ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी
एक ऐसी जीवनपद्धति है
जो किसी जीव को चाहे वो
भूमि, जल अथवा वायु का हो
भय, पीड़ा अथवा मृत्यु नहीं पहुँचाती

वर्ष VIII अंक 1, बसंत 2016

करुणा-मित्र

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी – भारत की पत्रिका
प्राणी अधिकारों के लिए अंतर्राष्ट्रीय शैक्षणिक धर्मार्थ ट्रस्ट

सम्पादकीय

नियमित रूप से प्रयोग में आने वाली कुछेक चीज़ें हिंसक होने की संभावना के चलते क्या आप यह सुनिश्चित करते हैं कि ये चीज़ें हिंसक हैं या नहीं।

तसवीर सौजन्य: नितिन गायकवाड़

ऊन

ऊन मांस उद्योग का गौण-उत्पाद नहीं है। कत्लखानों में काटे गए चर्म से कुतरा ऊन कम्बल व अन्य उत्पाद बनाने के लिए भेजा जाता है। ऊन का प्रयोग बुने हुए वस्त्रों, अन्य वस्त्रों, कालीन, साजसामग्री, आदि बनाने में होता है। ऊन को आसानी से अन्य अप्राणिज वस्तु के द्वारा बदला जा सकता है, जो अधिक गर्मी दे सकती है। कई साधु ऊन से निर्मित ब्रश/बुहारी, जिन्हें कटाशना/ओघा कहते हैं, प्रयोग करते हैं। पुराने दिनों में ये चीज़ें भेड़ के नैसर्गिक रूप से झड़े ऊन से बनती थीं। और आज इस ऊन का मूल स्रोत अलग ही है, यद्यपि, इसका प्रयोग जारी है। यदि साधुओं को इस सच्चाई का पता चले तो वे निश्चित ही इसका विकल्प ढूंढ निकालें।

वरख

बैल की आँत या भेड़-बकरी की बाह्यत्वचा के बीच में चांदी को रख कूट कर वरख की पन्नियां तैयार की जाती हैं। इसका प्रयोग मिठाई, फल, आदि की सजावट में होता है। अंदाजतन, एक मध्यमवर्गीय भारतीय परिवार जीवनकाल के दौरान केवल मिठाई पर वरख के प्रयोग के रूप में मध्यम कद के बछड़े का १/१० चमड़ा और औसतन तीन गाय/बैल की आँत का उपभोग करते हैं। एक किलो वरख बनाने में १२,५०० भेड़-बकरियों की बाह्यत्वचा लगती हैं। हालांकि, बिना चमड़े का उपयोग किये बहुत कम मात्रा में चांदी का वरख बनता है, फिर भी, शाकाहारी लोगों को चाहिये कि वे बिना चांदी के वरख की मिठाई का उपभोग करें, क्योंकि, वरख शाकाहारी है या मांसाहारी यह जानने का कोई तरीका नहीं है।

शहद

एक मधुमक्खी एक फूल की मुलाकात पर शहद की एक बूँद के समान शहद एकत्रित करती है। शहद वास्तव में मधुमक्खियों के द्वारा स्वयं के लिए निर्मित खाद्य/आहार है, नहीं कि मनुष्यों के लिए। जितनी बार जंगली मधुमक्खियों का एक छत्ता तोड़ा जाता है, कम से कम १०,००० मक्खियाँ प्रभावित होकर मर जाती हैं। मधुमक्षिशाला कृषि कारखाने की तरह है : रानी मक्खियों के पंख कुतर दिये जाते हैं, ताकि वे भाग न पायें, उनका कृत्रिम रूप से गर्भाधान किया जाता है, उन्हें अधिक से अधिक अंडे देने के लिए छला जाता है। उनका शहद निकाल कर उसके स्थान पर शक्कर की चाशनी रखी जाती है, तब तकरीबन ३०,००० कामगार मक्खियाँ बुरी तरह प्रभावित होती हैं। कोई भी शहद अहिंसक नहीं होता है।

