



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 15 अंक 3
वर्षा 2025

करुणा-मित्र

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

संपादकीय

अहिंसा के संस्कार पाठशाला से

हमने पाया है कि अहिंसा के संस्कार यदि शिशु/किशोर अवस्था से प्राप्त होते हैं तो उसका खासा गहरा प्रभाव पड़ता है। अच्छी आदत की भी बचपन से शिक्षा दी जाए तो बच्चे इसे दृढतापूर्वक ग्रहण करते हैं।

समय समय पर बी डब्ल्यू सी की टीम विभिन्न नगरों में, विभिन्न विद्यालयों में जाकर उन्हें 'अहिंसा क्यों और कैसे' के पाठ पढ़ाती है। हाल ही में गुजरात में अहमदाबाद महानगर में स्थित मेमनगर श्वेताम्बर जैन संघ के द्वारा संचालित सम्यग् ज्ञानशाला के किशोर छात्रों के लिये अहिंसा की शिक्षा देने के लिये एक कार्यशाला का आयोजन करने हेतु हमें आमंत्रित किया गया था, जिसके प्रत्युत्तर में बी डब्ल्यू सी, गुजरात की प्रभारी सुश्री बिंदु पारेख एवं करुणामित्र पत्रिका के सम्पादक भरत

कापडीआ ने लगभग पैंतीस छात्रों और उनके अभिभावकों एवं पाठशाला के शिक्षकों को अहिंसा के विषय में प्राथमिक एवं विस्तृत जानकारी दी।

सर्वप्रथम भरत के द्वारा एक पावर पॉइन्ट प्रेजेंटेशन के माध्यम से बी डब्ल्यू सी संस्था के विषय में विस्तार से जानकारी दी गई। सभी उपस्थित सहभागियों को यह जानकर अच्छा लगा कि लगातार पचास वर्षों से यह संस्था निःस्वार्थ भाव से प्राणीदया के क्षेत्र में राष्ट्रीय स्तर पर बहुत बड़ा कार्य कर रही है।

तत्पश्चात् बिंदुने अहिंसा के विषय में छात्रों को सहभागी बनाते हुए रोचक रूप से बातें की। उन्होंने दस वीडियो फिल्मों के द्वारा अहिंसा विषयक विभिन्न मुद्दों पर बातें की। इन मुद्दों में शाकाहारी-माँसाहारी खाद्य पदार्थों के पेकेट पर हरे और ब्राउन चिह्नों की जानकारी दी। शहद, वरख, चमड़ा, रेशम, पटाखे, बॉन चाइना, मोती, पतंग, आदि विषयक विस्तृत जानकारी देते हुए समझाया कि इनके प्रयोग में कैसे हिंसा होती है।

ये समस्त वीडियो फिल्म देखकर छात्रों का मन पसीज गया और उन्होंने सहमति जताई कि वे चमड़े का प्रयोग नहीं करेंगे। चमड़े का प्रयोग न करने की प्रतिज्ञा वे अपने गुरुजी के पास जाकर ग्रहण करेंगे।

इस समस्त कार्यक्रम के लिये आवश्यक सुविधा श्री मेमनगर श्वेताम्बर जैन संघ के द्वारा जुटाई गई, जिसके अध्यक्ष श्री महेंद्रभाई शेट एवं सचिव श्री रसिकभाई परीख हैं। सम्यग् ज्ञानशाला की आचार्या सुश्री राधिकाजी रवाणी, उपाचार्य श्री ध्रुवील शाह एवं शिक्षक श्री अपूर्व दोशी का सक्रिय सहयोग प्राप्त हुआ, जिसकी बदौलत पूरा कार्यक्रम सुचारू रूप से सम्पन्न हो पाया।

 **भारत कापडीआ**
संपर्क: editorkm@bwcindia.org



सम्यग् ज्ञानशाला, अहमदाबाद के किशोर छात्रों को बी डब्ल्यू सी की टीम ने अहिंसा की शिक्षा दी।



बी डब्ल्यू सी के अहिंसा विषयक संदेश के साथ साथ छात्रों को ब्रश, पत्रिका, अहिंसा विषयक प्रभावकारी चित्रों के स्टीकर, पोस्टर एवं प्राणियों के चित्रों वाले आकर्षक बुकमार्क दिए गए।

