



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 VI अंक 2, ब्रीष्म 2014

करुणा-मित्र

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

सम्पादकीय

ऊदबिलाव

ऊदबिलाव मिक से मिलता जुलता अर्ध जलीय स्तनपायी है। इसे भी मिक की भांति खाल के लिए मारा जाता है। इसकी तीनों प्रजातियाँ ओटर, ऊदबिलाव और पानी का कुत्ता भारत में संरक्षित वन्य प्राणी हैं। तथापि, इनका भी उन्हीं शिकारियों के द्वारा अवैध शिकार किया जाता है, जो शेर और चीते को घात लगा कर, मार कर, परिवहन द्वारा तस्करी कर बेचते हैं।

उत्तरी भारत में वन्य प्राणियों के लगभग २०-३०% खाल के लिए मारे जाने वाले प्राणियों में ऊदबिलाव समाविष्ट हैं। अक्सर गिरफ्तारियाँ होती हैं, ऊदबिलाव की खाल और लोहे के जाल ज़ब्त किये जाते हैं, परन्तु पकड़े जाने वालों की अपेक्षा बिना सजा के आज़ाद घूमने वाले दस गुना होते हैं। पेट्रोल टैंक में तस्करी के द्वारा खालें तिब्बत और चीन के फर बाज़ार में पहुँचती हैं। कोई ताज़ुब नहीं कि विश्व की ५०% ऊदबिलाव खाल भारत से आती हैं।

ऊदबिलाव की खाल उसकी आरामदेह पत (एक वर्ग इंच में ६,५०,००० बाल) के कारण उच्च गुणवत्ता की मानी जाती है, जिनसे कोट, जेकेट, स्कार्फ और हैंडबेग बनते हैं। कहा जाता है कि बेहतरीन जलरोधक ऊदबिलाव खाल भारत व पाकिस्तान से आती हैं। बालों की सघनता ऊदबिलाव को ठिठुराने वाले पानी में रहने के लिए प्रतिरोधकता प्रदान करती है।

खतरे में अस्तित्व

ऊदबिलाव की खाल की देश के बाहर तस्करी की जाती है, जबकि, उनकी जननेंद्रिय, खोपड़ी और शरीर के अन्य भाग को पीस कर उन्हें पारंपरिक दवाइयों के रूप में भारत में प्रयुक्त किया जाता है। ऊदबिलाव का तेल जोड़ों और निमोनिया के दर्द की दवाई के रूप में बेचा जाता है। एक ऊदबिलाव की चर्बी से करीबन २५० ग्राम तेल निकलता है, जिससे कुछेक सौ रुपये मिलते हैं। यही कारण है कि संरक्षित क्षेत्र के बाहर ऊदबिलाव जीवित नहीं रह पाते।

हालांकि, ऊदबिलाव पूरे देशभर में कश्मीर से लेकर केरल तक सब दूर मिलने चाहिए। विकास परियोजनाएं, जैसे कि डेम, मत्स्यपालन के कारण उन्हें हानि पहुँची है और दलदली भूमि के प्राकृतिक वास को



अप्रैल २०१४ में ऊदबिलाव की खाल को बैकुंठपुर के जंगल से ज़ब्त किया गया था। तसवीर सौजन्य: नीरज मिश्रा www.indianwildlifeimages.com

कीटनाशकों और औद्योगिक प्रदूषण के कारण हानि हुई है। इनकी गिरती हुई संख्या के लिए शिकार के जितना ही यह सब भी कारणभूत है।

अवैध शिकार और तस्करी

अवैध शिकारियों और अवैध व्यापारियों का नेटवर्क समस्त संरक्षित मेनग्रोव (उष्ण कटिबंधीय वृक्ष) क्षेत्र में व्यापक है। ऊदबिलाव के पदचिह्न ढूँढ निकालने के पश्चात् अवैध शिकारी नदीतट पर पैर फांदने वाले जाल ऐसी चतुराई से बिछाते हैं कि जाल रेत में अलग नज़र नहीं आते।

