



## 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 IX अंक 2, ग्रीष्म 2017

# करुणा-मित्र

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत की पत्रिका  
प्राणी अधिकारों के लिए अंतरराष्ट्रीय शैक्षणिक धर्मार्थ ट्रस्ट

## सम्पादकीय

पर्यटन स्थलों पर, विशेषकर समुद्री तट पर आप्रवासियों के आकर्षण के लिए अकेरियम, सागर विश्व (Sea World), डोल्फिनेरियम, ओशनेरियम, जल एवं थीमपार्क आदि सामान्य रूप से देखने को मिलते हैं। ये सभी समुद्री जीवों के प्रति क्रूरता के प्रतीक होने से उनके खिलाफ विरोध के सूर उठने लगे हैं। जहाँ जहाँ पर ऐसे समुद्री जीवों के कारागार हैं, उन्हें बंद करने की मांग बढ़ती जा रही है।

ऐसे में गुजरात से आने वाले यह समाचार आघात और अचरज से सराबोर है। गुजरात सरकार ने इस वर्ष के अपने बजट में प्रावधान किया है कि सोमनाथ के समुद्री तट पर ₹ 350 करोड़ की लागत से ओशनेरियम निर्मित किया जाए। जब अन्यत्र मूक एवं निरीह प्राणियों के ऊपर हो रहे सितम के विरुद्ध जनता जाग्रत होने लगी है, तब यह विचार क्यों?

सोमनाथ एक धार्मिक तीर्थ व हिन्दू आस्था का प्रतीक है। यहाँ पर आने वाले यात्री कई जंगली पक्षियों को मंदिर के आसमान में मंडराते देख प्रसन्न होते हैं। 10 एकड़ में स्थापित होने वाले ओशनेरियम के कारण बड़ी संख्या में समुद्री जीव बंदी अवस्था में होने से अकारण नकारात्मक ऊर्जा उत्पन्न होगी। इस प्राचीन तीर्थ के लिए यह किसी भी सूरत में उचित नहीं है।

ओशनेरियम में समुद्री जीव बंदीवान होने के कारण प्राणियों में संक्रमण-रूत की बीमारी लगने की संभावना बढ़ जाती है। साथ ही, यदि वे बाहर होने पर उनकी जो आयुष्यरेखा रहती, उसकी अपेक्षा बन्धनग्रस्त अवस्था में उनकी आयुष्यरेखा कम हो जाती है। स्वतंत्रता का अभाव और निरंतर कृत्रिम प्रकाश की स्थिति उन्हें भ्रम में रखती है। तनाव के कारण वे आक्रामक रहते हैं। इसके चलते उन्हें अक्सर नशे की औषधि दी जाती है।

260 डिग्री की एंक्रेलिक सुरंग में 300 से अधिक समुद्री जीवों की प्रदर्शनी बड़े अकेरियम, टचपूल शो, सी लायन शो, आदि के माध्यम से बड़ी तबाही को निमंत्रित करेंगे। ₹ 350 करोड़ जोखिम और पाप में डालने के लिए बहुत बड़ी राशि है। क्योंकि, क्रूरता, यातना और अमूमन निश्चित मौत इस में निहित है।

यह बुरी बात है कि समुद्री जीवों को कैद में रखा जाए। इन निरीह मूक प्राणियों को निरंतर अनजान लोगों के निकट रखकर दुलारा जाए। अकल्पनीय रूप से इन बेचारे जीवों को तकलीफ देना तनावपूर्ण है।

समुद्री सिंहों को प्रशिक्षण देना क्रूरता और यातना का पर्याय है। उनके द्वारा गेंद टकरा कर लौटाने का खेल और छल्लों में से कूदना, ताकि उन्हें मृत मछली पुरस्कार के रूप में मिले, सर्कस में होने वाले खेल से कतई भिन्न नहीं है। ऐसे खेलों की पृष्ठभूमि सितम, भय और भूख की यातना बरसाया जाना है। 1998 में चेन्नई के महाबलीपुरम में डोल्फिन सिटी में ऐसे खेल करने के पश्चात् सभी समुद्री सिंह मर गए थे। उससे पूर्व, बल्गारिया से आई 8 डोल्फिन छः माह में ही मर गई थीं।