बटेर

दुर्भाग्यवश, केंद्रीय पर्यावरण और वन मंत्रालय ने बटेर पालन पर पूरी तरह से प्रतिबंध लगाने और विशेष रूप से मध्य प्रदेश में सभी बटेर फार्मों को बंद करने का निर्देश जारी करने के पश्चात् भी इस का कार्यान्वयन नहीं हुआ है, कहती हैं निर्मल निश्चित

बटेर का मांस प्रमुखतः उत्तर भारत में खाया जाता है, विशेषकर पंजाबी सर्दियों में तेलंगाना जैसे देश के अन्य हिस्सों में इसकी खपत तेजी से बढ़ रही है।

1974 में केंद्रीय कृषि मंत्रालय के सेंट्रल एवियन रिसर्च इंस्टीट्यूट (CARI) ने ग्रामीण विकास गतिविधि के रूप में जापानी बटेर पालन को लोकप्रिय बनाना शुरू किया, उन्हें मुर्गी की तरह पालना शुरू किया: मांस के लिए ब्रॉयलर और अंडे के लिए लेयर्स।

वर्षों के पश्चात् 1997 में, यह महसूस करते हुए कि जापानी बटेर (कोटर्निकस जैपोनिका) को वन्यजीवन संरक्षण अधिनियम, 1972 (डब्ल्यूएलपी अधिनियम) के तहत संरक्षित किया गया था। कृषि मंत्रालय ने पर्यावरण और वन मंत्रालय से इस प्रजाति को डब्ल्यूएलपी अधिनियम के दायरे से हटाने का अनुरोध किया। हालाँकि, उन्होंने ऐसा करने से इनकार कर दिया, क्योंकि, ये पक्षी उत्तर-पूर्व भारत के जंगलों में पाए जाते थे, लेकिन बटेर पालन के हित में कानूनों को बेरहमी से मोड़ते हुए, दोनों मंत्रालयों ने पशुपालन विभाग, भारत सरकार, डब्ल्यूएलपी अधिनियम के अंतर्गत जापानी बटेर हैचरी के लिए लाइसेंस जारी करने की सत्ता एक अधिकारी को सौंपने का फैसला किया।

बटेर बटेर ही है

इन कृषि योग्य बटेरों और लुप्तप्रायः प्रजाति के रूप में सूचीबद्ध जंगली बटेरों के बीच कोई अंतर नहीं था। चौंकाने वाली बात यह थी कि डब्ल्यूएलपी अधिनियम के तहत बटेरों को संरक्षित किए जाने के बावजूद, उस समय बिहारी राजनेता उन्हें पाल रहे थे और बेच रहे थे। दरअसल, बिहार में बटेर, टर्की और मछली पालन के लिए अधिक लोग जाने लगे थे।

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी

COMPASSIONATE FRIEND और करुणा-मित्र

इस अंक के प्रकाशन हेतु

₹ 1,50,000/- के दान के लिये

“एक करुणामय मित्र”

के प्रति कृतज्ञ है।

चूँकि एक अप्रशिक्षित व्यक्ति के लिए संकर और जंगली बस्टर्ड बटेर/लावा के बीच अंतर करना मुश्किल था, चंद्रपुर के तकरीबन सभी रेस्तरां ने महाराष्ट्र के पारधी समुदाय द्वारा शिकार और आपूर्ति की जाने वाले छोटे, ‘संरक्षित’ जंगली पक्षी का तथाकथित स्वादिष्ट मांस परोसना शुरू कर दिया। इन पक्षियों को श्री टॉकीज चौराहे से भी खरीदा जा सकता है। संकर किस्म, जो नागपुर के पोल्ट्री फार्मों से आती थी, वैध रूप से बेची जाती थी। इस लिए, जब वन विभाग ने पूछताछ की, तो रेस्तरां मालिकों ने बताया कि वे जिन पक्षियों को परोस रहे थे, वे जंगली नहीं थे। इसके अलावा, पक्षियों को मारने और पकाने के बाद उनके मांस को देखकर कोई भी यह पता नहीं लगा सकता था कि क्या उन्हें जंगलों से कृषिकारी करके लाया गया था या उनका अवैध शिकार किया गया था।

