



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 4, शिशिर 2015

करुणा-मित्र

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

सम्पादकीय ग्लिसरीन

ग्लिसरीन को ग्लिसरोल भी कहा जाता है और इस पर E422 की चिपकी लगी है। यह प्राणिज या अप्राणिज अथवा दोनों का मिश्रण भी हो सकता है (इस स्थिति में वह प्राणिज हो जाता है)।

शब्दकोशीय परिभाषा के अनुसार ग्लिसरीन रंगहीन, गंधहीन, गाढ़ा मीठा प्रवाही $C_3H_8O_3$ है। इसे नैसर्गिक चर्बी और तेल के साबुनीकरण के द्वारा पाया जाता है। इसका प्रयोग खाद्य को मीठा बनाने और परिरक्षण, सौन्दर्य प्रसाधन, इत्र, स्याही और विशेष गोंद और सिमेंट के उत्पादन में, द्रावक एवं ओटोमोबाइल एन्टीफ्रिज़ के रूप में वर्तिका (सपोज़िटर) और त्वचा प्रशामकमें औषध के लिये किया जाता है।

साबुन बनाने की दो प्रमुख कच्ची सामग्री प्राणी-चर्बी/तेलो और वनस्पति तेल (सामान्यतया नारियल अथवा पाम तेल) और आल्कली अथवा कोस्टिक सोडा/पोटाश हैं। साबुनीकरण के दौरान तेलो/तेल, जोकि रासायनिक रूप से तटस्थ है, फेटी एसिड में विभाजित होता है और आल्कली के साथ मिल कर साबुन व ग्लिसरीन बनाता है। यदि तेलो का प्रयोग किया जाता है तो साबुन एवं ग्लिसरीन प्राणिज होगा। परन्तु, यदि प्राणिज घटक नहीं मिलाये जाते हैं, तो वह प्राणिज नहीं होगा।

भारत में टॉयलेट साबुन के निर्माण में तेलो के प्रयोग की अनुमति नहीं है। अतः वनस्पति तेल प्रयोग करने वाले साबुन निर्माताओं के द्वारा विपणित ग्लिसरीन वनस्पतिज हो सकता है, यदि अन्य कोई प्राणिज पदार्थ का प्रयोग साबुन निर्माण की प्रक्रिया में नहीं किया गया हो, जैसे कि सुगंध। हालाँकि, तेलो अथवा तेल के स्थान पर यदि फेटी एसिड का प्रयोग किया जाता है, तो साबुन निर्माण की प्रक्रिया में ग्लिसरीन पैदा ही नहीं होगा।

स्टियरिक एवं ओलेइक एसिड सामान्यतया तेलो में से पाए जाने वाले फेटी एसिड हैं। सोडियम टेलेवेट कोस्टिक सोडा और तेलो का मिश्रण है, और सोडियम पाल्मेट कोस्टिक सोडा एवं पाम तेल का मिश्रण है।

ग्लिसरीन बायो-डीज़ल की उत्पादन प्रक्रिया का गौण उत्पाद है। क्रूड ग्लिसरीन निर्माण की यह विधि अब ज़ोरों पर है। (बायो-डिज़ल वनस्पति तेल, प्राणिज चर्बी/तेलो, मछली का तेल/अवशेष अथवा काम में लाये गए रसोई के तेल से बनाया जाता है।) क्रूड ग्लिसरीन को बाद में औषधि निर्माताओं, सौन्दर्य प्रसाधन और खाद्य निर्माताओं के द्वारा परिष्कृत किया जाकर लुब्रिकंट अर्थात् चिकनाई लाने वाले पदार्थ और ह्यूमेक्टन्ट अर्थात् नमी लाने वाले पदार्थ के घटक के रूप में प्रयुक्त किया जाता है।

ग्लिसरीन प्रोपिलेन (जीवाश्म ईंधन-पेट्रोलियम और प्राकृतिक वायु) से भी संश्लेषित होता है या शर्करा के बैक्टीरिया के खमीर से निर्मित होता है।

