

સ્ટફ સદા પથ્ય - રોજ ખવાય તેવા સદા આહાર દ્રવ્યો ૦:

ઘઉં, સાઠી ચોખા (સાઈઠ દિવસમાં ઉગાહેલા ચોખા), લાલ ચોખા, મગ, સિંધાલુણ, આંબળા, જવ, અંતરિક્ષ જળ (વરસાદનું ભેગું કરેલું પાણી), ગાયનું ધી, દાડમ, કાળી સૂકી દ્રાક્ષ, જવન્તી (ડોડી)નું શાક, પરવળ, સાકર, હરરે.

રોજ ન ખવાય તેવા પદાર્થો ૦:

દહીં, સિંગતેલ, બાજરી, ચાણા, તુવેર, અડદ, કેળાં (કાચા-પાકા)

આહાર કેવો હોવો જોઈએ ૦:

ઉધણં - ભોજન ગરમ ગરમ હોવું જોઈએ. સ્નિંધં - ભોજનમાં યથોચીત પ્રમાણમાં ધી અથવા તેલ હોવું જોઈએ.

માત્રાવત્ત - માત્રાપૂર્વક ભોજન કરવું.

જીર્ણ - પહેલાંનું ખાદીલું પચી ગયા પછી જ બીજું ભોજન લેવું.

અવિરૂદ્ધ વીર્ય - વિરૂદ્ધ વીર્યવાળા પદાર્થોનું સેવન ન કરવું.

ઈષ્ટદેશ અને ઈષ્ટ ઉપકરણ - અનુકૂળ સ્થાન અને મનને અનુકૂળ બધી જ સામગ્રીઓની સાથે ભોજન કરવું.

ભોજન કેવી રીતે કરવું ૦: અતિશીધ્રતાથી ભોજન ન કરવું. અત્યાધિક ધીમી ગતિથી ભોજન ન કરવું. વાતો કર્યા વગર ખાવું. જમતા વખતે હસવું નહિ. ખોરાકમાં મન લગાવીને ખાવું. પોતાની પ્રકૃતિને સમજીને જ ભોજન કરવું. આ ભોજન મારા માટે હિતકારી છે કે નહીં એમ વિચાર કરીને જ ભોજન કરવું.

સાત્વિક વ્યક્તિનો આહાર ૦: આયુષ્ય, ઉત્સાહ, બલ, આરોગ્ય, સુખ અને પ્રિતિ વધારનારા, રસવાળા, સ્નિંધ, સ્થિર, તથા હદયને ગમતા ફળો ભાવે છે.

રાજસીક વ્યક્તિનો આહાર ૦: અતિ તીખા, અતિ ખારા, અતિ ગરમ, અતિ તીક્ષ્ણ, લુખા, દાહક અને પરિણામે દુઃખ અને શોક કરનારા આહાર ગમે છે.

તામસીક વ્યક્તિનો આહાર ૦: જ્યારે રાંધ્યો હોય ત્યાર પછી એક ગ્રહર વીતી ગયા પછીનો જે વાસી ખોરાક હોય, રસ નાશ થઈ ગયો હોય તેવો બગડેલો, દુર્ગધ્યુક્ત, વાસી, અંઠો અને અપવિત્ર ખોરાક પસંદ પડે છે.

એટલે જ આપણા આચાર્યો કહે છે કે, જ્યાં સુધી તમે માળસના આહારમાં પરિવર્તન ન લાવો ત્યાં સુધી તમે તેમના વિચાર અને વર્તનને ક્યારેય સુધારી નહીં શકો. આમ આહારથી જ તમે આ જગતને સ્વર્ગ અથવા નર્ક બનાવી શકો છો.

રોજિંદા દ્રવ્યો ૦: અનાજ

ઘઉં ૦: એક વર્ષ જૂના ઘઉં શ્રેષ્ઠ. તે આપણને વર્ષી, બળ પુષ્ટિ તથા શરીરમાં સ્થિરતા આપે છે, હાડકાંને જોડે છે. જીવન આપનાર તથા પરમ પથ્ય છે માટે ઘઉંની રોટલી, ખાખરા, થૂલી, ભાખરી ખાવી.

ચોખા ૦: વાયુ પિતશામક છે. જૂના ચોખા કફુનાશક છે. તેમાં પણ સાંઈઠ દિવસમાં ઉગાડેલા અને લાલ ચોખા શ્રેષ્ઠ છે.

બાજરી ૦: ગરમ ગુખી છે તે બળપ્રદ, કાંતિપ્રદ, અભિનવર્ધક, દીપન, પચવામાં ભારી, વાયુ તથા પિતને વધારનાર, મેદનાશક, કબજ્ઞયાત કરનાર, પુરુત્વનાશક અને સ્ત્રીઓમાં વિષયેચછાવર્ધક છે. દરેકને માફક ન આવે. શરદ, ગ્રીષ્મ અને વર્ષાશ્રતુમાં ખાવી નહીં.