सोमनाथ में ₹ 350 करोड़ के खर्च पर  
निर्माण होगा विश्व का सबसे बड़ा ओशनेरियम

सोमनाथ आने वाले यात्रियों की संख्या में निरंतर वृद्धि को देखते हुए, सोमनाथ को विश्व के पर्यटन स्थानों का हब बनाने के लिए गुजरात सरकार प्रतिबद्ध होने का सबूत राज्य के हाल ही में घोषित बजट से मिलता है। इसमें सोमनाथ के समंदर तट पर ₹ 350 करोड़ के व्यय पर अत्यधिक बड़ा अकेरियम बनाने का प्रावधान किया गया है। विश्व का अब तक का सर्वाधिक बड़ा ओशनेरियम थाईलैंड में है, यह ओशनेरियम उससे भी बड़ा होगा।



सोमनाथ मंदिर। तसवीर सौजन्य: somnath.org

गुजराती पत्रिका दक्षिण दर्शन के 11 मार्च 2017 के अंक में प्रकाशित समाचार का हिंदी अनुवाद।

2014 में मलेशिया से सूरत के मछलीघर में लाई गई 12 शार्क भारत में आने पर तुरंत ही मृत्यु के अधीन हो गयी थीं।

2016 में कोरिया से मुंबई लाये गए 8 हम्बोल्ट पेंग्विन आने के एक माह में ही 1 पेंग्विन बीमार होकर संगरोध-कोरंटीन के दौरान ही, इससे पहले कि उन्हें जनता के प्रदर्शन के लिए रखा जाए, मर गये। इसके अतिरिक्त, पेंग्विन तो किसी भी सूरत में देखने लायक नहीं होते हैं। बच्चों की टिपण्णी के अनुसार पेंग्विन टीवी में ही देखने लायक होते हैं।

इन सभी तथ्यों के चलते बी.डब्ल्यू.सी. ने गुजरात के मुख्यमंत्री श्री विजयभाई रूपाणी से निवेदन किया है कि सोमनाथ में या अन्यत्र कहीं पर भी ओशनेरियम की योजना रद्द की जाए।

भरत कापडीआ

संपर्क: editorkm@bwcindia.org

## कामोत्तेजक औषधियां

ऐसा माना जाता है कि कामोत्तेजक शक्ति लहू, तेल और कई जीवों के अंगों से आती है। हमारे देश के नगरों में फुटपाथ पर गिरगिट से भरे थैले वाला आदमी पाया जाना एक आम दृश्य है। वह उनकी रीढ़ की हड्डी तोड़ कर उनको उबालने के लिए स्टोव पर चढ़ाता है, जिससे पाया जाने वाला तेल कामोत्तेजक बता कर लोगों को बेचता है।

शिकं अथवा गिरगिट का मांस उत्तर अफ्रीकी व्यंजन है। ग्रीस में इस के वाइन के पीने वाले व्यक्ति को अप्रतिरोध्य माना जाता है।

ऐसे ही अन्य तथाकथित कामोद्दीपक औषधों में मोती का चूरा, एल्क नामक प्राणी का सींग, गैंडे के सींग का चूर्ण (अफ्रिका, चीन व भारत में सामान्य), पान में कस्तूरी (भारत), शहद (प्राचीन इजिप्त में नपुंसकता के इलाज के लिए), कुकुरमुत्ता और अण्डों की दुर्गन्ध तक (दोनों फ्रांसिसी कामोद्दीपक), भालू का पित्त और पित्ताशय, अजगर का पित्त, गाय का पित्ताश्म, छिपकली, पेंगोलिन, मुर्गा, समुद्री घोंघा और समुद्री ककड़ी (चीन के व्यंजन), सांप के गुप्तांग, ऊदबिलाव, सिल मछली, बाघ और बाघ की हड्डियों का आसव (ये सभी चीन, ताइवान और दक्षिण कोरिया में सामान्य), कोब्रा एवं



बत्तख का अंडा भूषण के साथ, जिसे फिलिपिन्स में बलूत के नाम से जाना जाता है।  
तसवीर सौजन्य: Bizarre Foods

समूचे विश्व में लोगों के द्वारा अपने काम कौशल को बढ़ाने के लिए अजीब तरह की कामोद्दीपक औषधियों का प्रयोग किया जाता है। दुर्भाग्यवश, इससे कोई लाभ नहीं होता है, पर मासूम जीवों के प्राण जाते हैं, कहती हैं निर्मल निश्चित।

अन्य साँपों का ताज़ा आसव (चीन, ताइवान, थाईलैंड, इंडोनेशिया, वियतनाम, कोरिया और कम्बोडिया) और सिंह की हड्डियों से बने शरबत (दक्षिण अफ्रिका) का समावेश होता है।

