



## 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 4, शिशिर 2014

# करुणा-भिन्न

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

## सम्पादकीय

### आजिनोमोटो

बहुत समय पहले, पूर्वी देशों के व्यंजनों में स्वाद-सुगंध में वृद्धि लाने के लिए सूखी मछली और समुद्री शैवाल का अर्क ग्लूटेमिक एसिड उच्च सान्द्रण में मिलाकर प्रयुक्त होता था। फिर, १९०९ में, सोडियम सॉल्ट के एवज में आम तौर से मोनो-सोडियम-ग्लूटेमेट (एम.एस.जी.) का पेटेन्ट जापानी कम्पनी आजिनोमोटो के द्वारा लिया गया। यही वजह है कि एमएसजी को आजिनोमोटो कहा जाता है।

एमएसजी अथवा E621 एक सफ़ेद रवेदार पाउडर अथवा नमक अधिकांश विगन नहीं होता है। विशेष कर बच्चों के लिए इसे हानिकर माना गया है। यह पैकेज्ड खाद्य पदार्थों में, खास कर चीनी व्यंजनों में प्रयुक्त होता है।

पहले, यह गेहूँ के आटे के लासे से बनता था। जबकि अब यह गुडरस / शीरे(मलैसिज़) के जीवाणु-खमीर से बनता है। यदि इसे सोय पेप्टोन कल्चर (खमीर बनाने का माध्यम) से बनाया जाए तो यह सामान्यतः अप्राणिज हो सकता है। परन्तु, सोय पेप्टोन भी दुनिया के कुछ प्रदेशों में (सूअर से प्राप्त) कैटलिस्ट एन्ज़ाइम प्रोर्सिन की सहायता से बनता है। कहने का तात्पर्य यह कि एमएसजी भी मिठाई पर लगाए जाने वाले वरख की भाँति बैल की आँत से निर्मित होता है। बी.डब्ल्यू.सी. का मानना है कि निर्माण प्रक्रिया में प्राणिज पदार्थ का उपयोग करने से अंतिम उत्पाद माँसाहारी ही होता है।

एमएसजी प्रोटीन हाइड्रोलिसिस (प्रोटीन को खंडित कर बनाया गया अंशभूत एमिनो एसिड) या फिर संश्लेषण से बनता है। हाइड्रोलाइज़्ड वेजिटेबल प्रोटीन, ग्लूटेमिक एसिड, एन्ज़ाइम मोडिफाइड, प्राकृतिक स्वाद-सुगंध, यीस्ट-अंश, ऑटोलाइज़्ड यीस्ट अथवा मोल्टोडेक्सट्रिन को पकाये जाने पर एमएसजी बनता है (इन सभी संघटकों को अक्सर पैकेज्ड खाद्य के लेबल पर सूचित किया जाता है)।

सारांश यह कि केवल निर्माता को ही पता होता है कि वह शाकाहारी एमएसजी बना रहा है या माँसाहारी।

### कोचनील

यद्यपि, कोचनील, E120 या C.I. 75470 रेड बग, केंथरिडाइन, कार्मिनिक एसिड (नेचुरल रेड ४), कार्माइन (एलुमिनियम किलेट ऑफ़ कार्मिनिक एसिड एवं क्रिमसन लेक, जोकि पर्यायवाची हैं, का साधारण प्रचलित नाम है।

कोचनील मैक्सिकन कैक्टस पर आधारित परजीवी कीड़ा है। यह सपाट, पंखरहित, ५ मिमि लम्बाई वाला अण्डाकार कीड़ा है। इनकी मादाओं को गर्म पानी में उबाल कर मार कर, सूखा कर महीन चूरे के रूप में लाल रंग पाया जाता है, जिसका



कोचनील कीटा तसवीर सौजन्यः pmquarterly.com

प्रयोग सदियों से कपडे को रंगने में होता है। उदा. ५०० ग्राम किरमिजी रंग पाने के लिये ७०,००० कीड़ों को मारा जाता है। इस रंग का प्रयोग पारम्परिक किरमिजी ऊनी जामावार शाल प्रकार के कपड़ों को रंगने में होता है।

