

சரபோந்திர வைத்திய முறைகள் பாண்டு காமாலை சிகிச்சை

பதிப்பாசிரியர்கள்:

திரு. K. வாகதேவ சாஸ்திரி, B. A.,
முன்னாள் ஆராய்ச்சியாளர்,
சரசுவதி மகால் நூலகம், தஞ்சாவூர்.

Dr. S. வெங்கட்டராமன், L. I. M., (Regd.)
முன்னாள் ஆயுர்வேத பண்டிதர்,
சரசுவதி மகால் நூலகம், தஞ்சாவூர்.



தஞ்சாவூர் மகாராஜா சரபோஜியின்
சரசுவதி மகால் நூலகம்,
தஞ்சாவூர்.

நூற்பதிப்பு விளக்கக் குறிப்பு



நூற்பெயர்	:	பாண்டு காமாலை சிகிச்சை
பதிப்பாசிரியர்	:	திரு. K. வாகதேவ சாஸ்திரி டாக்டர் S. வெங்கட்டராஜன்
வெளியீடுபவர்	:	இயக்குநர், சரசுவதி மகால்
வெளியீட்டு எண்	:	26
மொழி	:	தமிழ்
பதிப்பு	:	நான்காம் பதிப்பு
வெளியீட்டு நாள்	:	ஜூலை, 1992
தாள்	:	14. 2 கிலோ சேஷசாயி
நூல் அளவு	:	21 x 14 செ.மீ.
பக்கங்கள்	:	138
படிகள்	:	500
எழுத்து	:	12 புள்ளி
அச்சிட்போர்	:	சரசுவதி மகால் அச்சகம்
புத்தகக்கட்டு	:	மெலிந்த அட்டை
பொருள்	:	சித்த மருத்துவம்
விலை	:	ரூ. 20—00

பொருளடக்கம்



பக்க எண்.

வெளியீட்டாளர் முகவுரைகள்	...	1-6
முகவுரை	...	I-XIX
1. பாண்டு நோய்வரும் காரணங்கள்	...	i
2. ஏற்படும் விதம்	...	ii
3. ரோகம் வருகையிலுண்டாகும் இலட்சணங்கள்	...	ii
4. பாண்டுரோகங்களின் பொதுவான இலட்சணங்கள்	...	ii
5. பாண்டு ரோகத்தின் வகைகள்	...	iii
6. வாத பாண்டு	...	iii
7. பித்த பாண்டு	...	iii
8. கப பாண்டு	...	iv
9. சந்நிபாத பாண்டு	...	iv
10. மண் தின்பதாலேற்படும் பாண்டுவின் சம்ப்ராப்தி	...	iv
11. பரதந்திர பாண்டு—காரணங்கள்	...	v
12. பாண்டுரோகத்தின் அசாத்திய லக்ஷணம்	...	vi
13. காமாலை	...	vii
14. காமாலையின் அசாத்திய லக்ஷணம்	...	viii
15. காமாலை ரோக லக்ஷணம்	...	viii
16. காமாலை ரோகத்தின் பிரிவுகள்	...	x

17.	வாத காமாலை	...	x
18.	பித்த காமாலை	...	x
19.	சிலேத்ம காமாலை	...	xi
20.	பித்தவாத காமாலை	...	xi
21.	வாத சிலேத்தும காமாலை	...	xii
22.	பித்த சிலேத்தும காமாலை	...	xii
23.	சந்தி பாத காமாலை	...	xiii
24.	ஊது காமாலை	...	xiii
25.	மஞ்சட் காமாலை	...	xiv
26.	அழற்காமாலை	...	xiv
27.	செங்கமலக் காமாலை	...	xiv
28.	கும்ப காமாலை—இதன் லக்ஷணம்	...	xiv
29.	கும்ப காமாலையின் அசாத்திய லக்ஷணம்	...	xv
30.	ஹலீமகம்	...	xv
31.	காமாலையின் அசாத்திய லக்ஷணம்	...	xv
32.	ஆங்கில முறைப்படி பாண்டுரோகவகை களின் காரணங்களும் குறிகுணங்களும்	...	xvi
33.	பாண்டுரோகத்தின் பொதுவான லக்ஷணங்கள்	...	xviii
34.	சிகிச்சை முறைகள் (ஆங்கில முறைப்படி)	...	xix
	பாண்டு ரோகத்திற்குச் சரபேந்திர வைத்திய முறைகள்	...	1—66
	காமாலை ரோகத்திற்குச் சரபேந்திர வைத்திய முறைகள்	...	67—104
	அட்டவணை	...	105—108



வெளியீட்டாளர் முகவுரை

'சரபோத்திர வைத்திய முறைகள் — பாண்டு காமாலை சிகிச்சை' என்றும் இந்நூலைச் சரசுவதி மகால் நூலகம் இப்பொழுது நான்காம் பதிப்பாக வெளியிடுகின்றது.

மன்னர் சரபோசி அவர்கள் தன் அரண்மனை மருத்துவச் சாலையில் தேர்ந்த மருத்துவத்துறை அறிஞர்களைக்கொண்டு ஆராய்ந்தும், மரபுவழி அனுபவமாக அறிந்தும் பெற்ற மருத்துவ முறைகளை — மருந்து செய்யும் முறைகளைத் தமிழ்ப் புலவர்களைக் கொண்டு செய்யுள்களில் எழுதிவைக்கச் செய்திருக்கின்றார்.

மன்னர் சரபோசியின் கொடையாக விளங்கும், அம் மருத்துவ மருந்து முறைகளடங்கிய ஓலைச்சுவடிகள் சரசுவதி மகால் நூலகத்தில் பாதுகாக்கப்பெற்றும் நூல்களாக வெளியிடப்பெற்றும் உள்ளன.

அம்மருத்துவ நூல் தொகுப்பில் ஒன்றான இந்நூல் மருத்துவ வல்லுநர்களான திரு கே. வாசுதேவ சாஸ்திரி டாக்டர் எஸ். வெங்கட்டராஜன் ஆகியோரால் பொருளுரையுடன் 1951-இல் முதன் முறையாகப் பதிப்பிக்கப் பெற்றதாகும்.

இந்நூல் இப்பொழுது திருத்தப்பெற்ற நான்காம் பதிப்பாக வெளிவருகின்றது. இப்பதிப்பினைத் திருத்தமான பதிப்பாக வெளிக் கொணர்வதற்கு உரிய பணிகளைச் செய்திருக்கின்ற நூலகத் தமிழ்ப் பண்டிதர் திருய. மணிகண்டன் அவர்களுக்கு எனது பாராட்டுகள்.

இந்நூல் வெளியீட்டுக்கும் வழக்கம்போல் பொருளுதவி நல்கியுள்ள நடுவண் அரசுக்கு எனது நன்றியை உரித்தாக்குகின்றேன்.

இந்நூலை நன்முறையில் அச்சிட்டுள்ள சரசுவதி மகால் நூலக அச்சகத்தாருக்கு எனது பாராட்டுகள். இந்நூல் நன்முறையில் வெளிவர உதவிய ஏனையோருக்கும் நன்றி.

திருத்தமான நான்காம் பதிப்பாக வெளிவரும் இந்நூல், மருத்துவத் துறையினருக்கும் பொதுமக்களுக்கும் பெரிதும் பயன்படுதல் திண்ணம்.

தஞ்சாவூர்,
23—7—92

தி. சண்முக ராஜேஸ்வரன், இ. ஆ. ப.,
மாவட்ட ஆட்சித் தலைவர் மற்றும்
இயக்குநர் (பொறுப்பு)
சரசுவதி மகால் நூலகம்.



வெளியீடுவோர் முகவுரை

“ சரபேந்திர வைத்திய முறைகள்—பாண்டு காமாலை சிகிச்சை ” என்ற இந்நூல் முன்றாவது பதிப்புப் பெறுவது போற்றற்றகுரியதொரு செயலாகும். தமிழகத்தின் தனித்திறம் மிக்க பண்டைய மருத்துவக் கலையினை இன்றும் தமிழ் மக்கள் போற்றிப் பயன்படுத்தி வருவதற்கு இதுவும் ஒரு நல்ல அறிகுறி. மனிதர்களைத் துன்பத்திற்குள்ளாக்கும் நோய்களுக்குத் தக்க மருந்துகளையும் அவற்றைக் கைக்கொள்ளும் முறைகளையும் தேர்ந்து தெரிந்து ஆய்ந்து உரைத்திடும் எளிமையால் இந்நூல் போற்றப்படும் தகுதி பெற்றுள்ளது என்பது உறுதி. இந்நூலில் கூறப்படும் மருத்துவ முறைகள் எக்காலத்திற்கும், எவ்வயதினர்க்கும் பயன்படுத்தத்தக்கவை ஆதலின், தஞ்சையை ஆண்ட சரபோஜி மன்னர் தம் காலத்தில் தக்காரைக் கொண்டு ஆய்ந்து தொகுத்து இம்மருத்துவ முறைகளைப் பதிவு செய்து அளித்துள்ளார்.

இந்நூலைக் காலஞ்சென்ற திருவாளர்கள் கே. வாசு தேவ சாஸ்திரியும், டாக்டர் எஸ். வெங்கட்டராஜன் அவர்களும் சிறப்புற 1951-ஆம் ஆண்டு முதற்பதிப்பாகப் பதிப்பிக்க சரசுவதி மகாலின் 26-வது வெளியீடாக வெளியிடப்பெற்றது.

அரும்பெரும் நூல்களைச் சமுதாயத்திற்குப் பயனளிக்கத் தக்க வகையில் வெளியிடுவதற்கும், மறுபதிப்புச் செய்தற்குமாக, இந்நூலகத்திற்கு நடுவணரகம், மாநில அரசும் மிகுந்த பரிஷடன் நிதியுதவி அளித்து வருகின்றன.

அவ்வகையில் நடுவணரக அளித்த தொகையுதவியால் இந்நூல் மூன்றாம் பதிப்பினைப் பெறுகின்றது.

இத்தகைய அரிய பணியில் திறம்படச் செயலாற்றி னரும் சரசுவதி மகால் நூலக நிர்வாக அதிகாரி (பொறுப்பு) திரு. அ. பஞ்சநாதன், எம். ஏ., பி. லிப்சி., அவர்களுக்கும் நூலகத்தார்க்கும் அச்சுப்பணியாற்றிய நூல் நிலைய அச்சகத்தாருக்கும் நன்றிகூறி மகிழ்கிறேன்.

தஞ்சாவூர்,

23—10—85

து. இரா. இராமசாமி, இ.ஆ.ப.,
மாவட்ட ஆட்சியர் மற்றும் இயக்குநர்,
சரசுவதி மகால் நூலகம்,



PREFACE

The present publication is the fourth out of the Eighteen books of Tested Recipes left by Raja Serfoji. These recipes are the results of life-long research in the hospital connected with Dhanwanthari Mahal, the Medical Institute of Serfoji, by actual administration to patients with the help and under supervision of Indian and English Doctors. The recipes in the present volume relate to Anaemia and Javudice. Although there is a difference in the Aetiology of these diseases in Indian and allopathic systems, the treatment in both the systems are very similar.

There are 40 prescriptions in this publication for Anaemia and 32 for Jaundice. They were found in manuscripts No. 50, 49 and 74 of the Tamil Medical Section of our Library. The verses have been composed by one Venkatachalam pillai, a Tamil poet in the court of Raja Serfoji.

The prescriptions in the book already published for Stomach diseases, Diseases of women and children and Eye diseases have been tried by numerous doctors who have wonderful efficacy of the recipes in the large

number of letters received by us. A few of these letters are printed at the end of the book as samples.

It is hoped that the prescriptions in this book will also be found to be equally efficacious and give wide relief to sufferer from Anaemia and Jaundice, which are so common in these days.

Sarasvati Mahal Library,
Tanjore.
14 - 11 - 1962

S. GOPALAN,
Honorary Secretary.



மு க வு ர

பாண்டு, காமாலை ரோகங்களின் காரணங்களும்
குறிகுணங்களும்

பாண்டு :

தற்காலத்தில், சாப்பாட்டிலுள்ள ஜீவசத்துக்களின் குறைவினாலும், அவற்றை எல்லோருக்கும் கிடைக்கும்படி செய்ய வசதி இல்லாமையினாலும் இந்நோய் சிறுவர் முதல் வயோதிகர்வரை எல்லோருக்கும் உண்டாகிறது.

இந்நோயில் முக்கியமாக இரத்தத்திலுள்ள சிவப்பு ஜீவ அணுக்களின் (Red Corpuscles) எண்ணிக்கை குறைந்து விடுவதால், அதிவிரைவில் உடல் க்ஷீணமடைகிறது. உதடு, கண்கள், நகம் முதலான உறுப்புகள் வெளுத்து விடுவதுடன் ஜீரணக்கருவிகளும் தங்களுடைய வேலைகளைச் சரிவரச்செய்வதில்லை. சாதாரணமாகத் திட சரீரமுள்ளவர்களுக்கு இரத்தம் உடம்பின் நிறையில் $\frac{1}{3}$ இருக்கவேண்டும்.

நிற்க, ஆயுர்வேத முறைப்படி இந்நோயின் காரணங்களையும், வகைகளையும் ஆராய்வோம்.

நோய் வரும் காரணங்கள் :

புளிப்பு, உப்புப் பதார்த்தங்களையும், ஷார (Alkalies) பதார்த்தங்களையும் அமிதமாகப் புசித்தல் சாராயம் போன்ற போதை தரும் வஸ்துக்களை உபயோகித்தல், மண் சாப்பிடுதல், சாப்பிட்டவுடன் பகலில் அதிகமாக உறங்கல், தேகப்பயிற்சி, ஸ்திரீ சங்கம் இவைகளினால்

சரீரத்திலுள்ள பித்தம் முதலிய தோஷங்கள் ப்ரகோபம் அடைந்து இரத்தத்தைக் கெடுத்து சரீரத்தை வெளுப்பாகச் செய்கின்றன.

ஏற்படும் விதம்: (ஸம்ப்ராப்தி)

மேலே சொன்ன காரணங்களினால் வாயு பிரகோபித்து இருதயத்தில் பிரகோபமடைந்திருக்கும் பித்தத்தை விரட்டி இருதயத்திலிருந்து கிளம்பும் 10 தமனிகளிலும் பிரவேசிக்கச் செய்யும். அப்பாது அப் பித்தமானது தேகம் முழுதும் வியாபித்து த்வக் (சருமம்), மாம்சம் இவ் விரண்டு தாதுக்களுக்கும் இடையிலிருந்துகொண்டு கபம், வாதம், இரத்தம், த்வக், மாம்சம் இவைகளைக் கெடுத்து சருமத்தில் (த்வக்) வெளுப்பு, பச்சை, மஞ்சள் முதலான நிறங்களை உண்டாக்குகின்றது.

ரோகியின் சரீரத்தின் நிறம் தன் சுயநிறத்தைக் காட்டிலும் வெளிநிறிடுவதால் இதற்குப் 'பாண்டு' என்ற பெயர் கூறப்பட்டுள்ளது. சரீர நிறத்தையும் காந்தியையும் பாதுகாக்கும் 'ப்ராஜக' பித்தம் விகாரமடைவதால் சரீரப் பளபளப்பு, கவர்ச்சி முதலியவைகளும் மாறுபாடு அடைகின்றன.

ரோகம் வருகையிலுண்டாகும் இலட்சணங்களாவன

சரும வெடிப்பு, அடிக்கடி காறி உமிழ்தல், தேகம் மெலிதல், மண் சாப்பிடுவதில் விருப்பம், கண்களைச் சுற்றிலும் வீக்கம், மலம், முத்திரம் முதலியவைகள் மஞ்சள் நிற மடைதல் சாப்பாடு நன்றாகச் செரியாமை முதலான குறிகள் ஏற்படும்.

பாண்டு ரோகங்களின் பொதுவான இலட்சணங்கள்

தாதுக்கள் பலஹீனமடைந்து கனத்து, சுஷ்ணமும் உண்டாகும். ஓஜஸ் குறையும். ஒஜோ குணங்களான வர்ணம், பலம், நைப்பு, இனிப்பு, குளிர்ச்சி முதலானவை

களும் நாசமடையும். இரத்தமும் மேதஸும் குறையும். நாளடைவில் அவன், பலக்குறைவுள்ளவனாக ஆகி அவனது இந்திரியங்களும் பலஹீனமடையும். அங்கங்கள் செயலற்று விடும். இருதயமும் பலவீனப்பட்டு, கண்களைச் சுற்றிலும் வீக்கமுண்டாகும். அடிக்கடி காறி உமிழ்வான். பேசவும் சக்தி இராது. ஆகாரத்தில் வெறுப்பும், குளிர்ச்சியில் வெறுப்பும் ஏற்படுவதுடன், உடம்பிலுள்ள மயிர்களும் உதிர்ந்துவிடும். ஜ்வரம், பெருமூச்சு விடுதல், காதில் இரைச்சல், மயக்கம் இவைகளும் ஏற்படும்.

பாண்டு ரோகத்தின் வகைகள்

1. வாதபாண்டு
2. பித்த பாண்டு
3. கப பாண்டு
4. சந்நிபாத பாண்டு
5. மண் தின்றதாலேற்பட்ட பாண்டுரோகம்
(மருத் பக்ஷண பாண்டு) என்பன,

வாத பாண்டு

சர்மம், கண்கள், முத்திரம் முதலியவைகள் நைப்பு இல்லாமல், கருப்பாகவோ, கருஞ்சிவப்பாகவோ ஆகும், உடம்பில் வலி, நடுக்கம் முதலியவைகளும், வயிற்றில் வாயு சேர்தல், மயக்கம் முதலிய குறிகளும் உண்டாகும். வீக்கமும், ருசியின்மையும் ஏற்படும்.

பித்த பாண்டு

முத்திரம், மலம், கண்கள் முதலானவைகள் மஞ்சள் நிறத்தையடையும். உடம்பில் எரிச்சலும், நாவறட்சி ஜ்வரம் முதலியவைகளும் ஏற்படும். மலச்சிக்கல், உடம்பில் மஞ்சள் நிறம் முதலியவைகளும் உண்டாகும். குளிர்ச்சியில் பரிதியும், வாயில் துர்க்கந்தமும், உறைப்புச்சுவையும் ஏற்படும்.

ஃப பாண்டு

வாயில் கோழை அதிகமாக ஊறுவதுடன் உப்புச் சுவையும் ஏற்படும். உடல் வீக்கம், சோம்பல். உடம்பில் பார உணர்ச்சி முதலியவைகளுடன் மூத்திரம், மூகம், கண்கள், சர்மம் முதலானவைகளும் வெண்மை நிறமாகும். மயிர்க்கூச்சலும் குரல் மெலிவும் உண்டாகும்.

சந்நிபாத பாண்டு

ஜ்வரம். அரோசகம், இருதய படபடப்பு, வாந்தி நாவறட்சி, மனக்கலக்கம், இந்திரியங்கள் அதனதன் நிலையில் இல்லாமை முதலிய குறிசளுண்டாகும். மேலும் மூத்திரம் மஞ்சள் நிறமாகவும், வியர்வையின்மையும் உண்டாகும்.

மண் தின்பதனாலேற்படும் பாண்டுவின் ஸம்ப்ராப்தி

மண் சாப்பிடுவதால் வாதாதி தொஷங்கள் பிரகோபம் அடைகிறது. துவர்ப்பான மண் வாதத்தையும். கூர குணமுள்ள உவர்மண் பித்தத்தையும், இன்ப்பான மண் (நாமக்கட்டி. கோபிசந்தனர், செம்மண் போன்றவை) கபத்தையும் விருக்தி செய்யும். இதனால் மண், கோஷ்டத்திள் உள்ள அக்னியாலும் தாதுக்களின் அக்னியாலும் சரியானபடி சீரணிக்கப்படாமல் அபக்வமாகி ரசவஹஸ்ரோ தஸ்ஸுகளை நிரப்பி அவைகளை அடைக்கின்றது. நாளடைவில் இந்திரியங்களின் பலத்தைக் குறைத்து, வீர்யம் ஓஜஸ், அக்கினிபலம், வர்ணம் முதலியவை மாறுபட்டுப் 'பாண்டுரோகம்' சம்பவிக்கின்றது. ரசதாது கெடுதல் அடைந்தால் அதை ஆச்ரயித்த ரக்த, மாம்சே மேதச முதல் சக்ர தாது வரையுள்ள சப்த தாதுக்களின் உற்பத்தியும் தடைபடுகிறது.

குறிகள்

கண்களைச் சுற்றிலும் வீக்கம், பொட்டு, புருவம் முதலான இடங்களிலும் வீக்கம், கால், கை, வயிறு, ஆண்குறி இவ்விடங்களில் அதைப்பு, இரத்தம், கபம், பூச்சிகள் இவைகளுடனே கூடிய அதிசாரம் (பேதி) உண்டாகும்.

மற்றும் சிலர் பாண்டு ரோகத்தை ஸ்வதந்தர பாண்டு ரோகமென்றும் பரதந்தர பாண்டு ரோகம் என்றும் பிரித்துச் சொல்வர்.

பரதந்திர காரணங்களினால் பாண்டு உண்டாகும் விதம்

1) ஆகாரத்தில் பீதியின்மையினால் ஆகாரம் சரீரத்திற்குத் தேவையுள்ளபடி சாப்பிட முடிவதில்லை. ஆகவே ரசதாது குறைவதுடன் இரத்தம், மாமிசம் முதல் ஓஜாதாதுவரை சரீர தாதுக்கள் கழிவித்துப் பாண்டுரோகத்தை உண்டாக்குகின்றது.

2) ஜீரணக் கோளாறு இலகு ஆகாரத்தை அதிகமாகச் சாப்பிட்டாலோ ஸ்வபாவமான குரு குணம் உள்ள ஆகாரத்தைச் (கோதுமை, ரவை முதலியன) சாப்பிட்டாலோ அவை சரியானபடி சீரணிக்கப்படாமல் 'ஆமரசம்' உண்டாகி ரத்தம் முதலான தாதுக்களின் வளர்ச்சி தடைபட்டு பாண்டு ரோகத்திற்கும் காரணம் ஆகின்றது.

கடுமையான வியாதியிலிருந்து விடுபட்ட ரோகி தன் அக்னி பலத்தை அறியாமல் ஆகாரத்தை உட்கொண்டாலோ மனக்கிலேசத்துடனிருக்கையில் உட்கொண்டாலோ ஆகாரம் சீரணமாகாமல் ரத்தம் சரியாக விருத்தியாவதில்லை.

ரத்தம் குறைவுபடுதல்: சாஸ்திர ப்ரயோகத்தின் போது ரத்தம் அதிகமாக வடிதல், அடிபட்டு அதன்மூலம் இரத்தம் வெளியாதல், ரத்த பித்தம், ரத்த அதிசாரம் ரத்த குன்மம், ரத்த பிரதரம் போன்ற ரோகங்களினால் இரத்தம் அதிகமாக வெளியாகி நஷ்டமடைதல் முதலான காரணங்களும் பாண்டு ரோகத்தை உண்டுபண்ணும்.

ஸ்திரீகளுக்கு கர்ப்பஸ்வராவம், கர்ப்பபாதம் முதலிய வைகளுடன் பிரசவ காலங்களில் ஏற்படும் அமிதரக்தஸ்ராவமும் பாண்டுவுக்குக் காரணங்களாகும்.

5) ரத்தம் தூஷித்து விடுதல்: ஈயம், ரசம், தாம்ரம் முதலான உலோகங்களைச் சுத்தி செய்யாமல் செந்தூரம் பஸ்மம் முதலியவைகளைச் செய்து உபயோகித்தால் அவை இரத்தத்தை முறித்து பாண்டு ரோகத்தை உண்டாக்குகிறது.

விகாசி குணமுள்ள பாக்கு முதலான திரவ்யங்களை அதிகமாக உபயோகிப்பதால் இரத்தம் மாறுபட்டு, பாண்டு ரோகத்தை உண்டாக்குகிறது. இதனை 'விஷ பாண்டு' என்றும் கூறுவர்.

பாண்டுவீரோகத்தின் அசாத்திய லக்ஷணம்

அதிக நாளான பாண்டுவீரோகம் சிகிச்சைக்கு வசப்படாது. புதிதானாலும் உடல் வீக்கத்தில் மஞ்சள் நிறம் காணப்பட்டால் குணம் ஏற்படாது. மலச்சிக்கலோ பச்சை நிறமான அதிசாரமோ ஏற்பட்டாலும் அது அசாத்யமானது. பலகீனம், வாந்தி, மூர்ச்சை, நாவறட்சி இரத்தக் குறைவினால் உடல் வெளுப்பு முதலியவைகளுடன் கூடிய ரோகியும் குணமடைவது சிரமம். பற்கள், நகம் நேத்ரம் இவைகள் அதிகமாக வெளுத்தாலும், எல்லா வஸ்த்துக்களையும் வெண்ணிறமாகப் பார்த்தாலும் அந்த ரோகம் அசாத்தியமாகும். அசாத்திய ரோகத்தை முற்றிலும் குணப்படுத்த முடியாது. ஆனால் சிறிது சாந்தப்படுத்தி ஆயுளையும் சிலகாலம் நீடிக்கச் செய்யலாம்.

"கைகள், கால்கள், சிரசு முதலான இடங்களில் வீக்கம் ஏற்பட்டு தேகம் இளைத்து கைகால்களும் இளைத்து வயிறு பெருத்தும் உள்ள பாண்டு ரோகியையும், பின்பாகம் ஆண்குறி, தொடையிடுக்கு முதலான இடங்களில் வீக்க முடையவனையும், அடிக்கடி மயங்குபவனையும் அதிசாரம்,

ஜீவரம் இவற்றோடு கூடிய ரோகியையும், கீர்த்தியை விருட்பும் வைத்தியன் விலக்கவேண்டும்”, என்றும் சொல்லப்பட்டிருக்கிறது.

காமாலை

பித்தத்தை விருத்தி செய்யும் உப்பு, உறைப்பு, புளிப்புப் பதார்த்தங்களை பாண்டுரோகி அதிகமாகச் சாப்பிடுவதால் உடம்பு, கைகால்களை ஆசிரயித்த பித்தம் கெட்டு, ரத்தம், மாமிசம் முதலிய தாதுக்களை எரித்து காமாலை ரோகத்தை உண்டாக்குகிறது. கண்கள், தோல் முகம் முதலிய அவயவங்கள் மஞ்சள் நிறத்தையுமடைகின்றன. தேக எரிச்சலுமேற்படுகிறது.

மலமும் மூத்திரமும் சிவப்புக் கலந்த மஞ்சள் நிறமாகிறது. இந்திரியங்கள் அதனதன் சக்தியை இழக்கின்றன. தேக காந்தியும் தவளையின் நிறத்தையடைகிறது.

இடீசணம்

பலக்குறைவு. அருசி ஆகாரம் சீரணியாமை, உடம்பு எரிச்சல், தூர்பலம், அங்கங்களில் அசதி முதலிய குறிகள் காணப்படும். கண்கள், முகம், நகம், மூத்திரம் முதலியவைகள் மஞ்சள் நிறத்தையடையும்.

ஸம்ப்ராப்தி

அதிகமான பித்தத்தின் கோளாறினால் இந்நோய் சாகையையும் (ரக்தாதிரி தாதுக்களும், சருமமும் சாகையாகும்) கோஷ்டத்தையும் (ஆமாசயத்தையும் பக்வாசயத்தையும்) ஆசிரயித்து உண்டாகின்றது; அல்லது இவைகளை யன்றிக் காமாலை தானாகவே வரக்கூடும்.

காமாலையில் அசாத்திய லட்சணம்

மலம், மூத்திரம் முதலியவைகள் சுறுப்பாகவோ மஞ்சள் நிறமாகவோ ஆகி, உடம்பில் வீக்கமும் அதிகமாகும். கண்கள், முகம், வாந்தி முதலியவைகள் சிவப்பாகும், மூத்திரம் விடும்போது எரிச்சல் (நீர் எரிச்சல்), உடம்பில் எரிச்சல், அருசி, நாவறட்சி, வயிற்றுப் பொருமல், சோம்பல், மயக்கம், ஜாடராக்னிக்குறைவு இவைகள் ஏற்பட்டால், காமாலை ரோகம் அசாத்தியம் ஆகும்.

காமாலை ரோகத்தைப்பற்றி 'அகத்தியர் 2000'த்தில் கீழ்க்கண்டபடி கூறப்பட்டிருக்கிறது.

காமாலை ரோக இலட்சணம்

வீங்குஞ் சோகை காமாலை
வேர்க்கும் வயிறு பசியாது
தாங்கும் வெய்யிற் காயவிக்கும்
கவரில் மண்ணும் சாம்பலுண்ணும்
வாங்கிடு மிளைப்பாகி வரும்
வழியும் நடக்க வொட்டாது
எங்கு மிளைக்கும் வஞ்சிக்கு
மிரத்த நிறமாய் நீர்விடுமே. 1

விழுமே நீரும் மஞ்சளமாய்
வீங்கு முகமுங் காலுடனே
அழுமே கண்ணும் மஞ்சணிக்கும்
அசன மிறங்க வொட்டாது
முழுமேனி காயு மஞ்சணிக்கும்
முகமும் வேர்க்கும் காலோயும்
தொழுமே சிவனைப் பலகாலுஞ்
சொன்னோ மிதனைச் சொன்னோமே. 2

முகமும் வீங்கிக் கண்வெளுத்து
 முச்சு நடக்கில் முட்டதுவாய்
 அகமுந் தடித்து நாவறண்டு
 அணுகுந் தாது கெட்டிருக்கும்
 மிகவும் அசனஞ் செல்லாது
 மேனி வறண்டு வெளுப்பேறும்
 செகமே சொன்னோங் காமாலை
 செப்புங் குணங்கள் இவைகண்டாய்.

(அகத்தியர்—2000)

(இதன் பொருள்) உடம்பில் வியர்வை அதிகமாக உண்டாகும். பசி இருக்காது. வெய்யிலில் உட்கார நோயாளிக்குப் பிரியமுண்டாகும். மண், சாம்பல் இவைகளைத் தின்பான். உடம்பு இளைக்கும். வெகுதூரம் நடக்கமுடியாது. சிறுநீர் இரத்த நிறமாக இறங்கும் அல்லது மஞ்சளாக இறங்கும். உடல், முகம், கால் முதலிய இடங்களில் வீக்கமுண்டாகும். கண்களிலிருந்து அடிக்கடி நீர் மல்கி மஞ்சள் நிறமுண்டாகும். சாப்பாடு உட்செல்லாது. உடம்பில் சிறுசுரம் உண்டாகும். மஞ்சள் நிறமுண்டாகும். முகத்தில் வியர்வை அரும்பி நிற்கும். கைகால்களில் ஓய்ச்சலுண்டாகும்.

சில நாள்களில், முகம் அதிகமாக வீங்க ஆரம்பித்து, கண்கள் வெளுக்கும். முச்சுத்திணறலும் உண்டாகும். உடல் வீக்கமும் அதிகமாகி நாவறட்சி ஏற்படுவதுடன், சப்த தாதுக்களும் கெட்டுவிடும். சாப்பாடு உட்செல்லாது. உடம்பில் நைப்பின்மை ஏற்படும்.

இக்குறிகளில் இருந்து 'காமாலை' நோயை அறிந்து கொள்ளவும்.

காமாலை ரோகத்தின் பிரிவுகள் (அகத்தியர் 2000-லிருந்து)

வாதகாமாலை

வாதகா மாலை குணங்கேளும்
 வயிறதைப் பொருமும் மலமிறுகும்
 போத வீங்கு முடம்பெல்லாம்
 புறங்கால் முகமுந் தானதைக்கும்
 ஏதுஞ் செய்ய வொட்டாது
 இளைக்கும் கடுக்கும் உடம்பெல்லாம்
 கா தும் வீங்கும் கண்சிவக்கும்
 கனக்கப் பசிக்க வொட்டாதே. 1

(இ-ள்.) வயிறு பொருமல், மலச்சிக்கல், உடம்பு வீக்கம், புறங்கால், முகம் இவைகளில் அதைப்பு முதலியவைகள் ஏற்படும். நோயாளியினால் யாதொரு வேலையும் செய்ய இயலாது. உடம்பு இளைக்கும். கடுப்பு வலியும் ஏற்படும். காது பக்கங்களில் வீக்கம், கண்களில் சிவப்பு, இவைகள் அதிகமாகி, பசியும் மந்தமாகும்.

பித்த காமாலை இலட்சணம்

ஒட்டாது பித்த காமாலை
 உடம்பை உலர்த்தும் உறக்கமில்லை
 இட்ட படுக்கை தன்னைவிட்டு
 ஏதுஞ் செய்ய வொட்டாது
 திட்ட முடனே வயிறூதும்
 செரியாக் குணம்போல் வயிறிழியும்
 நடட மான விழிவெளுக்கும்
 நடக்க இருக்க இளைப்பாமே. 2

(இ-ள்.) உடம்பு மெலியும். இரவில் நித்திரை வராது, படுக்கையை விட்டு எழுந்து யாதொரு வேலைகளையுஞ் செய்ய முடியாது. வயிற்றுப்பொருமல் உண்டாகும். சாப்பாடு சீரணமாகாமல் பேதியாகும். விழிகள் வெண்மையாகும்.

