



## 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 10 अंक 4, शिशिर 2020

# करुणा-मित्र

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

## बोन चाइना

बोन चाइना की निर्माण प्रक्रिया हिंसापूर्ण है, इसे अपने घर से दूर रखें, कहते हैं, भरत कापड़ीआ

**अ**धिकांश लोग स्वीकार करते हैं कि प्राणियों का क़त्ल मांस और खाल के लिए होता है। परन्तु, बहुत कम लोगों को यह एहसास है कि कई उत्पादों के घटक प्राणियों की हड्डियाँ, खुर, और सींग होते हैं। Global Agri System के अनुसार भारत में मवेशी से तकरीबन २१ लाख टन हड्डियाँ पैदा की जाती हैं।

जैसे कि मांस और चमड़ा एक ही सिक्के के दो पहलु हैं, हड्डियाँ भी इसी प्रकार बीच की कड़ी है, क्योंकि कसाई को इनकी भी खासी कीमत मिल जाती है। गाय, बैल और भैंस, आदि मवेशी की हड्डियाँ सामान्यतया प्रयुक्त होती हैं। ऊंट और घोड़ों की हड्डियाँ भी प्रयुक्त की जाती है। जब हाथीदांत के उपयोग पर पाबंदी लगी, तब अधिकांश कारीगरों ने तुरंत ही ऊंट और घोड़ों की हड्डियों का प्रयोग शुरू कर दिया था।

कत्लखानों से प्राप्त मवेशी की हड्डियों का प्रयोग जडाऊ काम, प्रदर्शन की वस्तु (शो पीस), सस्ते आभूषण, आदि हस्तशिल्प बनाने में होता है। विडंबना यह है कि गोमांस का निर्यात प्रतिबंधित होते हुए भी इन वस्तुओं का निर्यात करने दिया जाता है।

### बोन चाइना की सच्चाई

<https://youtu.be/irJy87xHHPg>



बी डब्ल्यू सी ने हाल ही में सदस्यों और अन्य लोगों को दिखाने के लिए हिंदी में डेढ़ मिनट की एक शैक्षणिक फिल्म का निर्माण किया है, जिसमें बोन चाइना के निर्माण में हड्डियों का वास्तविक रूप से उपयोग किया जाता है। एक नज़र डालिए।

यूरोपीय संघ में जनवरी २०१७ में हड्डियों, सींग और खुर एवं उनके उत्पाद, ओसिन (हड्डियों का कोलाजन), व्हेल मछली की हड्डियों को छोड़कर अन्य कारीगरी की गई हड्डियाँ, कारीगरी किये गये सिंग, मूंगा और नक्काशी की गई अन्य प्राणिज सामग्री, और उनसे बनी चीज़, वस्तुएं, बटन और ढक्कन, आदि के निर्यात की छूट थी। परन्तु, इसके लिए पोत-लदान अनापत्ति प्रमाणपत्र (शीपमेंट क्लियरन्स सर्टिफिकेट) और उत्पाद प्रक्रिया प्रमाणपत्र (प्रोडक्ट प्रोसेस सर्टिफिकेट) लेना आवश्यक था। जोकि, वास्तव में किसी भी प्राणी गौण-उत्पाद के भारत से यूरोपीय संघ में निर्यात के लिए आवश्यक औपचारिकता है।

प्रमुखतया मवेशी, छोटे, स्वस्थ प्राणियों को कत्ल करके उनसे पायी गई ताज़ी हड्डियाँ (जोकि, भुरभुरी न हो) क्रश करके बेची जाती हैं और उनका निपटान निम्नानुसार किया जाता है:

- सर्वप्रथम हड्डियों से खून और वसा या पशु-चरबी दूर करके पालतू पक्षी, प्राणी के आहार के रूप में एवं साबुन, डिटरजेंट उद्योग को बेचा जाता है।
- हड्डियों का चूरा खाद्य जिलेटिन, औषध एवं फोटोग्राफी उद्योग को बेचा जाता है।
- कच्चा या भांप में पका अस्थि-चूर्ण जैव-उर्वरक और पशु-आहार के रूप में बेचा जाता है।
- उबले हुए सींग और खुरों को जैविक खाद्य के रूप में बेची जाती है।
- मांस और अस्थि-चूर्ण पशु-आहार के रूप में बेचा जाता है।
- अस्थि-भस्म को कुक्कुट-आहार के रूप में एवं बोन चाइना बनाने के लिए सिरेमिक उद्योग को बेचा जाता है।
- हड्डियों का पिसान हड्डी-कोयला बनाने हेतु कच्ची सामग्री के रूप में बेचा जाता है।

