

ವೀಳ್ಯದಲೆ ಬಳಸಿ

ವೀಳ್ಯದಲೆ ಎಂದರೆ ಥಟ್ಟನೆ ನೆನಪಾಗುವುದೇ ಎಲೆ-ಅಡಿಕೆ ಹಾಗೂ ತಾಂಬೂಲ. ಅತ್ಯಂತ ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಶುಭ ಕಾರ್ಯಗಳ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಶುಭಸೂಚಕವಾಗಿ ವಿನಿಮಯ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ತಾಂಬೂಲವೇ ವೀಳ್ಯದಲೆಯ ಮಹತ್ವ ಹಾಗೂ ಅದರ ಉಪಯೋಗವನ್ನು ಸಾದರಪಡಿಸುತ್ತದೆ. "ಪೈಪರೇಸಿ" ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ವೀಳ್ಯದಲೆ ಸಂಸ್ಕೃತದಲ್ಲಿ 'ನಾಗವಲ್ಲರಿ', 'ಸಪ್ತಸಿರಿ', 'ಸೋಮಪತ್ರ' ಇತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಪೂರ್ವ ಏಷಿಯಾದಲ್ಲಿ ಉಗಮಗೊಂಡ ವೀಳ್ಯದಲೆಯನ್ನು ಏಷಿಯಾ ಹಾಗೂ ಆಫ್ರಿಕಾ ಖಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ವೀಳ್ಯದಲೆಯು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಆಗರವಾಗಿದೆ. ಇದು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಸುಗಂಧ ದ್ರವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ.

ವೀಳ್ಯದಲೆಯ ಉಪಯೋಗಗಳು:

ವೀಳ್ಯದಲೆಯ ಮಹತ್ವವು ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾರತದ ಇತಿಹಾಸ, ಧರ್ಮ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಕವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಪುರಾತನ ಸಾಹಿತ್ಯಗಳಾದ ವೇದ ಗ್ರಂಥಗಳು ಸಾರುತ್ತವೆ. ಆರ್ಯರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯದಲೆಯನ್ನು ಸ್ತ್ರೀಯರು ತಮ್ಮ ಶೃಂಗಾರ ಸಾಧನವಾಗಿ ತುಟಿಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣ ಹಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

- ಊಟದ ನಂತರ ವೀಳ್ಯದಲೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಖಾಯಿಯಿಲ್ಲದವರ ಲಾಲಾರಸ ಸ್ರವಣವು ಹೆಚ್ಚಾಗುವುದು ಹಾಗೂ ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವುದು.
- ಜೀರ್ಣ ರಸದ ಸಮತೋಲನ ಕಾಣಿಸುವುದರಿಂದಾಗಿ ವಲಬದ್ಧತೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ.
- ಸ್ವಪನ, ನೆನಪು ಮತ್ತು ಯಶಸ್ವಿನ ಕಾರ್ಯವೈಖರಿಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುತ್ತದೆ.
- ಕಾಣಾ ವೀಳ್ಯದಲೆಯ ರಸವನ್ನು ಗಾಯ ಮೂರುಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತದೆ.
- ವೀಳ್ಯದಲೆಯ ಕಾಣಾ ರಸವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ವ್ಯಸನವನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು ಅಥವಾ, ಕಠ, ನೆಗಡಿ, ಕೆಮ್ಮುಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.
- ವೀಳ್ಯದಲೆ ಹಾಗೂ ಕಾಣಾನೊಡನೆ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಅಗ್ನಿನಾಂದ್ಯ ಹಾಗೂ ಅನೇಕರೋಷಿಯ ಕಾಯಿಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

