु विशेष कर उन दोनों के तैल मूत्रकृच्छ-कारक होते हैं ॥ १४-१५ ॥

ऋराजिकयोः = कृष्णराजिकारकराजिकयोः ॥ १५ ॥

यहां पर मूल में “राजिकयोः” पद से “दोनों प्रकार की राई अर्थात् काली राई तथा लाल राईके” यह अर्थ समझना चाहिये ॥ १५ ॥

इसका अन्य विवरण पृष्ठ ६५४-६५६ पर किया गया है।

अथ तुवरीतैलगुणानाह

तीक्ष्णोष्णं तुवरीतैलं लघु ग्राहि कफास्रजित् । वह्निकृद्भिषहृत्कण्ठकुष्ठकोटकृमिप्रणुत् ॥ मेदोदोषापहं चापि व्रणशोथहरं परम् ॥ १६ ॥
तुवरी का तैल—तीक्ष्ण, उष्ण, लघु, ग्राही, कफ तथा रक्तविकार को दूर करने वाला, अधि-कारक, विषनाशक पवम्—खुजली, कुष्ठ, कोठ कृमि, तथा मेद सम्बन्धी दोष को नष्ट करने वाला, पवम् व्रण तथा शोथ को अत्यन्त दूर करने वाला होता है ॥ १६ ॥
इसका अन्य विवरण पृष्ठ ६५४ पर किया गया है।

अथातसीतैलगुणानाह

अतसीतैलमाग्नेयं स्निग्धोष्णं कफपित्तकृत् । कटुपाकमच्चतुष्यं बर्ष्यं वातहरं गुरु ॥ १७ ॥
मलकृद्रसतः स्वादु ग्राहि स्वग्दोषहृद् घनम् ॥ १८ ॥
वस्तौ पाने तथाऽभ्यङ्गे नश्ये कर्णस्थे पूरणे । अनुपानविधौ चापि प्रयोज्यं वातशान्तये ॥ १९ ॥
अलसी का तैल—आग्नेय (अग्नि के अधिक अंशों से युक्त), स्निग्ध, उष्ण, कफ तथा पित्त कारक, विपाक में कटु रसयुक्त, नेत्रों के लिए अहितकर, बलकारक, वातनाशक, गुरु, मलकारक, मधुर-रस युक्त, ग्राही, त्वचा गत दोष को दूर करने वाला और घन है और वस्तिकर्म पीने तथा मालिश करने में पवम् नस्य (नास) लेने तथा कानमें डालने के लिये और वायु को शान्त करने के लिये अनुपान विधिमें अलसी के तैल का प्रयोग करना चाहिये ॥ १७-१९ ॥
इसका अन्य विवरण पृष्ठ ६५३ पर किया गया है।

अथ कुसुम्भतैलगुणानाह

कुसुम्भतैलमम्लं स्यादुष्णं गुरु विदाहि च । चक्षुर्भ्यामहितं बर्ष्यं रक्तपित्तकफप्रदम् ॥ २० ॥
कुसुम का तैल—अम्लरस युक्त, उष्ण, गुरु, विदाही, नेत्रों के लिये अहितकर, बलकारक पवम् रक्तपित्त तथा कफ कारक है ॥ २० ॥
इसका अन्य विवरण पृष्ठ ११२ पर किया गया है।

अथ खसबीज (पोस्त) तैलगुणानाह

तैलं तु खसबीजानां बर्ष्यं वृष्यं गुरु स्मृतम् । वातहृत्कफहृच्छीतं स्वादुपाकरसं च तत् ॥
पोस्ता का तैल—बलकारक, वीर्यवर्धक, गुरु, वात तथा कफ नाशक, शीतल पवम् रस तथा विपाक में मधुर होता है ॥ २१ ॥
इसका अन्य विवरण पृष्ठ १४५ पर किया गया है।

अथैरण्डतैलगुणानाह

एरण्डतैलं तीक्ष्णोष्णं दीपनं पिच्छिलं गुरु । वृष्यं स्वच्यं वयःश्यापि मेघाकान्तिबलप्रदम् ॥ कषायानुरसं सूषमं योनिशुक्रविशोधनम् । विस्त्रंस्वादु रसे पाके सत्तिकं कटुकं रसम् ॥ २३ ॥
विषमज्वरहृद्दोगपृष्ठगुह्यादिशूलनुत् । हन्ति वातोदरानाहगुह्यमाष्ठीलाकटिप्रहान् ॥ २४ ॥
वातशोणितविडम्बन्धनशोथामविद्धधीन । आमवातगजेन्द्रस्य शरीरवनचारिणः ॥
एक एव निहन्ताऽथमेरण्डस्नेहकेसरी ॥ २५ ॥

रेण्डी का तैल—तीक्ष्ण, उष्ण, अग्निदोषक, पिच्छिल गुण युक्त, गुरु, वीर्यवर्धक, स्वचा के लिये हितकर, अवस्था को स्थिर रखने वाला, मेघा, कान्ति तथा बल को देने वाला, मधुर, तिक्त तथा कटुरस युक्त, अन्तमें कषाय रसयुक्त, विपाक में मधुररसयुक्त, सूक्ष्म (सूक्ष्मस्रोतों में प्रवेश करने वाला), योनि तथा शुक्र का शोधन करने वाला, विस्त्र (दुर्गन्ध युक्त), सारक पवम्—विषम-ज्वर, हृद्दोग, पीठ तथा गुह्य (गुदा) आदि का शूल, वात, उदर सम्बन्धी रोग, आनाह (अफरा), गुह्य, अष्ठीला, कटिग्रह (कमर का अकड़जाना), वातरक्त, मलबन्ध, व्रधन, शोथ, आम और विद्रधि को दूर करने वाला होता है।

शरीररूपी अङ्गुली के अन्दर विचरने वाले आमवात रूपी गजराज को अकेला ही नाश करने वाला यह रेडी का तेल रूपी सिंह है ॥ २२-२५ ॥

इसका अन्य विवरण पृष्ठ २९९-३०१ पर किया गया है ।

अथ सर्जरसतैलगुणानाह

तैलं सर्जरसोद्भूतं विस्फोटजननाशनम् । कुष्ठपामाकृमिहरं वातरश्लेष्मामयापहम् ॥ २६ ॥

सर्जरस का तैल—विस्फोटक (फोड़ा), ज्वण, कुष्ठ, खुजली, कृमि, वात तथा कफसम्बन्धी रोग को दूर करने वाला होता है ॥ २६ ॥

इसका अन्य विवरण पृष्ठ २११ एवं ५२० पर किया गया है ।

अथ सर्व तैलानां गुणानाह

तैलं स्वयोनिगुणकृद्वाभटेनाखिलं मतम् । अतः शेषस्य तैलस्य गुणा ज्ञेयाः स्वयोनिवत् ॥

सभी प्रकार के तैलों के गुण—“वाग्भट” का यह मत है कि—सभी तैल अपने २ मूल द्रव्यों के अनुरूप गुणवाले होते हैं अर्थात् जिसका जो गुण होता है उसके तैल का भी वही गुण होता है । अतः अवशिष्ट तैलों के गुण उनके द्रव्यों के समान ही समझने चाहिये ॥ २७ ॥

इति श्रीमिश्रकटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे

विंशस्तैलवर्गः समाप्तः ॥ २० ॥

अथ सन्धानवर्गः

त्रत्र काञ्जिकस्य लक्षणं गुणांश्चाह

सन्धितं धान्यमण्डादि काञ्जिकं कथ्यते जनैः । काञ्जिकं भेदि तीक्ष्णोष्णं रोचनं पाचनं लघु ॥
दाहज्वरहरं श्पशात्पानाद्वातकफापहम् । माषादिवटकर्यैश्च क्रियते तद् गुणाधिकम् ॥ २ ॥
लघु वातहरं तत्तु रोचनं पाचनं परम् । शूलाजीर्णविबन्धासनाशनं वस्तिशोधनम् ॥ ३ ॥

काजी के लक्षण—जो धान्य और मण्डक आदि किसी पात्र में रख कर उस में जल ढाल कर उस पात्र का मुँह ३ दिन ढँक कर रखा रहता है उसी को काञ्जिक (काजी) कहते हैं ।