शक्कर निर्माण में हड्डी का प्रयोग सर्वसाधारण परिकल्पित बात के विषय में स्पष्टीकरण आवश्यक है: (क) भारत में चीनी को विरंजित करने के लिए अब हड्डी प्रयोग में नहीं लायी जाती है। (ख) अद्यतन चीनी निर्माण टेक्नोलोजी ने बोन चार-हड्डी के कोयले (जला कर राख की गई प्राणिज हड्डियाँ, जिन्हें प्राकृतिक



कार्बन भी कहते हैं) का प्रयोग कम कर दिया है। परन्तु, चुकन्दर की शक्कर (बिटशुगर) निर्माण प्रक्रिया यदि कच्ची शक्कर वाला चरण दरकिनार करते हुए अविरत प्रक्रिया की जाती है, तो उसके विरंजन हेतु हड्डी के कोयले की आवश्यकता न होगी।

पशुओं की हड्डियों को उच्च तापमान पर जलाया जाता है, जिससे न केवल बोन-चार प्राप्त हो, बल्कि, बोन-ब्लेक, आईवरी ब्लेक और प्राणिज कोयला प्राप्त हो, जिसे मुख्यतया फ्लोराइड दूर करने हेतु जल निस्स्यन्दन करने के लिए, पेट्रोलियम जेली (वेसेलिन) के उत्पादन हेतु क्रूड ऑयल परिष्करण के लिए और पेण्ट, मुद्रण की स्याही, आदि काले रंगद्रव्य के रूप में प्रयोग में लाया जाता है।

फाइन चाइना, बोन चाइना और साधारण चाइना, इन सभी में लगभग ५०% बोन एश (जली हड्डी की राख) समाविष्ट है, जबकि, चीनी मिट्टी-पोर्सलेन-काओलिन अर्थात् मिट्टी से बनती है। चमक के लिए लाख लेपित बरतन को छोड़ सभी मिट्टी के बरतन (क्ले-मिट्टी, क्वार्टज़ और फेल्डस्पार) से, पत्थर के बरतन और अधिकांश सिरेमिक्स बरतन प्राणिज घटकों से मुक्त होते हैं। सिरेमिक सामग्री अजैव और अधात्विक अक्सर क्रिस्टलाइन ऑक्साइड, नाइट्राइट या कार्बाइड होते हैं।

सामान्यतः सामग्री के पीछे 'बोन चाइना' मुद्रित होता है। यदि ऐसा नहीं है, और आप क्रोकरी में बोन एश (हड्डी की राख) है या नहीं, यह सुनिश्चित करना चाहते हैं, तो उसे प्रकाश के सामने पकड़ कर रखें और कप के नीचे अथवा प्लेट के नीचे अपनी ऊँगली रखते हुए उसे वर्तुलाकार में घुमाएं। बोन चाइना पारभासी-स्वच्छ-होने से आपको अपनी ऊँगली की हरकत दिखाई देगी।

बोन चाइना बनाने हेतु प्राणियों की हड्डियों को समग्रतया साफ़ की जाती हैं और उनकी भली भांति सफाई करने के लिए उन्हें १,००० सेन्टीग्रेड तक के तापमान पर गर्म किया जाता है। तत्पश्चात् पानी मिलाते हुए उन्हें पिसा जाता है। हड्डियों की यह राख बोन चाइना का आवश्यक घटक है, हड्डियों का फोस्फेट बिटा ट्राईकेल्शियम फोस्फेट पैदा करता है और हड्डियों के अन्य मिश्रण से एनोर्थाईट नामक केल्शियम क्रिस्टल पैदा होते हैं।



