

विचार बिन्दु

अतिथि जिसका अन्न खाता है, उसके पाप धूल जाते हैं। -अथर्ववेद

आहार औषधि है

आ वश्यकता पड़ने पर आहार भी औषधि हो जाता है। प्राचीन भारत के महर्षि-वैज्ञानिक और शल्यचिकित्सा के जनक अचार्य सुश्रुत ने स्वस्थवृत्त अध्याय में भोजन के 12 प्रकारों का सुन्दर वर्णन किया है। हालांकि आचार्य ने इस वर्गीकरण में किन सिद्धांतों का प्रयोग किया, इसके बाहर सिद्धांतों के साथ एक स्पष्ट विवरण नहीं दिया है। तथापि, इस वर्गीकरण की आधुनिक वैज्ञानिक सदर्मी के साथ एक स्पष्ट विवरण हो रही है। तथापि, इस वर्गीकरण की रक्षा और आत्मरक्ष का उद्देश्य भी साधा गया है। तीसरी बात यह है कि इस वर्गीकरण में चार सिद्धांतों के एक साथ दर्शन होते हैं। प्रथम स्तर पर खाद्य पदार्थों की प्रकृति (वात, पित व कफ) को व्यापार में रखा गया है। और द्वितीय स्तर पर देश, काल, वातावरण के साथ ही मात्रा और योग, विशेषकर आहार-औषधि योग, को सहेजा गया है। और अंतमः भोजन और व्यक्ति के मध्य रितों को सामान्य-विशेष का सिद्धांत के अनुसार सहेजे हुए स्वस्थ व्यक्ति के स्वास्थ्य की रक्षा और आत्मरक्ष के विकारों का प्रशान्त भी व्यापार में रखा गया है। यह एक ऐसी अद्भुत व्यक्ति का व्यवस्था है, जिसका कोई सानी नहीं है। इस दिवानी-धूमाकात सुरक्षा के विकासका लिए और स्वास्थ्य व्यवस्था का लिए एक नवीन डिजिटोंग की चर्चा का प्रमुख व्यवस्था है।

रोजपात्र के उत्तरों की व्यापार की चर्चा का प्रमुख व्यवस्था है। स्वैच्छक व्यक्ति के उत्तर मिलेंगे: क्या खायें, क्या न खायें और क्यों? स्वैच्छक व्यक्ति के आहार मदद कर सकता है? रोजी और स्वस्थ व्यक्ति के आहार में क्या अंतर होता है? इन सबका उत्तर भी इस चर्चा में मिलेगा। भोजन अनेक प्रकारों से वर्गीकृत किया जाता है। यह वर्गीकरण इस बात पर निर्भर करता है कि हम भोजन की प्रकृति हेतु विचार कर रहे हैं। इनमें एक वर्गीकरण आहार की शीत, उमा, निषा, रुद्र, शुक्र, एकवार, शुक्र, औषधियुक्त, मात्राहीन, प्रशमनकारक और वृत्तिप्रयोजन में बांटता है। आये इनको समझते हैं।

शीत आहार उन लोगों को लेना ठीक रहता है जो घास, उम्राता, मद या दाढ़ से पैदित हों। रक्त पित के रोगों, विशेषकर पदार्थ खाले लेने वाले या मूँछों से पौँडित और बहुत ज्यादा सहावास से कमज़ोरी भूमिका करते वाले लोगों को सेवन लाभकारी होता है। पुरुषों ने शाली चावल, साती चावल, गेहूँ, मूँग की दाल, चावल, संतरा, मौसमी, ऑवलटे का मूँब्ला, केला, चीकू, अनार, औंगू व किशमिश भी उत्तम हैं। औषधियों में देखें तो शतावरी, मूँसली, आमलकी, गिलेय, अब्दगंव व जीवनीयाण को औषधियाँ, मुक्ता, प्रवाल, शुक्रित, अक्रिक आदि की पिण्डी भी शीतवीय में श्रृंग हैं। व्याध दीजिये शीत का मतलब ठंडा या वासी नहीं बल्कि ठंडे व्याधावाले पर्दाएँ हैं।