कांजी—मल का भेदन करने वाली, तीक्ष्ण, उष्ण, रोचक, पाचक, लघु, स्पर्श (लगाने) से दाह तथा ज्वर को दूर करने वाली, पीने से वात तथा कफ को नष्ट करने वाली होती है । और यही—कांजी—यदि उरद के बड़े आदि से तैयार की जाय तो अधिक गुणकारी होती है । अर्थात् वह—लघु, वातनाशक, रोचक तथा अत्यन्त पाचक, वस्तिशोधक एवम् शूल, अजीर्ण, विबन्ध तथा आम को नष्ट करने वाली होती है ॥ २-३ ॥

अथ काञ्जिकसेवनायोग्यजनानाह

शोषमूर्च्छाभ्रमात्तानां भक्षकण्डूविशोषिणाम् । कुष्ठिनां रक्तपित्तिनां काञ्जिकं न प्रशस्यते ॥
पाण्डुरोगे यक्ष्मणि च तथा शोषातुरेषु च । क्षतक्षीणे तथा श्रान्ते मन्दज्वरनिपीडते ॥
एतेषां न हितं प्रोक्तं काञ्जिकं दोषकारकम् ॥ ५ ॥

काजी सेवन के अयोग्य लोग—जो लोग—शोष, मूर्च्छा या भ्रम से आर्त हैं, अथवा—मद तथा खुजली से सूखते जाते हैं, किंवा कुष्ठ तथा रक्तपित्त रोग वाले हैं, उन लोगों के लिये काजी उत्तम (हितकर) नहीं होती है । एवम्—पाण्डुरोग, यक्ष्मा तथा शोष रोग से पीडित और क्षत से क्षीण, परिश्रम से थके हुए तथा मन्दज्वर से जो पीडित हैं उन लोगों के लिये भी काजी हितकर नहीं होती परन्तु दोषों को उत्पन्न करने वाली ही होती है ॥ ४-५ ॥

अथ तुषोदकस्य लक्षणं गुणांश्चाह

तुषोदकं यवैरामैः सतुषैः शकलीकृतैः ॥ ६ ॥

तुषोदक के लक्षण—कच्चे तथा भूसी के सहित जो टुकड़े २ किये हुये जो हैं उन्हें सन्धान की रीति से यदि रख दिया जाय तो जो जल भाग है उसी को “तुषोदक” कहते हैं ॥ ६ ॥

अथवैः = उदके संहितैः सन्धानवर्गोत्करवात् ॥ ६ ॥

यहां पर “यवैः” पद से “सन्धानवर्ग” में कहे हुये होने से जल में सन्धान की रीति से रखे हुये जो यह अर्थ समझना चाहिये ॥ ६ ॥

तुषाम्बु बीपनं हृद्यं पाण्डुकृमिगदापहम् । तीक्ष्णोष्णं पाचनं पित्तरक्तकृद्द्वस्तिशूलनुत् ॥ ७ ॥

तुषाम्बु अर्थात् तुषोदक—अग्निदीपक, हृदय के लिये हितकर, तीक्ष्ण, उष्ण, पाचक एवम् पाण्डु तथा क्रिमिरोग नाशक, पित्त तथा रक्तविकार को उत्पन्न करने वाला और वस्तिशूल नाशक होता है ॥ ७ ॥

अथ सौवीरस्य लक्षणं गुणांश्चाह

सौवीरं तु यवैरामैः पक्कैर्वा निस्तुषैः कृतम् । गोधूमैरपि सौवीरमाचार्याः केचिद्विद्विरे ॥८॥
सौवीरं तु ग्रहण्यशःकफघ्नं भेदि दीपनम् । उदावर्त्ताङ्गमर्दास्थिशूलानाहेषु शस्यते ॥ ९ ॥

सौवीर के लक्षण—कच्चे अथवा पके भूसी रहित जो के टुकड़ों से उक्त संधान की रीति से जो जल तैयार होता है उसे "सौवीर" कहते हैं। कोई २ आचार्य ऐसा कहते हैं कि—इसी भाँति जो गेहूँ के टुकड़ों से तैयार किया जाता है उसे "सौवीर" कहते हैं। सौवीर—मलभेदक, अग्निदीपक तथा ग्रहणी, अशं और कफ नाशक एवम् उदावर्त्त, अङ्गमर्द (शरीर में दर्द) इच्छियों में शूल की भाँति दर्द तथा आनाह (अफरा) में उत्तम (हितकर) होता है ॥ ८-९ ॥

अथारनालस्य लक्षणं गुणांश्चाह

आरनालं तु गोधूमैरामैः स्यान्नस्तुषीकृतैः । पक्कैर्वा सन्धितैस्तु सौवीरसदृशं गुणैः ॥१०॥
आरनाल के लक्षण—कच्चे अथवा पके हुए भूसी रहित गेहूँ के टुकड़ों से संधान की रीति से तैयार किये हुए को "आरनाल" कहते हैं। आरनाल—गुणों में सौवीर की भाँति ही होता है ॥ १० ॥

अथ धान्याम्लस्य लक्षणं गुणांश्चाह

धान्याम्लं शालिचूर्णं च क्रोद्रवादिभूतं भवेत् ।

धान्याम्लं धान्ययोनित्वाप्रीणनं लघु दीपनम् ।

अरुची वातरोगेषु सर्वेष्वस्थापने हितम् ॥ ११ ॥

धान्याम्ल के लक्षण—शालि (जड़हन) चावलों के चूर्ण अथवा क्रोदो आदि के चावलों के चूर्ण से संधान की रीति से जो तैयार होता है उसे "धान्याम्ल" कहते हैं। धान्याम्ल—इसका योनि (उपादान कारण) धान्य होने से यह—तृप्तिकारक, लघु, अग्निदीपक एवम् अरुचि, सभी प्रकार के वातरोग तथा आस्थापन वस्ति में हितकर होता है ॥ ११ ॥

अथ शिण्डाक्या लक्षणं गुणांश्चाह

शिण्डाकी राजिकायुक्तैः स्यान्मूलकदलद्रवैः । सर्षपस्वरसैर्वाऽपि शालिपिष्टकसंयुतैः ॥१२॥

शिण्डाकी के लक्षण—राई तथा मूली के पत्तों के रस अथवा सरसों के स्वरस और शालि (जड़हन) के चावलों के चूर्ण से संधान की रीति से जो तैयार होता है उसे "शिण्डाकी" कहते हैं ॥ १२ ॥

सन्धितैरिति शेषः ॥ १२ ॥

यहाँ पर "सन्धितैः" यह विशेषण ऊपर से लगाया चाहिये जिससे "सन्धान की रीति से जो तैयार होता है" यह अर्थ निकले ॥ १२ ॥

शिण्डाकी रोचनी गुर्वी पित्तश्लेष्मकरी स्मृता ॥ १३ ॥

शिण्डाकी—रोचक, गुरु एवम् पित्त तथा कफ को उत्पन्न करने वाली होती है ॥ १३ ॥

अथ शुक्तस्य लक्षणं गुणांश्चाह

कन्दमूलफलादीनि सस्नेहलवणानि च । यत्र द्रवेष्वभिषूयन्ते तच्छुक्तमभिधीयते ॥ १४ ॥
शुक्तं कफघ्नं तीक्ष्णोष्णं रोचनं पाचनं लघु । पाण्डुकिमिहरं रुचं भेदनं रक्तपित्तकृत् ॥ १५ ॥

शुक्त के लक्षण—कन्द, मूल तथा फल आदि तेल तथा निमक के सहित जिस द्रव पदार्थ में डुबोये जाकर सन्धान की रीति से बनाये जाते हैं उसे शुक्त कहते हैं ।

शुक्त—कफनाशक, तीक्ष्ण, उष्ण, रोचक, पाचक, लघु, रुक्ष, मलभेदक, रक्तपित्तकारक एवम् पाण्डु तथा कृमि को दूर करने वाला होता है ॥ १४-१५ ॥

अथासुतम् (संधान) । तस्य लक्षणं गुणांश्चाह

कन्दमूलफलाढयं यत्तु विज्ञेयमासुतम् । तद्रुच्यं पाचनं चातहरं लघु विशेषतः ॥ १६ ॥

कन्द, मूल तथा फल आदि से युक्त जो कांजी है उसे "आसुत" कहते हैं। आसुत—रुचिकारक, पाचक, वातनाशक तथा विशेष कर लघु होता है ॥ १६ ॥

