

**Sriganagnagar college of Ayurvedic Science &
Hospital**

Faculty of Ayurveda

Dr. Pratibha

Assistant professor

(Dravyaguna Department)

विपाक

विपाक शब्द की व्युत्पत्ति – वि उपसर्ग +पच् धातु +घञ् प्रत्यय करने से विपाक शब्द बनता है | जिसका अर्थ है परिपक्व होना, परिणाम, कर्म का फल |

निरुक्ति – विशिष्टः जरणनिष्ठाकाले रसविशेषस्य पाक प्रादुर्भावः विपाकः।

पाचन क्रिया के अन्त में जो विशिष्ट रस उत्पन्न होता है, उसे 'विपाक' कहते हैं। पाचन के निष्ठा या अन्त समय में होने से इसका नाम 'निष्ठापाक' भी है

विपाक का लक्षण –

१) अष्टाङ्ग हृदय –

जाठरेणाग्निना योगाद्यदुदेति रसान्तरम् |

रसानां परिणामान्ते स विपाक इति स्मृतः || अ.ह.सू.9/20

जठराग्नि के संयोग से रसों की परिणति के अन्त समय में जो अन्य रस उत्पन्न होता है, उसको विपाक कहते हैं ।

२) चरकानुसार- विपाकः कर्मनिष्ठया ।

विपाक का ज्ञान कर्म की संप्राप्ति से होता है, अर्थात् आहार आदि के पचने पर दोष तथा धातुओं की वृद्धि अथवा क्षय रूपी लक्षण से जाना जाता है ।

३) नागार्जुनानुसार- परिणाम लक्षणो विपाकः । (र.वै.सू.170)

विपाक का लक्षण परिणाम स्वरूपात्मक है ।

अवस्थापाक एवं विपाक में अन्तर

- ▶ आयुर्वेद मतानुसार भुक्त आहार-द्रव्यों का पाक दो चरणों में होता है | पहले चरण को 'अवस्थापाक या प्रपाक' कहते हैं और दूसरे चरण को 'निष्ठापाक या विपाक' कहते हैं |
- D) अवस्थापाक- भुक्त आहार द्रव्य ज्यों-ज्यों महास्रोत में आगे बढ़ता जाता है, त्यों- त्यों जठराग्नि की क्रिया के कारण उसका स्वरूप बदलता जाता है | महास्रोत के पृथक्-पृथक् स्थानों पर जठराग्नि की क्रिया के कारण भुक्त आहार द्रव्य में पृथक्-पृथक् परिवर्तन होता है जिसके परिणामस्वरूप मल रूपी वातादि दोषों की उत्पत्ति होती है | महास्रोत की अवस्था के अनुसार जठराग्नि द्वारा आहार द्रव्य का पाचन व्यापार 'अवस्थापाक' कहलाता है, अर्थात् महास्रोत के विभिन्न भागों में जो आवस्थिक पाक होता है उसे 'अवस्थापाक' कहते हैं |

अवस्थापाक तीन प्रकार का होता है-

1. मधुर अवस्थापाक
2. अम्ल अवस्थापाक
3. कटु अवस्थापाक

अन्नं भुक्तमात्रस्य षड्रसस्य प्रपाकतः । मधुराद्यात् कफो भावात् फेनभूत् उदीर्यते ॥

परं तु पच्यमानस्य विदग्धस्याम्लभावतः । आशयाच्च्यवमानस्य पित्तमच्छमुदीर्यते ॥

पक्वाशयं तु प्राप्तस्य शोष्यमाणस्य वन्हिना । परिपिण्डित पक्वस्य वायुस्यात् कटुभावतः ॥

- ▶ **मधुर अवस्थापाक-** द्रव्य पाचन की यह अवस्था आमाशय में सम्पन्न होती है | इस अवस्था में मधुर रस बाहुल्य से मलभूत कफ दोष की उत्पत्ति होती है |
- ▶ **अम्ल अवस्थापाक-** यह पच्यमानाशय में सम्पन्न होता है, जहाँ अम्ल रस बाहुल्य से मलभूत पित्त दोष की उत्पत्ति होती है |
- ▶ **कटु अवस्थापाक-** यह पक्वाशय में सम्पन्न होती है जहाँ कटु रस बाहुल्य से मलभूत वायु दोष उत्पन्न होता है |