तसवीर सौजन्य: नीरज मिश्र

जो सभी जीवों का आदर करते हैं, उपर्युक्त तथ्यों को जानने के बाद वे क़त्ल के परिणामस्वरुप बनने वाली चीज़ों का प्रयोग करने के पूर्व दुबारा सोचेंगे।

भरत कापडीआ
संपर्क: *editorkm@bwcindia.org*

गोह (मोनिटर लिज़ार्ड)

घड़ी के पट्टे धीमे धीमे, परन्तु निश्चित रूप से गोह –मोनिटर लिज़ार्ड– को विलुप्ति की कगार तक ले जा रहे हैं, कहती हैं, **निर्मल निश्चित।**

भारत में गोह (मोनिटर लिज़ार्ड) की चार प्रजातियाँ हैं और इन सभी का उनकी खाल के लिए शोषण किया जा रहा है। साधारण भारतीय गोह जंगलों में और उनके इर्दगिर्द गाँवों में व्यापक रूप में पाये जाते हैं; पानी की गोह ओडिशा, सुंदरबन, आदि के तटीय मेंग्रोव और अंडमान-निकोबार में पायी जाती हैं; पीली गोह पंजाब से लेकर पश्चिम बंगाल तक उत्तर भारत में पायी जाती हैं और भारतीय रेगिस्तानी गोह (सैंडा) मध्यप्रदेश, महाराष्ट्र, राजस्थान और पंजाब के सूखे प्रदेशों में पायी जाती हैं।

गोह को बंगाली में ग्विशाप/गोशाप, असमिया में ग्वि-क्साप, तमिल व मलयालम में उदुम्बू, तेलुगु में उदुमू, कन्नड़ में उदा, पंजाबी और बिहारी में गोह और मराठी में बीस-कोबरा अथवा घोरपड कहते हैं। कहा जाता है कि सिंहगढ़ पर चढ़ाई के दौरान शिवाजी के सेनानायक तानाजी घोरपड से रस्सी बाँध कर किला चढ़ने में सफल हुए थे।

गोह का शिकार वन्यजीवन संरक्षण अधिनियम की अनुसूचि के प्रावधानों को लागू करता है, जोकि शेर के शिकार पर लागू होते हैं। इसके बावजूद, शिकारी गोह के अंगों को या उनकी कमर तक तोड़ कर उन्हें निष्क्रिय कर देते हैं। उनका खून रम के साथ पीते हैं; इनकी चर्बी से घी बना कर ताकत पाने के लिए प्रयोग करते हैं; इनके मांस की मांग तथाकथित औषधीय लाभ के लिए रहती है और खाल के अत्यधिक दाम मिलते हैं।

इंडोनेशिया और जर्मनी के शोधकर्ताओं द्वारा २०१३ में हर्पेटोलोजिकल कोन्ज़र्वेशन एण्ड बायोलोजी में प्रकाशित एक अध्ययन के अनुसार CITES-Convention on International Trade in Endangered Species (अंतर्राष्ट्रीय विलुप्तप्राय: प्रजाति सम्मलेन) के तहत गोह की सभी प्रजातियाँ संरक्षण प्राप्त होने के बावजूद उनका अवैध कारोबार धड़ल्ले से चल रहा है। खाल के लिए शिकार किये जाने वाले सरीसृपों के सर्वाधिक बड़े तीसरे समूह में घड़ियाल और सांप के बाद गोह आती हैं। हैंडबेग, बैल्ट, घड़ी के पट्टे और पालतू प्राणी (पकड़ी गइ गोह में से दो तिहाई तो रास्ते में ही मर जाती हैं) का व्यापार इसके लिए उत्तरदायी है। उदाहरणतः पश्चिमी जगत के लिए विलासिता की वस्तुओं में इनकी खाल प्रयुक्त करने के लिए प्रतिवर्ष इंडोनेशिया में ४,५०,००० पानी की गोह मारी जाती हैं। अंदेशा है कि यदि वर्तमान दर से यह व्यापार चलता रहा तो इस अति-शोषण के चलते गोह की प्रजाति विलुप्त हो जायेगी।