२० दिन के भ्रूण वाले बत्तख के अण्डे भी फिलिपिन्स में कामोद्दीपक माने जाते हैं और सड़कों पर बेचे जाते हैं। वहीं पर कुत्ते का और भेड़िये का मांस और कोब्रा का मांस कामोद्दीपक माना जाता है। चीन में तो कोब्रा के खून का भी उपभोग किया जाता है। बैल की जननेंद्रिय से बनने वाले बेट एण्ड बोल सूप को फिलिपीन्सवासी कामोद्दीपक मानते हैं।

हिरन के शिशु के आसव को चावल के आसव की भांति जड़ीबूटी के साथ चीन, जापान और कोरिया के पुरुषों के द्वारा उपभोग किया जाता है। फूगू अथवा ब्लोफ़िश, ऐसा घातक जापानी कामोद्दीपक है, जोकि, अक्षरशः जानलेवा ज़हर साबित होता है।

मेक्सिकन लोग कछुए के अण्डों को कामोद्दीपक मानते हैं। दक्षिणी अमरिका के कोलंबिया की संस्कृति में क्रीनलीफ कटर चींटी को नमक में भिगो कर भूना जाता है एवं शादियों में पारंपरिक उपहार के तौर पर दिया जाता है।

स्पेनिश मक्खी कामोद्दीपक जैम, जिसे दावामेस्क कहते हैं, उत्तरी अफ्रिका से है। भारत में झींगुर अथवा कैंथराइड से सर का तेल (हेयरऑइल) बनाया जाता है।

कड़कनाथ/काली मासी के नाम से मशहूर मध्यप्रदेश की घनी काली मुर्गियों का उपभोग 'शक्तिवर्धक' के रूप में किया जाता है। इस सूची में ताज़ा जुड़ने वाली घरेलू चिड़िया है। उनकी कम हो रही आबादी के लिए हकीमों के द्वारा नर पक्षियों के मांस से बना शरबत कामोद्दीपक के रूप में होना कुछेक बताते हैं।

तमिलनाडू की यायावर आदिवासी प्रजा नारिकुरावर मोर का शिकार उसके तेल के लिए करते हैं, क्योंकि, वे उसे कामोद्दीपक मानते हैं।

गन्ने के सारभूत मद्य मडू को तमिलनाडू में कामोद्दीपक माना गया है। वास्तव में विभिन्न संस्कृतियों में विभिन्न नशीले पेयों को कामोद्दीपक माना जाता है। पर ये शाकाहारी होते हैं कि नहीं, यह तो सभी की धारणा का विषय बना रहता है।

### कुछ विकल्प

बादाम, सौंफ (रोमन चिकित्सकों के द्वारा अनुशंसित); अनंतामूल/नन्नारी, अश्वगंधा (आयुर्वेदिक जड़ी-नन्नारी शर्बत के रूप में उपलब्ध है और सोडा में मिलाने पर अमरिकी रूट बिर बन जाता है); लाल चन्दन (आयुर्वेदिक जड़ीबूटी औषधि और कामोद्दीपक अगरबत्ती का घटक); अन्नात्तो/सिन्दूर, हिंग, शतावरी, एवोकैडो, केले (भारत में



एक दिन की आयु के कड़कनाथ चूड़े। तसवीर सौजन्य: KVK Hatchery



उर्वरता के संकेतक; रेड अमरिकी लोग भी लाल केलों का अर्क कामोद्दीपक के रूप में पीते हैं); तुलसी, गाजर, अजवाइन, चोकलेट (एजटेक प्रजा इन्हें सर्वप्रथम कामोद्दीपक के रूप में प्रयोग करना प्रारंभ किया था); मैक्सिको व पेरू में लाल मिर्च, कोफ़ी, धनिया, ताज़ा अंजीर (इजिप्त की महारानी इसे नियमित रूप से खाती थी); लहसून, अदरक, जिसेंग, हिमालयन/ तिब्बती गोजी बेरी/“फल वायग्रा”, होर्नी गोट घांस, कटहल बीज (भूने); जेठीमध, कमल के बीज/मखाना, मक्का जड़ (पेरू में उगाये जाने वाले गाजर के समान); सरसों की लेई, सरसों, जायफल (यूनानी शक्तिवर्धक); अनन्नास, पाइननट्स, रास्बेरी, तारा मीरा, केसर (फारसी लोग नवविवाहितों की सेज पर इसे छिड़कते हैं); स्ट्रोबेरी और वेनीला शाकाहारी रसोईघर के कामोद्दीपक हैं।

