

දේශීය වී වර්ගවල අන්තර්ගත වෛද්‍යමය වටිනාකම පිළිබඳ අධ්‍යයනයක්

එස්. පී. මොල්ලිගොඩ

මෞලික සිද්ධාන්ත අධ්‍යයන අංශය

දේශීය වෛද්‍ය විද්‍යා ආයතනය, කොළඹ විශ්වවිද්‍යාලය

හැඳින්වීම

බක ශ්‍රී ලාංකිකයන්ගේ ජාතික ආහාරයයි. ශ්‍රී ලංකාව කෘෂිකාර්මික රටකි. විජයාගමනයෙන් පසුව ගංගා ආශ්‍රිතව වී ගොවිතැන මැනවින් ස්ථාපිත වූ බව වංශ කථා වලින් සනාථ වේ. වර්තමානයේ නැවතත් වී වගාව කෙරෙහි ජනතාව තුළ නැවුම් පිහිදීමක් ජනිත වී තිබේ. අත්හැර දමා තිබූ කුඹුරු යළිත් ලා කොළ පැහැයෙන් නැහැවෙන්නට පටන් ගෙන තිබේ. “බක බුලත් සපිරි ශ්‍රී ලංකාවක්” යන්න ජාතියේ තේමා පාඨය බවට පත්ව තිබේ. නමුත් අපි වර්තමානයේ වැඩි වශයෙන් වගා කරනු ලබන්නේ ඓතිහාසික වගා කරනු ලැබූ වී වර් නොවේ. විවිධ හේතු කරණ කොට ගෙන අතීත වී වර් පිළිබඳ දැනුම අප අතරින් ගිලිහී යනු පෙනෙයි. නූතනයේ විවිධ වී වර් දක්නට ලැබුණද ඒවායේ ගුණ පිළිබඳ පැහැදිලි නිර්ණායක අප සතුව නොපවතී. දිනෙන් දින රෝග සංඛ්‍යාව ඉහළ යනු දැකිය හැකිය. දියවැඩියා රෝගය වැඩිහිටියන් පමණක් නොව ළමා ජීවිතද බිලි ගන්නට සැරසී සිටී. මෙම කරුණු අනුව මිනිසාගේ සෞඛ්‍ය තත්ත්වය ඉහළ නැංවීම අභියෝගාත්මක තත්ත්වයකට පත්ව තිබේ. මේ නයින් බලන කළ තාක්ෂණික දියුණුවට මුහුණ දෙමින්ම අපගේ පැරණි ආහාර රටා, ආහාර වර් වෙත ආපසු හැරී බැලීම වඩාත් කාලෝචිත වේ. එසේ නොවුනහොත් රෝගවලින් පීඩිත, අල්පායුෂ ජනතාවක් දේශයට උරුම වීම නොවැළැක්විය හැකිය. ශ්‍රී ලංකාවේ ඉතා පැරණි යුගයේ පටන් භාවිත වූ රත්හාල්, සුවදුල්, මාවි, හැටදා වී, කළු හී නැටි, කුරුළුකුඩා, යන වී වර් වල වෛද්‍ය වටිනාකම පිළිබඳ අධ්‍යයනය කිරීම මෙහි මූලික පරමාර්ථය වේ.

අධ්‍යයනයේ අරමුණු

01. ඉපැරණි වී වර්ග සඳහන් වන ඓතිහාසික මූලාශ්‍ර හඳුනා ගැනීම
02. එම වී වර්ග ආයුර්වේද වෛද්‍යමය ධාන්‍ය වර්ගීකරණය හා සැසඳීම
03. එම වී වර්ගවල වෛද්‍යමය වටිනාකම සාධනය කිරීම
04. නැවතත් ශ්‍රී ලාංකීය කෘෂිකර්මාන්තය තුළ එම වී වගාව ස්ථාපිත කිරීමට රුකුල් දීම හා එමගින් නිරෝගිමත් ජනතාවක් බිහි කිරීම

අධ්‍යයන ක්‍රම වේදය

විශේෂයෙන්ම මේ සඳහා වෛද්‍යමය මූලාශ්‍ර ලෙස වරක සංහිතාව, සුග්‍රහ සංහිතාව, සාරාභිගධර සංහිතාව සහ සාරාර්ථ සංග්‍රහය යන ග්‍රන්ථ පිළිබඳ විශේෂ අවධානයක් දක්වා තිබේ.

