



## 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 VII अंक 2, ग्रीष्म 2015

# करुणा-मित्र

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

## सम्पादकीय

### ऊँट

हमारे समाज में शोषण होने वाले पालतू प्राणियों में ऊँट का भी समावेश होता है। प्रायः रेगिस्तान का प्राणी कहा जाने वाला ऊँट मरुभूमि के बाहर मनुष्यों के द्वारा विभिन्न रूप में शोषित होता दिखाई देता है। १९९७ में पूरे भारत में ऊँटों की आबादी १०,००,००० के करीब थी। जोकि, वर्तमान में घट कर ३,००,००० के करीब रह गई है। ऊँट सर्वाधिक राजस्थान में पाए जाते हैं।



२०१३ में पूणे में पाया गया परित्यक्त ऊँट।  
तसवीर सौजन्य: Pune Mirror.

मांस, चमड़ा और हड्डियों के लिए कत्ल किया जाता है। अब तक राजस्थान और गुजरात से अन्य राज्यों में ऊँटों का अवैध निर्यात होता था। हालाँकि, राजस्थान राज्य शासन के द्वारा ऊँटों को स्टेट हेरिटेज - राज्य की धरोहर - का दर्जा दिए जाने पर अब राज्य से बाहर जाने वाले ऊँटों पर रोक लग गई है। जबकि, गुजरात राज्य से ऊँटों की तस्करी बड़े पैमाने पर हो रही है। गुजरात से मध्य प्रदेश और वहां से उत्तर प्रदेश पहुंचाए जाते हैं। जहाँ पर उन्हें मांस, चमड़ा और हड्डियों के लिए कत्ल किया जाता है। कभी कभार तो उन्हें वहां से भी आगे बांग्लादेश तक ले जाया जाता है। यहाँ पर गौर करने लायक करुण बात यह है कि इन ऊँटों को समूचे मार्ग पर सैंकड़ों कि. मी. पैदल चला कर ले चूँकि, ऊँट मरुभूमि का प्राणी है, उसे अन्य राज्यों का नमीयुक्त वातावरण रास नहीं आता है। वर्षाकाल में इन्हें संक्रामक रोग एंश्रेक्स प्रकार का रोग हो जाता है, जिससे वे यातना भुगतते हुए बिना कोई चिकित्सा मौत की शरण पहुँच जाते हैं। इसके अतिरिक्त, गुजरात के बाहर उन्हें उपयुक्त खाद्य भी नहीं मिल पाता है। काफी कुछ ऊँट रास्ते में ही मर जाते हैं।

अन्य राज्य में पहुँचने के बाद भी उनकी यातना का अंत नहीं होता है। वहां पर जो कत्ल नहीं होते हैं, उन्हें, लोगों की मौज-सवारी, जुलूस में बड़े बड़े पटाखों के धमाकों के शोर की यातना सहने के लिए बाध्य किया जाता है। उन्हें बांधे रखने के लिए नाक में नकेल डाली जाती है। यह अनुभव भी उनके लिए पीड़ादायी है। उल्लेखनीय है कि मुंबई महानगर में मौज-सवारी के लिए ऊँट का प्रयोग होना मुंबई उच्च न्यायालय द्वारा



पैर में फ्रैक्चर के कारण सुख सवारी में प्रयुक्त ऊँट को छोड़ दिये जाने के बाद ब्लू क्रैस, हैदराबाद में परित्यक्त ऊँट का बचाव एवं देखभाल। तसवीर सौजन्य: M Subhash.



फेडरेशन ऑफ इमारखंड चेम्बर्स ऑफ कोमर्स एंड इन्डस्ट्री के द्वारा चुनाव अभियान के लिये रांची के रास्तों पर ऊँट का दुरुपयोग। तसवीर सौजन्य: Hardeep Singh.

प्रतिबंधित है। कर्नाटक राज्य में आबोहवा विषयक विषमता के कारण समूचे राज्य में ऊँटों का प्रवेश निषिद्ध है।

गुजरात से राज्य के बाहर ऊँटों की तस्करी को रोकने के लिए बी. डब्ल्यू. सी. ने जुलाई २०१४ में राज्य की मुख्यमंत्री श्रीमती आनंदीबेन पटेल को एक पत्र के द्वारा अनुरोध किया कि वे ऊँटों का राज्य से बाहर जाने पर प्रतिबन्ध लगाएं। गुजरात राज्य शासन के द्वारा इस विषय में ठोस कार्रवाई की प्रतीक्षा है। इस विषय में हमारी-अनुवर्ती कार्रवाई जारी है।

भारत कापडीआ

संपर्क: editorkm@bwcindia.org

गुजरात से ओरछा, मध्य प्रदेश तक पैदल यात्राकी त्रासदी  
भुगत रहे ऊँट। तसवीर सौजन्य: www.windhorsetours.com