समग्र का हिस्सा

लोगों को लगता है कि घड़ी का पट्टा चमड़े की इतनी छोटी व मामूली चीज़ है कि उससे क्या होना जाना है। नीचे दिये गए पांच ठोस कारण यह बताने को पर्याप्त है कि इसे क्यूँ नज़रअंदाज़ नहीं किया जाना चाहिये।

कभी भी चमड़े का एक छोटा सा टुकड़ा प्राप्त नहीं किया जा सकता है। गोह के शरीर से पूरी की पूरी चमड़ी उधेड़नी पड़ती है और बाद में उसे छोटी काटनी होती है। तात्पर्य यह कि गोह को पहले पकड़ कर उसे मारना पड़ता है।

घड़ी के पट्टे पर छोटा सा दिखने वाला खाल का टुकड़ा वास्तव में जीवित गोह की चमड़ी का बहुत बड़ा हिस्सा होता है।

ज़रा सोचिये, ऐसे छोटे से घड़ी के पट्टे के लिये गोह को मारा जाता है!

धीमे धीमे परंतु, निश्चित रूप से ये घड़ी के पट्टे गोह को विलुप्ति की कगार तक ले जा रहे हैं।

यदि मांग न होती तो अन्यथा गोह को मारा न जाता। विलासिता की वस्तुओं की बाज़ार में बढती मांग के ज़रिए उपभोक्ता गोह के अवैध शिकार और अवैध व्यापार को परोक्ष रूप से प्रोत्साहित कर रहे हैं।

क़त्ल किये गए प्राणी की खाल से नकारात्मक तरंगें उत्पन्न होती है, जोकि उससे बनी चीज़ें पहनने वाले के लिए हानिकारक सिद्ध हो सकती है।

मांस के लिए हत्या

गोह को मांस और अन्य प्रयोग के तहत विभिन्न उत्पाद (उदा: उन्हें उबाल कर निकाली गयी चर्बी, जिसका प्रयोग ग्रामीणजनों के द्वारा विभिन्न रोगोपचार के लिए होता है) के लिए मारा जाता है। अवैध होने के बावजूद, गोह की खाल फैशनेबल सामग्री के बनाने में बड़ी मात्रा में प्रयुक्त होती है। घुमोट, गोह की खाल से मढ़ा मिटटी का घड़ा गोवा में नगाड़े के रूप में प्रयुक्त होता है। वन्यजीवन अधिकारी भी जिसे अनदेखा करते हैं, ऐसा एक तथ्य है, बड़ी गोह की खाल को खिंच कर तबला बनाने में प्रयोग, जोकि कर्नाटकी संगीत के वाद्य के रूप में प्रयुक्त होता है।

इसमें कोई अचरज नहीं है कि कुछेक पशु-संरक्षण समर्थक (जो प्राणियों को पालने के बजाय जंगल में रहने देना अधिक मूल्यवान समझते हैं) ने सुझाव दिया

गोह सुंदर नहीं दिखती हो, परंतु, उसके जीवन का अनादर करने का यह कोइ कारण नहीं है!
तसवीर सौजन्य: dreamstime.com

है कि घुमोट गोह की खाल के बदले बकरियों की खाल को प्रयुक्त किया जाना चाहिए बी.डब्ल्यू.सी. कड़ाई से इस सुझाव की भर्त्सना करती है, क्योंकि, हमारी संस्था दोनों प्रजातियों का समान आदर करती है।

घोरपड का मांस ₹ २०० से ४०० प्रति टुकड़े के दर से बिकने के समाचार अखबारों में आने के पश्चात वन विभाग ने ऐसे ढेर सारे निष्क्रिय किये गए गोह पकड़े थे, जिनकी पूंछ को उनकी गर्दन के इर्दगिर्द लपेटा गया था। जनवरी, २०१० में राजस्थान के दौसा में से शिकार करने वाले एक आदमी से ४० गोह बरामद की गई थी। इन्हें वह मांस, खाल, नाखून के हिसाब से प्रति गोह ₹ २,०००/- के दर से बेचने वाला था। (कहा जाता है कि राजस्थान में प्राप्त गोह बारिश के मौसम में ही विषैली होती है।)