சிலேத்தும காமாலை இலட்சணம்

ஆமே சிலேத்தும காமாலை
 அழற்று முடம்பை அறிவழிக்கும்
 தாமே இருமல் தலைநடுக்கும்
 தலையும் முகமும் வியர்வைவரும்
 தீமை செய்யும் நடக்கவொட்டாச்
 செருக்கம் பக்கத் தின்கைகால்
 நாமந் தளரும் விழிபசுக்கும்
 நடுக்கு நெஞ்சந் தன்னோடே.

3

(இ-ள்.) உடம்பில் எரிச்சலேற்படும். புத்தி தடுமாறும். இருமலுடன் தலை நடுக்கமுண்டாகும். முகத்திலும் தலையிலும் வியர்வை அரும்பி நிற்கும். நடக்க சக்தி இராது. கை கால்கள் தளரும். விழிகள் பச்சை நிறத்தை அடையும்.

பித்த வாத காமாலைக் குறிகுணம்

மேலே பித்த காமாலை
 வீக்கம் வயிற்றில் பசியில்லை
 காலும் முகமுந் தான்வீங்கும்
 கடுகி நடந்தால் மேலிளைப்பாம்
 பாலைக் கூட்டில் வயிறூதும்
 *பருத்த விழியும் மஞ்சணிக்கும்
 ஓல மிடவே கடுப்பெடுக்கும்
 வாந்தி பண்ணும் புளிதேக்கிடுமே.

4

(இ-ள்.) வயிற்றில் வீக்கமுண்டாகும். பசி இராது. கால், முகம் முதலிய இடங்களில் வீக்கம் உண்டாகும். நடந்தால் உடல் பலகீனமாகும். நோயாளி பால் உபயோகித்தால் வயிறு பொருமும். விழியும் மஞ்சள் நிறமாகும். கத்தி அழும்படியான உடம்பு வலியேற்படும். வாந்தியும் ஏற்படும். புளித்த ஏப்பம் உண்டாகும்,

*“ விழியும் வெளுத்துப் பஞ்சணிக்கும் ” என்று மற்றொரு பாடபேதம்.

வாத சிலேத்தும காமாலை இலட்சணம்

தேக்கிடு வாத சேத்துமகாமாலை
 சீரணமாக வெட்டாது
 மூக்கு முகமும் வியர்வையெடுக்கும்
 முடுகி வயிறு தான்பொருமும்
 நாக்குங் கண்ணும் வெளுத்திருக்கும்
 நடக்கில் மேலே மூச்செரியும்
 வீக்க மெடுக்கும் மெய்யதனில்
 வீங்கும் இருமல் உண்டாமே.

5

(இ-ள்.) அடிக்கடி ஏப்பம் உண்டாகும், சாப்பிட்ட ஆகாரம் சீரணிக்காது. மூக்கு, முகம் முதலான இடங்களில் வியர்வை அரும்பி நிற்கும். வயிறு வலித்துப் பொருமலுண்டாகும். நாக்கு, கண் முதலான உறுப்புகள் வெளுக்கும். அதிகமாக நடந்தால் மேல்மூச்சு வாங்கும். உடம்பெங்கும் வீக்கமுண்டாகும். இருமலும் உண்டாகும்.

பித்த சிலேத்தும காமாலை ரோக இலட்சணம்

உண்டாம் பித்த சேத்துமகாமாலை
 வாந்தி யாகிச் செருமல்வரும்
 வண்டார் குழல்மேல் மனசில்லை
 வயிறு கழியுந் தான்மருவும்
 உண்டாம் பாண்டு வெண்ணாக்கும்
 உண்ட சோறுஞ் சீரணியாக்
 கண்டா லுடம்பு வெளுத்துவற்றும்
 கையுங் காலும் அனலாமே.

6

(இ-ள்.) வாந்தியுடன் இருமலேற்படும். ஸ்திரீகளிடம் இச்சை இருக்காது. வயிற்றுக்கழிச்சல் உண்டாகும். சாப்பிட்ட ஆகாரம் சீரணிக்காது. உடம்பு வெளுத்து இளைப்பு உண்டாகும், கை, கால் முதலான உறுப்புகளில் உஷ்ணம் அதிகமாகும்.

சந்நிபாத காமாலை

ஆமே தானு மூவகையுமடுத்த
காமாலை அழன்றெ ரித்தசந்து
தாமே உலையு மிருமலுமாய்த்
தண்ணீர் தவிக்குங் கடுப்பெய்தும்
போமே வருமே வீக்கமுந்தான்
புளிக்கும் நெஞ்சில் தான்பசிக்கும்
வேமே குளுருஞ் சோபைவரும்
வியர்க்கும் வயிறும் வீங்கிடுமே.

7

(இ-ள்.) உடம்பெங்கும் எரிச்சலுண்டாகும். இருமல் ஏற்படும். தாகம் அதிகமாயெடுக்கும். உடம்பு கடுப்பும் உண்டாகும். வீக்கம் வீங்கி வீங்கிக் குறையும். நெஞ்சைக் கரிக்கும். பசி அதிகமாகும். உடம்பில் ஒருவித குளிரும் ஏற்படும். உடம்பில் வீக்கமும் வியர்வையும் அதிகமாகும், வயிறு ஊதும்,

இதையன்றி கீழேகண்டபடி இன்னும் சிலவகைக் காமாலை ரோகங்கள் இதர கிரந்தங்களில் காணப்படுகின்றன.

ஊதுகாமாலை

சரீரம் வீங்கிக்கனத்தல், திமிர்த்துப்போதல், உடம்பில் எரிச்சல், உள்ளங்கை, கண், சரீரம் முதலிய இடங்களில் வெளுப்பு, கை, கால் முதலான இடங்களில் ஓய்ச்சல் நடுக்கல், இளைப்பு, மலபந்தம், முகத்தில் மஞ்சள் நிறம் காது மந்தம், சிரோபாரம், கண்களிலிருந்தும், வாயில் இருந்தும் நீரொழுகுதல் முதலியவைகளுடன் அதிகச் சீதளத்தினால் உடல் சூடு, மயக்கம், மஞ்சள் மூத்திரம் முதலான குறிகளும் காணப்படும்,

வறட்காமாலை

கை, கால்கள் சும்புதல், அசதி, மூத்திரம் எரிச்சலுடன் கறுத்தோ சிவந்தோ இறங்குதல், சரீரத்தில் குத்து வலி, அரோசகம், பார்வை மந்தம் முதலான குறிகளுமுண்டாகும்.

மஞ்சட்காமாலை

முகம், கை, கால், உள்நாக்கு முதலானவைகள் மஞ்சள் நிறமாகும். முகத்தில் மினுமினுப்பு, சரீரவீக்கம், ஆகாரத்தில் வெறுப்பு, சுவாசம் விடுகையில் நாற்றம், தாது நஷ்டம், மலபந்தம் முதலான குறிகளும் ஏற்படும்.

அழற்காமாலை

சரீர வாட்டமில்லாமல் (இளைப்பின்றி) வெப்பத்துடன் மினுமினுப்பு உண்டாகும். கை, கால்களில் ஓய்ச்சல், புருவம், கண்கள், மூத்திரம் முதலானவைகள் மஞ்சள் நிற மடைதல். சிறுநீர் விடும்போது எரிச்சல், மலபந்தம் முதலியவைகள் உண்டாகும். அசீரணம். உப்பிசம் முதலானவைகள் ஏற்படும்.

செங்கமலக் காமாலை

தாமத குணம், தேகம் வாட்டம் அடைதல், சோம்பல் மூத்திரம் சிவப்பு அல்லது மஞ்சள் நிறத்துடன் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக வெளிவரல், உடலும் நகமும் வெளுத்து வறண்டு போதல், சுரம் அடித்தல், உள்நாக்கு, உமிழ்நீர் முதலியவைகள் மஞ்சள் நிறமாதல், முதலிய குறிகள் காணும்.

கும்ப காமாலை

காமாலை ரோகத்திற்குச் சிகிச்சை செய்யாமலிருந்து அது வெகுநாள் சென்றதாகவுமானால் அது 'கும்ப காமாலை' என்ற நோயாகும். இதற்கு சிகிச்சை செப்வது சிரம சாத்யமானது.

இதன் இலட்சணங்கள்

தேகம் முழுவதும் கண்டு, கண்டான வீக்கம், களைப்பு தேகத்திலும், மூத்திரத்திலும் மஞ்சள் நிறம், மாலை நேரங்களில் வியர்வை, கண்களில் சிவப்பு, சரீர வாட்டம் முதலான குறிகளேற்படும்.

குர்பகாமாஸையின் அசாத்ய இலட்சணம்

வாந்தி, அரோசகம், இருதய படபடப்பு, ஜ்வரம், மனோபலக்குறைவு முதலியவைகளுடனும், ஸ்வாசகாசங்களுடனும் கூடிய ரோகி இறப்பது நிச்சயம்.

ஹலீ மகம்

குர்பகாமாஸை ரோகம் முற்றி, ரோகியின் உடம்பில் சுறுப்பு அல்லது பச்சை நிறங்கள் கண்டாலும், சோம்பல், ஜீரணக் குறைவு, உடம்பு கதகதப்பு, ஸ்திரீகளிடத்தில் விருப்பின்மை, தேகத்தில் வலி, எரிச்சல், நாவறட்சி, மயக்கம் முதலிய குறிகள் காணப்பட்டாலும் அது 'ஹலீமக' ரோகம் என்று அறியவும்.

காமாஸை ரோகத்தின் அசாத்திய இலட்சணம்

மலம், மூத்திரம் முதலியவைகள் சுறுப்பாகவோ மஞ்சளாகவோ ஆகும். உடலில் வீக்கம் அதிகமானாலும் முகம், வாந்தி முதலியவைகள் சிவந்தும், சிறுநீர்விடும் போது எரிச்சலுண்டானாலும் அந்நோய் எளிதில் சொஸ்தமாகாது. உடம்பெரிச்சல், அருசி, நாவறட்சி, வயிற்றுப் பொருமல், சோம்பல், மயக்கம், ஜடராக்னிக் குறைவு இவைகளுடன் கூடிய காமாஸை ரோகியும் இறப்பது நிச்சயம்.

ஆங்கில முறைப்படி பாண்டு ரோக வகைகளின்
காரணங்களும் குறிகுணங்களும்

மண்ணீரலும் (Spleen), கல்லீரலும் (Liver) மஜ்ஜையும் (Bone marrow) இரத்தம் உண்டாவதற்குக் காரண உறுப்புகளாக இருக்கின்றன.

இரத்தத்தில் நுண்ணிய சிவப்பு அணுக்களும் (Red corpuscles) வெள்ளை அணுக்களும் (Leucocytes) இரத்த நீர் எனப்படும் மஞ்சள் நிறமான நீரில் (Plasma) மிதந்து கொண்டிருக்கின்றன. ஒவ்வொரு அணுவின் மேலும் மெல்லிய நிறமற்ற சவ்வுத் தோலிருக்கின்றது. அது அணுவின் சிவப்பான சத்து (Haemoglobin) வைக்கப்பட்டிருக்கின்றது. இது இரும்பு சம்பந்தமுள்ளது. இதுதான் சுவாசத்திலுள்ள பிராணவாயுவைக் கிரகித்துத் தேகத்தின் பல பாகங்களுக்கும் கொண்டு செல்கின்றது.

ஒவ்வொரு சிவப்பு அணுவின் குறுக்களவு $\frac{1}{2500}$ ஆகும். இவ்வணுக்கள் நடுவில் குழிந்தும் பக்கங்களில் மொத்தமாகவும், வட்டமாகவும் காணப்படுகின்றன. மேலும் இவைகள் ரப்பரைப்போல நெகிழுந்தன்மையுள்ளவைகளாதலால் நுண்ணிய இரத்தக் குழாய்களிலும் (capillaries) செல்லும். சிவப்பு அணுக்களின் சராசரி எண்ணிக்கை 1 கன மில்லி மீட்டருக்கு 50 லட்சம் வீதம் இருக்கும். ஒவ்வொரு சிவப்பு அணுவின் ஜீவதசை சுமார் 30 முதல் 40 நாட்களாகும் பின்பு இவைகள் அழிய ஆரம்பிக்கின்றன. அவை அழிந்தவுடன் பித்த அணுக்களாக மாறிக் கல்லீரலில் சேர்ந்து பித்தமாக ஆகிறது¹.

1. When once the red cells are broken down, the free blood pigment is converted into bile pigment by the Kupffer cells. It is not to be imagined that blood destruction and bile formation occur only in certain organs. They probably occur in all organs and in the colour of an ordinary bruise we have in reality the formation of bile pigment locally.
[Page 362 of Halliburton Physiology 23rd Edn.]

ஆகவே நமது சாஸ்திரத்தில் பாண்டு என்னும் ரோகம், பித்தம் அதிகரித்து உண்டாகும் ரோகம் என்றும் அதில் இரத்தத்திலுள்ள சிவப்பு அணுக்கள் குறைகிறதென்றும், இருப்புச்சத்து இந்த ரோகத்திற்குக் குணம் செய்யக் கூடியதென்றும் சொல்லப்பட்டிருப்பது மேல்நாட்டு ஆராய்ச்சிக்குப் பொருத்தமாக இருக்கிறதென்பது இங்கு கவனிக்கத்தக்கது.

மேல்நாட்டு ஆராய்ச்சியின்படி பாண்டு ரோகமானது, சிவப்பு அணுக்களுக்கு நெருங்கிய சம்பந்தமுள்ளதாகையால் சிவப்பு அணு உண்டாகும் வரலாறும் அது கெட்டுப் போகும் காரணங்களையும் அறியவேண்டியது அவசியம். சிவப்பு அணு உண்டாவதற்கு anti anaemic principle என்ற பாண்டுத்வ விபரீத சத்தும். மஜ்ஜையிலுண்டாகும் சிவ ஜீவ அணுக்களும் முக்கிய காரணங்கள். முதலில் சொல்லப்பட்ட பாண்டுத்வ விபரீத சத்து உண்டாவதற்கு இரைப்பை முதலிய அங்கங்களில் உண்டாகும் அகச்சத்தும் (Intrinsic factor) ஆகாரத்திலிருந்து கிடைக்கும் புறச் சத்தும் (Extrinsic factor) காரணமாகையால் அகச்சத்தோ புறச்சத்தோ குறைந்தால் சிவப்பு அணு உண்டாவது தடைபடும். இவ்விரு சத்துக்களுஞ் சேர்ந்து பாண்டுத்வ விபரீத சத்து ஏற்படினும் அது சிறுகுடலின் மூலமாக உறிஞ்சப்பட்டு கல்லீரலிற்குப் போய்ச் சேர்ந்து சிவப்பு அணு உற்பத்திக்குக் காரணமாக இருப்பதால், எந்தக் காரணத்தினாலாவது இந்தச் சத்து குடலினால் உறிஞ்சப்படாமல் போனாலும் சிவப்பு அணுக்களின் உற்பத்தி தடைபடும். இவ்விதம் சிறுகுடல் சத்தை உறிஞ்சாமலிருப்பதற்குப் பல காரணங்களுண்டு. அவைகளாவன:

1) சிறுகுடலில் உறிஞ்சும் சக்தியுள்ள மெல்லிய சதை கொக்கிப்புழு முதலிய ரோகங்களால் கெடுதியடைதல்.

2) சீரணமான ஆகாரம் சிறுகுடலில் போதுமான நேரம் நிற்காமல் பெருங்குடலிற்குத் தள்ளப்படுதல்.

3) நாள்பட்ட சீதபேதி, அதிசாரம் முதலியவை.

பாண்டுத்வ விபரீதச் சத்தானது சிறுகுடலினால் உறிஞ்சப்பட்டுக் கல்லீரலிற்குச் சென்றபிறகும் கல்லீரலின் பலகீனத்தால் இச்சத்தை சேமித்து வைக்கும் சக்தி குறைந்து அதனாலும் சிவப்பு அணுக்களின் உற்பத்தி தடைபடும். தவிர, சிவப்பு அணுக்களுண்டாவதற்கு பாண்டுத்வ விபரீத சத்தோடு கூட சேர்க்கப்பட வேண்டிய சில ஜீவ அணுக்கள் மஜ்ஜையிலுண்டாகின்றன. இஜ்ஜீவ அணுக்கள் சரியானபடி உண்டாகாமல் போனாலும், சிவப்பு அணுக்கள் பூர்ண வளர்ச்சியை அடைவதில்லை.

மேற்கூறிய காரணங்களினால் ஏற்பட்ட பாண்டு ரோகத்தை, Primary or Pernicious anaemia என்றும் அல்லது புற்று, மூலம், இரத்தப்போக்கு முதலான காரணங்களினால் உண்டான பாண்டு ரோகத்தை Secondary anaemia என்றும் கூறுவர்.

பாண்டுரோகத்தின் பொதுவான இலட்சணங்கள்

1. தேக வேலைகளையோ, மூளை வேலைகளையோ அதிகமாகச் செய்ய முடியாது, சிரமப்பட்டுச் செய்தால் உதிடு, கண்கள், நாக்கு முதலான உறுப்புகள் வெளுக்கும், வெள்ளை விழியும் நீலநிறமாகும், படபடப்பு, மேல்மூச்சு வாங்குதல், மயக்கம் முதலியவைகளும் ஏற்படும்

2. இருதயம் விரிந்து வலியேற்படும்.

3. இரவு நேரங்களில் கணுக்கால்கள் வீங்கும்.

4. ஜீரணக் குறைவோ நிலையிலல்லாத பசியோ ஏற்பட்டு, சாப்பிட்ட ஆகாரம் சீரணிக்காமல் வாந்தி உண்டாகும்.

5. மலப்ரவ்ருத்தி சரியாக ஆகாது.

6. தலைவலி, காதுகளில் இரைச்சல், பயம், மனச் சஞ்சலம், மனச்சோர்வு, கண்களில் பூச்சி பறப்பது போன்ற பிரமை முதலியவைகளும் ஏற்படும்.

7. நகங்கள் வெளுத்து, படகைப் போலாகும்.

இம்மாதிரியான குறிகள் நாளடைவில் விருத்தியாகிப் பாண்டுரோகம் உண்டாகிறது.

சிகிச்சை முறைகள்

முதலில் சொன்ன Primary anaemia என்ற வகையில் முக்கியமாக இரும்புச் சத்துடன் Liver Extracts (கல்லீரல் சத்தும்) சேர்த்துக்கொடுத்தால் குணமாகும். இதையன்றி Stomach Extracts (இரைப்பை சத்து) வைட்டமின் B, வைட்டமின் C, Folic Acid, (பசலைக் கிரைச் சத்து) முதலியவைகளையும் அதிகமாக உபயோகப்படுத்துவதால் பாண்டுத்வ விபரீதசத்து உடம்பில் உண்டாகிப் பாண்டுரோகம் குணமாகிறது.

இரண்டாவதாகச் சொல்லப்பட்ட பாண்டு ரோக வகையின் காரணத்தை அறிந்து தக்க சிகிச்சை செய்தால் குணமேற்படும்.

நமது சாஸ்திரத்தில் பாண்டு ரோகத்திற்குக் கல்லீரல் கொடுப்பதைப்பற்றி சொல்லப்படவில்லை. ஆனால் இரத்த பித்த ரோகத்திற்குச் சிகிச்சை செய்யுங்கால் குறைந்த இரத்தத்தை ஈடுசெய்ய ஆட்டின் இரத்தத்தையோ அதன் கல்லீரலையோ உபயோகிக்கவும் என்று சொல்லப்பட்டிருக்கிறது. மேலும் பாண்டுரோகம் இரத்தக் குறைவினால் ஏற்படுவதால் இம்மாதிரி சிகிச்சை முறை (Liver Therapy)யும் இந்த ரோகத்திற்குப் பொருத்தமானதே.

வேண்டுகோள்



கருணையுள்ளங்கொண்ட நம் முன்னோர்கள், அரிய பெரிய இலக்கியங்களையும், பிறவற்றையும், பனையோலைகளில் எழுதிச் சுவடிகளாக நமக்குத் தந்தனர். அவை, பல்வேறு இடங்களில் முடங்கி உள்ளன. சுவடிகள் பழுதடைவதற்குமுன் சரசுவதி மகாலுக்கு அன்பளிப்பாகக் கொடுத்துதவினால், அவை மக்களுக்குப் பயன்படும்.

மகாலுக்குக் கொடுப்பதன் மூலம், சுவடி தந்தவர்களும், சுவடி எழுதியோரும் அழியாப் புகழை, பெருமைசால் சரசுவதி மகால் உள்ளளவும் பெறுவர். அவை பதிப்பாகி வருமாயின் சுவடி தந்தார் பெயர் இடம் பெறுவதோடு, அப்பதிப்பில் ஐந்து பிரதிகளும் பெறுவர்.

எனவே, “நாம் பெற்ற பேறு பெறுக இவ்வையகம்” என்ற எண்ணமுடைய நற்பண்பாளர்கள் தம்மிடமுள்ள சுவடிகளைச் சரசுவதி மகாலுக்குத் தந்துதவ வேண்டுகிறேன்.

தஞ்சாவூர், }
19-6-92. }

தி. சண்முக ராஜேஸ்வரன், இ.ஆ.ப.,
மாவட்ட ஆட்சியர் மற்றும் இயக்குநர்,
சரசுவதி மகால் நூலகம்.

சரபேந்திரர் வைத்திய முறைகள் பாண்டு ரோக சிகிச்சை



காப்பு

(வெண்பா)

மஞ்ச சிவனிடம்வாழ் மஞ்சகுழலா ளீன்ற
கொஞ்சுகும ரர்க்குமுன்னேன் கூறியநா—லஞ்சகத்தில்
தஞ்சமென்பார்க் கேயருளுந் தஞ்சைவெள்ளைக் குஞ்சரத்தின்
கஞ்சமலர்த் தாளிணையே காப்பு.

1. கைகால் ஊதல், வீக்கத்திற்குக் கஷாயம்

பண்பிலங்கு மாவாரம் பட்டையுஞ்சுக் குங்காய்ச்சி
உண்பவர்க்குக் கால்கையி னூதலும்போந்—திண்புயத்தில்
தாரணியுந் தஞ்சை சரபேந் திரனுரையால்
பாரணியாய்ச் சொன்னேன் பரிந்து.

(இதன் பொருள்) ஆவாரம் பட்டை, சுக்கு இவ்
விரண்டையும் சமனெடையெடுத்து 8 மடங்கு தண்ணீர்
விட்டு, எட்டிலொன்றாகக் காய்ச்சி வடிகட்டிச் சாப்பிடக்
கை, கால்களின் வீக்கம் தீரும்.

2. பாண்டு முதலானதற்குக் 'கலியாணி கிருதம்'

(என்சீர் விருத்தம்)

வளமுடனே ஆவின்பால் கருப்பஞ் சாறு
 வகைக்குநா னாழிதண்ணீர் மிட்டான் சாறும்
 அளவிலரைப் படியிளநீர் பூச ணிச்சா
 றதுவகைக்குக் குறுணிசிறு நாகப் பூமா
 தளம்பிஞ்சு கடுநெல்லி தான்றி யேலந்
 தாளிசபத் திரிநிலவா மணக்கின் வேருங்
 குளமுறுநெய் தற்கிழங்கு பேரா மல்லி
 குணமான பதுமகமங் கொண்டி டாயே. 1

கொண்டிடுநா ணற்கிழங்கு சிற்றா மல்லி
 கோட்டமுடன் மாகாளிக் கிழங்கு மஞ்சள்
 வண்டுறைதா மரைச்சுருள்நன் னாரி வேருங்
 மரமஞ்சள் சிறுவழுதலை வேருங் கொள்ள
 தண்டிகமுஞ் சந்தனம்பே ரேல மோடு
 சார்ந்துவிழ லரிசியிவ் வகையொன் றுக்குக்
 கண்டிடுமுக் கழஞ்சுசேர்த் தரைத்தெ டுத்துக்
 கனமான முன்சாற்றிற் கரைத்தி டாயே. 2

கரைத்திடுபின் னடுப்பதனில் வைத்தெ ரிப்பாய்
 வகையாகப் பதங்கண்டு வடித்துக் கொண்டே
 உரைத்திடுமிக் கலியாணி கிருதந் தன்னை
 உண்மையுட னிருவேளை பருகிற் சோகை
 மருத்தீடு நீரழவு சுரம்புண் பாண்டு
 மாறுமே மங்கையர்க்குங் கருப்ப முண்டாந்
 தருமகுண சரபேந்திர னுலகத் தோர்க்குச்
 சாற்றினா ரிம்முறையைத் தயவாய்த் தானே. 3

(இ-ள்.) பசுவின் பால் ½ படி
 கருப்பஞ்சாறு 4 படி
 தண்ணீர்விட்டான்
 கிழங்கின் சாறு ½ படி

இளநீர்
பூசணிச்சாறு

1 மரக்கால்
"

இவைகளை ஒன்றுகலந்து

சிறுநாகப்பூ	மா தளம்பிஞ்சு
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
ஏலக்காய்	தாளீசபத்திரி
நிலவாமணக்கம்வேர்	நெய்தல்கிழங்கு
பேராமல்லி	பத்மகர்*
நாணற்கிழங்கு	சிற்றாமல்லி
கோஷ்டம்	மாகாளிக்கிழங்கு
மஞ்சள்	தாமரையிலைச்சுருள்
நன்னாரிவேர்	மரமஞ்சள்
சிறுகத்தரிவேர்	சந்தனம்
பேரேலம்	விழலரிசி
நெல்லிவற்றல்	

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 3 கழஞ்சு வீதம் (3 $\frac{3}{4}$ வராக னெடை) எடுத்து, ஷே சாறு விட்டு நன்றாக அரைத்து, (பசுவின் நெய் 4 படியும் விட்டு) சாறுகளுடனே கலந்து. அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்தில் இறக்கவும்.

இந்நெய்யை தினந்தோறும் (1 $\frac{1}{2}$ தோலா வீதம்) சாப் பிடச் சோகை, மருந்தீடு, நீரிழிவு, சுரம், புண், பாண்டு முதலிய ரோகங்கள் நீங்குவதுடன் குழந்தைகள் இல்லாத ஸ்திரீகளுக்கும் குழந்தைகள் உண்டாகும்.

குறிப்பு:

இம்முறையில் பசுவின் நெய்யைப்பற்றிச் சொல்லப்பட வில்லை. சாறு வகைகளும், சரக்குகளும் அதிகமாகச் சேர்வதாலும், பசுவின் பாலைச் சேர்ப்பதாலும் அதில் இருந்தே நெய்யுண்டாவதற்குப் போதுமானதாக ஆகாது. ஆகவே பசுவின் நெய்யையும் சேர்த்துக்கொள்வதனால்

*மலையாள மருந்துக்கடைகளில் கிடைக்கும்.

மருந்தின் குணம் வேறுபடாது. இம்மாதிரியே நெ. 74 சுவடியிலும் காணப்படுகிறது.

3. பாண்டு முதல் வலிகுன்மாதிகளுக்குத் 'தாம்பிர பற்பம்'

அரிதான தாம்பிரக்கா சொன்றை நன்றாய்
அகலமு விரலுளதாய்த் தகடு தட்டி
இருகழஞ்சு நெல்லிக்காய் கெந்த சுத்தை
இடித்துமணித் தக்காளிச் சாற்றி லேதான்
அரைத்திடுமுன் தகட்டிலுள்ளும் புறமும் பூசி
அழகான தேய்ந்தவோ டுரைத்துக் கொண்டு
பொருந்தவே தகட்டையதி னுள்ளே வைத்துப்
புகலுமேழு சேலைமண்செய் மறுமண் பூசே. 4

பூசியபின் றழற்கூட்டிப் பதன மாகப்
புடமிட்டே யாறினபின் பெடுத்துப் பாரு
தேசியுறுந் தாம்பிரந்தான் பற்ப மாகுஞ்
சிமிழிலிட்டோர் பணவெடைகொள் தேனி னாலு
வாசரமந் தாக்கினியும் பலவி யாதி
வலிகுன்ம மெரிகுன்மம் பாண்டுந் தீருந்
தேசதே சம்புகமுஞ் சரப பூபன்
செந்தமிழா லிம்முறையைச் சிறப்பித் தாரே. 5

(இ-ள்.) தாம்பிரக்காசொன்றை எடுத்துச் சுத்தி செய்து மூவிரலுள்ள தகடாகத் தட்டிக்கொள்ளவும்.

நெல்லிக்காய் கெந்தகம் 2 கழஞ்சு எடுத்துச் சுத்தி செய்து, மணித்தக்காளிச்சாறுவிட்டு நன்றாகவரைத்து, மேல்சொன்ன தகட்டின் இருபுறங்களிலும் ஒரே சீராகத் தடவவும்.

இரு உடைந்த ஓட்டின் துண்டுகளை எடுத்து நன்றாகத் தேய்த்து அதற்குள் மேலே சொன்னபடி செய்யப்பட்ட

தாமிரத் தகட்டை வைத்துச் சீலைமண் செய்யவும். மறு முறை மண் கவசம் இடவும்.

கவசம் காய்ந்தபின், வரளிகளை அடுக்கிக் கெஜபுடம் இடவும். ஆறியபின்பு கவசத்தை நீக்கிப் பார்க்கச் சுத்தமான தாமிர பற்பம் கிடைக்கும். இதில் ஒரு பண வெடை (3½ குன்றிமணி) வீதம் தேனில் உட்கொள்ள

மந்தாக்கினி, வலிகுன்மம், எரிகுன்மம், பாண்டு முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு :

1. செம்பைத் தகடாக்கிச் சிவக்கக்காய்ச்சித் துளசிச் சாறு, கற்றாழைச்சாறு, புளியிலைச்சாறு, புளித்தமோர் பொன்னாங்காணிச் சாறுகளில் முறையே 7 தடவை தோய்க்கச் சுத்தியாம்.

2. கெந்தகத்தை இரும்புக் கரண்டியிலிட்டுப் பசுவின் நெய்விட்டுக் கொதிக்க வைக்கவும்.

4. பாண்டுவுக்கு 'இஞ்சிக் குழம்பு'

பகருமிஞ்சிச் சாறிரண்டு படிய தாகும்

பண்பான சர்க்கரையும் பலமு மெட்டே
வகையுடன்கூட் டடுப்பில்வைத்துக் காய்ச்சுப் பாகாய்
வரும்பதத்தில் மிளகுபச் சிலையு மேலந்

திகழுறுமுத் தக்காசு கொத்த மல்லி

திப்பிலியுஞ் சீரகமோ மங்கி ராம்பு
மிகுமதுரங் கடுகுரோ கணியுங் கொண்டு

மெய்க்குமில வங்கமுடன் சேர்த்தி டாயே. 6

சேர்த்திடுவா யோர்வகைக்குப் பலங்காற் கூட்டிச்

சீருடனே பொடித்தரைத்து நயம தாகப்

பார்த்திடுவாய் முன்பாகிற் கலந்து காய்ச்சுப்

பகருநற்றேன் படிதானொன் றதனிற் கூட

வார்த்திடுபின் னிஞ்சியாதிக் குழம்பி றக்கி
 வைத்துக்கொண் டோர்நேரங் கரண்டி கொள்ள
 தீர்ந்திடும ரோசகப்பாண் டிருமல் வீக்கஞ்
 செரியாமை யீளையரு வருப்புந் தானே. 7

தானிதற்குப் புளியுப்புக் கைப்பு மூன்றுந்
 தள்ளிவிடிற் பத்தியமாங் காசி டில்லி
 சீமைகு வங்காளங் குடகு கொச்சி
 சிங்களமோ டந்தந்தத் தேச மன்னர்
 மானமுறப் பணிதஞ்சை மன்னர் கோனென்
 வறுமைதனை நீக்கிவைப்ப தரிதோ நாளு
 நானமணிச் சரபு பாலன் சொன்ன
 நன்முறைக ளெல்லார்க்கும் நயமி தாமே. 8

(இ-ள்.) இஞ்சிச்சாறு 2 படியுடன். சீனி 8 பலம்
 போட்டு. அடுப்பின்மேல் வைத்துப் பாகாக்கிக் கொள்ள
 வும்.

மிளகு	பச்சிலை
ஏலக்காய்	கோரைக்கிழங்கு
கொத்தமல்லி விதை	திப்பிலி
சீரகம்	ஓமம்
கிராம்பு	அதிமதுரம்
கடுகரோகிணி	இலவங்கப்பட்டை

இச்சரக்குகளை வகைக்குக் கால்பலமெடுத்துக் கல்
 உரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, முன்
 சொன்ன பாகுடன் கலந்துப் பதத்தில் இறக்கிக்கொள்ள
 வும். ஆறியபின் சுத்தமான தேன் 1 படி விட்டுக் குழப்பிக்
 கொள்ளவும்.

தினம் ஒருவேளை ஒருசிறு கரண்டியளவு உட்கொள்ள

அரோசகம், பாண்டு, இருமல், வீக்கம், செரியாமை
 ஈளை, அருவருப்பு முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

இதற்குப் பத்தியம்: புளிப்பு, கைப்பு, உப்புப் பதார்த்தங்களைத் தள்ளவும்.