अथ मद्यस्य नामानि लक्षणं गुणांश्चाह

मद्यन्तु सीधुमैरेयमिरा च मदिरा सुरा । कादम्बरी वारुणी च हालाऽपि बलवद्ब्रभा ॥१७॥

पेयं यन्मादकं लोकैस्तन्मद्यमभिधीयते । यथाऽरिष्टं सुरा सीधुरासवाद्यमनेकधा ॥ १८ ॥

मद्यं सर्वं भवेदुष्णं पित्तकृद्वातनाशनम् । भेदनं शीघ्रपाकं च रुचं कफहरं परम् ॥ १९ ॥
अम्लं च दीपनं रुच्यं पाचनं चाशुकारि च । तीक्ष्णं सूक्ष्मं च विशदं व्यवायि च विकशि च ॥

मद्य के संस्कृत नाम—मद्य, सीधु, मैरेय, इरा, मदिरा, सुरा, कादम्बरी, वारुणी, हाला तथा बलवद्ब्रभा ये सब हैं। लक्षण—नशा लाने वाला, पीने योग्य जो द्रव्य है उसे लोग "मद्य" कहते हैं। भेद—मद्य के अरिष्ट, सुरा, सीधु तथा आसव आदि अनेक प्रकार हैं ॥

सभी प्रकार के मद्य—उष्ण, पित्तकारक, वातनाशक, मलभेदक, शीघ्र पचने वाले, रुक्ष, अत्यन्त कफनाशक, अम्ल रस युक्त, अग्निदीपक, रुचिकारक, पाचक, एवम् शीघ्रकारिता, तीक्ष्ण, सूक्ष्म, विशद, व्यवायि तथा विकशि गुणों से युक्त होते हैं ॥ १७-२० ॥

अथारिष्टस्य लक्षणं गुणांश्चाह

पक्वौषधाम्बुसिद्धं यन्मद्यं तस्यादरिष्टकम् ॥ २१ ॥

अरिष्ट के लक्षण—पकाई हुई औषध तथा जल से सिद्ध किया हुआ जो मद्य होता है उसे "अरिष्ट" कहते हैं ॥ २१ ॥

अरिष्टं = मद्यमिति लोके । यथा—द्राक्षारिष्टं, दशमूलारिष्टम्, बम्बूलारिष्टमिति ॥ २१ ॥

यहाँ पर "अरिष्ट" पद से लोक में प्रसिद्ध "मद्य" का ग्रहण करना चाहिये। जैसे—

द्राक्षारिष्ट (दाख का अरिष्ट), दशमूलारिष्ट, बम्बूलारिष्ट इत्यादि ॥ २१ ॥

अरिष्टं लघुपाकेन सर्वतश्च गुणाधिकम् । अरिष्टस्य गुणा ज्ञेया बीजद्रव्यगुणैः समाः ॥ २२ ॥

अरिष्ट—पाक में लघु होता है एवम् सब से अधिक गुणकारी होता है। और अरिष्ट के गुण जिन द्रव्यों का वह बनाया जाता है उसके समान होते हैं ॥ २२ ॥

अथ सुराया लक्षणं गुणांश्चाह

शालिषष्टिकपिष्टादिकृतं मद्यं सुरा स्मृता । सुरा गुर्वी बलस्तन्यपुष्टिमेवःकफप्रदा ।

प्राहिणी शोथगुहमाशोग्रहणीमूत्रकृच्छ्रनुत् ॥ २३ ॥

सुरा के लक्षण—शालि (जड़हन) तथा साठी के चावलों के चूर्ण आदि से जो मद्य तैयार किया जाता है उसे "सुरा" कहते हैं।

सुरा—गुरु, ग्राही तथा बल, स्तनों में दुग्ध की वृद्धि, शरीर की पुष्टि, भेद तथा कफ को करने वाला एवम् शोथ, गुरुम, अर्श (बवासीर), ग्रहणी तथा मूत्रकृच्छ्र को दूर करने वाला होता है ॥ २३ ॥

अथ सुरामेदस्य वारुण्या लक्षणगुणानाह

पुनर्नवाशालिपिषिविहिता वारुणी शृता । संहितैस्तालखर्जूरसैर्या सांघि वारुणी ।

सुरावद्धारुणी लघ्वी पीनसाध्मानशूलनुत् ॥ २४ ॥

सुरा का भेद वारुणी के लक्षण—पुनर्नवा तथा शालि के चावलों के चूर्ण से जो सुरा बनाई जाती है उसे “वारुणी” कहते हैं। और ताल तथा खर्जूर के रस को सन्धान की रीति से रखने पर जो तैयार होता है उसे भी “वारुणी” कहते हैं।

वारुणी—गुणों में यद्यपि सुरा के समान ही होती है तथापि यह उसकी अपेक्षा लघु एवम् पीनस, आध्मान (अफरा) तथा शूल को दूर करने वाली होती है ॥ २४ ॥

सुरातो भेदार्थं लघ्वीति ॥ २४ ॥

यहाँ पर “लघ्वी” इस पद से “सुरा” से हलका (वारुणी का) भेद दिखलते हैं। अर्थात् “सुरा” गुरु होती है और “वारुणी” लघु होती है यह समझना चाहिये ॥ २४ ॥

अथ द्विविधसीधोर्लक्षणगुणानाह

इक्षोः पक्के रसैः सिद्धः सीधुः पकरसश्च सः । आमैस्तैरेव यः सीधुः स च शीतरसः स्मृतः ॥
सीधुः पकरसः श्रेष्ठः श्वराग्निबलवर्णकृत् । वातपित्तकरः सद्यः स्नेहो रोचनो हरेत् ॥ २६ ॥

दो प्रकार के सीधु के लक्षण—ईख के पके दूधे रस से जो मद्य तैयार होता है वह “पकरस सीधु” कहलाता है। और जो ईख के कच्चे रस से तैयार होता है वह “शीतरस सीधु” कहलाता है।

पकरस सीधु—श्रेष्ठ, ज्वर तथा वर्ण को उत्तम करने वाला, अग्नि तथा बलकारक, वात तथा पित्त को करने वाला, तत्काल स्नेहन करने वाला, रोचक एवं विबन्ध, भेद, शोथ, बवासीर, उदर का शोथ तथा कफ सम्बन्धी विकारों को नष्ट करने वाला होता है। शीतरस सीधु—यह पकरस सीधु की अपेक्षा अल्प गुणकारी तथा अधिक लेखन गुण विशिष्ट होता है ॥ २५-२७ ॥

अथासवस्य लक्षणं गुणांश्चाह

यदपक्वौषधाञ्जुष्यां सिद्धं मद्यं स आसवः ॥ २८ ॥

आसव के लक्षण—विना पकाये दूधे औषध तथा जलसे जो मद्य बनाया जाता है वह “आसव” कहलाता है ॥ २८ ॥

ॐ यथा—लोहासवादिः ॥ २८ ॥

जैसे—“लोहासव” आदि बनता है इतना यहाँ पर और समझना चाहिये ॥ २८ ॥

आसवस्य गुणा ज्ञेया बीजद्रव्यगुणैः समाः ॥ २९ ॥

आसव—इसके गुण बीजद्रव्यों (जिन द्रव्यों से आसव बनाया जाता है उसे “बीजद्रव्य” समझना चाहिये) के गुणों के समान होते हैं ॥ २९ ॥

अथ नवपुराणमदिरागुणानाह

मद्यं नवमभिष्यन्दि त्रिदोषजनकं सरश्च । अहस्यं बृंहणं दाहि दुर्गन्धं विशादं गुरु ॥ ३० ॥
जीर्णं तदेव रोचिष्णु किमिरेषेमानिलापहश्च । हस्यं सुगन्धिगुणसंलक्ष्यु स्रोतोविशोधनम् ॥

नई मदिरा—अभिष्यन्दी, त्रिदोषजनक, सारक, हृदय के लिये अहितकर, बृंहण, दाह उत्पन्न करने वाली, दुर्गन्ध तथा विशद गुण युक्त एवम् गुरु होती है।