सभी आहार द्रव्यों को, चाहे वे किसी भी रस से युक्त हों, इन तीनों अवस्थापाक की क्रिया से गुजरना पडता है | लेकिन प्रत्येक अवस्थापाक में उत्पन्न होने वाले मलभूत दोष की मात्रा आहार द्रव्य के रस पर निर्भर करती है, यथा- यदि भुक्तान्न मधुर रस से युक्त है तो प्रथम अवस्थापाक में कफ की उत्पत्ति अधिक होगी और कटु रस युक्त आहार सेवन से कम | इसी प्रकार अन्य अवस्थाओं को भी समझना चाहिए |

निष्ठापाक-

आहार के तीनों अवस्थापाकों के उपरान्त प्रसाद भाग (रस) और किट्टु भाग (मल) के विवेक के समय रस के अन्तिम परिणाम (परिवर्तन) स्वरूप जो रस विशेष उत्पन्न होता है उसे 'निष्ठापाक' कहते हैं।

विपाक के सम्बन्ध में विभिन्न आचार्यों के मत जानने के बाद निम्न तथ्य सामने आते हैं –

1. निष्ठापाक तीनों अवस्थापाकों के बाद की अवस्था है।
2. जठराग्नि व्यापार समाप्त होने पर जो रस विशेष उत्पन्न होता है वही निष्ठापाक है।
3. रस विशेष (विपाक) की उत्पत्ति रस- मल पृथक्करण के समय रस धातु में होती है
4. वह रस विशेष रसधातु के आश्रित होता है
5. रस धातु के आश्रित होकर होकर यह संपूर्ण देह में भ्रमण करता है
6. निष्ठापाक से धातु रूप दोषों (V-P-K) की उत्पत्ति होती है
7. मधुर निष्ठापाक से धातु रूप कफ, अम्ल विपाक से धातु रूप पित्त, कटु विपाक से धातु रूप वायु की उत्पत्ति होती है
8. निष्ठापाक कर्मानुमेय होता है

	अवस्थापाक	निष्ठापाक
१. लक्षण भेद	यह महास्रोतस की अवस्था के अनुसार होने वाला परिणाम है	यह जठराग्नि समाप्त होने के पर रसों का अन्तिम परिणाम है
२. पाकावस्था भेद	भुक्त द्रव्य का प्रथम पाक है	भुक्त आहार का अन्तिम परिणाम है
३. अधिष्ठान भेद	यह आमाशय (मधुर अवस्थापाक), पच्यमानाशय (अम्ल अवस्थापाक), पक्वाशय (कटु अवस्थापाक) में सम्पन्न होता है	यह रस धातु में सम्पन्न होता है
४. फल भेद	मल-रूप दोषों कि उत्पत्ति होती है	धातु-रूप दोषों की उत्पत्ति होती है
५. उपलब्धि भेद	यह प्रत्यक्ष गम्य है	यह कर्मानुमेय (अनुमान गम्य) है

विपाक भेद

- १)द्विविध विपाकवाद – धन्वन्तरि संप्रदायी (सुश्रुत, नागार्जुन)
- २)त्रिविधविपाकवाद – आत्रेय संप्रदायी (अग्निवेश, पाराशर, वाग्भट, वृद्ध वाग्भट)
- ३)पञ्चविध विपाकवाद – सुश्रुत, चक्रपाणिदत्त, शिवदाससेन
- ४)षड्विधविपाकवाद –
 - 1. यथारस विपाकवाद- सुश्रुत, योगेन्द्रनाथ सेन
 - 2. अनियत विपाकवाद- सुश्रुत, वृद्धवाग्भट, नागार्जुन, शिवदाससेन

द्विविध विपाकवाद

- ▶ इस सिद्धान्त को 'भूत विपाकवाद' या 'गुण विपाकवाद' भी कहते हैं
- ▶ सिद्धान्त का आधार – पञ्चमहाभूत और गुरु-लघु गुण
- ▶ सिद्धान्त वर्णन- धन्वन्तरि संप्रदाय के आचार्यों का मत है कि विपाक दो प्रकार का होता है
 - गुरु
 - लघु

सुश्रुत ने अपने इस सिद्धान्त का आधार बताया है कि विपाक के समय महाभूतों से उत्पन्न जो गुण व्यक्त होते हैं, उनके दो वर्ग कर सकते हैं- गुरु और लघु | पृथ्वी और जल महाभूत गुरु होते हैं, अतः विपाककाल में यदि गुरु गुणभूयिष्ठ, पृथ्वी और जल की प्रधानता होगी तो विपाक गुरु होगा।

अग्नि, वायु और आकाश महाभूत लघु होते हैं, अतः भुक्त द्रव्य के विपाककाल में इन लघु गुणभूयिष्ठ महाभूतों की प्रधानता होने पर विपाक लघु होता है। पञ्चमहाभूतों एवं गुणों पर अवलम्बित होने से यह सिद्धान्त 'भूत विपाकवाद' या 'गुण विपाकवाद' कहलाता है।

