

ः च्यवनप्राश व आमलकी ः काही प्राथमिक शंका ः

‘लेखक ः वैद्य हृषीकेश बा. म्हेत्रे, एम्.डी. (आयुर्वेद), एम्.ए. (संस्कृत)

पत्ता ः अवंती आयुर्वेदीय चिकित्सालय, 97अ, पाटील प्लाझा, सारसबाग ते मित्रमंडळ मार्ग, पुणे 411009 .

फोन ः 020 24448727, 9422016871 website : mhetreayurved.com

बाजारात रसरशीत आवळे आलेत. काहीशे किलो च्यवनप्राश करण्याची बर्याच ‘आयुर्वेदिक गुप्स’ची तयारी चाललीये. अष्टवर्ग टाकायचा की नाही, यावर ‘ओरिजिनल मिळतो का’ ते ‘परवडत नाही’ अशा ‘शास्त्र ते व्यवहार’ इतक्या वाइड रेंज(wide range)मध्ये चर्चा सुरू आहेत. पण मला जरा च्यवनप्राशची कृती व आमलकीची संदिग्धता याबाबतच काही प्राथमिक शंका आहेत. खरंतर च्यवनप्राश व आमलकी या दोन अतिप्रसिद्ध आयुर्वेदोक्त औषधांबद्दल काही शंका घेणे म्हणजे ‘द्रव्यगुण भैषज्यकल्पना व एकूणच आयुर्वेदाबाबतचे’ माझे अज्ञान दाखवणे होय, हे जाणूनही मी पुढील बाबी तज्ज्ञ, अनुभवी, कृतीशील आयुर्वेदीयांसमोर मांडू इच्छितो.

‘चरक चिकित्सा 1 व भावप्रकाश निघण्टु यातील या दोहोंतील दुसरे द्रव्य ‘आमलकी’ होय.

1. भावप्रकाशात हरीतकीफलाचा भार ‘द्विकर्ष’ सांगतात .
2. च.चि. 1 येथे ‘एका हरीतकी योज्या, द्वौ च योज्यौ विभीतकौ / चत्वार्यामलकान्येवं त्रिफला’ असे आहे .
3. त्रिफला या योगात तीनही द्रव्ये भारतः समप्रमाणात असतात .

‘या तीनही विधानांवरून असे म्हणता येईल का ?

1 हरीतकी = 2 विभीतक = 4 आमलकी = 2 कर्ष

1 विभीतक = 1 अक्ष = 1 कर्ष (अक्ष = कर्ष , अ.ह.क.6)

यावरून ‘1 आमलकी = 1/2 अर्धा कर्ष’ असे विधान बरोबर आहे का ?

मुळात पल, कर्ष यांची आजची समतुल्य मापे ग्रॅममध्ये काय असावीत ? याबाबत खूप मतभेद आहेत . (पहा भैषज्यकल्पना ः सिद्धिनंदन मिश्र व आयुर्वेद व्यासपीठ दैनंदिनी 2002) तरीही 1 पल म्हणजे 40 ते 50 ग्रॅम मानले जाते. म्हणून 1 कर्ष हा 10 ते 12.5 ग्रॅमचा होय. अर्थात् आमलकीफल भार 5 ते 6.25 ग्रॅम असणे अभिप्रेत आहे. म्हणजे 1 किलोमध्ये 200 ते 160 फळे सामावली पाहिजेत. आज आम्ही जे फल वापरतो ते या कसोटीला उतरते का ? ‘संख्या स्याद् गणितम्’ किंवा ‘ऑब्जेक्टिव्ह न्युमॅरॅटिक्स objective numeratics’च्या जमान्यात मनानेच / रूढीनेच आम्ही आमलकीफल वापरतोय का ?

‘च्यवनप्राशात स्पष्टपणे 500 आमलकीफले घ्यायला सांगितलीत. मग आज वापरात असलेले आमलकीफल 500 संख्येने घेतले तर त्यांचा एकूण भार 14 ते 17 किलो होतो. इतके आवळे कोणीच दिलेल्या ग्रन्थोक्त प्रमाणासाठी घेत नाही. प्रायः 500 आमलकीफले म्हणजे 5किलो असा आजचा व्यवहार आहे. हे धाडसी विधान आहे का ?

बरे मूलतः ‘1 आमलकी = 1/2 अर्धा कर्ष’ म्हणजे 5 ते 6.25 ग्रॅम असे विधान सत्य मानल्यास 500 आमलकीफलाचा भार 2.5 ते 3किलो इतकाच होतो. आणि उलट आजचा आवळा 5 किलो घ्यावा तर तो 150 ते 175 फळे इतकाच येतो. (1 किलोत 30 ते 35 फळे या हिशोबाने)

मग ‘शास्त्रीय’ च्यवनप्राश कुठे होतो ? फलसंख्या (नग) किंवा फलराशिभार (एकूण वजन) या कोणत्याच प्रकारे आपण ‘आमलकी किंवा च्यवनप्राश’ यांच्या ग्रंथोक्तपणाजवळ फिरकत नाही .