5. பாண்டு முதலானதற்குச் 'சிஞ்சாதி லேகியம்'

இலங்குபுளி யிலைநூறு பலமு மேகொண்
 டித்துடனே துருப்பிடித்த விரும்பு தானும்
 பலமன்ப தாகுந்தண் ணீர்நு லைந்து
 படிகூட விட்டுநன்றாய்க் கடாயங் காய்ச்சுக்
 கலங்காம லிரண்டுபடி யாயி றக்கிக்
 கரைத்திடம்ப தாம்பலநற் பழுவெல் லத்தை
 நலமான விஞ்சிமேற் புரணி நீக்கி
 நறுக்கியது பதினாறு பலமுஞ் சேரே. 9

சேர்த்திடுமுன் கடாயத்திற் பதன மாகச்
 சீருடனே பாகதுபோற் காய்ச்சிக் கொண்டு
 சீரகமு மிளகுகருஞ் சீர கஞ்சேர்
 திப்பிலியுஞ் சுக்குடனே யாய்ந்த தின்மேல்
 ஓர்வகைக்கு ரெண்டுபலம் பொடிசெய் நன்றாய்
 உண்மையுட னேவடியிட் டயமண் டீரஞ்
 சார்புடனே வகைக்கிரண்டு பலம்பொ டித்துத்
 தனித்தனியே முன்பாகிற் கலந்து கொள்ளே. 10

கலந்திடுவாய் அரைப்படிதேன் விட்டுக் கிண்டி
 கண்டதுசிஞ் சா திலே கியம தாகும்
 நலந்தருமே யிருவேளை யுங்கொ டுப்பாய்
 நட்பான புளியுப்புக் கடுகோ டெண்ணெய்ப்
 பலவாயுக் கரியிறைச்சி நீக்கிப் பின்பு
 பத்தியமாய்த் தானிருக்கிற் பண்பில் லாத
 துலையாத பாண்டுகா மாலை தீருஞ்
 சுந்தரனாஞ் சரபேந்திரன் சொன்ன வாரே. 11

(இ-ள்.) புளியிலை 100 பலமும், துருப்பிடித்த இரும்பு 50 பலமும் எடுத்து, தண்ணீர் 20 படி விட்டு அடுப்பின்

மேலேற்றி 2 படி கஷாயமாகும்வரை சுண்டக் காய்ச்சவும்.

பழைய வெல்லம் 50 பலத்தைக் கஷாயத்துடனே கரைத்து, மேல்புரணி நீக்கிய இஞ்சி 16 பலம் கூடப் போட்டு, மறுபடியும் அடுப்பின் மேலேற்றிப் பாகாக்கிக் கொள்ளவும்.

சீரகம்	மிளகு
கருஞ்சீரகம்	திப்பிலி
சுக்கு	

இவைகளை வகைக்கு 2 பலம் எடுத்து வஸ்திர காயஞ் செய்துகொண்டு

சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்	1 பலமும்
மண்டுரத்தூள்	1 பலமும் கலந்து

பாகில் போட்டுக் கிளறவும். லேகிய பதத்திலிறக்கி ஆறியபின் சுத்தமான தேன் $\frac{1}{2}$ படி விட்டுக் குழப்பிக் கொள்ளவும்.

இந்த லேகியத்தைத் தினம் 2 வேளை (காலை, மாலை) களிலும் கொடுக்கப் பாண்டு. காமாலை முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

இதற்குப் பத்தியம்: புளி, உப்பு, கடுகு, நல்லெண்ணெய், வாயு பதார்த்தங்கள், இறைச்சி முதலியவைகளை நீக்கவும்.

குறிப்பு:- இரும்பைச் சுத்திசெய்யும் முறை: முதல் நாள் நல்லெண்ணெயில் ஊறவைத்து மறுநாள் வறுக்கவும்.

2. மண்டுரம்:— பசு முத்திரத்தில் ஊறவைத்துக் கழுவிவிடவும்.

6. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்குச்
'சிஞ்சாதி லேகியம்'

புளியிலைதூக் கொன்றுகிட்டந் தூக்கொன் றாங்கேள்
புதியமோர் படிபத்துக் கடுக்காய் நூறு
வளமுள்ள காடியுமைங் குறுணி யாகும்
வகையெல்லாஞ் சேர்த்துசட்ட மாய்த்து வைத்து
உளமகிழ வேயிருப்புத் தூக்கொன் றும்போட்
டுறவைத்தே காய்ச்சிப்பின் னிறுத்துக் கொண்ட
தெளிவுதனிற் பனைவெல்ல மூன்ற ரைச்சேர்
சேர்த்திடவே நன்றாகக் கரைத்தி டாயே. 12

கரைத்ததனைக் குழம்பாகக் காய்ச்சிப் பாகு
கண்டபதந் தனிலேல மிளகு சுக்கோ
டுரைத்திடும்பூ லாங்கிழங்கு தான்றிக் காயிந்
துப்புடன் சாதிக்காய் நெல்லி முள்ளி
அரிதான வாய்விளங்கந் தேவ தாரம்
அழகுறுதிப் பிலியோமஞ் சாதி யின்பத்
திரியிலவங் கத்தினொடு வகையொன் றுக்குச்
சீரான பலமரைசூ ரணித்தி டாயே. 13

சூரணமும் பகவின்னெய் யெள்ளி னெண்ணெய்
சுசியுள்ள தாய்வகைக்குச் சேரொன் ராம்சிந்
தூரமுடன் சுத்திசெய்த மண்டு ரத்தின்
தொகைவகைக்குப் பலமரைதான் பொடித்துச்
சேர்திலே கிளறியபின் னிறக்கி வைத்துச் [கொண்டு
சிவந்ததே னரைச்சேரும் விட்டுக் கிண்டிச்
சீருடன்சிஞ் சாதிலே கியம தாகுந்
திறமுளநெய்க் கலசத்திற் கொண்டி டாயே. 14

கொண்டிடுபாக் கவ்வளவா யிரண்டு நேரங்
கொடுக்கவொரு மண்டலம்பால் பருப்புக் கீரை
உண்டிடலாம் புகையிலையும் புளியு மேதள்
ஞாதல்மகோ தரமுட்பாண் டசதி குலை

கண்டிடுகா மாலையிரைப் புங்கி ரந்தி
 கதிரோனைக் கண்டபனி போல நீங்கும்
 வண்டுறையூ மாலையணி சரப பூபன்
 வன்மையுட னிம்முறையை வழுத்தி னாரே. 15

(இ-ள்.)	புளியிலை	ஒரு தூக்கு (1¼ வீசை)
	கிட்டம் (சுத்திசெய்தது)	„
	புதிய பசுவின்மோர்	10 படி
	விதைநீக்கிய கடுக்காய்	100 (எண்ணிக்கையில்)
	காடி	5 மரக்கால்
	இரும்புத்தூள்	1¼ வீசை

இவைகளை ஒன்றுகலந்து ஒருநாள் முழுதுமுறவைத்து மறு
 நாளடுப்பில் வைத்து நாலிலொன்றாகக் காய்ச்சிவடி கட்டிப்
 பனைவெல்லம் 3½ சேரை அதில் கரைத்துக்கொள்ளவும்.
 இதை அடுப்பின்மேல் வைத்துப் பாகாக்கி.

ஏலக்காய்	மிளகு
சுக்கு	பூலாங்கிழங்கு
தான்றிக்காய்த்தோல்	இந்துப்பு
சாதிக்காய்	நெல்லிமுள்ளி
வாயுவிடங்கம்	தேவதாரம்
திப்பிலி	ஓமம்
சாதிப்பத்திரி	கிராம்பு

இச்சரக்குகளை வகைக்கு ½ பலம் வீதமெடுத்துச்
 சூரணம் செய்து, பாகுடன் கலந்து

பசுவின் நெய்	1 சேரும்
சுத்தமான நல்லெண்ணெய்	„

விட்டுக் கிண்டவும். பின்பு மண்டீர சிந்தூரம் அல்லது
 சுத்திசெய்த மண்டீரம் ½ பலமெடுத்து வேகியத்துடன்

கிளறி, அடுப்பின் மேலிருந்து இறக்கி, ஆறியபின் சுத்தமான தேன் $\frac{1}{2}$ சேர்விட்டுக் கிளறி வைத்துக்கொள்ளவும். இந்த லேகியத்தை ஒரு பழகிய நெய்ப்பாண்டத்தில்பத்திரப் படுத்தி, தினந்தோறும் காலையிலும் மாலையிலும் கொட்டைப்பாக்களவு சாப்பிடவும். இவ்வாறு 1 மண்டலம் (40 நாள்) உட்கொள்ளவும்.

ஐந்தீயம் : பசுவின்பால், பருப்பு, கீரை வகைகள் முதலியவைகளை வேண்டிய அளவு சேர்த்துக்கொள்ளலாம். புகையிலை, புளி இவைகளைத் தள்ளவும்.

தீரும் வியாதிகள் : வீக்கம், மகோதரம், பாண்டு, அசதி சூலை, காமாலை, இரைப்பு. கிரந்தி முதலியவைகள்.

7. ஊது பாண்டு ரோகத்திற்குச் சூரணம்

கரிப்பான்வெண் சாறடைபுஞ் சிவதை வேருங்
கணக்குடனொவ் வொன்றுழக்கரப் பொடியி
புரிபுங்கின் கொழுந்துமு வழக்கு நய்யப் [னோடே
பொடித்தகரிப் பானாதிச் சூரணத்தில்
ஒருநற்கா சிடைபொடித்த மிளகு நேராய்
உண்டிடலு தினபாண்டு போம்நல் லெண்ணெய்
உரியகறி பிண்ணாக்குங் கூட்டிக் கொள்வாய்
உண்மைமுறை சரபேந்திர னுரைத்த வாறே. 16

(இ.ள்.) கையாந்தகரை வெள்ளைச் சாறடை

சுத்திசெய்த சிவதைவோர்

இவைகளின் சூரணம் வகைக்கு ஒவ்வொரு உழக்கு

சுத்திசெய்த அரப்பொடி 3 உழக்கு

புங்கங்கொழுந்துச் சூரணம் ,,

இவைகளைக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திசாயஞ் செய்துகொண்டு ஒரு காசெடைச் (1 வராகனெடை) சூரணத்திற்கு ஒரு காசெடை மிளகுத் தூள் சேர்த்து உட்கொண்டுவரப் பாண்டுரோகம் தீரும்.

புத்தியம்: நல்லெண்ணெய், கறிவகைகள் (மாம்சம்) பிண்ணாக்கு முதலியவைகள் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்.

குறிப்பு: சிவதைவேர் சுத்தி: மேல்தோலை நீக்கி விட்டுப் பசுவின் பாலில் வேகவைத்துக் கொள்ளவும்.

8. பாண்டு ரோகத்திற்கு 'லோக சிந்தாரம்'

அரப்பொடியைக் கல்வத்திற் போட்டு மேலும்

அதனின்மரு தப்பட்டைச் சாறு விட்டு

இரவிதனில் வைக்கவுரு கிப்போ மேலும்

எடுத்ததையோர் குகையிலிட்டு மேல்வாய்முடிச் சரசமுடன் சேலைமண்செய் ததின்மேல் நற்க

சபுடமிட லோகசிந் தூர மாகும்

உரியவனு பானமறிந் துண்பாண் டும்போம்

உயர்முறையைச் சரபேந்திர னுரைத்த வாறே.17

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த அரப்பொடியைக் கல்வத்திற் போட்டு, மருதப்பட்டைச்சாறுவிட்டு அரைத்து, வெயிலில் வைத்தால் அது உருகி ஒன்றாகும். இதை ஒரு குகையிலிட்டு ஒரு சில்லினால் முடிச் சீலைமண் செய்யவும். நன்கு காய்ந்தபின் கஜபுடம் இடவும்.

சுத்தமான அயச்செந்தூரம் கிடைக்கும். தக்க அனு பானத்தில் சாப்பிடப் பாண்டு தீரும்.

9. பாண்டு முதற் சோகைக்குச் சுரசம்

முருங்கைகரி சாலைசெருப் படியிம் மூன்று
 மூன்றுபிடி யரப்பொடியு முழக்க தாகும்
 திருமருவு மெலுமிச்சம் பழத்தின் சாறு
 திட்டமுடன் விட்டந்தச் சுரசந் தன்னை
 உரிமையுடன் நாலிரண்டு நாளுண் பீராய்
 ஊதிடுப்பாண் டுடன்சோகை தீரு மெங்கள்
 தருமகுண நிருபனெனுஞ் சரப பூபன்
 சாற்றினா ரிம்முறையைத் தமிழ்ப்பா வாலே. 18

(இ-ள்.) முருங்கை கையாந்தகரை
 செருப்படை

இம்மூன்றும் வகைக்கு ஒரு பிடி

சுத்திசெய்த அரப்பொடி 1 உழக்கு

இவைகளை யொன்றுகூட்டி எலுமிச்சம்பழச்சாறு
 விட்டு நன்றாக இடித்துப் பிழிந்த ரசத்தைத் தினம் இரு
 வேளை சாப்பிடவும். இவ்வாறு 8 நாளைக்குச் சாப்பிட
 வும்.

விக்கத்துடன் கூடிய பாண்டு, சோகை முதலிய
 ரோகங்கள் தீரும்.

10. பாண்டு ரோகத்திற்கு 'நாயுருவி ஆதி உருண்டை'

அருமையுறுஞ் சிவந்திடுநா யுருவி வேரும்
 அவுரியிலை கிட்டமுடன் சமன தாகும்
 எருமையின்மோ ரதிலரைத்துக் குளிகை யுஞ்செய்(து)
 இருவேளை யுங்கொடுக்கப் பாண்டு தீரும்
 திருவுறையு மெழில்மார்பன் மன்னர் மன்னன்
 தேசமெல்லா மொருகுடைக்கீ ழானும் யோகன்

மருமலர் சே நிருபுயத்தோன் சரப பூபன்

மாநிலத்தோர்க் கிம்புறையை வகுத்த வாறே. 19

(இ-ள்.) சிவப்பு நாயுருவி வேர்

அவுரி இலை

சுத்திசெய்த கிட்டம்

இம்பூன்று சரக்குகளையும் சமமெடுத்துக் கல்வத்தி
லிட்டு மோர் விட்ட ளாத்து (சுண்டைக்காயளவு) உருண்டை
களாகச் செய்துகொண்டு தினம் 1 உருண்டை வீதம்
காலையிலும் மாலையிலும் கொடுத்து வரவும். பாண்டு
தீரும்.

11. பாண்டு முதலாவதற்கு 'இரதாதி சூரணம்'

இரதமோர் பலமுங்கெந் தகமுங் காந்தம்

இதுவகைக்குப் பலமுநா லாகு மேலும்

அரப்பொடியும் பலமெட்டுப் பொடித்த கிட்டம்

அதன்பலமும் பதினெட்டாங் குமரிச் சாற்றில்

அரைத்தெடுத்தத் தேங்காய்க்குள் வைத்த தின்மேல்

ஆமணக்கி னீலைசுருட்டி ரளியில் வைக்கில்

உரியகு ரணமாங்கற் றாழை தன்னில்

உண்மையுட னேர்வாளப் புடமும் போடே. 20

புடமுறுநேர் வாளமிரு பதின்சு முஞ்சுப்

புகலுமொரு பிடியாகு மிளகுஞ் சேர்த்துப்

பொடியிடுமுன் னிரதாதிச் சூரணத்திற்

பொருந்திடவே கலந்துசிமிழ் தனில டைத்துக்

கொடுமுன்று பணவெடையைக் குழைத்துத் தேனிற்

குளிர்குலைப்பும் பாண்டுகா மாலை சோகை

அடுத்துவரு நாலுநாள் மாறல் தீரும்

அண்ணல்சர பேந்திரனார் அறைந்த தாமே. 21

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த பா தரசம்	1 பலம்
„ நெல்லிக்காய்கெந்தகம்	4 பலம்
„ காந்தம்	4 பலம்
„ அரப்பொடி	8 பலம்
„ கிட்டர் (பொடித்தது)	8 பலம்

இவற்றைக் கல்வத்திலிடவும். முதலில் ரசத்தையும் கெந்தகத்தையும் கூட்டி அரைத்துச் சுஜ்ஜலிசெய்து, பின்பு சரக்குகளை ஒன்றன்பின்னொன்றாய்ப் போட்டு *சோற்றுக் கற்றாழைச் சாற்றினால் அரைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு முற்றிய தேங்காயின் சுண்டளைத் திறந்து அதனுள்ளிருக்கும் இளநீரை ஊற்றிவிட்டு, அதற்குள் முன் அரைத்த விழுதை அடைத்து ஆமணக்கிலை போட்டுச் சுற்றி வெயிலில் வைக்கவும். இவ்வாறு அவை நன்றாகக் காய்ந்து சூரணமாகும் வரை வைக்கவும். கற்றாழைச் சாற்றில் டோலா எந்திரமாக வைத்து எடுத்த நேர்வாளம் 20 கழஞ்சுடனே மிளகு 1 பீடியும் சேர்த்து அரைத்து வைத்துக் கொள்ளவும். இதனுடன் முன் சூரணத்தைக் கலந்துகொண்டு, ஒரு சிமிழில் பத்திரப்படுத்தி 3 பணவெடை வீதம் தேனில் குழைத்துச் சாப்பிடவும்.

குளிர், குலைப்பு, பாண்டு, காமாலை, சோகை, முறை ஜூரம் (4 நாள் காய்ச்சல்) முதலியவை தீரும்.

குறிப்பு: பணவெடை = 3½ குன்றிமணி

இந்த முறையில் வாளம் அதிகமாகச் சேர்த்திருப்பதால் நிதானித்துச் சாப்பிடவும்.

2. ஒரு பானையில் வேண்டிய திரவத்தை ½ வாசியூற்றி அதில் சுத்தி செய்யப்பட வேண்டிய சரக்கைத் தொங்கவிட்டு அடுப்பின்மேல் வைத்து எரிப்பது 'டோலா' எந்திரமாகும்.

*கற்றாழை மடலைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கிச் சிறிது கடுக்காய்த்தூள் போட்டு, ஊறவைத்து இடித்துப் பிழிய, சாறு கிடைக்கும்.

12. பாண்டு முதலாவதற்கு 'வில்வாதி லேகியம்'

நலமுறுவில் வத்தின்வேர் கோவைத் தண்டு
 நளிநிலப் பனைக்கிழங்கு வகைக்கு நூறு
 பலமந்த நிறையாகுஞ் சீந்திற் றண்டு
 பண்புடனே பதிலுரைசர்க் கரையுங் கொண்டு
 நிலவாகை கண்டங்கத் திரியு நொச்சி
 நேரான காஞ்சொரியுஞ் சிற்றா முட்டித்
 துலங்குசங்கு நாயுருவி சங்கங் குப்பி
 தூ துவளை யாடாதோ டையு மாமே, 22

ஆமிதற்குச் சிறுகுரிஞ்சான் சங்கத் தாரி
 அழுக்கிராக் கிழங்குங்காட் டாம ணக்கு
 மாமுத்தக் காகமுக்கா வேளை காட்டு
 மல்லிகையு நன்னாரி பேரா முட்டிச்
 சேரமன்னி யுஞ்சிவனார் வேப்புங் கொண்டு
 சொவ்வகைக்கைம் பதுபலமா மிடித்த தெல்லாஞ்
 சேமமுள்ள பண்டத்திற் போட்டு மேலுஞ்
 சீருடனே கலநீர்விட் டெரித்தி டாயே. 23

எரித்திடுக டாயம்போல் மருகக் காய்ச்சி
 இரண்டுபடி யாயிறுத்து முடக்கொத் தானுங்
 கரிசாலை பொடுதலையு முகமு கக்கை
 கனமான மாதளையில் கருப்ப மாகும்
 பிரமிநா ரத்தைபூ சினியி னோடு
 பின்புசெருப் படியிஞ்சி வகைக்குச் சாறும்
 அரியதொரு காற்படிசேர் கொத்த மல்லி
 அதிமதுரஞ் செவ்வியத்தோ டரத்தைச் சேரே. 24

சேர்த்திடுதிப் பிலிமூல மிளகு சுக்குச்
 செவ்வல்லிக் கொடியுடன்வாய் விளங்க மோமஞ்
 சீரகநற் றிப்பிலியுங் கோட்ட மாகுஞ்
 சித்திரமு லமுடனி தெல்லாஞ் சேர்த்தே
 ஓர்வகைக்குப் பலமரை பேய்ப்புடலுங் காந்த
 முள்ளிநெல்லி முள்ளியு மருப்பூ மாகுஞ்

சீரிருவ ராகனெடை வகையொன் றுக்குச்
செப்பியநற் சாதியின்பத் திரியு மாமே. 25

சாதிக்காய் சிறுநாகப் பூவ சம்பு
சார்புடனே யரப்பொடி கிராம்பு மாகுங்
கோதில்லா நல்லகுரா சானி யோமங்
கூட்டொருவ ராகனெடை வகையொன் றுக்குத்
கீதில்லாக் கடுகுரோ கணிக டுக்காய்
சீருடன்றே சாபுரங்கே னோர்வ கைக்கு
நீதியுறு மூன்றுவரா கனெடை யுங்கொள்
நேர்மையுட னேயிடித்துப் பொடித்துக் கொள்ளே.

பொடியுடனற் பழவெல்லம் பலமைந் தாகும்
புனிதத்தேன் னெய்வகைக்குப் படியொன் றாமுண்
வடித்திடு கடாயமதிற் போட்டுக் கிண்டிள்
வளமுளவில் வாதிவே கியமுண் பீரிப்
படியொருமண் டலந்தனிலே வாய்வு குன்மம்
பாண்டுசிலேட் டுமங்கள்விஷப் பாக மல்லாற்
கொடும்பித்த முந்தீருஞ் சரப பூபன்
கூறுமுறை யுலகினயங் கொள்வர் தாமே. 27

(இ-ள்.) வில்வவேரின் மேல்தோலை நீக்கி உள்ளிருக்கும்
கட்டையை வெட்டியதூள் 100 பலம்
கோவைத்தண்டு ,,
நிலப்பனைக்கிழங்கு ,,
சீந்தில்சர்க்கரை நிலவாகை
கண்டங்கத்திரி நொச்சி
காஞ்சோரி வேர் சிற்றாமுட்டிவேர்
சங்கங்குப்பி நாயுருவி
சங்கமவேர் தூ துவளை
ஆடாதோடை சிறுகுநஞ்சான்
சங்கதாரிவேர் அமுக்கிராக்கிழங்கு
காட்டாமணக்கு கோரைக்கிழங்கு
முக்காவேளை காட்டுமல்லிகை

நன்னாரி
சிவனார் வேம்பு

பேராழுட்டி

இச்சரக்குகளின் வேர் வகைக்கு 50 பலம் வீதமெடுத்துச் சிறுசிறு துண்டுகளாக்கி முன்சொன்ன வேர்களையும் வெட்டி, ஒரு பெரிய பாத்திரத்திலிட்டு. 12 மரக்கால் தண்ணீர் விடவும். ஒரு நாள் அவை நன்றாக ஊறியபின் இவைகளைச் சிறிது சிறிதாகக் கல்லுரலிலிட்டு நசுக்கி, அத்தண்ணீரிலேயே கலக்கி, அடுப்பின் மேலேற்றி 2 படி (அதாவது 1 மரக்கால்) ஆகும்வரை எரிக்கவும். பின்பு கஷாயத்தை வேறொரு பாத்திரத்தில் இறுத்துக்கொண்டு.

கரிசலாங்கண்ணிச்சாறு	½ படி
பொடுதலைச்சாறு	„
முகமுகக்கைச்சாறு	„
மாதுளம்பழச்சாறு	„
கருப்பஞ்சாறு	„
பிரமிச்சாறு	„
நாரத்தஞ்சாறு	„
பூசணிக்காய்ச்சாறு	„
செருப்படிச்சாறு	„
இஞ்சிச்சாறு	„

முதலிய சாறு வகைகளையும் கஷாயத்துடன் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

கொத்தமல்லி விதை	அதிமதுரம்
செவ்வியம்	சிற்றரத்தை
கண்டதிப்பிலி	மிளகு
சுக்கு	செவ்வல்லிக்கொடி
வாயுவிளங்கம்	ஓமம்
சீரகம்	திப்பிலி
கோஷ்டம்	கொடிவேலிவேர்

இவைகள் வகைக்கு ½ பலம்

பேய்ப்புடல் சுத்திசெய்த காந்தம்
நெல்லிமுள்ளி முள்ளிவேர்

இவைகள் வகைக்கு 2 வராகனெடை

சாதிக்காய் சிறுநாகப்பூ
வசம்பு சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்
கிராம்பு குராசாணி ஓமம்

இவைகள் வகைக்கு ஒரு வராகனெடை

கடுகரோகிணி கடுக்காய்த்தோல்
தேசாவாரம்*

இவைகள் வகைக்கு 3 வராகனெடை வீதமெடுத்துக் கடைச் சரக்குகளைனத்தையும் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டு இடித்துத் தூள்செய்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

சாறுகூட்டிய கஷாயத்தை அடுப்பின் மேலேற்றிப் பழைய வெல்லம் 5 பலம் போட்டுப் பாகாக்கிச் சூரணங்களையும் கலந்து 1 படி பசுவின் நெய்விட்டுக் கிண்டி இறக்கவும். ஆறியபின் 1 படி தேன் விட்டுக் கலந்து கொள்ளவும்.

இந்த "வில்வாதி லேகியத்தை"த் தினம் (கழற்சிக் காயளவு காலையிலும் மாலையிலும்) 40 நாளைக்குச் சாப்பிட்டுவர,

வாயுகன்மம், பாண்டு, கபம், விஷரோகங்கள் பித்தம் முதலிய பலவித ரோகங்களும் தீரும்.

* இதற்கும் நாம் கண்டதில்லையே உபயோகப்படுத்துகிறோம். ஏற்கெனவே இச்சரக்குக் கூறப்பட்டிருப்பதால், மொத்தம் 4 வராகனெடை எடுத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

13. பாண்டு முதலானதற்குச் 'சிஞ்சாதிக் குழம்பு'

புளியிலைச்சா றதுமூன்று படிய தாகும்
 புகழ்ந்திடுகோ மூத்திரம்நா னாழி கொண்டு
 வளமுள்ள காடியொரு குறுணி யாமிவ்
 வகைதுவைத்துப் பலமைம்ப தாமி ரும்பவ்
 வளவுகிட்டங் கடுநெல்லித் தான்றி மூன்று
 மவ்வகைக்கன் பதுகாயின் விதைக ளெல்லாங்
 களைந்திவைகள் முன்சாற்றிற் போட்டு நன்றாய்க்
 காய்ச்சிடுவா யோர்மூன்று தினமுங் காணே. 28

காணவே சத்தெல்லா மிறங்கி நிற்கக்
 கண்டுகையால் பிசைந்துபிழிந் தெடுத்தி றுத்துத்
 தோணவதி மதுரந்திப் பிலியிந் துப்பு
 கக்குபெருங் காயமிள கசம தாகம்
 மூணுவளை யற்கார சீனக் காரம்
 பொருந்துநற் சீரகங்க ருஞ்சீரக முங்காந்த
 நீணுசவுக் காரமுடன் கடுகுரோ கணியு
 மொன்றுக்கி ரண்டுநற் காசெடை நிறுத்தே.

நிறுத்ததனோ டேகிட்டம் பலமி ரண்டா
 நிரையுள்ளி மூன்றுபலஞ் சங்கின் வேரு
 மொருத்த வெள்ளைச் சாறணையின் வேரொவ்
 வொன்றுக்
 கோர்பலமா மிவையரைத்துக் கரைத்த திற்சேர்
 சிறுத்தசெருப் படிநற்சா ரணைமு ருங்கை
 சீருறுநா யுருவிபொடு தலையு மல்லாற்
 குறித்தவரி பிரமியுங்கா டொரையு மல்லி
 கூறுமொவ்வோர் வகைக்கிலைச்சா றுழக்க தாமே.

உழக்குப்புஞ் சேர்த்துநய மாகக் காய்ச்சில்
 உண்மையுடன் சிஞ்சாதிக் குழம்ப தாகும்
 எழிலெலுமிச் சம்பழத்தி னளவ ருந்தில்
 எரிகாமா வைச்சுழற்கா மாலை பாண்டு

வழுத்துமஞ்சக் காமாலை யழற்கா மாலை
 மாறிப்போங் கைப்புடனே புளிப்புந் தள்ளித்
 தழைமுருங்கை யின் இலைகாய் கீரைத் தண்டுண்
 தஞ்சையில்வாழ் சரபேந்திர னருளி தாமே. 31

(இ-ள்.) புளி இலைச்சாறு 3 படி
 பசுவின் மூத்திரம் 4 படி
 புளித்த காடி 2 படி

இவைகளை ஒன்றுகலந்து, 50 பலம் சுத்திசெய்த இரும்புக்
 கிட்டத்தை இடித்துப் போடவும்.

கடுக்காய் தான்றிக்காய்
 நெல்லிக்காய்

இவைகளை வகைக்கு 50 (எண்ணிக்கையில்) எடுத்துக் காய
 வைத்து உடைத்துக் கொட்டைகளை நீக்கி அவைகளின்
 தோலை, முன்சொன்ன சாறுவகைகளில் போட்டு, அடுப்
 பின் மேலேற்றி, 3 நாளைக்கு எட்டிலொன்றாகும்வரை
 எரிக்கவும். கஷாயத்தில் சத்தெல்லாம் இறங்கும். அப்
 போது அவைகளைக் கையினால் பிசைந்து, பிழிந்து,
 இறுத்துக்கொள்ளவும். அதனுடன்,

அதிமதுரம் திப்பிலி
 இந்துப்பு பெருங்காயம்
 மிளகு ஓமம்
 வளையலுப்பு சீனாக்காரம்
 நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்
 சுத்திசெய்த காந்தம் சவர்க்காரம்
 கடுகரோகிணி

இவைகளை வகைக்கு 2 காசெடை வீதம் நிறுத்தெடுத்துச்
 சுத்தி செய்த கிட்டான் 2 பலம் போட்டு, இடித்துச்
 சூரணித்துக் கொள்ளவும். பின்பு

பூண்டு	3 பலம்
சங்கம்வேர்	1 பலம்
வெள்ளைச்சாறணைவேர்	1 பலம்

இவைகளை அம்மியின்மேல் வைத்துத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாக அரைத்து க்கஷாயத்துடன் கலந்துகொண்டு,

சிறுசெருப்படிச்சாறு	சாறணைச்சாறு
முருங்கையிலைச்சாறு	நாயுருவிச்சாறு
பொடுதலைச்சாறு	பிரமிச்சாறு

இந்த வகைச்சாறுகள் வகைக்கு ஒரு உழக்கு வீதம் விட்டு, உப்பு 1 உழக்கும் சேர்த்துக் கலந்து அடுப்பின்மேல் வைத்துக் குழம்பாகும்வரை காய்ச்சவும். பின்பு இதை ஒரு ஜாடியில் பத்திரப்படுத்தி, எலுமிச்சங்காயளவு எடுத்துத் தினம் ஒரு வேளை சாப்பிட.

எரிகாமாலை, சுழல்காமாலை, பாண்டு, மஞ்சட் காமாலை, அழற்காமாலை முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

கசப்பு, புளிப்புச் சுவையுள்ள பதார்த்தங்களை நீக்கி முருங்கைக்கீரை, முருங்கைக்காய், கீரைத்தண்டு முதலியவை களைச் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

14. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு “லோக சிந்தூரம்”.

அரப்பொடியும் பன்னிரண்டாங் கழஞ்சு நற்கெந்
தகங்கழஞ்சு மேழாகும் பலமு மேயொன்
றரையிரதம் வெண்காரங் கழஞ்சு நாலா
மாகயிலை நான்குமே குமரிச் சாற்றில்
அரைநாலு சாமங்கள் புளியின் வன்னம்
ஆனவுடன் கற்றாழஞ் சோறு விட்டே
எரித்திடுவாய் மூன்றுநா ளான வாறே
எழிலான லோகசிந் தூர மாமே.

சிந்தாரந் தனைநற்றே னிற்குழைத்துண்
 செப்புவிட பாகமகோ தரமும் பாண்டுந்
 தொந்தமுள்ள சோகையித் தியங்கா மாலை
 துலையுமுள்ளித் தைலமதிற் கொண்ணீ ராமை
 வந்தகுவை நீரழிவு சத்தி குன்ம
 மங்குமெரி குன்மம்போம் வெண்கா யத்தின்
 அந்தரசந் தண்ணிலுண்ணீ ரடைப்பு மேகல்
 அடைப்பும்போஞ் சரபேந்திர னருளி தாமே. 33

(இ-ள்.)	சுத்திசெய்த அரப்பொடி	12 கழஞ்சு
	.. கெந்தகம்	7 கழஞ்சு
	.. பாதரசம்	1½ பலம்
	பொரித்த வெங்காரம்	4 கழஞ்சு

முதலில் ரசத்தையும், கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு நன்றாகக் கறுப்பாகும்வரை அரைத்துக்கொள்ளவும். பின்பு அரப்பொடியையும் வெங்காரத்தையும் சேர்த்துக் கற்றாழைச் சாறுவிட்டு 4 ஜாமம் அரைக்கவும். புளியின் நிறமாகிறதைக்கண்டு கற்றாழஞ்சோறு விட்டு அடுப்பின் மேலேற்றி எரிக்கவும். இவ்வாறு 3 நாள் கள் எரிக்கச் சுத்தமான லோகசிந்தாரம் கிடைக்கும்.