જુવાર ૦: પચવામાં ભારી, શક્તિવર્ધક, રૂચિકર, સ્વાદિષ્ટ, કબજ્ઞયાત કરનારી, કફ-પિત અને રૂતદોષનાશક તથા વાયુ કરનારી છે. ધોળી જુવાર બળપ્રદ અને પથ્ય છે તે હરસ, ધા તથા અરૂચીમાં ઉપયોગી છે.

જવ ૦: મળને ઉખેડનાર, ધાને રૂજવનાર, બુદ્ધિ તથા અભિનને વધારનાર, સ્વર, વર્ષી તથા બળ માટે સારા, ખૂબ વાયુ અને મળને કરનાર, ગળાના રોગ, ચામડીના રોગ, કફ, પિત, મેદ, શરદી, શ્વાસ, ખાંસી, લોહી વિકારને મટાડનાર છે.

સધગા પ્રકારના અનાજ નવાં હોય ત્યાં સુધી પચવામાં ભારી હોય છે. પરંતુ એક વર્ષ પછી અનાજ ધણાં હુલ્કા હિતકારી અને પથ્ય હોય છે.

કઠોળ મગ ૦: આંખોનું તેજ વધારે છે. તાવમાં હિતકારી છે. પરમપથ્ય છે બધા જ કઠોળમાં શ્રેષ્ઠ છે, માટે હુંમેશા ખાવા જોઈએ.

ચાણા ૦: બળપ્રદ, પ્રમેહ, મેદ, રક્તદોષ, રક્તપિત, કંદ અને પિત ઊપર પથ્ય છે. રોજ ચાણા ખાવા નહીં તેમજ જ્યારે ખાવા હોય ત્યારે હિંગ, અજમો, તલતેલ, મીઠું નાંખીને જ ખાવું.

તુવેર ૦: કંદપિતનાશક વાયુકર છે. તે રૂચિકારક, બળપ્રદ પુષ્ટિકારક છે. કબજ્જ્યાત કરનારી છે. હરસ, રક્તદોષ, કૃમિ અને વિષવાળા માટે હિતકારી છે.

અડદ ૦: પથવામાં ભારી છે, બળપ્રદ, પુષ્ટિકારક છે. તે મૂત્ર, માંસ, મેદ અને વિષયેરછાવધક છે. શુકનો સ્ત્રાવ કરનાર છે. બધા કઠોળમાં હીન છે.

વાલ ૦: ધાવણ વધારનાર, કંદનાશક અને વાયુ પિતકારક છે. તે લોહીને બગાડે છે. રક્તપિત દાહ અને આફરો કરે છે, મૂત્રવર્ધક છે, શુકનો નાશ કરે છે. એર તેમજ સોજાને મટાડે છે, વધુ પડતા વાલ ખાવા નહીં.

વધુ પડતા કઠોળ ખાવા નહીં, તેનાથી વાયુ વધે છે. મગ આમાં અપવાદ છે તે રોજ ખાઈ શકાય.

આજે શાકાહાર પ્રત્યેનું વલણ દેશ-વિદેશમાં વધતું જોવામાં આવે છે. કેટલીકવાર તો અતિરેક પણ જોવામાં આવે છે. શાકાહાર કરનારા કેવળ દેખાદેખી કે સ્વાદ ખાતર કે આદત ખાતર ખાતા હોય એવું લાગે છે. તેમાં વિવેક તો ક્યાંય જોવામાં નથી આવતો. પ્રકૃતિ, દેશ, કાળ, વયને જોયા વગર આડેંડ જે રીતે શાકો ખાવામાં આવે છે તેનાથી નુકસાન જ વધારે થાય છે. શાકો પ્રત્યેનો અભિગમ આધુનિક અને પ્રાચીન પદ્ધતિમાં ઘણો જ ફરક જોવામાં આવે છે. ૧૬મી સદીમાં લખાયેલો ગ્રંથ ભાવપ્રકાશ સંહિતામાં શાકોના ગુણ-દોષનું ખૂબ જ વિશાદ વાર્ણન કરવામાં આવ્યું છે.

અપથ્ય શાકો શરીરના હાડકાને ચીરી નાખે છે. દૃષ્ટિ હણે છે. શરીરનો વર્ણ, રક્ત તથા વીર્યનો નાશ કરે છે. સમૃતિ અને ગતિને ચોક્કસ હણે છે.

સધણા શાકોમાં રોગ વસે છે અને તે દેહનો વિનાશ કરવામાં કારણભૂત હોય છે. માટે બુદ્ધિશાળી અને સમજુ વ્યક્તિએ તો શાકનો ત્યાગ કરવો.

ધાણું કરીને સર્વ શાકો વિષંભી એટલે કે કબજ્જ્યાત કરનારા, ભારે, રૂક્ષ તેમજ મળ અને આપાનવાયુને પુષ્કળ પેદા કરનારા છે.

શાકભાજુને વાપરતાં પહેલાં ધોવામાં આવે છે, જેને કારણે તેના પર લાગેલા જંતુઓનો નાશ થાય. પણ તાજેતરમાં બ્રિટિશ અખભાર ડેઈલી મેલમાં છપાયેલા એક અહેવાલમાં ઈ-કોલી નામના બેક્ટેરિયા શાકને ધોવા છતાં પણ જતા નથી. આવા બેક્ટેરિયા માંસ અને ઈડામાં હોય છે. ખાદ્ય પદાર્થોને જ્યારે

ધોવામાં આવે છે ત્યારે આ બેકટેરિયા એકબીજાની સાથે ચોંટી જઈ બાયોક્રિલમ બનાવે છે. એ આ પડથી તેઓ બચી જાય છે. પાંદાવાળા શાકભાજુમાં પણ આ જ પ્રક્રિયા થાય છે આ બેકટેરિયાને રેઝિયેશનથી ખતમ કરવાના પ્રયાસો કરવામાં આવ્યા હતા, પણ તેની કાંઈ ઝાડી અસર થઈ નહીં, કેટલાક રેસાવાળા શાકભાજુમાં તો બેકટેરિયાનું પ્રમાણ વધી ગયું હતું.

આયુર્વેદ અને જૈન શાસ્ત્રો એ પણ એ જ વસ્તુ હજારો વર્ષો પહેલાં કદ્યું હતું. આયુર્વેદાનુસાર વર્ષાત્રતુમાં પાણીથી થનારા રોગોની સંભાવના અધિક હોય છે. માટે તે વખતે તળાવ કે નદીનું પાણી ન પીવું. પણ વરસાદનું જીવેલું પાણી પીવું, કારણ કે તે સમયે દુષ્પિત પાણી અને શાકભાજુનો સંયોગ થતાં જ કૃમિ કે બેકટેરિયાનું પ્રમાણ પણ વધી શકે છે. જે વિવિધ રોગોત્પત્તિનું કારણ બને છે. જૈન શાસ્ત્રમાં પણ એટલા માટે જ વર્ષાત્રતુના ચાર મહિના લીલા શાક ખાવાની મનાઈ કરી છે.

શાક

પરવળ ૦: પચવામાં હલકું હૃદય માટે છિતકારી, અભિનવર્ધક, સદા પથ્ય, ત્રિદોષનાશક, ખાંસી, લોહીના રોગો, તાવ અને નબળાઈમાં ઉપયોગી છે. આ શાકનો ઉપયોગ અધિક પ્રમાણમાં કરવો. બધા જ શાકોમાં પરવળનું શાક શ્રેષ્ઠ છે.

સરગવો ૦: તે સ્વાદિષ્ટ, કદ્દ તથા પિતનો નાશ કરે છે. અભિનવર્ધક છે. તે શૂળ ચામડીના રોગ, અસ્થમા તથા માથામાં ભરાયેલા કદ્દને મટાડે છે.

કારેલા ૦: તે ઠંડા છે, મળને ઉખેડીને બહાર કાઢે છે. પચવામાં હલ્કા છે. તે વાયુને વધારનાર તથા કદ્દ તથા પિતનો નાશ કરનાર છે. નાના કારેલા વિશેષ કરીને અભિનને વધારે છે.

તૂરિયાં ૦: ઠંડા છે, પચવામાં હલ્કા છે. કદ્દ અને વાયુને વધારનાર અને પિતનું શમન કરનાર છે. તે ભૂખ લગડે છે. તેમજ અસ્થમા, તાવ, ખાંસી અને કૃમિને મટાડે છે.

ભીડા ૦: પચવામાં ભારી છે. રૂચી, બળ અને વીર્યને વધારનાર છે. ખાંસી, મંદાળિન, તથા શરદીમાં સારા નથી. ભાદરવા માસમાં ભીડા ન ખાવા.

ગવાર ૦: પચવામાં ભારે છે. ઠંડા છે, મળ-મૂત્રનું સરણ કરનાર છે. વાયુ તથા કદ્દને વધારે છે, પણ પિતનો નાશ કરે છે.

