කරපිංචා

ඈත අතීතයේ සිට ආහාර පිළියෙළ කිරීමේදී මෙන් ම අත් බෙහෙතක් ලෙස ද ශ්‍රී ලංකාව ඇතුළු ආසියාතික රටවල බහුලව භාවිත වූ ශාකයකි. ශ්‍රී ලංකාවේ වනගත ව වැවෙන මෙම ශාකය වියළි කලාපයෙහි වැඩි වශයෙන් වැවේ. මෙම ශාකයට ම ආවේණික වූ විශේෂ වූ සුගන්ධයක් කොළවල ඇත. පෝෂ්‍ය ගුණ බහුල කොළ වර්ගයක් නිසා ආහාරයට එක් කිරීමෙන් පෝෂ්‍ය ගුණය ද නොඅඩුව ලැබේ. රුධිරයේ ක්‍රියාත්මක වන විෂ නැසීමටත්, සර්ප දෂ්ටයේ දී ක්ෂණික ගෘහෞෂධයක් ලෙස කරපිංචා භාවිත වේ.

උද්භිද විද්‍යාත්මක නාමය

Murraya Koenigii (L.) Spreng.
Chalcas Koenigii (L.)
Murraya foetidissima Teys.& Binn

කුලය

RUTACEAE (ජම්බීර)

ව්‍යවහාර්ය නාමය

සිං : කරපිංචා, කළු නිඹ, කරබෙඹිය
දෙ : කරුවෙම්බු
ඉං Curry - Leaf
සංස් : කෘෂ්ණ නිම්බ

පර්යාය නාම විවරණය

සංස්කෘත භාෂාවෙන් සුරනිම්බ, ශ්‍රී පර්ණිකා, කෘෂ්ණනිම්බ, මහානිම්බ, කාලශාක, ශ්‍යාමල, වරතික්කා, මහාඅරිෂ්ඨ යන සෑම නාමයක්ම යෙදී ඇත්තේ පත්‍රවල වර්ණය, එහි සුගන්ධය, ශාකයෙහි වර්ණය හා පත්‍ර රස යන පත්‍රයන්හී කරුණු මත පදනම්ව ය.

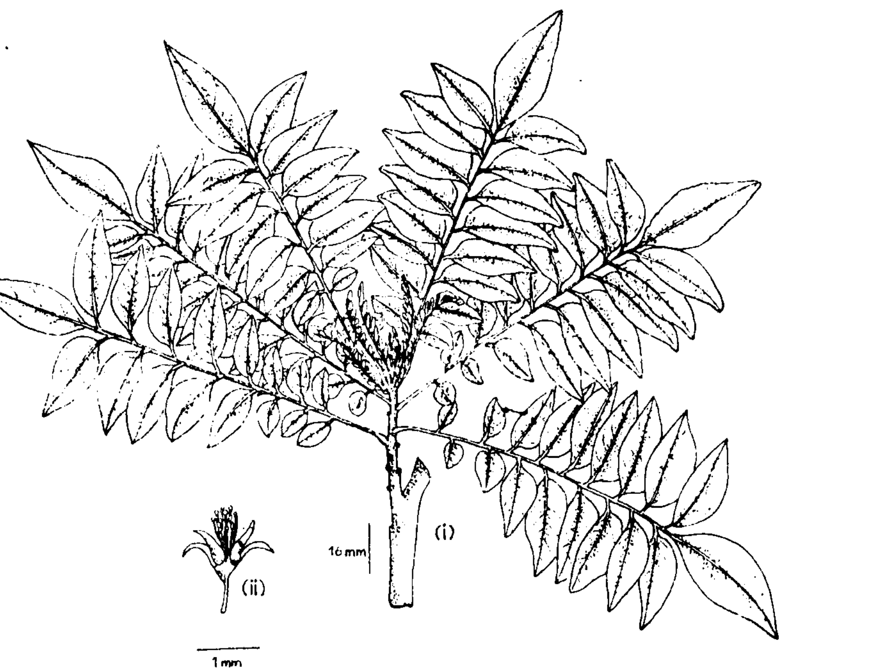
ව්‍යවහාර්ය අංග

පංචාංගය ම.