இதைத் தேனில் (3 அரிசியெடை) குழைத்துச் சாப்பிட விஷம், மகோதரம், பாண்டு, சோகை, பித்தம், காமாலை முதலியவை தீரும்.

வெள்ளைப்பூண்டுத் தைலத்தில் சாப்பிட

நீராமை, நீரழிவு, சத்திகுன்மம், எரிசுன்மம் முதலியவைகளும் தீரும்.

வெங்காயச் சாற்றில் உண்ண

நீரடைப்பும், கல்லடைப்பும் தீரும்.

15. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு
“ இரதாதிக் குமரி பற்பர் ”

புகழிரதங் காசிடையா லாகு மேலும்

புகலுமுருக் கரப்பொடிகா சிடையெண் ணான்கு
மகிழ்ந்திடும னோசிலைகா சிடையி ரண்டா

வளமுடனே காந்தங்கா சிடையா னான்கு
திகமுறுநெல் லிக்காய்கெந் தகமொன் றுக்குச்

சேர்த்திடுகா சிடையெட்டாங் கடுக்காய் தன்னை
வகையுடனே பொடிசெய்து குமரிச் சாறு

வாங்கியதிற் பிசைந்திடவே முறியுந் தானே. 34

முறிந்ததெளி தண்ணீரை யிறுத்துக் கொண்டு

முன்சொன்ன மருந்ததனில் விட்டு நன்றாய்

இரண்டுநாள் அரைத்துவெண் கலத்தி லப்பி

ரவிதனி லைந்துநாள் வைப்பீ ராகிற்

பொருதாம லுவர்ந்திருக்கு மதையெ டுத்துப்

புதுக்கலசந் தனிடைத்து வேடு கட்டி

இருமாத நெல்லுக்குள் புடமும்வைத் தெடுத்துத்

தேங்காய்க்கு டுக்கைதனி லடைத்தி டாயே. 35

அடைத்ததுநாள் சென்றக்காற் குணம தாகும்

அதற்குமேல் பொடியிளகு சுக்கி னோடே

கடுக்காய்திப் பிலிநான்குஞ் சமன தாகுங்

கறுகாம லிளவறுப்பாய் வறுத்துக் கொண்டு

பொடித்துகும ரிச்சாம்பற் சரியாய்ச் சேர்த்துப்

புகழ்ந்ததனிற் பணவெடையும் நான்க தாகுங்

கொடுத்திடுமுன் மருந்துபண வெடையுந் தேனிற்

குழைத்துண்போர் குமரிபற்பங் குணமுங் கூறே. 36

கூறுநீ ராமைமகோ தரமும் பாண்டு

கொடியவிட பாகமெய் வீக்கஞ் சத்தி

மீறுசெரி யாமைபுளித் தேப்பத் தோடு

மிக்ககழிச் சல்வாத பித்தமய்யத் தின்பா

ஊறுநூத் தெட்டுவியா திசுளுந் தீரும்
உப்போடு புளிதவிர் த்து மிளகு தூளுந்
தேறுமிளங் கீரையுண்பீர் சரப பூபன்
செப்புமுறை நயமிதுகாண் தெளிந்து பாரே. 37

(இ-ள்.)	சுத்திசெய்த பாதரசம்	4 *காசெடை	
	„ உருக்கு அரப்பொடி	32	„
	„ மனோசிலை	2	„
	„ காந்தம்	16	„
	„ நெல்லிக்காய்		
	கெந்தகம்	8	„

இவைகளைத் தனித்தனியே எடுத்து, முதலில் இரசத் தையும், கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு நன்றாகக் கறுப் பாகும்வரை அரைத்துப் பின்பு சரக்குகளை ஒவ்வொன்றாகப் போட்டு அரைத்துக்கொள்ளவும். சோற்றுக் கற்றாழை மடலைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கி 50 கடுக்காயின் தூளைப்போட்டுப் பிசரிவைக்கவும். மறு நாள் அதைப்பார்க்க அது தெளிந்து நிற்கும். அந்தச் சாற்றைவிட்டு முன்கூறிய சரக்குகளை 2 நாள் அரைத்து ஒரு வெங்கலப் பாத்திரத்தில் வில்லை தட்டி 5 நாள் அவை வெயிலில் வைக்கவும். நன்றாகக் காய்ந்தபின் அதை எடுத்து ஒரு புதுச் சட்டியில் வைத்து வெள்ளைத் துணியினால் சட்டியின் வாய்க்கு வேடுகட்டி 2 மாதங்களுக்கு அதை நெல்லுப் புடத்தில் வைக்கவும். பின்னர் இதை ஒரு தேங்காய்க் குடுக்கைக்குள் பத்திரப்படுத்தவும். நாள் கள் செல்லச் செல்லப் பயன் அதிகம்.

இதற்கு மேல் மருந்தாவது:

மிளகு, சுக்கு, கடுக்காய்த்தோல், திப்பிலி இந்நான்கையும் சமனெடுத்துப் (வகைக்கு 1 பலம்) பொன் வறுவலாக வறுத்துச் சூரணித்து முன்சொன்ன குமரிச் சூரணத்துடன் சரி அளவு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

*காசெடை—வராகனெடை.

இம்மருந்தில் 4 பணவெடைதூள் (13 குன்றிமணி) தேனில் குழைத்துக் காலையிலும் மாலையிலும் சாப்பிட

நீராமை, மகோதரம், பாண்டு, விஷம், உடம்பு வீக்கம், வாந்தி, செரிமானமில்லாமை, புளித்த ஏப்பம், அதிகமான சுழிச்சல் முதலான வாத பித்தங்களினால் ஏற்படும் 108 வியாதிகளும் தீரும்.

உப்பு, புளி இவைகளை நீக்கி, மிளகு, இளங்கீரை முதலியவைகளைக் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

குறிப்பு; 7 நாள்கள் உட்கொண்டு பத்து நாளைக்குப் பத்தியம் பிடிக்கவும் என்று 74 நெ. சுவடியில் கூறப்பட்டு இருக்கிறது.

16. சோகை முதலானதற்குக் “காந்தாதிச் சூரணம்”

அந்தமிகு காந்தமிள கிரும்பின் தூளும்
 அதுகாசி டையிருப தாகு மல்லால்
 விந்தையுறு கிட்டங்கா சிடையெண் ணைந்து
 விதித்ததெல்லா ஞ் சூரணித்துக் கரிப்பான் சாறு
 பந்தமுட னேவிட்டுக் கலக்கி மேலும்
 பாங்கான நிழலுலர்த்தி மோருஞ் சோறுண்(டு)
 அந்தமுள கலமதனிற் சிலமோர் வார்த்தே
 அதனிற்காந் தாதிச்சூ ரணமும் போடே. 38

போட்டுண்பாய் வெகுசடியவ் வளவா கக்கேள்
 புன்கோழிக் கறியாகும் புளிப்புங் கைப்புங்
 கூட்டலா காதுபத் தியம தாகுங்
 * கொடிதான சோகையுடன் குலை போமே
 யேட்டிலுநன் னாவிலடங் காத கீர்த்தி
 * யிசைந்துலகில் தருமமனு நீதி தன்னை
 நாட்டியநற் றஞ்சையில்வாழ் சரப பூபன்
 நவிலுமுறை யெல்லோரும் நயங்கொள் வாரே. 39

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த காந்தம்	20	காசெடை
„ இரும்புத்தூள்	20	„
„ கிட்டம்	40	„
மிளகு	20	„

இவைகளைக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்து, அது முழுக்கும்படி கையாந்தகரைச்சாறு விட்டு ஊறவைக்கவும். பின்பு, இதையொரு கல்வத்திலிட்டு நன்றாக அரைத்துக்கொண்டு, நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக் கொண்டு, மோர் சாதம் சாப்பிட்ட பின்பு இக்காந்தாதிச் சூரணத்தில் மூவிரல் கொள்ளுமளவுஎடுத்து மோரிலேயே குழப்பிச் சாப்பிடவும்.

பத்தியம்: கோழிக்கறி கூட்டிக்கொள்ளவும். புளிப்பு கசப்புப் பதார்த்தங்களை நீக்கவும்.

தீரும் வியாதிகள் : சோகை, சூலை முதலியன

17. பாண்டு, நீரழிவு, கூடியம் முதலானதற்கு “லோக சிந்தாரம்”

பலம்பத்தா லம்பட்டைச் சாறு தன்னிற்
 பாங்கான வரப்பொடியை யூற வைக்கில்
 நலந்தருமே மூன்றுநா ளான வாதே
 நாலாநாட் பிசைந்திறுத்துக் கொண்டு நல்ல
 சலம்விட்டுக் கழுவினே நா வற் பட்டை
 சார்ந்தகடுக் காய்கரிப்பான் சாற்றி லல்லா
 வெலுமிச்சம் பழச்சாறின் நான்கி லேயும்
 இளமுடனே தனித்தனிமுன் முறைபோற் செய்யே.

செய்தபின்பு நற்கையாந் தகரைச் சாறு
 சேர்த்துநய மாயரைத்துத் துட்டுப் போலே
 பையலே செய்துகுழிந் தோட்டில் வைத்துப்
 பாங்குடனோர் சேலைமண்செய் தாற வைத்து

செய்பெரிய குக்குடம்போற்புடமும் பத்து
 தீர்ந்திடவே லோகசிந்தூரமாகுந்
 துய்யநல் சர்க்கரையுங் கரிப்பான் சாறுந்
 துலங்கியதே னிவைகளனு பான மாமே. 41

அனுபானம் மூன்றிலொன்றாம் நற்சிந்தூரம்
 அதுவுமொரு பணவெடையுங் குழைத்துண் பிராய்
 வினையுறும்பஞ் சச்சயநீர்க் கட்டுஞ் சோகை
 விடபாகம் பாண்டுஞ்சக் கிலவி யாதி
 அனத்துகரம் வீக்கங்கா மாலை யுநீர்
 அழிவுபஞ்ச படலமுடன் சன்னி தீரும்
 வனசமலர்ப் பெண்புயனாஞ் சரப பூபன்
 வையகத்தோர்க் கிம்பு றையை வழத்தும் வாறே. 42

(இ-ள்.) ஆலம்பட்டை 10 பலம் எடுத்துக் கல்லுரலி
 விட்டிடித்துச் சாறுபிழிந்து. அந்தச்சாற்றில் அரப்பொடியை
 இட்டு 8 நாளுறவைக்கவும். நான்காவது நாளதைப்
 பிசைந்து வடிகட்டிக்கொண்டு சுத்தஜலம் விட்டுப்
 பிசைந்து கழுவிக்கொள்ளவும்.

இம்மாதிரியே நாகப்பட்டைச் சாற்றில் 3 நாளுற
 வைத்து 4-வதுநாள் முறையே சுத்தஜலத்தில் கழுவவும்.

கடுக்காயின் சீதகஷாயத்திலும் (ஊறவைத்தெடுத்த
 நீர்) 3 நாளுறவைத்துக் கழுவிக்கொள்ளவும்.

கரிசலாங்கண்ணிச் சாற்றிலும் 3 நாளைக்கு ஊற
 வைத்து அலம்பிக்கொண்டு, எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும்
 இவ்வாறே ஊறவைத்து அலம்பிக் கொள்ளவும்.

இவ்வாறு சுத்திசெய்த அரப்பொடியை ஒரு கல்வத்தி
 விட்டுக் கையாந்தகரைச் சாறுவிட்டு நன்றாக அரைத்துத்
 தூட்டளவு வில்லைகளாகச் செய்து நிழலில் உலர்த்திக்
 கொண்டு, ஒரு ஓட்டில் வைத்து மற்றொரு ஓட்டினால்
 முடிச் சீலைமண் செய்து காயவைக்கவும்.

பின்னர் இதை குக்குடபுடம் (ஒருசாண் நீள, அகல, உயரமுள்ள புடம்) போட்டுச் செந்தூரத்தை எடுத்துக் கொண்டு, மறுபடியும் கையாந்தகரைச் சாறுவிட்டு அரைத்துக் குக்குடபுடம் போடவும். இவ்வாறு 10 புடங்களிடவும். நல்ல லோகச் சிந்தூரம் கிடைக்கும்.

இச்செந்தூரத்தில் $3\frac{1}{3}$ குன்றியெடை யெடுத்துச் சர்க்கரையிலோ, தேனிலோ, கையாந்தகரைச் சடற்றிலோ கொடுக்க

5வித ஷயங்கள், நீர்க்கட்டு விஷம், பாண்டு, சுக்கில வியாதிகள், ஜ்வரம், வீக்கம், காமாலை, நீரழிவு, 5 வித படலங்கள் (கண் ரோகங்கள்) சன்னி முதலிய பலவித ரோகங்கள் தீரும்.

18. பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு 'மண்டுச் சிந்தூரம்'

கரிசாலை நிலவாகைச் சிவனார் வேம்பு
கனத்தசிறு செருப்படியெல் லாந்து வைத்துப்
புரியும்வெள் ளாட்டுநீர் குறுணி விட்டுப்
புகழுநற் கிட்டமதை யூற வைத்து
விரிவான வெட்டுநா ளான வாறே
விடுவித்துக் கரிப்பானி லரைத்துக் கொண்டே
இருபதுவாம் புடமும்போட் டெடுத்துப் பாடும்
எழிலுறுமண் டூரச்செந் தூர மாமே. 43

சிந்தூர மதிற்பணவெ டையுமி ரண்டு
திகழ்கா ந்தம் பணவெடையு மொன்ற தாகும்
பைந்தேனிற் குழைத்துண்ணச் சோகை பித்த
பாண்டுதிமிர் பித்தங்கா மாலை யீளை
தொந்தமகோ தரமுழு திடுங்கா மாலை
தொலையாத விருமல்பெரு வயிறுந் தீரும்
அந்தமுள அனுபான மறிந்து கொள்வீர்
அண்ணலெனுஞ் சரபேந்திர னருளி தாமே. 44

(இ-ள்.) கரிசலாங்கண்ணி நிலவாகை

சிவனார்வேம்பு சிறுசெருப்படி

இவைகளைச் சமூலமாக வகைக்கு (10 பலமெடுத்து) வெள்ளாட்டு மூத்திரம் 1 மரக்கால்விட்டு, அதனுடன் கிட்டத்தை ($\frac{1}{2}$ வீசை) இடித்துப் போட்டு, 8 நாளைக்கு ஊறவைத் தெடுக்கவும்.

பின்பு, இதை எடுத்து நன்றாகச் சுத்தஜலத்தில் அலம்பிக் கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச் சாற்றில் (2 நாள்கள்) அரைத்து, வில்லைகளாகத் தட்டி, உலர்த்திப் புடம் போடவும். இவ்வாறு 20 புடங்களிடவும். மண்டூரச் செந்தூரம் கிடைக்கும்.

இச்செந்தூரம் $3\frac{1}{2}$ குன்றி எடையும் காந்தச் செந்தூரம் $6\frac{1}{2}$ குன்றியும் கலந்து தேனில் குழைத்துச் சாப்பிடவும். மேலும்,

சோகை, பித்தபாண்டு, பித்தம், காமாலை, ஈளை, மகோதரம், இருமல், பெருவயிறு முதலிய ரோகங்களுக்குத் தகுந்த அனுபானங்களிலிடவும்.

19. பாண்டு முதலானதற்குக் 'காந்தாதி மண்டூரச் சிந்தூரம்'

(தக்க அனுபானங்களுடன்)

தூதுவளை கண்டங்கத் தரியு மாடா

தோடையுடன் சின்னியும்நீர் முள்ளி யல்லாற்
கோதறுபா வட்டைசெருப் படிமு ருக்குங்

கொண்டுபடா வரையுமில் வகையொன் றுக்கே
யோதிலைச்சா றுழக்காமல் வகையின் வேரும்

ஓர்பாக்கவ் வளவாக வரைத்துக் கொண்டு
தீதறுநற் சுக்குங்கத் தூரி மஞ்சள்

சிறுநாகப் பூகருஞ்சீ ரசமு மாமே.

சீரான மிளகுவெள் ளுள்ளி மஞ்சள்
 செப்புமில வங்கநீதுப் பிலியு மேலம்
 நேரான தேற்றாவின் விரைக டுக்காய்
 நிறையொவ்வொன் றுக்கேகா செடையைந்
 தாகும்

ஏரான யிவ்வகையை யரைத்து முன்சா
 றிடைகரைத்துக் காய்ச்சிப்பின் வடித்துக் கொண்டு
 கூரான மண்டுரச் சிந்தூ ரத்திற்
 கூறுமிரு பணவெடையுங் கொண்டி டாயே. 46

கொண்டிடுமோர் பணவெடைநற் காந்தங் கூட்டிக்
 குணமான நெய்யதனிற் கொடுக்க வேகேள்
 பண்டுறும் கோதரமுஞ் சோகை பித்த
 பாண்டுங்கா மாலைபெரு வயிறு பீளை
 கண்டிடுபோ லாத்திமிர் பித்த மூது
 காமாலை யிருமலோடு தீரு மிந்த
 எண்டிசையுங் கீர்த்திபெற்ற சரப பூபன்
 இம்முறையை யுலகத்தோர்க் கியம்பு வோமே. 47

(இ-ள்.)	தூதுவளை	கண்டங்கத்திரி
	ஆடாதோடை	சின்னி
	நீர்முள்ளி	பாவட்டை
	செருப்படி	கல்யாணமுருக்கு
	அவரை	

இவ்வகைகளின் இலைச்சாறு 1 உழக்கும்

“ “ ஒரு பாக்களவும்

எடுத்து அரைத்துக்கொண்டு,

சுக்கு	கஸ்தூரிமஞ்சள்
சிறுநாகப்பூ	கருஞ்சீரகம்
மிளகு	வெள்ளைப்பூண்டு
மஞ்சள்	கிராம்பு
திப்பிலி	ஏலக்காய்
தேற்றாங்கொட்டை	கடுக்காய்த்தோல்

இவைகளை வகைக்கு 5 வராகனெடை வீதமெடுத்துப் பொடிசெய்து, முன்கூறிய சாற்றிலேதேனும் ஒன்றைவிட்டு நன்றாக அரைத்துச் சாறுகளுடனே குழப்பி, அடுப்பின் மேலேற்றி நாலிலொன்றாகக் காய்ச்சி வடித்து, மண்டுரச் செந்தூரத்தில் 2 பணவெடை (6 $\frac{2}{3}$ குன்றி) போட்டுக் கொண்டு, காந்த செந்தூரம் 1 பணவெடையும் சேர்த்து நெய்யுடன் கொடுத்துவர

மகோதரம், சோகை, பித்தபாண்டு, காமாலை, பெரு வயிறு, பீலிகை, திமிரம், பித்தம், ஊதுகாமாலை, இருமல் முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு: மருந்திற்குக் கொடுக்கப்பட்டிருக்கும் பெயர் பொருத்தமாக இல்லை.

20. பாண்டு, சுவாசகாசம் முதலானதற்குப் 'பஞ்சபாணச் சூரணம்'

ஏலமில வங்கங்கல் பூரத் தோடீட

எழிலான திரிகடுகு நாகப் பூவுங்

கோலமுள கடுநெல்லி தான்றீ யுந்தக்

கோலமதி மதுரஞ்சந் தனமு மல்லாற்

சாலநல் லத்தித்திப் பிலிவ கைக்குச்

சமன் கூட்டிச் சூரணஞ்செய் ததற்கு நேராய்ச்

சீலமிகு கஞ்சாவி னிலையைச் சுத்தி

திறமாகச் செய்துகூ ரணமுஞ் செய்தே

48

செய்யிருகூ ரணம்நிறைசர்க் கரைக லந்து

சீருடனே வெருகடியோர் வேளை கொள்ளில்

மெய்தனிலே வருமிரத்த பித்தம் பாண்டு

விரைந்தேழு சுவாசகா சங்கள் தீரும்

மையல்மிகு போகநிலை சமன தாகும்

எளமான விம்முறையைச் சரப பூபன்

ஐயமறப் பலநூலை யாய்ந்து ரைத்த

வரியபஞ்ச பாணச்சூ ரணம தாமே.

49

(இ-ள்.) ஏலக்காய்	கிராம்பு
பச்சைக்கல்பூரம்	சுக்கு
திப்பிலி	மிளகு
சிறுநாகப்பூ	கடுக்காய்த்தோல்
நெல்லிவற்றல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
தக்கோலம்	அதிமதுரம்
சந்தனம்	யானைத்திப்பிலி

இவைகளைச் சம எடை எடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லூரலி லிட்டிடித்துச் சூரணித்து, வஸ்திரகாயம் செய்துகொள்ள வும். கஞ்சா இலையைச் சுத்திசெய்து சம எடை எடுத்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, இருவகைச் சூரணங்களையும் ஒன்று கலத்துக்கொண்டு லைடி சூரணங் களுக்கு இருமடங்கு சர்க்கரை கூட்டிக்கொள்ளவும்.

இதில் மூவிரல் கொண்ட அளவு வீதம் தினம் ஒரு வேளை சாப்பிட

இரத்தபித்தம், பாண்டு, சுவாசகாசம் முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு: கஞ்சா இலையைப் பாலிலூறவைத்து, 7 தடவை ஓடும் தண்ணீரில் கழுவவும்.

21. பித்தபாண்டு காமாலைக்கு 'உருண்டை'

தேடரிய மிளகுசீ ரகமிந் துப்புத்

திப்பிலியு முண்டுமிவை சமன தாகக்

கூடியதற் கோர்பாதி யிரும்பின் தூளைக்

கோமயத்திற் காடியிலுஞ் சுத்தி செய்க

கோடிகுண மேயுறுநற் கரிப்பான் சாறு

கொண்டிவையெல் லாமரைத்து வாக்காய் நேராய்

நாடுரிய நெய்தனிலுண் பித்த பாண்டு

நலிலுங்கா மாலையுடன் தீருந் தானே.

50

(இ-ள்.) மிளகு

சீரகம்

இந்துப்பு

திப்பிலி

இவைகளைச் சமனெடை எடுத்து, இதற்குப் பாதி எடை பசுவின் முத்திரத்திலும், காடியிலும் ஊறவைத்துச் சுத்திசெய்த இரும்புத்தூளைக் கூட்டிக் கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச் சாறுவிட்டு நன்றாக (4 மணி நேரம்) அரைத்துக்கொள்ளவும். இவைகளைச் சுண்டைக்காய் அளவு மாத்திரைகளாக 2 ரூட்டி வைத்துக்கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது ஓர் உருண்டையைப் பசுவின் நெய் யுடன் குழைத்துச் சாப்பிடப்

பித்தபாண்டு, காமாலை முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

22. சோகை, பாண்டு, காமாலை, பைத்தியத்திற்கு மருந்து

திப்பிலிநற் கடுகசம தாக முஞ்சா

திக்காயும் வெள்ளுள்ளி மிளகு சுக்கிந்

துப்புக்கருஞ் சீரகஞ்சீ ரகங்க டுக்கா

யோ துவெளிச் சைப்பிசின் கிராப்பு கிட்ட

மொப்புடனே வகைக்கொருகா சிடைய தாகு

மோங்குமரப் பொடிநான்கு பலம தாகும்

செப்புக்கழற் கொடிகரிப்பான் குப்பை மேனி

செருப்படியுங் காட்டுமல்லி கையு மாமே. 51

ஆமைந்தின் கொழுந்தெலுமிச் சங்காய் நேர்கொள்

அரைத்துசங்கம் வேருங்கா செடைநான் காசும்

கோமளஞ்சேர்க் கடுக்காயின் தோலெ டுத்துக்

கொண்டுதேசிப் பழச்சாறு முக்குக் கூட்டிக்

கோழுத்தி ரம்படிவிட் டரைத்து வெல்லங்

கூறியசர்க் கரைபனையின் வெல்லந் தானும்

நேமமுட னிம்முன்றி லொன்றைக் கூட்டு

நிறையதற்குப் பலமுஞ்சேர்த் தெடுத்துக்

கொள்ளே. 52

எடுத்ததையோர் கலசத்தில் வைத்துக் கொண்டே
 எழிலான பாக்களவுண் மண்டலத்தில்
 தொடுத்தகொடும் பாண்டுபைத் தியங்கா மாலை
 சோகையறுங் கைப்புடனே புளிப்பி ரண்டும்
 விடுத்தசனஞ் செய்யும்போ தெண்ணெய் வார்த்துண்
 வேந்தனாஞ் சரபேந்திரன் பலநூ லாய்ந்து
 வடித்துரைத்த இம்முறையைத் தமிழ்ப்பா வாலே
 வன்மையுடன் உலகோர்க்கு வகுத்த வாரே. 53

(இ-ள்.)	திப்பிலி	கடுகு
	ஓமம்	சாதிக்காய்
	வெள்ளைப்பூண்டு	மிளகு
	சுக்கு	இந்துப்பு
	கருஞ்சீரகம்	சீரகம்
	கடுக்காய்த்தோல்	வெளிச்சைப்பிசின்
	கிராம்பு	சுத்திசெய்தகிட்டம்

இவைகளை வகைக்கு ஒரு வராகனெடை

சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்	1 பலம்
கழற்கொடிக்கொழுந்து	1 எலுமிச்சங்காயளவு
கையாந்தகரைக்கொழுந்து	1 ,,
குப்பைமேனிக்கொழுந்து	1 ,,
செருப்படிக்கொழுந்து	1 ,,
காட்டுமல்லிகைக்கொழுந்து	1 ,,
சங்கமவேர்	4 வராகனெடை
கடுக்காய்த்தோல்	4 ,,
எலுமிச்சம்பழச்சாறு	1 உழக்கு

இச்சரக்குகளை யெல்லாம் பசுவின் முத்திரம் 1 படி விட்டு அம்மியின்மேல் வைத்தரைத்துச் சர்க்கரையோ பனைவெல்லமோ, வெல்லமோ 1 பலம் சேர்த்து ஒன்றாகக் குழப்பி (ஒரு நெய் தடவிய) கலசத்தில் வைத்துக் கொள்ளவும்.

இதில் ஒரு பாக்களவெடுத்துத் தினம் 1 வேளை வீதம் 40 நாட்களுக்குச் சாப்பிடப்

பாண்டு, பித்தாதிக்கம், காமாலை, சோகை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

பந்தியம்:— கசப்புப் பதார்த்தங்களையும், புளிப்புப் பதார்த்தங்களையும் நீக்கி ஆகாரத்தை உட்கொள்ளவும். வேண்டிய அளவு நல்லெண்ணெய் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

23. சோகை முதலானதற்கு “ நந்தியாவட்டைச் சூரணம் ”

அடுக்குநந்தி யாவட்டைச் சிவதை வேரும்
 அதுகளுட பட்டையுமே கொண்டு வந்து
 கடுக்காயுஞ் சமபாக மிடித்து மேசர்க்
 கரைகலந்து வெருகடியி னளவெடுத்துக்
 கொடுக்கவுங்கா மாலைபைத் தியமும் பாண்டு
 கொடுஞ்சோகை யுடன் தீரும் எளியோர் தங்கள்
 இடுக்கண்க ளைத்தீர்க்குஞ் சரப பூபன்
 எழில்முறையை யெல்லோரும் இதங்கொள்
 வாரே. 54

(இ-ள்.) அடுக்குப் புஷ்பங்களாகப் புஷ்பிக்கும் நந்தியாவட்டை வேரின் மேல்தோல்

பாலில் வேகவைத்தெடுத்த சிவதைவேரின் மேல்தோல் கடுக்காய்த்தோல்

இவைகளைச் சமபாகமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

இச்சூரணத்தை மூவிரல் கொள்ளுமளவு எடுத்து வெந்தீருடன் உட்கொள்ளக் கொடுக்க

காமாலை, பித்தாதிக்கம், பாண்டு, சோகை முதலிய நோய்கள் தீரும்.

24. பாண்டு, காமாலைக்கு 'மண்டூச் செந்தூரம்'

உரியகோ மூத்திரத்திற் பழங்கிட் டத்தை
 உண்மையுட னேவேக வைத்தெ டுத்துக்
 கரிசாலைச் சாறதினி லேய ரைத்துக்
 கருத்துற்றே யொருபடியாய் வில்லை தட்டிப்
 பிரியமுள நிழலினிலு லர்த்திக் கொண்டு
 பின்புரரா கப்புடம்வைத் தெடுத்தே யேழு
 திரமுமிப் படிச்செய்ய வேமண் டூரம்
 சிந்தூர மாமதனைப் பொடித்துக் கொண்டே, 55

கொண்டபின்பு பணவெடைசிந் தூரந் தேனிற்
 கொள். ளவும் நீ ராமையகோ தரமும் பாண்டு
 பண்டுற்ற பெருவயிறா திடுங்கா மாலை
 பண்பாகத் தீரும்வெண் காரத் தோடே
 தண்டிகழ்நா யுருவிநன்னீர் முள்ளி கையாந்
 தகரையொடு குரணங்க ளனுபா னங்கள்
 கொண்டிடலாம் வண்டுறைபூ மாலை மேவும்
 கோமகனாஞ் சரபேந்திரன் கூறும் வாரே. 56

(இ-ள்.) பசுவின் மூத்திரத்தில் கிட்டத்தைப் போட்டு
 ஊறவைத்து, மறுநாளடுப்பின் மேலேற்றி. நன்றாக வேக
 வைத்து எடுத்துக் கழுவிக்கொள்ளவும்.

இதையொரு கல்லுரலிலிட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ்
 செய்துகொண்டு, ஒரு கல்வத்திலிட்டுக் கையாந்தகரைச்
 சாறுவிட்டு நன்றாக அரைத்து ஒரே வில்லையாகத்தட்டி
 நிழலில் காயவைக்கவும்.

இதை ஒரு அகலில் வைத்துச் சீலைமண் செய்து,
 வராக புடம் இடவும். இவ்வாறு 7 தடவை செய்யவும்.
 துல்லியமான மண்டூச் செந்தூரம் கிடைக்கும்.

இதில் 3 $\frac{1}{3}$ குன்றியளவு வீதமெடுத்துத் தேனில் குழைத்
 துச் சாப்பிட

நீராமை, மகோதரம், பாண்டு, பெருவயிறு, ஊது
காமாலை முதலிய நோய்கள் அகலும்.

மேலும் வெங்கார பற்பம், நாயுருவி, நீர்முள்ளி
கையாந்தகரை முதலான கஷாயங்களான அனுபானங்
களிலும் உட்கொள்ளவும்.

குறிப்பு :— வராகபுடம் :— ஒரு முழம் நீள அகல
உயரம் இருக்கும்படியாக வரட்டி களையடுக்கி, அதன் மத்தி
யில் சரக்குகளை வைத்துப் புடமிடுதல்.

25. பாண்டு முதலானதற்குக் “கண்டாமலகம்”

நெல்லிக்காய்ச் சாறொருகாற் படிபி ழிந்து
நேர்மையுட னடுப்பேற்றிக் கொதிக்கும் போது
நல்லசர்க்க ரைப்பலம்போ டிருபத் தைந்து
நாழ்செந்தே னெய்யுரிசீ ரகம்நா கப்பு
சொல்லுமில் வங்கப்பத் திரியு மேலந்
துலங்குமில வங்கமதி மதுர மல்லால்
வல்லுறுஞ்சித் திரமுல வேரின் பட்டை
வாய்விளங்க மிந்துப்பு வகையாய்ச் சேரே. 57

வகையொன்று பலமரைதான் குர ணித்து
வளமாகப் பாகிறக்கித் தூவிக் கிண்டி
நிகரில்லாத் தூரியகண்டா மலகந் தன்னை
நிதமுன்று காசெடைகொள் ளுதயந் தன்னில்
தொகுமிரத்த பித்தமுடன் பித்த பாண்டு
கவாசமுடன் சோபங்கா மாலை யெல்லாம்
அஃலுமே தேகசவுக் கியமுண் டாகும்
அண்ணலெனுஞ் சரபேந்திரன் அருளி தாமே. 58

(இ-ள்.) நெல்லிக்காய்ச்சாறு $\frac{1}{2}$ படி எடுத்து அடுப்
பின் மேலேற்றிக் காய்ச்சிக் கொதிக்கும்போது சர்க்கரை
25 பலம் போட்டுப் பாகு செய்து,

சீரகம்	சிறுநாகப்பூ
இலவங்கப்பத்திரி	ஏலக்காய்
கிராம்பு	அதிமதுரம்
கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை	
வாயுவிடங்கம்	இந்துப்பு

இச்சரக்குகளை வகைக்கு $\frac{1}{2}$ பலம் வீதம் எடுத்துக் கள்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு பாகில் போட்டுப் பசுவின் நெய் 1 படியும் விட்டுக் கிளறி லேகிய பதமாக இறக்கிக் கொள்ளவும், இது 'கண்டாமலக' லேகியமாகும். இது ஆறியவுடன் சுத்தமான தேன் $\frac{1}{2}$ படி விட்டுக் கிளறி வைத்துக் கொள்ளவும். தினமும் 3 வராகனெடை வீதம் காலையில் இந்த லேகியத்தை உட்கொள்ள இரத்த பித்தம், பித்த பாண்டு, சுவாசம், வீக்கம் காமாலை முதலிய நோய்கள் தீரும். உடம்பும் நன்றாகும்.

26. சகல பாண்டு முதலானதற்கு 'மண்டுச் சூரணம்'

கரிதுறுநற் குணமான பழங்கிட்டத்தைக்
 கருத்துத்தே மணலுங்கற் பெருக்கிப் போட்டுத்
 திருத்தமுடன் சூரணித்துப் படிதூ ளாகிற்
 சீருற்ற பசுவின்நீர் படியெட் டேகொண்
 டுருமையுட னேயுலர்த்திச் கொண்டி டித்தே
 உண்மையுடன் கொடிவேலி வேரின் பட்டை
 திரிகடுகந் திரிபலைநற் றேவ தாரஞ்
 செவ்வியந்திப் பிலிமுலந் திறமாய்ச் சேரே. 59

திறமான மரமஞ்சள் வாய்வி ளங்கஞ்
 செப்புமிவை சமனாகச் சூரணித்தே
 உறமான சேலைதனில் வடியு மேகொண்
 டுண்மையுடன் முன்றூளு மேக லந்து

நிறைசமுஞ்சோர் பொழுதுப்பசு மோரிற் கொள்ள
நிகழ்த்துவாயிற்றுக்குளுறுந் திரட்சி தானு
மருவியெழு புகைச்சற்கா மாலை மூலம்

மகத்தான பாண்டுடன்கால் வீக்கம் போமே. 60

(இ-ள்.) பழகியகிட்டத்தைக் கொண்டுவந்து இடித்து
அதிலுள்ள மண், கல் முதலியவைகளை நீக்கி, அச்சூரணம்
1 படிக்கு, 8 படி பசுவின் மூத்திரம் விட்டு, 4 அல்லது
5 நாள் அப்படியே வைத்து, உலர்த்திக்கொள்ளவும்.
பின்பு.

கொடிவேலிவேர்	சக்கு
திப்பிலி	மிளகு
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி	தேவதாரு
செவ்வியம்	கண்டதிப்பிலி
மரபஞ்சள்	வாயுவிடங்கம்

இவைகளைச் சமனாகவெடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டி
டித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, முன்கூறிய கிட்டத்
தின் சூரணத்துடன் கலந்து வைத்துக்கொண்டு, 1 கழஞ்சு
வீதம் (40 குன்றி) பசுவின்மோரில் சாப்பிட்டுவர

வயிற்றிலுள்ள கட்டி, புகைச்சல், காமாலை, பாண்டு,
கால்வீக்கம் முதலிய ரோகங்கள் தீரும்.

27. பாண்டு, காமாலை முதலானதற்கு 'எலுமிச்சம்பழ லேகியம்'

பழங்கிட்டங் காந்தமரப் பொடியிந் துப்போர்
பலம்வகைக்கு மிளகுதிப் பிலிவெள் ளுள்ளி
வழங்குமிரு பலம்வகைக்குக் கடுக்காய் பத்து
வண்மையுட னேயிடித்துப் பொடிசெய் தேசிப்

பழம்பன்னி ரண்டதைநா ளாய்ப்பி ளந்துள்
 பண்பான சூரணத்தை யூட்டி மேலுந்
 தழும்பற்ற கலசத்துள் வைத்துக் கையாந்
 தகரையின்சாற் றால்பழத்தை மூடி டாயே. 61

மூடியபின் பகல்முழுது மிரவி தன்னில்
 மோகமுடன் வைத்திடுவா யிரவு தன்னிற்
 கூடியகால் நாழியன லாவி யேறக்
 கொண்டிடுவா யிய்விதமாய்ப் பத்து நாள்கேள்
 நாடிகை யாந்தகரைச் சாறு சுண்டில்
 நலமாமச் சாறுமுன்போல் விட்டுக் கொள்ளு
 நீடுபதி னோராநாள் சாறு சுண்ட
 நேர்மையுட னேயெரியிட் டெடுத்து டாயே. 62

எரித்ததனை யெடுத்துக்கல் வத்தி லிட்டே
 எழிலான வெண்ணெயைப்போல் அரைத்த
 உரியபுதுச் சட்டிதனி லெள்ளின் எண்ணெய்
 உண்மையுடன் மூவுழக்கு விட்டுக் கிண்டி
 எரியடுப்பில் லேகியம்போ வான வாறே
 இறக்கியே கழற்கொடிக்கா யளவா யுண்கில்
 இருமலொடு பாண்டுகா மாலை சத்தி
 இளைக்குமஸ்திச் சுரங்கைகால் அசதி யோடே. 63

ஓடுமதி சாரமக் கினியின் மாந்தம்
 ஒர்பதினோர் விப்புருதி யன்னத் துவேட
 நீடுசுரத் தோடிரத்த பாண்டு மல்லால்
 நிகழ்த்துவிட பாகமெய் வீக்கங் கேளு
 நாடுசுரப் பான்முதலா யாவுந் தீரு
 நலம்பெறவே தென்னைகப் பதியில் வாழுங்
 கூடியவம் பத்தாறு தேச ராசர்
 கொண்டாடுஞ் சரபேந்திரன் கூறும் வாறே. 64

(இ-ள்.) பழையகிட்டம் கத்திசெய்த காந்தம்
கத்திசெய்த இரும்புத்துள்
பொரித்த இந்துப்பு

இவைகள் வகைக்கு 1 பலம்

மிளகு திப்பிலி
வெள்ளைப்பூண்டு

இவைகள் தனித்தனியே 2 பலம்

கடுக்காய் 10 (எண்ணிக்கையில்)

இச்சரக்குகளை எல்லாம் ஒன்றுகலந்து கல்லுரலிலிட்
டிடித்து வஸ்திராகாயஞ் செய்து கொள்ளவும்.

12 எலுமிச்சம்பழங்களைக் கொண்டுவந்து, அவை
களைத் தனித்தனியே நாலாகப் பிளந்து, முன்சொன்ன
குரணத்தை அதற்குள் அடைக்கவும். இப்பழங்களை ஒரு
வாயகன்ற சட்டியில் வைத்து, அது முழுகும்படி கையாந்த
கரைச்சாறு விடவும். இதைப் பகல் முழுவதும் வெய்யிலில்
வைக்கவும். இரவு நேரத்தில் ஷை கலசத்தை அடுப்பின்
மேல் வைத்து அனல் தாக்கும்படி செய்யவும். இவ்வாறு
10 நாள்கள் செய்யவும். கையாந்தகரைச்சாறு சுண்டி
விட்டால், மறுபடியும் அச்சாற்றைச் சேர்த்துக்கொள்ள
வும். 11-வது நாள் சாறு மிகுந்திருந்தால் சட்டியை அடுப்
பின் மேல் வைத்து நன்றாக எரிக்கவும். ஆறியபின் ஷை
பழங்களை எடுத்துக் கல்வத்திலிட்டு. வெண்ணெயைப்
போல் அரைத்துக்கொள்ளவும். ஒரு புதுச்சட்டியை
அடுப்பின்மேல் வைத்து, அதில் முன் சொன்ன எலுமிச்சை
விழுதையிட்டு, நல்வெண்ணெயும் 3 உழக்கு விட்டுக் கிண்டி
லேகிய பதத்திலிறக்கவும்.

இதில் ஒரு கழற்சிக்காயளவெடுத்துச் சாப்பிட

இருமல். பாண்டு, காமாலை, வாந்தி, இளைப்பைத்
தரும் எலும்பைப் பற்றிய ஜ்வரம், கைகாலசதி, அதிசாரம்

மந்தாக்கினி, 11 வகை விப்புருதி. ஆகாரத்தில் வெறுப்பு, சுரம், ரத்தமின்மை, (பாண்டு) விஷங்கள், உடம்பின் வீக்கம், கரப்பான் முதலான பற்பல ரோக வகைகள் தீரும்.

குறிப்பு:

இந்த முறையில் 'பொற்றலைக் கையாந்தகரை'யை உபயோகிப்பது வழக்கமாயிருக்கிறது.

28. பாண்டு முதலானதற்கு "லோகச் சிந்தூரம்"

நல்வெண்ணெய் காடிகோ சலமு மோரி
 னயக்காணச் சாறெலு மிச்சம்ப ழத்திற்
 சொல்லுமரப் பொடியதனை யொவ்வொன் றிற்கேள்
 கவறவொரு நாளுற வைத்தெ டுத்து
 வெல்லுகரிப் பான்பிரமி யாடா தோடை
 வேண்டுமுருக் கிஞ்சியும்நீர் முள்ளி யோடே
 வல்லமையாந் தேட்கொடுக்கி சீந்தில் தண்ணிர்
 வழத்துகொட்டைக் கரந்தைகத் தரியு மாமே, 65

அரியவே லம்பட்டை யரசம் பட்டை
 யரத்தைகுடி நீராலம் பட்டை யோடும்
 உரியபெருஞ் செருப்படிமா தளம்ப ழச்சா(று)
 ஒவ்வொன்றில் புடம்பத்து வைப்பீ ராகில்
 விரியுமயச் செந்தூர மாகுங் கண்டாய்
 விளங்குமதிற் பணவெடையும் மிளகு சுக்கு
 கரியதிப் பிலிஇவைகள் சமன தாகக்
 கண்டிடவே பொடித்ததனிற் சேர்த்தி டாயே,

சேர்த்ததனி விரண்டுபண வெடையுங் கொண்டு
 தேன்விரவிக் கொடுத்திடுவாய் பாண்டு வல்லால்
 நேர்வயிற்றுப் பொருமல்மெய்க் கன்பி னோடு
 நிகழ்த்துகா மாலையிமி ரெல்லாந் தீரும்

பாரதிலே மனிதருட நேர்மை கண்டு
 பாங்கான வனுபான வகையி லீநன்
 மாரனெனுஞ் சரப்பூ பால னிந்த
 வைத்தியநூ லாய்ந்துகவி வகுத்த வாறே. 87

(இ-ள்.) நல்லெண்ணெய் காடி
 பகவின் முத்திரம் மோர்
 எலுமிச்சம்பழச்சாறு கொள்ளுக்கஷாயம்

இத்திரவ பதார்த்தங்களை ஒவ்வொன்றிலும் ஒவ்வொரு நாள் வீதம் இரும்புத்தூளை (1 பலம்) ஊற வைக்கவும்.

கரிசலாங்கண்ணி	பிரமி
ஆடாதோடை	முருக்கு
இஞ்சிச்சாறு	நீர்முள்ளி
தேட்கொடுக்கி	சீந்தில்கொடி
கொட்டைக்கரந்தை	கத்தரிக்காய்
வேலம்பட்டை	அரசம்பட்டை
சிற்றரத்தைக்கஷாயம்	ஆலம்பட்டை
பெருஞ்செருப்படி	மாதளம்பழச்சாறு

இம்மருந்துகளின் சாறு அல்லது கஷாயம் விட்டுத் தனித்தனியே அரைத்து, 10 புடங்கள் வீதம் ஒவ்வொன்றிலும் போடவும்.

சுத்தமான அயுர்ப்பம் கிடைக்கும். இதில் 3½ குன்றியளவெடுத்துச் சுக்கு, திப்பிலி, மிளகு இவைகளின் சூரணம் 6½ குன்றியுடன் (திரிகடுகு) கலந்து தேனில் குழைத்துச் சாப்பிடவும்.

பாண்டு, வயிற்றுப் பொருமல், காமாலை, திமிர் முதலான ரோகங்கள் தீரும். நோய்க்குத் தகுந்த அனுபானங்களிலும் சாப்பிடலாம்.

29. மகோதரம் முதலானதற்கு “ மண்ணூர் வடகம் ”

கொடிவேலி வேர்ச்சு துரக் கள்ளி யின்வேர்
 கொன்றையின்வேர்ப் பட்டையும்நா கணத்தி
 நெடிதான வெள்ளைக்காக் கணவே ரல்லால் [வேரும்
 நெருஞ்சிசிறு வழுதலைசா ரணையின் வேரு
 கடுநெல்லி தான்றியுஞ்சேங் கொட்டை யோடு
 கருவேப்பந் தண்டரசம் பட்டை நல்ல
 வடிவுற்ற கண்டங்கத் திரியும் பேரா
 மல்லிசிறுறா மல்லிசிவ தையுமு ணர்ந்தே. 68

உணர்ந்திவையில் வேருந்தூ ரும்பி ரித்தே
 ஒவ்வொன்றுக்கோர் மூன்று பலம் நிறுத்து
 கணக்குடன்கோ மூத்திரவெள் ளாட்டு நீருங்
 கைபாக மாகவுந்தூ ளிதனிற் சேர்த்தே
 குணமுறுமவ் வேருகடா யமுமே காய்ச்சிக்
 கொண்டிருந்து பதமாக மேலுங் காய்ச்சி
 இணக்கமுடன் மரமஞ்சள் தேவதாரம்
 இரும்புபொடி சுக்குடன் சீரகமு மாமே. 69

சிறுமூலம் வெட்பாலை யரிசி கிட்டந்
 திப்பிலிய ரத்தையதி விடையங் கோட்டஞ்
 சிறுநாகப் பூவிழலி னரிசி யுஞ்சா
 திக்காய்கற் கடகசிங்கி தில்லம் பாலுஞ்
 சிறுதேக்கு மிளகுடனே யசம தாகஞ்
 செப்புதுவட் சிகையும்யெவட் சாரத் தோடே
 யறுகருஞ்சீ ரகமல்லாற் கடுகு ரோகிணி
 யுண்மையுடனே வகைக்குப் பலமி ரண்டே. 70

பலமிரண்டா சுப்பொ டித்துத் தூவிக் கிண்டி
 பருங்கழற்கா யளவுண்டை செய்து வர்த்தி
 நலமான மண்ணூர் வடகந் தன்னை
 நற்றேனி லலதுநெய்யில் மோரி லாதல்

மலரத்தூள் செய்தொன்றையுண்டீ ராகில்
 மகோதரங்கா மாலைபித்த பாண்டுக்குன்மஞ்
 சலோதரம்பீ லிகைசோகைக் காசத் தோடு
 சகசமாய் பெருவயிறுட் டிணமும் போமே. 71

(இ-ள்.) கொடிவேலிவேர் ச தூரக்கள்ளிவேர்
 கொன்றைவேர்பட்டை *நாகணத்திவேர்
 வெள்ளைக்காக்கணவேர் நெருஞ்சில்வேர்
 சிறுகத்திரிவேர் சாரணவேர்
 கடுக்காய்த்தோல் தான்றிக்காய்த்தோல்
 சுத்திசெய்த சேராங்கொட்டை
 கருவேப்பந்தண்டு (நர்க்கு)
 அரசம்பட்டை கண்டங்கத்திரிவேர்
 பேராமல்லி சிற்றாமல்லி
 சுத்திசெய்த சிவதைவேர்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 3 பலம் வீதம் நிறுத்து
 ஒன்றிரண்டாக இடித்துப் பசுவின் மூத்திரம், வெள்ளாட்டு
 மூத்திரம் இவைகளில் தனித்தனியே (சுமார் 5 படி விட்டு)
 அடுப்பின் மேலேற்றி எட்டிலொன்றாக வற்றக் காய்ச்சி
 ஒரு சட்டியில் இறுத்து மறுபடியும் அடுப்பின்மேல்
 வைத்துக் காய்ச்சவும். பின்பு,

மரமஞ்சள்	தேவதாரம்
சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்	சுக்கு
சீரகம்	திப்பிலி (யானை)
வெட்பாலை அரிசி	சுத்திசெய்த கிட்டம்
திப்பிலி	சிற்றரத்தை
அதிவிடையம்	கோஷ்டம்
சிறுநாகப்பூ	விழலரிசி
சாதிக்காய்	சிறுதேக்கு

*நாகணம் என்ற சரக்கிற்கு நேர்வாளத்தின் வேரையும்
 எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

கற்கடசிங்கி (கடுக்காய்ப்பூ)	தில்லம்பால்
	உறைந்தது
மிளகு	ஓமம்
கடுக்காய்ப்பிஞ்சு	எவச்சாரம்
கருஞ்சீரகம்	கடுகுரோகிணி

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 2 பலம் வீதமெடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து, கொதித்து இறுகும் கஷாயத்துடன் தூவிக் கிண்டவும்.

இதை ஒரு பெருங் கழற்சிக்காய் பருமனுள்ள உருண்டைகளாக உருட்டி வைத்துக்கொள்ளவும். இம் 'மண்டுர வடகத்தை'த் தேனிலோ, நெய்யிலோ மோரிலோ தூள்செய்து குழப்பிச் சாப்பிட,

மகோதரம், காமாலை, பித்தபாண்டு, குன்மம் ஜலதரம், சோகை, காசம், வயிற்றுக்கட்டி, பெருவயிறு உஷ்ணம் முதலான பற்பல ரோகங்கள் தீரும்.

30. பாண்டு முதலானதற்கு “வில்வாதி லேகியம்”

(சந்தம் வேறு)

பகரும் வில்வத்தின் வேரிரு தூறதாம்
 பலமு நன்னாரி வேர்பெரு வாகைவேர்
 திகழு நும்வெட்டி வேரிலா மிச்சம்வேர்
 சிறந்த பா திரி வேர்சிறு வாகைவேர்
 நுகர்பெரு விளாவேர் தேற்றாம் வேருடன்
 உண்மை யாகுஞ் சிறுவிளா வேருங்கொள்
 புகர்மு கமுசுக்கை வகைக்கோர்பலம்
 புனிதமா யிடித்தோர் பாண்டத்திற் கொள்ளே.

கொண்டிரு கலத்தண் ணீர்விட் டேயெரி
 குறுகவே யெட்டிலொன் றாய்வ டித்ததிற்
 கண்டங் கத்திரி கொம்மட்டி மாதளை
 கன்றிடா தெலுமிச் சம்பழ மும்நீர்ச்

கண்டி டாதநல் விஞ்சியோ ரொன்றுக்குத்
 தோகையர் நாழி ரசமுடன் சர்க்கரை
 கண்டி டுபல மைம்பதுங் கூட்டியே
 கரைத்து முன்கடா யத்திற் கலந்திடே.

73

கலந்த டுப்பி னெரிசுழர் பாகவே
 கருஞ்சீ ரகமர மஞ்சள் செவ்விய
 மெலுமிச் சம்விரை யுஞ்சடா மாஞ்சிலு
 மிந்துப் புஞ்செங் கழுநீர்க் கிழங்குட
 னிலவங்கப் பட்டைகோட் டம்வில் வப்பழ
 மெழில்வி ளாம்விரை வாய்விளங் கந்திரி
 பலைதிரி கடுகே லஞ்சத குப்பை
 பண்புடன் கொத்த மல்லி கிராம்புமே.

74

மேவுஞ் சந்தனந் தானிரு பத்திரி
 மென்மை யாஞ்சிறு தேக்கும் பரிமளப்
 பூவுஞ் சித்திர மூலம ரேணுக
 புனித முந்திரி கைப்பழஞ் செண்பகப்
 பூவு டன்விழ லரிசி யுமேநல்
 புகழ்ப் ருத்தி விரையுஞ் சிறுநாகப்
 பூவதி மதுரந் தேவ தாரமும்
 புகலு மிவ்வகைக் குச்சமன் செய்திடே.

75

செய்திடு பின்னி டித்து வடிக்கொள்ளு
 சேர வேமுன் குழம்பதில் தூவியே
 நெய்யும் நாழிவிட் டேகிண்டி நற்பத
 நேரிடும் போதி றக்கிடு நாழிதேன்
 பய்யவே விட்டு நன்றாய்க் கிளறிடு
 பகரும் வில்வாதி லேகிய மீதுண்ணி
 லுய்ந்தி டுவர்க ளாசம ரோசிக
 முவர்த்திடுஞ் சயம்விக் கலின்னங் கேளே.

76

கேள்ம கோதரம் பாண்டதி சாரமுங்
 கிராணியும்மருந் தீடு மிரத்தமுந்
 தாள்சு ரத்தி னெரிவுவெள் ளோக்காளஞ்
 சத்தி காசம் பைத்தியஞ் குலையும்
 நாள் து டர்ந்திடு மஸ்தி சுரமுட
 னாடு வீக்க மசதியுந் தீரும்பொன்
 தாளி னைப்பணிந் தோர்கலி தீர்த்திடும்
 தயவு றுஞ்சர பேந்திரன் முறையிதே.

77

(இ-ள்.) மேல் தோலை நீக்கிய

வில்வத்தின் வேர் 200 பலம்

நன்னாரிவேர்	பெருவாகைவேர்
வெட்டிவேர்	இலாமிச்சைவேர்
பாதிரிவேர்	சிறுவாகைவேர்
பெருவிளாவேர்	தேற்றாங்கொட்டைவேர்
சிறுவிளாவேர்	முசுமுசுக்கை

இவைகள் வகைக்கு ஒரு பலம்

இவைகளை வெட்டிக் கல்லுரலிலிட்டு ஒன்றிரண்டாக
 இடித்து ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் போட்டு, 24 மரக்கால்
 தண்ணீர் விட்டுறவைத்து, அடுப்பின் மேலேற்றி, எட்டில்
 ஒன்றாகக் காய்ச்சவும். இதை வேறு ஒரு பாத்திரத்தில்
 வடிகட்டிக்கொண்டு, இதனுடன்

கண்டங்கத்திரி கொம்மட்டி மாதளை
 எலுமிச்சம்பழம் இஞ்சி

இவைகளின் சாறு வகைக்கு 4 படி விட்டு, சர்க்கரை
 50 பலமும் போட்டுக் கரைத்து, அடுப்பின் மேலேற்றிக்
 குழம்பாகும் வரை எரிக்கவும். பின்பு

கருஞ்சீரகம் மரமஞ்சள்
 செவ்வியம் எலுமிச்சை விதை
 சடாமாஞ்சில் இந்துப்பு

செங்கமுநீர்க்கிழங்கு	இலவங்கப்பட்டை
கோஷ்டம்	வில்வப்பழம்
விளாம்பழவிதை	வாயுவிடங்கம்
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி	சுக்கு
திப்பிலி	மிளகு
ஏலக்காய்	சதகுப்பை
கொத்தமல்லி	கிராம்பு
சந்தனம்	ஜாதிப்பத்திரி
இலவங்கப்பத்திரி	சிறுதேக்கு
மராட்டிமொட்டு	கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை
காட்டுமிளகு	திராட்சைப்பழம்
செண்பகப்பூ	விழலரிசி
பருத்திவிதை	சிறுநாகப்பூ
அதிமதுரம்	தேவதாரம்

இச்சரக்குகளை வகைக்குச் சமனெடை (½ பலம்) எடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு முன்கூறிய பாகில் போட்டுக் கிண்டி, பசுவின் நெய் 1 நாழியும் விட்டுக் கிளறிப் பதத்தில் இறக்கவும். இவ் 'வில்வாதி லேகிய'த்தைச் சாப்பிட

சுவாசம்	அரோசகம்
க்ஷயம்	விக்கல்
மகோதரம்	பாண்டு
அதிசாரம்	கிராணி
மருந்தீடு	இரத்த நோய்
கை, கால்களின் எரிச்சல்	
வெள்ளோக்காளம்	
வாந்தி	இருமல்
பைத்தியம்	குலை
நாள்பட்ட அஸ்திகரம்	
விக்கம்	அசதி

முதலான பலவித ரோகங்கள் தீரும்.

31. பாண்டு ரோகத்திற்குக் “குமரி பற்பம்”

இரதநற் கெந்தகஞ் சாதி லிங்கமு
 மிதுவ ராக னெடைவகை கொண்டரை
 யரப்பொ டியின்வரா கனெடை சொல்லை
 யாற தாகும் வராகனெ டையுமுன்
 அரிய காந்தங்கற் றாழையின் சாற்றினி
 லுண்மை யாய்முறித் துக்கொள் சாறுவிட்
 டரையி ருபத்தி ரெண்டரை நாழிகை
 யான பின்புதுச் சட்டியு ளிட்டிடை. 78

இட்டிடு மறுசட் டியினால் மூடி
 யிடைதெ ரியாமற் சீலைமண் செய்திடு
 எட்டுச் சாமங் கமலாக் கினியாக
 எரித்திட் டாறவைத் தேயிடு பாண்டத்துள்
 திட்டமா மிதன்பேர் குமரிப் பற்பந்
 தேனில் மூன்று பணவெடை தன்னையே
 சட்ட மாய்க்குழைத் தேயிரு வேளையுந்
 தந்திடாய் பத்துநா ளதின்மேற் கேளே. 79

கேள்மறு பத்தியம் பத்து நாளிளங்
 கீரை யாகு மிளகைநன் றாகச்செய்
 தூள னத்தினை யுண்டிடும் போதுமேற்
 தூவிக் கொள்ளவும் பத்திய மாகுமன்
 னாள்புளிப் புக்கசப்பு முப்பா காது
 நவிலும் பாண்டு வியாதியுந் தீருமே
 தோளிற் பங்கயப் பெண்ணு றையுமதி
 சுந்த ரச்சர பேந்திரன் முறையிதே. 80

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த பாதரசம்
 ,, லிங்கம்
 ,, கெந்தகம்

இவைகள் வகைக்கு 1 வராகனெடை எடுத்து
 முதலில் ரசத்தையும் கெந்தகத்தையும் கல்வத்திலிட்டு
 நன்றாகக் கறுப்பாகும்வரை அரைக்கவும். இதனுடன்

பின்பு லிங்கத்தைச் சேர்த்து அரைத்தபின் சுத்திசெய்த அரப்பொடி 6 வராகனெடை கூட்டிக் *கற்றாழைச் சாறு விட்டு 22½ நாழிகை (9 மணி நேரம்) அரைத்து ஒரு புதுச்சட்டிக்குள் வில்லையாகத் தட்டி வைக்கவும்.

இச்சட்டிக்குத் தகுந்த வேறோர் அகலினால் மூடி இடைவெளியில்லாமல் சீலைமண் செய்யவும்.

இதை ஓர் அடுப்பின்மேல் வைத்துக் கமலாக்கினியாக 6 ஜாமங்கள் எரித்து ஆறவைத்து ஒரு பாத்திரத்தில் பத்திரப்படுத்தவும். இது 'குமரி பற்ப'மாகும்.

இப்பற்பத்தில் 10 குன்றிமணி எடை எடுத்துத் தேனில் குழைத்து 2 வேளை வீதம் (காலையிலும் மாலையிலும்) 10 நாளைக்குச் சாப்பிடவும். பத்து நாளைக்கு மறுபத்தியமும் பிடிக்கவும்.

புத்தியம்: 10 நாளைக்குக் கீரை வகைகளையும், மிளகுத் தூளையும் ஆகாரத்துடன் சேர்த்துக்கொள்ளவும். புளிப்பு வகைகளையும், கசப்புப் பதார்த்தங்களையும், உப்பையும் நீக்கவும்.

பாண்டு ரோகம் தீரும்.

32. பித்த, வீஷு, பாண்டு முதலாவதற்குக் “கரிப்பானாதி லேகியம்”

கரிசாலை குப்பை மேனிநீர் முள்ளியுங்
காட்டு மல்லிகை காட்டா மணக்குமே
பிரிமியு மாடா தோடை பொடுதலை
பின்மு சுமுசுக் கைநல் நொச்சியும்
சரிவ கைக்கதின் சாறொரு காற்படி
சார்ந்த தேசிப் பழச்சாறுங் காற்படி
உரிய நற்புதுச் சட்டியில் விட்டெலா
முயர்ந்த திப்பிலி சுக்குமி ளகுஞ்சேர்,

81

*கற்றாழை மடலைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கடுக் காய்த்தாள் போட்டுப் பிசறி வைத்து இடித்துச் சாறு பிழியவும்.

சேர்வ கைக்குப் பலமரை யாகவே

செவ்வி யஞ்சாதிக்காயுங் கிராம்புமே
யேர்கு ராசானி யோமம் மதுரமும்

இசைந்த கோட்டம் சமதா கத்துடன்
சீர்பெருங் கடுகு ரோகணி காயமும்

செப்பு மொவ்வோர் வகைக்கொரு காசெடை
கூர்மை யாகு மயப்பொடி யோர்பலங்

கொள்கடு நெல்லி யீர்பல மாகுமே

82

ஆகு காந்தம் வராகனெ டையுநான்

கழகுறுங் கிட்ட மொருபலம் பேய்ப்புடல்
பாகமு மோர்பலங் கொள்ளிது வெலாம்பண்

டிறுத்த நற்சா றதனி லேயரைத்
தேக மான வடுப்பதிற் காய்ச்சியே

யிளம்ப தத்தினி லோர்படி தேன்விடு
வேக மாகவே நெய்ப்படி யொன்றுமே

விட்டுக் கிண்டிச் சர்க்கரை யுமிடேன்.

83

இடுவது பலமோர் மூன்ற தாகுமே

இறக்கிடு கரிப்பா னாதி லேகியம்
அடவுடன் காலை மாலையுந் தேனுடன்

அருந்துவாய் கொட்டைப் பாக்கள வாகவே
கொடியதாம் பித்த பாண்டுகா மாலையும்

குன்மந் தேர்ந்த பித்தம்விட பாண்டுதீர்ந்
திடுமே கைப்புப் புளிப்புத் தவிரவீ

தேயிசைந்த தோர்நல் பத்திய மாகுமே.

84

(இ-ள்.) கையாந்தகரை
நீர்முள்ளி
காட்டாமணக்கு
ஆடாதோடை
முகமுசுக்கை

குப்பைமேனி
காட்டுமல்லிகை
பிரமி
பொடுதலை
நொச்சி

இவைகளின் சாறு வகைக்கு $\frac{1}{4}$ படி

எலுமிச்சம்பழச்சாறு $\frac{1}{4}$ படி

பத்தியம்:— கசப்புப் பதார்த்தங்களையும், புளிப்புப் பதார்த்தங்களையும் தள்ளவும்.

33. பித்த பாண்டு, வயிற்றுவலிக்கு “வடகம்”

சாறணைக்கொடி வேலியின் மூலமும்
தான்றி யுங்கடு நெல்லி கடுக்காயும்
கூறுந் திப்பிலி யுந்தேவ தாரமும்
கோதறு மிளகும் மரமஞ்சளும்
வீற்று நல்ல விழலி னரிசியும்
மேவலம்புரிக் காயுடன் செவ்வியந்
தேறு நாற்பல மில்வகை யொன்றுக்கு
சேர்த்தி டித்துத் தூளாக்கிப் பின்னுமிடே .85

இடுவாய் நாழிகிட் டப்பொடி யுமலர
வெழில யப்பொடி யுமுழுக் காமிவை
இடம தாகிய பாண்டத் திலேயிடு
சேரி ரண்டு படியாளின் மூத்திரம்
அடவு டன்பத மாகவே காய்ச்சிநல்
வரும்பி ரண்டைநெல் லிக்காயின் சாறுடன்
விடுமுந் நாழி யளவா யதனிலே
வெய்ய வேகுறு கக்காய்ச்சிக் கொண்டிடே. 86

கொண்ட பின்பொரு சாம மரைத்திடு
கொட்டைப் பாக்குப் பிரமாண மாகவே
உண்டை செய்து நிழலி லுலர்த்தியே
உண்மை யாக விரோசன முங்கொடு
பண்டு றும்புளி மோரதி லோருண்டை
பண்புடன் உண்கொ டும்பித்த பாண்டலாற்
கண்டிடு மோர்வயி றுவலி யும்போம்
கனம தற்குமிக் கைமுறை கண்டிடே. 87

(இ-ள்.) சாரணை கொடிவேலிவேர்
தான்றிக்காய்த்தோல் நெல்லிமுள்ளி
கடுக்காய்த்தோல் திப்பிலி

தேவதாரம்	மிளகு
மரமஞ்சள்	விழலரிசி
வலம்புரிக்காய்	செல்வியம்

இவைகளை வகைக்கு 4 பலம் வீதம் எடுத்துக் கல்லூர் லிலிட்டிடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொண்டு

சுத்திசெய்த கிட்டத்தின் தூள்	1 படியும்
,, இரும்புத்தூள்	1 உழக்கும்

சேர்த்து ஒரு பாண்டத்திலிட்டு, 2 படி பகவின் மூத்திரம் விட்டு, அடுப்பின் மேலேற்றிப் பதமாகக் காய்ச்சி

பிரண்டைச்சாறு	3 படியும்
நெல்லிக்காய்ச்சாறு	3 படியும் விட்டு

மறுபடியும் சுண்டக் காய்ச்சிப் பின்பு இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு ஒரு சாமம் அரைக்கவும். இவைகளைக் கொட்டைப் பாக்களவுள்ள மாத்திரைகளாக உருட்டிக் கொண்டு, நிழலில் காயவைத்துக் கொள்ளவும்.

