

మనస్సులను దాచే పరిమళాలను వెదజల్లే 'చమేలీ పుష్పం'



(గత సంచిక తరువాయి)

సరస్వతీ వనం



అణురూపే మహారూపే విశ్వరూపే నమో నమః!
అణిమాద్యష్టసిద్ధాయై ఆనందాయై నమో నమః!
జ్ఞాన విజ్ఞాన రూపాయై జ్ఞానమూర్తే నమో నమః!
నానాశాస్త్ర స్వరూపాయై నానారూపే నమో నమః!!

మనం ఇప్పటివరకు చదువుల తల్లిని ప్రసన్నం చేసుకొనే ఆరు దివ్యపుష్పాల గురించి తెలుసుకున్నాం. ఈ సంచికలో ఏడవదైన చమేలీ పుష్ప దివ్యత్వం గురించి తెలుసుకుందాం.

చమేలీ పుష్పం

శాస్త్రీయ నామం : *Jasminum grandiflorum*
సంస్కృత నామాలు : చంబేలీ, ప్రియంవదా, రాజపుత్రిక, సంధ్యా పుష్పి, సుకుమారి, సురభిగంధ, వర్షపుష్ప, శ్రీమతి, నృపాత్మజ, జనేష్ట, తైలమాలిని, జాజి, మాలతి మొదలగునవి.
ప్రాంతీయ నామాలు : చమేలీ, చంబేలీ మొ॥నవి



ఆంగ్ల నామాలు : Royal Jasmine, Spanish Jasmine, Poet's Jasmine, French Perfume Jasmine etc.,

ఔషధ గుణాలు

* ఈ మొక్క వేర్లు, ఆకులు, పువ్వులు అన్నీ కూడా ఔషధగుణాలు కలిగివున్నాయి. కానీ ఇవన్నీ కూడా గిరిజనుల వనమాలికలు, ఆయుర్వేదపరంగా మాత్రమే ప్రస్తావించబడ్డాయి. వీటిపై కొన్ని పరిశోధనలు జరుగుతున్నాయి. ఇంకా చాలా శాస్త్రీయ పరిశోధనలు జరిగి, ఈక్రింది గుణాలు నిరూపించబడవలసివుంది. ఇక్కడ కేవలం ఏ భాగం దేనికి ఉపయోగిస్తారని మాత్రమే ప్రస్తావించడం జరుగుతుంది. వాటిని ఎలా ఉపయోగించాలన్నది అనుభవజ్ఞులైన వైద్యులు మాత్రమే తెలుపగలరు. వైద్యుల పర్యవేక్షణలో వారి సలహా మేరకు ఔషధులను సేవించుట శ్రేయోదాయకం.

వేర్లు

* పక్షవాతం, మానసిక రుగ్మతలు, పొట్ట ఉబ్బరం, మలబద్ధకం, చర్మవ్యాధులు, కుష్టు, తల తిరుగుట మొదలగువాటిని నయం చేస్తుంది. గాయాలను మాన్పుతుంది.

ఆకులు

* నోటికి సంబంధించిన ఇబ్బందులను నయం చేస్తాయి. పళ్ళను గట్టి పరుస్తాయి. ఆకులను నమిలితే పంటినొప్పి, నోరు, చిగుర్లు, గొంతుపూత తగ్గిస్తుంది.
* అల్సర్లు, పుండ్లు, ఆనెకాయలకు ఉపశమనం కలిగిస్తాయి.

పువ్వులు

* ఇవి మానసిక, కంటి సంబంధిత లోపాలను నయం చేయుటలో సహకరిస్తాయి.
* ఇవి చలువ చేస్తాయి. కుష్టు వంటి చర్మవ్యాధులను తగ్గిస్తాయి.
* పాల ఉత్పత్తిని తగ్గించేందుకు సహకరిస్తుంది. ఈ కారణం చేతనే బాలింతలు ఈ పువ్వులు పెట్టుకోరాదని పెద్దలు చెబుతుంటారు. (మల్లి, జాజి పువ్వులకు కూడా ఇదే గుణం వుంది.)
* దీని పరిమళభరిత నూనె ఒత్తిడి, శ్రమ, ఆందోళనలను తగ్గిస్తుంది.