## शार्कमत्स्यपंख का आयात-निर्यात प्रतिबंधित

फिनिंग अर्थात् मत्स्य के पंख पकड़ना, काट के उखाड़ना, शार्क के पंख रखना और पंख काटने के बाद जीवित शार्क के शरीर को पानी में फेंक देना।

मत्स्य ग्रहण नौका (फिशिंग बोट) में सीमित जगह शार्क के मांस के बजाय शार्क-पंख के लिए उपलब्ध होती है। पंख का वजन शार्क के कुल वजन का ७ % ही होता है, जबकि, उनका मूल्य ४० % होता है। यही वजह है कि मछुआरे पंख काटने के पश्चात् शार्क के शरीर को फेंक देते हैं। अपने पंख के अभाव में तैरने और सांस लेने तक को असमर्थ शार्क अत्यधिक रक्तस्राव के कारण समुद्र की गहराई में नीचे जा गिरती है और अन्य समुद्री जीवों का जीवित भक्ष्य बन जाती है।

शार्क-पंख के मुख्य बाज़ार चीन, जपान और सिंगापोर हैं। चीन का स्वादिष्ट भोजन माना जाने वाला शार्क-पंख का सूप प्रति बाउल १०० डॉलर में बिकता है, जोकि हांगकांग, थाईलैंड, सिंगापोर और ताइवान में लोकप्रिय है।

### भारत से अवैध निर्यात

शार्क-पंख के मुख्य आपूर्तिकर्ताओं में भारत है। परन्तु, वर्ष के दौरान पकड़े जाने वाले शार्क मत्स्य और शार्क-पंख का निर्यात, इन दो अंकों में मेल नहीं खाता है। तात्पर्य यह कि अवैध निर्यात धड़ल्ले से चल रहा है। केंद्रीय समुद्री मत्स्यिकी अनुसंधान संस्थान का कहना है कि भारत ७०,००० टन शार्क-पंख एकत्रित करता है। १ टन पंख ६५० मृत शार्क को निर्दिष्ट करते हैं।

२०११ के मध्य में ट्रेफिक (वन्यजीवन व्यापार की निगरानी करने वाली संस्था) का कहना है कि विदेशी बाज़ारों में बेचने हेतु भारतीय समुद्र में हो रहा शार्क का अंधाधुंध क़त्ल एक दिन शार्क को विलुप्त कर देगा। शार्क की कुल मिला कर ७० प्रजातियों में से १८ भारत में उपलब्ध है, जिन में गंगा

विगत कम से कम पंद्रह वर्षों से बीडब्ल्यूसी शासन को लिखती आ रही है कि, शार्कमत्स्यों की रक्षा हेतु उनके मत्स्य-ग्रहण, पकड़ने, मारने, फिनिंग और शार्क के उत्पाद के उपभोग पर भारत में व उनके निर्यात पर पाबंदी लगे कहते हैं **निर्मल निश्चित**



शार्कमत्स्यपंख के सूप की मांग में कमी के कारण शार्क की आबादी में सुधार होने में सहायता मिलेगी।

तसवीर: © cbpix - fotolia.com

शार्क और पोंडिचेरी शार्क समाविष्ट हैं। ये दोनों प्रजातियाँ अत्यधिक शिकार के कारण जोखिम में आ गई है। २००८ में शार्क पकड़ने वाले प्रथम २० देशों की सूची में वर्तमान में भारत तीसरे स्थान पर था। वैश्विक शार्क पकड़ने वालों में इंडोनेशिया कुल पकड़ी जाने वाली शार्कके १३ %, भारत ९ % और स्पेन ७.३ % के साथ शीर्ष स्थान पर थे। अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर प्रति वर्ष ७ करोड़ ३० लाख शार्क को अमानवीय तरीके से फिनिंग किया जाता है। कोई आश्चर्य नहीं है कि, ६५ देशों ने फिनिंग को क्रूरता के आधार पर प्रतिबंधित किया है। इतना ही नहीं, शार्क-पंखों के विक्रय, व्यापार, वितरण और संग्रह को भी प्रतिबंधित किया गया है।

२०१४ में एतिहाद एयरवेयज़ और जेट एयरवेयज़ ने शार्क-पंख को अपने कार्गो में नहीं ले जाने का वचन दिया है। जबकि, एमिरेट्स, फिलिपिन्स एयरलाइन्स, एशियाना एयरलाइन्स, कन्टास और एयर न्यूज़ीलैंड ने ऐसा पूर्व में ही बंद कर दिया था।