நோயாளி ஆரம்பத்தில் பேதிக்குச் சாப்பிட்டபின் இவ்வுருண்டையில் ஒன்றை எடுத்துப் புளித்த மோருடன் சாப்பிடப்

பித்த பாண்டு, வயிற்றுவலி முதலான ரோகவகைகள் தீரும். கைகண்டது.

34. சோகை, பித்தபாண்டு முதலான நோய்களுக்கு “அரப்பொடியாதி வடகம்”

அரப்பொ டியுமிள குங்கடு குஞ்சுக்
கசம தாகமிந் துப்பும்நேர் வாளமும்
பெருங்கா யங்கருஞ் சீரகஞ் சீரக
மபின்கடுக் காயவட் சாரங் காந்தமு
மிருகிட் டஞ்சத் திச்சார மரத்தையோ
டிவ்வ கைக்குழுக் காற்பல மாகவே
அரிய வெற்றிலை யோடு பீரிமிகை
யாந்தக ரைவ கைக்குரிசாறுமே.

சாறும் விட்டரைத் தேயுண்டை செய்திடு
 சார்ந்த ரப்பொடி யாதி வடகமாங்
 கூற தாக நிழலி லுலர்த்தியே
 கொள்புளி யங்கொட் டைப்பிர மாணமே
 தேறுங் கையாந் தகரையின் சாற்றினிற்
 சீரு டன்குழைத் தேயுண்ணச் சோகையும்
 மீரிய பித்த பாண்டுடன் நீருநன்
 மேன்மை யாயிம் முறையி னெறியதே. 89

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்
 ,, நேர்வாளம்
 ,, இரும்புக் கிட்டம்
 ,, எஃகுக் கிட்டம்
 ,, காந்தம்

மிளகு	சுக்கு
ஓமம்	இந்துப்பு
பெருங்காயம்	கடுக்காய்த்தோல்
எவச்சாரம்	கடுகு
சத்திச்சாரம்	சித்தரத்தை
சீரகம்	கருஞ்சீரகம்

இவைகளை வகைக்கு $\frac{3}{4}$ பலம் வீதமெடுத்துச்
 சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு,

வெற்றிலைச்சாறு $\frac{1}{2}$ படியும்

கையாந்தகரைச்சாறு ,,

தனித்தனியே சூரணங்களுடன் விட்டு நன்றாக
 அரைத்து, புளியங் கொட்டையளவுள்ள உருண்டைகளாக
 உருட்டிக்கொள்ளவும். இவைகளை நிழலிலுலர்த்தி
 வேண்டும்போது கையாந்தகரைச் சாற்றில் குழைத்துச்
 சாப்பிட

சோகை, பித்தபாண்டு முதலான நோய்கள் தீரும்.

35. சகல பாண்டு ரோகத்திற்கும் “ மண்டூர வடகம் ”

மரமஞ்சள் செவ்வியந்தேவ தாரமும்
 மஞ்சளொவ்வோர் வகைக்கொரு பங்குகேள்
 பெருங்காயங்கருஞ்சீரக மிந்துப்பும்
 பேணுந் திப்பிலி மூலங் கடுக்காயும்
 திரிகடுகம சமதா கத்துடன்
 சீரக மிவ்வகைக்கிரு பங்குசேர்
 உரிமையோடிது வெல்லாம் நயந்து தூள்
 உள்ளூரைக் கும்நற் சுத்திசெய் கிட்டமே. 90

கிட்டமோ ரெட்டுப் பங்கது வாமிவை
 கிரமமாகக்கோ முத்திரம் விட்டரை
 திட்டமாம் கண்டைக் காயள வாகவே
 செய்து லர்த்தி மண்டூர வடகத்தைச்
 சட்டமாகநன் மோரில் அரைத்துணு.
 சகல பாண்டறும் மண்டலந் தன்னிலே.
 விட்டிடு புளிப்புடன் கைப்புமே
 வேந்த னாஞ்சர பேந்திரன் முறையிதே. 91

(இ-ள்.) மரமஞ்சள் செவ்வியம்
 தேவதாரம் மஞ்சள்

இவைகள் வகைக்கு 1 பங்கும்

பெருங்காயம்	கருஞ்சீரகம்
இந்துப்பு	கண்டத்திப்பிலி
கடுக்காய்த்தோல்	சுக்கு
திப்பிலி	மிளகு
ஓமம்	சீரகம்

இவைகள் வகைக்கு 2 பங்கும் எடுத்துக் கல்லுரலில் இட்டு இடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, இதனுடன் 8 பங்கு சுத்திசெய்த கிட்டத்தைத் தூள்செய்து கலந்து கல்வத்திலிட்டுப் பசுவின் முத்திரம் விட்டு நன்றாக அரைத்து சுண்டைக்காயளவுள்ள மாத்திரைகளாகச் செய்து நிழலில் உலர்த்திக்கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது 1 மாத்திரை எடுத்து மோரில் குழப்பிச் சாப்பிடவும். 1 மண்டலத்தில் (40 நாட்களுக்குள்) சகலவித பாண்டு ரோகங்களும் தீரும்.

பத்தியம்: புளிப்புச் சுவையையும் கசப்புப் பதார்த்தங்களையும் நீக்கவும்.

36. பித்தபாண்டு ரோகங்களுக்கு “இலந்தையிலை மருந்து”

இலந்தை யின்கொழுந்தைப்பறித் தேபரு
எலுமிச் சங்கா யளவா யரைத்ததைப்
பலந்த ரும்பசு விற்பா லுரியதிற
பண்பு டன்குழைத் தேநுகர் பத்தியம்
நலந்த ருமெய்ப் பாலுடன் சோறுண்
நவிலு மோர்பித்த பாண்டறும் உண்மையைத்
தலந்தனில் அனைவர்க் கும்தெ ரிந்திடச்
சாற்றி னார்சர பேந்திரன் முறையிதே. 92

(இ-ள்.) இலந்தைக் கொழுந்தை ஒரு எலுமிச்சங் காயளவெடுத்து சிறிது தண்ணீர்விட்டு நன்றாக அரைத்துப் பசுவின் பால் ½ படியுடன் குழப்பிச் சாப்பிடவும்.

பத்தியம்: அன்றைய தினம் பசுவின்பால் விட்டுச் சாதம் சாப்பிடவும்.

தீரும் நோய்: பித்தபாண்டு முதலியவை.

37. பாண்டு முதலானதற்கு “அய பற்பம்”

சொல்லும்நல் லெண்ணெயினில் அரப்பொடியை
வேகவைத்துச் சுத்தி யாக்கி
நெல்லியின்ப ருப்புக்க டாயம்புளி
யிலைச்சாறு நேர்மை யான

வல்லுறுநா வற்பட்டைச் சாறுதனி
 வேயரைத்து வண்மை யாக
 நல்லகெச புடமைந்து போட்டெடுக்கப்
 பற்பமதாம் நவிலு வேனே.

93

நவிலுவேன் அதற்குரிய அனுபான
 முங்கூட்டி நயந்துட் கொண்டால்
 பவத்தினால் அனுபவிக்கும் சோகையுடன்
 காமாலை பாண்டு தீரும்
 தவத்தினால் துளசேந்திரன் அருள்பாலன்
 சரபேந்திரன் தரும சாலி
 குவலயத்திற் பேறுபெற இம்முறையைத்
 தமிழினால் கூறும் வாறே.

94

(இ-ள்.) இரும்புத்தூளை ஒருநாள் முழுவதும் நல்
 லெண்ணெயில் ஊற வைத்து மறுநாளதை அடுப்பின்
 மேலேற்றி வறுத்துக்கொள்ளவும். இதையொரு கல்வத்தி
 லிட்டு

நெல்லிப்பருப்புக் கஷாயம்
 புளி இலைச்சாறு
 நாகப்பட்டைச்சாறு

இவைகள் விட்டுத் தனியே நன்றாக அரைத்து
 வில்லைகள் தட்டி, அகலில் வைத்துச் சீலைமண் செய்து,
 கஜபுடம் இடவும். இவ்வாறு 5 புடங்கள் போடவும்.
 சுத்தமான பற்பம் கிடைக்கும்.

தக்க அனுபானங்களில் சாப்பிடச் சோகை, காமாலை
 பாண்டு முதலான நோய்கள் தீரும்.

38. விடபாண்டு ரோகத்திற்கு “மருந்து”

அரப்பொடிசித் தரத்தைமிள கிந்துப்பு
 சீரகம்பே ரரத்தை சுக்கு
 கரியசீ ரகமுமுள்ளி திப்பிலியோர்
 பலம்வகைக்குக் கரிப்பா னல்லாற்

பிரமிபொடு தலைவகைக்குச் சாறுமிரு
 நாழியுடன் சங்கின் வேர்
 சரியான மிளகரணை யிலையிரண்டும்
 அரைத்தெலுமிச் சங்காய் நேரே.

95

அளவுசரிப் பான்சாறு முந்நாழி
 தனில்இதெல்லாம் அரைத்த தின்மேல்
 வளமுளநல் லெண்ணெயறு நாழியும்விட
 டிரவிதலில் வைத்துக் கொண்டே
 உளமகிழ நாலாநாள் காசெடைநா
 லாகநிதம் உட்கொண் டக்கால்
 கிளர்விடபாண் டறுமெண்ணெய் மோரனமும்
 தயிரோடுங் கிருத மாமே.

96

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த அரப்பொடி சித்தரத்தை
 மிளகு இந்துப்பு
 சீரகம் பேரரத்தை
 சுக்கு கருஞ்சீரகம்
 பூண்டு திப்பிலி

இவைகள் வகைக்கு 1 பலம் வீதமெடுத்துக்

கையாந்தகரைச்சாறு பிரமிச்சாறு
 பொடுதலைச்சாறு

இவைகள் வகைக்கு 2 படி

சங்கம்வேர் மிளகரணையிலை

இவ்விரண்டு மருந்துகளும் வகைக்கு எலுமிச்சங்
 காயளவு எடுத்து அரைத்துக்கொண்டு ஷே சாறுவிட்டு
 ஊறவைத்து கடைச்சரக்குகளுடன் மறுபடியும் அரைத்துச்

சுத்தமான எள்ளெண்ணெய் 6 படியும் விட்டுக் கலக்கிச்
 சூரியபுடம் வைக்கவும். 4 நாளைக்குச் சூரியபுடமிடவும்.
 பின்பு இந்த எண்ணெயில் 4 வராகனெடை எடுத்துத்
 தினமும் உட்கொண்டுவர விஷபாண்டு தீரும்.

புத்தியம்: தயிர், நெய் இவைகள் கூட்டிய அன்னத்தை உட்கொள்ளவும்.

39. பாண்டு முதலானதற்கு “லேகியம்”

எருமையின்மோர் படிநாலிற் பேய்க்கொம்மட்டி
 இலையையும்போட் டிறுகக் காய்ச்சி
 ஒருபடியாய்ச் சுண்டியபின் னிறக்கியிலை
 யைப்பிசைந்தே உண்மை யாகப்
 பிரியமுடன் பிழிந்துமிள கிந்துப்பு
 சுக்குவிளாம் பிசினும் அல்லால்
 பெருங்காயஞ் சடைக்கஞ்சா இலைகருஞ்சீ
 ரகமும்திப் பிலியு மாமே.

97

மாமதுரங் கொடிவேலி வேர் கற்க
 டகசிங்கி மகிள்கி ராம்போ
 டோமமதி விடயமில் வம்பிசினூ
 சிக்காந்தம் ஒதும் ஏலங்
 கோமளஞ்சேர் சாதிக்காய் சாதியின்பத்
 திரிபுளியங் கொட்டை யின்தோல்
 ஊமத்தை விரைஅபினுஞ் சீரகங்கு
 ராசானி ஓமஞ் சேரே.

98

சேர்த்திடுகா சுக்கட்டி இவ்வகையொவ்
 வொன்றுக்குத் திருத்த மான
 ஏர்குடிநீர் நாழிக்கோர் கழஞ்சளவு
 குரணித்தே யெலங்கு மந்தக்
 காரெருமைப் பாலுமொரு படியுடனே
 குடிநீருங் கலந்து காய்ச்சிக்
 கூர்மையுட னேகுறுகி வரும்பதத்திற்
 குரணத்தைக் கொண்டு போடே.

99

கொண்ட பின்பு தெளிவுற்ற நல்லெண்ணெ
யும் உழக்குக் கூட்டி யப்பாற்
பண்டுற்ற வெல்லமது உழக்குடன்
காய்ச்சிப்ப தந்தப் பாமல்
கண்டிறக்கி யோர்கலரத் திற்கொளுதூ
பந்தீபங் காண்பி வித்தே
உண்டிடரை மண்டலமோர் பாக்களவு
புளியுப்பும் ஒவ்வா தன்றே.

100

ஒவ்வளிளக் கெண்ணெயொன்றை விட்டொருநாள்
தோய்ந்துகுளி யுற்ற சோகை
யவ்விடபாண் டும்பித்த பாண்டுங்கா
மாலையுட னடர்கி ராணி
கவ்வியவா யுச்சயம்போந் தா துவிருத்
தியுமுண்டாம் கனத்த பாரில்
எவ்வுயிருந் தன்னுயிரென் றெண்ணுசர
பேந்திரமா வியம்பும் வாரே.

101

(இ-ள்.) தண்ணீர்விடாத எருமைமோர் 4 படியில்,
பேய்க்கொம்மட்டி இலையைப் (1வீசை) போட்டு, அடுப்பின்
மேலேற்றி ஒரு படியாகும் வரை சுண்டக் காய்ச்சவும்.
பின்பு இலைகளை நன்றாகப் பிசைந்து பிழிந்துவிட்டு,

மிளகு	இந்துப்பு
சுக்கு	விளாம்பிசின்
பெருங்காயம்	சுத்தமான சடைக் கஞ்சா இலை
கருஞ்சீரகம்	திப்பிலி
அதிமதுரம்	கொடிவேலிவேர்
மகிழம்பு	கிராம்பு
ஓமம்	அதிவிடயம்
இலவம்பிசின்	சுத்திசெய்த ஊசிக்காந்தம்
ஏலக்காய்	சாதிக்காய்
சாதிப்பத்திரி	புளியங்கொட்டைத் தோல்
ஊமத்தைவிதை	அபின்

சீரகம்

குராசானி ஓமம்

காசக்கட்டி

கற்கடசிங்கி (கடுக்காய்ப்பூ)

முதலான இச்சரக்கு வகைகளை, 1 படி பேய்க் கொம் மட்டி கஷாயத்திற்கு 1 கழஞ்சளவு (40 குன்றி) வீதமெடுத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொள்ளவும். மோர்க்கஷாயத்துடன், எருமைப்பால் 1 படி விட்டு மறுபடியும் அடுப்பின் மேலேற்றி வற்றக்காய்ச்சவும். அது சுண்டி வரும்போது ஷெ குரணத்தைப் போட்டு நல்லெண்ணெய் 1 உழக்கு. ($\frac{1}{8}$ வீசை) போட்டு லேகியபதம் பார்த்து இறக்கவும். இதை ஒரு கலசத்தில் பத்திரப்படுத்தி தூபதீபங்கள் காண்பித்து தினமும் ஒரு பாக்களவு வீதங் எடுத்து 20 நாளைக்கு உட்கொள்ளவும்.

பத்தியம்: உப்பு, புளிப்புச் சுவைகளுள்ள பதார்த்தங்களை விளக்கவும். ஒன்றுவிட்டொருநாள் விளக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்யவும்.

தீரும் வியாதிகள்; விஷபாண்டு, பித்தபாண்டு, காமாலை, வாதக்ஷயம் முதலியன. தாதுபுஷ்டியுமுண்டாகும்.

40. பாண்டு, கிரிச்சரங்களுக்கு “நெய்”

ஆதளைகாக் கணஞ்சிவதை கொடிவேலி
சாரடைவே ரைந்துந் தானே
நீதமொவ்வோர் வகைக்குநாற் பலங்கூட்டி
யிடித்துநல்ல நீரை வார்த்துக்
கோதறுக ஷாயமிட்டு நெய்தயிர்பால்
கோசலமக் கோம யத்தைப்
பேதமில்லா மற்பிழிந்த சாறுடனொவ்
வோர்வகைக்குப் பின்னூங் கேளே.

பின்னதுவோர் நாழிகருஞ் சீரகந்திப்
 பிலிகடுகு பெருங்கா யந்தான்
 இன்னம்விழ லரிசிவெட்பா லையினரிசி
 திரிகடுகோ டிந்துப் போமம்
 சொன்னசெவ்வி யங்களிவை யோர்வகைக்கொவ்
 வோர்கழஞ்சு சுகமாய் வைத்தே
 அன்னதிடித் துக்கரந்தை யிலைச்சாற்றில்
 ஒருநாழி அப்பால் தானே.

103

அப்பாற்கள் ளிப்பாலி லோருரிநேர்
 வாளம்நன்றா யம்ப திட்டே
 ஒப்பாயிக் கஷாயமுன்சொல் வகைமருந்தெல்
 லாங்கலந்தே ஒருமை யாகத்
 தப்பாம லேகாய்ச்சிப் பக்குவம்பார்த்
 தேவடித்துத் தாணுண் டாக்கால்
 வெப்பாய்வல் வேதனைசெய் பாண்டுகிரிச்
 சங்கௌல்லாம் விலகிப் போமே.

140

(இ-ள்.) ஆதளை (ஆமணக்கு)வேர் காக்கரட்டான்வேர்
 சிவதை வேர் (நரம்பை நீக்கியது)
 சாரடைவேர் கொடிவேலி வேர்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 4 பலமெடுத்துச் சிறுசிறு துண்டு
 களாக நறுக்கி, இடித்து 16 மடங்கு தண்ணீர்விட்டு எட்டி
 லொன்றாகக் காய்ச்சி

வடிகட்டிய கஷாயம்	1 படி
பசுவின் நெய்	"
பசுவின் தயிர்	"
பசுவின் பால்	"
பசுவின் சாணியைப் பிழிந்தசாறு	"

இவைகளை ஒன்று கலந்து

கருஞ்சீரகம்	திப்பிலி
கடுகு	பெருங்காயம்
விழலரிசி	வெட்பாலையரிசி
கக்கு	மிளகு
திப்பிலி	இந்துப்பு
ஓமம்	செவ்வியம்

இவைகளை வகைக்கு 1 கழஞ்சு (40 குன்றி) வீதம் எடுத்துக் கரந்தை (சிவ) இலைச்சாறு 1 படி விட்டு நன்றாக அரைத்து, திரவ பதார்த்தங்களுடனே குழப்பி,

கள்ளிப்பால் $\frac{1}{2}$ படியும் விட்டு, அதனுடன் சுத்திசெய்த நேர்வாளம் 50 (எண்ணிக்கையில்) போட்டு எல்லாவற்றையும் ஒன்று கலந்து அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பக்குவத்திலிறக்கவும்.

இந்த நெய்யில் $\frac{1}{4}$ அணா அளவெடுத்துத் தினம் ஒரு வேளை சாப்பிடப் பாண்டு, மூத்திரக்கிரிசீரம் முதலான ரோகங்கள் தீரும்.



சரபேந்திரர் வைத்திய முறைகள் காமாலை ரோக சிகிச்சை

1. காமாலைக்கு “நெய்”

ஓதியநூ றேகடுக்காய் விரையெடுத்துப்
பதக்குநல்நீர் ஊற்றி வைத்துத்
தீதில்கீழ் காய்நெல்ல நாய்வேளை
புசுமுசுக்கைத் திடமாஞ் சங்கு
மீதிலங்கு கொடிவேலி நிலக்குமிழ்முக
கரட்டையிவ்வேர் நேராய்க் கூட்டி
நீதியுடன் வீழியிலை முன்புசொன்ன
தோர்வகைவேர் நிகராய்ச் சேரே,

1

நிகராய்ச்சேர்த் திடித்தரத்தை விழலரிசி
மிளகுசுக்கு நீண்ட கோட்டம்
சுகமாந்திப் பிலியேலம் அதுமதுரம்
இலவங்கஞ் சொற்றான் றிக்காய்
புகழ்வசம்பு வெட்பாலை யரிசிவெள்ளை
வெங்காயம் பொருந்து மொவ்வோர்
வகையினுக்கு நாற்கழஞ்சு கொண்டரைத்தே
பின்னமொரு வயனங் கேளே.

2

வயனமது கேளுநல்ல நெய்யுமிரு
நாழிவிட்டு வளமாய் முன்சொல்
நயமுருவே ரிடித்ததுவுங் கடுக்காயுந்
தண்ணீரும் நயந்தொன் றாக்கி

அயராம லேயெரித்துப் பதத்தினில்
 வடித்தொருமை யாயுண் டாக்கால்
 வியன்மேவு பலவகைக்கா மாலையெல்லாஞ்
 சொல்லாமல் விட்டுப் போமே.

3

(இ-ள்.) சுத்தமான கடுக்காய் (100 எண்ணிக்கையில்) எடுத்து, விரையை நீக்கி, அவைகளின் தோலை ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு, 2 மரக்கால் சுத்தமான தண்ணீர் விட்டு ஊறவைத்துக் கொள்ளவும்.

கீழாநெல்லிவேர்	நாய்வேளைவேர்
முசுமுசுக்கைவேர்	சங்கமவேர்
கொடிவேலிவேர்	நிலக்குமிழ்வேர்
முக்கரட்டைவேர்	வீழியிலை

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 1 பலம் வீதமெடுத்து, நைய இடித்து, கடுக்காய்த் தண்ணீருடன் போட்டு ஊறவைக்கவும். பின்பு,

சித்தரத்தை	வீழலரிசி
மிளகு	சுக்கு
கோஷ்டம்	திப்பிலி
ஏலக்காய்	அதிமதுரம்
கிராம்பு	தான்றிக்காய்த்தோல்
வசம்பு	வெட்பாலையரிசி
வெள்ளை வெங்காயம்	

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 4 கழஞ்சு (5 வராகனெடை) வீதமெடுத்து, ஷே சீத கஷாயம்விட்டு நன்றாக அரைத்து அதனுடன்

பசுவின் நெய் 2 படியும் விட்டு, கடுக்காய் சீதத் தண்ணீருடனே கலந்து அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்திலிறக்கவும். இந்நெய்யை வடிக்கட்டி ஒரு சீசாவில் பத்திரப்படுத்துக.

இந்நெய்யில் $\frac{1}{2}$ தோலா எடுத்துப் பாலில் கலக்கிக் கொடுத்துவரப் பலவகை காமாலைகளுந் தீரும்.

2. காமாலைக்கு “அதிமதுர நெய்”

வன்னயஞ்சேர் அதிமதுரஞ் செண்பகப்பூ
கோட்டமில் வங்கம் ஏலம்
இன்னமரப் பொடியரத்தைக் கடுகுரோ
கிணிதஞ்சை யிலங்குங் கிட்டம்
சொன்னபடி கூட்டியரைத் துக்கரைத்து
நெய்யுமிட்டுச் சுகமாய்க் காய்ச்சிப்
பண்ணளவாய் உண்டுவந்தால் பொல்லாத
காமாலைப் பிணியொட்டாதே. 4

(இ-ள்.)	அதிமதுரம்	செண்பகப்பூ
	கோட்டம்	கிராம்பு
	ஏலக்காய்	சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்
	சித்தரத்தை	சுத்திசெய்த தஞ்சைக்
	கடுகுரோகிணி	[கிட்டான்]

இவைகளை வகைக்கு $1\frac{1}{2}$ வராகனெடை எடுத்து நன்றாக இடித்துத் தண்ணீர்விட்டு அரைத்துப் பசுவின் நெய்யுடன் (4 சேர்) குழப்பி அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்தில் இறக்கவும்.

இதில் $\frac{1}{2}$ தோலா வீதம் சாப்பிட்டுவரக் காமாலை தீரும்.

3. காமாலை, பாண்டு முதலான நோய்களுக்கும் “கடுக்காய் நெய்”

செப்புகடுக் காய்நூறு கரிசாலங்
கண்ணிமுள்ளி சீந்தில் தண்டு
மொப்புளசா ரணைமுருக்கம் பட்டைநில
வேம்பிடித்தே ஓர்ப தக்கே

அப்புநற் கஷாயமது நாநாழி
 யாய்க்காய்ச்சி அதிலோர் நாழி
 தப்புரா மற்பசுவின் நெய்கூட்டி
 யேதேவ தாரந் தானே.

5

தாரமொடு மரமஞ்சள் நாலுகடுக்
 காயரைத்துத் தான்க லந்தே
 நேரதுவாய்க் காய்ச்சிவடித் தப்படியே
 சொன்னபடி நெய்தான் செய்தே
 ஓரளவாய் நித்தம்நித்தம் உண்டுவந்தால்
 பண்டுமுத லோங்கு மந்த
 வீரமுள்ள பொல்லாத பாண்டுகா
 மாலையப்பால் விலகிப் போமே.

6

(இ-ள்.) கடுக்காய் 100 (எண்ணிக்கையில்)
 கரிசாலங்கண்ணி சீந்தில்கொடி
 வெள்ளைப்பூண்டு சாரணைவோர்
 முருக்கம்பட்டை நிலவேம்பு
 (முள்முருக்கு)

இவைகளின் வேர் வகைக்கு (1 பலமெடுத்து) அவை
 களை வெட்டி ஒன்றுகலந்து கல்லுரலிலிட்டிடித்து, 2 மரக்
 கால் சுத்தமான தண்ணீர் விட்டு ஊறவைக்கவும், மறுநாள்
 இதை அடுப்பின் மேலேற்றி 4 படி கஷாயமாகும்வரை
 கண்டக் காய்ச்சவும். அக்கஷாயத்தை இறுத்து அதனுடன்

பசுவின்நெய் 1 படிவிட்டு
 தேவதாரம் மரமஞ்சள்
 கடுக்காய்த்தோல் (4)

இம்முன்று சரக்குகளை வகைக்கு (½ பலம்) எடுத்துக்
 கஷாயம்விட்டு அரைத்து, நெய் கலந்த கஷாயத்துடனே
 குழப்பி அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்திலிறக்கவும்.

இந்நெய்யைத் தினம் ½ தோலா வீதம் உண்டுவர,
 பாண்டு, காமாலை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

4. காமாலைகளுக்கு “எண்ணெய்”

சுக்கதிரு பதுபலம்பெ ருங்காயம்
 வெங்காரம் சொல்வ கைக்கே
 தக்கதொவ்வோர் பலஞ்சுத்தி நேர்வாளத்
 தின்பருப்புத் தானே கேளாய்
 மிக்கவுமோ ரெழுபதுக டுக்காயோ
 ரைம்பதும் மிதமாய்க் கூட்டிச்
 சிக்கவன்றிக் கோசலத்தில் ஊறவைத்தெ
 டுத்தபின்னாற் செப்பு வேணே.

7

செப்புமருள் கிழங்கினுட சாறதனி
 லரைத்தெடுத்துச் சீரா யுண்டை
 கைப்புலமாய்ச் செய்துநிழ லினிலுலர்த்திக்
 கருப்புட்டிக் கனஞ்சேர் வெண்ணெய்
 தப்புராத திற்கொடுத்தா லுதுகரப்
 பானகுவை சலத்தின் கோர்வை
 ஒப்புளநீர்க் காமாலை யூதுகா
 மாலையுடன் ஊதல் தானே.

8

ஊதலந்திக் காமாலைக் காமாலை
 குலையுடன் உயர்கா மாலை
 வாதனைசெய் காங்கைமஞ்சட் காமாலை
 சோகைபெரு வயிறு பாண்டு
 கா தலுடன் அரப்பொடிகாந் தப்பொடி
 மருந்துடனே கலந்தே யுண்டால்
 நீதமொடு வாசியதாஞ் சரபேந்திர
 பூபதிசொல் நேமந் தானே.

9

(இ-ள்.) சுக்கு சீவியது 20 பலம்
 பொரித்த பெருங்காயம் 1 பலம்
 வெங்காரம் 1 பலம்
 சுத்திசெய்த நேர்வாளப்

பருப்பு (70 எண்ணிக்கையில்)

குரக் கடுக்காய் 50 (எண்ணிக்கையில்)

இச்சரக்குகளை இடித்து ஒரு பாத்திரத்திலிட்டு அது முழுகும்படி பசுவின் மூத்திரம்விட்டு ஒருநாள் ஊற வைக்கவும்.

மறுநாள், மூத்திரம் முழுவதும் சுவறியபின் அதை ஒரு கல்வத்திலிட்டு மருளங்கிழங்குச் சாறு விட்டு நன்றாக அரைத்து மாத்திரைகளாக உருட்டிக்கொள்ளவும். பின்பு இதை நிழலிலுலர்த்திக் கருப்புட்டியுடன், (பனை வெல்லம்) வெண்ணெயும் சிறிது கூட்டி மத்தித்து மாத்திரையை உட் கொள்ளவும்.

இதனால் ஊதுகரப்பான், நீர்க்கோர்வை, நீர்க் காமாலை, ஊதுகாமாலை, அந்திகாமாலை, சூலையுடன் கூடிய காமாலை முதலிய நோய்கள் தீரும்.

இரும்பு பற்பம், காந்த பற்பம் இவைகளோடு சேர்த்துச் சாப்பிட்டால்

காங்கை, மஞ்சட்காமாலை, சோகை, பெருவயிறு, பாண்டு முதலான நோய்களுந் தீரும்.

5. காமாலைக்குத் 'தேங்காய் மருந்து'

வன்னமணி முற்றினதேங் காயினுட
கண் திறந்து வரும்நீர் ஊற்றி
நன்னயமா மூக்கிரட்டை வேரதனை
சன்னமதாய் நறுக்கிக் கொண்டு
பின்னதிற்போட் டந்நீரை விட்டரைத்துக்
களிமண்ணாற் பெலக்க மூடி
இன்னபடி மூன்றேநாள் நிலத்தினிற்
புதைத்தெடுத்தே இயம்பக் கேளே.

10

இயம்புகின்ற வேரையந்தத் தேங்காயை
மூன்றுபங்காய் இட்டோர் பங்கை
நயந்திடே ருமைத்தயிர் வார்த்தரைத்தெ
ருமைத்தயிரில் நன்றா யுண்ணில்

வியங்கொழுப்பு மற்றெதுவும் ஆகாது
 பத்தியம்மேல் விளம்பக் கேளு
 சுயமெருமைத் தயிரனமுஞ் சாப்பிட்டாற்
 காமாலை சுருக்கிற் போமே.

11

(இ-ள்.) ஒரு முற்றிய தேங்காயைக் கொண்டு வந்து அதன் கண்களைத் திறந்து, அதிலுள்ள இளநீரை ஒரு பாத்திரத்தில் ஊற்றிவிடவும். அதற்குள் நுண்ணியதாக நறுக்கிய மூக்கரட்டை வேரை ஷே இளநீர் விட்டரைத்து விழுதாக்கித் தேங்காய்க்குள் செலுத்திடவும். பின்பு அத் தேங்காயின் கண்ணையடைத்துப் பலமாக மண்கவசம் பூசி அது காய்ந்தவுடன் 3 நாளைக்குப் பூமியில் புதைத்து விடவும்.

4-வது நாள் இதை எடுத்துக் கவசத்தை நீக்கித் தேங்காயை உடைத்து அதிலுள்ள மருந்தை மூன்று பங்குகளாக செய்து தினம் ஒரு பங்கெடுத்து, எருமைத்தயிர் வார்த்து நன்றாக அரைத்துக் குழப்பி உட்கொள்ளவும்.

பத்தியம்:— கொழுப்பை (நெய், பால் முதலியன) விருத்தி செய்யும் பதார்த்தங்களைத் தள்ளவும். எருமைத் தயிர் விட்டுச் சாப்பிடவும். காமாலை தீரும்.

6. காமாலைக்கு 'இருமருந்துகள்'

புல்லியதோர் மணித்தக் காளியினுட
 சமுலமல்லாற் பொருந்துங் கீழ்காய்
 நெல்லியின் சமுலமிவை அரைத்தெலுமிச்
 சம்பழத்தின் நேராய்க் கொண்டு
 சொல்லியவா நேமோரி லுந்தயிரி
 லுங்கொடுத்தால் சுரக்கா மாலை
 வல்லியல்பாம் பத்தியங்கேள் நெய்தயிருங்
 கூட்டியுண்ணில் வாசி தானே.

12

(இ-ள்.) மணித்தக்காளியைச் சமுலமாகப் பிடுங்கியோ அல்லது கீழாநெல்லியைச் சமுலமாகப் பிடுங்கியோ அம்மியின்மேல் வைத்துச் சிறிது தண்ணீர் விட்டரைத்து எலுமிச்

சம்பழப் பிரமாணமெடுத்துப் பசுவின் மோரிலோ அல்லது தயிரிலோ கொடுக்கவும்.

சுரக்காமாலை தீரும்.

பத்தியம்:— பசுவின் நெய். தயிர் இவைகளைச் சேர்த்துச் சாப்பிடவும்.