पुरानी मदिरा—रुचि को उत्पन्न करने वाली, हृदय के लिये हितकर, सुगन्ध युक्त, गुणकारक, लघु, स्रोतोमार्ग का शोधन करने वाली एवम् किमि, कफ तथा वायु को नष्ट करने वाली होती है ॥ ३०-३१ ॥

अथ सात्त्विकादिमनुष्याणां मद्येन जाताश्चेष्टा आह

सात्त्विके गीतहास्यादि राजसे साहसादिकम् । तामसे निन्ध्यकर्माणि निन्द्राञ्च मदिराऽऽचरेत्

सात्त्विकादि मनुष्यों की मद्य से उत्पन्न हुई चेष्टायें—मदिरा सात्त्विक (सत्त्वगुणी) मनुष्यों में पीने से गाना तथा हंसना आदि कार्यों को कराने लगती है—राजस (रजोगुणी) मनुष्यों में साहस आदि कार्यों को, तामस (तमोगुणी) मनुष्यों में निन्ध्यकर्म तथा निद्रा को कराती है ॥ ३२ ॥

ॐ आचरेत् = कुर्वात् ॥ ३२ ॥

यहाँ पर “आचरेत्” पद से “कराने लगती है” यह भावार्थ समझना चाहिये ॥ ३२ ॥

अथ मद्यपानप्रकारमाह

विधिना मात्रया काले हितैरक्षैर्यथाबलम् । प्रहृष्टो यः पिबेन्मद्यं तस्य स्यादमृतं यथा ॥३३॥
किन्तु मद्यं स्वभावेन शयैवान्नं तथा स्मृतम् । अयुक्तियुक्तं रोगाय युक्तियुक्तं यथाऽऽमृतम् ॥३४॥

मद्य पीने का प्रकार—जो मनुष्य प्रसन्न होता हुआ, हितकारक अर्जों के साथ, पर्याप्ततार यथा-समय, विधिपूर्वक, मात्रा के साथ मद्य पीता है, तो उसे वह (मद्य) अमृत के समान गुणकारी होता है। क्योंकि—मद्य का स्वभाव जित प्रकार अन्न का है ठीक वैसा ही है, जैसे अन्न—अविधिपूर्वक सेवन करने से रोग उत्पन्न करने वाला होता है और विधिपूर्वक सेवन करने से अमृत के समान गुणकारी होता है वैसे ही मद्य को भी समझना चाहिये ॥ ३३-३४ ॥

अथ मद्यगन्धस्य दूरीकरणोपायमाह

मुस्तैलवाल्गुगदजीरकधान्यकैला यश्चर्वचन्सदसि वाचमभिष्यनसि ।

स्वामाविकं मुखजमुञ्जति पृतिगन्धं—गन्धञ्च मद्यलशुनाविभवञ्च नूनम् ॥ ३५ ॥

मद्य के गन्ध को दूर करने का उपाय—नागरमोथा, कूठ, पलवालु जीरा, धनिया और इलायची इन सब को चबाता हुआ जो मद्य पीने वाला मनुष्य समा के मध्य में बातचीत करता है, उसके मुख की स्वाभाविक दुर्गन्ध तथा मद्य एवम् लहशुन आदि से उत्पन्न गन्ध निश्चय दूर हो जाती है ॥ ३५ ॥

इति श्रीमिश्रः श्टकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे-

एकविंशः सन्धानवर्गः समाप्तः ॥ ३१ ॥

अथ मधुवर्गः

तत्र मधुनो नामगुणानाह

मधु माक्षिकमाध्वीकशौद्रपारधमीरितम् । मक्षिकावरटीभृङ्गवान्तं पुष्परसोद्भवम् ॥ १ ॥
मधु शीतं लघु स्वाहु रूक्षं प्राहि विलेखनम् । चतुर्थ्यं दीपनं स्वर्चं व्रणशोधनरोपणम् ॥ २ ॥
सौकुमार्यकरं सूचमं परं स्रोतोविशोधनम् । कषायानुरसं ह्लादि प्रसादजनकं परम् ॥ ३ ॥
वर्ण्यं मेधाकरं वृष्यं विशदं रोचनं हरेत् । कुष्ठार्शःकासपित्तास्रकफमेह्वलमक्लिमीन् ॥ ४ ॥
मेघस्तृष्णावमिश्रवासहिक्काऽतीसारविड्ग्रहान् । दाहक्षतघर्षास्तत्तु योगवाह्यरूपवातलम् ॥ ५ ॥

मधु (शहद) के संस्कृत नाम—मधु, माक्षिक, माध्वीक, शौद्र, सारव, मक्षिकावान्त, वरटी वान्त, भृङ्गवान्त तथा पुष्परसोद्भव ये सब हैं ।

मधु—शीतल, लघु, स्वादिष्ट, रूक्ष, प्राही, विलेखन, नेत्रों के लिये हितकर, अग्निदीपक, स्वर को उत्तम बनाने वाला, व्रण का शोधन तथा रोपण करने वाला, सुकुमारता करने वाला, सूक्ष्म (सूक्ष्मस्रोतोगामी), स्रोतोमार्ग का अत्यन्त शोधन करने वाला, आरम्भ में मधुर अन्त में कषायरस-युक्त, आह्लादकारक, अत्यन्त प्रसादजनक, वर्ण (शरीर के रङ्ग) को उत्तम करने वाला, मेधाशक्ति को उत्पन्न करने वाला, वीर्यवर्धक, विशद गुणयुक्त, रोचक, योगवाही (जिसके साथ इसका योग हो उसके सदृश गुण को करने वाला), थोड़ा वातजनक एवम् कुष्ठ, अर्श, कास, पित्त, रक्तविकार, कफ, प्रमेह, क्लान्ति, किमि, मेद, तृषा, वमन, श्वास, हिचकी, अतीसार, मलबन्ध, दाह, क्षत और क्षय को नष्ट करने वाला होता है ॥ १-५ ॥

अथ मधुभेदानाह

माक्षिकं आमरं शौद्रं पौत्तिकं छात्रमित्यपि । आर्घ्यमौहालकं दालमित्यष्टौ मधुजातयः ॥ ६ ॥

मधु के भेद—१ माक्षिक, २ आमर, ३ शौद्र, ४ पौत्तिक, ५ छात्र, ६ आर्घ्य, ७ औहालक, ८ दाल, इस प्रकार से ये ८ मधु की जातियाँ हैं ॥ ६ ॥

अथ तेषां लक्षणं गुणांश्च ।

तत्र माक्षिकस्य लक्षणगुणानाह

माक्षिकाः पिङ्गवर्णास्तु महस्यो मधुमक्षिकाः । ताभिः कृतं तैलवर्णं माक्षिकं परिकीर्तितम् ॥
माक्षिकं मधुषु श्रेष्ठं नेत्रामयहरं लघु । कामलाऽर्शःक्षतश्वासकासचयविनाशनम् ॥ ८ ॥

पूर्वोक्त भेदों में प्रथम माक्षिकजातीय मधु के लक्षण—पिङ्गल वर्ण वाली जो बड़ी मधुमन्त्रियाँ होती हैं उनके द्वारा उत्पन्न किये हुये तैल के समान वर्णवाले मधु को "माक्षिक" कहते हैं ।

माक्षिकजातीय मधु—सभी प्रकार के मधुओं में श्रेष्ठ होता है एवम् नेत्र सम्बन्धी रोगों को दूर करने वाला, लघु तथा कामला, अर्श, क्षत, श्वास, कास और क्षय को नष्ट करने वाला होता है ॥ ७-८ ॥

अथ आमरस्य लक्षणगुणानाह

किञ्चिद्वृष्यैः प्रसिद्धेभ्यः षट्पदेभ्योऽलिभिश्चितं । निर्मलं स्फटिकाभं यत्तन्मधु आमरं स्मृतं ॥
आमरं रक्तपित्तघ्नं मूत्रजाड्यकरं गुरु । स्वादुपाकमभिव्यन्दि विशेषारिषिञ्जलं हिमम् ॥

आमरजातीय मधु के लक्षण—प्रसिद्ध, छ पैरों वाले औरों से कुछ छोटे आमरों (औरों) से संगृहीत, स्फटिक के समान निर्मल, जो मधु होता होता है उसे "आमर" कहते हैं ।