මෙම වී වර්ගවල ඓතිහාසික යෙදීම් හා සංස්කරණ පිළිබඳ ගවේෂණයේදී පාලි ත්‍රිපිටකය පිළිබඳව විශේෂයෙන් අධ්‍යයනය කරන ලදී. එයින්ද විනය පිටකයේ මහාවග්ගපාලි

විශේෂ අවධානයට යොමු විය. එමෙන්ම පූජාවලිය, සද්ධර්මරත්නාවලිය, මහා වංශය ආදී ග්‍රන්ථද පරිශීලනයට ලක්කර තිබේ. ජනශ්‍රැති හා ජනගී පිළිබඳවද විශේෂ හැදෑරීමක් සිදු කර තිබේ. සෙල්ලිපිවල සඳහන් කරුණු පිළිබඳව ද අවධානය යොමු කර ඇත. විශේෂයෙන්ම වී වගාව පිළිබඳ විශේෂ විඥානයක් හා අවබෝධයක් ඇති ගොවි මහතා සමඟ සම්මුඛ සාකච්ඡා පවත්වන ලදී.

ප්‍රතිඵල හා සාකච්ඡාව

ග්‍රන්ථගත විශ්ලේෂණයන්ට අනුව වී පිළිබඳ පැරණිතම සාධක හමුවන්නේ වර්ෂ 3000 - 5000 ක් පැරණි යැයි සැලකෙන ආයුර්වේද සංහිතා ග්‍රන්ථ තුළිනි. වරක, සුශ්‍රූත යන ආයුර්වේද මූලික ග්‍රන්ථ දෙකෙහිම මේ පිළිබඳ තොරතුරු අන්තර්ගතයි. මීට අමතරව මෙම වී වර්ගවල යෙදීම් පූජාවලිය. මහවග්ගපාලිය යන ග්‍රන්ථ තුළින්ද හමුවී ඇත. පූජාවලියේ සඳහන් තොරතුරුවලට අනුව පොළොන්නරු යුගයේදී වගාකළ ප්‍රධාන වී වර්ග වන්නේ මාවි, රත්හැල් හා කළු හී නැටිය. මුල් බුදුසමයේ තොරතුරු අන්තර්ගත මහාවග්ගපාලියේ දැක්වෙන්නේ බුදුන්වහන්සේට ඇති වූ උදරාබාධයක් සඳහා හැල් වර්ග වලින් පිසූ කැඳක් පිළියෙල කර පූජා⁽¹⁾ කළ බවයි. එමෙන්ම හික්කුන් වහන්සේලාගේ විවිධ රෝගාබාධ සඳහා භාවිත කළ⁽²⁾ ලෝන්සවිච්චිකය නම් ඖෂධීය පානයක් මහාවග්ගපාලියේ සඳහන් වේ. මෙම පානය සාදා ගැනීම සඳහා ඇල් හාල් සමඟ වෙනත් ඖෂධ වර්ග යොදාගත් බව තලල්ලේ ධම්මානන්ද හිමියන් ත්‍රිපිටකයේ සංස්කෘතික ලක්ෂණ නම් ග්‍රන්ථයේ සඳහන් කරයි.

එහි දැක්වෙන අන්දමට මෙම ඖෂධය වාතරෝග, කාස හෙවත් කැස්ස, කුෂ්ඨ පාණ්ඩු හා හගංදර යන රෝග සඳහා භාවිත කර ඇත. මෙම ඖෂධ පිළිබඳ අකුරුවියේ අමරවංශ හිමියන්, ලබුගම ලංකානන්ද හිමියන්, රිචඩ් ඩේවිඩ් යන විද්වතුන් විසින් විවිධ පර්යේෂණාත්මක තොරතුරු සපයා ඇත.

මා වී පිළිබඳව ජන කවි සම්ප්‍රදාය මෙසේ සඳහන් කරයි

ලස්සන හිමවතේ මා වී	පැසෙන්නේ
දුක් දෙන අලි ඇතුන් පන්නා	හරින්නේ
රැක්මෙන දෙවියනේ වෙල බත	බුදින්නේ
දුප්පත්කම නිසයි මා පැල්	රකින්නේ