કોબી ૦: તે ઠંડી, મળને ઉખેડનાર, રૂચીકર, પચવામાં ભારી, અભિનિર્બિપક અને હૃદય માટે સારી હોય છે. તે ધાવણ વધારનાર અને વીર્ય વધારનાર અને વીર્યવર્ધક છે. તે વાયુકારક તથા કદ્દ અને પિતનો નાશ

કરનાર છે. તે પ્રમેહ, ચામડીના રોગ, ખાંસી, લોહીના વિકાર અને પિતથી થનારા ચક્કરનો નાશ કરે છે. તેની અંદરનો કંદ પચવામાં ભારી હોય છે. કોબીજ કા.સુ. ૧૫થી ફા.સુ. ૧૩ સુધી જ વાપરી શકાય છે. કાકડી ૦: ઠંડી છે. જાડાને બાંધનારી છે. રૂચિકર છે અને પિતનો નાશ કરનાર છે. પાકી કાકડી, તરસ, અજિન અને પિતને વધારે છે. શરદ ઋતુમાં પાકી કાકડી ન આવી. કાકડીના બીજ મૂત્ર વધારે છે.

ભાજી

જીવંતી ૦: પચવામાં હલકી, જાડાને બાંધનારી, અજિનવર્ધક, ધાવણને વધારનાર તથા ત્રિદોપશામક અને રસાયન છે. તે કૃમિ, હરસ અને આંખના તમામ રોગોને મટકે છે. બધી જ ભાજીમાં જીવંતીની ભાજી સર્વશ્રેષ્ઠ છે. કા.સુ. ૧૫ થી ફા.સુ. ૧૩ સુધી જ વાપરી શકાય, પછી અભક્ષ્ય બને છે.

તાંદળજો ૦: ઠંડી છે. મળ-મૂત્રની અટકાયત ને દૂર કરે છે. રૂચિકર અજિનદીપક તથા કદ્દ અને પિતને દૂર કરે છે. લોહીના વિકારને દૂર કરે છે. વિષનાશક છે, તથા શ્રમ, દાહ, શીળસ, ખાંસી તથા કબજ્ઞયાતમાં હિતકારી છે. (કા.સુ. ૧૫ થી ફા.સુ. ૧૩)

મેથી ૦: પચવામાં હલકી છે, વાયુ તથા કફ્ફનાશક છે. પિત વધારનાર અને બળપ્રદ છે. તે ઊલટી, ખાંસી, હરસ કૃમિ તથા ક્ષયમાં હિતકારી છે. તાવ ઉતરી ગયા પછી આપવું ચોમાસામાં ગંદા પાણીમાં પહેલા, સડી ગયેલા, જીવાત લાગેલાં શાકભાજી ખાવા નહીં.

તેલ

તલનું તેલ ૦: વાયુ તથા કફ્ફનો નાશ કરનાર તથા પિતને વધારનાર છે. તે શરીરને સ્થિરતા, બળ, વર્ણ, વીર્ય, પુષ્ટિ, અજિન તથા બુદ્ધિ વધારનાર છે. સ્થૂળ વ્યક્તિઓને પતલા કરે છે. અને પતલા વ્યક્તિઓને સ્થૂળ કરે છે. કેશવર્ધક, દાંતનો મજબૂત કરે છે, સદા પથ્ય છે. ધાને સાદ્ધ કરે છે, તથા માલિશરૂપે વાપરવાથી ચામડી વાળ તથા નેત્ર માટે હિતકારી છે. મળશુદ્ધિકર છે. ગર્ભાશયનું શુદ્ધિકરણ કરે છે. પ્રમેહ, સ્થૂળતા દુઃખાવા તથા વાયુના રોગોમાં વપરાય છે. બધાં જ તેલોમાં તલનું તેલ જ સર્વશ્રેષ્ઠ છે.

સિંગતેલ ૦: જાડાને બાંધનાર, પચવામાં ભારી, ચામડી, આંખ અને દાંતના રોગ કરનાર, ત્રિદોપ પ્રકોપક તથા કબજ્ઞયાત કરનાર છે.

સરસવનું તેલ ૦: અજિનદીપક, વાયુ તથા કફ્ફને હણનાર તથા પિતને વધારનાર, વીર્યનાશક (વધારે ખાવાથી) તથા ચામડીના રોગો, કાનનો દુઃખાવો, મસા, ધા અને કૃમિનો નાશ કરે છે.

એરેડ તેલ ૦: પચવામાં ભારે, રેચક, ત્રિદોષનાશક, હર્નિયા, પેટના રોગો, મલેરિયા આમવાત, સોજા, મરડો, સંધિવાત, પક્ષાધાત, ક્રમર, પેટ કે પીઠના દુઃખાવાને મટાડે છે. વાયુના રોગોમાં છૂટથી ઉપયોગ કરવો.

કોપરેલ ૦: હદ્ય માટે હિતકારી, કેશવર્ધક, વિષ, દાહ અને અજિનથી દાઢેલા લોકો માટે હિતકારી. વાયુ પિત્તનાશક છે પણ કફકારક છે. જુના કોપરાથી સ્વર બગડે છે, વાયુ કોપે છે. ઉનાળામાં માલિશ માટે હિતકારી છે.