- * బట్టతలను నయం చేసే నూనెల్లో ఈ నూనెను కూడా వినియోగిస్తారు.
- * ఈ పువ్వులకి కామప్రేరిత గుణం వుండటం చేత సంతానోత్పత్తి అవయవాలను ఉత్తేజపరచి వంశాభివృద్ధికి తోడ్పడుతుంది.
- * చర్మకేసర్ వచ్చిన పరిస్థితుల్లో చర్మాన్ని మృదువు పరిచేందుకు ఈ నూనె పనిచేస్తుంది.

వేర్లు, ఆకులు, పువ్వులు అన్నీ కూడా తరచూ మూత్రాన్ని విసర్జించే లోపాన్ని చక్కగా నయంచేసే గుణం కలిగివున్నాయి. తేలుకాటుకి విరుడుగుగా పనిచేస్తుంది అని కూడా పేర్కొనబడింది.

చెవిపోటు, ముక్కు నుంచి జరిగే రక్తస్రావం అరికట్టేందుకు కూడా సహకరిస్తుంది. రొమ్ము కేసర్, హృదయగుత్తల చికిత్సల్లో ఉపయోగపడుతుంది. ఇంకా ఎన్నో ఉపయోగాల్లో ఇవి కొన్ని మాత్రమే.

విశేష గుణాలు

ఈ చమేలీ పరిమళాలు ఒత్తిడిని తగ్గించి మెదడును ఉత్తేజపరచి విద్యార్థనకు ఉపకరించడం వల్ల సరస్వతీదేవికి అత్యంత ప్రియమైన పుష్పాల్లో చేర్చబడింది. ఆ ప్రాముఖ్యతను వివరంగా వచ్చే సంచికలో చూద్దాం. ఇప్పుడు ఈ పూల పరిమళాలను సేకరించే విధానాన్ని గురించి తెలుసుకుందాం.

మైమరపించే సువాసన గల చమేలీపువ్వులు పరిమళోత్పత్తుల పరిశ్రమలో ఎంతో ప్రాముఖ్యతను కలిగివున్నాయి అని ప్రత్యేకించి చెప్పనవసరం లేదు. మార్కెట్లో మల్లి, గులాబి, లిల్లీ, మాను సంపంగి, మొగలి, పొగడ వంటి వాటితో పాటు వీటికి కూడా సరిసమాన గిరాకీ వుంది. మనం మొగలిపువ్వుల విషయంలో చూసినట్లు ఆవిరి స్టేషన్ (Steam distillation) పద్ధతిలో ఈ పువ్వుల్లోని పరిమళాలను సేకరించడం కుదరదు. ఎందుచేతనంటే అత్యంత సున్నితమైన ఈ పువ్వులకు ఏమాత్రం వేడి తగిలినా అవి సుగంధాన్ని విడుదల చేయక మునుపే వాడిపోతాయి.

సున్నితమైన ఈ పువ్వుల్లోని సుగంధాన్ని సేకరించడం ఎంతో శ్రమ, ఖర్చు, సుదీర్ఘసమయం, ఎందరో పనిమంతులతో కూడుకుంది అవడం చేత ఈ పరిమళానికి ధర కూడా ఎక్కువే. ఒక్కోసారి ఇది బంగారం ధరను కూడా మించిపోతుంది. ఇక వివరాల్లోకి వెళితే...

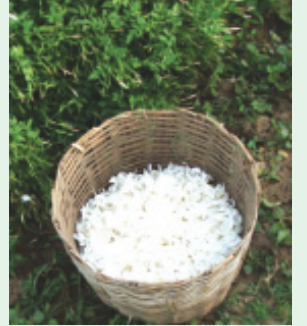
యన్ఫ్లూరేజ్ పద్ధతి - చల్లని సంతృప్తవిధానం (Enfleurage Method - Cold Saturation)

దేశ విదేశాల్లో ఈ పద్ధతిలోనే పరిమళ సేకరణ జరుగుతుంది. 18వ శతాబ్దంలో ఫ్రాన్స్ దేశంలో గ్రాస్ పరిసర ప్రాంతాల్లో ఈ పరిమళ పరిశ్రమలు అత్యధిక సంఖ్యలో వుండటం జరిగింది. కానీ ప్రస్తుతం భారతదేశం, ఈజిప్టు, దక్షిణాఫ్రికా, మొరాకో దేశాల్లో ఈ చమేలీ పరిమళ ఉత్పత్తులు విరివిగా జరుగుతున్నాయి.