आमरजातीय मधु—रक्तपित्तनाशक, मूत्र में जडता उत्पन्न करने वाला, गुरु, विपाक में मधुर रस युक्त, अभिव्यन्दी, विशेष रूप से पिच्छिल और शीतवीर्य होता है ॥ ९-१० ॥

अथ शौद्रस्य लक्षणगुणानाह

माक्षिकाः कपिलाः सूचमाः क्षुद्राऽऽख्यास्तस्कृतं मधु । मुनिभिः शौद्रमित्युक्तं द्वर्णाकपिलं भवेत् ॥
गुणैर्माक्षिकवत्शौद्रं विशेषान्मेहनाशनम् ॥ ११ ॥

शौद्रजातीय मधु के लक्षण—कपिल वर्ण की सूक्ष्म जो "क्षुद्रा" नामक मधुमन्त्रियाँ होती हैं उनके द्वारा बनाये गये कपिल वर्ण के मधु को मुनियों ने "शौद्र" कहा है ।

शौद्रजातीय मधु—गुणों में पूर्वोक्त माक्षिक जातीय मधु के सदृश होता है, और विशेष रूप से प्रमेहनाशक होता है ॥ ११ ॥

अथ पौत्तिकमधुनो लक्षणगुणानाह

कृष्णा या मशकोपमा लघुतराः प्रायो महापीडिका
वृक्षाणां पृथुकोटरान्तरगताः पुष्पासव कुर्वन्ते ।
तास्तज्जैरिह पुत्तिका निगदितास्ताभिः कृतं सर्पिषा
सुष्यं यन्मधु तद्भनेचरजनैः संकीर्तितं पौत्तिकम् ॥ १२ ॥

पौत्तिकं मधु रूक्षोष्णं पित्तदाहास्रवातकृत् । विदाहि मेहकृच्छूनं ग्रन्थ्यादिक्षतशोषि च ॥
पौत्तिकजातीय मधु के लक्षण—प्रायः करके मच्छरों के समान अत्यन्त छोटी २ काले रङ्ग की, काटने से अत्यन्त पीड़ा पहुँचाने वाली, वृक्षों के कोटरों (खोदरों) में रहने वाली जो मधु-मन्त्रियाँ होती हैं, जिन्हें उनके जानने वाले लोग "पुत्तिका" कहते हैं उनके द्वारा संगृहीत, घी के समान जो मधु होता है उसे जंगली कोल, मिछादि लोग "पौत्तिक" कहते हैं ।

पौत्तिकजातीय मधु—रूक्ष, उष्ण, पित्त-दाह-रक्तविकार तथा वात कारक, विदाही, प्रमेह तथा मूत्रकृच्छ्र को नष्ट करने वाला, एवम्—गांठ आदि तथा क्षत (घाव) को सुखाने वाला होता है ॥ १२-१३ ॥

अथ छात्रमधुनो लक्षणं गुणांश्चाह

वरटाः कपिलाः पीताः प्रायो हिमवतो वने ॥ १४ ॥

कुर्वन्ति चक्षुष्काकारं तज्जं छात्रं मधु स्मृतम् । छात्रं कपिलपीतं श्यारिषिञ्जलं शीतलं गुरु ॥
स्वादुपाकं कृमिश्वित्ररक्तपित्तप्रमेहजित् । अमवृणमोहविषहृत्तर्पणञ्च गुणाधिकम् ॥ १६ ॥

छात्रजातीय मधु के लक्षण—प्रायः करके हिलालय पर्वत के जङ्गलों में कपिल तथा पीत वर्ण की मधुमन्त्रियाँ छत्ते के आकार का घर बनाती हैं, अत एव उस छत्र से उत्पन्न हुये मधु को "छात्र" कहते हैं ।

छात्रजातीय मधु—कपिल तथा पीत वर्ण युक्त, पिच्छिल, शीतल, गुरु, विपाक में मधुर रस युक्त, रुसिदायक, अधिक गुणकारी एवम्—कृमि, श्वेत कुष्ठ, रक्तपित्त, प्रमेह, भ्रम, तृषा, मोह तथा विष को दूर करने वाला होता ॥ १४-१६ ॥

अथार्घ्यस्य लक्षणगुणानाह

मधुकवचनियसं जरस्कावाभ्रमोद्भवम् । स्रवस्यार्घ्यं तदाक्यातं श्वेतकं मालवे पुनः ॥ १७ ॥
तीक्ष्णतुण्डास्तु याः पीता मक्षिकाः षट्पदोपमाः । अर्घ्यास्तास्तत्कृतं यत्तदार्घ्यमिष्य परे जगुः ॥
आर्घ्यं मध्वतिष्ठतुष्यं कफपित्तहरं परम् । कषायं कटुकं पाके तित्कञ्च बलपुष्टिद्वयम् ॥ १९ ॥

आर्घ्यजातीय मधु के लक्षण—“जरस्कारु” ऋषि के आश्रम में उत्पन्न हुये, मधुवे के वृक्ष से जो गोद स्रवता है, उसे “आर्घ्य” कहते हैं तथा मालवा देश में उसी को “श्वेतक” कहते हैं । किन्तु अन्य कोई २ आचार्य ऐसा कहते हैं कि—भौरों के समान आकारवाली, पीले रंग की तथा तीक्ष्ण मुखवाली जो मधुमखिस्यां होती है, उन्हें “अर्घ्या” कहते हैं, और उनसे संगृहीत मधु को “आर्घ्य” कहते हैं ।

आर्घ्यजातीय मधु—नेत्रों के लिये अत्यन्त हितकर और विशेष रूप से कफ तथा पित्त को दूर करने वाला, कषाय तथा तित्त रस युक्त, विपाक में कटु रस युक्त एवम्—बल तथा पुष्टि-कारक होता है ॥ १७-१९ ॥

अथौदालकमधुनो लक्षणगुणानाह

प्रायो वल्मीकमध्यस्थाः कपिलाः स्वल्पकटीटकाः । कुर्वन्ति कपिलं स्वल्पं तस्यादौदालकं मधु ॥
औदालकं रुचिकरं स्वर्थं कुष्ठविषापहम् । कषायमुष्णमग्लञ्ज कटुपाकञ्च पित्तकृत् ॥ २१ ॥

औदालकजातीय मधु के लक्षण—प्रायः करके वल्मीक (विमवट) के अन्दर रहने वाले, कपिल वर्ण के छोटे २ कौड़े, जो कपिल वर्ण का थोड़ी मात्रा में मधु बनाते हैं उसी को “औदालक” कहते हैं ।

औदालकजातीय मधु—रुचिकारक, स्वर को उत्तम बनाने वाला, कषाय तथा अम्ल रस युक्त, उष्ण, विपाक में कटुरसयुक्त एवम् पित्तकारक होता है ॥ २०-२१ ॥

अथ दालमधुनो लक्षणगुणानाह

संस्तुत्य पतितं पुष्पाद्यत्तु पत्रोपरि स्थितम् । मधुराम्लकषायञ्च तदालं मधु कीर्तितम् ॥ २२ ॥
दालं मधु लघु प्रोक्तं दीपनीयं कषापहम् । कषायानुरसं रूचं रुच्यं छुदिप्रमेहजित् ॥ २३ ॥

अधिकं मधुरं स्निग्धं बृंहणं गुरु भारिकम् ॥ २४ ॥

दालजातीय मधु के लक्षण—फूलों से टपक करके जो पुष्परस (मधु) पत्तों पर गिरता है और जो मधुर, अम्ल तथा कषाय रसयुक्त होता है उसे “दाल” कहते हैं ।

दालजातीय मधु—(पाक में) लघु, अग्निदोषक, कफनाशक, अधिक मधुररसयुक्त, अन्त में कषाय रसयुक्त, रुक्ष, रुचिकारक, स्निग्ध गुण युक्त, बृंहण (रस-रक्तादि वर्षक), तौल में गुरु एवम् वमन तथा प्रमेह को दूर करने वाला होता है ॥ २२-२४ ॥

