

ಸೋರಸಾದ 'ಖಶ್ಯೇಯ' (ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಂಟ)

ದಕ್ಕಣ ಭರತದಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುವ ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಒಂದು. ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಂಟನ ಬಸಾರು ಮುದ್ದೆ ಬಹಳಷ್ಟರ ಫೆರಂಟ್. ಅಮೃಂದಿರ ಚಾಕಚಕ್ಕತೆಯಿಂದ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಎಲ್ಲಾ ಅಡಿಗೆಗೂ ಸೇರಿರುತ್ತದೆ. ಅಕ್ಕೆ ರೊಟ್ಟಿಯ ಮೋಡಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ, ನೀರ್ಲೋನೆ, ಹಿಟ್ಟಿನ ದೋಸೆಗಳನ್ನು ಮತ್ತೆನ್ನು ಆಕಣಕ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಂಟನ ಅಂಬೊಡೆಗೆ ಸೊಲಿದ ಮನವಿಲ್ಲ, ಬಾಣಂತಿಯ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಇದು ಕಡ್ಡಾಯ ಎಂದು ಎಲ್ಲರೂ ತಿಳಿದಿರುವ ವಿಚಾರ. ತಿಳಿಸಾರು, ಮಾಟ್ಟಾಡಿ ಪಲ್ಲ, ಮಸಾಲ ಚಪಾತಿ, ದಾಲ್, ಚಟ್ಟಿ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ ತರಕಾರಿ ಎಂಬಂತೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಜವಳಿಕಾಯಿ ಆಥವಾ ಅಲೂಗಡ್ಡೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಬಾತ್/ಕಲೆಸಿದ ಅನ್ನ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಉಟ್ಟದ ದಬ್ಬಿಗೆ ಒಂದು ಏತೇಷ ಮೇರುಗನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಇಷ್ಟಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಬಳಕೆಯಿದೆ ಎಂದಾದರೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹತ್ವ ಇರಲೇ ಬೇಕು. ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಹಾರದ ದ್ವಷ್ಟಕ್ಕೆ ಅದರದೇ ಆದ ಮಹತ್ವ ಇರುವುದು. ಅನ್ನರಿಂದ ಅನುಕರಿಸಿದ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಹತ್ವ ಇಲ್ಲ. ಹೇಗೆ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಆದರ ಬೀಜವನ್ನು ಜೀಣಾಂಗದ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಕ್ರಿಷಿಧಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಸಂಸ್ಕಾರದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರೇಯ (ಎಲ್ಲದರೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣವಾಗುವುದು), ಮಧೂರಾ, ಭತ್ತಾ, ಶತಪ್ತಿ, ಶತಾಹ್ಯ ವೆಂಬ ಹೆಸರುಗಳಿವೆ. ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ ದಿಲ್ ಸೀಡ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಪಂಚಕರ್ಮದ ಬಸ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಾಪಯುಕ್ತವಾದ ಕಾರಣ ಆಸ್ತಾಪನೋಪಗವೆಂದು ಕರೆಯುವರು. ಏನೀಫಾಲ್ ಹಾಗು ಫೇನೆಕೋನ್ ಎಂಬ ರಾಸಾಯನಿಕ ಘಟಕಗಳಿರುವುದರಿಂದ



ಆಹಾರ ಮಂಜೂಹು

ಸಾಂಕ್ರಾನಿಕ ಆಹಾರ : ಉತ್ತರಾಂಧ್ರ ಉತ್ತರಾಂಧ್ರ

ಡಾ. ಚಿತ್ರಲೇಖಾ ವಿ. ಕೃಷ್ಣ
ರಾಜ್ ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ ವ್ಯಾಧಿ
M.D. (Ayu)

ಶ್ರೀ ಸದ್ಗುರು ಚಿಕಿತ್ಸಾಲಯ

Ph - 9900212524



ಹೆಚ್ಚು ಕ್ರಿಷಿಧಿಯ ಗುಣಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಇದು ನೋಡುವುಕ್ಕೆ ಸೊಂಟನ ಹಾಗೆ ಕಂಡರೂ ಗುಣ ಕರ್ಮಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿದೆ. ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಫಲಕಾರಿ.