भारतीय सौंदर्य प्रसाधनों, केश तेल, पेंट, एलोपैथिक दवाइयों की परत, और दवाइयों एवं मरहम पर रंग में कोचनील का प्रयोग आम बात है। हालांकि, खाद्य में उसका प्रयोग निषिद्ध है, क्योंकि, उससे विषाक्त और एलर्जी विषयक प्रतिक्रियाएं हो सकती हैं। प्रत्यक्ष असंगति को सम्पूर्ण प्रतिबन्ध के द्वारा सुधारा जाना चाहिये।

कर्मिस, कर्मैसिक एसिड अथवा चर्मिस (फ़ारसी शब्दार्थ लाल, किरमिजी) अन्य कुचले गए जंतु से प्राप्त होता है। वास्तव में कर्मिस, कोचनील, लाख और चीनी जीवाणु सभी समान परिवार के कुचले हुए शरीर हैं। हालांकि, कोचनील रेड अज़ो डाय E124 का कोचनील के साथ कुछ लेना देना नहीं है और यह शुद्ध विगन है। परन्तु, उसका नामकरण इस लिए ऐसा रखा कि वह समान लाल रंग पैदा करता है। २ और ४० प्रकार की रेड एनिलाइन डाई (इसे विगन भी कहा जाता है, क्योंकि, यह कोलतार का उत्पाद है।) इसका खाद्य और पेय में कोचनील के स्थान पर उपयोग होता है और इसे कैसरकारी भी माना होता है।

इसके बेहतरीन विकल्प अनार, अनत्तो बीज अत्यधिक पागल बीज, बिटरूट, पापरिका फल, और पान में खाया जाने वाले कत्थे को और लाल प्याज के छिलके भी सरलता पूर्वक प्याज करते रहते हैं, जोकि जीवित जंतुओं के इन्सेक्ट डाय के आसानी से विकल्प बन सकते हैं।

भरत कापडीआ

संपर्क: editorkm@bwcindia.org

## जानलेवा गुलेल और कातिल पतंग

### जानलेवा गुलेल

ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी ने भारत सरकार का ध्यान इस तथ्य की ओर आकर्षित किया है कि यद्यपि गुलेल वास्तव में वन्यजीवन (संरक्षण) अधिनियम, १९७२ के अंतर्गत शस्त्र की परिभाषा में परिभाषित होता है, तथापि, उस में निश्चित शब्द अनुपस्थित है। उक्त अधिनियम में दी गई शस्त्र की परिभाषा: २(३५) शस्त्र में गोलाबारूद, तीर एवं कमान, विस्फोटक, अग्न्यास्त्र, हुक, चाकू, जाली, ज़हर, फंदे व शिकार-पिंजरे, और कोई भी उपकरण या औज़ार, जिससे किसी प्राणी को बेहोश किया जा सके, फांसा जा सके, नष्ट किया जा सके, चोट पहुंचाई जा सके या मारा जा सके, सम्मिलित है।

२०१४ में नई दिल्ली नगरपालिका परिषद ने ४० लोगों-लंगूर वालों को (जिन्हें, वास्तविक लंगूर की अनुपस्थिति में) काम पर रखा, जोकि लंगूर की आक्रामक आवाज़ निकाल सकें। ताकि, रहेसस बंदरों को पकड़ कर दिल्ली से बाहर भगाया जा सके। जोकि, महानगरवासियों के लिये उपद्रव बन चुके थे। उन्हें दिल्ली से बाहर भगाया जा सके विडंबना यह थी कि इन लोगों को बंदरों को पकड़ने के लिये उन पर गुलेल या ऐसे उपकरण से बंदरों पर निशाना साधने में कोई आपत्ति न थी। न ही, एनडीएमसी को इससे कोई आपत्ति थी।

गुलेल की बिक्री भारत के तमाम नगरों, कस्बों और गाँवों में बढ़ती जा रही है। पूर्व में हस्तनिर्मित 'वाय' आकार का लकड़ी का टुकड़ा होता था, जिस पर चमड़े के पैबंद वाली रबड़ की पट्टी बंधी रहती थी। इसके ऊपर पत्थर टिका कर निशाना लिया जाता है। आजकल प्लास्टिक की सस्ती गुलेल