भारत परिष्कृत ग्लिसरीन का आयात इंडोनेशिया, मलेशिया और फिलिपिन्स से करता है, इस कारण से वह पाम-ताड़ के गिरे से बने होने की सम्भावना है। भारत परिष्कृत ग्लिसरीन का निर्यात नेपाल, ऑस्ट्रेलिया, जपान, ईरान, फ्रांस, काँगो, यू.ए.इ. और ओमान में करता है।

ग्लिसरीन को प्रभावक रूप से शै मक्खन, होहोबा तेल, कोको मक्खन और रुचिरा तेल के विकल्प के रूप में प्रयोग किया जा सकता है। ये सभी तेल वनस्पतिजन्य होते हैं।

जिलेटिन केप्सूल के बदले में शाकाहारी केप्सूल्स



जिलेटिन केप्सूल के विरुद्ध बीडबल्यूसी का अभियान कारगर रहा। जुलाई २०१५ में विशेषज्ञों की समिति ने धार्मिक, सांस्कृतिक, व्यक्तिगत मसले, और जिलेटिन के सेवन से गाय, सूअर और मछलियों से होने वाले बीएसई (मेड काऊ रोग) के रिपोर्ट का हवाला देते हुए सैद्धांतिक रूप से निर्णय किया कि जिलेटिन केप्सूल के स्थान पर सेल्युलोज केप्सूल प्रयुक्त किये जाएँ।

जिलेटिन केप्सूल का उपयोग क्रमशः बंद करने के लिए वैज्ञानिक समिति ने भारतीय औषधि महानियंत्रक को सलाह देते हुए औषधि निर्माताओं को छूट दी कि वे जिलेटिन अथवा एचपीएमसी (हाइड्रोक्सिल प्रोपाइल मिथाइल-सेल्यूलोज जल और सेल्यूलोज से निर्मित सेमी सिंथेटिक निष्क्रिय पदार्थ है। सेल्यूलोज हरे पौधे और लकड़ी में से प्राप्त जटिल कार्बोहाइड्रेट पदार्थ है) अपने ग्राहकों की व्यक्तिगत पसंद को ध्यान में रखते हुए, औषधि विक्रेताओं के स्वयं के हित में होगा कि वे ऐसी औषधि पर उनके शाकाहारी/माँसाहारी होना दर्शायें। शाकाहारी केप्सूल (तुलनात्मक रूप से एक समान) अब सरलतापूर्वक बाज़ार में उपलब्ध हैं, पर महँगी होने के कारण औषधि निर्माता राजी खुशी प्रयुक्त नहीं करते थे। परन्तु, अब सजगता के कारण उपभोक्ताओं में बढ़ती हुई मांग के चलते वे इसका प्रयोग भी बढ़ाएंगे।