7. காமாலைக்குக் 'கையாந்தகரை' மருந்து

சுந்தரக்கை யாந்தகரைக் கொழுந்துசெருப்
படிக்கொழுந்து சுகந்த மஞ்சள்
பந்தமுள்ள மிளகுஇந்த வகைநான்கும்
எலுமிச்சம் பழத்துக் கொப்பாய்ச்
சந்தனம்போ லரைத்துவெள்ளாட் டுச்சிறுநீ
ரிற்கலந்தே சாப்பிட் டாக்கால்
வந்தடுத்த பொல்லாநீர்க் காமாலை
காமாலை வாசி யாமே.

13

(இ-ள்.) கையாந்தகரைக் கொழுந்து
செருப்படிக்கொழுந்து
மஞ்சள்
மிளகு

இந்நான்கு சரக்குகளையும் சமமெடுத்து, அம்மியின் மேல் வைத்து அரைத்து, ஒரு எலுமிச்சம்பழப் பிரமாணம் எடுத்து, வெள்ளாட்டு முத்திரத்துடன் கலந்து சாப்பிடவும்.

நீர்க்காமாலை, காமாலை முதலான நோய்கள் தீரும்.

8. காமாலைக்குப் 'பஞ்சகவ்விய எண்ணெய்'

கோலமுள்ள பசுவின்பால் அத்தயிர் அக்
கோசலமக் கோம யத்தைச்
சாலவும்பி ழிந்தெடுத்த சாரொடுமொவ்
வோர்வகைக்குச் சாற்றும் வண்ணஞ்

சீமதாய் இரண்டுபடி செங்கழுநீர்க்
கோஷ்டம்மணச் செண்ப கப்பூ
ஏலம்வெட்பா லையினரிசி இலவங்கம்
அதிமதுரம் இன்னந் தானே.

14

இன்னமந்தச் சீரகமோர் வகைக்கிரு
வராகனெடை இயல்பாய்க் கூட்டி
வண்ணமுயர் நாரத்தம் பழத்திலொன்றும்
ஒருசிரங்கை வஞ்சி வாய்போல்
தன்னயஞ்சேர் தூதுவளங் கனியுமிந்தப்
பலவகையும் நயந்த ரைத்தே
அன்னதெல்லாங் கரைத்தெரித்துக் காய்ச்சிவடிக்
கிறபொழுதில் அப்பாற் கேளே.

15

அப்பாற்சிற் றாமணக்கி னெண்ணெய்தனிலோ
ராழாக்கே அதிற்க லந்தே
தப்பாமல் ஆதித்த வாரமுதல்
ஒருகரண்டி தானே நெய்யில்
துய்ப்பாமேல் அந்திசந்தி எட்டுநாள்
இட்டமொடு துதிசெய் வாரே
ஒப்பான பத்தியந்தான் பதினாறு
நாள்களுக்கு ஓது வேளே.

16

ஓதுமுப்புப் புளியிரண்டுஞ் சட்டமதாய்த்
தள்ளிவிட்டே ஒளிர்மு ருங்கை
மீதுறுநற் காயிலையும் இளங்கீரைக்
கேமிளகை மென்றா ளீட்டுக்
கோதுப்டா பகவின்றெய்ப்பால் சேர்த்துணலாங்
காமாலை குணமே யாகும்
மாதுபங்கர் கிருபைநிறை சரபேந்திர
பூபதிசொல் மார்க்கந் தானே.

17

(இ-ள்.) பசுவின்பால்	2 படி
பசுவின் தயிர்	„
பசுவின் மூத்திரம்	„
பசுவின் சாணியைப் பிழிந்தெடுத்த நீர்	2 படி

இவைகளை ஒன்று கலந்து,

செங்கழுநீர்க்கிழங்கு	கோஷ்டம்
செண்பகப்பூ	ஏலக்காய்
வெட்பாலையரிசி	கிராம்பு
அதிமதுரம்	சீரகம்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 2 வராகனெடை வீதம் எடுத்து இடித்து மேற்கூறிய ஏதேனுமொரு திரவத்தினால் அரைத்து, அதனுடன்

நாரத்தம்பழம்	1 சிரங்கை
தூதுவளம்பழம்	1 சிரங்கையுமெடுத்து

அரைத்துத் திரவங்களுடன் குழப்பி அடுப்பின் மேல் ஏற்றிக் கொதித்து வரும்போது,

சிற்றாமணக்கெண்ணெய் 1 உழக்கும் சேர்த்துப் பதத்தில் வடித்து இறக்கவும்.

இந்த எண்ணெயில் ஒரு கரண்டியெடுத்துத் தினம் காலையிலும், மாலையிலுமாக ஞாயிற்றுக்கிழமை முதல் 8 நாளைக்குச் சாப்பிடவும். 16 நாளைக்கு மறு பத்தியம் பிடிக்கவும்.

உப்பு, புளி இவ்விரண்டையும் தள்ளவும். முருங்கைக்காய், முருங்கைக்கீரை, மிளகுத்தூள், பசுவின்பால், பசுவின் நெய், இவைகளை வேண்டிய அளவு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

காமாலை தீரும்.

9. காமாலைக்கு 'லவங்கப் பட்டைச் சூரணம்'

சீலமுள்ள சன்னலவங் கப்பட்டை

அதிமதுரஞ் சிறுநா கப்பூ

கோலமுயர் இலவங்கப் பத்திரிமுத்

தக்காசு கூகை நீரோ

டேலமுந்திரி கைப்பழநற் சீரகம்நன்

னாரியின்வேர் எழில்கி ராம்பு

சாலவும்தக் கோலம்நெல்லி முள்ளிநெல்லுப்

பொரியிலங்குஞ் சாதிக் காயே.

18

சாதிக்காய் செங்கழுநீர்க் கிழங்கொடுவாய்

விளங்கமணச் சந்த னம்பின்

னோதியதிப் பிலிபேர்ச் சம்பழமோர்

வகைக்கே உலர்ந்தி டாமல்

ந்தியுடன் ஒவ்வொருவ ராகனெடை

திட்டமதாய் நிறுத்துப் போட்டுத்

தீதில்லா திடித்தெடுத்த நேர்த்தியுள்ள

சூரணத்தின் திட்டந் தானே,

19

திட்டமுள்ள சர்க்கரையிட் டேகலந்தே

தப்பாமல் தினமுந் தானே

மட்டந்த முவிரற்கொண் டவ்வளவே

அந்திசந்தி மருந்துண் டாக்கால்

விட்டகலும் உட்காய்ச்சல் காமாலை

வாசியதாம் விமலர் பூசை

இட்டமொடு செய்துமகிழ் சரபேந்திர

பூபதிசொல் இயற்கை யாமே.

20

(இ-ள்.)	சன்னலவங்கப்பட்டை	அதிமதுரம்
	சிறுநாகப்பூ	இலவங்கப்பத்திரி
	கோரைக்கிழங்கு	கூகைநீர்
	ஏலக்காய்	திராட்சைப்பழம்
	சீரகம்	நன்னாரிவேர்
	கிராம்பு	தக்கோலம்

நெல்லிமுள்ளி
சா திக்காய்
வாயுவிடங்கம்
திப்பிலி

நெல்லுப்பொரி
செங்கழுநீர்க்கிழங்கு
சந்தனத்தூள்
பேரிச்சம்பழம்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 1 வராகனெடை வீதமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்து கொண்டு, இதற்குச் சமனெடை சர்க்கரை கலந்து தினமும் மூவிரல் கொள்ளுமளவு இச்சூரணத்தை எடுத்துச் சாப்பிட்டுவர

உட்கரம், காமாலை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

10. காமாலைக்குத் 'தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு நெய்'

சந்தரஞ்சேர் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்குடன் நன்
னாரியின்வேர் சூழ்தேத் தாம்வேர்
பந்தமுட னேயிலங்கு மோரிதட்டா
மரைவேரும் பனையின் வேரும்
*சந்தனமொவ் வோர்வகைக்க ரைக்கழஞ்சு
கொண்டுவந்து சரியாய்க் கூட்டி
அந்தமருந் துப்படியே சந்தனம்போல்
அரைத்தெடுத்தே அப்பாற் கேளே.

21

அப்பாற்கேள் ஒருழக்கு நெய்யும்விட்டுத்
தான்கலந்தே அடுப்பி லேற்றி
ஒப்பாக வேயெரித்துப் பதத்தினில்
வடித்துநன்றாய் உரைத்த வாரே
தப்பாமல் நித்தம்நித்தம் ஒவ்வொருகா
சுடைநிறையே தான்உண் டாக்கல்
வெப்பான பித்தகா மாலைசெய்யுந்
துன்பமெல்லாம் விட்டுப் பேர்மே.

22

* சுவடியில்பாடலில் 'சந்தனமொவ்' என்றுள்ளது, பொருளிலும் சந்தனத்தூள் என்று குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. 'மிக்கயாக' இருக்கக் கூடும் (4-ஆம் பதிப்புக் குறிப்பு)

(இ-ள்.) தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு
 தேத்தாம்வேர் நன்னாரி வேர்
 பனைவேர் சந்தனத்தூள்
 ஓரிதழ்த்தாமரைவேர்

இவைகளை வகைக்கு 3 கழஞ்சு வீதமெடுத்து அம்மி யின்மேல் வைத்து வெண்ணெய் போலரைத்து, 1 உழக்கு பசுவின் நெய்யுடனே குழப்பி, அடுப்பின் மேலேற்றி எரித் துப் பதத்தில் வடித்து இறக்கவும். இந்நெய்யைத் தினந் தோறும் ஒரு வராகனெடை எடுத்துச் சாப்பிடப்

பித்தகாமாலை தீரும்.

11. காமாலைக்கு 'வங்க பற்பம்'

வங்கமதிற் நாற்கழஞ்சு சட்டியிலிட்
 டெரித்துருகி வார போதில்
 சங்கினுட பொடியுமொரு நாற்கழஞ்சு
 வங்கமொடு சரியாய்த் தூவி
 அந்தந்தக் கரண்டியினால் மத்தித்தாற்
 பற்பமுமாம் அதற்கொப் பாய்மேல்
 இங்கிதமா மிளகுபொடி யுஞ்சேர்த்துக்
 கொண்டுநன்றாய் இயம்பக் கேளே.

23

இயம்பக்கேள் சட்டமதாய்த் திட்டமொரு
 காசளவே எழிலாம் பற்பம்
 சுயமான பசுவின்நெய் யிலேகுழைத்துக்
 கொண்டுநித்தஞ் சுகமாய் உண்டால்
 வியனூது வாதங்கா மாலைபுற
 நீர்க்கோர்வை விளம்புஞ் சோகை
 உயராது தருமமில்லாப் பாவிடர்கள்
 செல்வமொப்பாய் ஒதுங்கிப் போமே.

24

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த வெள்ளீயம். 4 கழஞ்சு நிறை எடுத்து, ஒரு சட்டியிலிட்டு. அடுப்பின் மேலேற்றி அது உருகி வரும்போது அதனுடன்,

பொரித்த சங்கின் தூள் 4 கழஞ்சையிட்டு ஒரு கரண்டியினால் வறுக்கவும். அது பற்பமாகும். இதற்குச் சரீ எடை மிளகுப்பொடி சேர்த்துக் கலந்துகொண்டு வேளைக்கு ஒரு வராகனெடை வீதமெடுத்துப் பசுவின் நெய்விட்டுக் குழைத்துச் சாப்பிட,

வாதரோகங்கள், காமாலை, நீர்க்கோர்வை, சோகை முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

குறிப்பு:— வங்கத்தை ஒரு கரண்டியிலிட்டு உருக்கி, இலுப்பெண்ணெயில் 7 தடவை ஊற்றவும்.

12. காமாலைக்குக் 'கிட்டாதிச் சூரணம்'

கிட்டம்நற்செங் கற்பொடிமே லரப்பொடியொல்
 வோர்வகைக்குக் கேள் ஆழாக்கே
 சட்டமுள்ள காந்தமொடு மிளகோமம்
 வெங்காயம் சார்ந்த சுக்கு
 திட்டமொவ்வோர் வகைக்கரைப்ப லங்களது
 திப்பிலியுந் திகழ்நா கப்பு
 இட்டிடதிற் காற்பலஞ்சொற் கடுக்காயில்
 இருபதுதான் இன்னந் தானே.

25

இன்னமருந் திடித்தெடுத்து நல்லபுதுச்
 சட்டிதனில் எல்லாம் போட்டுச்
 சொன்னவிதங் கோசலத்திற் கணக்குடனோர்
 நாழிவிட்டால் சுவறிப் போகும்
 அன்னதெடுத் துலர் த்திவைத்து வெள்ளாட்டுச்
 சிறுநீரில் அவ்வா றேசெய்
 பின்னந்த நீர்முளிசுப் பையின்மேனி
 யல்லாது பேசக் கேளே.

26

பேசுடுமா டாதோடை பொடுதலைகை
 யாந்தகரைப் பிறங்கும் நொச்சி
 வாசமிகு வா தமடக் கிப்பலவாய்ச்
 சொல்லுமில் வகையாஞ் சாற்றில்
 நேசமுரி வெவ்வோர்சாற் றிற்கவறப்
 போட்டுலர்த்தி நேர்தூ ளாக்கி
 யேசரியாய் மூவிரற்கொண் டம்மருந்தை
 உண்டுவந்தால் இயல்ப தாமே.

27

இயல்பான பத்தியங்கேள் பசவினுட
 பாலுநெய்யும் இதுவல் லாமல்
 நயமேவும் வெள்ளாட்டுக் கறியும்நன்றாய்ச்
 சேர்த்திடலாம் நாலு நாட்கோர்
 வியமாய்ச்சொல் வெண்ணெயுமே தலைமுழுகிக்
 கொண்டுவந்தால் வீக்கம் பாண்டு
 துயரமிடும் பொல்லாத காமாலை
 அத்தளையும் துலைந்து போமே.

28

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த கிட்டம் செங்கல் தூள்
 சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள்

இவைகள் வகைக்கு 1 ஆழாக்கு

சுத்திசெய்த கந்தகம்	மிளகு
ஓமம்	வெங்காயம்
சுக்கு	

இவைகள் வகைக்கு ½ பலம்

திப்பிலி சிறுநாகப்பூ

இவ்விரண்டும் வகைக்கு ¼ பலம்

கடுக்காய் 20 (எண்ணிக்கையில்)

இச்சரக்குகளைச் சிறு சிறு துண்டுகளாக்கிச் சூரணித்து
 ஒரு புதுச்சட்டியிலிட்டு, 1 படி பசுவின் மூத்திரம் விட்டுப்
 பிசறி வைக்கவும். நீர்கவறியபின், அதையெடுத்து உலர்த்தி

வெள்ளாட்டு மூத்திரம் முன்போல 1 படி விட்டுப் பிசறி
வைத்து உலர்த்தவும். இவ்வாறே

நீர்முள்ளிச்சாறு குப்பைமேனிச்சாறு
ஆடாதோடைச்சாறு பொடுதலைச்சாறு
கையாந்தகரைச்சாறு கருநொச்சிச்சாறு
வாதமடக்கிச்சாறு

முதலிய சாறுகளிலும் தனித்தனியே முன்கூறிய
சூரணத்தைப் பிசறி ஊறவைத்து நிழலில் உலர்த்திக்
கொண்டு வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

இம்மருந்தில் மூவிரல் கொள்ளுமளவெடுத்து (வெந்
நீருடன்) உட்கொள்ளவும்.

பத்தியம்: பசுவின் பால். நெய் முதலியவைகளையும்
வெள்ளாட்டுக்கறி வகைகளையும் கூட்டிக்கொள்ளவும்.

நாலு நாட்களுக்கொருதடவை எண்ணெய் தேய்த்து
ஸ்நானம் செய்யவும்.

தீரும் வியாதிகள்:— வீக்கம், பாண்டு, காமாலை
முதலியன.

13. காமாலைக்குச் 'சங்கமீவீர் மருந்து'

தப்பாமற் சங்கமீவீர்ப் பட்டைதனை
அரைத்தெடுத்துத் தான்புன் னைக்காய்க்
கொப்பாவின் பாலினிலே மூன்றேநாள்
அந்திசந்தி உண்டே வந்தால்
செப்பார்ந்த நற்பசுவின் பாலனமுண்
பத்தியத்தின் செய்கை கேளாய்
அப்பாலுப் புப்புளிப்பும் ஆகாது
காமாலை அகன்று போமே.

(இ-ள்.) சங்கம்வேர்ப் பட்டையை, அம்மியின்மேல் வைத்துப் பசுவின்பால் விட்டு நன்றாக அரைத்து, அதில் ஒரு புண்ணைக்காயளவெடுத்து அந்தப் பாலிலேயே குழப்பி, 3 நாளைக்குக் காலையிலும் மாலையிலும் உட்கொள்ளவும்.

புத்தியம்: உப்பையும், புளியையும் விலக்கிப் பசுவின் பால்விட்டுச் சாதம் சாப்பிடவும்.

காமாலை தீரும்.

14. காமாலைக்குச் 'சுண்ணாம்பு மருந்து'

புகலுமந்தச் சுண்ணாம்போர் கொட்டைப்பாக்
கவ்வளவு புளியும் நன்றாய்த்
திகழேலுமிச் சங்காய்நே ருதயமதில்
இவ்விரண்டுந் திரட்டிக் கொண்டு
சுகமாயோர் மூன்றேநா ளுண்டிர
வெங்காயஞ் சோறு மோரும்
அகலாமல் ஆறுநா ளுண்டிடுப்புக்
கூட்டாமல் அப்பாற் கேளே.

30

அப்பாற்கேள் இப்படியே பத்தியந்தான்
செய்துவந்தால் அடுத்த சோகை
வெப்பாக வந்தவறட் காமாலை
மஞ்சலினோய் வீறு பாண்டு
இப்பாலி லங்குசெங்கல் மாறியிந்த
ரோகமெல்லாம் எளியோர்க் கென்றும்
தப்பாம லன்னமிடும் புண்ணியவான்
பிணியொப்பாய்த் தணிந்து போமே.

31

(இ-ள்.) புதிய சுண்ணாம்பு ஒரு கொட்டைப்பாக்களவு
புளி ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம்

இவ்விரண்டையும் நன்றாக மத்தித்துத் தினம் காலை நேரங்களில் 3 நாளைக்கு உண்ணவும். மோர் சாதத்தை

வெங்காயத்துடன் கூட்டிச் சாப்பிடவும். உப்பையும் நீக்கவும். இதனால்

சோகை, வறட்காமாலை. மஞ்சட்காமாலை, பாண்டு முதலான நோய்கள் தீரும்.

15. காமாலைக்குப் 'பயறு கஷாயம்'

செப்பும்நற்பா சிப்பயற்றைச் சட்டிதனி
 லும்மளந்து சீரா யிட்டே
 அப்புமொரு நாழிவிட்டு நெல்லிமுள்ளி
 ஒருசிரங்கை அதிலே போட்டே
 ஒப்புடனோர் நாள்முழுது முறவைத்து
 மற்றாநா ளுடனெ டுத்துத்
 தப்புவரா மற்றோட்ட நெல்லிமுள்ளி
 யைப்பொறுக்கித் தள்ளிப் போடே.

32

தள்ளியப்பா லந்நீரை யிறுத்தொருபாக்
 களவுவெல்லந் தான்க ரைத்தே
 அள்ளியுண்டு பின்னாலவெல்ல மும்பயறுங்
 கரைத்தெடுத்தே அவ்வா றுண்டே
 ஒள்ளியவெள் ளாட்டுப்புக் கண்டமொடு
 மோரனமு முண்ண லாம்மேல்
 நள்ளியபத் தியமிதுவே யோங்குவறட்
 காமாலை நலிந்து போமே.

33

(இ-ள்.) பச்சைப்பயறு (½ படியை) ஒரு சட்டியில் அளந்து போட்டு, அதனுடன் 1 படி தண்ணீர்விட்டு, நெல்லி முள்ளி ஒரு சிரங்கையும் கூடப்போட்டு, ஒருநாள் முழுவதும் ஊறவைக்கவும். மறுநாள் அதில் ஊறிய நெல்லி முள்ளிகளைப் பொறுக்கி எறிந்துவிட்டு அந்தத் தண்ணீரை இறுத்துக்கொள்ளவும். ஒரு பாக்களவு வெல்லமெடுத்து, மேலே சொன்ன பாசிப்பயற்றுக் கழுநீரில் கரைத்துக் குடித்துவிட்டு, ஊறிய பயறையும் வெல்லத்துடன் கூட்டி உண்ணவும்.

பத்தியம்: வெள்ளாட்டு உப்புக்கண்டம் உபயோகப் படுத்தவும், மோர் சாதம் சாப்பிடவும்.

இதனால் வறட்காமாலை தீரும்.

16. காமாலைக்கு 'அரப்பொடி மருந்து'

நன்னயஞ்சே ரரப்பொடியைக் கிட்டமதைக்

கொண்டுவந்து நயந்து தானே
சொன்னபடி யம்மிதனி லிட்ட தனைப்

பொடியாக்கிச் சுகமா யப்பால்
வன்னமிகும் நேர்வாளத் துடன்பிசைந்து

கொடுத்துவரில் வயிறு போகும்
முன்னடுத்த காமாலை யெல்லாந்தான்

சொல்லாமல் முறிந்து போமே.

34

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த அரப்பொடி 1 பங்கு
சுத்திசெய்த கிட்டம் 1 பங்கு

இவ்விரண்டையும் அம்மியின்மேல் வைத்துச் சூரணஞ் செய்து, சுத்திசெய்த நேர்வாளத்தையும் (½ பங்கு) சேர்த்துப் பிசைந்துகொள்ளவும்.

இம்மருந்தை (ரோகியின் பலத்திற்குத் தக்கபடி 3 முதல் 10 குன்றிவரை) கொடுத்துவந்தால் நன்றாகப் பேதியாகும். காமாலையும் முறிந்துபோகும்.

17. காமாலைக்குப் 'பீர்க்கம் விதை நஸ்யம்'

நல்லபீர்க்கின் விரைக்குட் பருப்பிருப்பு

தைப்பொடிகள் நன்றாய்ச் செய்து
சொல்லந்த முலைப்பாலில் நசியமிட்டா

மணக்கெண்ணையைச் சுகமாய்த் தானே
புல்லவந்தான் தலைதனிற் தேய்த் தேழுழ்கித்

தயிரனமும் புசிமுன் றேநாள்

வல்லமையாய் வந்தடுத்த பொல்லாத

காமாலை வாசி யாமே.

35

(இ-ள்.) பீர்க்கம் விதைக்குள்ளிருக்கும் பருப்பை எடுத்துலர்த்திச் சூரணித்து, முலைப்பாலில் உரைத்து நோயாளிக்கு நஸ்யமிடவும்.

பத்தியம்: விளக்கெண்ணெய் தேய்த்துத் தலை முழுகவும். வேண்டிய அளவு தயிர் சாதமும் சாப்பிடவும். 3 நாளில் எவ்வித காமாலைகளும் தீரும்.

குறிப்பு:

நஸ்யம் செய்யும் விதம்: நோயாளியை மல்லாந்து படுக்கச்செய்து அவனது முக்கை உயர்த்தியொரு நீர் ஊறாத பேப்பரைப் புனல்போல்செய்து, நாசியில் சொருகி அதில் வேண்டிய திரவத்தை ஊற்றி, நிதானமாக வாயினால் ஊதி மருந்தை முக்கில் செலுத்தவும்.

18. காமாலைக்கு 'சிகைக்காய் மருந்து'

இயல்பான புதுச்சீயக் காய்நாலு
விதைநீக்கி யிட்ட ரைத்தே
நயமேவு பசுவின்பா லரைச்சேர்விட்
டுக்கலந்து நயந்துண் டாக்கால்
சுயமாகப் பேதிசெய்தா லுத்தமந்தான்
வாந்திவந்தாற் சொன்ன வாறே
அயராம லந்தவண்ண முன்றுநா
ளுங்கொடுப்பாய் அப்பாற் கேளே.

36

அப்பாற்கேள் பத்தியந்தான் நற்பசுவின்
பாலனமு மன்பா யுண்பாய்
தப்பாம லேபுளியு முப்பிரண்டுஞ்
சேர்க்காமல் தள்ளி விட்டால்
இப்பாரில் யாவருக்கும் எந்தவகைக்
காமாலை யேவந் தாலும்
செப்பாம லுயராடிக் காற்றிலெதிர்
பஞ்சதுபோல் சிதறிப் போமே.

37

(இ-ள்.) புதுச்சீயக்காய் எண்ணிக்கையில் 4 கொண்டு வந்து அதனுள்ளிருக்கும் விதையை நீக்கிவிட்டு, அக்காய்களைத் தண்ணீர்விட்டு நன்றாக அரைத்துப் பசுவின்பால் $\frac{1}{2}$ சேருடனே குழப்பிப் பருகவும்.

பேதியாகில் மிகவும் நல்லது, வாந்தி ஏற்படில் முன் கூறிய பிரகாரம் 3 நாளைக்குக் கொடுக்கவும்.

பத்தியம்: பசுவின் பால்விட்டுச் சாதம் சாப்பிடவும். உப்பையும், புளியையும் நீக்கவும். எந்தவிதமான காமாலை ரோகங்களும் தீரும்.

19. காமாலைக்குப் 'பொன்னாங்காணி எண்ணெய்'

அணிசெய்பொன் னாங்காணி யின்வேரொரு
நாரத்தங்காயி னளவிற் றானே
தணியாமல் அரைத்தெடுத்தோர் குறுணிபசு
வின்பாலைச் சரியாய் விட்டு
வனிதமொடு தோயவைத்துக் கடைந்துவெண்ணெ
யதிலெடுத்து வளமா யுண்டால்
கனிதமதா யுற்றவறட் காமாலை
வலுக்குலைந்து கலங்கிப் போமே. 38

(இ-ள்.) பொன்னாங்காணியின் வேரை ஒரு நாரத்தங் காயினளவு கொண்டு வந்து, அடியின்மேல் வைத்து நேக அரைத்துக்கொள்ளவும்.

அதை 2 படி (பட்டணம்படி) பசுவின் பாலுடனே குழப்பி அப்படியே தோயவைக்கவும். பின்பு, மறுநாள் இதைக் கடைந்து வெண்ணெயை எடுத்து, நோயாளி சாப்பிட்டுவர வறட்காமாலை தீரும்.

20. காமாலைக்கு மருந்துகள்

சொல்லியதோர் பிரண்டையினற் கொழுந்துமிள
 கேர்வசம்பு சுக்கு கூட்டி
 புல்லிடவு மரைத்தொருபாக் களவுதவுட்
 டினிற்பிரட்டிப் புசித்தே அப்பாள்
 நல்லியல்பாற் கழற்கொடியி னிலையொடுள்ளி
 வசம்பிதெல்லாம் நறுக்கிக் கொண்டே
 யெல்லிருகண் ணிற்பிழிந்த உடனேகண்
 ணூதிவிட்டால் இயல்ப தாமே.

39

இயல்பருகங் கொழுந்துபசு வின்பாளி
 வரைத்தெடுத்தே யியம்பும் வண்ணம்
 வியன்செய்மருந் திருவகையும் நாளாறு
 மேகொடுக்க வேணும் நன்றாய்
 அயர்வுசெய்யும் பொல்லாத காமாலை
 வாசிதரு மல்லால் வேறு
 சுயமொடொரு வருடமது சென்றகூட
 லையினெ லும்பைச் சொன்ன வாரே.

40

சொன்னபடி பொடியாக்கி நற்பசுவின்
 பாலினிலே சுகமா யீவாய்
 இன்னமொன்று நாள்சென்ற வல்லிரும்புக்
 கிட்டமதை எழில்தூ ளாக்கி
 நன்னயமா மைம்பதுக டுக்காய்ப்
 பொடிகளது நன்றாய்ச் செய்து
 பின்னதனை வடியிட்டுக் கையாந்த
 கரைச்சாற்றைப் பேசு வேனே.

41

பேசக்கேள் இருநாழி சாற்றைவிட்டுக்
 கொதிக்கவைக்கிற் பிசகி டாமல்
 நேசமுடன் குமிழியெழும் போதிலந்தப்
 பொடிமிதக்க நினைவாய்த் தூசி

யேசரியாய்க் கலந்தபின்பி றக்கிவெள்ளைக்
காக்கணம்வே ரேவெச் சோட்டில்
வாசமுற வேவறுத்து நுண்மையாய்ப்
பொடிகளிட்டு வயணங் கேளே.

42

வயணமுள்ள கோட்டமதைத் தூள்படுத்திக்
கொண்டெடுத்து வழத்து மிந்தச்
சயமான பற்பமிரண் டும்போட்டுத்
திட்டமதாய்ச் சோர்வில் லாமல்
நயமாக முன்புசொன்ன மருந்தையுமொக்
கக்கூட்டி நயந்துண் டாக்கால்
வியன்மேவுங் காமாலை ரோகமெல்லாங்
கிட்டாமல் விட்டுப் போமே.

43

(இ-ள்,) 1) பிரண்டைக்கொழுந்து மிளகு
வசம்பு சுக்கு

இவைகளைச் சமனெடையெடுத்து அம்மியின்மேல்
வைத்து நேகவரைத்து, அவ்விழுதில் ஒரு பாக்களவெடுத்
துத் தவிட்டுடன் புரட்டிச் சாப்பிடவும். பின்பு,

கழற்சிக்கொடியிலை பூண்டு
வசம்பு

இவைகளை நசுக்கித் (1) துணியில் வைத்து, காமாலை
ரோகியின் இரு கண்களிலும் பிழியவும். (இது மிகவும்
காரமுள்ள மருந்தாகையால் ½ துளி வீதம் 2 கண்களிலும்
விடவும்.) கண்களில் வீக்கம் ஏற்படில் அருகங்கொழுந்தைப்
பசுவின் பாலிலரைத்துக் குழப்பி 8 நாளைக்கு கொடுத்து
வரவும். காமாலை தீரும்.

(2) ஒரு வருடம் சென்ற எலும்பைச் சுடலையில்
இருந்து பொறுக்கிவந்து, கல்லுரலிவிட்டிடித்துப் பொடி
யாக்கிப், பசுவின் பா னுடனே கலந்து உள்ளூக்குக் கொடுக்க
வும்.

(3) வெகுநாள் சென்ற இரும்புக்கிட்டத்தைக் கோழுத்திரத்தில் சித்திசெய்து, கல்லுரலிவிட்டிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, 50 கடுக்காய்களின் தூளையும் ஒன்றுகலந்து கொள்ளவும்.

கையாந்தகரைச்சாறு 2 படி விட்டு அடுப்பின்மேல் ஏற்றிக் கொதிக்கவைக்கவும். சாறு இறுகிக், குமிழ்தோன்றும் பக்குவத்தில் மேலே சொன்ன தூளை மிதக்கும்படி தூவி, ஒன்று சேரும்படிக்கிளறவும். இதை இறக்கி வைத்துக்கொண்டு,

வெள்ளைக் காக்கணம் வேர்

உயர்ந்த கோஷ்டம்

இவ்விரண்டையும் சமனெடை எடுத்துத், தனித்தனியாக ஒரு மண் ஓட்டிலிட்டு அடுப்பின் மேலேற்றிப் பொன்முறுகலாக வறுத்துத் தனித்தனியே இடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும். முன்சொன்ன லேகியத்துடனே இச்சூரணங்களையும் கலந்து வைத்துக்கொண்டு தினம் (ஒரு பாக்களவு வீதம் 2 வேளை) சாப்பிட்டுவரப் பலவிதக் காமாலை ரோகங்களுந் தீரும்.

21. காமாலைக்கு நெய்

சொல்லருமை யாமெருமைப் பால்நாழி

நெய்நாழி சுகந்த மேவும்

நல்லமஞ்சள் சிற்றமட்டி வேர்வேப்பம்

பட்டையன்றி நண்ணு மந்த

வல்லமைசேர் நெல்லிக்காய் கடுக்காய்தான்

றிக்காய்இவ் வகையொன்றுக்கே

புல்லவந்தா னிருகளுஞ்ச சேர்த்தரைத்துக்

கரைத்தெரித்துப் புகலு வேளே.

புகலுகின்ற படிவடித்துக் கொடுத்திடுவா
 யின்னமொன்று பொருந்தக் கேளாய்
 இகழாம லதிமதுர மிரண்டது
 வராகனெடையிட்ட ரைத்தே
 சுகமாம்ப சுவின்பாவில் ஏலாதி
 குளிகையொடு சுகிக்கச் செய்தே
 திகழ்செய்விளக் கெண் ணெய்தலை மூழ்கில் அழற்
 காமாலை தீர்ந்து போமே.

45

(இ-ள்.) எருமைப்போல் — 1 படி
 எருமைநெய் — 1 படி

இவ்விரண்டையுமொன்று கலந்து,

மஞ்சள்	சிற்றாமுட்டிவேர்
வேப்பம்பட்டை	நெல்லிமுள்ளி
கடுக்காய்த்தோல்	தான்றிக்காய்த்தோல்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 2 கழஞ்சு (2½ வராகனெடை) வீதமெடுத்து ஷே பால்விட்டரைத்து நெய்யுடனே குழப்பி அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்தில் வடிகட்டவும். இந்நெய்யில் ½ தோலா வீதம் தினம் 2வேளை கொடுக்கவும்.