සංහිතාගත ධාන්‍ය වර්ගීකරණය

වරක සංහිතාව සඳහන් කරන පරිදි ප්‍රධාන ධාන්‍ය ප්‍රභේද 2 කි. එනම්

01. ශුක්‍ර ධාන්‍ය

02. ශම් ධාන්‍ය

ශුක්‍ර ධාන්‍ය යටතේ ප්‍රධාන ධාන්‍ය කාණ්ඩ 7 ක් විස්තර වේ. එහි පළමු කාණ්ඩය ශාලි කුලයයි. මෙය සිංහල භාෂාවේ හැල් යනුවෙන් හඳුන්වා තිබේ. රත්හැල්, මාවි හා සුවදල් යන ධාන්‍ය වර්ග අයත් වන්නේ මෙම කාණ්ඩයටයි. ශුක්‍ර ධාන්‍ය වර්ගීකරණයේ දෙවන ප්‍රභේදය වන්නේ ෂජ්ථික කුලයටයි. නමුත් සාරාර්ථ සංග්‍රහයේ හැටදා වී හැල් කුලයේ වී වර්ගයක් සේ වර්ගීකර ඇත. ටිකා කරුවන් මේ පිළිබඳ අදහස් දක්වමින් පවසන්නේ හැටදා වී වල ගුණයත්

හැල්කුලයේ වී වලට බෙහෙවින්ම සමාන බවයි. වරක සංහිතාවේ සඳහන් පරිදි හැටදා වී⁽³⁾ දෙමස් වී වර්ගීකරණයකි. කුරුමකුඩ හා කළු හී හැටි වර්ග වරක සංහිතාව සඳහන් කරන්නේ⁽⁴⁾ චිහි ධාන්‍ය ලෙසයි. මේ ප්‍රභේදකරණය සාරාර්ථ සංග්‍රහයද පිළිගනී. දේශීය වෛද්‍ය ග්‍රන්ථ අතුරින් මෙම ධාන්‍ය පිළිබඳව විශ්ලේෂණාත්මක වෛද්‍ය තොරතුරු හමුවන්නේ සාරාර්ථ⁽⁵⁾ සංග්‍රහයෙනි. මෙම ග්‍රන්ථය ක්‍රි.ව. 337 365 යුගයේදී සිංහල බෞද්ධ තරපතියෙක් වන බුද්ධදාස රජු විසින් රචිත යැයි සැළකේ. ක්‍රි.ව. 4 වන සියවසේ ලියූ තෝනිගල සෙල්ලිපියෙන්ද හැල් වර්ග වගා කළ බවට සාධක හමුවේ. පැරණි ආයුර්වේද වෛද්‍යමය ග්‍රන්ථගත තොරතුරුවලට අනුව රෝග නිවාරණ හා වෙනත් ගුණයන්ගෙන් අනූන වන්නේ හැල් වර්ගයි. අනෙක් සියළුම ධාන්‍ය හැල් වර්ගවලට වඩා ගුණයෙන් අඩු වේ.

රත්හැල් හෙවත් රත්තඤාලි

ධාන්‍ය වර්ග වලින් ගුණයෙන් ඉතාමත් ඉහළ අගයක් ගන්නේ රත්හැල් හෙවත් රත්තඤාලිය. මෙහි මධුර හා කෂාය රස ඇත. මෙමඟින් පිට කරන මුත්‍රා ප්‍රමාණය වැඩි කරයි. එමඟින් බහිස්‍රාවී පදාර්ථ හොඳින් පිට කිරීම හා ශරීරය සිසිල් කිරීමද කරයි. මුත්‍රා හොඳින් පිටවීම නිසා මුත්‍රා ආසාදන, මුත්‍ර ගල් (අශ්මරි) වළකාලයි. රත්හැල් කැඳ හා ජේයාව විවිධ උණ රෝග සඳහා සුදුසුයි. ජේයාව එළඟි තෙලින් තෙම්පරාදු කර යෙදීමෙන් මළබද්ධයද දුරු වේ. ක්‍ෂයරෝගීන් සඳහා රත්හැල් වලින් පිසූ බත් ප්‍රශස්ථ වේ. පෙනහළු වල හෝ සුව නොවන තුවාල සහිත රෝගීන් සඳහා රත්හැල් සුණු සහල්, සාරණ, සීනි, මුදරස් එලම්, එළකිරි හෝ එළඟිතෙල් සමඟ බීමෙන් ලේ කැරීම සුව වේ. ශුක්‍ර ධාතුව හීන වූ රෝගීන් සඳහා රත්හැල් බත් එළඟි තෙලින් දීම සුදුසුයි. උදර රෝගීන් සඳහා රත්හැල් කැඳ දීම සුදුසුයි. රත්හැල් මගින් තුන්දොස් සමනය සිදු වේ.