सैंडा तेल कामोत्तेजक माना जाता है, मालिश के लिए उपयोगी और गठिया रोग में राहत देता है। (संयोगवश, गर्म अरंडी का तेल भी ऐसे दर्दों और पीड़ा में चमत्कारिक इलाज सिद्ध होता है।) दशकों पूर्व, कमर तोड़ कर निष्क्रिय की गई गोह से निकाला गया तेल रास्तों पर बिकता था, जिसे खरीदने के लिए इस क्रूरता के साक्षी लोग कतार में खड़े होते थे।

अवैध शिकार और बचाव

२०१२ में आंध्रप्रदेश के मछलीपट्टम में वन अधिकारियों की जानकारी के बाहर मछली बाज़ार में पिंजरे में बंद ज़िन्दा गोह बेचीं गई। उनकी कीमत उस दिन की मांग पर आधारित रहती है। जोकि, प्रति गोह ₹ १०००/- के आसपास में बिकती है। जो इन्हें खरीदते हैं, वे मानते हैं कि इनका मांस कमर और पुट्ठे के दर्द में और तेल गठिया के दर्द में राहत देता है।

फिर भी, गोह की सर्वाधिक बिक्री दीपावली के पूर्व के रविवार को होती है इस समय के दौरान तमिलनाडु के कांचीपुरम में बाज़ार में डेढ़ कि. ग्रा. से अनधिक वजन की गोह मिलती हैं, जिनमें से ३०० ग्राम के करीब मांस की प्राप्ति होती है।

२०१३ में तमिलनाडु के दो लोगों से गोह बरामद हुई, जिन्हें वे बेंगालुरु में बेचने की कोशिश कर रहे थे। पुलिस द्वारा इन गोह को बचाने के बाद उन्हें वन विभाग के सुपुर्द की गई थी।

गोह का अवैध शिकार धड़ल्ले से होता है। २०१४ में भद्रा टाईगर रिज़र्व –बाघ शरणस्थली– में सात शिकारी पकड़े गए थे। जंगल में स्थित उनके अड्डे से पूर्ण विकसित ज़िंदा गोह बरामद की गई। उन्होंने उसे मार कर खाने के लिए पकाने की योजना बनाई थी।

उसी वर्ष के उत्तरार्ध में एक महाकाय गोह भटकते हुए बरेली के एक घर में घूस गई। चार फिट लंबी और एक फूट लंबी जबान वाली यह गोह सांप की भाँति फुत्कारती हुई लोगों को छोटे कद की मगर का आभास दिला रही थी। पूर्व में ऐसी घटना घटने पर, जब छोटे कद की गोह पकड़ी गई थी, उसे रामगंगा के तट पर छोड़ा गया था। परन्तु, इस बार, वनपाल अधिकारी, जो उसे पकड़ने गए थे दो श्रमिकों की सहायता से उसने भाले से गोह को मार दिया और उसके मृतदेह को लेकर चलते बने। उप-मंडलीय वन अधिकारी से इस मामले के विषय में पूछे जाने पर उन्हों ने ऐसी घटना की जानकारी न होना बताया।

हालांकि, अन्यत्र बचाव और पुनर्वसन की कार्रवाई के किस्से भी सामने आये हैं उदहारणतया, २०१५ में कोलकाता के 'ला मार्टिनियर गर्ल्स' में एक गोह को बचा कर पुनर्वसित किया गया था। २०१५ में ही अन्य एक घटना में मुंबई के निकट वसई के औद्योगिक क्षेत्र में पानी की टंकी में से दो फिट लंबी गोह को बचा लिया गया था। उसने टंकी में १६ अंडे भी दिये थे, जिनमें से १३ बरामद किये जा सके थे।

हमें चाहिए कि हम ऐसी क्रूरता के न तो साक्षी बनें, न ही इसके अवैध व्यापार को बढ़ावा दें। हमारी एक 'ना' ऐसे अवैध व्यापार और अंतत: ऐसी हिंसा पर रोक लगाएगी।