शिकारी अभी भी पल्लीकरनई दलदल से काले पंख वाले स्टिल्ट और चैती जैसे प्रवासी पक्षियों को मारकर चेन्नई के रेस्तरां मालिकों को बेचते हैं, जो उन्हें बटेर का मांस बताकर ग्राहकों को खिलाते हैं।

अस्थायी रोक

सितंबर 2011 में, बी डब्ल्यू सी को यह जानकर अतीव प्रसन्नता हुई कि केंद्रीय पर्यावरण और वन मंत्रालय ने सभी राज्यों और केंद्र शासित प्रदेशों के वन सचिवों और मुख्य वन्यजीव वार्डनों के नाम एक परिपत्र जारी किया, जिसमें जापानी बटेर (कोटर्निकस जैपोनिका) की प्रजाति के रूप में कृषिकारी पर प्रतिबंध लगाने की बात कही गई है। वन्यजीव (संरक्षण) अधिनियम, 1972 की अनुसूची में खत सूचीबद्ध किया गया था, और ऐसे जानवरों/पक्षियों (जंगली और साथ ही बंदी नस्ल दोनों) को मारा या पकड़ा नहीं जा सकता है, न ही शिकार किया जा सकता है। इसके मद्देनजर खेती के लिए कोई नया लाइसेंस या अनुमति नहीं दी जाएगी। मौजूदा कृषि सुविधाओं के विस्तार या वृद्धि के लिए अनुमति दी जानी थी।

बी डब्ल्यू सी ने तुरंत पर्यावरण एवं वन मंत्रालय को पत्र लिखकर उसके रुख की सराहना की, साथ ही कहा कि वे बटेर पालन को पूरी तरह से अवैध घोषित करें, क्योंकि बटेर का मांस भारत के विभिन्न हिस्सों में खाया और परोसा जाता है। इसके अलावा, चूँकि बटेरों की खेती जंगल से उनके अवैध शिकार के लिए एक निश्चित आड़ थी, संरक्षित प्रजाति की कृषिकारी की अनुमति देकर, अवैध शिकार को कभी नहीं रोका जा सकता था। वन्यजीव (संरक्षण) अधिनियम, 1972 के प्रावधानों को बनाए रखने के लिए तत्काल कदम उठाए जाने की आवश्यकता है।

अक्टूबर 2011 में बी डब्ल्यू सी ने पशुपालन, मॉडेल बैंक योग्य परियोजनाओं के तहत बटेर की कृषिकारिता को बढ़ावा देने वाली अपनी योजना को वापस लेने के लिए नाबार्ड (राष्ट्रीय कृषि और

मानवीय दंभ संरक्षित वन्यजीवों



साधारण बटेर

खाने के लिए पैदा करना, पालना और मारना



जापानी बटेर

सभी जीव पवित्र है

ग्रामीण विकास बैंक) को भी लिखा था। उपमहाप्रबंधक से प्राप्त उत्तर में कहा गया था कि उन्होंने “सामग्री को नोट कर लिया है और मामले पर उचित कार्रवाई की है।”

दुर्भाग्यवश, केंद्रीय पर्यावरण और वन मंत्रालय ने बटेर पालन पर पूरी तरह से प्रतिबंध लगाने और विशेष रूप से मध्य प्रदेश में सभी बटेर फार्मों को बंद करने का निर्देश जारी किया, लेकिन इस का कार्यान्वयन नहीं हुआ।

कटाक्षपूर्ण

जैसा कि कहा जाता है, बांये हाथ को नहीं पता था कि दाहिना हाथ क्या कर रहा है, क्योंकि, केंद्रीय कृषि मंत्रालय के तहत पशुपालन विभाग एक तरफ जापानी बटेर पालन को बढ़ावा दे रहा था, जबकि दूसरी तरफ केंद्रीय पर्यावरण मंत्रालय ने उस पर प्रतिबंध लगा रखा था।