मनुष्य ने अपने मनोरंजन के लिये अनेक साधन जुटाये हैं। परंतु, इन साधनों के द्वारा वह पक्षियों की कितनी हानि करता है, इसकी परवाह तक नहीं करता। पक्षियों के लिये तकलीफदेह साधनों में गुलेल और पतंग के मांजे का समावेश होता है। इन्हीं क्रूरतापूर्ण बातों के बारे में बता रहे हैं निर्मल निश्चित

सैंकड़ों की तादाद में पान के गल्ले पर भी आसानी से बिकती है। अब गुलेल में पत्थर के स्थान पर स्टील बोल-बेयरिंग और संगमरमर का प्रयोग इसे अत्यधिक कातिल बनाती है।

गुलेल के द्वारा बरसाई जाने वाली हानि की मात्रा का अंदाज़ा बहुत कम लोग लगा पाते हैं। गुलेल से खेल रहा बच्चा बिना सोचे समझे जिसे देखे, उस जीव पर निशाना साधता रहता है... केवल चिड़िया, कबूतर, कपोत, तोते, मोर, उल्लू, चमगादड़, आदि पक्षियों की ही नहीं, अपितु, अन्य वन्य प्राणी जैसे कि गिलहरी, आदि की मौत और अंगभंग होते हैं। यदि, दुर्भाग्यवश किसी मनुष्य को लग जाए तो उससे होने वाली चोट गहरी होती है।

देशभर से प्राप्त समाचारों से एक तथ्य उजागर हुआ है कि ग्रामीण और शहरी दोनों इलाकों के किशोर वय के बच्चों में गुलेल से पक्षियों और छोटे पशुओं को मारने की प्रवृत्ति बढ़ती जा रही है। बी.डब्ल्यू.सी. को लगता है कि ऐसी प्रवृत्ति के चलते पक्षियों की विभिन्न प्रजातियों की आबादी कम होती जा रही है।

यह मांग और आपूर्ति का प्रश्न ही है: यदि गुलेल की बिक्री न होगी, तो केवल मनोरंजन के लिये हज़ारों की संख्यामें पक्षियों और छोटे प्राणियों का अवैध शिकार न होगा, जैसा कि वर्तमान में दुर्भाग्यवश होता है।

इसके मद्देनज़र, बी.डब्ल्यू.सी. ने केन्द्रीय पर्यावरण एवं वन विभाग से प्रार्थना की है कि वह तत्काल गुलेल के उपयोग पर प्रतिबन्ध विषयक अधिसूचना जारी करने पर विचार करे। गुलेल के निर्माण, आयात, बिक्री, खरीद, उपयोग और अपने पास रखने के विरुद्ध इस प्रतिबन्ध के लागू होने से कल्पनातीत बड़ी संख्या में पक्षियों की जान बचाई जा सकेगी।

इस दौरान, गुलेल से खेलने के अकल्पनीय क्रूर परिणामों को रोकने के लिये जागरूकता विकसित करने हेतु आप अपनी यथामति, यथाशक्ति प्रयास करें।

ये तसवीरें उस पक्षी की हैं, जिसे गुलेल से चोट पहुंची है...



उसकी चोटग्रस्त मादा गिर कर सहायता के लिये चिल्लाती है...



वह प्यार और करुणा के मारे उसके पास पहुंच जाता है...



...उसे सदमा लगता है



...कि उसकी प्रियतमा मर चुकी है।



वह शोकाकुल होता है...