పూల సేకరణ

పువ్వులను రెండు సమయాల్లో సేకరించే అవకాశం వుంది. ఒకటి సాయంసంధ్యవేళ, రెండవది మరుసటి ఉదయం. సాధారణంగా ఈ పువ్వులు సాయంత్రంవేళ విచ్చుకుంటాయి. బాగా పొద్దుపోయేసరికి వీటి పరిమళం పతాకస్థాయికి చేరుకుంటుంది. అప్పట్నుంచి తెల్లవారు ఝామున సూర్యుడు ఉదయించకముందు వరకు వుంటుంది. ఆ తర్వాత తగ్గుముఖం పడుతుంది. సాయంత్రం సేకరించిన పువ్వుల నుంచి ఒకరకం వాసన వస్తుంది.

ఉదయం సేకరించిన పువ్వులు కొంచెం భిన్నమైన పరిమళాన్ని ఇస్తుంది. రెండూ దేనికవే సాటి. పరిశ్రమలవారు వారి వారి అనుకూల పరిస్థితులు, అవసరాలను బట్టి వీటిని సేకరిస్తుంటారు. ఈ మొక్కలు పెరిగే ప్రాంతానికి తమ పరిశ్రమ చాలా సమీపంలో వుండేలా జాగ్రత్తపడతారు.



మూసలో పేర్చుట

సేకరించిన తాజా పువ్వులను శుభ్రపరచి (ఆకులు, కొమ్మలు, మొగ్గలు, ఎండుపువ్వులు మొదలగువాటిని తొలగించడం) వుంచుతారు. ఎండినవి, కుళ్ళిన పువ్వు ఒకటివున్నా చివరకు వచ్చే పరిమళం సువాసనలోని స్వచ్ఛత లోపించి ఎందుకు పనికిరాకుండా పోతుంది.

మొక్కలు లేదా జంతువుల నుంచి సేకరించిన కొవ్వును కరిగించి నలుచదరం లేక గుండ్రని మూసల్లో పోస్తారు. అది చల్లబడినప్పుడు గట్టిగా తయారవుతుంది. దానిపై పరిమళం బాగా ఇంకే దానికి నిలుపు అడ్డం గీతలు గీస్తారు. సాధారణంగా ఇవి చెక్కలతో బిగించిన గాజు డ్రేములుగా వుంటాయి.

శుభ్రపరచిన తాజా పువ్వులు వీటిపై ఒత్తుగా పరుస్తారు. వాటిని ఒకదానిపై ఒకటి పెట్టి సాధారణ ఉష్ణోగ్రతలోనే వుంచుతారు. కొందరు కొవ్వుకి బదులు ఆలివ్ నూనెలో ముంచిన సన్నని బట్టపై వుంచుతారు. కానీ అది ఇంకా శ్రమ, ఖర్చుతో కూడుకొని వుంటుంది. కొన్ని గంటలు

లేదా సుమారు ఒకరోజు తర్వాత ఎండిపోయిన పువ్వులను రాల్చేస్తారు. ఆ మూసలో మళ్ళీ గీతలు గీసి, తాజాగా సేకరించిన పువ్వులను వుంచుతారు. ఇలా పలు పర్యాయాలు (సుమారు నెలరోజుల పాటు) ఆ కొవ్వు పదార్థం పరిమళాన్ని ఇక పీల్చుకోలేదు అనేంతవరకు చేస్తారు. ఆ తర్వాత మూసలో నుంచి కొవ్వును విడిపిస్తారు.