लघु पाके । गुरु भारिकं, तुलितम् ॥ २२-२४ ॥

यहां पर मूल में “लघु” पद का “विपाक में लघु” ऐसा अर्थ समझना चाहिये ।
और “गुरु भारिकम्” इस पद का “तौल में गुरु” (भारी) यह अर्थ समझना चाहिये ।

अथ नवपुराणमधुगुणानाह

नवं मधु भवेत्पुष्ट्यै नातिश्लेष्महरं सरम् । पुराणं ग्राहकं रूचं मेहोष्णमतिलेखनम् ॥ २५ ॥
नया मधु—पुष्टिकारक, कफ को अत्यन्त दूर करने वाला नहीं (किञ्चित् कफनाशक), तथा सारक होता है ।

पुराणा मधु—ग्राही, रुक्ष, अत्यन्त लेखन गुण विशिष्ट एवम् मेह को दूर करने वाला होता है ॥ २५ ॥

अथ परिभाषामाह

मधुनः शर्करायाश्च गुडस्यापि विशेषतः । एकसंवस्सरे वृत्ते पुराणत्वं स्मृतं बुधैः ॥ २६ ॥

परिभाषा—मधु, शर्करा, (चीनी) तथा गुड़ इन सबों को एक वर्ष बीत जाने पर पण्डित लोग पुराणा कहते हैं । अर्थात्—एक वर्ष के अन्दर के ये सब नये और बाद एक वर्ष के पुराने कहलाते हैं ॥ २६ ॥

अथ शीतलोष्णमधुनोर्गुणदोषानाह

विषयुष्पाद्यपि रसं सविषा भ्रमराद्यः । गृहीत्वा मधु कुर्वन्ति तच्छीतं गुणवन्मधु ॥ २७ ॥

विषान्वयात्तद्गुणन्तु द्रव्येणोष्णेन वा सह । उष्णात्स्योष्णकाले च स्मृतं विषसमं मधु ॥

शीतल तथा उष्ण मधु की क्रम से गुणकारिता और दोषकारिता—विषैले भौर आदि विष के फूलों से भी रस लेकर मधु बनाते हैं, अत एव शीतल मधु ही गुणकारी होता है ।

और विष के फूलों का सम्बन्ध होने से मधु यदि उष्ण या उष्ण द्रव्यों के साथ, वा उष्ण काल में वा गर्मी से दुःखी रोगियों के लिये प्रयोग किया जाता हो तो विष के समान होता है ॥ २७-२८ ॥

अथ मधूच्छिष्टम् (मोम) तस्य नामगुणानाह

मयनं तु मधूच्छिष्टं मधुशेषं च सिक्थकम् । मध्वाधारो मदनकं मधुषितमति स्मृतम् ॥ २९ ॥

मदनं मृदु सुस्निग्धं भूतघ्नं व्रणरोपणम् । भग्नसन्धानकृद्वातकुष्ठवीसर्पराजिप् ॥ ३० ॥

मोमके संस्कृत नाम—मयन, मधूच्छिष्ट, मधुशेष, सिक्थक, मध्वाधार, मदनक तथा मधुषित ये सब हैं ।

मोम—मृदु गुण युक्त, अरयन्न स्निग्ध, भूतग्रहनाशक, व्रण का रोपण करने वाला, दूटे हुये अस्थियों को जोड़ने वाला एवम्—वात, कुष्ठ, वीसर्प तथा रक्तविकार को दूर करने वाला होता है ॥ २९-३० ॥

इति श्रीमिश्रकटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे

द्वाविंशो मधुवर्गः समाप्तः ॥ २२ ॥

अथ इक्षुवर्गः

तत्रादाविक्षोर्नामगुणानाह

इक्षुर्वीर्यच्छदः प्रोक्तस्तथा भूरिरसोऽपि च । गुडमूलोऽसिपत्रश्च तथा मधुतृणः स्मृतः ॥ १ ॥
इक्षुवो रक्तपित्तघ्ना बस्या वृष्याः कफप्रदाः । स्वादुपाकरसाः स्निग्धा गुरवो मूत्रला हिमाः ॥

ऊख के संस्कृत नाम—इक्षु, दीर्घच्छद, भूरिरस, गुडमूल, असिपत्र तथा मधुतृण ये सब हैं ।

सभी प्रकार की इक्षु—रक्तपित्तनाशक, बलकारक, वीर्यवर्धक, कफजनक, रस तथा विपाक में मधुर, स्निग्ध, गुरु, मूत्रकारक, एवम् शीतवीर्य होती हैं ॥ १-२ ॥

हि०—ईख, गन्ना। अं०—Sugar Cane (सुगर केन) । ले०—Saccharum officinarium Linn. (सेक्करम् ऑफिसिनेरम्) । Fam. Gramineae (ग्रैमिनी) ।

इसकी खेती भारतवर्ष के सभी उष्ण प्रदेशों में की जाती है । भावप्रकाशकार इसके १३ भेदों का उल्लेख करते हैं । आजकल भी इसके अनेक कुपित प्रकार पाये जाते हैं ।

इसके काण्ड स्वरस, मूल स्वरस तथा शर्करा, राव आदि इक्षुविकारों का उपयोग किया जाता है । अनेक योगों को टिकाऊ बनाने के लिए शर्करा आदि का उपयोग करते हैं । इसमें शर्करा आदि के अतिरिक्त क्विश्यम् ऑक्जलेट भी पाया जाता है ।

यह मधुर, शीतल, मूत्रल, सारक, बस्य, कण्ठ्य, श्रमहर, शुक्रशोधक तथा वात एवं कफ-वर्धक है । इसका मूल शीतल, मूत्रल एवं वृष्य है । यह मधुर होते हुये भी शीतवीर्य होने से वात-वर्धक होता है (सुश्रुत) । इसको मूत्रजनन द्रव्यों में श्रेष्ठ माना गया है (चरक) । इसका उपयोग रक्तपित्त, गुल्म, उदर, कामला एवं पांडु आदि में भी किया जाता है । इसका बाह्य प्रयोग पिता-भिष्यन्द में किया गया है ।

अथेक्षुभेदानाह

पौण्ड्रको भीरुकश्चापि वंशकः शतपोरकः । कान्तारतापसेक्षुश्च काण्डेक्षुः सूचिपत्रकः ॥ ३ ॥
नैपालो दीर्घपत्रश्च नीलपोरोऽथ कोशकृत् । मनोगुप्ता च इत्येता जातयस्त्रयः कीर्तिताः ॥ ५ ॥

ऊख के भेद—पौण्ड्रक, भीरुक, वंशक, शतपोरक, कान्तार, तापसेक्षु, काण्डेक्षु, सूचिपत्रक, नैपाल, दीर्घपत्र, नीलपोर, कोशकृत् तथा मनोगुप्ता ये सब ऊखकी जातियाँ मानी गई हैं ॥ ४-५ ॥

अथ श्वेतपौण्ड्रक-भीरुकेशुगुणानाह

वातपित्तप्रशमनो मधुरो रसपाकयोः । सुशीतो वृंहणो बस्यः पौण्ड्रको भीरुकस्तथा ॥ ५ ॥

पौण्ड्रक तथा भीरुक ये दोनों ईख—वात तथा पित्त को शमन करने वाली, रस तथा विपाकमें मधुर, अत्यन्त शीतल, वृंहण (रस-रक्तादिवर्धक) एवम् बलकारक होती हैं ॥ ५ ॥

अथ कोशकारेशुः । तस्य गुणानाह

कोशकारो गुरुः शीतो रक्तपित्तघ्न्यापहः ॥ ६ ॥

कोशकार नामक ईख—गुरु, शीतल एवम् रक्तपित्त तथा क्षय को नष्ट करने वाली होती है ॥ ६ ॥

अथ कान्तारेक्षुगुणानाह

कान्तारेक्षुर्गुरुर्वृष्यः श्लेष्मलो वृंहणः सरः ॥ ७ ॥

कान्तार संज्ञक ईख—गुरु, वीर्यवर्धक, कफजनक, वृंहण (रसरक्तादि वर्धक) तथा सारक होती है ॥ ७ ॥