કુળો

દ્રાક્ષ ૦: દ્રાક્ષમાં કાળી દ્રાક્ષ સર્વોત્તમ છે. તે વાયુ અને પિત્તશામક છે અને કદ્દ વધારનાર છે. તે રૂચિકર, બબ્ધ્ય, પૌષ્ટિક, વર્ણ, નેત્ર અને સ્વર માટે હિતકારી છે. તે શ્રમ, તરસ, દાહ, ખાંસી, તાવ અને ઉલટીને મટાડે છે. કાળી દ્રાક્ષ બાળક, વૃદ્ધ, ગર્ભિણી, સુતિકા તથા રોગીને પણ પથ્ય છે. તે સદા પથ્ય છે. દ્રાક્ષ હંમેશા સૂકી જ વાપરવી.

દાડમ ૦: ત્રિદોષનાશક છે. બળ, પાચન, દૃષ્ટિ, સ્વરવર્ણ, તૃપ્તિ, બુદ્ધિ, શુક અને હદ્ય માટે હિતકારી છે. તે તાવ, તરસ, દાહ, ખાંસી, કૂમિ, અરૂચી અને દુર્ગંધનો નાશ કરે છે.

આંબળા ૦: પચવામાં હલકા. હદ્ય માટે હિતકારી, પાચક, પુરુષત્વ, બળ અને લોહી માટે સારા છે. આયુષ્યવર્ધક, યુવાની ટકાવનારા, રસાયન અને પરમ પથ્ય છે. હંમેશા આંબળા ખાવાથી નિરોગી યૌવન લાંબા સમય સુધી ટકી રહે છે.

લીંબુ ૦: તે ત્રિદોષશામક, અતિરૂચીકર અને પાચક છે. મંદાચિન, અજ્જાર્ણ, ઉલ્ટી, કંઠરોગ, ક્ષય, શૂળ, કૂમિ, અરૂચી, અતિસાર, દૃષ્ટિદૌર્બલ્ય અને કોલેરાને દૂર કરે છે. ગરમીમાં લીંબુ શરબત લઈ શકાય.

કેરી ૦: પચવામાં ભારી, ઠંડી અને જડતાકારક છે. વિષયેચણા, અજિન, બળ, પુષ્ટિ, તૃપ્તિવર્ધક છે. તરસ અને શ્રમનો નાશ કરે છે. તે મંદાચિન, લોહીનો રોગ, નેત્ર વિકાર, ચામડીના રોગ, પ્રમેહ અને કૂમિના રોગો માટે અહિતકાર છે. આદ્રા નક્ષત્ર પછી ત્યાગ કરવો.

કેળા ૦: પચવામાં ભારી, ઠંડા અને જડતાકારક છે. તે શુક, બળ, તૃપ્તિ, મંદાચિન, રૂચી તથા કફને વધારે છે. જડાચિનને મંદ કરે છે. સહેલાઈથી પચતા નથી. ચીકણા અને ઠંડા છે. કાચા કેળાં અહિતકર છે. કેળાનો વિવેકપૂર્ણ ઉપયોગ કરવો.

જંબુ ૦: જાડાને બાંધનાર, પાચક, રૂચીકર, પિત અને કદ્દનો નાશ કરનાર, વાયુવર્ધક, દાહ, પ્રમેહ, પથરી માટે હિતકરી છે. સ્વરને બગાડે છે, કબજ્ઞ્યાત કરે છે, મૂત્ર વધારે છે, વાયુ ખૂબ જ વધારે છે.

જામફળ ૦: કબજ્ઞ્યાત કરનારા વાયુ અને પિતનાશક, કફવર્ધક, શુક્કવર્ધક અને રૂચિકર છે. આમાં વધારે પ્રમાણમાં વિરાધના થતી હોવાથી બને ત્યાં સુધી ત્યાગ કરવો.

પપૈયુ ૦: પચવામાં ભારી, જાડાને બાંધનાર, પિતનાશક તથા વાયુ અને કફવર્ધક છે. મંદાનિ, તાવ, શરદીમાં પપૈયું નહીં ખાવું. તે ગરમ નથી. કાચું પપૈયું ખવાય નહીં.

તરબૂચ ૦: પચવામાં ભારે, કબજ્ઞ્યાત કરનાર, તૃપ્તિ, પુષ્ટિ, બળ તથા મૂત્રને વધારે છે. અજિન મંદ કરે છે અને શુક્ક નાશક છે.

નાર્સંગી ૦: વાયુનાશક, અજિનદીપક, પચવામાં ખૂબ જ ભારી છે. મોસંબીના પણ આ જ ગુણ સમજવા.