උද්භිද විද්‍යාත්මක විස්තරය

මීටර් 5 ක් පමණ තෙක් උස පඳුරක් හෝ කුඩා ගසකි. ළපටි අතු කොළ පාට හා සිහින් බුවක් සහිත යි. මේරීමේ දී තද අළු පාට හා බූ රහිත වේ. පත්‍ර සර්පිලාකාර ඒකාන්තර ය. පක්ෂවත් ය. අතු අග ගොනු වී ඇත. බොහෝ විට සෙ.මී. 15-30 දිග ය. පත්‍ර නටු සෙ.මී. 1.2 - 1.5 දිග ය. පාදය මඳක් ඉදිමී ඇත. පත්‍රිකා 15-25 කි. පත්‍රිකා තලය සෙ.මී 1-4 8 15 දිග ය. පාදීය පත්‍රිකා කුඩා ය. ඉහළ පෘෂ්ඨය තද කොළ පාට ය. පහළ පෘෂ්ඨය ළා පැහැතිය. කළු පැහැ ග්‍රන්ථිමය තිත් විසිරී ඇත. ඇලව ආයත ලන්සාකාර ය. අග්‍රය තීව්‍ර හෝ තරමක් මොට පාදය තීව්‍ර ය. අක්‍රමවත් සහංග - දන්තුර ය. පුෂ්ප මංජරිය බෙහෙවින් අතු බෙදේ. අග්‍රස්ථිය යි. සමතලීය බහු අක්ෂයකි. සෙ.මී. 6 දිග ය. සෙ.මී. 8-10 පළල ය. පුෂ්ප රාශියකි. කුඩා ය. සුගන්ධවත් ය. මණි පත්‍ර මි.මී. 1 1 කි. දල පත්‍ර 5 සුදු පාට ය. රේඛී ය යි. මි.මී. 8 1.7 නැතිත් නැත ග්‍රන්ථි ඇත. සිනිඳු ය. රේණු 10, 5ක් දිග ය. සූත්‍රිකාව සුදු ය. පරාගධානි ආයත ය. ළා කොළ පාටට හුරු සුදු හා පසුව අළු පැහැ ගනී. ඩිම්බ කෝෂය මි.මී. 1 දිග ය. කොළ පාට ය. කීලය ළා කොළ පාට ය. කලංකයේ පළල මි.මී. 1.3 කි. කොළ පාටය. ඵලය උපගෝලාකාර බදරියකි. විෂ්කම්භය මි.මී. 11 කි. ඉදෙන විට තද දම් සිට කළු පාට වේ. බීජ 1 හෝ 2 කි. කොළ පාට ය. ගෝලීය අණ්ඩාකාර ය.

මල් හට ගැනීම : අගෝස්තු හා දෙසැම්බර් මාසවලදී.



ව්‍යාප්තිය

නිජබිම ඉන්දියාව හා ශ්‍රී ලංකාවේ, බුරුමය, ඉන්දු චීනය, හා දකුණු චීනය වැනි රටවල්වල ද දක්නට ලැබේ. බොහෝ නිවර්තන රටවල වගා කෙරේ.

පරිසරය

පහතරට විශේෂයෙන්ම වියළි කලාපයේ හොඳින් වැඩේ. වගාවක් ලෙස බෙහෙවින් ව්‍යාප්තව ඇත.

පොළොන්නරුව, මාන්කුලම උතුරින් හා මන්නාරම යන ප්‍රදේශවලින් නිදර්ශක එකතු කර ඇත.

සජීවී ශාක සංරක්ෂිත ස්ථාන : පේරාදෙණියේ උද්භිද උද්‍යානය, නාවින්නේ බණ්ඩාරනායක අනුස්මරණ ආයුර්වේද පර්යේෂණායතනය, බත්ගොඩ, පල්ලෙකැලේ, ගිරාඳුරුකෝට්ටේ ඔසු උයන්.

වියළි නිදර්ශක ඇති ස්ථාන : පේරාදෙණියේ උද්භිද උද්‍යානයේ ජාතික ශාකාගාරය

නාවින්නේ, බණ්ඩාරනායක අනුස්මරණ ආයුර්වේද පර්යේෂණායතන ශාකාගාරය. (Acc.No.317)

ආයුර්වේද ශාස්ත්‍රානුකූල විස්තරය

ප්‍රභේද

වල් කරපිංචා (මීගොන් කරපිංචා)
ගම් කරපිංචා

ගුණ කර්ම

රස - කටු, කෂාය, තික්ත
ගුණ - ලඝු, ස්නිග්ධ, තීක්ෂණ
වීර්යය - උෂ්ණ
විපාක - කටු

දෝෂ කර්ම

කළු වාත ශාමක යි.