अथ वंशकेशुगुणानाह

दीर्घपोरः सुकठिनः सच्चारो वंशकः स्मृतः ॥ ८ ॥

वंशक नामक ईख—लंबे २ पोरों वाली, अत्यन्त कठिन तथा क्षारयुक्त होती है ॥ ८ ॥

अथ शतपोरकेशुगुणानाह

शतपर्वा भवेत्किञ्चिद्विशकारगुणान्वितः । विशेषात्किञ्चिदुष्णश्च सच्चारः पवनापहः ॥ ९ ॥

शतपोरक संज्ञक ईख—औरों की अपेक्षा अधिक पोरोंवाली, किञ्चित् कोशकार संज्ञक ऊख के गुणों से युक्त, विशेष करके किञ्चित् उष्ण, क्षारयुक्त तथा वात नाशक होती है ॥ ९ ॥

अथ तापसेक्षुगुणानाह

तापसेक्षुर्भवेन्मृद्वी मधुरा श्लेष्मकोपनी । तर्पणी रुचिकृच्चापि वृष्या च बलकारिणी ॥ १० ॥

तापसेक्षु संज्ञक ईख—कोमल, मधुर रसयुक्त, कफ को कुपित करने वाली, रुचिकारक, रुचि को उत्पन्न करने वाली, वीर्यवर्धक, तथा बलकारक होती है ॥ १० ॥

अथ काण्डेक्षुगुणानाह

एवं गुणैस्तु काण्डेक्षुः स तु वातप्रकोपणः ॥ ११ ॥

काण्डेक्षु नामक ईख—गुणों में यद्यपि "तापसेक्षु" के समान ही होती है तथापि यह वात को विशेष रूप से कुपित करने वाली होती है ॥ ११ ॥

अथ सूचीपत्र-नीलपोर-नैपाल-दीर्घपत्राणां गुणानाह

सूचीपत्रो नीलपोरो नैपालो दीर्घपत्रकः । वातलाः कफपित्तघ्नाः सकषाया विदाहिनः ॥ १२ ॥

सूचीपत्र, नीलपोर, नैपाल तथा दीर्घपत्रक संज्ञक ईख—वातजनक, कफ तथा पित्त नाशक, कफ रसयुक्त तथा विदाही होती हैं ॥ १२ ॥

अथ मनोगुप्तेक्षुगुणानाह

मनोगुप्ता वातहरी तृष्णाऽऽमयविनाशिनी । सुशीता मधुराऽतीव रक्तपित्तप्रणाशिनी ॥ १३ ॥

मनोगुप्ता संज्ञक ईख—वातनाशक, तृष्णा रोग को दूर करने वाली, अति शीतल, अत्यन्त मधुर एवम् रक्तपित्त को नष्ट करने वाली होती है ॥ १३ ॥

अथ बाल-तरुण-वृद्धेशुगुणानाह

बाल इक्षुः कफं कुर्यान्मोहमेहकरश्च सः । युवा तु वातहृत् स्वादुरीषतीक्ष्णश्च पित्तनुत् ॥

रक्तपित्तहरो वृद्धः क्षतवृद्ध बलवीर्यकृत् ॥ १४ ॥

बाल (कच्ची) अर्थात् थोड़े दिनों की ईख—कफकारक एवम् मेद तथा प्रमेह रोग को उत्पन्न करने वाली होती है।

युवा (अधपकी) ईख—वातनाशक, स्वादिष्ट, किंचित् तीक्ष्ण एवम् पित्तनाशक होती है।

बृद्ध (पकी) ईख—रक्तपित्त को दूर करने वाली, क्षतनाशक एवम् बल तथा वीर्य उत्पन्न करने वाली होती है ॥ १४ ॥

अथेशोरङ्गभेदेन गुणभेदानाह

मूले तु मधुरोऽस्यर्थं मध्येऽपि मधुरः स्मृतः। अग्रे ग्रन्थिषु विज्ञेय हृद्यः पटुरसोजनैः ॥१५॥
ईख के अङ्गभेद से गुणभेद—जड़ भाग में अत्यन्त मधुर रसयुक्त, मध्यभाग में मधुर रसयुक्त और अग्रभाग तथा गांठों में लवण रस युक्त ईख होता है, ऐसा लोगों को जानना चाहिये ॥ १५ ॥

अथ चूषितेशुगुणानाह

दन्तनिष्पीडितस्थेषो रसः पित्तास्रनाशनः। शर्करास्रमवीर्यः स्याद्विदाही कफप्रघ्नः ॥१६॥
दांतों से चूसे हुये ईख का रस—पित्त तथा रक्तविकार को दूर करने वाला, शर्करा के समान वीर्यवाला, अविदाही (किंचित् दाह करने वाला) एवं कफ उत्पन्न करने वाला होता है ॥ १६ ॥

अथ यान्त्रिकेशुरसगुणानाह

मूलाग्रजन्तुग्रन्थादिपीडनान्मलसङ्कराद्। किञ्चित्कालविष्टया च विकृतिं याति यान्त्रिकः ॥
तस्माद्विदाही विष्टम्भी गुरुः स्याद्यान्त्रिको रसः ॥ १७ ॥
कोल्हू में पिरे हुये ईख का रस—ईख का यह मूल, अग्रभाग, जन्तु एवम् गांठ आदि के कोल्हू में पिरे जाने से तथा मैल के मिल जाने से और कुछ काल तक रक्खे रहने से विकृत (खराब) हो जाता है, अत एव यह विदाही, विष्टम्भजनक तथा गुरु होता है ॥ १७ ॥

अथ पर्युषितेशुरसगुणानाह

रसः पर्युषितो नेष्टो ह्यम्लो वातापहो गुरुः। कफपित्तकरः शोषी भेदनश्चातिमूत्रलः १८ ॥
खासी ईख का रस—हितकर नहीं होता है और यह अम्ल रस युक्त, वातनाशक, गुरु, कफ तथा पित्त कारक, शोष उत्पन्न करने वाला, मलभेदक एवम् अत्यन्त मूत्रजनक होता है ॥ १८ ॥

अथ पक्वेशुरसगुणानाह

पको रसो गुरुः स्निग्धः सुतीक्ष्णः कफवातनुत्। गुरुमानाहप्रशमनः किञ्चिद्विपित्तकरः स्मृतः ॥
पकाया हुआ ईख का रस—रक्ष, स्निग्ध, अत्यन्त तीक्ष्ण, कफ तथा वात नाशक, किंचित् पित्तकारक एवम् गुरु तथा आनाह (अकारा) को दूर करने वाला होता है ॥ १९ ॥

अथेशुरसनिर्मितप्रदार्थगुणानाह

इक्षोर्विकारास्तुब्दाहमूर्च्छापित्तास्रनाशनः। गुरवो मधुरा बक्ष्याः स्निग्धा वातहराः सराः ॥
वृष्या मोहहराः शीता बृंहणा विषहारिणः ॥ २० ॥
ईख के रस में बने हुए प्रदार्थ—तृषा, दाह, मूर्च्छा, पित्त तथा रक्तविकार को दूर करने वाले, गुरु, मधुर रसयुक्त, बलकारक, स्निग्ध, वातनाशक, सारक, वीर्यवर्धक, मोह को दूर करने वाले, शीतल, बृंहण (रस-रक्तादिवर्धक) तथा विषनाशक होते हैं ॥ २० ॥

अथ फाणितम् (“चरका, राव, छोवा” इति लोके)।

तस्य लक्षणगुणानाह

इक्षो रसस्तु यः पक्वः किञ्चिद्दाहो बहुद्रवः। स एवेक्षुविकारेषु ख्यातः फाणितसंज्ञया ॥
फाणितं गुर्वभिव्यन्दि बृंहणं कफशुक्कृत्। वातपित्तश्रमान्दन्ति मूत्रवस्तिविशोधनम् ॥

फाणित (चरका, राव, छोवा इस नाम से लोक प्रसिद्ध) के लक्षण—ईख का जो पकाया हुआ रस कुछ गाढ़ा अंश तथा अधिक द्रव भाग से युक्त होता है वही ईख के रस से बने हुए प्रदार्थों में फाणित (राव) नाम से विख्यात है।

फाणित (राव)—गुरु, अभिव्यन्दी, बृंहण (रस-रक्तादि वर्धक), कफ तथा शुक्र को उत्पन्न करने वाला, वात, पित्त तथा श्रम को दूर करने वाला एवम् मूत्र तथा वस्ति का अधिक शोधन करने वाला होता है ॥ २१ ॥