त्रिविध विपाकवाद

- ▶ इस सिद्धान्त को 'रसविपाकवाद' भी कहते हैं
- ▶ सिद्धान्त का आधार – त्रिदोष एवं षडरस
- ▶ सिद्धान्त वर्णन- इस मत को मानने वाले आचार्यों का मत है कि विपाक 3 प्रकार का होता है

१. मधुर २. अम्ल ३. कटु

चरक, वृद्ध वाग्भट एवं वाग्भटके मत –

प्रायः कटु, तिक्त और कषाय रस – कटु विपाक

अम्ल रस – अम्ल विपाक

मधुर और लवण रस – मधुर विपाक

► उपरोक्त सिद्धान्त के अपवाद जैसे –

- ❖ मधुर रस से युक्त तैल का विपाक – कटु
- ❖ अम्ल रस से युक्त आमलकी का विपाक – मधुर
- ❖ लवण रस से युक्त सौवर्चल का विपाक – कटु
- ❖ कटु रस से युक्त पिप्पली और शुण्ठी का विपाक – मधुर
- ❖ तिक्त रस से युक्त पटोल का विपाक – मधुर
- ❖ कषाय रस से युक्त हरीतकी का विपाक – मधुर

पाराशर मुनि के अनुसार

▶ विपाक के ३ भेद स्वीकार किए हैं –

प्रायः अम्ल रस का विपाक- अम्ल

कटु रस का विपाक- कटु

मधुर, लवण, तिक्त और कषाय का विपाक – मधुर

Note- पाराशर मुनि ने विपाक के संदर्भ में सभी आचार्यों से भिन्न एक नया मत भी प्रस्तुत किया है | उनके अनुसार संकीर्ण (मिश्र) रसों का विपाक भी संकीर्ण (मिश्र) होता है |

- ▶ त्रिविध विपाकवाद का सिद्धान्त षड्रस पर आधारित होने के कारण इसे 'रसविपाकवाद' भी कहते हैं ।
- ▶ त्रिविध विपाकवाद 'त्रिदोषवाद' पर भी आधारित है । चरक मतानुयायी टीकाकार यथा चक्रपाणिदत्त, गङ्गाधर सेन, योगीन्द्रनाथ सेन और शिवदाससेन आदि सभी ने त्रिदोषवाद के आधार पर त्रिविध विपाकवाद को स्वीकार किया है । शरीर का स्वस्थ या रोगी होना त्रिदोष पर ही आधारित होता है । अतः संख्या साम्यता की दृष्टि से विपाक के भी तीन ही भेद होने चाहिए । इन आचार्यों के अनुसार हम जो भी औषध और आहार द्रव्य खाते हैं, उसका जठराग्नि द्वारा पाक होने पर उत्पन्न आद्ध्य रसधातु में मधुर, अम्ल या कटु रस के परिणाम से ही वात, पित्त और कफ दोष में वृद्धि या क्षय होता है ।

पञ्चविध विपाकवाद

- सिद्धान्त का आधार – पञ्चमहाभूत
- सिद्धान्त वर्णन- सुश्रुत संहिता मे एक संदर्भ मिलता है –

पञ्चभूतात्मके देहेह्यहारः पाञ्चभौतिकः ।

विपक्वः पञ्चधा सम्यक् गुणान् स्वानभिवद्धयेत् ॥ (सु.सू. 46)

अर्थात् पृथ्वी आदि पञ्चमहाभूतों से बनी हुई देह में गया हुआ पञ्चभौतिक आहार पाचक पित्त द्वारा ठीक तरह से पक्व होकर अपने-अपने गुण वाले शारीरिक दोष, धातु और मलों को बढ़ाता है अर्थात् भुक्त द्रव्य के भौतिक संघटन में जिस महाभूत की प्रधानता होती है उसका विपाक उस महाभूत के अनुरूप ही होता है । अतः विपाक 5 प्रकार का होता है – पार्थिव, आप्य, आग्नेय, वायव्य और नाभस ।

समीक्षा – द्विविध विपाकवाद का आधार भी पञ्चमहाभूत ही हैं | पाञ्चों महाभूतों को गुरुता एवं लघुता के आधार पर दो वर्गों में बाँटा जाता है | पृथ्वी और जल महाभूत की प्रधानता वाले द्रव्य गुरु होते हैं जबकि शेष तीन महाभूतों की प्रधानता वाले द्रव्य लघु होते हैं |