उमा आहार का कफ या बात का उपयोग की पिण्डी, विचरन या स्नेहान लिये हुए लोग तथा जिनका शरीर कफ-दैत हो, उड़े उत्तमवीय खाद्य, येते और औषधियों तुलनी हैं। इनमें बाजरा, मकई, गेहूँ, चना, उड़द, तुरुय या अहर की दाल, मोठ की दाल, कुलत्थ, मांसाहर, भैंस का दुध, गुड़, राब, शहद, आम, ककड़ी, छुहरा, मुनकका, बादाम, अखरोट, चिलगोजा, नारियल की गिरी, तिल, मूँगफली आदि मूँख्य हैं। औषधियों में चिट्ठ (सॉट), कालीमिर्च, पिपली, पंचकोल (पिंपली, पिपरमूल, चावल, चित्रच, चित्रक व सोंठ), दशमूल के द्रव्य, अश्वांश, अवैन, आलू, रतातू, सभी आसाव एवं अरिष्ट, रस-भास आदि उत्तम हैं। इसके साथ ही उमा अवैन आवैन ताजा बना हुआ भोजन भी लाभदायक है। उमा भोजन स्वादित, अग्निवीपक, जट्ठी पचने वाला, वात का अनुलोदक क फक नाशक होता है। स्निग्ध और उमा भोजन शरीर के बल तथा अनिन को बढ़ाता है।

स्निग्ध आहार वात प्रकृति वाले तथा वात रोग से पैदित, रूक्ष शरीर वाले, सहावास से दुर्बल और स्वायाम वाले वाले लोगों के लिये ठीक रहता है। इनमें स्वधारण वाले वाले लोगों में देखें तो शहद मिलावा हुआ पेय (किन्तु गर्भ पानी में नहीं), विफला व हव्वी भी ऐसे लोगों के लिये लाभदायक हैं। द्रव आहार उन लोगों के लिये उपयोगी हैं जिनकी देह शुष्क हो गया है, प्यास से पौदित और दुर्बल है। इनमें वायाम, मूँग, साती दाल का जूस, जौ की धूप, चीर, सज्जियों की युक्त एवं मासरस हैं। द्रव भाजन के पदार्थों से मिलकर योग्यवाही की कार्य, अर्थात अपने गुणों को व्यापकता रखते हुए अन्य पदार्थ के गुणों को भी बढ़ाव देता है। गाय का धी त्रिदेश-शामपाल है।

कई लोग दवाओं से देख करते हैं या लेने की इच्छा नहीं करते। ऐसे लोग औषध-युक्त आहार ले सकते हैं। इसी वर्ष औषध-युक्त आहार ले सकते हैं। इसी प्रकार ऋतुचर्या के अनुरूप लिया जाने वाला आहार भी दोष दूर करता है। आवश्यकता पड़ने पर आहार भी औषधि हो जाता है। सही भोजन न होने से हम बीमार होने लगते हैं।

सुखपूर्वक आसानी से पचता है। व्याध दीजिये, ऐसे लोग जिनके शरीर में तकल पदार्थों की अधिकता हो तरह अधिक भाजा तो वर्गीकृत के लिये भी गुणक आहार यांत्रिक है। सुखपूर्वक भोजन उन लोगों के लिये उपयोगी है जिनका शरीर कृष्ण के विरप्त जैसे रोगों के कारण गोला या चिपचिया रहता है। घायल भोजन से लातवीय कैवल धी, तेल आदि स्वाद-पर्याप्त से रहती होनी पर्दा अन्य भी जूँच नियमित है।

एक कालिक व द्विकालिक आहार को आम बोलचाल में एक जून की रोटी और दो जूँच की रोटी के नाम से जाना जाता है। एक जून की रोटी उन लोगों के लिये उत्तम है जिनकी पाचवासित कर्मजों हैं। इस दुर्बल रोटी के लिये भी गुणक होती है। इनमें व्याध और गुड़, मूँग, राब, शहद, आम, ककड़ी, छुहरा, मुनकका, बादाम, अखरोट, चिलगोजा, नारियल की गिरी, तिल, मूँगफली आदि मूँख्य हैं। औषधियों में चिट्ठ (सॉट), कालीमिर्च, पिपली, पंचकोल (पिंपली, पिपरमूल, चावल, चित्रच, चित्रक व सोंठ), दशमूल के द्रव्य, अश्वांश, अवैन, आलू, रतातू, सभी आसाव एवं अरिष्ट, रस-भास आदि उत्तम हैं। घी उत्तम रसायन है और आयुष्य या आयु को बढ़ाव देता है। घी विशेषकर के पदार्थों से मिलकर योग्यवाही की कार्य, अर्थात अपने गुणों को व्यापकता रखते हुए अन्य पदार्थ के गुणों को भी बढ़ाव देता है।