फलतः, फरवरी 2012 में मद्रास उच्च न्यायालय की मद्रुई पीठ ने केंद्रीय पर्यावरण और वन मंत्रालय के उपर्युक्त परिपत्र आदेश को चुनौती देने वाले एक गैर सरकारी संगठन के जवाब में, मंत्रालय को बटेर पालन के व्यवसाय में हस्तक्षेप करने से रोक लगा दी, क्योंकि जापानी बटेर जर्मप्लाजम था। CARI द्वारा किसानों को आपूर्ति की जा रही है और व्यावसायिक उत्पादन के लिए नाबार्ड और CARI (भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद) द्वारा बटेर पालन को प्रोत्साहन दिया जा रहा है।

अंततः, दिसंबर 2013 में केंद्रीय पर्यावरण और वन मंत्रालय द्वारा वन्य जीवन (संरक्षण) अधिनियम, 1972 की अनुसूची IV के तहत सूचीबद्ध बटेरों के संबंध में एक अपवाद बनाते हुए एक अधिसूचना जारी की गई, ताकि खेत में पैदा होने वाली किस्म कॉटनिकस जैपोनिका (जापानी बटेर) को छोड़कर प्रविष्टि संख्या 57 में बटेर (रसियान्डे) लिखा जा सके।

क़त्ल के लिए पालन

इस अनुमति के चलते, जापानी बटेर का पालन, जिसे स्थानीय रूप से तेलंगाना के खम्मम जिले और आंध्र प्रदेश के कृष्णा जिले जैसे स्थानों में कामजू पित्त कहा जाता है, तब से फल-फूल रहा है और गांवों के पिछवाड़े के खेतों के रूप में विस्तारित हो रहा है, जहां से बटेर के अंडे और मांस प्राप्त होते हैं। व्यापारियों और रेस्तरां को आपूर्ति की गई। वास्तव में, कई आउटलेट जीवित बटेर पक्षी, जमे हुए (frozen) बटेर मांस और बटेर अंडे बेचते हैं।

इसी तरह, बेंगलुरु और उसके आसपास कई बटेर फार्म उग आए हैं। बटेरों को यहां गौजला हक्की के नाम से जाना जाता है।

यह दुर्भाग्यपूर्ण है कि भारत में नए और मौजूदा बटेर किसानों को तमिलनाडु कृषि विश्वविद्यालय (टीएनएयू) जैसे विभिन्न निजी और सरकारी संस्थानों द्वारा सिखाई गई प्रबंधन प्रथाओं के कारण, उद्यमियों ने प्रजनन, पालन-पोषण के माध्यम से खून का पैसा कमाया है (मुर्गी पालन से)। विपणन के लिये बटेर के अंडे और शवों का वध किया जाता है, इतना अधिक कि भारत के अंदर बिक्री के अतिरिक्त, उन्होंने बटेर के मांस का निर्यात भी शुरू कर दिया है।

वैज्ञानिक और औद्योगिक अनुसंधान परिषद (भारत सरकार के विज्ञान और प्रौद्योगिकी मंत्रालय के अंतर्गत) का कहना है कि बटेर मांस, अंडे और खेल का स्रोत हैं। लाइफ साइंसेज पब्लिकेशन के बटेर सर्वेक्षण (2018) में कई अन्य बातों के अलावा कहा गया है कि बटेर उन 35 प्रजातियों में से एक है, जिन्हें सजावटी संग्रह, मनोरंजन, खेल और मांस उत्पादन जैसे विविध उद्देश्यों के लिए उनकी प्राकृतिक सीमा के बाहर के स्थानों में प्रस्तुत किया गया है।

मई 2025 तक जंगती बटेर को निशाना बनाने का सिलसिला रुका नहीं है। महाराष्ट्र वन विभाग ने 21 शिकारियों को महाराष्ट्र की राजपुर वन श्रेणी में फंदा बिछाते हुए रंगे हाथ पकड़ा हैं। उन लोगों ने विभिन्न प्रकार के पारंपरिक फंदे (बटेर पकड़ने के जाल समेत) प्रयुक्त किये थे।