ऊदबिलाव का शिकार जनजातियों के द्वारा शिकारी कुत्तों और साधारण कुत्तों की सहायता से भी किया जाता है, जिन्हें ऊदबिलाव को घेरने के लिए प्रशिक्षित किया जाता है। मज़े की बात है कि हरियाणा के खानाबदोश बागरी जनजाति के लोग, जो ऊदबिलाव के शिकार के विशेषज्ञ हैं, उनके शिकार के लिए देशभर में घुमते रहते हैं, उनकी पूजा भी करते हैं।

सौभाग्य से, दलाई लामा, तिब्बतियों के पारंपरिक परिधान 'चुबा', जोकि ऊदबिलाव और अन्य विलुप्तप्रायः प्रजातियों की खाल से सजाया जाता है, का अनुमोदन नहीं करते हैं।

ऊदबिलाव की खालों की तस्करी करने के बाद नेपाल और बांग्लादेश के ज़रिये इन्हें विदेशों के बाजारों में पहुँचाई जाती हैं। यह संभव है कि शेर के शरीर के भागों के तस्करों को पकड़ने के उत्साह में ऊदबिलाव की खाल के तस्करों को अनदेखा किया जाता हो।

जून २०११ में बीडबल्यूसी ने केन्द्र के गृहमंत्री को लिख कर सीमावर्ती इन तस्करों के जाल को सख्ती से तोड़ देने का आग्रह किया था।

संपर्क: editorkm@bwcindia.org

विशेष सूचना

आंगनवाडी में अंडे

करुणा-मित्र के अंक वसंत-२०१४ में सम्पादकीय लेख 'आंगनवाडी में अंडे' के प्रकाशन के पश्चात् हमें सूचना मिली है कि मध्य प्रदेश सरकार के मंत्रियों ने आश्वासन दिया है कि वे इस प्रस्तावित योजना को प्रदेश की आंगनवाडियों में लागू नहीं होने देंगे। मध्य प्रदेश सरकार के मंत्रीगण से हमारा साग्रह अनुरोध है कि वे यह सुनिश्चित करें कि प्राणी अत्याचार की ऐसी योजना भविष्य में भी न आने पाए।

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 क्लएल्टी (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 क्लएल्टी (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 हो:

अध्यक्षा, ब्यूटी विदाउट क्लएल्टी (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 २०१४

गधिमार्ड-नेपाल में पशुओं की सामूहिक बलि को रोकें

मेले के मुलाकातियों में से ७०% बिहार, उत्तराखण्ड, उत्तर प्रदेश व पश्चिम बंगाल के तराई क्षेत्र से आते हैं, ऐसा कहते हैं राजीव सेठी

२००९ के गधिमार्ड मेले के संपन्न होने पर तुरंत ही पशु सक्रियतावादियों ने इस वर्ष के अंत भाग में होने वाले अगले मेले में पशुओं की बलि को रोकने/कम करने के लिए सजगता बढ़ाना आरम्भ कर दिया। इसकी प्रमुख तिथि २८ व २९ नवंबर होगी। गधिमार्ड मेला पांच वर्ष के अंतराल पर आयोजित होता है।

बीडब्ल्यूसी ने शपथ ली है कि वह इस पशु-वध को रोकने/कम करने के हर सम्भव प्रयास करेगी। उसने अब तक यह कार्य भारत व नेपाल में आरम्भ कर दिया है।

दक्षिण नेपाल के बारा जिले के बरियारपुर में गधिमार्ड मेला लगता है, जहाँ पर तकरीबन दो से पांच लाख तक पशुओं का कत्ल किया जाता है। इन में प्रमुखतया नर भैंसों अधिक मारे जाते हैं। वध किये जाने वाले अन्य पशुओं में बकरी, बत्तख, मुर्गे, कपोत, और चूहे तक होते हैं। खड्ग से सज्ज सैंकड़ों वधिक पशुओं को क्रूरतापूर्ण और दर्दनाक तरीके से मारने के लिए काम पर लगाए जाते हैं।