ප්‍රධාන කර්ම

දීපක යි. පාචක යි. අනුලෝමන යි. ජ්වරඝ්න

තිග්‍රහණ යි. ග්‍රාහී යි. රේචන යි. කෘමිඝ්න යි. කඵඝ්න යි. කඵතිඃසාරය යි. කණ්ඨ්‍ය යි. චක්ෂු-ෂ්‍යය. මේදඝ්න යි. අග්නිදීපක යි. උදරාධ්මාන නාශක යි. මේදහර යි. විෂඝ්න යි. ජ්වරඝ්න යි. පාචක යි. රුචිකාරක යි.

ව්‍යවහාරික රෝග අවස්ථා

අජීර්ණ, අරුචි, අග්නිමාන්ද්‍ය, උදර ශූල, අධ්මාන, ක්‍රිමි, ආමජනිත අතිසාර, උදරශූල, ග්‍රහ, අර්ශස්, භූත විෂ, ශූල, හික්කා, කාස, ශ්වාස, අන්ත්‍ර ශූල, ආනාහ, සන්තාප, සර්ප විෂ, ශෝථ, පණ්ඩු, අජීර්ණ ජනිත ඌණ රෝග, කුෂ්ඨ, රක්ත දෝෂ, ක්‍රිමි, අර්ශස්

ප්‍රකට යෝග

පොළොන් ආදි සර්ප විෂට:

කරපිංචා කොළ, පොතු කොටා මිරිකා හීනටි හාල් සමඟ පිස ගත් කැඳ ප්‍රථමාධාරයක් ලෙස දේශීය වෙදකමේ ප්‍රසිද්ධ ය.

ආම ජනිත අතිසාර අවස්ථාවන්හිදී :

ඒකීය වශයෙන් හෝ සංයෝග වශයෙන් හෝ අර්කය හෝ යොදනු ලැබේ.

විශේෂ සටහන

වල් කරපිංචා හෙවත් මීගොන් කරපිංචා (Clausena indica• (Dalz) Oliver)පත්‍ර සාපේක්ෂව විශාල අතර සැර සුගන්ධයක් හා රසයක් ඇත. කරපිංචා සඳහා මෙ රට මෙන් ම විදේශ වෙළෙඳපොළේ අධික ඉල්ලුමක් ඇති නිසා විශාල අතු ප්‍රමාණයක් දින්පතා අගනුවර, දඹුල්ල හා මහනුවර වෙළෙඳපොළට එවනු ලැබේ. මෙහි දී කරපිංචා ගස් පිටින් කපා ඉක්මනින් අස්වනු එකතු කරන හා සම්පූර්ණ ගසේ ම අතු කපා ඉවත් කිරීම මේ ගස්වල ඉදිරි පැවැත්මට තර්ජනයක්ව පවතී.

කෘෂි විද්‍යාත්මක විස්තර

වගාව

කරපිංචා ශාකය වියළි කලාපික ප්‍රදේශවල ස්වභාවික ව වැඩෙන ශාකයක් වන අතර ලංකාවේ එම දේශගුණය සහිත ප්‍රදේශවල හොඳින් වැඩේ. මෙහි ස්වාභාවික බෝවීම සිදු වනුයේ කරපිංචා ඵලය ආහාරයට ගන්නා පක්ෂීන් මගිනි. වගාවක් වශයෙන් කිරීමේ දී මෝරා ඉදුණු කරපිංචා බීජ ජලයේ දින 4 ක් හොඳින් පෙඟෙන්නට හැර කිහිප වරක් හොඳින් සේදී ම කළ යුතුයි. ඉන් පසු වැලි තවානක බීජ තවාන් කර පැළ ලබා ගත හැකි ය. කරපිංචා වැඩුණු ශාකයෙන් ළපටි අංකුර ඇති වන අතර එම අංකුර සහිත කොටස් එම මුල මණ්ඩලය සමඟ වෙන් කර වගා කිරීම සඳහා යොදා ගත හැකි ය. මෙම ශාකය වැඩීම සඳහා හොඳින් හිරු එළිය හා ක්‍රමවත් ජල සම්පාදනයක් සැපයිය යුතු ය. කොම්පෝස් පොහොර හෝ වියළි කරවල කොටස් යෙදීම සරු වර්ධනයට හේතු වේ.