శీతలీకరణం

ఇలా సేకరించిన కొవ్వును మధ్యంనింపిన పాత్రలో వేసి, 24 గంటల సేపు వుంచుతారు. ఆ పాత్రలు నిరంతరం కదులుతూనే వుండేలా ఏర్పాటుచేస్తారు. క్రమంగా పరిమళం కొవ్వును వీడి మధ్యం లోకి చేరుతుంది. ఆపై ఈ మిశ్రమాన్ని శీతలీకరిస్తారు. ఆ చల్లదనానికి కొవ్వు పదార్థం గడ్డకడుతుంది. ఈ మిశ్రమాన్ని వడపోసి కొవ్వుని, మద్యాన్ని వేరుచేస్తారు.



ఆవిరైపోవడం

ఈ పరిమళభరిత మద్యాన్ని అలా కొన్నిరోజులు వదిలివేయగా, చివరకి మధ్యం ఆవిరైపోయి, కేవలం స్వచ్ఛమైన పరిమళం మాత్రమే మిగులుతుంది. ఇది ముదురు నారింజరంగులో వుంటుంది. ఈ విధంగా సుమారు పదివేల పువ్వులనుంచి ఒక గ్రాము స్వచ్ఛమైన సుగంధం లభిస్తుంది. అందుచేతనే దీని విలువ ఒక్కోసారి బంగారం ధరను మించిపోతుంది.

ఆధునిక పద్ధతులు

ఇప్పుడు కొందరు ఆధునిక పద్ధతిలో ద్రవరూపంలో వున్న బొగ్గు

పులుసు వాయువుని అంటే CO₂ ని ఉపయోగించి ఈ పువ్వుల్లోని పరిమళాన్ని సేకరిస్తున్నారు. ఇంకొందరు ద్రావకం వెలికితీత పద్ధతి (Solvent Extraction Method) ద్వారా కూడా పరిమళాన్ని సేకరిస్తున్నారు. కానీ అన్నిటికంటే యన్యురేజ్ పద్ధతిలో సేకరించిన దాని సువాసనే అత్యధిక గుబాళింపు కలిగివుంటుంది అని పరిమళ పరిశోధకుల అభిప్రాయం.

ఇంత సమయం, పరిశ్రమల కోర్చి సేకరించిన పరిమళం అనేక రకాలుగా వినియోగించబడుతోంది. అటు ఆహ్లాదం, సౌందర్యం కొరకే కాకుండా భౌతిక, మానసిక, ఆరోగ్య, ఆధ్యాత్మికపరంగా ఎంతో విలువైన, గమనించదగ్గ మేలు కలిగించే గుణం వుండటం చేత దీనికి మార్కెట్లో నిరంతరం తరగని గిరాకీ వుంటుంది. సోపులు, అగరబత్తులు, తలనూనెలు, పౌడర్లు, అత్తర్లు, ఆయుర్వేద ఔషధులు, ఆరోమాథెరపీ ఉత్పత్తులు, కొవ్వొత్తులు మొదలగువాటిలో ఈ చమేలీ పరిమళం నిత్యం గుబాళిస్తూనే ఉంటుంది.



అటు వాణిజ్యపరంగా, ఇటు ఆరోగ్యపరంగా ఇంతటి విశిష్ట గుణాలు కలిగిన చమేలీ మొక్క మన ప్రాంతంలో చాలా సులువుగా పెరుగుతుంది. కొంచెం శ్రద్ధ, పోషణలతో విరివిగా పుష్పించి మన మనస్సులను దోచే పరిమళాన్ని వెదజల్లుతూ అలరారే ఈ మొక్కను అనువైన చోటు వున్న గృహాలు, దేవాలయాలు, విద్యాలయాలు, ఆరోగ్య శాలలు, ఉద్యానవనాలు, కార్యాలయాలు మొదలైన ప్రాంతాల్లో విరివిగా పెంచి, ప్రత్యక్షంగా అనుభూతి చెందే భాగ్యం మన చేతుల్లోనే ఉంది. మహావృక్షాలను నాటి, వాటి ఫలాలను, నీడను అనుభవించడం కొంచెం కష్టతరమేమోగానీ, చమేలీని నాటి, వాటి పువ్వులను, సుకు మార సుగంధాన్ని ఆస్వాదించడం మనకు సుసాధ్యమే సుమా!

చమేలీని గురించిన మరిన్ని విశేషాలు వచ్చే సంచికలో తెలుసుకుందాం.