ખજુર ૦: વાયુ તથા પિતનાશક છે, સ્વાદિષ્ટ છે. ઘા, લોહીના વિકાર, મેદ વધારનાર, મૂર્છા, નિર્બળતા, બળતરા અને મગજની નબળાઈનો નાશ કરે છે. (કા.સુ.૧૫ થી ફા.સુ.૧૩ સુધી વપરાય પછી અભક્ષ્ય બને છે.)

ऋતુ પ્રમાણેનો આહાર - (વસ્તુની કાળમર્યાદા અગાઉ જણાવી છે, તે પ્રમાણે જણવી.)

હેમંત ઋતુ (માગશર પોષ) - આ ઋતુમાં ગળ્યો, ખાટો અને મીઠાવાળો આહાર કરવો. ગરમ, સિનંધ અને પૌષ્ટિક આહાર કરવો. આ ઋતુમાં ખાસ કરીને ઘી, દૂધ, દહી, તલનું તેલ, ગોળ, ધઉં, તલ, અડદ ખાવું. આ સિવાય ફળોમાં ખજુર, જમરૂખ, બોર, આમળાં, કેળાંં, ટોપરૂ, ટામેટોં બદામ અને કાજુ ખાઈ શકાય. સૂંઠ, તુલસી, ફુદીનો, સરગવો લેવાય.

શિશિર ઋતુ ૦: (મહા-ફાગણ) - આ ઋતુમાં હેમંત ઋતુ પ્રમાણે જ આહાર લેવો.

વસંત ઋતુ (ચૈત્ર-વૈશાખ) - આ ઋતુમાં તીખો, તૂરો અને કડવા રસવાળો આહાર કરવો. આ ઋતુમાં હળવો, લુખો અને ઓછો આહાર લેવો. આ ઋતુમાં બાજરી, જવ, ધઉં, મગ, ચાણા, તુવેર, ચોખા, સરગવો, સૂંઠ, મરી, મરચાં, દાડમ, આંબળા ખાવા. આ ઋતુમાં શ્રીખંડ, દૂધ, તેલ, ગોળ, અડદ, ખાંડ, મગફળી, શરબત, શેરડી ન ખાવું.

ગ્રીઝમઋતુ (જેઠ-અષાઢ) ૦: આ ઋતુમાં ગળ્યો, તૂરો, કડવો, ચીકણો, ઠંડો તથા પ્રવાહી આહાર લેવો. આ ઋતુમાં દૂધ, ઘી, સાકર, દહું, મગ, દ્રાક્ષ, આંબળા, દાડમ, કેરી, લીંબુ, શ્રીખંડ, શરબત લેવાય. આ

ऋतुમાં દહીં, ભીંડું, તલ, ગોળ, અડદ, મરચાં, મરી, ફરસાણું ન લેવાય. આ ઋતુમાં સાકર, વરિયાળી કે તજનું પાણી કે નારિયેળ કે દાડમ કે વાળાનું પાણી પીવું.

વર્ષાઋતુ (શ્રાવણ-ભાદ્રવો) - આ ઋતુમાં મીઠાવાળું, ખાટું અને ગળ્યું ખાવું. આમાં મુખ્યત્વે હલકો, ઓછો તથા ચીકણો આહાર લેવો. આ ઋતુમાં વધુ પ્રમાણમાં લીલા શાકભાજી, ચણાની બનાવટો, મગફળી, કાકડી, કેળાં, કંદમૂળ કે જંબુ ન ખાવા. આ સિવાય આ ઋતુમાં છાશ, લીંબુ, તલ, તલતેલ, સૂંઠ, સિંધ્વ, ગોળ અને સૂંઠ ખાવી.

શરદ ઋતુ ૦: (આસો-કારતક) - આ ઋતુમાં મુખ્યત્વે કડવા, ગળ્યા, તુરાં ટ્રવ્યો લેવાં. આમાં ઠંડો, હળવો અને ચીકણો આહાર લેવો. આ ઋતુમાં દૂધ સાકર, ચોખા, ઘઉં, ધી, મગ, કારેલાં દ્રાક્ષ, પરવળ, આંબળા, જવ, શેરડી, તથા ઉકાળેલું પાણી ગુણ કરે છે. પરંતુ આ ઋતુમાં દહીં, ભીડા, કાકડી, છાશ, તેલ, લીંબુ, મરચાં, તલ, અડદ હાની કરે છે. આ ઋતુમાં ખટાશ બિલકુલ ન ખાવી.

જમ્યાં પછી મુખ તથા દાંત સાફ કરવા, યોગ્ય મુખવાસ લેવાં, સો ડગલાં જેટલું ચાલવું, ડાબે પડાયે અર્ધો કલાક આરામ કરવો પણ સૂર્ય ન જવું. જમ્યાં પછી અધિક વેગથી ચાલવું કે દોડવું નહીં. અધિક શ્રમ કે વધુ બોલવું કે ગાવું નહીં. વાહન ચલાવવાનું નહીં. ખાધા પછી વધુ પાણી ન પીવું.