भारत कापडीआ

संपर्क: editorkm@bwcindia.org

भारतीय गोधन की बंगलादेश में तस्करी

सीमा सुरक्षा दलों ने कड़ी चौकसी के साथ लगाई तस्करी पर पाबंदी, कहते हैं कमलेश शाह

भारत में बंगलादेश की अपेक्षा ८ गुना अधिक गोधन है। बंगलादेश में १९७३ की अपेक्षा ३% और भारत में २००७ से २०१२ के बीच ४% गोधन में कमी आई है। कारण जान कर आप चौंक जायेंगे। बंगलादेश में प्रति व्यक्ति मांस की खपत ७.३ कि. ग्रा. है, जबकि, भारत में ३.३ कि. ग्रा.। बंगलादेश में रोज़ाना गोमांस की आवश्यकता की आपूर्ति के लिए स्वयं के स्रोत अपर्याप्त है। उनकी खाद्य प्रवृत्ति के लिए आवश्यक प्राणियों की तुलना में उनका पशुधन अत्यल्प है। अपने पशुधन के मौजूदा स्रोत की अपेक्षा उनका भक्षण अत्यधिक है। बंगलादेश के अंदरूनी हालात, राजनैतिक अस्थिरता, बारबार आने वाले कुदरती संकट, गरीबी और अपर्याप्त आर्थिक संसाधन के कारण उन्हें आजीविका के लिए भारत की ओर देखना पड़ता है। बंगलादेश से लगी ४०९६ कि. मी. लंबी भारतीय सीमा में काफी छेद होने के कारण वहां से घुसपैठ करना आसान होता है। भारत में ₹५०००/- में उपलब्ध गाय के सीमा पार करने पर वहां ₹३०,०००/- से ४०,०००/- मिल जाते हैं। हमारे अवैध व्यापारियों को बेतहाशा मुनाफा और वहां के शासकों के लिए यह आमदनी का बेहतरीन ज़रिया बन जाती है। बंगलादेश में यह मवेशी पहुँचने पर टोलनाके पर प्रति मवेशी ५०० टाका का कर भरना पड़ता है। फलतः, यह अवैध कारोबार वैध बन जाता है। इस में होने वाले अप्रत्याशित लाभ के कारण वहां के शासक भी इसे बेशर्म होकर स्वीकार करते हैं। ओडिशा, बिहार, झारखंड, असम, छत्तीसगढ़, राजस्थान, उत्तरप्रदेश, पंजाब, हरियाणा, उत्तराखंड, आंध्रप्रदेश, मध्यप्रदेश, आदि राज्यों से इन राज्यों के शासकों और बाबुलोगों के नाक के नीचे से प्रति दिन करीबन २२,००० से २७,००० मवेशी सीमा पार तस्करी के ज़रिए जाते हैं।



सीमा सुरक्षा बल का सैनिकपश्चिम बंगाल से लगी बिना बाड़ की भारत-बंगलादेश सीमा पर पकड़े गये पशुओं पर पहरा देते हुए। तसवीर सौजन्य: Reuters

इस तस्करी के चलते चमड़े, मांस, मांस निर्यात का बंगलादेश का वार्षिक कारोबार ₹५० अरब तक पहुँच गया है। इस प्रकार बंगलादेश की अर्थव्यवस्था मानो भारत से तस्करी किये गये मवेशी पर ही निर्भर होती है। वे केवल अपने देश में गोमांस का भक्षण करते हैं, इतना ही नहीं, बल्कि, विदेशों में हमारे गोमांस का निर्यात कर कमाते भी हैं। वास्तविकता तो यह है कि, हमसे तस्करी किये गये मवेशी के चमड़े से बनी चीजों का निर्यात वे हमारे ही देश में करते हैं।

वर्बरतापूर्ण क्रूरता

भारतीय राज्यों से बंगलादेश के मवेशी बाज़ार तक का इन पशुओं का सफ़र हमेशा पीड़ादायी, क्रूरतापूर्ण एवं अमानवीय रहता है। एक ट्रक में २० से ३० पशु बिना जल-आहार के ठूस दिये जाते हैं। गायों की आँखों में मिर्ची या तम्बाखू मल दिये जाते हैं, जिससे कि वे पीड़ा से कराहते रहे और बैठ न पायें और पूरे सफ़र के दौरान ३ से ६ दिन तक एक ही ट्रक में अधिकतम पशु समाविष्ट हो पाए। भारत की उत्तर-पूर्वी सीमा तक पहुँचने पर उन्हें ५० - १०० के झुण्ड में कई कि. मी. चलने को बाध्य किया जाता है। बाद में सीमा से लगी ५४ नदियों में से एक में उन्हें कंटीली बाड़ से गुज़रने और पानी में तैरने को बाध्य किया जाता है। एक ही कतार में तैरते रहे, यह सुनिश्चित करने के लिए कई लड़के उन्हें नुकिले हथियार से खदेड़ते रहते हैं। ऐसी अनेक यातनापूर्ण सफ़र से गुज़रने के पश्चात् वे पशु बाज़ार में पहुँचते हैं। वहां पहुँचने पर सभी पशुओं को कोपर सल्फेट का काढ़ा जबरन पिलाया जाता है, ताकि, वे न कुछ उगल सकें, न मूत्र-त्याग कर सकें। परिणामतः उनका वज़न ज्यादा दिखे और उनकी कीमत अधिक मिले। इन सभी यातना के दौर के सतसवीर प्रमाण उपलब्ध हैं।