அதிமதுரம் 2 வராகனெடை எடுத்துப் பசுவின்பால் விட்டரைத்து அதிலேயே குழப்பி, ஏலாதி குளிகையுடன் சாப்பிடவும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்யவும்.
 அழற்காமாலை தீரும்.

22. அழற்காமாலைக்குத் 'திரிபலாதிக்கிருதம்'

செப்புதிரி பலைகள்சிற்றா முட்டியின்வேர்
 மரமஞ்சள் செழுக்கும் வாய்க்குக்
 கைப்புலவு வெப்பலகோ டதிமதுர
 மோர்வகைக்கோக் கணக்காய்ச் சொல்வேன்

ஒப்புரப்பத் துக்கழஞ்ச ரைத்தெருமைப்
பால்நெய்யில்வகைக் கொவ்வோர் நாழி
துப்புடன்சேர்த் தெரித்துவடித் துண்ணில்அழற்
காமாலைத் துலைந்து போமே.

46

(இ-ள்.) கடுக்காய்த்தோல் தான்றிக்காய்த்தோல்
நெல்லிமுள்ளி சிற்றாமுட்டிவேர்
மரமஞ்சள் வேப்ப ஈர்க்கு
அதிமதுரம்

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 10 கழஞ்ச வீதமெடுத்துப்
பால்விட்டு நன்றாக அரைத்து.

எருமைப்பால் — 1 படியுடனும்
எருமை நெய் — 1 படியுடனும்

ஒன்றுகலந்து, அடுப்பின் மேலேற்றி எரித்துப் பதத்
தில் வடித்து இறக்கவும்.

இதில் $\frac{1}{2}$ தோலா வீதம் 2 வேளை சாப்பிட அழற்
காமாலை தீரும்.

23. காமாலைக்குக் கஷாயம்

வன்னமுள்ள நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய்
கடுக்காயில் வகையென் றுக்கே
அன்னதுமக் கழஞ்சஇரு நாழிநன்வீர்
விட்டுழக்க தாகக் காய்ச்சி
நன்னயமாய் வடித்திருக முஞ்சசிவ
கையின்வேரு நற்றூள் போட்டே
இன்னபடி மூன்றுநாள் கொடுத்திடில்கா
மாலைபுயர்ந் திட்டற் றானே.

47

(இ-ள்.) நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய்த்தோல்
கடுக்காய்த்தோல்

இவைகளை வகைக்கு 3 கழஞ்சு வீதமெடுத்து, ஒன்று இரண்டாக இடித்து 2 படி சுத்த ஜலம்விட்டு, அடுப்பின் மேலேற்றி உழக்காகும்வரை காய்ச்சி, இறுத்து

சுத்திசெய்த சிவதை வேர்ச் சூரணம் 2 கழஞ்சும் போட்டு, முன்று நாளைக்குக் காலை வேளைகளில் மாத்திரம் கொடுத்து வரவும்.

நன்றாகப் (பேதியாகி) காமாலையும் தீரும்.

24. காமாலைக்கு 'அரித்ராதிச் சூரணமும், சிற்றாமுட்டி மாத்திரையும்'

இட்டால்மஞ் சள்கடுக்காய் நெல்லிக்காய்
தான்றிக்காய் யிந்துப் பல்லால்
நெட்டான கடுகரோ கணியிலைகள்
சமங்கூட்டி நேர்தூ ளாக்கி
மட்டாய்நெய் யிற்குழைத்துச் செப்பும்வண்ண
மீந்திடிற்கா மாலை தீரா
விட்டால்சிற் றாமுட்டி யிலைகொன்றைப்
பட்டையோடு விளம்பு வேணே.

48

விளம்புமரப் பொடிநாவற் பட்டைக்கொத்த
மல்லியிலை வியன்சே ரந்தக்
களம்பெறா தவரியிலை யிம்மருத்தைப்
பற்பமிட்டுக் கலந்து கொண்டு
தளம்பாமல் எலுமிச்சம் பழச்சாறு
விட்டரைத்துத் தானே யப்பால்
வளம்பெறவும் நல்லசெப்பு கெண்டிதனிற்
சொல்லுகின்ற வயணங் கேளே.

49

வயணமுட னெலுமிச்சம் பழச்சாற்றை
யும்பிழிந்து வார்த்துப் பச்சை
நயம்பெறுமென் றுரிசியுமிட் றேவைத்துப்
பின்பெடுத்து நவிலும் வாரே

நியமமொடு காலையிலே தந்திட்டால்
 காமாலை நெஞ்சிற் கொஞ்சம்
 இயல்பாகத் தருமமில்லாப் பாவிபெற்ற
 பாக்கியம்போ விறங்கிப் போமே.

50

- (1) மஞ்சள் கடுக்காய்த்தோல்
 நெல்லிமுள்ளி தான்றிக்காய்த்தோல்
 இந்துப்பு கடுகரோகிணி

இவைகளைச் சமமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரல்
 விட்டிடித்து, வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொண்டு, வேண்டும்
 போது, (ஒரு வெருகடி தூளெடுத்து) நெய்யுடனே குழைத்
 துச் சாப்பிடவும்.

காமாலை தீரும்.

- (2) சிற்றாமுட்டி இலை கொன்றைப்பட்டை
 நாகப்பட்டை கொத்தமல்லி இலை
 சுத்திசெய்த அரப்பொடி அவுரி இலை

இவைகளைச் சமனெடை எடுத்துப் பற்பமாக்கிக்
 கள்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாறு விட்டு நன்றாக
 அரைத்து வைத்துக்கொள்ளவும். (சுண்டைக்காயளவு)
 இம்மருந்தைச் சாப்பிட்டுவரக்

காமாலை தீரும்.

(3) ஒரு செப்புக் கிண்டியில் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றை
 ஊற்றிவைக்கப் பச்சை நிறமான களிம்பு உண்டாகும்.
 இதனுடன் சுத்திசெய்த தூரிசு பொடித்துப்போட்டு ஒரு
 நாள் முழுதும் ஊறவைத்து மறுநாள் காலையில் காமாலை
 ரோகி உட்கொள்ளவும். காமாலை தீரும்.

குறிப்பு:— ½ சேர் எலுமிச்சம்பழச்சாற்றுக்குத் துருசு
 1 குன்றி அளவு சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

25. காமாலைக்குக் 'கீழாநெல்லிக் கற்கம்'

அந்தமெனக் கீழ்காய்நெல் வியினிலையெ
 லுமிச்சங்காய்நே ரரைத்துக் கொண்டு
 சுந்தநற்சீ ரகமுமரைத் துப்போட்டு
 நல்லவெல்லங் கணக்காய்க் கூட்டி
 சுந்தரமி வாசுபசு வின்பாலி
 லேகரைத்துச் சுகமாய்த் தானே
 பந்தமுட னுண்டுவந்தால் எந்தக்கா
 மாலையுந்தான் பறந்து போமே.

51

(இ-ள்.) கீழாநெல்லியிலையை ஒரு எலுமிச்சங்காய் அளவு எடுத்து அம்மியின்மேல் வைத்துச் சிறிது தண்ணீர் விட்டு நேகவரைத்து அதனுடன் நல்லசீரகம் $\frac{1}{2}$ பலம் அரைத்துப் போட்டு, நல்ல வெல்லமும் கூடப் போட்டுப் பசுவின் பாலில் குழம்பிச் சாப்பிட

எவ்வித காமாலை ரோகமும் தீரும்.

26. காமாலைக்கு 'ஆமணக்கிலை மருந்து'

உத்தமஞ்சே ராமணக்கின் கொழுந்துசா
 ரணைக்கிழங்கும் ஒளிநஞ் சுக்கும்
 சுத்தவெள்ளை வெங்காய முஞ்சமதை
 யாய்க்கூட்டிச் சுகமா யெல்லாம்
 வைத்தரைத்துத் தயிரினிலே யுண்டுவந்தால்
 காமாலை வாங்கிப் போகும்
 பத்தியங்கே ளின்னம்நன்றாய்க் கோழிச்சா
 றுஞ்சோறும் பண்பு தானே.

52

(இ-ள்.) ஆமணக்கங் கொழுந்து சாரணைக்கொழுந்து
 சுக்கு வெள்ளைவெங்காயம்

இவைகளைச் சமனெடை எடுத்து அம்மியின்மேல் வைத்து நன்றாக அரைத்து (எருமைத்) தயிரிலே குழம்பிச் சாப்பிட

காமாலை தீரும்.

பத்தியம்: கோழிக்கறி கூட்டிச் சாதம் உட்கொள்ளவும்.

27. காமாலைக்கு 'எலுமிச்சை மருந்து'

அந்தமிகு மெலுமிச்சங் காயினில்கீழ்
காய்நெல்லியை அரைத்துக் கொண்டு
சந்தரஞ்சே ரெருமையின்மோ ருந்தயிருங்
கூட்டியன்னஞ் சுகமா யுண்பாய்
இந்தவித முண்டுவரில் புளியொடுப்பு
நல்லபுகை யிலைசேர்க் காமல்
பந்தமுள்ள பத்தியஞ்செய் தால்மஞ்சட்
காமாலை பறந்து போமே.

53

(இ-ள்.) கீழானெல்லியை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமெடுத்து அம்மிதனிவிட்டு நன்றாகவரைத்து, எருமைமோரிலோ தயிரிலோ குழப்பிச் சாப்பிடவும்.

பத்தியம்: புளி, உப்பு இவைகளை நீக்கவும். புகையிலையையும் நீக்கவும். தயிர் சாதம் சாப்பிடவும். மஞ்சட் காமாலை தீரும்.

28. காமாலை முதலான ரோகங்களுக்குச் 'சாதிலிங்கக் குளிகை'

சாதிலிங்கம் வெங்கார மிளகு சுக்கு
சார்ந்திடுதிப் பிலிசிவதை வேரிந் துப்பு
கோதிலாப் பெருங்காயம் வசம்பி தெல்லாங்
கூறுநிறைக் கேசரியாய்ச் சுத்தி செய்து
நீதியுள்ள நேர்வாளங் கூட்டிக் கொண்டு
நெடும்நாலற் பட்டைசா றல்லா மற்றான்
ஓதியநல் லெலுமிச்சம் பழத்தின் சாற்றில்
ஒருசாம மரைத்தெடுத்துச் சொன்ன வாறே.

54

சொன்னபடி குன்றிநிகர் குளிகை செய்தே
 சுகமாக நிழலுலர் த்திக் கொண்டோ ருண்டை
 அன்னதினம் வெந்நீரில் தேனில் நன்றாய்
 அப்படியிட் டுண்டுவந்தால் பாண்டு மூலம்
 இன்னமுங்கா மாலைபெரு வயிறு குன்மம்
 இடர்செய்கவா சம்பேதி சன்னி தீரும்
 தென்னவனொப் பாய்ப்புலவோர் சங்கம் வாழுந்
 தீரசர பேந்திரமால் செப்பும் வாறே. 55

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த சாதிலிங்கம்
 மிளகு பொரித்த வெங்காரம்
 திப்பிலி சுக்கு
 இந்துப்பு சுத்திசெய்த சிவதைவேர்
 வசம்பு பெருங்காயம்

இவைகள் வகைக்கு 1 பங்கு

சுத்திசெய்த நேர்வாளம் 9 பங்கு

இச்சரக்குகளைச் சூரணித்து, கல்வத்திலிட்டு நாகப்
 பட்டைச் சாற்றினால் 1 சாமமும், எலுமிச்சம்பழச் சாற்றி
 னால் ஒரு சாமமும் அரைத்துக் குன்றிமணி அளவுள்ள
 குளிகைகளாகச் செய்துகொள்ளவும். இவைகளை நிழலில்
 உலர்த்திக்கொண்டு வேண்டும்போது தேனிலோ
 வெந்நீரிலோ குழைத்துச் சாப்பிடவும்.

பாண்டு, காமாலை, மூலம், பெருவயிறு. குன்மம்
 சுவாசம், பேதி, சன்னி முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

29. காமாலை, பாண்டு ரோகங்களுக்குத் 'தாமிர பற்பம்'

மடற்போற்றா மிரத்தகடு தட்டிச் சீலை
 மண்கள்செய்தே யையெட்டு வரளி தன்னில்
 புடமிடுபின் பொட்டிலுப்புப் பலமோர் நான்கு
 பொருந்துமுனை மஞ்சள்வரா கனெடை நாலு

திடமுளநெல் விக்காய்கெந் தகம்ப லம்சொல்
 திட்டமொன்று சுள்ளியின்பால் விட்ட ரைத்துத்
 தடவியப்பாற் றகட்டினைத்தான் வரளி யிட்டுத்
 தயங்காமல் நாற்பதுநாள் சொன்ன வாறே. 56

சொன்னபடி புடம்போட்டுக் கள்வந் தன்னில்
 சுகமாய்நல் லெலுமிச்சம் பழச்சா றூற்றிப்
 பின்னதைச்சில் லுப்போலே தட்டிக் கொண்டு
 பிசகாமல் மடக்கில்வைத்துச் சீலை மண்டான்
 நன்னயமாய்ச் செய்துகிட்ட மிரண்டு பங்கு
 நயந்திடித்துச் சூரணித்து வெங்கா ரத்தை
 வன்னமொடு பொரித்ததிற்க லந்து கொண்டு
 வைத்துவெரு கடிப்பொடிமே லோது வேனே. 57

ஓதுவேன்கேள் முக்கணுவின் பிரண்டை தான்சேர்த்
 துண்மையதா யம்மிதனில் அரைத்தெ டுத்து
 நீதமுட னிருபதுமுப் பதுநா ளீந்தால்
 நெடுநாளாய் வந்தடுத்த சோகை பாண்டு
 வாதனைசெய் காமாலை வீக்க மெல்லாம்
 வாசியதா மீசருட பூசை யாலே
 சீதளகஞ் சத்திருவாம் முகவி லாசன்
 சீர்த்திசர பேந்திரமால் செப்பும் வாறே. 58

(இ-ள்.) தாமிரத்தைச் சுத்திசெய்து ஈசலிறகு போலத்
 தகடாகத் தட்டிக்கொள்ளவும். இதை ஒரு ஓட்டில்
 வைத்துச் சீலைமண் செய்துகொண்டு, காய்ந்தபின் 40
 வரளிகளை அடுக்கிப் புடம் போடவும்.

பின்பு இத்தகட்டை எடுத்து

பொட்டிலுப்பு	4 பலம்
மஞ்சள்	4 வராகனெடை
சுத்திசெய்த	
நெல்லிக்காய் கெந்தகம்	½ பலம்

இம்முன்றையும் ஒன்றுகலந்து, கல்வத்திலிட்டுக் கள்ளிப்பால் விட்டரைத்து, மேல்சொன்ன தாமிரத் தகட்டின் இருபுறங்களிலும் பூசி. முன்போல 40 வரளிகளில் புடமிடவும்.

இவ்வாறு 40 நாள்கள் புடம்போடவும். பின்பு இப் பற்பத்தைக் கல்வத்திலிட்டு, எலுமிச்சம்பழச் சாறுவிட்டு நன்றாக அரைத்துச் சிறுசிறு வில்லைகளாகத்தட்டி நிழலில் காயவைத்துக்கொள்ளவும். இவைகளை ஒரு வாயகன்ற ஓட்டில், ஒன்றன்மேல் ஒன்று இடிக்காமல் பத்திரமாக வைத்து, மேலே மற்றொரு அகலினால் முடிச் சீலைமண் செய்து காய்ந்தபின், 8 வரட்டிகளில் புடம் போடவும். ஆறியபின், கவசத்தை நீக்கிப் பற்பத்தை எடுத்துக் கொண்டு, அதனுடன்,

சுத்திசெய்த கிட்டம் 2 பங்கு

பொரித்த வெங்காரம் 1 பங்கு

இவற்றையும் சேர்த்துக் கலந்து வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டும்போது இம்மருந்தில் முவிரல் கொள்ளுமளவு எடுத்துச் சாப்பிடவும்.

அனுபானம்: முப்பட்டைப் பிரண்டையை அம்மியின் மேல் வைத்தரைத்து அவ்விழுதுடன் சாப்பிடவும்.

20 அல்லது 30 நாளைக்கு இம்மருந்தைச் சாப்பிட்டு வரக் காமாலை, பாண்டு, வீக்கம் முதலான ரோகங்கள் தீரும்.

30. காமாலைக்குக் 'கிட்டாதி குளிகை'

கிட்டமரப் பொடிமிளகு வெள்வெங்கா
யங்கடுக்காய் கிளருஞ் சுக்கு
சட்டமுள்ள திப்பிலி யோமமணித்
தக்காளி கரிசலாங் கண்ணி

வட்டமுற்றி றங்குகுப்பை மேனிபிர
 மியவழுக்கை வளருஞ் சீந்தில்
 இட்டமுயர் செருப்படையிள் வகைச்சாறு
 விட்டரைத்தே இயல்பாய்த் தானே.

59

இயல்பாகக் குளிகைசெய்து சட்டமதா
 யனுபான மியம்பு வேனே
 நயமேவு மெலுமிச்சம் பழச்சாற்றில்
 குளிகையொன்றை நன்றா யீந்தால்
 அயராதே வயிறதுபோம் தொச்சியின்
 கொழுந்துகொண்டே அதைவ தக்கி
 வியமான காரமுள்ள கக்கொடுத்திப்
 பிலியுமன்றி வியம்பக் கேளே.

60

விளம்பக்கேள் மிளகா கா சக்கெருடன்
 கிழங்கிதெல்லாம் வேக வைத்துத்
 தளம்பாமற் திட்டமதாய்க் குளிகைசெய்து
 நல்லெருமைத் தயிரி லேதான்
 வளம்பெறவு முண்டிடிற்கண் கூசியதோர்
 காமாலை னாசி யாகும்
 இளம்பிறையார் கிருபைநிறை சரபேந்திர
 பூபதிசொல் வியற்கை தானே.

61

இ-ள்.) சுத்திசெய்த கிட்டம் மிளகு

.. இரும்புத்தூள் வெள்ளை வெங்காயம்
 கடுக்காய்த்தோல் சுக்கு
 திப்பிலி ஓமம்

இவைகளை சமமெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலி
 லிட்டு இடித்துச் சூரணித்துக் கல்வத்தில் போட்டு

மணித்தக்காளிச்சாறு கரிசலாங்கண்ணிச்சாறு
 குப்பைமேனிச்சாறு பிரமியவழுக்கைச்சாறு
 சீந்தில்கொடிச்சாறு செருப்படிச்சாறு

இச்சாறு வகைகளைத் தனித்தனியே விட்டு, ஒவ்வொரு நாள் அரைத்து (மிளகுப் பிரமாணமுள்ள) குளிகைகளாகச் செய்துகொண்டு நிழலிலுலர்த்திக் கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது ஒரு மாத்திரையை எலுமிச்சம் பழச்சாற்றிலுரைத்துச் சாப்பிடவும்.

வயிறு கழியும். காமாலையும் தீரும்.

2) கருநொச்சிக்கொழுந்து சுக்கு
(வதக்கினது)

திப்பிலி மிளகு

ஆகாசக்கருடங்கிழங்கு (வேகவைத்தது)

இவைகளைச் சமமெடுத்துக் கல்வத்திலிட்டு, நன்றாக அரைத்து, சுண்டைக்காயளவுள்ள மாத்திரைகளாக உருட்டி வைத்துக்கொண்டு, வேண்டும்போது, ஒரு உருண்டை எடுத்து எருமைத் தயிருடன் சாப்பிடவும்.

கண் கூச்சத்துடன் கூடிய காமாலை தீரும்.

31. காமாலைக்குக் 'குமார கண்டம்'

செந்தகம்பொன் னரிதாரம் வெங்கார
மிரதம்நிறை கேளாய் நன்றா
யிந்தவகை யொன்றினுக்கே யொன்றரை
வராகளெடை யிதுவல் லாமல்
அந்தமுய ரரப்பொடி வராகளெடை
பன்னிரண்டே யனைத்துங் கூட்டி
சந்தமுள்ள கற்றாழஞ் சாற்றினிவ
ரைத்திடொரு சாமந் தானே.

62

சாமமரைத் தெடுத்துவட்டில் தன்னிலிட்டு
வெயிலில்வைத் துச்சாதிக் காயும்
வாமநெல்லிப் பருப்புசுக்கு மிளகுடனே
சொல்லுகின்ற வகையொன்றுக்கே

நேமமதா யொன்றரைவ ராகனெடை
 போட்டுமிக நேர் தூ ளாக்கிச்
 சேமமொடு முன்புசொன்ன வட்டில்மருந்
 தினிலிடுவாய் சித்தங் கூர்ந்தே.

63

சித்தங்கூர்ந் திடப்புகைச்ச லெழுந்திடும்பின்
 மருந்தையெல்லாஞ் சேர்த்த ரைத்தே
 உத்தமமாய் பழக்கலசத் தினிற்போட்டுத்
 தூதுவளை யொண்காய்க் கொப்பாய்
 நித்தமுஞ்செந் தேனிலுண்டால் காமாலை
 வாசிதரும நேச மாக
 முத்தமிழ்ச்சங் கத்துதெய் சரபேந்திர
 பூபதிசொல் முறையி தாமே.

64

(இ-ள்.) சுத்திசெய்த கெந்தகம் சுத்திசெய்த தாளகம்
 ,, ரசம் பொரித்த வெங்காரம்
 இவைகள் வகைக்கு 1½ வராகனெடை

சுத்திசெய்த இரும்புத்தூள் 12 வராகனெடை

இவைகளை ஒரு சவ்வத்திலிட்டு, கற்றாழஞ்சாறு
 விட்டு, ஒரு சாமம் அரைக்கவும். நன்றாக அரைபட்டபின்
 ஒரு வெங்கலப் பாத்திரத்தில் அதையப்பி வெயிலில் காய
 வைத்துக்கொள்ளவும்.

சாதிக்காய்
 சுக்கு

நெல்லிப்பருப்பு
 மிளகு

இச்சரக்குகளை வகைக்கு ½ வராகனெடை வீத
 மெடுத்துக் காயவைத்துக் கல்லுரலிலிட்டிடித்துச் சூரணம்
 செய்துகொண்டு முன்சொன்ன வட்டிலுள்ள மருந்துடனே
 சேர்த்துக் கலந்துகொள்ளவும். பின்பு இதை ஒரு புதுக்
 கலசத்தில் பத்திரப்படுத்தி, வேண்டும்போது தூதுவளங்
 காய்ப் பிரமாணம் எடுத்துத் தேனுடனே குழைத்துச்
 சாப்பிடக்

காமாலை நோய் தீரும்.

32. காமாலை, மகோதரம், சயர் முதலிய
ரோகங்களுக்குச் சூரணம்

இலவங்கப் பட்டையில வங்கப் பத்திரி
எழிலோம மெவட்சாரஞ் சத்திச் சாரம்
நிலவேம்புச் சிறுதேக்குச் சித்திர மூலம்
நீள்யானைத் திப்பிலிசெங் கழுநீர் கோஷ்டம்
நலகிராம் பேலமதி விடைய மஞ்சள்
நன்னாரி வேர்செவ்விய வாயுவி ளங்கம்
இலகுமுள்ளுக் கத்திரிவேர் சிவதை கோரை
யின்கிழங்கு பொன்யு சுட்டை யின்னங் கேளே

இன்னமுஞ்சீ ரகங்கருஞ்சீ ரகமு மன்றே
யிசைந்துவருந் திரிபலைப்பெ ருங்கா யந்தான்
நன்னயங்கள் மிஞ்சுபஞ்ச வவணத் தோடு
நற்கடுக ரோகணியிவ் வகையொன் றுக்கே
சொன்னதவ்வ ராகனெடை நான்கே சேர்த்துச்
சூரணித்து வெந்நீரிற் றேனி லுண்டால்
மன்னியசங் கிரக்கிராணி சயங்கா மாலை
மகோதர மனேககுன்ம மருசி தானே, 66

அருசிப்பயித் தியம்வாயுப் பாண்டு சேர்மந்
தாக்கினியிவ் வகைரோகம் வாசி யாமே
திருவுளக்க டாட்சநிறை வாரி தன்னில்
தினம்வாரி யவ்வாரி யாய்க்கற் றோர்க்கும்
பருவமுகி லெனக்கனக மாரி பெய்யும்
பாரியொப்பாய் பாரிடத்திற் பாரி யான
புருடமக மேருபல தேச மன்னர்
புகழ்செய்சர பேந்திரமால் புகன்ற வாதே. 67

(இ-ள்.)	இலவங்கப்பட்டை	இலவங்கப்பத்திரி
	ஓமம்	எவட்சாரம்
	சத்திச்சாரம்	நிலவேம்பு
	சிறுதேக்கு	கொடிவேலிவேர்ப்பட்டை

யானைத்திப்பிலி	செங்கழுநீர்க்கிழங்கு
கோஷ்டம்	கிராம்பு
ஏலக்காய்	அதிவிடயம்
மஞ்சள்	நன்னாரிவேர்
செவ்வியம்	வாயுவிடங்கம்
முள்ளுக்கத்திரிவேர்	சிவதைவேர் (சத்தியானது)
கோரைக்கிழங்கு	பொன்முசுட்டைவேர்
சீரகம்	கருஞ்சீரகம்
கடுக்காய்த்தோல்	நெல்லிமுள்ளி
தான்றிக்காய்த்தோல்	பொரித்த பெருங்காயம்
இந்துப்பு	கடலுப்பு
உவர்மண்ணுப்பு	வளையலுப்பு
அட்டுப்பு	கடுகரோகணி

இச்சரக்குகளை வகைக்கு 1 வராகனெடை வீத மெடுத்து, வெய்யிலில் உலர்த்திக் கல்லுரலிலிட்டிடித்துச் சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துகொள்ளவும்.

இச்சூரணத்தில் மூவிரல் கொள்ளுமளவெடுத்து வெந்நீரிலோ தேனிலோ உட்கொள்ள,

சங்கிரக்கிராணி, ஷாயம், காமாலை, மகோதரம், குன்மம், ருசியின்மை, பித்தாதிக்கம், பாண்டு, மந்தாக்கினி (அக்கினி மாந்தம்) முதலான பற்பல ரோகங்கள் தீரும்.



பாண்டு, காமாலை ரோக சிகிச்சையிலுள்ள மருந்து முறைகளுக்கு அட்டவணை

(அநேக இடங்களில் மருந்துகளுக்குப் பெயர்கள் கூறப்படாமலிருப்பதால் அவைகளுக்குப் பொருந்தும் பெயர்களையிட்டுப் பிறைக்குறி (Brackets) இடப்பட்டிருக்கின்றன)

மருந்துகளின் பெயர்	பக்கம்
அதிமதுர நெய் (காமாலைக்கு)	... 69
அய பற்பம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	... 59
(அரப்பொடியாதி) எண்ணெய் (விட, பாண்டு ரோகங்களுக்கு)	... 60
அரப்பொடியாதி வடகம் (சோகை, பித்தம், பாண்டு முதலியவைகளுக்கு)	... 58
அரப்பொடி மருந்து (காமாலைக்கு)	... 85
அரித்ராதி சூரணம் (காமாலைக்கு)	... 93
ஆமணக்கிலை மருந்து (காமாலைக்கு)	... 95
ஆவாரம்பட்டைக் கஷாயம் (கை, காலூதல் வீக்கத்திற்கு)	... 1
இஞ்சிக்குழம்பு (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	... 5
இரதாதிச் சூரணம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	... 14
இரதாதிக்குமரி பற்பம் (பாண்டு, மகோதரம், முதலானதற்கு)	... 24
இலந்தையிலை மருந்து (பித்தபாண்டு ரோகத்திற்கு)	59
எலுமிச்சை மருந்து (காமாலைக்கு)	... 96
எலுமிச்சம்பழ வேகியம் (பாண்டு, காமாலைக்கு)	... 49
(எலும்பு) மருந்து (காமாலைக்கு)	... 88

கடுக்காய் நெய் (பாண்டு, காமாலை முதலிய நோய்களுக்கு)	...	69
கடுக்காய் நெய் (காமாலைக்கு) வேறு	...	67
கண்டாமலகம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	...	38
கரிப்பானாதி லேகியம் (பித்த, விஷ பாண்டு ரோகங்களுக்கு)	...	52
கல்யாணி கிருதம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	...	2
காந்தாதிச் சூரணம் (சோகை முதலானதற்கு)	...	26
காந்தாதி மண்டூரச் செந்தூரம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	...	30
கிட்டாதி குளிகை (காமாலைக்கு)	...	99
கிட்டாதிச் சூரணம் (காமாலைக்கு)	...	80
கிட்டாதி லேகியம் (காமாலைக்கு)	...	88
கீழாநெல்லி மருந்து (காமாலைக்கு)	...	73
கீழாநெல்லி மருந்து (காமாலைக்கு) வேறு	...	95
குமாரி பற்பம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	...	51
குமார கண்டம் (காமாலைக்கு)	...	101
(கையாந்தகரைச் சூரணம்) (ஊது பாண்டு ரோகத்திற்கு)	...	11
(கையாந்தகரை மருந்து) (காமாலைக்கு)	...	74
(கையாந்தகரை ஸ்வரஸம்) (பாண்டு, சோகைக்கு)...	...	13
சங்கம்வேர் மருந்து (காமாலைக்கு)	...	82
சாரணையாதி வடகம் (பித்த பாண்டு, வயிற்று வலிக்கு)	...	96
சாதிவிங்கக் குளிகை (காமாலை முதலான ரோகங்களுக்கு)	...	96
சிகைக்காய் மருந்து (காமாலைக்கு)	...	86
சிஞ்சாதிக்க குழம்பு (பாண்டு ரோகத்திற்கு)	...	20
சிஞ்சாதி லேகியம் (பாண்டு முதலானதற்கு)	...	7

சிஞ்சாதி சிலகியம் (பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு) வேறு	...	9
சிற்றாமுட்டி மாத்திரை (காமாலைக்கு)	...	93
(சுக்காதி) எண்ணெய் (காமாலைக்கு)	...	71
சுண்ணாம்பு மருந்து (காமாலைக்கு)	...	83
தண்ணீர்விட்டாங்கிழங்கு நெய் (காமாலைக்கு)	...	78
தாமிரபற்பம் (பாண்டு முதல் வலி குன்மாதிகளுக்கு)		4
தாமிர பற்பம் (காமாலை, பாண்டு ரோகங்களுக்கு)		97
திப்பிலியாதி உருண்டை (சோகை, பாண்டு காமாலை, பைத்தியம் முதலான ரோகங்களுக்கு)		34
திரிபலாதி நெய் (காமாலைக்கு)	...	90
திரிபலாதி கிருதம் (அழற்காமாலைக்கு)	...	91
(திரிபலாதி) கடாயம் (காமாலைக்கு)	...	92
தேங்காய் மருந்து (காமாலைக்கு)	...	72
நந்தியாவட்டைச் சூரணம் (சோகைக்கு)	...	36
நாயுருவி ஆதி உருண்டை (பாண்டு ரோகத்திற்கு)		13
(பஞ்சகெவ்விய) எண்ணெய் (காமாலைக்கு)	..	74
பஞ்சகெவ்விய நெய் (பாண்டு, கிரிசீரங்களுக்கு)	...	64
பஞ்சபாணச் சூரணம் (பாண்டு, சுவாசகாசத்திற்கு)		32
பயறு கடாயம் (காமாலைக்கு)	...	84
(பிரண்டை) மருந்து (காமாலைக்கு)	...	88
பீர்க்கம் விதை நஸ்யம் (காமாலைக்கு)	...	85
(பேய்க்கொம்மட்டி) வேகியம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு)		62
பொன்னாங்காணி எண்ணெய் (காமாலைக்கு)	...	87
மணித்தக்காளி மருந்து (காமாலைக்கு) வேறு	...	73
மண்டுரசு செந்தூரம் (பாண்டு, மகோதரத்திற்கு)...		29
மண்டுரசு செந்தூரம் (பாண்டு, காமாலைக்கு) வேறு		37
மண்டுர வடகம் (மகோதரம் முதலானதற்கு)	...	45
மண்டுர வடகம் (சகல பாண்டு ரோகங்களுக்கும்)...		58

மண்டுராதிச் சூரணம் (சகல பாண்டு ரோகங் களுக்கும்) ...	39
(மரிசாதி) உருண்டை (பித்தபாண்டு, காமாலைக்கு)	33
லவங்கப்பட்டைச் சூரணம் (காமாலை, மகோதரம் சயம் முதலான ரோகங்களுக்கு) ...	103
லவங்கப்பட்டைச் சூரணம் (காமாலைக்கு) ...	77
லோகச் செந்தூரம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு) ...	12
லோகச் செந்தூரம் (பாண்டு, மகோதரம் முதலானதற்கு) ...	22
லோகச் செந்தூரம் (பாண்டு, நீரழிவு, க்ஷயத்திற்கு) (வேறு) ...	27
லோகச் செந்தூரம் (பாண்டு முதலானதற்கு) ...	43
லங்க பற்பம் (காமாலைக்கு) ...	79
வில்வாதி வேகியம் (பாண்டு ரோகத்திற்கு) ...	16
வில்வாதி வேகியம் (பாண்டு முதலானதற்கு) வேறு...	47