...और अफ़सोस से उसका हृदयभंग हो जाता है।

इसका दोषी था, वह लड़का,  
जिसने गुलेल से अंधाधुंध पक्षी पर निशाना साधा था।

करुणा-मित्र

शिशिर 2014

## कातिल पतंग

गुजरात वन्य विभाग के कथनानुसार मांजे द्वारा हताहत पक्षियों में ९०% कबूतर होते हैं शेष १०% में मोर, गिद्ध, कौवे और उल्लू का समावेश होता है। मांजे ने अहमदाबाद के आसपास आठ विलुप्तप्रायः श्वेत-पृष्ठ गिद्ध को भी नहीं बख्शा है। भावनगर में बीस पेन्टेड सारस चीनी मांजे के कारण मारे गए हैं।

मुंबई के अग्नि शमन दल का कहना है कि उन्हें सहायता के लिये आने वाले बुलावों में सर्वाधिक मांजे में फंसे पक्षियों को बचाने के ही होते हैं।

दिल्ली स्थित जैन खैराती पक्षी चिकित्सालय में तेज़, कांच की परत चढ़े पतंग की डोर, जिन्हें मांजे के नाम से जाना जाता है, से क्षतिग्रस्त हज़ारों पक्षियों, जैसे कि कबूतर, चिल, और जंगली प्रजाति के अन्य पक्षियों का इलाज़ होता है।

प्रायः पूरे देश में यही होता है... और केवल पक्षी ही इसके शिकार नहीं हैं। पैदल चलने वाले और दोपहिया वाहनचालक भी इससे चोटग्रस्त होने की और कुलेक तो कटी पतंग के कातिल मांजे के कारण गला कटने व अत्यधिक खून बह जाने से मरने की खबरें भी बाहर आई हैं। उसके अतिरिक्त कटी पतंग को लूटने के लालच में उसके पीछे भागने वाले बच्चे स्वयं को बुरी तरह चोट पहुंचाते पाए जाते हैं।

मांजा प्रायः सूती धागे से बनता है, जिस पर पिसे हुए कांच की खुरदरी परत चिपकाई जाती है, ताकि वह उस्तरे जैसी तेज़ बने। चीनी डोर अथवा नायलोन/प्लास्टिक का मांजा जानलेवा होता है। अमूमन, मांजे की सहायता से पतंग छत के ऊपर से अन्य पतंग को काटने के इरादे से डोर को अत्यधिक गति पर ढील दी जाकर अथवा झटके से खिंच खिंच कर उड़ाई जाती है।

सामने वाले की पतंग कटने पर वह हवा के बहाव के साथ इधर उधर आकाश में सरकती है। उसी समय आकाश में उड़ रहे पक्षी इसके शिकार होकर ज़मीन पर आ गिरते हैं।

वास्तविकता तो यही है कि कोई कितनी भी सावधानी से पतंग उड़ाये, अनजाने में भी उसके कारण पक्षियों को गंभीर रूप से चोट पहुँचती है, वे अपंग हो जाते हैं और मारे भी जाते हैं। किसी भी कारण से वे उस में फंस जाते हैं, भयाक्रांत होकर मुक्त होने के लिये छटपटाते हैं और ज़मीन पर आ गिरते हैं।

भारत में पतंग उड़ाने पर पाकिस्तान की भांति संपूर्ण प्रतिबन्ध लगाने की आवश्यकता नहीं है, जहाँ पर जानलेवा पतंग के पेंच और फलतः पक्षियों को चोट और उनकी मौत होती है। भारत में केवल पतंग उड़ाते समय मांजे के प्रयोग पर पाबंदी लगाने की आवश्यकता है।

ब्यूटी विदाउट क्रूएल्टी ने पर्यावरण एवं वन मंत्रालय से गुज़ारिश की है कि सभी प्रकार के मांजे के प्रयोग पर प्रतिबन्ध लगाने हेतु अधिसूचना तत्काल जारी की जाए। मांजे की बिक्री, खरीद, उपयोग और साथ में रखने पर नियंत्रण आने से बड़ी संख्या में पक्षियों की जान बचाई जा सकेगी।

वर्तमान में चेन्नई, मुंबई, पंजाब के अमृतसर शहर और जिला, लुधियाना, जगराओं और खन्ना ग्रामीण जिलों में ऐसे प्रतिबन्ध पूर्व में ही लागू है।