- રસોઈ કરતી પહેલાં શરીરની તેમજ મનની શુદ્ધિ અવશ્ય કરવી.
- રસોઈમાં વપરાતાં વાસણો શાકભાજી, મસાલા ધોઈને ચોખખા કરવા.
- સવાર અને સાંજની રસોઈ અલગ અલગ બનાવી.
- અનાજ, શાક, ફળો, મસાલાઓ ઋતુ પ્રમાણે જ ખાવા.
- એક વખત ગરમ કરેલો આહાર ફરીથી ગરમ ન કરવો.
- એંધા હાથે રસોઈ ન કરવી.
- વધુ પ્રમાણમાં આહાર રંધવો નહીં કે તેનો બગાડ કરવો નહીં.
- લોટ બાંધીને મસળવાથી વધુ સ્વાદિષ્ટ બને છે, રસોઈ ફૂટાફૂ બનાવવા સોડા કે અન્ય ક્ષાર નાંખવા નહીં.
- કલાઈવાળા વાસણમાં રસોઈ બનાવવી.
- ઘરડાં, બાળકો, યુવાનો, માંદા માણસોનો આહાર અલગ અલગ બનાવવો.

- કોઈ જ જાતની કાચી વસ્તુ ખાવી નહીં.
- અથાગાં, મુરજબા, મસાલા, અનાજ વિ. જોઈને જ વાપરવાં.

નં.	દર્શન	વાત પ્રકૃતિ	પિત પ્રકૃતિ	કદ્મ પ્રવૃત્તિ
૧.	દેહાકૃતિ	અસુંદર, વિચિત્ર કૃશ, દૂબળો, કૂરૂપ	પ્રભાવશાળી, બિહામણી તેજસ્વી ઊંચી	સુંદર, સ્થુલ, સુગઠિત, શિથિલ
૨.	નેત્ર	ઊંડી, ભુખરી, અસુંદર, ચંચલદૃષ્ટિ	માંજરી, પ્રભાવશાળી તેજસ્વી, લાલ, પીળી, તામ્રવાળી	સુંદર, મોટી, આકર્ષક
૩.	ત્વચા	કાળી, લુખી, હાટેલી, કરમાયેલી, ઉષણપ્રિય, શીતદૃવેષી	લાલપીળી, તેજસ્વી, શીતપ્રિય, ઉષણદૃવેષી	સફેદ જડી, સુંવાળી
૪.	જીબ	રૂક્ષ, તરડાયેલી, કાળી સૂક્ષ્માયેલી	લાલ, ગરમ, સ્વરચ્છ, તામ્રવાળી	ધોળી, પહોળી, સ્નિંધ, જડી
૫.	દાંત	અસુંદર, વિષમ, ઓછા	પીળા, તીક્ષણ, ખવાયેલા	સફેદ, સુંદર, સુવ્યવસ્થિત, મોટા
૬.	કેશ	રૂક્ષ, લુખા ટૂંકા, અવ્યવસ્થિત, ભુખરા	કપિવાળી, પાતળા, અકાળે ધોળા, આછા	કાળા, સ્નિંધ, જડા, સુવ્યવસ્થિત, મોટા
૭.	નખ	ખરબચડા, લુખા, વિષમ, ઝાંખા	ચળકના, ગુલાબી, આણીદાર ધોળા, આછા	કાળા, સ્નિંધ, જડા, વ્યવસ્થિત, સુંદર
૮.	વાર્ષ	કાળો, અરૂણ, ઝાંખો	લાલ, પીળો, તેજસ્વી	ધોળો, ગુલાબી, ગૌર વાર્ષ
૯.	વાળી	અપ્રિય, રૂક્ષ, વાચાળ અવ્યવસ્થિત	પ્રભાવશાળી, સ્પષ્ટ તીક્ષણ, ત્વરિત	પ્રિય, સૌમ્ય, ધીમી, ગંભીર
૧૦.	શ્રેષ્ઠ	કૂર	મૃદુ	મધ્યમ