अथ मत्स्यण्डी (“रावकाकव, खण्डराव” इति लोके)।

तस्य लक्षणगुणानाह

इक्षो रसो यः सम्पक्वो घनः किञ्चिद्द्रवान्वितः ॥ २२ ॥
मन्दं यस्त्वपन्दते तस्मात्तन्मत्स्यण्डी निगद्यते। मत्स्यण्डी भेदिनी बक्ष्या लघ्वी पित्तानिलापहा ॥
मधुरा बृंहणी वृष्या रक्तदोषापहा स्मृता ॥ २३ ॥

मत्स्यण्डी (“राव काकव, खण्डराव” इस नाम से लोक प्रसिद्ध) के लक्षण—ईख का जो पकाया हुआ रस अधिक घन भाग तथा स्वल्प द्रव भाग से युक्त होता है उसे मत्स्यण्डी कहते हैं और इससे मन्द रस झरता है इस कारण से इसका “मत्स्यण्डी” नाम रक्खा गया है।

मत्स्यण्डी—मलभेदक, बलकारक, लघु, पित्त तथा वात को दूर करने वाली, मधुर रसयुक्त, बृंहण (रस-रक्तादिवर्धक), वीर्यवर्धक एवम् रक्तसंवन्धी दोष को नष्ट करने वाली होती है ॥ २२-२३ ॥

अथ गुडस्य लक्षणं गुणांश्चाह

इक्षो रसो यः सम्पक्वो जायते लोष्टवद् दृढः ॥ २४ ॥
स गुडो गौहदेशे तु मत्स्यण्ड्येव गुडो मतः। गुडो वृष्यो गुरुः स्निग्धो वातघ्नो मूत्रशोधनः।
नातिपित्तहरो मेदःकफक्रिमिबलप्रदः ॥ २५ ॥

गुड के लक्षण—ईख का जो रस पकाते २ गाढ़ा होने पर ठेके के समान बांधने से दृढ़ हो जाता है उसे “गुड” कहते हैं। किन्तु “गौड” देश में “मत्स्यण्डी” को ही “गुड” मानते हैं।

गुड—वीर्यवर्धक, गुरु, स्निग्ध, वातनाशक, मूत्र शोधन करने वाला, अत्यन्त पित्तनाशक नहीं (किञ्चित् पित्तनाशक) एवम्—मेद, कफ, क्रिमि तथा बल को उत्पन्न करने वाला होता है ॥ २४-२५ ॥

अथ पुराणगुडस्य गुणानाह

गुडो जीर्णो लघुः पथ्योऽनभिव्यन्द्यग्निपुष्टिकृत्। पित्तघ्नो मधुरो वृष्यो वातघ्नोऽसृक्प्रसादनः ॥
पुराणा गुड—लघु, पथ्य, अनभिव्यन्दी (किञ्चित् अभिव्यन्दी), अग्निजनक तथा पुष्टिवर्धक, पित्तनाशक, मधुर, वीर्यवर्धक, वातनाशक, एवम् रक्त को स्वच्छ (दोषहरित) करने वाला होता है ॥ २६ ॥

अथ नवीनगुडस्य गुणानाह

गुडो नवः कफघ्नासकासक्रिमिकरोऽभिकृत् ॥ २७ ॥

नवीन गुड—कफ, श्वास, कास तथा क्रिमि को उत्पन्न करने वाला एवम् जठराग्नि की वृद्धि करने वाला होता है ॥ २७ ॥

अथानुपानभेदेन गुडस्य गुणानाह

श्लेष्माणमाशु विनिहन्ति सहाद्रकेण पित्तं निहन्ति च तदेव हरीतकीभिः ।
शुण्ठ्या समं हरति वातमशेषमिस्थं दोषत्रयक्षयकराय नमो गुडाय ॥ २८ ॥

अनुपान भेद से गुड के गुण—गुड यदि अदरक के साथ सेवन किया जाय तो कफ को शीघ्र नष्ट करता है । और हरीतकी (हरे) के साथ सेवन करने से पित्त को दूर करता है । एवम् सौंठ के साथ गुड का सेवन करने से समस्त वातसम्बन्धी विकारों को दूर करता है । इस प्रकार से तीनों दोषों को दूर करने वाले गुड के लिये नमस्कार है अर्थात् तीनों दोषों को दूर करने से गुड औषधियों में सर्वोत्तम है ॥ २८ ॥

अथ खण्डस्य गुणानाह

खण्डन्तु मधुरं वृष्यं चक्षुष्यं बृंहणं हिमम् । वातपित्तहरं स्निग्धं बर्ष्यं वान्तिहरं परम् ॥ २९ ॥
खण्ड—मधुर रसयुक्त, वीर्यवर्धक, नेत्रों के लिये हितकर, बृंहण (रस रक्तादि वर्धक), शीत-वीर्य, वात तथा पित्त नाशक, स्निग्ध, बलकारक एवम् अत्यन्त वमन को दूर करने वाला होता है ॥ २९ ॥

ॐ खण्डमिति प्रसिद्धं (खांड) ॥ २९ ॥

यहां पर "खण्ड" इस पद से लोक प्रसिद्ध "खांड" का ग्रहण करना चाहिये ॥ २९ ॥

अथ शर्करा ("चीनी" इति लोके) । तस्या लक्षणगुणानाह

खण्डन्तु सिकतारूपं सुरवेतं शर्करा सिता । सिता सुमधुरा रुच्या वातपित्तासदाहृत् ।
मूर्च्छाच्छर्द्धिज्वरान्हन्ति सुशीता शुक्रकारिणी ॥ ३० ॥

शर्करा ("चीनी" इस नाम से लोक प्रसिद्ध) के लक्षण—जो खांड बाण्ड के समान तथा श्वेत हो उसे "शर्करा" अथवा "सिता" कहते हैं ।

चीनी—अति मधुर, रुचिकारक, वात, पित्त, रक्तविकार तथा दाह को दूर करने वाली, अतिशीतल, शुक्र को उत्पन्न करने वाली एवम्—मूर्च्छा, वमन तथा ज्वर को नष्ट करने वाली होती है ॥ ३० ॥

अथ पुष्पसिता सितोपला च (फूल से बनाई हुई

चीनी और मिथ्री) । तयोर्गुणानाह

भवेत्पुष्पसिता शीता रक्तपित्तहरी लघुः । सितोपला सरा लघ्वी वातपित्तहरी हिमा ॥ ३१ ॥

पुष्पसिता (फूलों से बनाई हुई चीनी)—शीतल, लघु एवम् रक्तपित्त को दूर करने वाली होती है ।

सितोपला (मिथ्री)—सारक, लघु, शीतवीर्य एवम् वात तथा पित्त को दूर करने वाली होती है ॥ ३१ ॥

अथ मधुखण्डगुणानाह

मधुजा शर्करा रुक्षा कफपित्तहरा गुरुः । छर्द्यतीसारतृद्धाहरकहसुवरा हिमा ॥ ३२ ॥

मधुखण्ड (शहद से बनी हुई खांड अथवा शर्कर)—रुक्ष, कफ तथा पित्त नाशक, गुरु, कषाय रसयुक्त, शीतवीर्य एवम्—वमन, अतीसार, तृषा, दाह तथा रक्तविकार को दूर करने वाली होती है ॥ ३२ ॥

अथ परिभाषामाह

यथा यथैषां नैर्मल्यं मधुरत्वं यथा यथा । श्नेहलाघवशैत्यादि सरस्वच्च तथा तथा ॥ ३३ ॥

परिभाषा—जैसे २ इन (खांड, बुरा आदि) सब में निर्मलता तथा मधुरता (मिठास) अधिक होती जाती है वैसे २ इनमें, स्निग्धता, लघुता, शीतलता एवम्—सारकता आदि (गुण) भी बढ़ते जाते हैं, अर्थात् निर्मलता तथा मधुरता के अनुसार ही इन सब में स्निग्धता आदि गुण रहते हैं ॥ ३३ ॥

इति श्रीमिश्रलटकनतनयश्रीमिश्रभावविरचिते भावप्रकाशे मिश्रप्रकरणे

त्रयोविंश इक्षुवर्गः समाप्तः ॥ ३३ ॥