पशुधन की लूट-खसोट

बढ़ते आतंकवाद के चलते इस गंदे कारोबार में वृद्धि आई। आतंकवाद से जुड़े तत्त्व मवेशी का प्रयोग विनिमय के लिए भारतीय मुद्रा के रूप में करने लगे। सीमा सुरक्षा से जुड़े संगठनों ने सरकार ध्यान आकर्षित किया। परन्तु, यह सब बेअसर रहा। बंगलादेश के प्रधानमंत्री और वाणिज्यमंत्री इसे वैध करने पर जोर देते रहे अथवा इस तस्करी पर भारत सरकार का रवैया नर्म करने की गुहार लगाते रहे हैं। हमारे शासकों का रवैया भी दुलमुल ही रहा है। जिसके चलते बीएसएफ के जवानों के हौसले भी पस्त होने लगे हैं। सीमा पर लगी बाड़ तोड़ने की घटनाओं में लगातार वृद्धि होती जा रही है। २००७ में ऐसी २५० घटनाओं से बढ़कर २०११ में १०५० तक पहुँचना ही दर्शाता है कि हम इसे अब भी गंभीरता से नहीं ले रहे हैं।



भारत से बंगलादेश तस्करी की गई गायों को सुरक्षा बल के द्वारा बचाया गया।
तसवीर सौजन्य: Shree Vardhaman Parivar

कार्रवाई का समय

विगत तीन वर्षों से श्री वर्धमान परिवार की हमारी टीम इसकी करीब से निगरानी करती आई है। हमारी टीम ने घटना के स्थानों की मुलाकात भी की। हमने इसे न केवल राष्ट्र के सार्वभौमत्व के उपर खतरे के रूप में पाया, बल्कि, बहुत बड़े काण्ड (पिछले दशक से प्रति दिन यू.एस. डॉलर ८१,००० की लूट) के रूप में भी पाया।

लक्ष्य के प्रति कूच

हमारे विशेषज्ञों के द्वारा तैयार की गई रिपोर्ट के पश्चात् हमने २४ अप्रैल २०१५ को सर्वोच्च न्यायालय में याचिका दायर की। गधिमाई मेले में होने वाले क़त्ल के समकक्ष दर्जा देते हुए सर्वोच्च न्यायालय ने तुरंत ही १४ राज्यों, ३२ एजेंसी और केंद्र सरकार को नोटिस जारी किया। केवल ८१ दिवस की ऐतिहासिक समयावधि में न्यायालय ने अपना निर्णय सुनाते हुए १३ जुलाई को इस तस्करी पर रोक लगाने विषयक निर्णय दिया। इस निर्णय से प्रोत्साहित सीमा सुरक्षा दलों ने अपना चौकसी कड़ी करते हुए तस्करी



हकीमपुर जिले में सोनाई नदी भारत व बंगलादेश के बीच बहती है। यह एक प्रमुख ट्रांस-सीमा तस्करी क्षेत्र है।
तसवीर सौजन्य: देवेश के, पांडे, The Hindu

पर पाबंदी लगाई, जिसके चलते अब यह तस्करी घट कर १० से २०% ही रह गई है। एक समय का फला फूला पशु व्यवसाय अब मंदा हो गया है। इस कड़ी निगरानी के कारण इस वर्ष ईद के दौरान तकरीबन डेढ़ लाख पशु बलि चढ़ते बच गये। तथापि, करीब एक लाख पशु तो सीमा पार पहुँचे ही थे।