जैन विगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन विगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भेजना चाहते हैं, तो पत्र/ई-मेल के द्वारा भेजें। विगन से हमारा तात्पर्य यह है कि शाकाहारी लोगों की ऐसी श्रेणी, जोकि खाने-पीने में प्राणिज पदार्थ से बनी किसी भी वस्तु के प्रयोग से दूर रहते हैं।

खजूर

खजूर रेशे और शर्करा का संयोग होकर सर्वाधिक मीठा फल है। खजूर में पोटेशियम, तांबा, मेंगेनिज़, मैग्नेशियम प्रकार की खनिज और विटामिन बी ६ होते हैं। इसके उपभोग से भूख व शरीर के वज़न में वृद्धि होती है। इस से लौह की कमी और रक्ताल्पता के निवारण में सहायता मिलती है। कब्ज़ में राहत मिलती है, हृदय और दिमाग का स्वास्थ्य सुधरता है, प्रदाह नाशी है, रक्तचाप कम होता है और दिमाग के दौरे -स्ट्रोक- का जोख़िम कम करता है। गर्भावस्था के दौरान और पश्चात् स्वास्थ्यलाभ को सुनिश्चित करता है।

यदि कोई व्यक्ति अपना उपवास खजूर खा कर तोड़ता है, तो उसे अधिक खाने की आवश्यकता न रहेगी, क्योंकि, खजूर खाने से भूख के दुःख का शमन होता है। साथ ही, एक लोकोक्ति है कि दिन में केवल एक ही खजूर खाने से आँखों की रौशनी जीवनभर बनी रहती है। वास्तव में किसी टोनिक की अपेक्षा खजूर अच्छा परिणाम देता है।

ज़ोला/पतली/नोलेन गुड़ (खजूर से बना ताज़ा गुड़) खजूर-ताड़ी के रस का अर्क है, जिसे मिट्टी के बर्तन में झाड़े की रात में इकट्ठा करके उबालने के बाद सफ़ेद प्रवाही के रूप में उसका प्रयोग बंगाली मिठाई बनाने में, पीले ठोस अथवा सख्त कत्थई गुड़ के समान टॉफी के रूप में प्रयुक्त किया जाता है।

खजूर-तिल लड्डू (४ व्यक्तियों के लिये)

सामग्री

२ कप सफ़ेद तिल
१ १/२ कप खजूर के टुकड़े
१ कप खोपरे का चूरा
१/४ कप खोपरे का पाउडर

बनाने की विधि

बीजरहित खजूर के अच्छे से टुकड़े करें।

सूखे तिल को मध्यम आंच पर सुनहरे होने तक भूनें।

ठंडा होने दें।

खोपरा डालें। मिश्रण करके दरदरा पिसें।

खजूर के साथ मिला कर गोले बनाते हुए लड्डू का आकार दें।

खोपरे के पाउडर में मलें।

बी.डब्ल्यू.सी. द्वारा जांचे-परखे व आस्वाद किये गए स्वादिष्ट व्यंजनों की विधि का संकलन देखने के लिए कृपया *www.bwcindia.org/Web/Recipes/Recipesindex.html* की मुलाकात लें।

प्रकाशक: डायना रत्नागर, अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

सम्पादक: भरत कापडीआ

डिझाईन: दिनेश दाभोळकर

मुद्रण स्थल: मुद्रा, 383 नारायण पेठ, पुणे 411 030

करुणा-मित्र प्राणिज पदार्थ-रहित कागज़ पर मुद्रित किया जाता है, और प्रत्येक बसंत (फरवरी), ग्रीष्म (मई), वर्षा (अगस्त) एवं शिशिर (नवम्बर) में प्रकाशित किया जाता है।

© करुणा-मित्र का प्रकाशनाधिकार ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी के पास सुरक्षित है। प्रकाशक की लिखित पूर्वानुमति के बिना किसी भी प्रकार से किसी भी मुद्रित सामग्री की अनधिकृत प्रतिकृति करना प्रतिबंधित है।

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040
टेलिफोन: +91 20 2686 1166 फैक्स: +91 20 2686 1420
ई-मेल: admin@bwcindia.org वेबसाईट: www.bwcindia.org

निजी प्रचलन हेतु Reg. No. 022203/30/86/AL/TC