ಶತಾಹ್ಯ ಕಟುಕಾ ತಿಕ್ತಾ ಸ್ವಿಗ್ನೋಷ್ಣ ತ್ವೇಷ್ಣವಾತಜ್ಞತಾ।
ಜ್ಞರ ನೇತ್ ವ್ರಣಾನ್ ಪಂತಿ ಬಸ್ತಿಕರ್ಮಾಣಿ ತಸ್ತತೇ॥
ಶತಪ್ತಾಧಲಂ ಚ ಉತ್ತಂ ವೈಷ್ಣಂ ಮಧುರ ರುಧಿರ ಗುಲ್ಬಜ್ಞತಾ।

ವಾತಫ್ಳಂ ದೀಪನಂ ಸ್ವನ್ಷಂ ಕಫಕೃತಾ ರುಚಿದಾಯಕಂ॥

(ಧನ್ಯಂತರಿ ನಿಷಾಂತು)

ಬೀಜವು ಖಾರ, ಕಡಿ, ಜಡಿನಂತ ಹೊಂದಿರುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಉಷ್ಣವಾಗಿದೆ. ಕಫ, ವಾತಗಳನ್ನು ಗೆಲ್ಲುವುದು(ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು). ಜ್ಞರ, ಕರ್ಣನ ತೊಂದರೆ, ವೃಣ(ಹುಣ್ಣ)ಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವುದು. ಬಸ್ತಿ ಕರ್ಮದಲ್ಲಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿರುವುದು.

ಸೊಪ್ಪು ವೈಷ್ಣ(ವೀಯ್ ವಧ್ಯಕ), ಸಿಹಿಯಾಗಿರುವುದು, ರುಧಿರ ಗುಲ್(ಗಭಾರಶದ ಗಂಟು/ ವೈಬ್ರಾಯ್)ವನ್ನು

ಗುಣಪಡಿಸುವುದು. ವಾತವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಹಸಿವೆಯನ್ನು ಉದ್ದೀಪನಗೊಳಿಸುವುದು, ಎದೆಹಾಲನ್ನು ವ್ಯಧಿಸುವುದು, ಕಫವನ್ನು ಅಂಟುಮಾಡುವುದು, ನಾಲಿಗೆಗೆರುಚೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿ ಆಹಾರದ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು.

ಶರೀರದಲ್ಲಿ ವಾತವಿದ್ದರೆ ಸಬ್ಬಸಿಗೆಯನ್ನು ನಿತ್ಯ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಬೀಜವನ್ನು ಹಿಂಗ್ರ, ಸ್ಯಂಧವ ಇವುಗಳ ಚೊರ್ನಾವನ್ನು ಎಕ್ಕಿಯ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಯಿಟ್ಟು, ಅರೆದು ಲೇಪಿಸಬೇಕು. ಅಂದರೆ ಅಸ್ವಿವಾತ(ಮೂಳೆಯ ನೋವು), ಕಟಿವಾತ(ಸೊಂಟದ ನೋವು), ಸಂಧಿವಾತ(ಗಂಟಿನ ನೋವು) ನಾಶವಾಗುವುದು.

ಮೂಲ ವ್ಯಾಧಿಗೆ ಇದರ ಜನಪದ ಕಿಕಿತ್ಸೆಯು ಇದೆ.

ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ಬೀಜವನ್ನು ಮುಂಜಾನೆ ನೆನೆಯಿಟ್ಟು ಸಂಚೇತಿ ಅರೆದು ಕಟ್ಟಿಯ್ತು. ಎಲೆಯಿಟ್ಟು ಲಂಗೂಟಿ ಬಿಗಿದು ನೋಡಯ್ತು॥

ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಸಂಚೇತಿ ತಮ್ಮಯ್ಯ ಹೀಂಗ ನೆನೆಯಿಟ್ಟು ಮಾಡಿದರೆ ಬಲು ಬೇಗ ಅಂಜ ಮೊಳಕೆಗಳು ಉದುರ್ಬಾವ॥

ದ್ವಿಷಧವೆಂದರೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸುವುದು ಮುಖ್ಯ. ಪ್ರಮಾಣ ಮೀರಿದರೆ ಅಡ್ಡ ಪರಿಣಾಮಗಳು ವಿಚಿತ. ಸಬ್ಬಸಿಗೆಯ ಅತಿ ಪ್ರಮಾಣದ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಪಿತ್ತ ಉದ್ದಿಕ್ತವಾಗುವುದು, ಎದೆ ಉರಿ, ದಾಹ, ಮಲ ಮೂತ್ರ, ವಿಸರ್ಜನ ಮಾಡುವಾಗ ಉರಿ, ಅಸಿಡಿಟಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು. ಮುಟ್ಟಿನ ಸ್ವಾವವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು. ಆದಕಾರಣ ಅಸಿಡಿಟಿ ಹಾಗೂ ಮುಟ್ಟಾಗಿರುವವರು ಬಳಸದೆ ಇರುವುದು ಸೂಕ್ತ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಬ್ಬಸಿಗೆ ತಿಂದ ಮೇಲೆ ಯಾರಿಗೆ ಬಹಳ ಹೊತ್ತು ತೇಗಿನಲ್ಲಿ ಅದರ ವಾಸನೆ ಬರುವುದೋ ಅವರಿಗೆ ಆದು ಜೀಣಾಂಧ್ರವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂದಧರ್ಷ. ಹಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದು ಸೂಕ್ತ.