तीच बाब च्यवनप्राशातल्या साखरेच्या प्रमाणाची. ‘मत्स्यण्डिका तुलार्धन’ असा शब्दप्रयोग आहे. तुलार्ध म्हणजे $100 / 2 = 50$ पल म्हणजे 2000 ते 2500 ग्रॅम म्हणजे 2 ते 2.5किलो. एवढीशी इतकी कमी साखर कुणी घालत असेल असं वाटत नाही. प्रायः समभाग म्हणजे 5किलो आवळ्यांना 5किलो साखर घालणेची रूढी आहे .

शास्त्रोक्त / ग्रंथोक्त च्यवनप्राश योग हा 500 आमलकीफले व 2 ते 2.5 किलो साखर असे सांगतो पण रूढ व्यवहारात मात्र 5 किलो आवळे आणि तितकीच साखर या हिशोबात हजारो किलो च्यवनप्राश सर्वत्र बनतो .

शास्त्रोक्त / ग्रंथोक्त तर काही करायचं नाही आणि लेबल छापताना मात्र तसा जाड टाईपमध्ये उल्लेखा करायचा ही प्रतारणा कशासाठी ? ‘रूढीर्योगादपि बलीयसी’ हे मान्य पण एकीकडे मॉडर्न सायन्स मिगॅ mg. मध्ये डोस ठरवतं आणि आपण मात्र किलोच्या हिशोबात अपराध करायचे !? “ओ का उगा डोकं खाताय ? ... रिझल्ट येतात नं ?” म्हणजे सगळीकडे उपयुक्ततावादालाच शरण जायचं का ?

‘बरं, या प्रश्नावर काही उत्तर, पर्याय ? का नुसतंच भुंगा सोडून घायचा ? बरे असं पहा,

1 .एक छोटा आवळा मिळतो बाजारात, त्याचं वजन करूयात . अरे, खरंच की ! याचं सरासरी वजन 5 ते 6 ग्रॅम भरतंय .

मग कराल याचा च्यवनप्राश ?! ही छोटी आमलकीफळे 500 आणि साखर 2 ते 2.5 किलोच .

2 .खरंच सध्या वापरतो तेच 500 आवळे पण साखर मात्र 2 ते 2.5 किलोच हं !

3 .छोटी आमलकीफळे 500 घेऊन त्यांचे वजन जितके होते, तेवढ्या वजनाचे सध्या वापरतो ते आवळे घेऊन 2 ते 2.5 किलोच साखर घेऊन

‘या 3 पर्यायात आमलकीफल हे द्रव्य variable होय .म्हणून साखरेचं प्रमाण स्थिर ठेवूया .

आज काही हजार किलो च्यवनप्राश महाराष्ट्रात रूढ पद्धतीने बनतो .उपरोक्त 3 प्रकारे अगदी थोडा 1 ते 5 किलो च्यवनप्राश बनवावा . ‘व्यावसायिक नुकसान’ टाळण्यासाठी बाकीचा च्यवनप्राश नेहमीप्रमाणेच ‘गोड चॉकलेटी स्वादिष्ट’ बनवावा .शेकडो वैद्यांच्या हजारो रूग्णांवर जर उपरोक्त 3 प्रकारचे च्यवनप्राश वापरून त्याचे परिणाम संकलित केले तर पुढील वर्षी ‘अधिकृतपणे’ याचे ‘प्रमाणित स्वरूप (स्टॅन्डर्डायझेशन standardization) जनतेसमोर मांडता येईल .आणि उठसूट च्यवनप्राश पाककृती बनवणारांना ‘शास्त्रोक्त’ आधारावर ‘ठामपणे’ रोखता येईल .शास्त्रासाठी करूयात का एवढं ?

‘संगच्छध्वं संवदध्वं ...’ . शेवटी ‘असदवादिप्रयुक्तानां वाक्यानां प्रतिषेधनम्’ आणि ‘स्ववाक्यसिद्धिः अपि च’ हे तंत्रयुक्तिचे प्रयोजन आपण सर्वांनीच सिद्ध करायचं आहे .भले मग तंत्रयुक्ति ही सिलॅबस आणि संहिता या दोहोत अगदी शेवटी दिली असली तरी .

‘कदाचित् रूग्णांना अधिक लाभदायक व आर्थिकदृष्ट्या अधिक परवडणारा ‘योग’ हाती येईल .च्यवनप्राशातील अन्य संदिग्ध बाबींबद्दल पुनः केव्हातरी .जसे अष्टवर्ग, दशमूल, मत्स्यण्डिका, केसर इ .

आशा आहे, संपूर्ण महाराष्ट्रातील सर्व यशस्वी वैद्य, द्रव्यगुण व भैषज्यकल्पनेचे सर्व अध्यापक, च्यवनप्राश निर्मिती करणारे सर्व हौशी विद्यार्थी व ख्यातनाम फार्मसी हे सर्वजण यावर विधायक दृष्टीने विचार करून ‘आचारात्मक’ प्रतिक्रिया (रिअॅक्शन reaction नव्हे, रिस्पॉन्स response) देतील .