### शार्क की सुरक्षा

राम कथा द्वारा ख्याति प्राप्त गुरु, मोरारीबापू ने २००६ में मछुआरों के एक समाज खारवा लोंगों से अनुरोध किया कि वे शार्क पकड़ना बंद करें और उन्होंने ने उनकी बात का आदर करते हुए यह काम बंद किया। उन्होंने ने समजाया कि बाहर से अरबी समुद्र में प्रजोत्पत्ति के लिए आने वाली शार्क प्रसूति के लिए घर आई बेटे के समान होती है। प्रत्येक वर्ष अरबी समुद्र में जनवरी से मार्च के बीच आयी हुई शार्क को मछुआरों (८-१० कि. ग्रा. वजन के हार्पून और खाली प्लास्टिक बैरल से बंधी रस्सी से लैस नौकाओं) के द्वारा क़त्ल किया जाता था, तो सौराष्ट्र का समुद्री तट वेरावल और भीडिया के पास रक्तरंजित हो उठता था। केवल शार्क-पंख ही उनके लिए आकर्षण का कारण नहीं थे, क्योंकि, निर्यातक कम्पनी उन्हें ८ से १० टन की प्रत्येक व्हेल-शार्क का एक लाख तक देते थे। लीवर-कलेजा-(जिससे तेल निकाला जाता है) और मांस तक वे खरीद लेते थे।

गुजरात ने २५ जनवरी २०११ को अपना प्रथम व्हेल-शार्क दिवस मनाया। तब से लेकर अबतक उन्होंने २४० वहाली (प्रिय) अथवा व्हेलशार्क को बचाया है। हालाँकि, एक दशक पूर्व इन जीवों को उनके कलेजे के तेल के लिए क्रूरतापूर्वक कत्ल किया जाता था, जिससे मछुआरों की नाव को वाटरप्रूफ किया जाता था और उसके मांस को निर्यात भी किया जाता था। कुछेक वर्षों से इन मत्स्यों के संरक्षण हेतु इतने घनिष्ठ प्रयास किये जा रहे हैं कि मछुआरों के जाल में अकस्मात् फंसी शार्क मछलियों को छुड़ाने के लिए प्रति व्हेलशार्क ₹ २५,०००/- का मुआवजा देना प्रारंभ किया है। २०१४ तक कुल मिला कर ४१२ व्हेलशार्क को ऐसे जाल में से गुजरात वनविभाग ने अंतरराष्ट्रीय प्राणी कल्याण निधि, भारतीय वन्यजीवन न्यास एवं टाटा केमिकल्स की सहायता से छुड़ाया है।

### खुले आम बिक्री

गोवा, तमिलनाडु और अंडमान-निकोबार द्वीपसमूह में शार्क पकड़ी जाती हैं और उनके पंख सुखा कर और नमक चढ़ा कर उनके मांस की कई कंपनियों के द्वारा indiamart.com, tradeindia.com जैसी वेबसाइट के माध्यम से खुले आम बिक्री की जाती है। उनकी त्वचा को चमड़े के रूप में संसाधित किया जाता है और उनके कलेजे से तेल निकाला जाता है। इस पर तुरा यह कि राजधानी स्थित तैवानीज़, केंटोनिज़ और इसी प्रकार के सुवादु खाद्य सामग्री के रेस्तरां में शार्क पंख का सूप परोसा जाता है। इन तथ्यों की जानकारी बीडब्ल्यूसी के द्वारा २०१४ में वन्यजीवन अपराध नियंत्रण ब्यूरो को दी गई थी।

### तीसरी बार भाग्यशाली

कम से कम पंद्रह वर्षों से बीडब्ल्यूसी सरकार को लिखती आ रही है कि हमें शार्क को सुरक्षा प्रदान करते हुए उनके कत्ल, पकड़ने, फिनिंग और भारत में उपभोग और विदेशों में निर्यात करने को प्रतिबंधित करने की आवश्यकता है। इसके फलस्वरूप, हम सरकार पर यह प्रभाव डालने में सफल रहे हैं कि शार्क पंख के निर्यात एवं आयात को प्रतिबंधित कर दिया गया है।

पूर्व में लागू एक प्रतिबन्ध को निहित स्वार्थ वाले तत्त्वों के दबाव में आ कर सरकार ने आंशिक रूप से हटा लिया था। शार्क पंख का अवैध कारोबार बढ़ने का एक कारण कानून में छोटी सी दरार रहना था। शार्क की कुछेक प्रजातियों के पंख बेचने की छुट



शार्क मत्स्यपंख, नमक लगा, सूखा शार्क मांस और शार्क के कलेजे का तेल अन्य मछलियों के साथ शार्क को गलती से जाल में फंसी बता कर औषधि एवम्-सौंदर्य प्रसाधन सामग्री विक्रेताओं को खुले आम बेचने के बावजूद, भारतीय समुद्री खाद्य निर्यातक एसोसिएशन ने भारत सरकार से गुहार की है कि शार्क मत्स्यपंख पर लगा प्रतिबंध हटाया जाये। तसवीर सौजन्य: ocean.si.edu