गधिमार्ड के मैदानों में निदोष प्राणियों का नृशंस और खूंखार कत्ल।

तसवीर सौजन्य: travelyourassoff.com



हज़ारों भैंसों का वध करने के लिये प्रयुक्त सैंकड़ों वधियों में से एक के हाथ में लहराता खड्ग।

तसवीर सौजन्य: travelyourassoff.com

मेले के मुलाकातियों में से ७० % बिहार, उत्तराखण्ड, उत्तर प्रदेश व पश्चिम बंगाल के तराई क्षेत्र से आते हैं। इसी कारण से ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी ने २००९ में केंद्रीय गृह मंत्री से भारत-नेपाल सीमा पर पशुओं के आवागमन पर रोक लगाने कि गुजारिश की थी। बीडब्ल्यूसी का अनुमान है कि भारत सरकार की सहायता के फलस्वरूप मारने के लिए नियत पशुओं की संख्या में ५०% कमी आयी। इस मुहिम को ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी एवं एनिमल वेलफेयर नेटवर्क नेपाल ने संयुक्त रूप से अंजाम दिया।

२००९ में इस मेले को स्वयं देखने के बाद एक विदेशी ने *The Wrath of Gadhimai* नामक ब्यौरा लिखा, जिसे www.travelyourassoff.com/2011/12/wrath-of-gadhimai-gadhimai-festival.html वेबसाइट पर देखा जा सकता है। इस लेख की तसवीरें उसी वेबसाइट से ली गई हैं।

समूह हत्या

मेले के मुख्य दिन को मध्यरात्रि में पीपल के पेड़ के नीचे स्थित देवी गधिमाई की प्रतिमा के इर्दगिर्द लोग इकट्ठा होते हैं, मुख्य पुजारी मंत्रोच्चारण प्रारम्भ करता है, देवी की प्रतिमा पर कुमकुम एवं पुष्पवृष्टि करता है। देवी को जगाने के लिए इतना पर्याप्त नहीं होता है, अतः एक व्यक्ति अपने शरीर के पांच हिस्सों से खून निकाल कर चढ़ाता है। यह सब देवी का शीघ्र आह्वान करने के लिए किया जाता है। शेष रात्रि के दौरान प्रत्येक व्यक्ति तनावपूर्ण रहता है। बार बार मिटटी के बड़े मर्तबान में झांकता रहता है और उसमे

से स्वयंभू प्रकाश दिखने की प्रतीक्षा करता है, जोकि देवी के जागने का संकेत देता है। देवी की आत्मा से ग्रस्त एक पुजारिन हिलना व कांपना शुरू करती है।

तीन सौ से चार सौ पुरुष हाथ में खड्ग उठा लेते हैं, और पास के मैदान में, जहाँ हज़ारों पशु हैं, खास कर कटड़े बंदी हैं, वहाँ जाते हैं। और उसके बाद शुरू होता है, पृथ्वी पर सबसे बड़ा पशुओं का नृशंस और खूँख्वार हत्याकांड, जो पूरे अड़तालीस घंटों तक लगातार चलता रहता है। रक्तपिपासु यह घटनाक्रम लगभग २६० वर्षों पूर्व शुरू हुआ था, जब भगवान चौधरी नामक सामंती जागीरदार को मकवानपुर किले में कैद किया गया था, उसने सपने में देखा कि उसकी समस्या का समाधान हो सकता है, यदि वह देवी गधिमाई को खून चढ़ाये। कारागार से मुक्त होते ही वह गाँव के ओझा के पास गया। उसके वंशज दुखा काछडिया ने अपने शरीर के पांच भाग से खून निकाल कर रक्ताभिषेक करते हुए इस क्रियाकाण्ड का प्रारम्भ किया था। इस के बाद पांच पशुओं का बलि दिया जाने लगा।