मामला अभी पूर्णतया खत्म नहीं हुआ है। आवश्यकता है, दीर्घकालीन कार्रवाई का मानचित्र बनाने की, जिससे कि, इस पर स्थायी रोक लगे। हमने सर्वोच्च न्यायालय से २१ सितंबर २०१५ को प्रार्थना की है कि वे अलग से विशेष आदेश दें कि वे ऐसे निर्देश दें कि इस कारोबार के दोषी को पकड़े जाएँ और सम्बंधित शासकीय विभागों का दायित्व तय किया जाए। न्यायालय ने मामले की गंभीरता का स्वीकार करते हुए तत्परता दिखा कर प्रार्थना का स्वीकार कर लिया है। केन्द्रीय गृह मंत्रालय के साथ बैठ कर मामले पर अंतिम कार्रवाई के लिए ६ सप्ताह का समय दिया है। ताकि, वे अपना अंतिम निर्णय सुना पायें।



कमलेश शाह श्री वर्धमान परिवार और अखिल भारत कृषि गोसेवा संघ की रिसर्च टीम के प्रधान है।

करुणा-मिर्त

शिशिर २०१५

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।

फ्रेंच बिन - सेम की फली

फ्रेंच बिन का उद्भव फ्रांस में नहीं हुआ था। परन्तु, १५९७ में उसका प्रयोग प्रथम बार वहां पर किया गया था। दक्षिण और मध्य अमरिका में इसकी खेती ७,००० वर्षों से होती आई है। ये ताज़ा हरे बिन, जोकि, बहुत सारी किस्म में उपलब्ध है, स्ट्रिंग बिन (शृंखला बिन) की श्रेणी में आते हैं, फली के अन्दर प्राप्त होते हैं, जिन्हें किडनी बिन अथवा राजमा के नाम से जाना जाता है।

फ्रेंच बिन में विटामिन बी-१ और बी-६, फोलेट, रेसे और पोटेशियम होते हैं। रक्त कोशिकाओं के उत्पादन के लिए ये अच्छे होते हैं, प्लीहा और गुर्दे के लिए लाभदायी (मूत्रत्याग की बहुलता को रोकते हैं) हैं और पाचन में सहायक होते हैं। इन्हें हलके या तेज़ उबाल कर, बारीक काट कर अथवा एक छोर से दूसरे छोर तक काट कर पकाया जा सकता है। नर्म रहते ही इन्हें तोड़ कर तुरंत पकाए जाने पर अत्यंत स्वादिष्ट लगते हैं।



फ्रेंच बिन फुगथ (४ व्यक्तियों के लिये)

सामग्री

- ३/४ कप पीली चना दाल
- छिली हुई
- १ बड़ा चम्मच तेल
- १ छोटा चम्मच उड़द दाल
१०-१२ कड़ी पत्ता
चुटकी भर हिंग
- १/२ चम्मच हल्दी पाउडर
- १/२ चम्मच लाल मिर्च पाउडर
- २ कप फ्रेंच बिन
- बारीक टुकड़े
- १/२ कप कसा हुआ ताज़ा नारियल
नमक स्वाद अनुसार
हरा धनिया

बनाने की विधि

- चना दाल को ३ घंटों तक पानी में भिगो कर रखें। बाद में पानी बहा कर दाल अलग से रखें।
- तेल गर्म करें।
- पहले उड़द दाल, बाद में कड़ी पत्ता, हिंग, हल्दी और मिर्च पाउडर भी हलके से तलें।
- फ्रेंच बिन और चना दाल डालें। साथ ही १/४ कप पानी और नमक डालें। कड़ाही पर ढक्कन रख कर धीमी आंच पर तलें।
- नारियल के साथ तेज़ आंच पर हिलाते रहें।
- हरे धनिये के बारीक टुकड़ों से सजाएं। फुलके के साथ 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 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।