फार्म IV (कृपया नियम ८ देखें)

करुणा-मित्र समाचार पत्र के स्वाभिव्यक्त सम्बंधित विवरण- प्रत्येक फरवरी माह के अंतिम दिवस के बाद प्रकाशित अंक में प्रकाशन आवश्यक विवरण

प्रकाशन स्थल:

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत)

४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे ४११०४०

प्रकाशन अवधि: त्रैमासिक

मुद्रक का नाम: एस. जे. पटवर्धन

क्या भारत के नागरिक है: हां

पता: मुद्रा, ३८३ नारायण पेठ, पुणे ४११०३०

प्रकाशक का नाम: डायना रत्नागर, अध्यक्ष

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत)

क्या भारत के नागरिक है : हां

पता: ४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव

वानवडी, पुणे ४११०४०

संपादक का नाम: भरत कापडीआ

क्या भारत के नागरिक है: हां

पता: ४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव

वानवडी, पुणे ४११०४०

उन व्यक्तियों के नाम व पते जो समाचार पत्र के स्वामी हैं तथा जो समस्त पूंजी के एक प्रतिशत से अधिक से साझेदार या हिस्सेदार हो:

अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत)

४ प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे ४११०४०

मैं, डायना रत्नागर, एतद् द्वारा घोषित करती हूँ कि मेरी अधिकतम जानकारी एवं विश्वास के अनुसार ऊपर दिया गया विवरण सत्य है।

हस्ताक्षरित

डायना रत्नागर, (प्रकाशक)

दिनांक: १ मार्च २०१७

## अंजीर

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी को बारबार यह पूछा जाता है कि क्या अंजीर में कीटाणु होते हैं, ताकि वह मांसाहारी हो जाए। उत्तर है, हाँ और ना।

अंजीर और उसका ततैया लाखों वर्षों से अभिन्न हैं। क्योंकि, यह ततैया अंजीर के पौधे का एकमात्र परागणकर्ता है।

अंजीर, वास्तव में फूल है, जो अंजीर का ततैया। तसवीर सौजन्य: Dimijian Images भीतर की ओर खिलते हैं। नर वृक्ष में से आने वाले अंजीर पराग हैं, जबकि मादा वृक्ष के अंजीर खाद्य हैं।

जब मादा ततैया नर अंजीर में प्रवेश करता है, तब वह आसानी से अंडे देता है। नर, जोकि अंडे सेते हैं, मादा के गर्भाधान के पश्चात् सामान्यतः भीतर ही मर जाते हैं अथवा बड़ी मुश्किल से बाहर निकल पाते हैं, क्योंकि वे पंखविहीन होते हैं। परन्तु, मादा ततैया पराग के साथ आसानी से बाहर निकल जाते हैं और अंडे देने का चक्र कायम रखते हैं।

जब कोई मादा ततैया मादा अंजीर में प्रवेश करता है तब वह उसमें फँस जाता है, बाहर नहीं निकल पाता है। परन्तु, घुटन से मरने के पूर्व वह अंडे देता है। फलतः उक्त अंजीर में एक मुर्दा मादा ततैया रह जाता है। अंजीर उस मुर्दे को अपने में समाहित कर लेता है और वह पके फल का हिस्सा बन जाता है। उसके अभाव में अंजीर न तो पक्व होता है, न ही खाने लायक। यही वजह है कि कुछ शाकाहारी और विगन लोग अंजीर खाना पसंद नहीं करते हैं।

भारत में वाणिज्यिक तौर पर उगाये जाने वाले और बेचे जाने वाले अंजीर इस प्रकार हैं:

साधारण अथवा खाद्य अंजीर अनिषेक फलन की पद्धति-अर्थात् बिना ततैया अथवा परागण के उगाये जाते हैं, ऐसी श्रेणी में आने वाले अंजीर निम्नानुसार हैं: पूना, कोनाड्रिया, मिशन, काडोटा और ब्राउनटर्की।

केप्री अंजीर और वाइल्ड अंजीर खाद्य नहीं हैं। पर, ये नर वृक्ष मादा ततैये के साथ परागण के उद्देश्य से ही उगाये जाते हैं, जिनके अभाव में स्मिर्ना अंजीर का उत्पादन ही नहीं हो सकता है। इस विधि से उगाये जाने वाले अंजीर की प्रमुख वरायटी को केलिमिर्ना कहते हैं।