रंग और घातक कांच के चूरे का मांजा चढ़ाया जाता है

## पतंग की घातक डोर अर्थात् मांजा



मांजे में फंसा कबूतर।

इसके कारण कई पक्षी एवं मनुष्यों को भी चोट पहुँचती है।



Beauty Without Cruelty  
www.bwcindia.org



घातक मांजे का निर्माण

गुजरात सरकार के द्वारा प्रातः ६ से ८ व शाम को ५ से ७ के दौरान जब आकाश में पक्षी सर्वाधिक उड़ते होते हैं, पतंग नहीं उड़ाने के लिये अनुरोध किया गया है। इसके बावजूद प्रति वर्ष २५० से अधिक मनुष्य और असंख्य पक्षी चीनी डोर (मांजे) के कारण चोटग्रस्त होते हैं।

बेशक, पतंग उड़ाते समय मांजे के प्रयोग न करने की जागृति आने के कारण इस संख्या में कमी आने लगी है। कुछ जीवदया संस्थाओं के प्रयासों के फलस्वरूप सैंकड़ों जैन परिवार संक्रांति पर पतंग नहीं उड़ाते हैं।

मांजा फैंक दिए जाने पर आसानी से पक्षी का पैर या अन्य अंग आसानी से उसमें फंस जाता है। फलतः दर्दनाक अंग-कटाव और अंत में मौत होती है। कचरे में चारे की खोज कर रहे पशुओं को भी ऐसा फैंका हुआ मांजा चोट पहुँचा सकता है। साधारण डोर और धागे में भी फंस कर पक्षी को चोट पहुँच सकती है, उसकी उड़ने की क्षमता प्रभावित होती है और फलतः उसका अस्तित्व खतरे में पड़ता है।

**करुणा-मित्र**

शिशिर 2014

## 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।

### मक्का (Corn/Maize)

कॉर्न/मक्का/मेज़ के नाम से जाना जाने वाला मक्का बारिश के दिनों में रास्तों पर भून कर खाया जाने वाला आम पौधा है। जब तक उस में किसी प्रकार का आनुवंशिक परिवर्तन न किया जाए, मक्का गुणकारी व आरोग्यप्रद है। विश्व के सर्वाधिक गुणकारी खाद्य पदार्थों में मक्के को रेशे, मैंगनीज़, विटामिन C, B5 और B3 के अच्छे स्रोत के रूप में सम्मिलित किया गया है। साथ ही इस दाने से एंटीऑक्सिडेंट, पाचक और रक्त शर्करा विषयक लाभ प्राप्त हैं। मक्के विषयक वेब साइट पर यह दर्शाया गया है कि निरंतर आता हुआ (स्ट्रीमिंग) मक्का इसे खाने का आरोग्यप्रद तरीका है। यदि इसमें नीबू डाला जाए तो उससे B3 का अवचूषण (एब्सॉर्प्शन) आसानी से होता है।



### मक्के की करारी कटलेट्स (६ व्यक्तियों के लिये)

#### सामग्री

- ८-१० नग नर्म ककड़ी
- ५-६ नग उबले कच्चे केले ब्रेड के टुकड़े, आवश्यकतानुसार
- ४०० ग्राम कॉर्न फ्लोअर
- ४ नग हरी मिर्ची (तीखी) धनिया, आवश्यकतानुसार
- नमक, स्वाद अनुसार
- आमचूर, आवश्यकतानुसार
- तेल, तलने के लिए

#### बनाने की विधि

- मक्के को छिल कर, दाने निकाल कर मिक्सी में क्रश कर लें।
- उबले कच्चे केले क्रश कर के एक थाली में निकालें।
- ब्रेड मसल कर उसके साथ मिलाएं।
- हरी मिर्ची और बारीकी से काटा धनिया और आमचूर उसमें डालें। गोले बनाए।
- दूसरी थाली में कॉर्न फ्लोअर लेकर उसमें ये गोले मलें।
- कडाही में तेल गर्म करें।
- कटलेट्स को डीप फ्राय करें। धीमी आँच पर करारी होने तक तलें।
- धनिये की चटनी के साथ गर्म ही परोसें।

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 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।

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।

करुणा-मित्र

शिशिर 2014



ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी - भारत

4 ग्रिन्स ऑफ वेल्स ड्राइव, वानवडी, पुणे 411 040

टेलिफोन: +91 20 2686 1166 फेक्स: +91 20 2686 1420

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