जैन वीगन व्यंजन

इस स्तंभ के अंतर्गत जैन वीगन व्यंजन बनाने की विधि प्रस्तुत है। यदि आप भी कोई रेसिपी भेजना चाहते हैं, तो पत्र/ई-मेल के द्वारा भेजें। वीगन 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 है, आरोग्यप्रद और स्वादिष्ट भी है।

केला

हरे केले और कच्चे केले वे केले नहीं हैं, जिन्हें हम आम तौर पर खाते हैं, लेकिन इन्हें खाना पकाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है। इसलिए इन्हें सब्जी माना जाता है, फल नहीं! ये केले हरे छिलके वाले कच्चे और स्टार्चयुक्त होते हैं, पीले वाले आधे पके और थोड़े मीठे होते हैं, जबकि काले वाले (वे सड़े हुए नहीं होते!) ज़्यादा पके और मीठे होते हैं। हरे केले आलू की तरह पकाए जाते हैं, अक्सर छिलके समेत। कच्चे से लेकर पके तक, चाहे जैसे भी पकाए जाएँ, पोषण की दृष्टि से केले एक जैसे ही होते हैं पोटेशियम का एक बेहतरीन स्रोत, विटामिन A और C के साथ-साथ आहार फाइबर और कार्बोहाइड्रेट से भरपूर। उन्हें गैस्ट्राइटिस से लड़ने और अल्सर का इलाज करने में मदद करने के लिए कहा जाता है, क्योंकि उनमें एक सक्रिय घटक होता है, जो गैस्ट्रिक म्यूकोसा और पेट को लाइन करने वाले ऊतकों के उपचार को उत्तेजित करता है।



जैन रगड़ा पेटिस (6 टिकी के लिए)

सामग्री

- 6 कच्चे केले
- ¼ कप उबला हरा मटर
- 2 बड़ा चम्मच तेल
- 1 छोटा चम्मच जीरा
- चुटकी हींग
- 5-6 तीखी हरी मिर्च
- 1 छोटा चम्मच गरम मसाला
- ¼ छोटा चम्मच हल्दी पाउडर
- 2 छोटा चम्मच नींबू का रस
- हरा धनिया कटा हुआ आवश्यकतानुसार
- 10-12 पुदीने के पत्ते
- 5-6 कड़ी पत्ते
- 1 कप उबला सफेद मटर
- खजूर, इमली की चटनी आवश्यकतानुसार

- पुदीने की चटनी आवश्यकतानुसार
- चना दाल आवश्यकतानुसार
- 1 ककड़ी बारीक कटी हुई
- 1 टमाटर बारीक कटा हुआ
- बारीक सेव आवश्यकतानुसार
- 1 अनार के दाने
- नमक स्वाद अनुसार

बनाने की विधि

- कच्चे केले को पानी से धोकर कुकर में डालकर
- 4 सीटी बजने दें।
- कुकर ठंडा होने पर केले निकालें, उसके छिलके निकाल लें। अब उबला मटर डालें।
- पेन में तेल डालें। जीरा, हींग का तड़का लगाएं।
- हरी मिर्च का तड़का लगाएं। इस में मैश किये केले डालें।

- गरम मसाला, हल्दी, नमक, नींबू का रस डालें।
- अब मिक्स करें। गैस बंद कर हरा धनिया, पुदीना काट कर डालें।

- मिश्रण ठंडा होने पर उसकी टिकी बना लें।
- अब एक तवे पर सुनहरे होने तक दोनों तरफ तेल लगाकर ग्रिल करें।

- कड़ाही में तेल डालकर जीरा, हींग, कड़ी पत्ते का तड़का लगाकर सफेद मटर डालें। आवश्यकता अनुसार पानी डालकर ज़रूरी मिश्रण होने तक पकाएं।

- एक प्लेट में रगड़ा डालें। उसके ऊपर टिकी रखकर हरी, मीठी चटनी डालें। चना दाल, ककड़ी, टमाटर डालें। सेव और धनिया से सजा कर 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,

अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

सम्पादक: भरत कापडीआ

डिज़ाइन: दिनेश दाभोलकर

मुद्रण स्थल: 181 शुक्रवार पेठ, पुणे 411 002

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 कागज

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

☎ +91 74101 26541 ✉ admin@bwcindia.org 🌐 bwcindia.org

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



Scan me