हड्डियों से बोन चाइना तक

मुंबई में शादी-ब्याह में भोजन परोसने के लिए एक ही बार प्रयोग में लाये जाने वाले (डिस्पोजेबल) प्लेट-चम्मच, आदि 'हरित' बरतन का प्रयोग होने लगा है। वे गन्ने, ज्वार और गेहूं प्रकार के पौधों से बनाये जाते हैं। चम्मच और छुरी-कांटे मक्के के स्टार्च से बनाये जाते हैं। बोन चाइना का ऐसा विकल्प एवं एक प्रयोग के बाद फेंक देने वाले प्लास्टिक प्लेट और चम्मच भारतभर में सर्वप्रथम हैदराबाद की एक उद्यमी संस्था बेकीज़ फूडज़ के द्वारा तैयार किये गये हैं। यह खाद्य कटलरी सामग्री ज्वार, चावल, गेहूं के आटे से बनती है। कुछेक सामग्री में शक्कर, अदरक या काली मिर्च भी मिलायी जाती है। एक अन्य विकल्प के रूप में मिट्टी के बर्तनों की हमारी पुरानी परंपरा वापस लौट आई है। दीपावली के दिये, रस्मो-रिवाज़ में प्रयुक्त हांडी, शकोरे मिट्टी से बनते हैं। उनकी निर्माणप्रक्रिया क्षेत्र के अनुसार बदलती रहती है। परन्तु, मूलतः टेराकोटा के बरतन बनाने के लिये प्रयुक्त तलछटी मिट्टी नवीकरण के योग्य संसाधन है। इसके बनाने की प्रक्रिया में किसी रसायन का प्रयोग न होने से और प्रदूषण न होने के कारण यह पर्यावरण प्रोत्साहक है। टेराकोटा से बने रसोई और परोसने के बरतन बोन चाइना का श्रेष्ठ विकल्प है, क्योंकि इन्हें अच्छे से पकाये जाते हैं और ये अच्छी गुणवत्ता के हैं।

उदाहरणतया, उत्तरप्रदेश में आजमगढ़ के चाय के कप चमकदार काले रंग के होते हैं, क्योंकि, उन्हें गाढ़े होने तक पकाया जाता है। भट्टी में सूखे पत्ते डाले जाते हैं और अंत में मिट्टी काजल सी काली हो जाती है। बाद में सरसों का तेल पोता जाता है और फिर से पकाया जाता है, तब जाकर काला रंग और चमक स्थायी हो जाते हैं। मणिपुरी लोंगी पोटररी के लिए सुख्यात है, ये बरतन भी काले होते हैं। इस काले रंग के लिए मिट्टी में काले पत्थर का चूरा मिलाया जाता है, हालांकि, इन्हें टेराकोटा के समान ही पकाए जाते हैं। इनके कप

के हैंडल और कोर को बेंत से उकेर कर विशिष्ट रूप से सुशोभित किये जाते हैं। मिट्टी के बरतन के लिए एक अन्य स्थान सुख्यात है। वह है कच्छ-गुजरात में स्थित गुंदियाली ग्राम। वहां के कारीगर केवल अपने हाथों से जल-संग्रहण के लिए खूबसूरत आकार के मटके और घड़े बनाते हैं। वे इन बरतन के उपर बहुत ही बढ़िया डिज़ाइन भी बनाते हैं।



२०१७ में अपने राज्य को प्लास्टिक-मुक्त बनाने के उद्देश्य से केरल के शुचित्व फाउन्डेशन ने एक अभियान के तहत राज्य के सभी शादी और अन्य अवसरों के आयोजकों को आह्वान किया कि वे भोजन प्लास्टिक के प्लेट-चम्मच में परोसने के बजाय कदली-पात्र में ही परोसें और पानी डिस्पोज़ेबल प्लास्टिक ग्लास में देने के बजाय स्टील के ग्लास में दें। इफ्तार-पार्टी के कई आयोजकों ने इस आह्वान का सम्मान करते हुए ऐसा ही किया।

हड्डी की राख का प्रयोग पौधों के लिए खाद के रूप में भी किया जाता है। विकल्प के रूप में इसका प्रयोग सल्फ्यूरिक एसिड के साथ संसाधित करते हुए होता है, ताकि वह भूमि में अच्छे से रिस सके।

कसाईखाने से प्राप्त हड्डी का चूरा बोन मिल या खाद के काम में आता है। बोन मिल (हड्डी का चूरा) का प्रयोग एक ज़माने में मनुष्य के आहार में कैल्शियम की पूर्ति करने के लिये होता था। लेकिन अब इसमें विषैली धातुओं के दूषण के कारण इसकी अनुशंसा नहीं की जाती है। मेड काऊ रोग के डर के कारण भी अब इसका प्रयोग मनुष्यों के आहार में कैल्शियम की पूर्ति के लिये नहीं होता है।