एक कालिक व द्विकालिक आहार को अम बोलचाल में एक जून की रोटी उन लोगों के लिये उत्तम है जिनकी पाचवासित कर्मजों हैं। इस दुर्बल रोटी के लिये भी गुणक होती है। इनमें व्याध और गुड़, मूँग, राब, शहद, आम, ककड़ी, छुहरा, मुनकका, बादाम, अखरोट, चिलगोजा, नारियल की गिरी, तिल, मूँगफली आदि मूँख्य हैं। औषधियों में चिट्ठ (सॉट), कालीमिर्च, पिपली, पंचकोल (पिंपली, पिपरमूल, चावल, चित्रच, चित्रक व सोंठ), दशमूल के द्रव्य, अश्वांश, अवैन, आलू, रतातू, सभी आसाव एवं अरिष्ट, रस-भास आदि उत्तम हैं। घी उत्तम रसायन है और आयुष्य या आयु को बढ़ाव देता है। घी विशेषकर के पदार्थों से मिलकर योग्यवाही की कार्य, अर्थात अपने गुणों को व्यापकता रखते हुए अन्य पदार्थ के गुणों को भी बढ़ाव देता है।

एक कालिक व द्विकालिक आहार को अम बोलचाल में एक जून की रोटी और दो जूँच की रोटी के नाम से जाना जाता है। एक जून की रोटी उन लोगों के लिये उत्तम है जिनकी पाचवासित कर्मजों हैं। इस दुर्बल रोटी के लिये भी गुणक होती है। इनमें व्याध और गुड़, मूँग, राब, शहद, आम, ककड़ी, छुहरा, मुनकका, बादाम, अखरोट, चिलगोजा, नारियल की गिरी, तिल, मूँगफली आदि मूँख्य हैं। औषधियों में चिट्ठ (सॉट), कालीमिर्च, पिपली, पंचकोल (पिंपली, पिपरमूल, चावल, चित्रच, चित्रक व सोंठ), दशमूल के द्रव्य, अश्वांश, अवैन, आलू, रतातू, सभी आसाव एवं अरिष्ट, रस-भास आदि उत्तम हैं। घी उत्तम रसायन है और आयुष्य या आयु को बढ़ाव देता है। घी विशेषकर के पदार्थों से मिलकर योग्यवाही की कार्य, अर्थात अपने गुणों को व्यापकता रखते हुए अन्य पदार्थ के गुणों को भी बढ़ाव देता है।

उपरोक्त ग्यारह प्रबन्ध के आहार के लिये व्याध और गुड़, मूँग, राब, शहद, आम, ककड़ी, छुहरा, मुनकका, बादाम, अखरोट, चिलगोजा, नारियल की गिरी, तिल, मूँगफली आदि मूँख्य हैं। औषधियों में चिट्ठ (सॉट), कालीमिर्च, पिपली, पंचकोल (पिंपली, पिपरमूल, चावल, चित्रच, चित्रक व सोंठ), दशमूल के द्रव्य, अश्वांश, अवैन, आलू, रतातू, सभी आसाव एवं अरिष्ट, रस-भास आदि उत्तम हैं। घी उत्तम रसायन है और आयुष्य या आयु को बढ़ाव देता है। घी विशेषकर के पदार्थों से मिलकर योग्यवाही की कार्य, अर्थात अपने गुणों को व्यापकता रखते हुए अन्य पदार्थ के गुणों को भी बढ़ाव देता है।

उपरोक्त ग्यारह प्रबन्ध के आहार के लिये व्याध और गुड़, मूँग, राब, शहद, आम, ककड़ी, छुहरा, मुनकका, बादाम, अखरोट, चिलगोजा, नारियल की गिरी, तिल, मूँगफली आदि मूँख्य हैं। औषधियों में चिट्ठ (सॉट), कालीमिर्च, पिपली, पंचकोल (पिंपली, पिपरमूल, चावल, चित्रच, चित्रक व सोंठ), दशमूल के द्रव्य, अश्वांश, अवैन, आलू, रतातू, सभी आसाव एवं अरिष्ट, रस-भास आदि उत्तम हैं। घी उत्तम रसायन है और आयुष्य या आयु को बढ़ाव देता है। घी विशेषकर के पदार्थों से मिलकर योग्यवाही की कार्य, अर्थात अपने गुणों को व्यापकता रखते हुए अन्य पदार्थ के गुणों को भी बढ़ाव देता है।