राजीव सेठी
बीडब्ल्यूसी के ट्रस्टी हैं।

हम आप से इस सहायता के लिए गुहार लगाते हैं

यदि पाठक गण का संपर्क धार्मिक नेताओं से, राजद्वारियों से, इतिहासकारों से, प्रशासकों से, टीवी/प्रेस पत्रकारों से, ख्यातनाम हिंदी फ़िल्म/टीवी कलाकारों से, भोजपुरी कलाकारों से या नेपाल/भारत में अन्य प्रभावकारी व्यक्तियों से है तो हमारा आग्रह है कि आप उनके माध्यम से इस हत्याकांड को रोकने या कम करने के लिए प्रभावी कदम उठायें। आप हम से ई-मेल के माध्यम से chairperson@bwcindia.org अथवा पत्र के द्वारा संपर्क कर सकते हैं।

करुणा-मिर्त

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।

कच्चे केले

फल होने के बावजूद, कच्चे केले का प्रयोग फल से अधिक सब्जी के रूप में होता है। हालाँकि, उन्हें हरे केले के नाम से जाना जाता है, किन्तु, हम जिन्हें खाने के काम में लाते हैं, उनसे वे भिन्न होते हैं। हरे छिलके वाले केले कच्चे व स्टार्चयुक्त होते हैं। पीले केले अधपके होते हैं, और ज़रा-से मीठे होते हैं, जबकि, काले केले (ये सड़े हुए नहीं होते हैं) अधिक पके हुए और मीठे होते हैं।

हरे केलों को आलू की भाँति छिलके समेत पकाया जाता है, चिप्स के रूप में काटा जाता है, मिर्ची पाउडर छिड़का जाता है व खोपरे के तेल में छिछल्ला तला जाता है। पीले और हरे केले विभिन्न रूप से पकाए जाते हैं। केले का छिलका जितना घना होगा, केला उतना ही पका हुआ व मीठा होगा। काले केले छिल कर डीप फ्राय किये जाते हैं, और मीठे खाने के रूप में परोंसे जाते हैं, या फिर सेम की दाल जैसे कटु-से व्यंजन के साथ परोंसे जाते हैं।

कच्चे से लेकर पके तक के किसी भी चरण पर पोषण की दृष्टि से केले समान ही होते हैं। वे पोटेसियम का बेहतरीन स्रोत हैं। विटामिन इ एवं सी और डायटेरी फाइबर एवं कार्बोहाइड्रेट की भरपूर मात्रा इन में होती है।

अंतिम, परन्तु, आखिरी नहीं, केले जठर-शोथ (गोस्ट्राइटीस) और अल्सर के विरुद्ध लड़ने में सहायकारी हैं, क्योंकि, इनके घटक गेस्ट्रिक म्यूकोसा और टिश्यूजके घाव भरने में सहायक होते हैं।



केले के पराठे (१० पराठे)

सामग्री

- ६ कच्चे केले
- ४ हरी मिर्च
- ३ छोटा चम्मच गर्म मसाला
- १/२ निम्बू का रस
- २५० ग्राम गेहूँ का आटा
- नमक (स्वाद अनुसार)
- तेल (आवश्यकतानुसार)

बनाने की विधि

कच्चे केले कूकर में ५-६ सिटी बजने तक उबालें।
तत्पश्चात बाहर निकाल लें।
ठन्डे होने पर छिलके उतार लें।
मेशर की सहायता से केले को मसलें।
केले के मावे में मिर्ची की पेस्ट, गर्म मसाला, निम्बू का रस और नमक मिलाएं।
गेहूँ के आटे में आवश्यकतानुसार नमक और तेल मिला कर ढीला आटा गूँधें।
लोए में स्टरफिंग भर कर उन्हें सेंकें।
गर्म परोंसे, चटनी के साथ भी परोंसे जा सकते हैं।

बीडबल्यूसी 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, अध्यापिका

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

सम्पादक: भरत कापडीआ

डिजाइन: दिनेश दाभोळकर

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।