प्राणियों की हड्डियों और अन्य अंगों का अन्य उत्पन्न जिलेटिन है, जिसका प्रयोग अभी भी प्रचलित है। इसकी निकास भी की जाती है। यह प्रायः जेली का पर्याय है। हालांकि, वनस्पति-गोंद से निर्मित क्रिस्टल उपलब्ध हैं। बहुत सारे खाद्यों (E 441) का घटक होने के अतिरिक्त जिलेटिन का व्यापक प्रयोग औषधि निर्माण में केप्सूल बनाने में होता है। औषधि निर्माता दावा करते हैं कि केप्सूल में वे भैंस की हड्डियों का प्रयोग करते हैं, परन्तु देखने से यह सुनिश्चित नहीं हो पाता के हड्डियाँ भैंस की हैं या गाय की। काफी कम मात्रा में जिलेटिन का प्रयोग सौन्दर्य प्रसाधन, फोटोग्राफिक पेपर और गोंद उद्योग में भी होता है। इसका विकल्प समुद्र-घास, केरेजिनन - समुद्र से प्राप्त एक घांस, पेक्टिन, कोन्याक (एक जड़ीबूटी) और सेलूलोज़ हैं।

यहाँ पर कार्टिलेज या उपास्थि का उल्लेख करना अनुपयुक्त न होगा, क्योंकि, हड्डी और कार्टिलेज दोनों संयोजी टिशू को आलंबन देते हैं। गाय के कार्टिलेज का प्रयोग गठिया की चिकित्सा, ज़ख्म के भरने, त्वचा रोग और कुछ कैंसर की चिकित्सा में होता है। तथापि, इसके संसर्ग से मेड काउ रोग और बोवाइन स्पोंजिफोर्म एन्सेफ़ेलाइटिस (बीएसई) रोग के संक्रमण की उच्च संभावना रहती है। बहुत कम लोग जानते हैं कि दुनियाभर में बच्चों को आंत या पेट की जलन से सुरक्षा प्रदान करने हेतु दी जाने वाली वेक्सिन रोटोवाइरस और शल्य चिकित्सा के दौरान खून जमने से बचाने के लिए दी जाने वाली थ्रोम्बिन नामक दवाई में गाय के भ्रूण से प्राप्त गोजातीय सीरम प्रयुक्त होता है।

लोगों को भ्रम है कि हड्डी के आभूषण प्राचीन बात है या केवल जनजातियों के भीतर ही होती है। परन्तु, आज भी इनका निर्माण होता है एवं बेची जाती है। हड्डी, सींग, बारहसींगे के सींग के भाग, दांत, नाखून, पंजे, विशालकाय हाथी के हाथीदांत, भैंसे और गैंडे के सींग (वैध एवं अवैध दोनों), इन सबका प्रयोग इन आभूषणों की बनावट में होता है। इन अलंकारों में प्रयुक्त हड्डियों को पहले साबुन के द्रावण से धोया जाता है, बाद में कड़े ब्रश से सफाई की जाती है, ताकि उनसे चिपका मांस, उपास्थि और स्नायु दूर हो जाएं। तत्पश्चात इन्हें मंद किये गये हाईड्रोक्लोरिक या सल्फ्यूरिक एसिड में उबाला जाता है, जब तक कि उसमें से चिकनाहट दूर न हो। बाद में इसे सुखाकर ब्लीच किया जाता है। अंततः काटना, नक्काशी और उकेरना। इसमें कोई संदेह नहीं कि इन प्रक्रियाओं के दौरान खतरनाक रसायनों का प्रयोग किया जाता है।

पक्षियों की हड्डियाँ छोटी होने के कारण आसानी से खुदाई की जा सकती हैं और सांप की रीढ़ तो मानो, बने बनाये मनके के रूप में मिल जाते हैं। पूर्व में पशुओं के स्नायुओं को इन मनकों को बांधे रखने के लिये प्रयुक्त किया जाता था। लेकिन अब इनके स्थान पर चमड़े की डोरी का प्रयोग होता है। हड्डी के अलंकारों में पंख, कवच, हड्डी के राख की पच्चीकारी जड़ी हो सकती है अथवा धातु, कांच या लकड़ी का संयोजन हो सकता है। इंडोनेशियाई कारीगर, हड्डी के मनकों के आभूषणों के उपर पेण्ट करते हैं या रोगन करते हैं, वैश्विक ऑर्गेनिक आभूषणों के बाजारों (जैसा कि इन्हें जाना जाता है) की मांग पूरी करते हैं।