अतः भुक्त द्रव्यों में विद्यमान प्रधान महाभूत के आधार पर पञ्चविध विपाकवाद तथा भुक्त द्रव्य के आश्रित गुण (गुरु एवं लघु) के आधार पर द्विविध विपाकवाद – ये दोनों भौतिकवाद के ही दो रूप हैं |

षड्विध विपाकवाद

- १) यथारसविपाकवाद
 - २) अनियतरसविपाकवाद
- ❖ यथारसविपाकवाद –

सिद्धान्त का आधार – षडरस

सिद्धान्त वर्णन- इस मत के आचार्य मानते हैं कि मधुरादि रसों के अनुरूप ही विपाक होता है, अर्थात् मधुर रस युक्त द्रव्य का विपाक-मधुर, अम्ल रस युक्त द्रव्य का विपाक- अम्ल, लवण रस युक्त द्रव्य का विपाक- लवण आदि प्रकार से प्रत्येक रस का उसके समान ही विपाक होता है | अतः रसों की संख्या के समान विपाक की संख्या भी ६ ही है |

मधुरादि रस जठराग्नि द्वारा पाकोपरान्त अपने स्वभाव को नहीं छोड़ते, अर्थात् उनका विपाक भी रस के समान ही होता है | (सु.सू.40)

समीक्षा –

यह मत तर्कसंगत नहीं है | उपरोक्त मत को अधिकांश आचार्य अस्वीकार करते हैं | इस मत को अस्वीकार करते हुए अष्टाङ्ग संग्रह ने तर्क दिया है कि कुछ द्रव्यों का विपाक उनके रसानुसार ही होता है | लेकिन इसके अनेक अपवाद हैं –

- ❖ मधुर रस युक्त ब्रीही का विपाक अम्ल होता है
- ❖ अम्ल रस युक्त दाड़िम और आमलकी का विपाक मधुर होता है
- ❖ कटु रस युक्त पिप्पली का विपाक मधुर होता है
- ❖ तिक्त रस युक्त पटोलपत्र का विपाक मधुर होता है
- ❖ कषाय रस युक्त हरीतकी का विपाक मधुर होता है

ये सभी अपवाद यथारसविपाकवाद को गलत ठहराते हैं |

❖ अनियतरसविपाकवाद

सिद्धान्त का आधार – द्रव्यों के पाचनकाल में प्रधान (प्रबल) रस ।

सिद्धान्त वर्णन- इस मत के आचार्यों के अनुसार अनेक रसों से युक्त द्रव्य के पाचन के समय (विपाक काल में) बलवान रस दुर्बल रस को दबा लेता है । और उस द्रव्य का विपाक प्रबल रस के अनुरूप ही होता है लेकिन इस सिद्धान्त के आधार पर यह कहना कठिन होता है कि किस रस की कब प्रबलता होगी? अतः विपाक निर्धारण प्रबल रस पर ही निर्भर के कारण इसमें अनियतता रहती है । अतएव केवल इतना कहा गया है कि विपाक काल में प्रबल रस के आधार पर ही विपाक का निर्धारण होता है, यथा- यदि मधुर रस प्रबल है तो मधुर विपाक, यदि अम्ल रस प्रबल है तो अम्ल विपाक । इस प्रकार इस मत के अनुयायी भी विपाक की संख्या तो 6 ही मानते हैं लेकिन उनका निर्धारण अनियत बताया है ।

समीक्षा- अनियत विपाकवाद भी यथारसविपाकवाद का ही रूप है। अतः जो दोष यथारसविपाकवाद को स्वीकार करने में विद्यमान है, वह इस अनियत विपाकवाद में भी आ जाता है। इस सिद्धान्त में दूसरा महान दोष अनवस्था या अनियतता है। विज्ञान में अनियत के लिए कोई स्थान नहीं है। इसलिये अधिकांश आचार्यों ने इस मत को अस्वीकार किया है।

विपाक सम्बन्धी सामान्य सिद्धान्त स्थापना –

- १) षड्विध विपाकवाद की दोनों ही शाखाओं को आचार्यों ने युक्तिपूर्वक अस्वीकार किया है।
- २) पञ्चविध विपाकवाद मूलरूप से द्विविध विपाकवाद का ही एक पृथक् रूप है। अतः इस मत को द्विविध विपाकवाद के रूप में ही ग्रहण करना चाहिए।
- ३) आत्रेय संप्रदाय का त्रिविधविपाकवाद और धन्वन्तरी संप्रदाय का द्विविध विपाकवाद सर्वाधिक प्रचलित और तर्कसंगत है।

THANK YOU