



ಆರೋಗ್ಯ

ಮಾರ್ಗಿ ಜೀವಧೀಯ ಗುಣವೂ ಇದೆ!



ಹುಳಿ ಇಲ್ಲದ ಮಾರ್ಗಿನಕ್ಕಿಗೆ
ವಾತ, ಪಿತ್ತ ದೊಂಡಗಳನ್ನು
ನಿವಾರಿಸುವ ಗುಣವಿದೆ.
ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಡುವ
ಸುಸ್ತು, ಬಾಯಾರಿಕೆ, ಉಷ್ಣ
ಬಾಢಿ ನಿಗ್ರಹಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯೂ
ಇದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಮಾರ್ಗಿ,
ಸೈಷಣಿಕ್ ಸ್ನೇಹಿಸಿದೆ.

■ ಡಾ. ವಿನಾಯಕ ಹೆಬ್ಬಾರ್

ಮಾರ್ಗಿ ರುಚಿಯಾಗಿದೆ ಎಂಬ ಒಂದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ‘ಹಣ್ಣಿಗಳ ರಾಜ್’ ಎಂದು ಕರೆದಿರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ರುಚಿಯಾಗಿರುವುದಕ್ಕೇ ಅಲ್ಲದೆ ತತ್ತ್ವತ ಆರೋಗ್ಯಕರವೂ ಆಗಿರುವ ಕಾರಣ ಇದು ಹಣ್ಣಿಗಳ ರಾಜ್ ಅದರಭೂ ವೀರೇವಾಗಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಆಗುವ ಏರುಪೇರುಗಳನ್ನು, ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಗುಣ ಮಾರ್ಗಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ. ಮಾರ್ಗಿನ ಹಣ್ಣನ ಸೇವನೆಯಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಆಗುವ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು ಹಲವು.

ಇದು ಮಾರ್ಗಿನ ಗುಣ

ಬೆನ್ನಾಗಿ ಹಣ್ಣಾಗಿರುವ, ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಹುಳಿ ಇಲ್ಲದ ಮಾರ್ಗಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ವಾತ ಮತ್ತು ಪಿತ್ತ ದೊಂಡಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಧಾತುಗಳ ಪ್ರೋಫೆಸ್ಟೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ಆಯುರ್ವೇದ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಡುವ ಸುಸ್ತು, ಉಷ್ಣ ಅಥವಾ ಅತಿಯಾದ ಬಾಯಾರಿಕೆಯಾಗುವುದು ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಮಾರ್ಗಿನ ಹಣ್ಣನ ಸೇವನೆಯು ಕಡಿಮೆ

ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಸಾಕ್ಷಾತ್ ಧಾತುಗಳಿಗೆ ಪ್ರಸ್ತುತಿಯನ್ನು ಕೊಡುವ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕಾರಣದಿಂದ ಇದು ಮಾರ್ಗಿನ ದಾಖಲೆ, ಮೂಳೆ, ಮಜ್ಜೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರೋಫೆಸ್ಟೆಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಲ್ಯಾಂಗಿಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಕೂಡ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಆಯುರ್ವೇದದ ಭಾವಾಪ್ರಕಾಶ ನಿಷಿಂಬಿ’ ಎಂಬ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಗಿನಹಣ್ಣನ ವಿವರಣೆಯನ್ನು ನೀಡುವಾಗ ‘ಶುಕ್ತ ವಿವರ್ಧನೆ’ ಎಂದು ಕರೆದಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದರೆ ಇದು ಅಂಡಾಣಿ ಮತ್ತು ಏರೂಪಾಣಿಗಳ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದರ್ಥ. ಹಾಗಾಗಿ ಇದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ದೊಂಡಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವಂದವರು ಮತ್ತು ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಯೋಜಿಸುತ್ತಿರುವವರು ಮಾರ್ಗಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸುವುದು ಬಹುದು. ಇದು ಹೃದಯದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಮನೋಭಿಲವನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತದೆ; ದೇಹದ ಕಾಂತಿಯನ್ನು ಒಳಗಿಸಿದ ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದರೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹುಳಿ ರುಚಿಯನ್ನು ಕೂಡ ಹೊಂದಿರುವ ಮಾರ್ಗಿನ ಹಣ್ಣಿಗಳಿಗೆ ವೀರೇವಾಗಿ ಹೃದಯದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಗುಣವಿದೆ. ಆದರೆ ಹುಳಿ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಮಾರ್ಗಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು