

આઈસક્રીમ - રોટલી-બ્રેડ - જિનેટિક વિશે સાચી જાણકારી

(સંકલન)

પ્રકાશક / પ્રાપ્તિસ્થાન :
વર્ધમાન પરિવાર
બી-૨૯, પુષ્પાંજલી, જાંબલી ગલી,
બોરીવલી (પશ્ચિમ), મુંબઈ-૪૦૦૦૯૨.
ફોન : ૨૮૯૯૬૨૫૪

પ્રથમ આવૃત્તિ:
દિનાંક: ૧-૮-૨૦૦૦
૧૦૦૦ પ્રત

દ્વિતીય આવૃત્તિ:
દિનાંક: ૪-૧૦-૨૦૦૦
૩૦૦૦ પ્રત

મુદ્રણ ખર્ચ:
રૂ. ૧૫.૦૦

પ્રકાશક / પ્રાપ્તિસ્થાન :
વર્ધમાન પરિવાર
બી-૨૯, પુષ્પાંજલી,
જાંબલી ગલી, બોરીવલી (પશ્ચિમ),
મુંબઈ-૪૦૦૦૯૨.
ફોન : ૨૮૯૯૬૨૫૪

ચોકલેટ - આઈસ્ક્રીમ - રોટલીથી રસોડા સુધી

સંપાદકીય નોંધ

જર - જમીન અને જોરું એ ત્રણ કજીયાના છોરુ. જર- ઝવેરાત- જમીન અને સ્ત્રી એ ત્રણને વડવાઓએ ઘણા ચિંતન મનન પછી કજીયાના મૂળ કારણ બતાવ્યા છે. આ ત્રણ માટે દુનિયામાં ઘણા યુદ્ધો પણ થયા છે. પરંતુ એક સંસ્કૃતિએ બીજી સંસ્કૃતિ પર ચડાઈ કરી હોય તેવું છેલ્લા કેટલાય વર્ષોના ઈતિહાસમાં બન્યું નથી. આવી એક સંસ્કૃતિની પડતીની ભીતરમાં પોપનું બુલ છે.

ભારતની ૧૦૦ કરોડ પ્રજાનો નાશ કરવો એટલો સહેલો નહોતો. કારણ ચાર પુરુષાર્થરૂપી સર્વ જીવપોષક અને સર્વ જીવ હિતકારક આ દેશની ચાર પુરુષાર્થ પ્રધાન ઋષિ અને કૃષિ સંસ્કૃતિના મૂળિયા ખૂબ ઊંડા હતા. કાવતરાઓમાં અતિ માહેર એવા આ વેટીકનના કૂર માનસમાં ભારતમાતા પર આક્રમણ કરવા નવો ગેમ- પ્લાન બનાવ્યો હતો.

એક તળાવના લાખો માછલાઓને એક એક કરીને મારી ન શકાય. પણ એ તળાવનું પાણી જ કાઢી નાખવામાં આવે તો આપોઆપ બધી માછલીઓ મરણને શરણ થાય છે. તેમ આ દેશની વિશાળ પ્રજાનો નાશ તેમના ઉપર અણબોંબ ઝીંકીને પણ ન કરી શકાય પણ તેનું સંસ્કૃતિરૂપી પાણી જો સૂકવી નાખવામાં આવે તો તેનો નાશ થયા વિના ન રહે. છેલ્લા ૫૦૦ વર્ષના આક્રમણોમાં પહેલાના સૈકાઓમાં તેઓએ માત્ર નોંધો કરી છે. આ દેશની ખાસિયતોની- વિશેષતાઓની. પછીના વર્ષોમાં આર્થિક- રાજકીય- સામાજિક અને છેલ્લે ધાર્મિક વ્યવસ્થાઓને છિન્નભિન્ન કરવાના સમયબદ્ધ કાર્યક્રમો ગોઠવાયા છે. હાલ બધું સમુસુતરું તેઓના આયોજન મુજબ જ ચાલી રહ્યું છે. તે આયોજનના જ એક ભાગરૂપે આપણા રસોડાઓને તોડવાનો હવે તકાદો રચાયો છે.

આહાર એવો ઓડકાર, અન્ન એવું મન, પાણી એવી વાણી એ પ્રમાણે જેમાંથી જીવન બને છે એ આહારને જ અભડાવી દેવામાં આવે તો ભવિષ્યની પ્રજા, નિર્માલ્ય, નિર્વીર્ય અને નિસ્તેજ બની જાય તેવો તેમનો ધૂપો એજન્ડા અમલમાં મૂકાયો છે. આપણે બાળકોને કહેતા, “બેટા સૂર્યના અસ્ત પછી ન ખવાય.” જેનો તો કદમૂળ વગેરેના ત્યાગ માટે તેમજ પર્વતિથિઓમાં લીલોતરી સુધ્યાની ત્યાગની કાળજી રાખી તેઓના ઘરનું રસોડું પવિત્ર અને મોટા પાપોથી

લાખો જોજન દૂર રાખતા. પરંતુ પિશ્ચમના આ સાંસ્કૃતિક આક્રમણે કાળો કેર વર્તાવ્યો છે. સવારના ઉઠતાથી રાત્રે સુતા સુધીમાં ખાવાપીવાથી માંડીને પહેરવા ઓઢવા સુધીની અનેક બાબતોમાં અનુકરણનું માધ્યમ ધૂસી જતા ઠેર ઠેર જાણે અજાણે પણ હિંસક વાતાવરણથી આખા ઘરનું ઉપવન- જીવન ખરડાઈ ચૂક્યું છે. આ પુસ્તિકામાં જમવાની ચીજોમાં કેવી કેવી અખાદ અને માંસાહારીઓને પણ સૂગ ઉપડે તેવી વસ્તુઓની મેળવણીની સિલસિલાબધ્ધ વિગતો રજૂ કરવામાં આવી છે. અહીંના લેખો અગ્રણી છાપાઓમાં પ્રગટ થયા છે.

‘હેવ- એ- બ્રેક, હેવ-એ-કીટકેટ’ની રંગીન જાહેરાતોથી અંજાઈ જનારા બાળકોને (sorry, એમના મા-બાપોને) કહેવું પડશે કે હેવ-એ-બ્રેક, ડુ નોટ હેવ એ કીટકેટ કારણ મીસીસ વાલ એન્ડર્સન નામના નેસ્લે લીમીટેડ કંપનીના ન્યૂટ્રીશન ઓફીસરે હમણા લખેલા પત્રમાં જણાવ્યું છે કે કીટકેટની અંદર વાહરડાનું રેનેટ (માંસ) આવે છે. આ પત્ર પ્રગટ થઈ જતા કંપનીએ ઘણા ઊધામાં શરૂ કર્યા છે કે ના, ના ભારત માટે તો અમે જુદી પ્રોડક્ટ બનાવીએ છીએ તેમાં વાહરડાનું રેનેટ નથી આવતું. પણ હવે સાપે છછુંદર ગળ્યા જેવી સ્થિતિ થઈ છે. પોતાનું રહસ્ય છતું થઈ જતા આપેલા ખુલાસાઓ ‘આફ્ટર-થોટ’ અને લોકોને હવે ગળે ન ઉતરે એવા લાગે છે.

કેટલાક આઈસક્રીમની અંદર તો માંસાહારીઓ પણ ન ખાય તેવા પશુના નાક, કાન, હોઠ અને ગુદાના ભાગો આવે છે તેનો પર્દાફાશ શ્રીમતી મેનકા ગાંધીએ કરેલો છે તેનો ચિતાર આગળના લેખોમાં આપવામાં આવ્યો છે. ૪૦ ગ્રામની ચોકલેટમાં વધુમાં વધુ ૧૬૦ માઈક્રોગ્રામ નિકલ હોવું જોઈએ તેના બદલે ભારતમાં બનતી ચોકલેટમાં ૬૦૦ થી ૧૩૦૦ માઈક્રોગ્રામ જેટલું નિકલ હોય છે. વૈજ્ઞાનિક એસ. સી. સક્સેના આગળના એક લેખમાં જણાવે છે કે આ ચોકલેટથી બાળકને કેન્સર થઈ શકે છે અને યકૃત, ચર્મરોગ અને વાળના રોગો થવાની શક્યતા ઘણી વધી જાય છે. કેલિફોર્નિયામાં યકૃત સંશોધનની વિગતો પણ ચોંકાવનારી છે કે બાળકોના આહારમાં ગળપણ ઘટાડી દેવાથી હિંસા અને સમાજવિરોધી વ્યવહાર પ્રવૃત્તિ ઘટી જાય છે. ચોકલેટમાં વપરાતા અખાદ રાસાયણિક રંગો કેન્સરની ઉત્પત્તિ સાથે બાળકમાં જન્મજાત ખોડખાંપણ ઉત્પન્ન કરી શકે છે. વિદેશી ચોકલેટની બનાવટમાં તો જે દૂધ વપરાય છે તે ગાયોને તેમના ખાણમાં શેવાળ, મરી ગયેલી બિલાડી, કૂતરાઓ, ઊંદરડાઓમાંથી જે ખાણ બને છે તે ગાયોને ખવરાવવામાં આવે છે. તેની રૂંવાડા ઊંચી કરી દે તેવી

ભયંકર સત્ય હકીકતો શ્રી કાન્તી ભટ્ટે પોતાના લેખમાં કરી છે. આ સાંભળીને ભલભલા માનવીમાં કંપારી છૂટી જાય તેમ છે. ગાયોને આવું ખવડાવવાથી બ્રિટિશ ગાયોમાં બી.એસ.ઈ. નામનો મેડ-કાઉ-ડિસીઝ થયેલો. આ રોગમાં તેના મગજમાં કાણા પડી જાય છે અને તે ગાયો ગબડીયા ખાવા લાગે છે. પછી ૪/૮ દિવસમાં મરણને શરૂ થાય છે. આવી લાખો ગાયોને બ્રિટનના લોકોએ ઈંધણ તરીકે વાપરીને બાળી નાખી છે. પ્રકૃતિ વિરુદ્ધનું આવું ભયંકર કૃત્ય આદરનારાઓને ખબર નથી કે આ પ્રત્યેક કૃત્યના પાઈ પાઈનો હિસાબ આપવો પડશે. દિલ્હીની એક હોસ્ટેલમાં ગુજરાતી છોકરાઓ પર પ્રયોગ થયો તેમાં લોટમાં ૨૨૫ ટકા માછલીનો લોટ હોય ત્યાં સુધી odourless અને tasteless એટલે કે સુગંધ-સ્વાદ રહિત રહ્યો તેવું નક્કી થયું છે. ગ્રાહકોના હિતોનું સંરક્ષણ કરતી એક સંસ્થાએ હમણાં રિસર્ચ કર્યું તેમાં જાહેર કરવામાં આવ્યું છે ઘઉંના લોટની જાણીતી ૧૩ બ્રાંડોમાં (એટલે લગભગ બધી બ્રાંડોમાં) જંતુનાશક દવાઓ ભળેલી છે જે મગજ, શ્વસનતંત્ર, મનના રોગ ઊભા કરી કેન્સર સુધીના કનેક્શન કરી આપે છે. જેનોને ત્યાં શિયાળામાં ૩૦ દિવસનો, ઉનાળામાં ૨૦ દિવસનો અને ચોમાસામાં ૧૫ દિવસનો કાળ હોય છે એટલે કે તેટલા સમયમાં જ તે તે ઋતુમાં લોટ વ. વસ્તુઓ વપરાઈ જવી જોઈએ નહીં તો અસંખ્ય જીવોત્પત્તિ થઈ જાય છે તે વાતની પુષ્ટિ આપોઆપ આ લેખો વાંચતા થઈ જશે. હમણાં એક અગ્રણી વ્યક્તિના ભોજન સમારંભમાં રસોડામાં જે લોટ વપરાયો હતો તેમાં ઢગલાબંધ ઘનેડાઓની હાજરી આ લખનારે નિહાળી હતી અને લોટ ચાળવાની એક પણ ચાળણી અમે રાખતા નથી એવો કેટરર્સનો ધીકો જવાબ સાંભળી કેટલાયે આમંત્રિતો ત્યાંથી ચાલતી પકડી હતી. આવા જ એક મોટા ધાર્મિક સમારંભમાં જયણાનું પાલનકરવા શાક સમારતા ૧૦૦ જેટલા મજૂરોને કહેવામાં આવ્યું હતું કે જયણાપૂર્વક જીવો મરી ન જાય તે રીતે શાક સમારી જેટલા નાના મોટા જીવો જે મજૂર લાવી આપશે તેને ૧૦-૧૦-૩૫.નું ઈનામ મળશે. આપને જાણીને આશ્ચર્ય થશે કે પ્રત્યેક મજૂરને લગભગ ૭૦૦ થી ૮૦૦ રૂ. આ કાર્ય પેટે મળ્યા હતા. આવી ચોંપ કોણ રાખે ? કેટલી જગ્યાએ રાખે ? તો પછી ત્યાં બનતી બધી ચીજોમાં કેટલી અને કેવી હિંસા થાય છે તે સહજતાથી સમજી લેવા જેવું છે.

હવે તો વિકાશ (વિનાશ)ના નામે જીનેટીકલી મોડીફાઈડ ફૂડની બોલબાલા વધી છે. ટોમેટો અને પોટેટોને મીક્ષ કરી એક નવી પ્રોડક્ટ 'પોમેટો' બહાર

આવવા લાગી છે. ભૂંડના જીન્સ સજીવ કોષોનું આરોપણ હવે ભીંડામાં પણ થઈ શકશે. શરૂઆતના આવા પ્રયોગોમાં એકલા બ્રિટનમાં ૫૦૦૦ લોકોને ઈન્ફેક્શન થયું, ૩૭ મૃત્યુ પામ્યા અને ૧૫૦૦ જણ કાયમ માટે બીમાર થઈ ગયા. છતાં વર્લ્ડ બેન્કનો એજન્ટ 'કુરીયન વર્ગીઝ' ગુજરાતમાં આવું બિચારણ લાવવા પ્રતિબદ્ધ છે તે અંગેનો 'સમકાલીન'નો લેખ આંખ ઊંઘાડી દે તેવો છે.

હોમિયોપેથીક લીન્કઝ નામના મેગેઝીનના ફેબ્રુઆરી ૧૯૯૯ના અંકમાં પ્રુવીંગ્સમાં લખવામાં આવ્યું છે કે ચોકલેટની અંદર ૪%થી વધારે વાંદાઓ આવતા નથી. એટલે કે ૪% તો આવી જ જાય છે. હોમિયોપેથીક દવાઓ ઘણી કીડી, મંકોડા, ઈયળોમાંથી બને છે તેનો base પણ આલ્કોહોલિક હોય છે. વારે-તહેવારે વિડીયો-કેમેરાને ક્લિક કરતા આપણે વિચારવું જોઈએ કે આ ક્ષણજીવી પ્રકાશ કંઈ કેટલી ગાયોના જીવનમાં અંધકાર લાવી દે છે. વોલસ્ટ્રીટ જર્નલે આપેલ અહેવાલ મુજબ એકલી કોડક નામની આગેવાન કંપની વર્ષ ૮ કરોડ પાઉન્ડ હાડકા (૪ કરોડ કિલો) વાપરે છે (ગાયોની ગણતરી હવે તમે જાતે કરી લ્યો). આવા તો કેટલાયે હાડપિંજરો આ બધી કંપનીઓના કબાટમાં હશે. અહીં જાહેર કરાયેલ પ્રોડક્ટ્સની વાતો માત્ર હીમશીલાનું ટોપકું છે.

ઘરની બહાર જઈને કાંઈ પણ મોઢામાં નાખ્યું એટલે સમજવાનું કે પ્રાયઃ માંસાહાર થઈ ચૂક્યો છે. હમણાં વસઈમાં પ્રાણીમાંથી મટન ટેલો બનાવતી ફેક્ટરીઓમાં જઈ પૂછ્યું ત્યારે ખબર પડી કે રોજનું હજારો કિલો મટન ટેલો મુંબઈના હોટેલવાળા, ફરસાણવાળા એડવાન્સ બુકીંગ કરાવી લઈ જાય છે અને ઘી-તેલની બદલીમાં વાપરે છે.

ઊઠો. જાગો ! એટલો તો સંકલ્પ જરૂર કરો કે ઘરમાં આવતી પ્રત્યેક ચીજોને સમજી-વિચારીને લાવીશું અને બહારનું તો નહીં જ આરોગીએ.

અસ્તુ !

- સંપાદક



અનુક્રમણિકા

પૃષ્ઠ નં.

આઈસક્રીમ - ચોકલેટ

૧. બાળકોની લોકપ્રિય ચોકલેટની બનાવટમાં વાછરડાંમાં માંસનો ઉપયોગ થાય છે ૦
૨. મીઠી મધ જેવી ચોકલેટો બાળકો માટે કેટલી હાનિકારક ૫
૩. આઈસક્રીમ અને બિસ્કિટ ખાનારા સાવધાન! ૮
૪. ગળ્યા આઈસક્રીમની કડવી વાત ૧૪
૫. સાવધાન! આઈસક્રીમ શાકાહારી નથી! ૧૬
૬. વિદેશી ચોકલેટોમાં દૂધ કેવું હોય છે? ૨૦

રોટલી

૭. બ્રેડમાં ઝેર હોય છે! ૨૩
૮. બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓ 'ચક્કી આટા' સામે હરીફાઈમાં ઊતરી છે ૨૪
૯. તૈયાર રોટલીઓ વેચવા માટે હવે બે કંપનીઓ જંગ ખેલશે ૨૭
૧૦. મલ્ટીનેશનલ કંપનીઓ તૈયાર રોટલીઓ સુધી ૨૯
૧૧. અબ ઘંટો કા ખાના મિનિટો મેં તૈયાર ૩૫
૧૨. આપની થાળી માટે તૈયાર બનાવેલી લિજ્જત રોટલી ૪૧
૧૩. વધુપડતાં બિસ્કિટ - બ્રેડ હાનિકારક ૪૨
૧૪. દેશી રોટલી બનાવશે હવે વિદેશી બહુરાષ્ટ્રીય કંપની ૪૫

જિનેટિક એન્જિનિયર

૧૫. મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્ર અને ખોરાકની સુરક્ષા ૪૮
૧૬. જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણનો પ્રયોગ પણ ખતરનાક ૫૨
૧૭. કેમેરાના રોલ ગાયનાં હાડકામાંથી બને છે ૫૬
૧૮. રસીયુક્ત કેળાં - બટાટા વિકસાવાશે ૫૭
૧૯. ઈઝરાયલી વિજ્ઞાનીઓ હાઈ-ટેક ટામેટાં ઉગાડશે ૫૮
૨૦. લીંબુના ફૂલ - અભક્ષ્ય છે ૫૯
૨૧. સાબુદાણાનું સત્ય જાણો ૬૧
૨૨. સાચું સ્વદેશીકરણ ૬૩

બાળકોની લોકપ્રિય ઓકલેટની બનાવટમાં વાહરડાંના માંસનો ઉપયોગ થાય છે !

રાજકોટ, સોમવાર.

નેસ્લે લિમિટેડની કિટકેટ આજે બાળકોમાં ખૂબ લોકપ્રિય છે અને મોટા ભાગના અન્નાહારીઓના ઘરમાં પણ મોટા પ્રમાણમાં ખવાય છે, કિટકેટ નાનાં વાહરડાંને મારીને તેમના શરીરમાંથી મેળવેલા રેનેટમાંથી બનાવવામાં આવે છે. નેસ્લે યુ.કે. લિમિટેડના ન્યૂટ્રિશન ઓફિસર (કન્સુમર સર્વિસીઝ)નાં શ્રીમતી વાલ એન્ડર્સને એક પત્રના જવાબમાં જણાવ્યું હતું કે કિટકેટમાં કુમળાં વાહરડાંનું રેનેટ (માંસ) આવતું હોવાથી અન્નાહારીઓએ કિટકેટ ખાવી યોગ્ય નથી. જોકે નેસ્લે કન્ફેક્શનરીની અન્ય જાતોમાં જે લેક્ટિસિન વાપરવામાં આવે છે તે સોયાબીનમાંથી બનાવવામાં આવે છે. ઉપરોક્ત પત્ર યંગ જૈન્સ નામના આંતરરાષ્ટ્રીય મેંગેઝિનમાં પ્રગટ થયો છે. નાહવાના સાબુથી શરીરમાંથી છૂટતા જરૂરી તૈલી પદાર્થોનો જ નાશ થાય છે, જે સરવાળે ચામડીના રોગો પેદા કરે છે તેને બદલે એક ખરબચડા નેપકિનનો ટુકડો લઈ પાણીમાં પલાળીને આખા શરીરે ઘસવાથી ઉત્તમ સ્નાનનો લાભ મળે છે. શરીરની રુંવાટીઓના મૂળમાં ભરાયેલા મેલ આ પ્રમાણે ઘસવાથી સાફ થાય છે. જેમાંથી પરસેવા દ્વારા છૂટતું શરીરનું ઝેર સારી રીતે દૂર થાય છે. શરીર ઘસાવાથી રુધિરાભિસરણની ક્રિયા પણ સારી રીતે થાય છે. માથામાં નાખવામાં આવતાં બહારનાં તેલ કે દુર્ગંધ માટે વપરાતાં સેન્ટ, પફ-પાઉડર લિપસ્ટિક વગેરે બધાં જ સૌંદર્યપ્રસાધનો કુમળાં પશુ-પંખીઓની કારમી વેદનાભરી ચીસોની ભસ્મ વડે પૂંટ પામેલાં હોય છે. માછલીનાં ભીંગડાંમાંથી બનતી લિપસ્ટિકો ઉપર પછી બહેનો જીભ ફેરવે છે. ઋષિ અને કૃષિ સંસ્કૃતિના વૃષભ સ્કંધો ઉપર ઊભેલા આ ભારત રાષ્ટ્રમાં રૂપરંગને બદલે ગુણ ઉપર ભાર મૂકવામાં આવતો. આજે આ બધી વાતોને હાસ્યાસ્પદ અને આઉટડેટેડ ગણવામાં આવે છે. ૧૮૫૭ વખતે માત્ર કારતૂસ ઉપર ચરબી લગાડવામાં આવે છે અને મોઢાથી કારતૂસ ખોલવી પડતી હોવાથી મોઢામાં માંસ ચાલ્યું જાય છે, તેવી વાત લશ્કરમાં ફેલાઈ ત્યારે બળવો ફાટી નીકળેલો.

આજે હોંશેહોંશે અને જાણે-અજાણે પણ ઘરઘરમાં માંસભક્ષણ થાય છે. થોડા

સમય પહેલાં અંગ્રેજી અખબારમાં આવેલા અહેવાલો મુજબ વસઈની બાજુમાં એક ફેક્ટરીમાં મુંબઈનાં મરેલાં પ્રાણીઓનાં શબને એકઠાં કરી એમની ચરબીને પ્રોસેસ કરી તેમાંથી મટનટેલો બનાવવામાં આવે છે. આ મટનટેલો ૧૭ થી ૨૨ રૂપિયા કિલો મળે છે, જે તેલ અને ઘીમાં સહેલાઈથી ભળી જતું હોય છે. ૧ કિલો તેલનો ૪૦ થી ૫૦ રૂપિયાનો ભાવ છે. રોજના હજારો કિલો મટનટેલોનું ત્યાં આગોતરું બુકિંગ થાય છે. **વિનિયોગ પરિવારના અગ્રણી કાર્યકરોએ જ્યારે આ ફેક્ટરીના મેનેજરને પૂછ્યું કે તમારે ત્યાંથી આ બધો અને આટલો બધો માલ રોજ કોણ લઈ જાય છે ? ત્યારે તેણે નિર્દોષ ભાવે સાચો જવાબ આપેલો કે અમારે ત્યાંથી બધું મટનટેલો મુંબઈના ફરસાણવાળા અને હોટેલવાળાઓ લઈ જાય છે. ફરસાણવાળાને ૪૦-૫૦ રૂપિયે કિલો ફરસાણ સાચા તેલમાં પરવડી જ ન શકે એટલે બહારનું ખાનારાઓ તમે હોટેલનું કે બહારનું કંઈ ખાઓ એટલે સમજજો કે કદાચ તમારું પેટ કોઈકની કબર બની ગયું છે.**

આજકાલ જમણવારમાં ફરજિયાત આઈસક્રીમ આપવાનો રિવાજ છે. પહેલાં

સિલ્કમાંથી બનતી પ્રત્યેક ચીજવસ્તુઓ જીવતા કોશેટાને ઉકાળીને તેમાંથી બનાવવામાં આવે છે: શાકાહાર વિશે કેટલીક રસપ્રદ ચોંકાવનારી વાતો

તો જમ્યા એટલે ખીચડીનું આંધણ તૈયાર થાય ત્યારે જે પરિસ્થિતિ હોય તેવી પેટની પરિસ્થિતિ હોય છે એટલે જમ્યા પછી પેટને ઠંડું ન પાડી શકાય. ખીચડીના તૈયાર થયેલા આંધણમાં ઠંડું પાણી નાખીએ તો ખીચડીના શા હાલ થાય ? આઈસક્રીમ પ્રકૃતિ વિરુદ્ધનો આહાર છે. હવે આઈસક્રીમ જેમાંથી બને છે તે પ્રોસેસ સમજીએ તો જીવનમાં ક્યારેય પણ એ ખાવા યોગ્ય નથી. મેનકા ગાંધીએ પણ હમણાં જ એક આર્ટિકલમાં જણાવેલું કે કેટલાક આઈસક્રીમોમાં ૫૫ ટકા હવાના પૈસા આપીએ છીએ, ૩૫ ટકા ગંદા અને અપેય પાણીના પૈસા ભરીએ છીએ અને બાકી માંસાહારીઓ પણ અખાદ્ય એવાં પશુઓનાં નાક, કાન અને ગુદાના ભાગો જે ક્તલખાનાંની ફરસ પર ગંધાતી હાલતમાં પડયા હોય છે તેમાંથી આઈસક્રીમની ઉપરનું પડ બનાવવામાં આવે છે જે મોઢામાં મૂકવાથી સહેલાઈથી આપણા ગળામાં ઊતરી જાય છે. વેનિલા, બનાના કે અલગ અલગ આઈસક્રીમ ફલવેર માટે જુદાં જુદાં કેમિકલ્સ અને રબ્બર ફેક્ટરીઓમાં વપરાતાં ભયંકર ઝેરી રસાયણોનાં નામ લિસ્ટ સાથે તેમણે આપ્યાં છે. આવું સાંભળીએ ત્યારે એમ થાય કે આના કરતાં ઘરે બનાવેલાં સાકર - એલચીનું

પાણી કે આમળાંનો તાજો રસ પીવો શું ખોટો ? વારતહેવારે મળતાં ઋતુ પ્રમાણેનાં ફળો સવારના સમયમાં ધીમે ધીમે ચાવીને ખાવાથી ફૂટ જ્યૂસ કરતાં પણ અનેકગણો વધારે ફાયદો કરી આપે છે.

સ્નાન પછી વસ્ત્ર પરિધાનમાં પણ સિલ્કમાંથી બનતી પ્રત્યેક ચીજવસ્તુઓ જીવતા કોશેટા ઉકાળીને બનાવવામાં આવે છે. એક સિલ્કની સાડી ૫૦,૦૦૦ કોશેટાની મૃત્યુશય્યાથી વણાયેલી હોય છે. આ બાબતમાં મેનકાનો સિલ્ક અંગેનો વિરોધ વાજબી છે. (પરંતુ દૃષ્ટિ હજુ વધારે તીક્ષ્ણ બનાવવાનો વિરોધ વાજબી છે.) પરંતુ દૃષ્ટિ હજુ વધારે તીક્ષ્ણ બનાવવાની જરૂર છે.

હાલ ઘરઘરમાં વપરાતાં મિલનાં કપડાં જ્યાં બને છે તે પ્રોસેસ હાઉસમાં તમે તપાસ કરશો તો ખ્યાલ આવશે કે ઘણાં કપડાંમાં છેલ્લે ચરબી લગાડવામાં આવે છે. આ કૉટન ઉગાડનાર એક મહારાષ્ટ્રના ખેડૂતનો અનુભવ છે કે રાસાયણિક ખાતર જ્યારે કપાસનાં ખેતરોમાં નાખવામાં આવે છે ત્યારે એક છોડ ઉપર દર અઠવાડિયે ૧૦૦૦ જેટલા નાના નાના હાલતા - ચાલતા કીડા ઉત્પન્ન થાય છે.

જે ઝૂંડવું કપાસના છોડ દોઢ મહિને ફૂટે ત્યાર પછી સાડા ત્રણ મહિનામાં પંદરથી લઈ પચીસ વખત પેસ્ટિસાઈડ્સ (જીવજંતુઓ મારવાની દવા) છાંટવી પડે છે એટલે માત્ર એક છોડ ઉપર જ લગભગ ૨૦ થી ૨૫ હજાર જીવોના પાણિયા રચાય છે જે પછી મિલમાં મોકલી તેમાંથી કપડાં તૈયાર થાય છે એટલે સિલ્ક કરતાં પણ અપેક્ષાએ ભયંકર આજના મિલનાં કપડાં છે. દેશી ખાતર વડે તૈયાર થયેલા અને હાથેથી વણાયેલી ખાદીમાંથી અનેક જાતોનાં જુદાં જુદાં કપડાં તૈયાર થઈ શકે છે. વેજિટેબલ કલરની ડાઈમાંથી બનતા નિર્દોષ કલર દ્વારા અવનવી ડિઝાઈનો પણ હવે તેમાંથી તૈયાર થાય છે.

ઘરમાં જે સફેદ સાકર ખાઈએ છીએ તે દારૂગોળા માટેના ગંધક વડે સાફ કરવામાં આવે છે. ૧ ટન સાકર માટે ૭ કિલો ગંધકની જરૂર પડે છે. દેશી બુરું, સાકર કે ખાંડ કદાચ દેખાવે ગંદાં લાગતાં હશે પણ સરવાળે આરોગ્યને સુધારે છે. ૫૦ કિલોગ્રામ ઊંજળો ગોળ બનાવવા માટે પણ ૫૦ ગ્રામ સોડિયમ બાયસલ્ફાઈટ, સ્વાદ માટે ૧ ૫ ગ્રામ સાઈટ્રિક એસિડ અને કોલ્હાપુરી ગોળમાં ૫૦ ગ્રામ ડિટરજન્ટ પાઉડર અને ઊંજાસ માટે બેન્જોસ નખાય છે. ઘરમાં મહિને ખવાતો ૫ કિલો ઊંજળો ગોળ અનેક ભયંકર રોગો કરાવતાં અન્ય કેમિકલ્સથી આપણું પેટ કાળું કરે છે.

રસાયણયુક્ત ગોળમાં સફાઈ માટે ભીંડાનો રસ વાપરવામાં આવે છે. સ્વચ્છતા અને શુદ્ધતાની વિશેષ ચોકસાઈ રાખવામાં આવે છે. કોઈ પણ જાતનાં કેમિકલ કે

ડિટરજન્ટ વાપરવામાં આવતાં નથી. આવાં જ ઝેર હવે અનાજમાં અને શાકભાજીમાં અને ફળફૂલની ખેતીમાં નાખવામાં આવે છે.

હમણાં એક ખેડૂત બિચારો ટ્રેકટર અને રાસાયણિક ખાતરના દેવાના ભાર નીચે દબાઈને જંતુ મારવાની દવા પેસ્ટિસાઈડ્સ પોતે જ પી ગયો. તેની ડેડબોડીને સગાંસંબંધીઓની રાહ જોવા એક દિવસ રાખવું પડે તેમ હતું. તેની વિધવા પત્નીએ એના ઉપર બે-ચાર ચાદરો ઓઢાડી. તેની પત્નીએ ચોવીસ કલાકમાં એના ઉપર લાખો જીવાતો આકર્ષાતી જોઈ, જે બધી તે ચાદરની ઉપર પડીને મરી ગઈ. હવે આ જ પેસ્ટિસાઈડ્સ છાંટેલું એ જ અનાજ અને શાકભાજી આપણા ઘરમાં અરે ગાયના અને માતાઓના દૂધ સુધી પહોંચી જાય છે. પછી ઘેર ઘેર રોગનાં અને મોતના ખાટલા નખાય છે. આ બધાં અનાજ, ફળ કે શાકભાજી પણ દેશી ખાતરથી ઉગાડાતાં હવે મળવા લાગ્યાં છે.

ઉપરોક્ત બધી ચીજવસ્તુઓ અને આવી અનેક અન્ય નિર્દોષ ચીજવસ્તુઓ વર્ધમાન સંસ્કૃતિધામ (૬ ધન મેન્સન, એ. જી. સ્ટ્રીટ, ઓપેરા હાઉસ, મુંબઈ-૪) ટે. નં. ૩૮૮ ૭૬૩૭ ઉપરથી મળી શકશે તેમ જ તેનાં અન્ય સત્તર જેટલાં કેન્દ્રો ઉપર પણ મળી શકશે.

ગુજરાત સમાચાર
દિનાંક: ૨૦-૧-૧૯૯૯



મીઠી મધ જેવી ચોકલેટો બાળકો માટે ફેટલી હાનિકારક

બાળકોની પસંદગીની ચોકલેટોમાં હાનિકારક તત્ત્વ વધુ હોવા અંગે ગયા વરસે ગરમાગરમ ચર્ચા થઈ હતી. આથી મુખ્ય ભારતીય ચોકલેટ બનાવતી કંપનીઓ મૂંઝવણમાં મુકાઈ ગઈ હતી. જો કે, આ ચર્ચાનું પરિણામ શૂન્ય આવ્યું. લખનઉના પર્યાવરણ અંગેની પ્રયોગશાળામાં વૈજ્ઞાનિક એસ. સી. સક્સેનાએ કરેલા સંશોધનથી માલૂમ પડ્યું છે કે ચોકલેટમાં વધુ પ્રમાણમાં નિકલ હોવાને કારણે બાળકોને કેન્સર પણ થઈ શકે છે. આ ઉપરાંત યકૃત પર ખરાબ અસર પડે, ચર્મ રોગની પણ શક્યતા અને વાળ પણ અકાળે સફેદ થઈ જાય.

બીજી બાજુ ચોકલેટ બનાવતી કંપનીઓ અને કેન્દ્રીય સ્વાસ્થ્ય મંત્રાલયે આ આક્ષેપને બિનપાયાદાર ગણાવ્યું છે અને જણાવ્યું છે કે ભારતીય ચોકલેટોમાં નિકલની માત્રા આંતરરાષ્ટ્રીય માપદંડ પ્રમાણે જ છે, જ્યારે વૈજ્ઞાનિક એસ. સી. સક્સેનાનો એવો દાવો છે કે ભારતની ચોકલેટોમાં અમેરિકાની ચોકલેટો કરતાં વધુ નિકલનું પ્રમાણ હોય છે. સામાન્ય રીતે ૪૦ ગ્રામની ચોકલેટમાં વધુમાં વધુ ૧૬૦ માર્કોગ્રામ નિકલ હોવું જોઈએ પરંતુ અહીં ૪૦ ગ્રામમાં ૬૦૦થી ૧૩૪૦ માર્કોગ્રામ નિકલ જોવા મળે છે. ટૂંકમાં ચારથી દસ ગણું વધુ નિકલ હોય છે. આમ તો વિદેશી ચોકલેટ ગરમીને કારણે પીગળી જાય છે પરંતુ ભારતીય ચોકલેટ એટલી જલદી નથી પીગળતી. એનું મુખ્ય કારણ વધુ પ્રમાણમાં ઉપયોગમાં લેવાતું નિકલ છે. ભારતીય ચોકલેટમાં નિકલ વધુ હોવા માટેનું કારણ હાઈડ્રોજનેટિક વેજીટેબલ ઓઈલનો વપરાશ છે.

જો તમને બાળકો પ્યારાં હોય તો તેમને કદી પણ ચોકલેટ કે ટોફી ખાવા આપતા નહીં. આમ તો બાળકોને ચોકલેટ, લોલીપોપ, ટોફી અને ચ્યુઈંગમની તલપ હોય જ છે.

બાળકોના વિકાસ માટે શક્તિદાયક અને પૌષ્ટિક આહારની જરૂર હોય છે. ચોકલેટમાં ફક્ત કેલેરી હોય છે. ચોકલેટ અને ટોફીમાં સાકર ભરપૂર હોય છે, તેથી સ્વાદ માટે રોજ વધુ પ્રમાણમાં ખાવાથી આહાર ઓછો લેવાય છે, જેને કારણે બાળકો વિટામિન તથા પ્રોટીનથી વંચિત રહી જાય છે.

વધુ પ્રમાણમાં ચોકલેટો ખાવાથી બાળકોને દાંતની તકલીફ પણ થાય છે.

નિષ્ણાતોના મતાનુસાર ભોજનમાં વચ્ચે ખાંડવાળા પદાર્થો ખાવાથી દાંતમાં કેવિટી થવાનો ભય રહે છે. ગળ્યા પદાર્થોથી મોઢામાં સૂક્ષ્મ જીવાણુઓ વધી જાય છે. જીવાણુઓ અને ખાંડ ભેગાં થવાથી એસિડ બને છે અને તે દાંતને નુકસાન કરવા માંડે છે.

બાળકોનાં પેટ સાફ નથી રહેતાં, સુસ્ત રહે છે અથવા તો તે ચીડિયા સ્વભાવનાં હોય છે એવું આપણને અવારનવાર સાંભળવા મળતું જ હોય છે. એ બધાંનું મૂળ કારણ ચોકલેટ છે. બજારમાં મળતો માલ સારો જ હોય છે એવું માની લેવાની કદી ભૂલ ન કરવી.

કેલિફોર્નિયામાં બાળગુનેગારો તેમ જ કિશોર વયના અપરાધીઓ માટેની સંસ્થામાં દસ વર્ષના અભ્યાસકાળ દરમિયાન અને ૮૦૦ પ્રયોગો કર્યા પછી એ સાબિત થયું છે કે આહારમાં ગળપણનું પ્રમાણ ઘટાડી દો તો હિંસા પ્રવૃત્તિમાં ખાસ્સો ફેર પડે છે. આ બાળકોને ભોજનમાં ગળપણ ઓછું અને ચોકલેટ બિલકુલ બંધ કરી દીધી તો પરિણામ એ આવ્યું કે ગુનેગાર બાળકોમાં હિંસા અને સમાજવિરોધી વ્યવહાર પ્રવૃત્તિ ઘટીને અડધોઅડધ થઈ ગઈ.

વાસ્તવમાં ચોકલેટ - ટોફી પારંપારિક મીઠાઈઓનું વિકસિત રૂપ છે. મોગલકાળથી મીઠાઈઓ અસ્તિત્વમાં આવી જ્યારે ટોફી - ચોકલેટ સંસ્કૃતિ અંગ્રેજોની ભેટ છે. ભારતમાં એક કંપનીએ ઘણાં વર્ષો સુધી મોનોપોલી જાળવી રાખી હતી પરંતુ છેલ્લા એક દાયકાથી આ ક્ષેત્રે પ્રતિસ્પર્ધાઓ વધી ગયા છે.

ટોફીઓનો કારોબાર વધતો જાય છે. આમ છતાં ચોકલેટ અને ટોફી બનાવતી વખતે પૌષ્ટિકતાનો ખ્યાલ રાખવામાં નથી આવતો. આનાથી ઊલટું ઉત્પાદકો માને છે કે ૫૦ ટકાથી વધુ પ્રયાસ ઉત્પાદનને આકર્ષક બનાવવામાં હોય છે. ખાદ્યસામગ્રીમાં ભેળસેળવિરોધી અધિનિયમ ૧૯૫૪ અનુસાર ટોફીઓને ચાર શ્રેણીઓમાં વહેંચી દીધી છે - જેમાં 'પ્લેન ટોફી', મિલ્ક ટોફી, મોડીફાઈડ ટોફી અને બટર ટોફીનો સમાવેશ થાય છે. 'પ્લેન ટોફી'માં સાકર, વનસ્પતિ, દૂધની ચરબી અથવા ખાદ્યતેલ ઉપરાંત મીઠું, સ્ટાર્ચ, ગોળ, મધ, ગ્લુકોઝ, વિટામિન, બનાવટી રંગ, ફ્લેવર એસેન્સનું મિશ્રણ હોય છે. 'મિલ્ક ટોફી'માં ઉપરોક્ત સામગ્રી ઉપરાંત કોઈ પણ રૂપે દૂધનું મિશ્રણ જરૂરી છે.

'મોડીફાઈડ ટોફી'માં મિલ્ક ટોફીની સામગ્રીઓની સાથેસાથે ચોકલેટ પાઉડર, કૉફી, કોકો અથવા સૂકા મેવા હોય છે. 'બાર ટોફી'માં વજન પ્રમાણે ઓછામાં ઓછું પાંચ ટકા માખણ હોવું જરૂરી છે. વાસ્તવમાં ટોફી બનાવતી વખતે આ સાવધાની રખાતી નથી.

ટોફીઓમાં બનાવટી રંગના રૂપમાં પોનસો, કાર્મોસિન ફાસ્ટ રેડ ઈ, અમારંથ, એરીપ્રીસીન, ટાઈટ્રાજીન, સનસેટ યેલો, ઈંડીગો - કારમીન, લિન્ટ-બ્લુ, ગ્રીન રસ અને ફાસ્ટ ગ્રીન ભેળવાય છે. આ ૧૧ રંગો ઉપરાંતના રાસાયણિક રંગો વાપરવા ગેરકાયદે ગણાય છે. આ નક્કી કરાયેલા રંગોની માત્રા એક કિલોગ્રામ પદાર્થમાં ૦.૨ ગ્રામથી વધુ ન હોવી જોઈએ. જોકે, વિશ્વ સ્વાસ્થ્ય સંસ્થાએ અમારંથ રંગને માન્ય નથી કર્યો છતાં આજે તેનો ઉપયોગ વધુ થઈ રહ્યો છે. કેનેડા, રૂસ અને અમેરિકામાં કરાયેલા વિશ્લેષણ દરમિયાન જાણવા મળ્યું છે કે અમારંથ રંગ ફક્ત કેન્સરની ઉત્પત્તિ જ નહીં પરંતુ ગર્ભસ્થ શિશુમાં જન્મજાત ખોડખાંપણ ઉત્પન્ન કરી શકે છે. આ જ પ્રમાણે જર્મનીઓ વૈજ્ઞાનિક પદ્ધતિએ કરેલી ચકાસણી મુજબ સનસેટ યેલોનું અધિક સેવન અંધાપો લાવી શકે છે. આ રસાયણો બાળકોના વિકાસમાં બાધકરૂપ નીવડે છે. પાચનશક્તિ મંદ પડી જાય છે તો આવી હાનિકારક રંગબેરંગી ટોફી - ચોકલેટોની જાહેરખબર આપીને બાળકોને શા માટે ફોસલાવવામાં આવે છે ?

દર વરસે ચોકલેટો પાછળ કરોડો રૂપિયાની જાહેરખબર અપાય છે. થોડાં વર્ષ અગાઉ મુંબઈની પાથફાઈડર્સ સંસ્થા દ્વારા કરાયેલા સર્વેક્ષણમાં લગભગ ૪૦ ટકા બાળકો જાહેરખબરથી આકર્ષાઈને માલ ખરીદે છે.

ખ્રિસ્તમાં બે વર્ષ દરમિયાન બાળકોની ટોફી, ચોકલેટો વગેરે કન્ફેક્શનરીની જાહેરખબરોને અટકાવવા માટે ચર્ચા ચાલી રહી છે. ખ્રિસ્તની વર્તમાન પેઢી કમજોર છે, કારણ કે જાહેરખબરો જોઈને ચોકલેટો મમળાવવા માંડે છે. બાળકોની નાદુરસ્તીની પાછળ કન્ફેક્શનરીની આકર્ષક જાહેરખબર છે. ઈંગ્લેન્ડની સંસ્થા 'નેશનલ ફૂડ એલાઈન્સ'ના અનુસાર ટી.વી.ની બાળચંનલને 'જાહેરખબર મુક્ત ઝોન' તરીકે જાહેર કરવી જોઈએ જેથી ચોકલેટોની જાહેરખબર જ ન આવે. આનાથી વિપરીત તાજાં ફળો અને શાકભાજીની જાહેરખબર પર મહત્ત્વ અપાવું જોઈએ.

પ્રશ્ન એ થાય છે કે જો ટોફી-ચોકલેટ બનાવવા - વેચવાવાળા કાયદેસર ગણાય તો એ અંગેની જાહેરખબરો પર પ્રતિબંધ શા માટે અને કેવી રીતે લાગુ પાડી શકાય ?

જન્મભૂમિ

દિનાંક ૧૮-૯-૧૯૯૫



આઈસક્રીમ અને બિસ્કિટ ખાનારા સાવધાન ! તમે તમારા પેટમાં ઈંડાં પધરાવી રહ્યા છો !

અંગ્રેજોના સાચા સ્વરૂપને ઓળખી ગયેલી આ દેશની પ્રજાએ ઈ.સ. ૧૮૫૭માં ગુલામીની ધૂસરીને ફગાવી દેવા જ દેશવ્યાપી સંગ્રામનો મોરચો માંડ્યો હતો, તેની પાછળનાં ઘણાં કારણોમાંનું આહારવિષયક શુદ્ધિ જાળવવા માટે પ્રાણનો પણ ભોગ આપી દેવાની આ દેશના લોકોની તૈયારી પણ એક કારણ હતું. ઘણાને ખબર પણ નહીં હોય પરંતુ તે કાળના અંગ્રેજ શાસકો પાદરીઓમાંના ઘણાનું ધર્મઝનૂન કોઈથી ઓછું ઊતરે તેવું ન હતું. ‘સોને કી ચિડિયા’ના નામની વિશ્વવિખ્યાત આ સમૃદ્ધ દેશની સંપત્તિ લૂંટીને કે તેની ઉપર રાજકીય આધિપત્ય જમાવીને બેસી રહેવામાં જ તેમને રસ નહોતો. આ દેશમાં મોટે પાયે ધર્મતર કરાવીને ‘અહીંના બિચારા પતિત લોકોનો ઉદ્ધાર’ કરી લેવાની પણ તેમની મહેચ્છા હતી પરંતુ તેમના આ ખ્વાબમાં બે મોટા અવરોધ તેમને નડતા હતા. તદ્દન નીચલી કોમોને બાદ કરીએ તો દારૂ કે માંસ માટીના સ્પર્શને પણ ભારતીયો વર્જ્ય ગણતા જ્યારે તેમના ધર્મગુરુ ગણાતા પાદરીઓ ખુદ માંસાહાર તથા મદિરાપાન કરતા. માંસ-મદિરાને મોટું અનિષ્ટ ગણતી ભારતીય પ્રજા, તે જ માંસ-મદિરાનું યથેચ્છ સેવન કરતા પાદરીઓને પોતાના ધર્મગુરુ તરીકે કેવી રીતે સ્વીકારે ? વગર જાણ્યે-સમજ્યે, વારે-તહેવારે જ્ઞાતિપ્રથાને ભાંડવામાં ગૌરવ સમજનારા લોકોને ખ્યાલ નહીં હોય કે દારૂબંધીના સરકારી કાયદા અને કરોડોના ખર્ચે રખાતી પોલીસોની ફોજ દારૂના જે દૈત્યને દૂર નથી કરી શકતી તે જ્ઞાતિઓનું આ જડબેસલાક સહેલાઈથી દૂર રાખતું. છાને-છપને પણ દારૂ કે માંસનો પડછાયો પણ લેનારને જ્ઞાતિઓનું આ જડબેસલાક સહેલાઈથી દૂર રાખતું. છાને-છપને પણ દારૂ કે માંસનો પડછાયો પણ લેનારને જ્ઞાતિ બહિષ્કારનું શસ્ત્ર ચપટી વગાડતામાં કાબૂમાં લાવતું. એક બાજુ આ જ્ઞાતિ વ્યવસ્થાનો ભાંગીને ભુક્કો કરી નાખવાના શરૂ થઈ ગયેલા આયોજનને પરિણામે તથા બીજી બાજુ મેકોલેના અર્ધદૃઘ શિક્ષણને પરિણામે ઊંચી ગણાતી કોમોમાં પણ દારૂએ ધીમે ધીમે પોતાનો પગપેસારો શરૂ કર્યો હતો તેવી જ રીતે ગામના પાણી ભરવાના કૂવે માંસનો ટુકડો નાખીને આખા ગામને અભડાવવાના, વટલાવવાના કિસ્સાઓ પણ નોંધાયા

હતા. આવા વાતાવરણની વચ્ચે હિંદુ સિપાઈઓના અંગ્રેજ લશ્કરને જ્યારે હાથેથી ખોલીને બંદૂકમાં ભરવાની કારતૂસને બદલે મોંએથી ખોલવાના ટોટા આપવામાં આવ્યા ત્યારે સ્વાભાવિક રીતે જ હિન્દુ સૈનિકોમાં ગણગણાટ શરૂ થયો કે આ કારતૂસોમાં ગાયની ચરબી લગાડવામાં આવી છે તેને મોં દ્વારા ખોલવાથી આ પ્રાણીજ પદાર્થ આપણા પેટમાં જવાથી આપણે ભ્રષ્ટ થઈ જઈશું. આટલી માત્ર શંકાના આધારે જ અભક્ષ્ય પદાર્થ પોતાના મોંમાં જાય તેના કરતાં મોતને પસંદ કરવાની ખુમારી ધરાવનાર ભારતીય સૈનિકોએ મંગલ પાંડેની સરદારી નીચે બળવો કરીને મોતને વહાલું કરી દીધું પણ પેલી શંકાસ્પદ કારતૂસો મોંથી ન ખોલી તે ન જ ખોલી.

ઈ.સ. ૧૮૫૭ થી ૧૮૪૭ના નેવું વર્ષના ગાળામાં જ મેકોલેની કેળવણીએ હિન્દુસ્તાનનાં પરંપરાગત મૂલ્યોનું એવું જબરદસ્ત ધોવાણ કર્યું કે ગાયના માંસનો અંશ પેટમાં પધરાવવા કરતાં મોતને વહાલું કરનાર જ ચોથી કે પાંચમી પેઢીના વારસદારોએ ગાયના બીફને મજેથી આરોગનાર નહેરુને આ દેશના પહેલા વડાપ્રધાન તરીકે સ્વીકારી લીધા. નેવું વર્ષના એ પરદેશી શાસન તળે થયેલા ધોવાણનેય ટપી જાય તેવું ધોવાણ દેશી અંગ્રેજોનાં ૪૦ વર્ષના શાસનમાં થયું, જેના ફળસ્વરૂપે આજે કયા અન્નહારીના પેટમાં પ્રાણીજ પદાર્થો નહીં જતા હોય એ એક મોટો સવાલ છે !

ખાદ્યપદાર્થ ભેળસેળ પ્રતિબંધક નિયમ અ. ૧૧.૦૨.૦૮ની આઈસક્રીમ, કુલફી અને ચોકલેટ આઈસક્રીમનું ધોરણ નિયત કરવામાં આવેલ છે. તદ્દનુસાર આઈસક્રીમમાં ઈંડાં ઉમેરવાની કાનૂને છૂટ આપેલ છે પરંતુ ઈંડાં ઉમેરવામાં આવેલ હોય તો તેની જાહેરાત કરવાની કાનૂને જોગવાઈ કરેલ નથી. અબજો રૂપિયાનાં ઈંડાં વેચી તેનો નફો ઘરભેગો કરવાની પળોજણમાં પડેલી “નેશનલ ઍંગ - કૉઓર્ડિનેશન કમિટી” ગ્રાહકોને બેઈનવોંશ કરવા ઈંડાં શાકાહારી હોવાનો કે પૌષ્ટિક અને સસ્તાં હોવાનો ભલે ગમે તેટલો પ્રચાર કરે પરંતુ કોઈ પણ બુદ્ધિશાળી નાગરિક કરોડોના ખર્ચે અપાતી જાહેરખબરો દ્વારા ભોળવાઈ જઈને ઈંડાંને શાકાહારી, પૌષ્ટિક કે સસ્તાં માની લેવાની ભૂલ કરે તેમ નથી. કોઈ પણ અન્નાહારીને માંસ જેટલું વર્ચ્ય છે તેટલાં જ ઈંડાં પણ વર્ચ્ય છે. હવે ઉત્પાદકે આઈસક્રીમમાં ઈંડાં ઉમેરેલ હોય તો જનતા ઉપભોગકર્તાઓ અંધારામાં રહેવાના. ઈંડાની ઉમેરણની જાહેરાત ફરજિયાત બનાવવામાં આવે તો પણ અર્થ સરશે નહીં, કારણકે એવી જાહેરાત કોણ વાંચવાનું? કોનું તેના પ્રત્યે ધ્યાન જવાનું?

ઈંડાં વગરનો આઈસક્રીમ ખાવામાં પણ આઈસક્રીમ ખાવામાં પણ આઈસક્રીમ ખાનાર કરતાં તે બનાવનાર અને વેચનારને જ વધુ ફાયદો છે પરંતુ અન્નાહારીઓના પેટમાં કમસેકમ ઈંડાં જતાં અટકાવવા પૂરતું પણ કોઈએ આઈસક્રીમમાં ઈંડાંના ઉમેરણની છૂટ ત્વરિત રદ કરાવવા માટે કાયદાકીય તથા સરકારી રાહે પગલાં કાયદાકીય તથા સરકારી રાહે પગલાં લેવાં જોઈએ. જિલેટીન પણ બેશક માંસાહારી પદાર્થ છે. નિયમ અ-૨૨ અનુસાર જિલેટીન પ્રાણીઓનાં હાડકાં અને ટિસ્યુમાંથી બને છે. કેટલાક ઉત્પાદકો આઈસક્રીમમાં જિલેટીન પણ ઉમેરતા હોવાનું કહેવાય છે.

જોકે ઈંડાં વગરનો પણ આઈસક્રીમ આર્થિક, સામાજિક કે આરોગ્યશાસ્ત્રીય કોઈ પણ દૃષ્ટિએ વાપરવો યોગ્ય નથી. આયુર્વેદમાં અતિઉષ્ણ અને અતિશીત પદાર્થોના ભોજનને રોગકારક માનવામાં આવેલ છે. આઈસક્રીમ, બરફ, ફીઝમાં રાખેલા ઠંડા ખોરાક વગેરે નાભિપ્રદેશમાં રહેલ તલ જેવડા પ્રદીપ્ત જઠરાગ્નિને ઓલવી નાખે છે. ખાધેલ ખોરાકનું સાતેય ધાતુઓમાં વિભાજન કરીને શરીરને બળ પૂરું પાડવાનું કામ વિટામિનની ટીકડીઓ કે ટોનિકના બાટલા નહીં પણ આ જઠરાગ્નિ કરે છે. માલમલીદા ખાઈને પણ શહેરી શ્રીમંતોનાં છોકરાં અશક્તિની ભૂમો પાડે છે તેની પાછળ આ જઠરાગ્નિની મંદતા અને એ અગ્નિમાંધની પાછળ આઈસક્રીમથી માંડીને પીવાના પાણીની અછતવાળા આ દેશમાં રોજની સરેરાશ પિવાતી બે કરોડ જેટલી ઠંડાં પીણાંની બોટલો છે જે “પથી”ની પાસે પોતાનું કોઈ આગવું આહાર વિજ્ઞાન જ નથી તે એલોપથીનું જ શિક્ષણ લઈ પ્રેક્ટિસ કરતાં આપણા ડોક્ટરો ભલે આઈસક્રીમને કદાચ શક્તિપ્રદ કહે પણ આપણા દેશનો કોઈ પણ સામાન્ય માનવી જાણે છે કે રોટલો ને મરચું ખાઈને પોતાનો જઠરાગ્નિ ટકાવી રાખનાર ખેડૂતોને પથરા પણ પચી જાય છે જ્યારે આવી અનારોગ્યપ્રદ બાજરુ વસ્તુઓના રવાડે ચડી જઈ અગ્નિને વિષમ કરી નાખનાર ડોક્ટરોને પોતાને પણ ચમચી ઘી પચાવવુંય ભારે પડી જાય છે.

આઈસક્રીમને હવાથી ફુલાવવામાં આવે છે તે પણ હકીકત છે. આ પ્રક્રિયાને Overrun કહેવામાં આવે છે. ખાદ્યપદાર્થોમાંની ભેળસેળ અને ગ્રાહક સુરક્ષા અંગેના મુંબઈના ટોચના તજજ્ઞ ઍડ્વોકેટ શ્રી વેલજીભાઈ ગણાત્રાના અનુસાર આ Overrunનું પ્રમાણ ૧૩૦ ટકા સુધી પણ હોઈ શકે. જેટલા પ્રમાણમાં હવા વધારે તેટલા પ્રમાણમાં આઈસક્રીમની ગુણવત્તા નીચી. કાયદામાં Overrunની કોઈ ટોચ મર્યાદા નક્કી કરવામાં આવેલ ન હોવાથી કન્યા અને વરના ભોગે પણ

પોતાનું તરભાણું ભરવામાં એકમના આઈસક્રીમ ઉત્પાદકો આઈસક્રીમમાં હવા ઈન્જેક્ટ કરે છે. આ રીતે હવા ભરીને આઈસક્રીમના ઓછા જથ્થાને ફુલાવીને વેચે છે જેનો સાદો અર્થ એટલો જ થાય કે આઈસક્રીમ નિર્માતાઓ ૫૦ ટકા હવાના પૈસા પણ વસૂલ કરે છે અને દેશી પૌષ્ટિક વાનગીઓ સામે નાકનું ટેરવું ચડાવી ભાતભાતના અંગ્રેજી નામવાળી આઈસક્રીમ ખાઈ-ખવડાવી મોડર્ન દેખાવાના મોહમાં આપણે હોંશે હોંશે તે ચૂકવીએ છીએ. આઈસક્રીમના પેક કે કપ ઉપર કેટલા આમ આઈસક્રીમ છે તે છાપેલું ન હોવાનું આજ કારણ છે. આઈસક્રીમના પેક કે કપ ઉપર એક્સપાયરી ડેટ જાહેર કરવાની જોગવાઈ તો નથી જ પરંતુ ઉત્પાદનના મહિના અને વર્ષની જાહેરાત કરવાની પણ જોગવાઈ નથી. પરિણામે ગમે તેટલો વાસી આઈસક્રીમ હોય કે તેમાં બરફના કણ જામી ગયા હોય તોપણ જનતાને માથે મારવામાં આવે છે. જાતજાતનાં ફળોની ફલેવરવાળા આઈસક્રીમની જાહેરાત વાંચી ભોળા લોકો એ ફળોના પોષણદાયી ગુણો આઈસક્રીમમાં પણ હોવાનું માની લે છે પરંતુ ફળોમાં જે પોષણ રહેલું હોય છે તે તો કુદરતી રીતે પાકેલાં તાજાં ફળોમાં હોય છે, નહીં કે આઈસક્રીમમાં વપરાતા છ-છ કે બાર-બાર મહિનાના વાસી, ડાહ્યામાં બનાવટી રંગો, સ્ટેબિલાઈઝર, ઈમલ્સિફાઈંગ એજન્ટો અને સેકરિન જેવા આઈસક્રીમમાં વપરાતા બીજાં અનેક દ્રવ્યો સ્વાસ્થ્ય બગાડી કેન્સર સુધીના અનેક રોગોનું બીજ પેદા કરે તે નફામાં.

નિયમ અ. ૧૮.૦૭ અનુસાર આઈસક્રીમની જેમ જ બિસ્કિટમાં પણ ઈંડા વાપરવાની છૂટ છે. બિસ્કિટમાં ઈંડા ઉમેરવામાં આવેલ હોય તો તેની જાહેરાત પણ ફરજિયાત નથી. એટલે અન્નાહારીઓ પોતાનાં બાળકોને હોંશે હોંશે બિસ્કિટ ખવડાવે તો અંધારામાં જ રહેવાનાં. બેબી ફૂડ્સ માટે કલોડ અલ્વારીસે એક વાર લખેલ કે “બાળકોને મારી નાખવાના ઘણા રસ્તા છે, બેબી ફૂડ્સ તેમાંનો એક છે.” જે વાત બેબી ફૂડ્સ માટે સાચી છે તે જ વાત બિસ્કિટ કે આઈસક્રીમ માટે પણ એટલી જ સાચી છે. આટો પચાવી શકવા માટે પણ સક્ષમ નહિ તેવી બાળકની હોજરી પર જ્યારે મેંદાના બનાવેલાં બિસ્કિટનું આક્રમણ થાય છે ત્યારે તે બાળક મરી ન જાય પણ માંદું તો જરૂર પડે છે. મોંઘવારીની બૂમો મારી પોતાની લાંચ-રુશવતખોરીનો બચાવ કરતો નોકરિયાત ચાર રૂપિયે કિલોના ભાવે મળતાં ઘઉંના મેદામાંથી બનતાં બિસ્કિટનો ભાવ ગણશે તો તેને ખ્યાલ આવશે કે વેજીટેબલ તેલ અને વાસી મેંદામાંથી બનેલાં બિસ્કિટ કરતાં ચોખ્ખા ઘી, ગોળ અને આટામાંથી બનતી ગોળપાપડી ઘણી સસ્તી છે.

પોતાના અંગત વપરાશ માટે હોય કે લગ્નથી માંડીને રિસેપ્શન સુધીની નાનીમોટી પાર્ટીઓ માટે હોય, શાણો માણસ આઈસક્રીમના નામે ફુલાવેલી હવા, વર્ષ-વર્ષ જૂના ડબ્બાનાં ફળો કે જાત-ભાતનાં કેમિકલ્સ ખવડાવવાના બદલે કેસર-બદામ પિસ્તાવાળું તાજું દૂધ, જાત દેખરેખ નીચે કઢાવેલો ઋતુ ઋતુનાં ફળોનો રસ, સમારેલાં તાજાં ફળો, સૂકો મેવો કે કુદરતી શરબતો પીરસવાનું વધુ પસંદ કરશે. નાની પાલખીવાલા જેવા પ્રખર બુદ્ધિવાદીએ ભારતીય વિદ્યા ભવન દ્વારા પ્રકાશિત પોતાના પુસ્તક “ધ પ્રાઈસલેસ હેરિટેજ ઓફ ઈન્ડિયા”માં ભારતીયોને ગધેડા જેવા ગણાવીને આગળ એમ લખ્યું છે કે “આપણે એવા ગધેડા છીએ કે જેમની પીઠ પર કસ્તુરીની પોઠો લાદેલી છે પણ આપણને ગધેડાઓને એ વાતની ખબર સુધ્ધાં નથી”.

ભોજનથી માંડીને ભોજન વિસર્જન સુધીની જીવનની નાની-મોટી દરેક બાબતોમાં પશ્ચિમનું આંધળું અનુકરણ કરવામાં ગૌરવ માનતા આપણાં નવધનિક વૈશાખીનંદનોને કોણ સમજાવે કે આપણાં દાદા-દાદીઓ ગોળપાપડી અને તલસાંકળી, શીરો અને કંસાર, ધાણી, ચણા અને મમરા, આમળાં, ખજૂર અને ખારેકથી માંડીને કોપરું અને ગોળ સુધીની જાતજાતની વસ્તુઓ બાળકોને ખવડાવતાં તે ફાઈવસ્ટાર અને કેડબરી, ચોકલેટ અને બિસ્કિટ, લોલીપોપ અને ચ્યુઈંગમ કે આઈસક્રીમ અને કુલફી કરતાં લાખ ગણી ચડિયાતી હતી! ૨૫-૫૦ વર્ષ પહેલાં ઘરે ઘરે બનાવવામાં આવતી ઘઉંના આટાની સેવને “મેગી નૂડલ્સ”નું નામ આપવામાં આવે પછી જ તેને અપનાવી શકાય એટલી હદે પોતાનું મગજ યુરોપ-અમેરિકામાં ગિરવે મૂકી આવનાર લોકોને સાચે રસ્તે વાળવા માટે ખીચડી કે દાળદોકળીને પણ ચાઈનીઝ કે ઈટાલિયન નામ આપવું પડશે ?

જે દેશમાં ૮૦-૯૦ વર્ષે પણ બત્રીસેબત્રીસ દાંત સાબૂત રહેતા અને જે દેશના લોકોના દાંત પણ વિદેશીઓ માટે જોવાલાયક વસ્તુ ગણાતા એ દેશનાં નાનાં નાનાં ભૂલકાં પણ લાખો-કરોડોની સંખ્યામાં ચોકલેટ, બિસ્કિટ અને ઠંડાં પીણાંથી લઈને ચા-કોફી ને આઈસક્રીમ આરોગી પોતાના દાંત નાની ઉંમરમાં જ સડાવી દે તે પછી બે-પાંચ દંતચણો યોજી સમાજની સેવા કરી હોવાનો ખોખલો આત્મસંતોષ અનુભવતી સેવા સંસ્થાઓ કે અદ્યતન દવાખાના અને હોસ્પિટલોમાં કરોડોના દાન આપવા લાઈન લગાડતા શ્રેષ્ઠીઓએ પોતાના દાનનો પ્રવાહ ત્યાંથી વાળીને સમાજના આ પ્રછન્ન રાક્ષસોનો વેગ તોડવામાં લગાવવાની જરૂર છે. સરકાર ભલે નર્મદા યોજના જેવી યોજનાઓ દ્વારા લાખો વનવાસીઓને બેઘર

બનાવી તથા ધારાવીની ઝૂંપડપટ્ટીના લોકોને શરણે કરીને પણ વીજળી પેદા કરી બિસ્કિટ અને આઈસક્રીમથી માંડીને ઠંડાં પીણાં સુધીની બનાવટો તૈયાર કરતી ફેક્ટરીઓને ધમધમતી રાખે પરંતુ કમસેકમ ગ્રાહકોના હિત માટે સ્થપાયેલી સંસ્થાઓએ તો કોકના બગડી ગયેલા ફીજની કે ગ્રાઈન્ડર મિક્સરમાં રહી ગયેલી ખામીની તકલીફોના નિવારણની બાળચેષ્ટાઓ છોડી દઈને ઉપભોક્તાવાદની આવી રહેલી આવી ગયેલી આંધીને ખાળવા પોતાનાં સઘળાં શક્તિ સાધનો લગાવી દેવાં જોઈએ. નીત-નવી બજારમાં આવતી તદ્દન નકામી ચીજવસ્તુઓ વાપરવાના મોહમાંથી ગ્રાહકોને બચાવી લેવા તથા તેવી નકામી ચીજવસ્તુઓને “પુશ” કરવા પોતાથી બનતું બધું કરી છૂટતાં છાપાં, રેડિયો અને ટી.વી.ની જાહેરખબરોથી લઈને સરકારી યંત્રણા સુધીની બધાં સ્થાપિત હિતોને પડકારવા જેવી ગ્રાહક સુરક્ષા બીજી કોઈ નથી.

કરોડો બાળકો જ્યારે દૂધ વગર ટળવળતાં હોય ત્યારે શ્વેત ક્રાન્તિના બણગા ફૂંકતી “અમૂલો” કે “કુરિયનો” ફાઈવસ્ટાર ચોકલેટો પાછળ મર્યાદિત સાધનોનો અક્ષમ્ય વેડફાટ કરે અને દુષ્કાળનાં વર્ષોમાં આઈસક્રીમનું ઉત્પાદન યથાવત્ ચાલુ રહે પણ પેંડા જેવી પૌષ્ટિક વાનગીઓ પર દૂધ બચાવવાના નામે દિલ્હીથી માંડીને રાજકોટના મ્યુનિસિપલ કમિશનરો અંકુશ મૂકે એ કદાચ આ દેશમાં જ ચાલી શકે. વસ્તુઓના વધુ ને વધુ વપરાશ અને વધુ ને વધુ વેડફાટને પ્રગતિ માની લેવાની ગંભીર ભૂલ કરી બેઠેલ આધુનિક માનવીને વિશ્વવિખ્યાત ગ્રીક ફિલસૂફ પ્લેટોનો એક સંદેશ સંભળાવવાનું મન થઈ જાય છે. “ધી અર્થ હેઝ ધ કેપેસિટી ટુ સેટિસ્ફાય એવરીબડીઝ નીડ્સ બટ નોટ એ સિંગલ પરસન્સ ગ્રીડ”.

રખેવાળ, તા. ૨૩-૧૨-૯૩



મેનકા ગાંધી :

ગાળ્યા આઈસક્રીમની કડવી વાલ

મારા પુત્રની શાળાની કેન્ટીનની મુલાકાત લેવાનું નક્કી કરીને મેં એને ગભરાવી મૂક્યો. મેં જોયું કે કેન્ટીનમાં માત્ર વેફર, પિત્તા અને આઈસક્રીમ જ વેચાતાં હતાં પણ તે ધમધોકાર ચાલતી હતી. હું સંચાલકોને કેન્ટીનમાં અન્ય વસ્તુઓ રાખવા માટે સમજાવવાની છું પણ તે અગાઉ મારે વાલીઓને માટે આઈસક્રીમ વિશે થોડી વાતો કરવી છે, કારણકે બાળકને ડાહ્યા રહેવા માટે કે પરીક્ષામાં પાસ થવા માટે મુખ્યત્વે આઈસક્રીમની લાલચ અપાય છે. આઈસક્રીમ એક એવો ખાદ્યપદાર્થ છે જેમાં હવા મહત્વની સામગ્રી છે. આઈસક્રીમમાં અડધોઅડધ ભાગ તો હવા હોય છે. બાકીના ઘટકોમાં ત્રીસ ટકા જેટલું ગાળ્યા કે ઉકાળ્યા વગરનું સામાન્ય નળનું પાણી, છ ટકા ચરબી અને ૭-૮ ટકા ખાંડ હોય છે. આ સામાન્ય વસ્તુઓમાંથી આટલી સ્વાદિષ્ટ વસ્તુ કઈ રીતે બનતી હશે? પ્રથમ, આઈસક્રીમ શાકાહારી ખોરાક નથી સિવાય કે તેના પર સ્પષ્ટપણે એવું લખેલું હોય. આઈસક્રીમની શરૂઆત ચરબીના એક થર તરીકે થાય છે. ચરબીના થરને કડક અને રબર જેવો છિદ્રાળુ બનાવાય છે જેથી તેનાં છિદ્રોમાં પુષ્કળ હવા સમાઈ શકે.

આ પ્રક્રિયા અતિશય ઠંડા ઓરડાઓમાં થાય છે. ચરબીના થરને કાપતી વખતે જે નાના નાના ટુકડા જમીન પર પડે તેને એકઠા કરીને, સુગંધી બનાવીને ચોકલેટ તરીકે વેચાય છે જેથી જમીન પર પડ્યા પડ્યા કામદારોના પગ તળે ચગદાઈને તેમના સ્વાદમાં જે વિકૃતિ આવી હોય તે દબાઈ જાય.

હવા અને ચરબીનું આ મિશ્રણ નરમ બને અને ચમચીને ચોંટી રહે તે માટે પ્રાણીઓનાં આંચળ, નાક, પૂછડી, ગુદાની ચામડી જેવાં અખાદ્ય અંગોને ઉકાળીને મેળવેલો ચીકણો પદાર્થ તેમાં ઉમેરવામાં આવે છે. આ ચીકણો પદાર્થ ચરબીના પ્રત્યેક છિદ્રમાં ફેલાઈ જાય છે. તેને કારણે જ આઈસક્રીમ જીભ અને તાળવા વચ્ચે દબાતાં સરળતાથી ઓગળી જાય છે.

તમારે આઈસક્રીમ ખાવો છે? ફળોનો રસ હવે જુનવાણી ગણાય છે. આઈસક્રીમ તો ખાંડ, ઈંડાં, ચરબી, દૂધ અને એસેન્સનું જુગુપ્સાજનક મિશ્રણ છે. આ બિનશાકાહારી મિશ્રણ પણ અનેક પ્રકારનાં ઝેર ધરાવે છે.

આઈસક્રીમમાં સામાન્ય રીતે નીચેના પદાર્થો હોય છે.

✽ ડાઈ-ઈથિલ ગ્લુકોઝ: ઈંડાને બદલે વપરાતું આ સસ્તું રસાયણ એન્ટી-ફીઝ દુઃખશામક ઔષધોમાં હોય છે.

✽ વેનિલાને બદલે પેપરાનોલ વપરાય છે, જેનો ઉપયોગ જૂ અથવા લીખને મારવા માટે પણ થાય છે.

✽ આઈસક્રીમને વિશિષ્ટ સ્વાદ અને સોડમ આપવા માટે આલ્ડી હાઈડ સી-૧૭ નામનો પદાર્થ વપરાય છે, જેનો ડાયૂઝ, પ્લાસ્ટિક અને રબરમાં પણ ઉપયોગ થાય છે.

✽ આઈસક્રીમને અનાનસનો સ્વાદ અને સોડમ આપવા માટે ઈથિલ ઓસટેટ વપરાય છે. આ રસાયણ ચામડાં અને કાપડ સાફ કરવા માટે પણ વપરાય છે. તેના ધુમાડાથી ફેફસાં, કલેજું અને હૃદયને કાયમી નુકસાન થાય છે.

✽ બ્યુટાલ્ડિહાઈડ નામનું રસાયણ આઈસક્રીમમાં તેમ જ રબર સિમેન્ટમાં વપરાય છે.

✽ આઈસક્રીમને કેળાનો સ્વાદ આપવા માટે એમિલ એસિટેટ વપરાય છે, જે ઑઈલ પેઈન્ટના દ્રાવક તરીકે પણ ઉપયોગમાં લેવાય છે.

✽ સ્ટ્રોબેરીના સ્વાદ માટે વપરાતું બેન્ઝિલ એસિટેટ એક પ્રકારનો નાઈટ્રેટ સોલ્વન્ટ છે.

આમ તમારાં લાડકવાયાંને તમે શનિ-રવિની રજાઓમાં ખૂબ પ્રેમથી જે ખવડાવો છો તે વાસ્તવમાં પ્રાણીજ ગુંદર, ગંધાતું પાણી, એન્ટી-ફીઝ, ઑઈલ પેઈન્ટ અને નાઈટ્રેટ સોલ્વન્ટ, લીખ અથવા જૂ મારવામાં વપરાતું રસાયણ અને હવાનું મિશ્રણ છે. તમે તમારાં બાળકોને ધિક્કારતાં ન હોત તો તમે એમને શું આપત ?

ઘરે જૂની ઢબનાં શરબત બનાવો અને આઈસક્રીમ ખાવાનું જ સદંતર છોડી દો. આ લેખનું કટિંગ કાપીને જે શાળાઓ તેમની કેન્ટીનમાં આઈસક્રીમ રાખતી હોય તેમને મોકલાવશો, જો તમે શાકાહારી હો તો તો ખાસ.

(‘સમકાલીન’માંથી સાભાર)
ભૂમિપુત્ર, તા. ૧૬-૫-૯૪



સાવધાન ! આઈસક્રીમ શાકાહારી બથી ! ?

કદાચ આઈસક્રીમ શબ્દ વાંચીને પણ આપના મોંઢામાં પાણી આવી ગયું હશે... જીભ ઉપર પાણી આવી ગયું હશે... તેમાં નવાઈ પામવા જેવું નથી. કેમ કે એ પાણીમાં જીભનો ચટાકો જ છે. ચાટૂકડી જીભના સ્વાદને પોષવા માનવીએ સેંકડો ચીજ-વસ્તુઓના સ્વાદ પેદા કર્યા છે. આઈસક્રીમ તેમાંની જ એક ચીજવસ્તુ છે. આઈસક્રીમ વિશે લખવા બેસીએ તો પાનાંનાં પાનાં ભરાઈ જાય... ! નાના બાળકથી માંડીને પથારીવશ વૃદ્ધજનો સુધીના લોકોનો તે ફેવરિટ (પ્રિય) ખાદ્યપદાર્થ છે. નાના બાળકને રડતું બંધ કરવા આઈસક્રીમની લાલચ અપાય છે. સોમથી શનિવાર સુધી નોકરીમાં વ્યસ્ત રહેતા પિતા રવિવારની રજા માણવા પત્ની અને બાળકો સાથે અવશ્ય આઈસક્રીમની મહેફિલ ઉડાવતાં હોય છે. ગામડાંનો અભણ ગરીબ પણ શહેરમાં આવ્યો હોય તો આઈસક્રીમની લારી જોઈને ખાવા માટે લલચાઈ જાય છે. હવે તો ગામડાંમાં પણ આઈસક્રીમનું ચલણ વધતું જાય છે. શુભપ્રસંગ હોય કે ખુશાલી મનાવવાની હોય, મિત્રોને ‘પાર્ટી’ આપવાની હોય કે ‘પ્રેમિકા’ને મનાવવાની કે ખુશ કરવાની હોય, સામાજિક મેળાવડા હોય કે ઉદ્ઘાટન, સગપણ - લગ્નનો અવસર હોય, કોઈ સંસ્થાનો કાર્યક્રમ હોય કે શાળા-કોલેજોની કેન્ટીન હોય, ગમે ત્યાં જુઓ આઈસક્રીમ તો હશે જ.

ઉનાળાની ધોમધખતી અંગોને દઝાડનારી મનને અકળાવનારી ગરમીના દિવસોમાં આઈસક્રીમ જ સહુની વહારે આવે છે અને આઈસક્રીમનો સહારો લેવો પડતો હોય છે. પૈસેટકે સુખી લોકો તો રોજેરોજ અને વારંવાર અવનવા આઈસક્રીમોની જયાફત ઉડાવતા હોય છે. મધ્યમ વર્ગના કે ગરીબ વર્ગના લોકો પણ રોજેરોજ નહીં તો પંદર દહાડે - મહિને તો અવશ્ય આઈસક્રીમ ખાઈ લેતા હોય છે.

જેમ જેમ દિવસો વીતતા જાય છે તેમ તેમ આઈસક્રીમનો પ્રસાર અને ઉપયોગ વધતો જઈ રહ્યો છે. જીભના ચટાકાને સંતોષવા ઠંડાં પીણાં અને ઠંડા પદાર્થોની મોટી વણઝાર માનવીએ ઊભી કરી છે પણ આઈસક્રીમની તો વાત જ ન્યારી છે. કેટકેટલી જાતો છે. આઈસક્રીમની ! વેનિલા, કાજુ-દ્રાક્ષ, કેસર-પિસ્તા, બદામ-પિસ્તા, માવા-મલાઈ, ચોકોબાર, ઓરેન્જ, પાઈનેપલ, મેંગો મઠો, અનાનસ, મલાઈ કોખ્તા, બદામ કોખ્તા વગેરે વગેરે... ! એકને મૂકો તો બીજાની ઈચ્છા

થાય, એકનો સ્વાદ માણો તો બીજાનો સ્વાદ માણવાની તલપ જાગે...! નીત-નીત નવા નવા આઈસક્રીમોની વણઝાર બજારમાં આવી રહી છે. શહેરોમાં તો ગલીએ-ગલીએ અને શેરીએ શેરીએ આઈસક્રીમનાં પાર્લરો ધૂમ કમાણી કરતાં હોય છે. દરરોજ કરોડો રૂપિયાનો આઈસક્રીમ દેશભરમાં ઓલિયા થઈ જાય છે.

જિંદગી કોઈ પણ માનવી માટે દિનપ્રતિદિન સંઘર્ષભરી બનતી જઈ રહી છે... કંટાળો અને થાક... માનસિક ઉદ્વેગ... તણાવ વધતો જઈ રહ્યો છે ત્યારે મનને રાહત આપવાની ઔષધિ આઈસક્રીમ બની ગયો છે. ગમે તેવો કંટાળો માનસિક થાક આઈસક્રીમની એક ડીસ આરોગવાથી પલાયન થઈ જાય છે, મન હળવુંફૂલ થઈ જાય છે. શરીર તાજગી અનુભવે છે. ચહેરો પ્રફુલ્લિત બની જાય છે... પરંતુ કોઈ એમ કહે કે આઈસક્રીમ શાકાહારી નથી અને તેમાં પ્રાણીજ તત્ત્વો અને હાનિકારક રસાયણો છૂટથી વપરાય છે તો! કદાચ માનવામાં નહીં આવે પણ આ સત્ય છે અને આઈસક્રીમના સ્વાદનું રહસ્ય ઉઘાડું પડી ગયું છે અને આવો આંચકાજનક રહસ્યસ્ફોટ કરનાર વ્યક્તિ જેવી તેવી નથી, તે છે મેનકા

મેનકા ગાંધી આંચકાજનક રહસ્યસ્ફોટથી ભારે સનસનાટી સર્જે છે : બજારુ આઈસક્રીમ હાનિકારક

ગાંધી. મુંબઈથી પ્રસિદ્ધ થતા “સમકાલીન” અખબારમાં તા. ૧૦મી ફેબ્રુઆરીના અંકમાં મેનકા ગાંધીએ આ રહસ્યસ્ફોટ કર્યો છે... અમારા વાંચકમિત્રો માટે આ લેખ અત્રે અક્ષરસઃ પ્રસ્તુત કરીએ છીએ...

મારા પુત્રની શાળાની કેન્ટીનની મુલાકાત લેવાનું નક્કી કરીને મેં એને ગભરાવી મૂક્યો. મેં જોયું કે કેન્ટીનમાં માત્ર વેફર, પિત્લા અને આઈસક્રીમ જ વેચાતાં હતાં તો પણ તે ધમધોકાર ચાલતી હતી. હું સંચાલકોને કેન્ટીનમાં અન્ય વસ્તુઓ રાખવા માટે સમજાવવાની છું પણ તે અગાઉ મારે વાલીઓને આઈસક્રીમ વિશે થોડી વાતો કરવી છે, કારણ કે બાળકને ડાહ્યાં રહેવા માટે કે પરીક્ષામાં પાસ થવા માટે મુખ્યત્વે આઈસક્રીમની લાલચ અપાય છે. આઈસક્રીમ એક એવો ખાદ્યપદાર્થ છે જેમાં હવા મહત્વની સામગ્રી છે. આઈસક્રીમમાં અડધોઅડધ ભાગ તો હવા હોય છે. બાકીના ઘટકોમાં ત્રીસ ટકા જેટલું ગાળ્યા કે ઉકાળ્યા વગરનું સામાન્ય નળનું પાણી, છ ટકા ચરબી અને ૭-૮ ટકા ખાંડ હોય છે. આ સામાન્ય વસ્તુઓમાંથી આટલી સ્વાદિષ્ટ વસ્તુ કઈ રીતે બનતી હશે?

પ્રથમ, આઈસક્રીમ શાકાહારી ખોરાક નથી સિવાય કે તેના પર સ્પષ્ટપણે એવું લખેલું હોય. આઈસક્રીમની શરૂઆત ચરબીના એક થર તરીકે થાય છે. ચરબીના થરને કડક અને રબર જેવો છિદ્રાળુ બનાવાય છે, જેથી તેનાં છિદ્રોમાં પુષ્કળ હવા સમાઈ શકે.

આ પ્રક્રિયા અતિશય ઠંડા ઓરડાઓમાં થાય છે. ચરબીના થરને કાપતી વખતે જે નાના નાના ટુકડા જમીન પર પડે તેને એકઠા કરીને, સુગંધી બનાવીને ચોકલેટ તરીકે વેચાય છે, જેથી જમીન પર પડ્યા પડ્યા કામદારોના પગ તળે ચગદાઈને તેમના સ્વાદમાં જે વિકૃતિ આવી હોય તે દબાઈ જાય.

હવા અને ચરબીનું આ મિશ્રણ નરમ બને અને ચમચીને ચોંટી રહે તે માટે પ્રાણીઓનાં આંચળ, નાક, પૂંછડી, ગુદાની ચામડી જેવાં અખાદ્ય અંગોને ઉકાળીને મેળવેલો ચીકણો પદાર્થ ચરબીના પ્રત્યેક છિદ્રમાં ફેલાઈ જાય છે. તેને કારણે જ આઈસક્રીમ જીભ અને તાળવા વચ્ચે દબાતાં સરળતાથી ઓગળી જાય છે.

તમારે આઈસક્રીમ ખાવો છે? મધ અને ફળોનો રસ હવે જુનવાણી ગણાય

આઈસક્રીમ બનાવવામાં પ્રાણી જ ગુંદર, ચરબી તેમ જ હાનિકારક રસાયણોનો વ્યાપક ઉપયોગ

છે. આઈસક્રીમ તો ખાંડ, ઈંડાં, ચરબી, દૂધ અને એસેન્સનું જુગુપ્સાજનક મિશ્રણ છે. આ બિનશાકાહારી મિશ્રણ પણ અનેક પ્રકારનાં ઝેર ધરાવે છે. આઈસક્રીમમાં સામાન્ય રીતે નીચેના પદાર્થો હોય છે.

✽ ડાઈ-ઈથિલ ગ્લુકોઝ: ઈંડાંને બદલે વપરાતું આ સસ્તું રસાયણ એન્ટી-ફીઝ દુઃખશામક ઔષધોમાં હોય છે.

✽ વેનિલાને બદલે પેપરાનોલ વપરાય છે, જેનો ઉપયોગ જૂ અથવા લીખને મારવા માટે પણ થાય છે.

✽ આઈસક્રીમને વિશિષ્ટ સ્વાદ અને સોડમ આપવા માટે આલ્ડી હાઈડ સી-૧૭ નામનો પદાર્થ વપરાય છે, જેનો ડાયૂઝ, પ્લાસ્ટિક અને રબરમાં પણ ઉપયોગ થાય છે.

✽ આઈસક્રીમને અનાનસનો સ્વાદ અને સોડમ આપવા માટે ઈથિલ ઓસટેટ વપરાય છે. આ રસાયણ ચામડાં અને કાપડ સાફ કરવા માટે પણ વપરાય છે. તેના ધુમડાથી ફેફસાં, કલેજું અને હૃદયને કાયમી નુકસાન થાય છે.

✽ બ્યુટાલિહાઈડ નામનું રસાયણ આઈસક્રીમમાં તેમ જ રબર સિમેન્ટમાં વપરાય છે.

✽ આઈસક્રીમને કેળાનો સ્વાદ આપવા માટે એમિલ એસિટેટ વપરાય છે, જે ઓઈલ પેઈન્ટના દ્રાવક તરીકે પણ ઉપયોગમાં લેવાય છે.

✽ સ્ટ્રોબેરીના સ્વાદ માટે વપરાતું બેન્ઝિલ એસિટેટ એક પ્રકારનો નાઈટ્રેટ સોલ્વન્ટ છે.

આમ તમારાં લાડકવાયાંને તમે શનિ-રવિની રજાઓમાં ખૂબ પ્રેમથી જે ખવડાવો છો તે વાસ્તવમાં પ્રાણીજ ગુંદર, ગંદા નળનું પાણી, એન્ટી-ફીઝ, ઓઈલ પેઈન્ટ અને નાઈટ્રેટ સોલ્વન્ટ, લીખ અથવા જૂ મારવામાં વપરાતું રસાયણ અને હવાનું મિશ્રણ છે. તમે તમારાં બાળકોને ધિક્કારતાં હોત તો તમે એમને શું આપત ?

કાં તો ઘરે જૂની ઢબનાં શરબત અથવા દૂધના, ઈંડા વગરના આઈસક્રીમ બનાવો અથવા તો આઈસક્રીમ ખાવાનું જ સદંતર છોડી દો. આ લેખનું કટિંગ કાપીને જે શાળાઓ તેમની કેન્ટીનમાં આઈસક્રીમ રાખતી હોય તેમને મોકલાવશો, જો તમે શાકાહારી હો તો તો ખાસ.”

ડીસામાં લાયોનેસ ક્લબ દ્વારા બાગાયત નિરીક્ષકની કચેરી પાલનપુરના સહયોગથી હાલમાં જ ફળ, શાકભાજી પરીક્ષણ અંગેનો એક મહિલા શિબિર યોજાઈ ગયો. આ શિબિરની પૂર્ણાહુતિ વેળાએ આઈસક્રીમમાં વપરાતાં રસાયણો વિશે આછો પ્રકાશ પાડવામાં આવ્યો હતો. આમ હવે આ સત્ય બહાર આવી ચૂક્યું છે. તેની અવગણના કરવાથી તે ગંભીર ભૂલ ગંભીર પરિણામો સર્જશે. આઈસક્રીમના રસિયાઓએ હવે સાવધાન બની જવાની ઘડી આવી ગઈ છે.

રખેવાળ, તા. ૧૬-૨-'૯૪



વિદેશી ચોકલેટોમાં દૂધ કેવું હોય છે? તમે યુરોપ જઈ દૂધ પીઓ છો તે ગાયોને વિષ્ટા ખવરાવાય છે

ગાયોનાં ખાણમાં શેવાળ, જીવડો, મરેલી ખિલાડીઓ, મરેલા ફૂતરા, મરેલા ઉંદરડા અને માનવની વિષ્ટા હોય છે !

તમે ચોકલેટની જાહેરખબર ટીવી ઉપર જુઓ છો તેમાં ગ્લાસમાંથી દૂધ રેડાતું દેખાડાય છે પછી તુરંત આકર્ષક ચોકલેટ દેખાય છે. અમેરિકા કે યુરોપ જઈને તમે પ્રીતે પ્રીતે ગાયનું દૂધ પીઓ છો કે ત્યાંના દહીં-યોગાર્ટને હાંશથી હેલ્થદાયી માનીને જમો છો. ચોકલેટવાળું કે બીજું આ દૂધ ક્યાંથી આવે છે ? કેવી ગાયોમાંથી આવે છે ? યુરોપ, અમેરિકામાં ગાયોને વાછડી અવતરે તો જ તેને ઉછેરીને પછી તેને દૂધનાં કારખાનાં જેવી ગાય બનાવવા તેને ખાણમાં અનેક ગંદી ચીજો અને હોર્મોન્સ અપાય છે. ગાયોના ખાણમાં માનવની વિષ્ટાથી માંડીને કીડા-મંકોડા અને મરેલા પ્રાણીના મડદાંનો આટો કરીને ગાયોને ખવરાવાય છે તેની વિગતો જાણતાં પહેલાં આપણે વાછરડાની કતલ કેમ થાય છે તે જોઈએ. ગાયને વાછડીને બદલે વાછડો આવે તો તેને અચૂક મારી નંખાય છે.

યુરોપનાં કોઈપણ ગામની ડેરી ફાર્મમાં ધારો કે સાંજે ૪ વાગે ગાયે વાછરડાને જન્મ આપ્યો ડેરી ઉદ્યોગ માટે વાછરડી જ કામની છે. વાછરડાને ખેડૂત હાથમાં લઈને થોડો પંપાળે છે. પછી તેની આંખો પહોળી કરે છે બીજે દિવસે સવારે ૧૦ વાગે ગામનો ખાટકી આવીને વાછડાને કતલ કરીને તેનું માંસ લઈ જાય છે. વાછડાને મારવા માટે એક લોખંડનો સળીયો રખાય છે તેમાં સ્ફોટક પદાર્થ હોય છે. વાછડાના મસ્તક આગળ એ સળીયાનો છેડો રાખે એટલે વાછડાના મગજમાં સ્ફોટક પદાર્થ ફાટતાં વાછડો મરી જાય છે. આ વાછડા ઈકોનોમીકલી વર્થલેસ છે તેમ બ્રિટનના ખેતીવાડી ખાતાનાં પ્રધાન કહે છે.

એ પ્રકારે જ યુરોપના ટેકરાળ પ્રદેશમાં તો ખેડૂતો ગાયોને વાછડો અવતરે એટલે તેને બંદૂકની ગોળીથી શૂટ કરી દઈને મારીને જમીનમાં દાટી દે છે. એ પ્રકારે ઘેટીઓને ઘેટી અવતરે તો જ ઉછેરાય છે. નર ઘેટાને મારી નંખાય છે. કુદરતની જન્મની સરેરાશ પ્રમાણે ૪૦ ગાયો ગાભણી થાય તો તેમાંથી ૨૦ વાછડી અને ૨૦ વાછડા અવતરે છે. આ ૨૦ વાછડાએ દૂધ ઉદ્યોગના અર્થતંત્ર ખાતર તુરંત મરવું પડે છે. બ્રિટનમાં દર વર્ષે ૬ લાખ વાછડાને જન્મે કે તુરંત મારી નંખાય છે. વાછડાને યુઝલેસ મનાય છે. પહેલા ગામે વાછડો અવતરે એટલે વાછડીને બદલે વાછડો વી.આઈ.પી. ગણાતો કારણ કે તેને ઉછેરીએ તો મોંઘો બળદ પેદા થતો. આજે બળદ જોડવા માટે ગાડાં, હળ કે કોસ રહ્યા નથી. ટ્રેક્ટર, ટ્રક અને પંપ આવી

ગયા છે. બળદ યુઝલેસ થયો છે. તેથી વાછડાનો કોઈ ઉપયોગ નથી. કાં તે કતલખાને જાય કાં ભુખે મરે છે. વાછડાની જેમ જ બ્રિટનમાં દર વર્ષે ૪ લાખ ઘેટાની (નર) કતલ પણ થઈ જાય છે. બ્રિટનમાં છ લાખ વાછડાની કતલ થાય છે તેને પછી કૂતરાને ખવરાવવામાં આવે છે. હજી તે મડદાં વધે તો તેનો આટો કરીને ગાયોનાં ખાણમાં ઉમેરાય છે.

આપણે જે દવાઓ, શેમ્પુ કે સૌંદર્યના પ્રસાધનો વાપરીએ છીએ તેની ગુણવત્તા ચકાસવા કે નવી દવાને ચકાસવા માટે લેબોરેટરીમાં પ્રાણી ઉપર પ્રયોગ કરવા ખાસ પ્રાણીઓ ઉછેરાય છે. તેવા પ્રાણીઓમાંથી ૮૦ લાખ પ્રાણી પ્રયોગો પછી સાવ નકામા લાગતાં દર વર્ષે ૮૦ લાખ લેબોરેટરીનાં બિલાડાં, ઉંદરો, વાંદરા, સસલાં વગેરે મારી નંખાય છે કારણ કે ખાસ પ્રયોગો માટે ઉછરેલો પ્રાણીને છૂટા કરાય તો રોગચાળો ફેલાવે. આવા ૬૫ લાખ નાના ઉંદરડા અને ૨૪ લાખ મોટા ઉંદરડા, ૧૦૦૦ લેબોરેટરીનાં કૂતરાને વધારા માનીને દર વર્ષે મારી નંખાય છે. પહેલાં તો તેના મડદાનાં કોઈ ઘણી ન થતાં. લાખો સસલા અને ડુક્કરો કે વાંદરાએ પ્રયોગો પતી જાય પછી નક્કામાં થતાં મરવું જ પડે છે. તેના હવે ઘરાક જાગ્યા છે. ગાયના ખાણ માટે આ મડદા વપરાય છે.

ગામડામાં કોઈની ગાય, ઉકરડા ખોખીને ગંદુ ખાય કે માનવીની વિષ્ટા ખાય તો તે ગાય ઓબર કરે છે તેવું કહેવાય છે. આવી ગાય ઓબર ન કરે તે માટે તેને શિક્ષા કરાય છે અગર તાલીમ અપાય છે. પણ યુરોપમાં તો ઊલટાનું સામે ચાલીને માનવીની વિષ્ટા ગાયોના ખાણમાં ઉમેરાય છે. ઉત્તર ફ્રાંસમાં ડેઈલોડ ગામની કેટલફીડની ફેક્ટરીનો દાખલો લો. ત્યાં યુરોપના ઢોર માટેના ખાદ્ય તૈયાર થાય છે. ફેક્ટરીના સ્ટાફનાં ટોઈલેટની વિષ્ટા એક પાઈપ વાટે કેટલફીડની પ્રોડક્શન લાઈનમાં સીધી જાય. ઓગસ્ટ ૧૯૮૮થી માર્ચ ૧૯૯૯ સુધીમાં આ ફેક્ટરીનું ખાણ જે ગાયો વધુ ચાવથી ખાય છે તેમાં માનવીની ૧૫ થી ૨૦ ટન જેટલી વિષ્ટા ઉમેરાઈ હતી. ઉપરાંત બીજો ગટરનો કચરો પણ ઉમેરાય છે. આ ફીડ પછી પાળેલા ડુક્કરો, ચીકન અને ઘેટાને પણ ખવરાવાય છે.

ફેક્ટરીનાં કામદારો કહે છે કે કતલખાનામાં માંસ માટે જે પ્રાણીઓની કતલ થાય છે તેનું લોહી ફરશ ઉપરથી ઉસરડી લઈને તે લોહીને એક મોટી ટાંકીમાં ઉમેરાય છે. આ ટાંકીમાં વિષ્ટા ઉપરાંત બીજો સીવેજનો કચરો હોય છે એ જોઈને અને સાંભળીને ઊલટી થાય તેવું દ્રશ્ય હોય છે.

બ્રિટનમાં ૧ લાખ ટન ગટરના કચરામાં માનવીની વિષ્ટામાં ઈ-કોલી ૦૧૫૭ અને સાલમોનેલીયાનાં જંતુ હોય છે. તે ઘાસમાં ટ્રાન્સફર થઈને ગાયમાં આવી શકે છે. માનવીની વિષ્ટામાં મરડો-ઝાડા કરનારા ઈ-કોલી નામના જંતુ ખાતરરૂપે જમીનમાં ફેલાય છે તે ૧૦૦ દિવસ જીવે છે. જંતુ જમીનને ઝેરી બનાવે છે. કેટલફીડમાં બોનમીલ (હાડકાનો ભુકો) અને સીવેઝ (sewage) સીધા પણ ઉમેરાય છે.

બ્રિટનની ગાયોને મરેલી ગાયોના હાડકામાંથી બનાવેલું ખાણ ખવરાવતાં ત્યાંની ગાયોને મગજની બીમારી આવતા બી.એસ.ઈ. નામનો રોગચાળો ફાટી નીકળ્યો. તે પછી બ્રિટનની ૧૦ લાખ ગાયોને મારી નાંખવી પડેલી. આ બી.એસ.ઈ.ના રોગના ભયથી ફ્રેન્ચ લોકો બ્રિટનની ગાયોનું માંસ આયાત કરતા નથી. પણ ફ્રાંસમાં તો ગાયના ખાણમાં અનેક મરેલા પ્રાણીઓનાં, મડદાને પ્રોસેસ કરીને ઉમેરાય છે તેમ લંડનનાં સન-ડે ટેલિગ્રાફ નામનાં સાપ્તાહિકની લેખિકા જેસીકા બેરી કહે છે.

બેલ્જિયમમાં પણ ગાયનાં ખાણમાં ડાયોકસીન્સ નામનાં ઝેરી રસાયણ જે ખેતીવાડીનાં જંતુને મારવામાં વપરાય છે તે ડાયોકસીન્સ ઉમેરાય છે. તેવા ઝેરથી ગાયનું ફીડ સ્વાદિષ્ટ બને છે ! દરેક જાતના મરેલા પ્રાણીઓ જીવડાં, શેવાળ, પ્રાણીની ફેટ વગેરે ગાયના અને ડુક્કરોનાં ખાણમાં વપરાય છે.

ઓસ્ટ્રેલિયામાં તો પાળેલા ડુક્કરો અને ચીકન્સને પુષ્ટ બનાવવા માટે મરેલા કૂતરાને સૂકવીને તેને દળીને તેનો આટો ખાણમાં ઉમેરાય છે. આમાં મરેલા બિલાડાં પણ હોય છે. આમાંથી ૭૦ ટકા ખાણ નિકાસ થાય છે. ઓસ્ટ્રીયામાં એનીમલ કોર્પ્સ (CORPSE) ટ્રિટમેન્ટ કંપની છે તે રોજ મરેલા પ્રાણીઓની ૫૦ લોરી ભેગી કરીને મડદાને પ્રોસેસ કરે છે. યાદ રહે કે આપણી સરકાર ૧૦૦૦૦ ટન દૂધનો પાઉડર આયાત કરીને કોઈકને કમાવી દેવા માગે છે તે સ્કીમડ મિલ્કનું દૂધ આ મરેલા બિલાડા-કૂતરાનાં હાડકા અને માનવની વિષ્ટા ખાનારી ગાયોમાંથી કાઢેલું હશે.

જર્મનીમાં દર વર્ષે પાળેલા પ્રાણીઓ મરી જાય તેવા ૩૦ લાખ પ્રાણીના મડદાનો આટો કરીને પાળેલા જનાવરોનાં ખાણમાં (ગાય, ડુક્કર, ચીકન વગેરે) વપરાય છે. નેધરલેન્ડમાં રોગીષ્ટ પ્રાણીઓને ભયંકર ગરમી આપીને તેને ઓગાળીને તેમાંથી જે ચરબી નીકળે તે ચરબી એનીમલ ફીડમાં વપરાય છે. ૧૯૯૮માં નેધરલેન્ડે ૪૯.૫ કરોડ રતલ જેટલી પ્રાણીજ ચરબી નિકાસ કરી હતી. તેમાંથી ૪.૮ કરોડ રતલ ચરબી બ્રિટનમાં ગાયોના ખાણમાં વપરાઈ હતી. ગયા ઓગસ્ટ ૧૯૯૯માં નેધરલેન્ડનાં હેલ્થ ઈન્સ્પેક્ટરોને ખબર પડી કે માનવીની વિષ્ટા પણ ગાયોનાં ખાણમાં ઉમેરાય છે. ફ્રેન્ચ સરકાર કહે છે કે ગાયના ખાણમાં આવા ગંદા અવશેષોનો ઉમેરો ગેરકાનૂની છે છતાં કેટલ ફીડના કારખાનામાં ઉમેરાય છે.

તમે યુરોપમાં જઈને રેસ્ટોરા કે હોટલમાં રૂપાળી ડીશમાં જે વાનગી પીરસાતી જુઓ છો કે જે નશીલા પીણા રૂપાળી બોટલોમાં મળે છે તે પીઓ છો તેમાં કેવી કેવી રાસાયણિક ચીજો વપરાય છે તે સમજવા માટે “ધ રબ્બીશ ઓન અવર પ્લેટસ એન્ડ સીવર ફુડ” નામનું ગેરાર્ડ પોલાડીયરનું પુસ્તક વાચવું જોઈએ. (પુસ્તકનું નામ The Rubbish on our plates and Sewer Food. લેખકનું નામ GERARD POULADIER).

(લેખક: કાન્તિ ભટ્ટ, ગુ.સ. તા. ૧૮-૧૧-૯૯)

બ્રેડમાં ઝેર હોય છે !

ઘઉંના લોટમાંથી બનતી બ્રેડની ૧૩ પ્રાંડમાં જંતુનાશક દવાઓના અંશ ખોવા મળ્યા !

તમારા કુટુંબને તમે ઘઉંનો જે તૈયાર આટો (લોટ) ખવડાવો છો તે ઝેર યુક્ત છે. ધી કન્સ્યુમર એજ્યુકેશન એન્ડ રીસર્ચ સોસાયટી (CERC) એ હમણાં હમણાં જ આખા દેશમાંથી ખરીદેલા ૧૩ પ્રકારના તૈયાર લોટના નમૂનાઓ તપાસ્યા હતા, અને એમને જોવા મળ્યું કે બજારમાંથી મળતી બધી જ બ્રાંડમાં ડીડીટી સહિત લીન્ડેન, એલ્ડ્રીન, ઈથોન જેવા જંતુનાશક રસાયણોના અંશો ભળેલા હતા. જે બ્રેડની તપાસ કરવામાં આવી હતી તે બ્રેડની બ્રાંડમાં અન્નપૂર્ણા, એ-વન, બ્રહ્મીન્સ, મનુભોગ, એમએસ, નાઈસહોમ, પીલ્સબરી, રોઝ બ્રાંડ, સંપૂર્ણ, શક્તિભોગ, સીધ, સુપર અને ઉત્તમનો સમાવેશ થાય છે.

આ બ્રેડનો ઉપયોગ કરવામાં શું ભય છે ?

બ્રેડના લોટમાં ડીડીટી અને લીન્ડેન જેવા જંતુનાશક રસાયણો કેવી રીતે આવી ગયા એ વિશે કોણ જાણતું નથી? કારણ કે અનાજનો પાક ઉગાડતી વખતે આ દવાઓનો ઉપયોગ કરવા ઉપર બંધી છે. ખ્યાલ રાખજો કે ડીડીટી મગજ અને જ્ઞાનતંત્રને હાની પહોંચાડે છે, એલ્ડ્રીનથી કેન્સર થવાનો ભય છે તેમજ ઈથોન જેવા ઓર્ગેનો-ફોસ્ફેટ્સથી શ્વસનતંત્રમાં ઉપલા માર્ગમાં રસી પેદા થાય છે, પેટમાં ચૂંક આવે છે, ચક્કર/ઊબકા આવે છે, ઊલટી થાય છે, માથામાં વેગ મારે છે, તમ્મર આવે છે, અને મનની નબળાઈ પેદા કરે છે.