සුවදුල්

මධුර හා කෂාය රසයෙන් යුක්තයි. කට හඬ මිහිරි හා පැහැදිලි කරයි. මුත්‍රා ප්‍රමාණය වැඩි කරයි. ශුක්‍ර ධාතුව වර්ධනය කරයි. ශෝථ හෙවත් ඉදිමුම් සහිත විට මෙම බත කැමට දීම සුදුසුයි. පැරණි සුවදුල් මධුමේහ රෝගයට ගුණදායකයි.

මාඩි

මධුර හා කෂාය රසයෙන් යුක්තයි. මධුමේහ, දාහ, ක්‍ෂයරෝග, මල බද්ධය වැනි රෝග සඳහා ප්‍රශස්තයි. මදාත්‍ය විට මෙම බත් සමඟ මස් රස දීම සුදුසුයි. පිපාසය සන්සිඳුවයි.

හැටදා වී

මෙය ශීත වීර්යයෙන් යුක්තයි. ස්නිග්ධ ගුණයි. මධුර රසයෙන් යුක්තයි. ශරීරය සැහැල්ලු කරයි. වා, පිත්, සෙම් නසයි. ශරීරයේ සෘජුභාවය ආරක්‍ෂා කරයි. මෙම ධාන්‍යවල සුදු ප්‍රභේදය වඩා ගුණදායකයි. කළු හා සුදු මිශ්‍ර ප්‍රභේදය තරමක් ගුණ අඩුයි. මළ බද්ධය නසයි. දූවිල්ල සහිත තුවාල සඳහා මෙම සහලෙන් පිසූ කිරිබත් ආලේප කිරීම සුදුසුයි. මදාත්‍යයට

මෙම බත් මස් සුප් සමඟ යෙදීම සුදුසු වේ. ශරීරය පුරා පැතිරුණු විසජ්ජ සඳහා පරණ භාලෙන් පිසූ බත් සුදුසුයි. දියවැඩියා රෝගීන්ට මෙම සහලෙන් පිසූ බත් සුදුසු වේ. ලේ වමනය හා රත්පිත් රෝගීන්ට මෙම හාල් වලින් සෑදූ කැඳ, පේයා ආදිය සුදුසුයි. උණ රෝගීන් හැටදා හාල් බත්, කැඳ හෝ පේයා වශයෙන් යෙදීම සුදුසුයි.

කළු හි නැටි

ශරීර පෝෂණය සිදු කරයි. මධුර රසයෙන් හා අමිල විපාකයෙන් යුතුයි. පිත ජනනය කරයි. ගුරු ගුණයි. බොහෝ මළ පිට කරයි. මුත්‍රා වැඩිපුර පිට කරයි. ශරීරය උණුසුම් කරයි. ශරීර බලය හා ශුක්‍ර ධාතුව වර්ධනය කරයි.

කුරුළු තුඩ

මධුර රසයි. මළ කැටි කරයි. බලය හා ශුක්‍ර ධාතුව වර්ධනය කරයි. ශරීරය උණුසුම් කරයි. පිත වර්ධනය කරයි. මුත්‍රා හොඳින් පිටකරයි. ගුරු ගුණයි.

සාකච්ඡාව

ඉහත කරුණු අනුව නිගමනය කළ හැක්කේ දේශීය වී වර්ග සෞඛ්‍ය රැක ගැනීමේදී ඉතා වැදගත් මෙහෙයක් ඉටු කර ඇති බවයි. එම වී වර්ග නැවත වගා කිරීම හා ජනතාව අතට පත් කිරීමෙන් මධු මේහ වැනි රෝග නැති කිරීමත් ආයුෂ වඩාලීමත් සිදුවන බව මෙමගින් නිගමනය කළ හැකිය.

ආශ්‍රිත ග්‍රන්ථ:

01. මහාවග්ගපාලිය (1957) බුද්ධ ජයන්ති ත්‍රිපිටක ග්‍රන්ථ මාලා, ලංකා ආණ්ඩුව, කොළඹ.
02. මහාවග්ගපාලිය (1957) බුද්ධ ජයන්ති ත්‍රිපිටක ග්‍රන්ථ මාලා, ලංකා ආණ්ඩුව, කොළඹ. පිටුව 543
03. බුද්ධදාස ආර් (1960) වරක සංගිතාව, ආයුර්වේද දෙපාර්තමේන්තුව, කොළඹ. පිටුව 174
04. සාරාර්ථ සංග්‍රහය (1987) ජාතික කෞතුකාගාරය දෙපාර්තමේන්තුව, පිටුව 85 - 86
05. - එම -