अंत में सेन पेड्रो की पहली फसल, जिसे ब्रेबा के नाम से जाना जाता है, अनिषेक फलित अर्थात् बिना ततैया अथवा परागण के तैयार किया जाता है। परन्तु, इसमें भी प्रथम अथवा दूसरी फसल स्मिर्ना अंजीर की भाँति परागण के माध्यम से ही उगाई जाती है।

यह जानना रोचक है कि अंजीर ही एकमात्र वृक्ष नहीं है, जो ततैया के द्वारा परागण के माध्यम से पनपता हो। वटवृक्ष, आदि ऐसे हज़ारों वृक्ष हैं, जो विभिन्न ततैयों के द्वारा परागण पाकर फलित होते हैं। प्रत्येक प्रजाति के वृक्ष के अपने अपने ततैया होते हैं, अन्य किसी ततैया के द्वारा उसका परागण नहीं हो सकता है।

करुणा-मित्र

ग्रीष्म 2017

## 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।

### आम

आम फलों का राजा है। पके और कच्चे दोनों आम लाभदायी हैं। इनके सेवन से कैंसर की रोकथाम होती है, कोलेस्ट्रॉल में कमी होती है, त्वचा शुद्ध होती है, दिमाग के स्वास्थ्य में सुधार होता है, पाचन में सुधार होता है और प्रतिरक्षा प्रणाली को बढ़ावा मिलता है।

पके आम में विटामिन 'A' अधिक होता है और आँखों के लिए लाभकारी है। जबकि, कच्चे आमों में पके आमों की अपेक्षा विटामिन 'C' अधिक होता है। इनमें विटामिन 'B' भी होता है, जोकि, स्वास्थ्य को अच्छा बनाये रखने के लिए उत्तरदायी होता है। पर, शरीर के भीतर पथरी के विकसित होने के साथ साथ कच्चे आम में निहित पेक्टिन में कमी होती है। याद रहे, कच्चे आम का सेवन सीमित रूप से किया जाना चाहिए- दिन भर में एक-दो से अधिक नहीं।

आम का सीजन न होने पर आम पापड़ और आमचूर का प्रयोग किया जाता है। आम पापड़ (जोकि मीठा होता है), पके आम के रस में शक्कर और नमक मिला कर बनाया जाता है। जबकि, आमचूर कच्चे आम से निर्मित होता है। आम को पतले टुकड़ों में काट कर कुछेक दिनों के लिए टूटने लायक होने तक धूप में सुखाया जाता है। बाद में उसे पीस कर चूरन बनाया जाता है।

पके आम के रस, जिसे मौसम के बाहर भी उपयोग के लिए तैयार पैकेज्ड स्वरूप में बेचा जाता है, उसी प्रकार आम का अचार, चटनी, कैंडी, जाम, मिठाई, स्कॉश और जूस लोकप्रिय हैं। कच्चे आम का जूस भी ताज़गीदायक है।



## आम का पना (८-१० गिलास)

### सामग्री

- ३०० ग्राम मध्यम आकार के कच्चे आम
- ३/४ कप चीनी
- काला नमक, स्वाद अनुसार
- २०-३० पत्तियां पुदीना
- १/२ छोटा चम्मच काली मिर्च
- २ छोटे चम्मच भुना जीरा पाउडर

### बनाने की विधि

- कच्चे आम धोईये। इन्हें छील कर गुठली से गूदा अलग कर लीजिये।
- इस गूदे को एक कप पानी डालकर उबाल लीजिये।
- इस उबले पल्प को मिक्सी में चीनी, काला नमक और पुदीना की पत्ती मिलाकर पीसें।
- एक लीटर ठंडा पानी मिलाईये, छानिये, काली मिर्च और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें।
- आम का पना तैयार।
- इसे एकदम ठंडे बर्फ के क्यूब डाल कर परोसें।
- परोसते समय पुदीने की पत्तियों से सजाया जा सकता है।
- आम के पने को फ्रिज़ में रख कर ३-४ दिन तक प्रयोग में लाया जा सकता है।

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](http://www.bwcindia.org/Web/Recipes/Recipesindex.html) की मुलाकात लें।

प्रकाशक: डायना रत्नागर, अध्यक्ष, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत सम्पादक: भरत कापडीआ डिज़ाईन: दिनेश दामोळकर 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।