**भरत कापडीआ करुणा मित्र के संपादक और बी डब्ल्यू सी के आजीवन सदस्य हैं। इनका मानना है कि बोन चाइना की निर्माण प्रक्रिया हिंसापूर्ण है, इसे अपने घर से दूर रखें।**

फार्म IV (कृपया नियम 8 देखें)

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

प्रकाशन स्थल: ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

प्रकाशन अवधि: त्रैमासिक।

मुद्रक का नाम: एस. जे. पटवर्धन। क्या भारत के नागरिक है: हां।

पता: मुद्रा, 383 नारायण पेठ, पुणे 411 040

प्रकाशक का नाम: डायना रत्नागर, अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत)।

क्या भारत के नागरिक है: हां।

पता: 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

संपादक का नाम: भरत कापडीआ। क्या भारत के नागरिक है: हां।

पता: 4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

उन व्यक्तियों के नाम व पते जो समाचार पत्र के स्वामी हों तथा जो समस्त पूंजी के एक प्रतिशत से अधिक से साझेदार या हिस्सेदार हो: अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी (भारत),

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

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: 1 नवम्बर 2020



## जैन व्हीगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन व्हीगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भेजना चाहते हैं, तो पत्र/ई-मेल के द्वारा भेजें। व्हीगन 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। निम्नदर्शित व्यंजन आपकी प्रतिरक्षा (इम्यूनिटी) सिस्टम को न केवल बढ़ावा देती हैं, बल्कि, आरोग्यप्रद और स्वादिष्ट भी हैं।

### नवधान्य संडाल

#### सामग्री

मसालों के मिश्रण के लिये

उड़द दाल, तूर डाल, तिल, अजवाइन

और धनिया दाने प्रत्येक १-१ छोटा चम्मच

चना दाल और सूखी मिर्ची प्रत्येक १ बड़ा चम्मच

६-७ कड़ी पत्ते

१/२ कप ताज़ा कढ़कस नारियल, संडाल के लिये

मूंगफली दाने, ब्राउन चना, सफेद चना

और मूंग दाल प्रत्येक १/२ कप

सफेद मटर, सूखे हरे मटर, राजमा

और लोबिया प्रत्येक १/४ कप

मिश्रण के लिये

२ बड़े चम्मच तेल

२ छोटे चम्मच सरसों दाने

१ छोटा चम्मच जीरा

४ कड़ी पत्ते

१ छोटा चम्मच हींग

सजावट के लिये

२ बड़े चम्मच ताज़ा कढ़कस नारियल

२ बड़े चम्मच बारीक कटा हरा धनिया



#### बनाने की विधि

प्रत्येक फली और मूंगफली को अलग-अलग नमक और हल्दी डालकर नर्म, फिर भी कड़े होने तक प्रेशर कूक करें। उन्हें अलग से रख लें।

उड़द, चना, तूर दाल, तिल, अजवाइन, सूखी मिर्ची, कड़ी पत्ते, नारियल और धनिया इसी क्रम में सूखा भूनें। इन सबका मिश्रण करते हुए खुरदरा ग्राइंड करें। अलग से रख लें।

सरसों दाने मिलाकर तेल को तड़तड़ाने तक गर्म करें। बाद में जीरा, कड़ी पत्ते और हींग डालें। मूंगफली दाने और अन्य पकाई हुई फलियाँ मसालों के मिश्रण के साथ ठीक से मिलाएं।

नारियल और हरे धनिया से सजाकर सामान्य तापमान में परोसें।

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।

**कम्पैशनेट फ्रेंड और करुणा-मित्र का ग्रीष्म और वर्षा २०२० का संयुक्त अंक एवं हिंसा बनाम अहिंसा का वार्षिक अंक इस बार मुद्रित नहीं किए गए हैं। इन्हें ऑनलाइन [www.bwcindia.org](http://www.bwcindia.org) वेबसाइट पर पढ़ा जा सकता है।**

प्रकाशक: डायना रत्नागर,  
अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत  
सम्पादक: भरत कापडीआ  
डिज़ाइन: दिनेश दाभोळकर  
मुद्रण स्थल: मुद्रा,  
383 नारायण पेठ, पुणे 411 030

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।

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।



ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

टेलिफोन: +91 (20) 2686 1166 / 2686 1420 WhatsApp: 74101 26541

ई-मेल: [admin@bwcindia.org](mailto:admin@bwcindia.org) वेबसाइट: [www.bwcindia.org](http://www.bwcindia.org)



Scan me