'शार्क की फिनिंग बंद हो' का साइन बोर्ड।

तसवीर सौजन्य: blog.oceans-campus.com

थी। मछुआरे दो प्रजातियों के बीच भेद नहीं कर पाते थे, इस कारण से वे किसी भी शार्क के पंख निर्यातकों को बेचते थे।

पुनः अगस्त २०१३ में सरकार ने शार्क के पंख को बीच समंदर कुतरने पर प्रतिबन्ध लागू कर दिया। उन्हें पहले किनारे तक सुरक्षित पंख के समेत लाना अनिवार्य कर दिया गया। पर्यावरण एवं वन मंत्रालय ने घोषित किया। राजशासन नीति यह निर्धारित करती है कि यदि किसी के पास शार्क पंख पाए गए, जो कि शार्क के शरीर से कुदरतन जुड़े न हों, तो उसे अनुसूची-१ में समाविष्ट प्रजाति के शिकार के रूप में लिया जाएगा। अतः यदि कोई मछुआरा शार्क पंख के साथ पकड़ा गया तो उसे खतरे में रही प्रजाति के शिकार के लिए ७ वर्ष के कारावास की सज़ा का खतरा रहता था। पुनः, इसके विरुद्ध भी पूर्व में २००१ के निर्बंध क्षणजीवी प्रतिबन्ध की भांति आपत्तियां उठी।

तथापि, फरवरी २०१५ में आये निर्णय में शार्क की तमाम प्रजातियों को समाविष्ट किया गया। इसके अवैध व्यापार पर भी शिकंजा कसने की आवश्यकता है।

भारत के अन्दर शार्क का उपभोग कभी भी अधिक नहीं रहा है। इस लिए हम आशा करते हैं कि उच्च वर्गीय रेस्तरां में से शार्क पंख का सूप अदृश्य हो जायेगा और गोवा स्थित रेस्तरां कभी भी शार्क मांस उत्सव का आयोजन नहीं करेगा।

## जैन विगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन विगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भोजना 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।

### भिंडी

भिंडी सर्वाधिक आरोग्यप्रद सब्जी मानी गई है। यह पोषक तत्वों, विशेषतः बी ९ अथवा फोलिक एसिड, रेशे और फोलेट से भरपूर है। परन्तु, कैलरी की मात्रा कम है। इस में विटामिन ए, बी, सी, के, कैल्शियम, पोटेशियम, लौह, जिंक और मैग्नेशियम के अंश एवं मॅगेनिज़ समाविष्ट हैं। और, यह बहुत कम सब्जियों में से है, जिस में बीटा-केरोटिन, ज़ेन्थिन और ल्यूटिन प्रकार के फोटोन्यूट्रीयन्ट एवं एन्टीऑक्सिडन्ट हैं।

आरोग्य विषयक लाभ: रक्त-अल्पता, कब्ज, ओस्टियोपोरोसिस और कैंसर की रोकथाम के लिए रक्त-शर्करा, कोलेस्ट्रॉल और दमे के हमले में कमी के लिए, दिमाग के कार्य के लिए, रोग-प्रतिरोधकता बढ़ने के लिए और दृष्टि एवं त्वचा की समस्या हल करने में अत्यंत उपयोगी है।



### भरवां भिंडी सब्जी (४ व्यक्तियों के लिये)

#### सामग्री

- ५०० ग्राम भिंडी
- ३ छोटे चम्मच बेसन
- ४ छोटे चम्मच धनिया पाउडर
- १ छोटा चम्मच लाल मिर्ची पाउडर
- २ छोटे चम्मच सौंफ
- १/४ चम्मच हल्दी
- १ चम्मच तेल
- एक चुटकी अजवाईन
- एक चुटकी हींग
- नमक स्वाद अनुसार
- धनिया पत्ती

#### बनाने की विधि

- भिंडी को धो कर पोंछ लें।
- दोनों ओर से डंठल काट कर बीच में ऐसे सीधा काटें कि भिंडी दोनों ओर से जुड़ी रहे।
- ऊपर दर्शाया मसाला बेसन के साथ मिश्रित करते हुए भिंडी में स्टफ कर दें।
- कड़ाही में तेल रख कर अजवाइन और हींग का तड़का लगायें और भरी हुई भिंडी उसमें डाल कर पकने दें।
- तैयार हो जाने पर बाउल में निकाल कर धनिया पत्ती से गार्निश करें।
- रोटी के साथ गर्म ही परोंसें।

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  
**डिज़ाइन:** 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।

फार्म IV (कृपया नियम ८ 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)  
 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 हों तथा जो समस्त पूंजी के एक प्रतिशत से अधिक से साझेदार या हिस्सेदार हों:  
 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 २०१५