

ಸಿಹಿಜೇನಿನ ಕಹಿ ಅನುಭವ...

ದ್ರಿಶ್ಯೀಕೆಗೆ ಮುಖಿತಃ ಭೇಟಿ ಇಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಫೋನಿನಲ್ಲಿ ಸಂದರ್ಶನ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಸುಮಾರು 25 ವರ್ಷದಾಕೆ, ಗಾಬರಿಯಿಂದ ಆಳತೊಡಗಿದಳು. ಸಮಾಧಾನ ಮಾಡಿ ಏನು ಎಂದು ವಿಚಾರಿಸಲು ತನ್ನ 2 ವರ್ಷದ ಮಗು ನಿನ್ನೆಯಿಂದ ಏನು ತಿಂದಿಲ್ಲ. ಮತ್ತೆ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಏಳುತ್ತಲೆ ಮೂಗಿನಿಂದ ದಳ-ದಳ ರಕ್ತ ಇಳಿತು, ಬಾಯೆಲ್ಲ ಕರಗಿದಂತಾಗಿದೆ ಎಂದು ಒಂದೇ ಸಮನೆ ಹೇಳಿದಳು. ಪೂರ್ವಾಪರ ವಿಚಾರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಆಕೆ ಈ ಕೊರೋನಾ ಭೀತಿ ಶುರುವಾದ ಮೇಲೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಬಹಳ ಒಳ್ಳೆಯದು ಅಂತ ಗೊತ್ತಾಯಿತು. ಮಗುವಿಗೆ ಯಾವ ತೊಂದರೆ ಆಗಬಾರದು ಅಂತ ಚಪಾತಿ, ಇಡ್ಲಿ, ದೋಸೆ, ರೊಟ್ಟಿ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿಗೂ ಜೇನು ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಿದ್ದೆ ಎಂದಳು.

ಮಗುಗೆ ಸಿಹಿ ಇಷ್ಟವಾದ ಕಾರಣ ಅದು ಚಪ್ಪರಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿತ್ತಂತೆ...ಹಾಗಾದರೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಒಳ್ಳೆಯದಲ್ಲವಾ?

ವೇದಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜೇನುತುಪ್ಪವು ನಿತ್ಯ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಆಧಾರಗಳಿವೆ. ಚರಕಾಚಾರ್ಯರು ಅದನ್ನು ತಮ್ಮ ಸೂತ್ರಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ತಪಸ್ವಿಗಳಾದ ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳು ಅದನ್ನು ನಿತ್ಯವೂ ಸೇವಿಸುತ್ತಿರಲ್ಲದೇ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ

ಹಾಲು ಹಣ್ಣುಗಳ ಜೊತೆ ಅದನ್ನು ಆರ್ಪಿಸುವ 'ಮಧುಪರ್ಕ'ವೆಂಬ ವಿಧಾನವಿತ್ತು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತನಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದುದನ್ನೇ ದೇವತೆಗಳಿಗೆ ಆರ್ಪಿಸುವುದು ಮನುಷ್ಯನ ಸಹಜ ಸ್ವಭಾವ. ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಜೇನುತುಪ್ಪ ಇವುಗಳ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ

ಪಂಚಾಮೃತವೆಂದು ಹೆಸರು. ಇದು ಸದ್ಯೋಬಲಕರ. ತೃಪ್ತಿಕರ. ಜೇನುತುಪ್ಪ ವೇದಕಾಲದಿಂದಲೂ ಒಂದು ಹವನ ದ್ರವ್ಯವೇ ಆಗಿದ್ದುದರಿಂದ ಅದು ಆಗಿನವರ ಪ್ರಿಯವಾದ ಆಹಾರವಾಗಿತ್ತೆಂಬ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಆಚಾರ್ಯ ಚರಕರು ನಿತ್ಯವೂ ಸೇವಿಸಲ್ಪಡುವ ಆಹಾರಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಜೇನಿಗೆ ಎರಡು ರುಚಿ ಇದೆ. ಪ್ರಧಾನ ರಸ-ಸಿಹಿ ಅನುರಸ-ಕಷಾಯ (ವಗರು) ಸರಿಯಾಗಿ ರುಚಿ ನೋಡಿದಾಗ ಎರಡೂ ಅನುಭವಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದು ರೂಕ್ಷಗುಣದ್ದಾಗಿದ್ದು ತಂಪು ಸ್ವಭಾವವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಜಠರಾಗ್ನಿಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿ ಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಶರೀರದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಮೆರುಗು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಸ್ವರವನ್ನು ಸುಟ್ಟ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ದೇಹವನ್ನು



ಸುಕುಮಾರಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಕಫವನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕುತ್ತದೆ. ಹೃದಯಕ್ಕೆ ಬಲವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮುರಿದ ಮೂಳೆಗಳು ಸೇರಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಕರಿಸುತ್ತದೆ. ಗಾಯಗಳನ್ನು ಮಾಯಿಸಲು ಸಹಕರಿಸುತ್ತದೆ. ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಲ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಕ್ರಿಮಿ, ವಿಷಗಳನ್ನು ಶಮನಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಮಾಕ್ಷಿಕ, ಭ್ರಾಮರ, ಕ್ಷೌದ್ರ, ಪೃತ್ತಿಕವೆಂಬ ನಾಲ್ಕು ವಿಧದ ಜೇನು ತುಪ್ಪಗಳ ವರ್ಣನೆ ಚರಕ ಸಂಹಿತೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಕ್ಷಿಕ ಶ್ರೇಷ್ಠವೆಂದು ಚರಕನ ಅಭಿಪ್ರಾಯ. ಶಸ್ತ್ರ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ವೈದ್ಯ ಸುಶ್ರುತನ ಪ್ರಕಾರ 8 ರೀತಿಯ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಉಂಟು. ಅವು ಪೌತ್ತಿಕ, ಭ್ರಾಮರ ಕ್ಷೌದ್ರ, ಮಾಕ್ಷಿಕ, ಛಾತ್ರ, ಆಫ್ಯಾ, ಔದ್ದಾಲಕ ಮತ್ತು ದಾಲ.

ಜೇನುತುಪ್ಪ ಹೊಸದಾಗಿದ್ದರೆ ದೇಹವನ್ನು ದಪ್ಪ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಹಳೆಯ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮೇದಸ್ಸನ್ನು ಸ್ಥೂಲ್ಕವನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುತ್ತದೆ. ಅಂತಃಸ್ರಾವಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುತ್ತದೆ.

ಜೇನುತುಪ್ಪ ಅತ್ಯಂತ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಯೋಗವಾಹಿ ಯಾವ ದ್ರವ್ಯದೊಡನೆ ಸೇರುತ್ತದೋ ಅದರ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಅತಿಶಯ ವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಬಿಸಿ ದ್ರವ್ಯಗಳೊಡನೆ ಬೆರೆಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು. ಇದು ವಿಷದಂತೆ.

ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಅತಿಯಾಗಿ ಸೇವಿಸಿ ಉಂಟಾಗುವ ಅಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಯುಕ್ತವಲ್ಲದ ರೀತಿಯಿಂದ ಬಳಸುವುದರಿಂದಂಟಾಗುವ ಅಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ 'ಮಧ್ವಾಮ' ಎಂದು ಹೆಸರು. ಇದೊಂದು ಅತ್ಯಂತ ಕ್ಷಿಪ್ತಕರ ರೋಗಾವಸ್ಥೆ. ಇದರ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ತುಂಬಾ ಕಠಿಣ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕ್ರಮವರಿತು ಮಧುವಿನ ಬಳಕೆ ಅತ್ಯಂತ ಹಿತಕರ.

ಜೇನಿನ ವಿವಿಧ ಉಪಯೋಗ

- 1 ಪೌತ್ತಿಕ ರೂಕ್ಷ, ಉಷ್ಣ, ವಾತ, ಪಿತ್ತಕರ, ಎದೆ ಉರಿ ಹಾಗೂ ಮದವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ
- 2 ಭ್ರಾಮರ ಪಿಚ್ಚಿಲ ಗುಣ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ
- 3 ಕ್ಷೌದ್ರ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಶೀತ ಸ್ವಭಾವದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ.
- 4 ಮಾಕ್ಷಿಕ ಹೆಚ್ಚು ಲಘು. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಶ್ವಾಸ, ವಾತ ಮತ್ತು ಕಫ ರೋಗಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ
- 5 ಛಾತ್ರ ರಕ್ತಪಿತ್ತ ರೋಗದಲ್ಲಿ, ಬಿಳಿ ತೊನ್ನಿನಲ್ಲಿ, ಕ್ರಿಮಿಗಳನ್ನು ತೊಲಗಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ
- 6 ಆಫ್ಯಾ ಕಣ್ಣಿನ ರೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಹಿತಕರ
- 7 ಔದ್ದಾಲಕ ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿಕರ. ಕಂಠ ಸಿರಿಯನ್ನು ಉತ್ತಮ.
- 8 ದಾಲ ಪ್ರಮೇಹದಲ್ಲಿ ಹಿತಕರ.