- ವೀಳ್ಯದಲೆ ರಸ ಹಾಗೂ ಮಿಶ್ರಣ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ನರೋಲಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕರ್ಮದ ಗಂಟುಗಳ ಮೇಲೆ ಲೇಪಿಸುವುದರಿಂದ ಅವು ಸುಲಭವಾಗಿ ಕರಗಿ ಕರ್ಮ ಮೊದಲನೆಯಂತಾಗುತ್ತದೆ.
- ವೀಳ್ಯದಲೆಯ ಕಾಣಾನೊಡನೆ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಖಾಯಿ ವೃದ್ಧಿಯಲ್ಲಿ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಆನಕಾರಣ ಖಾಯಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯದಲೆಯನ್ನು ಸವಿಸುವುದು ನರನ ಹಾಗೂ ಕರ್ಮದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತದೆ.
- ವೀಳ್ಯದಲೆಯ ರಸವು ಹೇರಳವಾದ ಖಾಯಿ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಆಗರವಾಗಿದ್ದು, ಕೇಂದ್ರ ನರಮಂಡಲದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ನೋವು ಕೂಡ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.
- ಅಧುನಿಕ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯದಲೆಯನ್ನು ಕಾಣಾನೊಡನೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ (ಕಾನ್ ಜ್ಯೂಸ್) ಎಂದು ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ವೀಳ್ಯದಲೆಯು ಕಂಪಾನ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಖಾಯಿಮಿಶ್ರಣ ಹಾಗೂ ಮೂಗಿನ ರಕ್ತಸ್ರಾವವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತದೆ.
- ವೀಳ್ಯದಲೆಯು ಕಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ರಕ್ತಸ್ರಾವಕ್ಕೆ ನಿವಾರಿಸಲು ಹಾಗೂ ರಕ್ತಸ್ರಾವದಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ತಾಜಾ ವೀಳ್ಯದಲೆಯು ತಳಿಗಳನ್ನು ಸುಮಾರು ಶೇ.0.7 ರಿಂದ 2.6ರಷ್ಟು ಸುಗಂಧ ತೈಲವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಸುಗಂಧ ದ್ರವ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸುವಾಸನೆಯುಕ್ತ ಖಾದ್ಯ ಹಾಗೂ ಪಾನಿಯಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಗಂಧ ತೈಲವು 'ಟರ್ಪೀನ್' ಮತ್ತು 'ಫೀನಾಲ್' ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಫೀನಾಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು 'ಯುಜೆನಾಲ್' (ಶೇ. 42.5) ಅಂಶ ಹೊಂದಿದ್ದು ತೀಕ್ಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ದೇವಾಂಶ, ಕಪೂರಿ ಹಾಗೂ ಮೀತಾ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಯುಜೆನಾಲ್' ಅಂಶ ಕಡಿಮೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಸಿಹಿ ತಾಂಬೂಲಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬಾಂಗ್ಲಾ ತಳಿಯಲ್ಲಿ ಸುಗಂಧ ತೈಲವು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು (ಶೇ. 82) 'ಯುಜೆನಾಲ್' ಅಂಶ ಹೊಂದಿದ್ದು ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ವೀಳ್ಯದಲೆ ತೈಲವನ್ನು ಟೂತ್‌ಪೇಸ್ಟ್, ಹಲ್ಲುಪುಡಿ, ಪಾನ ಮಸಾಲಗಳಲ್ಲಿ, ಬಾಕೋಲೆಟ್, ತಂಪು ಪಾನಿಯಗಳಲ್ಲಿ, ಸಾಬೂನು, ಅಗರಬತ್ತಿ, ಚರ್ಮದ ತೇವಾಂಶ ಕಾಪಾಡುವ ಲೋಷನ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ವಾತಹಾರಕ ಗುಣ ಹೊಂದಿದ್ದು ಔಷಧಿ ಉದ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ವೃದ್ಧಿಸಲು ಹಾಗೂ ಅಧಿಕ ಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಮುಲಾಮುಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ವೀಳ್ಯದಲೆಯು ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಉಪಯೋಗಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೂ ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದೇ ಎನಿಸುತ್ತಿದೆ.



- ಪ್ರತಿ 100 ಗ್ರಾಂ**
 ವೀಳ್ಯದಲೆಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು
- ತೇವಾಂಶ-ಶೇ. 85.4
 - ಪ್ರೋಟೀನ್-ಶೇ. 3.1
 - ಕೊಬ್ಬಿನಾಂಶ-ಶೇ. 0.8
 - ಶರ್ಕರಪಿಷ್ಟ-ಶೇ. 6.1
 - ನಾರಿನಾಂಶ-ಶೇ. 2.3
 - ಖನಿಜಾಂಶ-ಶೇ. 2.3
 - ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ-230 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ
 - ರಂಜಕ-40 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ
 - ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶ-7.00 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ
 - ಜೀವಸತ್ವ 'ಎ'-9600 ಐ.ಯು
 - ಜೀವಸತ್ವ 'ಬಿ'-100 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ
 - ಜೀವಸತ್ವ 'ಸಿ'-5 ಮಿ.ಗ್ರಾಂ