අස්වැන්න නෙළීම

අස්වැන්න වශයෙන් කරපිංචා ශාකයේ අමු පත්‍ර සහිත අතු ලබා ගැනේ. මෙහිදී ශාකයට හානියක් නොවන ආකාරයෙන් පත්‍ර හා අතු නෙලා ගැනීම ඉතා වැදගත් ය.

වනස්පති විද්‍යාත්මක විස්තරය

මුල් කෘෂ්ඨීය යි. අතු බෙදුණු කම්බි වැනි මූලිකා කිහිපයකි. මෘදු හා අළු පාටට හුරු දුඹුරු පැහැ හා දික් අතට ගැඹුරු පැලුම් සහිත පොත්තකි. අමු මුලේ පොත්ත පහසුවෙන් ගැලවිය හැකි ය. මෙය මි.මී. 3.5 ට වඩා අඩු ඝනකමකි. පිටත වල්කමය කොටස මි. මී. 0.5 ක් ඝනකම් ය. හරස්කඩේ පිටත වල්කමය, පොත්ත අළු දුඹුරු පැහැයකි. ජීව පොත්ත පිෂ්ඨමය සුදු පාටක් හා ලීය ලා දුඹුරු පාටකි. සම්පූර්ණ පොත්ත චර්මල වයනයක් සහිත වුවද ඇතුළු කොටස තන්තුමය වේ. මෙය ස්ථර 3 කට හෝ වැඩි ගණනකට වෙන් කළ හැකි ය. පොත්ත මඳ වශයෙන් ඇරොමැටික තියුණු හා තරමක් තිත්ත රසයකි.

කඳේ පොත්ත අළු පාට සිට තද කොළ පාටට හුරු අළු පාටකි. නොමේරූ ළපටි අතුවල සිනිඳු මතුපිටකි. නමුත් වයස්ගත පොත්ත මඳ වශයෙන් ජාලාභ පැලුම් හා කුඩා වා සිදුරු රාශියකින් යුක්ත ය. තුනී හා අමු විට පහසුවෙන් ඉරාගත හැකි පොත්තකි. මතුපිට සිවිය ඉවත් කර ගත හැකි වුණත් පොතු ලෙස ගලවා ගත නොහැකි ය. සිවිය කොළ පාට පටකයකි. අභ්‍යන්තර පොත්ත සුදු හා කෙටි බිඳීම් ලෙස කැඩේ. අභ්‍යන්තර හා මැද පොත්ත, ප්‍රසන්න ඇරොමැටික සුවඳක් හා මඳ වශයෙන් තියුණු මිහිරි, නානුමය රසයකි.

පත්‍ර තද කොළ සිට රතු දුඹුරු මතුපිට හා කහ-පාටට හුරු කොළ පාට යට පෘෂ්ඨයකි. තද ඇරොමැටික සුවඳකි. දිගින් සෙ.මී. 2.5 හෝ සෙ.මී. 3.75 වන පාදිය කොටස පත්‍ර රහිත ව පවතී. ඉතිරි කොටසේ ඒකාන්තර සිට උප සම්මුඛව පත්‍රිකා පිහිටයි. අග්‍රය තනි පත්‍රිකාවකින් අවසන් වේ. විශාල මජ්ජාවක් පිහිටීම නිසා මෙම ප්‍රාක්ෂයේ කෙටි බිඳුම් ඇති වේ.

අතිරේක තොරතුරු

* කරපිංචා ඖෂධවලටත් වඩා භාවිත කරනුයේ ආහාර රස ගන්වන රසකාරකයක් වශයෙනි.

* කරපිංචා දළු කොළ කැඳ වශයෙන් භාවිත කරයි

* අඹරාගත් කරපිංචා පත්‍ර සම්බෝලය රුචිකාරකයක් ලෙස මෙන් ම අජීර්ණයටද ඖෂධයකි.

* හිස කෙස් වර්ධනය කිරීමේ මනා හැකියාවක් කරපිංචා සතුව ඇත. ❑