૧૧. અદિન	વિષમ (ક્યારેક ભુખ લાગે, ક્યારેક ન લાગે)	તીક્ષ્ણ (અતિ ભુખ)	મંદ (ઓછી ભુખ)
૧૨. આહાર	મધુર, અમલ, લવણ, ઉષળ, સ્નિગ્ધ, પ્રિય,	મધુર, તિકિત, કષાય, પ્રિય, શીત	કઢુ, મધુર, લધુ, રૂક્ષ, ઉષળ, અદ્યપભોજન
૧૩. નિદ્રા	ઓછી, જાગરૂક	મધ્યમ	વધુ
૧૪. સ્વસ્થન	વાયવીય, ક્રિયાશીલ કષ્ટજનક	આખનેય, સાહસપૂર્ણ, તેજસ્વી, સુવાર્ણ, પલાશ, અદિન, વિદ્યુત, ઉષળ	જલીય, સૌમ્ય, સુખદ
૧૫. હાથ-પગ	ફ્લાટેલા, ઊભરેલી શિરા	તલભાગ તામ્રવાર્ણ	ગુલાબી
૧૬. ગતિ	જડપથી ચાલવાવાળો	મધ્યમ	મંદ
૧૭. શોખ	હાસ્ય, વિનોદ, ગાવું, વગાડવું, કરવું, નાયવું,	અધ્યયન, અધ્યાપન, સંશોધન, એશ, આરામ, મનોરંજન, સાધના, તપશ્ચયર્યા, રમતો રમવી,	ભોજન, આભુષણ,

સંગ્રહ

જુગાર રમવું, ખોટી ચર્ચા સાહસ કરવું, નેતૃત્વ કરવું, તરવું કરવું, વસ્ત્ર
કરવી, જાહુના ખેલ
બતાવવા.

૧૮. વસ્ત્ર	મેલખાઉં રંગના, ટૂંકા, સોંઘા-સસ્તા	રંગીન, ભગવા, રેશ્મી, સુંવાળા, ચળકતા	કિંમતી, ગરમ, સુંદર, સુખપ્રદ, સફેદ
૧૯. સુખ સંપત્તિ અદ્યપ	રત્ન, ધન	મધ્યમ	વધુ
૨૦. માનરસ્થાન	અદ્યપ	વધુ	મધ્યમ
૨૧. આયુષ્ય	અદ્યપ	મધ્યમ	વધુ
૨૨. વજન	અદ્યપ	મધ્યમ	વધુ
૨૩. મનોબળ	અદ્યપ	વધુ	મધ્યમ
૨૪. બળ	અદ્યપ	મધ્યમ	વધુ
૨૫. અવગુણ	અધીરતા, અસ્થિરમૈત્રી, અવ્યવરસ્થા, અસ્થિરતા, સ્તેન પ્રવૃત્તિ (ચોરી કરવી) ભય, દૂરેપ, કૃતદનતા,	કોધ, આક્રમણ, દૂરેપ, હિંસા, આળસ, પ્રમાદ, સંકુચિતતા, દીર્ઘદૂરેપી, દૃઢ વેરી	

		દુઃખીયારાપાણું, શીધારંભ	
૨૬. સ્વભાવ	નિંઘ, તરંગી, કલ્પનાશીલ, કોથી, દ્યાળુ, નિખાલસ, ઉગ્ર, સૌમ્ય, આળસુ, સ્વાર્થી, લાગણીશીલ, ભૂલકણા, ઉતાવળો, જદી, પરમાર્થી, ચંચળ, ઉદાર, ગંભીર, દૃઢ, વિચિત્ર, પ્રલાપ, ગંધર્વચિત્ર,	શીધ પ્રસન્ન, પોતાની વાત હઠીલો મનાવવાવાળા, સભામાં હાર ન	
	(ગાનપિય), હિંસાશીલ, ખાય, નીડર, આજ્ઞાકારી પર દંતખાદી (દંતથી અવાજ પ્રસન્ન અને અનઆજ્ઞાકારી પર કરવું), દંતથી નખને કઠોર, દાનશીલ કોતરવું		
૨૭. રોગ	વાતજ, વધુપ્રમાણુ, વર્ષા-શિશિર	પિતજ, ઓછા, ગ્રીઝમ-શરદ, કફજ, મધ્યમ, મુખરોગ	વસંત-હેમંત
૨૮. દ્રાષ્ટાંત	ઐતિહાસિક નારદ, શકુની	દુર્વાસા, રાવણ, શિવાજી	સરસ્વતી, વરૂણ, કુબેર, ભીમ
પક્ષી	કાગડો, બગલો, ગીધ	સમડી, પોપટ, ધુવડ	હંસ, મોર, કબુતર
પશુ	બક્કુ, તિંટ, શિયાળ, ગઘેદું, સસલું, કાંગારુ, કૂતરો	વાધ, વરૂ, રીંછ, બિલાડુ,	હાથી, બેંસ, બળદ, વાંદરો, નોળીયો ભૂંડ, ઘેટું
જીવજંતુ	ઉંદર, મચ્છર, દેડકો	ભમરી, વીંછી, કાનભજૂરો, સાપ	ઈયળ
૨૯. ઉમર	વૃદ્ધ	યુવાન	બાળક
૩૦. મિત્ર	અલપ	મધ્યમ	અધિક
૩૧. બુદ્ધિ	અનવરિથત	નિપુણ, ચાલાક	સમૂત્તિવાન, મેધાવી