આ બ્રેડ કોને માટે ભયરૂપ છે ?

CERCના મેગેઝીન ઈનસાઈટના એડિટર પ્રિતિ શાહના કહેવા પ્રમાણે “એક રીતે જોઈએ તો ઝેરી રસાયણોના ભળવાથી સૌથી વધારે ભય હોય તો તે નાના બાળકો, સગર્ભા સ્ત્રીઓ, ઉંમરલાયક વ્યક્તિઓ, તેમજ ઓછી પ્રતિકારક શક્તિવાળા દર્દીઓને છે.” CERCના વકીલ તથા પ્રેસીડન્ટ શ્રી પ્રવિણ શાહ પૂછી રહ્યા છે, “તો આ સ્થિતિમાં હવે શું કરવું જોઈએ? બ્રેડનો ઉપયોગ કરવાથી અસર પામેલાઓ પાસે બે વિકલ્પો છે. એક. જાહેર જનતાના હિતના મુદ્દાને આવરી લઈ ઉચ્ચ ન્યાયાલયમાં દાવો દાખલ કરવો જોઈએ અને નુકશાન બદલ વળતરની માંગણી કરવી જોઈએ. બીજું કન્સ્યુમર ફોરમને મળી એની સહાય લેવી જોઈએ. કોઈ આ કરવા તૈયાર છે?”

– નિવેદિતા મુકરજી

(Intelligent Invehtor - Aug. 9-2000)

ફાસ્ટ ફૂડના વેગ પકડતા કલ્ચરને પારખી ગયેલી બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓ બ્રાન્ડેડ આટાબજારમાં પ્રવેશી ‘ચક્કી આટા’ સામે હરીફાઈમાં ઊતરી છે

આર્થિક ઉદારીકરણની સાથે મોટાં શહેરોમાં જીવનધોરણ વધુ ઝડપી બનવાની સાથોસાથ નાનાં શહેરો અને ગામોમાં પણ રહેણીકરણી બદલાઈ રહી છે. પુરુષોની સાથે હવે નોકરી કરતી મહિલાઓની સંખ્યા ઝડપથી વધી રહી છે. આ પરિસ્થિતિમાં ઘરકામ અને નોકરી બન્ને સ્થળોએ પહોંચી વળવા સમયની બચત કરવા તરફ મહિલાઓ ખાસ ધ્યાન આપતી થઈ છે, જેના કારણે જ દેશભરમાં ફાસ્ટ ફૂડ કલ્ચર વેગ પકડી રહ્યું છે. આ વેગને પારખી ગયેલી બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ માટે ભારતમાં મસમોટા બજારને કબજે કરવા બ્રાન્ડેડ આટા સહિત વિવિધ પ્રોડક્ટ્સ ઠાલવી રહી છે અને આ કંપનીઓ બ્રાન્ડેડ આટામાં તો રીતસર ચક્કી આટા સામે હરીફાઈમાં ઊતરી છે. બ્રાન્ડેડ આટાબજાર જે વર્ષ ૧૯૯૯માં રૂ. ૧૯૦ કરોડનું હતું એ હાલ વધીને રૂ. ૨૩૬ કરોડ જેટલું પહોંચી ગયું છે.

શોપ્સ અને ડિટર્જન્ટ જાયન્ટ હિન્દુસ્તાન લીવર અને ઑઈલ કંપની મારિકોથી માંડીને જાયન્ટ ફૂડ મલ્ટીનેશનલો પિલ્સબુરી, કારગિલ અને કોનગ્રા સહિતની કંપનીએ પરંપરાગત ચક્કી આટાના બજારમાં ગાબડું પાડવા અને ગૃહિણીઓને તૈયાર લોટ પૂરો પાડવા હરીફાઈમાં ઊતરી છે. સામાન્ય સમજ એવી હશે કે કંપનીઓ ઘઉં દળાવી અને પેકિંગ કરી આપી દેશે પરંતુ આ કંપનીઓ ગૃહિણીઓની ઘઉં ખરીદી તેને સાફ કરી ચક્કીમાં મોકલાવવા સુધીની બધી પળોજણને સમજી તેના વિશે સંશોધન કરી બ્રાન્ડેડ આટાની ખરીદીથી ક્યા ચોક્કસ ફાયદા છે એ તેમની પ્રોડક્ટ સાથે સમજાવવાની કોશિશ કરી રહી છે. કૅપ્ટન કૂક તેની પ્રોડક્ટ માટે સારા ઘઉંનો ઉપયોગ કરાતો હોવા પર ભાર મૂકે છે જ્યારે હિન્દુસ્તાન લીવર તેના કિશાન અન્નપૂર્ણા આટા માટે ટેસ્ટ અને પોષકતત્ત્વો બન્નેને રજૂ કરવાનો પ્રયાસ કરે છે. ગોદરેજ - પિલ્સબુરી તેનો ચક્કી ફેશ લોટ માટે નરમ રોટીની ગુણવત્તા બતાવે છે જ્યારે સફોલા સ્વાસ્થ્ય મહત્વતા રજૂ કરે છે. દેશભરમાં લોકો દ્વારા ૩૦૦ લાખ ટન જેટલા ફ્લોર મિલ લોટ વપરાશમાં લેવાય છે જ્યારે આ સામે હાલ બ્રાન્ડેડ આટાનું બજાર માત્ર ૨ લાખ ટનનું છે. આથી બ્રાન્ડેડ આટા માટે આગળ જતાં મોટું બજાર મળવાની મોટી તક

જોઈ કંપનીઓ આ ક્ષેત્રે ઝંપલાવી રહી છે. અલબત્ત, કંપનીઓ હાલના બ્રાન્ડેડ આટાના બજાર હિસ્સાને મહત્વનું ગણતી નથી. હિન્દુસ્તાન લીવરના માર્કેટિંગ મેનેજર (બ્રાન્ડેડ સ્પેટપલ્સ) ગુનેન્દર કપૂર કહે છે કે અમારી હરીફાઈ “ચક્કી આટા” સાથે છે, અમે બ્રાન્ડેડ આટાનો વપરાશ વધારવાનાં પ્રોત્સાહનો આપવાના પ્રયાસની સાથોસાથ તીવ્ર હરીફાઈ પણ ઈચ્છીએ છીએ. મુંબઈમાં પિલ્સબુરી પ્રવેશતાં હિન્દુસ્તાન લીવરે તેના પ્રોડક્ટ પરનાં પ્રોત્સાહનો વધારી દીધાં છે. આ ઉપરાંત પિલ્સબુરીની નરમ રોટી (સોફ્ટનેસ)નો પડકાર પણ ઝીલ્યો છે. કંપની તેના ૫ કિલોગ્રામના પેક સાથે ગ્રાહકને ૧ કિલોગ્રામ મફત આપી રહી છે. હિન્દુસ્તાન લીવરનું રીટેલરોને રીટેલ માર્જિન પણ વધીને ૩૦ ટકા થઈ ગયું છે. જોકે કંપનીના પ્રવક્તા કહે છે કે કંપની માત્ર ૧૪ ટકા માર્જિન આપે છે પરંતુ જો રીટેઈલર ૫ કિલો સાથે મળતું ૧ કિલોનું પેક ગ્રાહકને ન આપે તો તેના માર્જિનમાં આપોઆપ વધારો થઈ જાય. પિલ્સબુરીએ ફેબ્રુઆરીમાં મુંબઈના બજારમાં પ્રવેશીને તહેલકો મચાવી દીધો હતો અને ૪૫ ટકા બજાર હિસ્સો મેળવ્યો હતો, જે ઓઆરજીના જૂનના આંકડા મુજબ બાદમાં ઘટીને ૩૪.૬ ટકા રહ્યો હતો. આ જ પ્રકારની સ્થિતિ દક્ષિણમાં જોવાઈ હતી. પિલ્સબુરીના પ્રેસિડેન્ટ આર. શિવરામન કહે છે કે કંપનીએ ગત વર્ષે જ રૂ. ૨૭ કરોડનો બિઝનેસ કર્યો છે, જે ચાલુ નાણાકીય વર્ષમાં બમણો થઈ જવાની શક્યતા છે પરંતુ આ સાથે કહે છે કે ‘અન્નપૂર્ણા’નાં આકર્ષક પ્રોત્સાહનોથી તેનો બજાર હિસ્સો ઘટ્યો છે જ્યારે હવે કંપની તેની પ્રોડક્ટનું માર્કેટિંગ વધુ આકર્ષક બનાવવા ધ્યાન આપી રહી છે. અન્ય બ્રાન્ડેડ આટામાં કેપ્ટન કૂક કે જે એક વખત ૮૦ ટકા બજાર પર કબજો ધરાવતી હતી એ હવે ડીસીડબ્લ્યુ પાસેથી બેસ્ટ ફૂડસ દ્વારા ખરીદી લેવાઈ ફરી બજારમાં મુકાઈ છે. બેસ્ટ ફૂડસના વાઈસ પ્રેસિડેન્ટ રજનીશ રોહત્તી કહે છે કે દિલ્હી, ઉત્તર પ્રદેશ અને પૂર્વમાં બ્રાન્ડને ફરી રજૂ કરીને કંપનીએ સારો આવકાર મેળવ્યો છે. દરમિયાન, હવે આ બ્રાન્ડેડ આટાબજારમાં આઈટીસી એગ્રોટેક કોનાગ્રા સાથે આ વર્ષે પ્રવેશી રહી છે, જે માટે હજુ કંપનીએ નામ નક્કી કરવાનું બાકી છે. હિન્દુસ્તાન લીવરે એક્સ્ટ્રા ફાઈબર સાથે તેની પ્રોડક્ટ રજૂ કરી છે જ્યારે મારિકોની સફોલા આટામાં સોયા જેવા વિવિધ પોષકતત્ત્વો રજૂ કરી સ્વાસ્થ્ય પર ભાર મુકાયો છે. જોકે કંપનીને બ્રાન્ડને મોટી સફળતા મળી નથી.

દરમિયાન બ્રાન્ડેડ આટાની સફળતા અંગે ઉદ્યોગવર્તુળો કહે છે કે હાલ ઓછા આવકાર માટે ત્રણ મોટાં પરિબળો છે. એક તો ભાવ, સારી ગુણવત્તાના ઘઉં જે કિલોગ્રામ રૂ. ૧૩ થી ૧૪ના મળે, જેની સામે બ્રાન્ડેડ આટાનો સરેરાશ ભાવ રૂ. ૧૮

છે. બીજું, કંપનીઓ દ્વારા ઉપયોગમાં લેવાતા ઘઉંની ગુણવત્તા પર ગૃહિણીઓને ઓછો ભરોસો છે અને ત્રીજું, ચક્કી આટા સામે પેકિંગવાળા આટાની તાજગી ઓછી હોવાનું છે. બ્રાન્ડેડ આટા માટે કંપનીઓનાં આ કપરાં ચઢાણ છતાં મુંબઈ જેવા શહેરમાં બજાર ૧.૪ ટકા જેટલું છે અને આર્થિક રીતે સદ્ગર કંપનીઓએ ચક્કી આટાના વપરાશકારોને બ્રાન્ડેડ આટા તરફ વાળવાનો પડકાર ઝીલી લીધો છે.

બ્રાન્ડેડ મિલ આટા સામે ચક્કી આટાના જળવાયેલા બજાર અને કમર્શિયલ બ્રાન્ડેડ આટાનો સ્વાદ ચક્કી આટા જેવો હોતો નથી, એ અંગેના તકનિકી મુદ્દાઓ જાણવા જેવા છે, ઉદ્યોગ નિષ્ણાતો કહે છે કે મોટા ભાગના બ્રાન્ડેડ આટા પ્રોસેસ કરી તૈયાર કરાય છે, જે હજુ પરંપરાગત ચક્કી પ્રોસેસની ગુણવત્તા આપતા નથી. માહિતગાર વર્તુળો કહે છે કે બ્રાન્ડો આટામાં રોલર મિલ્સ (જે સામાન્ય રીતે મેંદા જેવા ઝીણા દળાતા લોટ માટે વપરાય છે) અને ચક્કી પ્રોસેસનું કોમ્બિનેશન ઉપયોગમાં લેવાય છે. જે માટે ગ્રાઈન્ડિંગ કરતાં પહેલાં પાણી ઉમેરવું જરૂરી છે. આ પ્રોસેસથી જ્યારે પ્રોડક્ટ તૈયાર થાય ત્યારે ચક્કી આટાની તુલનામાં આમાં ૩ ટકા ભેજનું પ્રમાણ વધારે હોય છે. આ ગણતરીએ ૧૦ કિલોગ્રામના પેકિંગ દીઠ ૩૦૦ ગ્રામ ભેજનું પ્રમાણ થાય. આમ તૈયાર બ્રાન્ડેડ આટા પર ગૃહિણીએ ભેજના વજનના વધારાના રૂપિયા ચૂકવવા પડે. આ ઉપરાંત ભેજનું પ્રમાણ ૧૧ ટકા જેટલું થઈ શકે છે જ્યારે ખરેખર આ પ્રમાણ ૧૦ ટકા સુધી જ હોવું જોઈએ. આ પ્રમાણ વધે તો લોટનું આયુષ્ય ઘટે છે અને અમુક સંજોગોમાં ફંગસ થવાના કિસ્સા પણ બને છે. બીજી તરફ ચક્કી પ્રોસેસ આટામાં ઘઉં સાથે પાણી ઉમેરવું જરૂરી નથી, જેથી એમાં ભેજનું પ્રમાણ ૮ ટકા સુધી જ રહે છે, જે નિર્ધારિત મર્યાદા અંદર છે. આ રોલર કમ ચક્કી બ્રાન્ડસમાં ભેજવાળા ઘઉં રોલરમાંથી પસાર થઈ તૂટી નાના ટુકડા બને છે. આ પદ્ધતિથી ઘઉંમાંથી થૂલું દૂર થાય છે. ખરેખર આ થૂલામાં જ મોટા ભાગના વિટામિન અને ખનીજો રહેલાં છે. આ પદ્ધતિમાં આ બધી ઊણપો રહેલી હોવા છતાં મોટા ભાગની કંપનીઓ ઓછી ખર્ચાળ હોવાથી આ પદ્ધતિને ઉપયોગમાં લે છે અને ટન દીઠ રૂ. ૨૦૦ જેટલું માર્જિન વધે છે, જે આટા જેવા ઓછા માર્જિનના બિઝનેસ માટે ઘણું કહી શકાય.

ગુજરાત સમાચાર - દિનાંક ૨૭-૧૦-૧૯૯૯
ઈન્વસ્ટ્રી વોચ - પ્રતિભા શાહ



તૈયાર રોટલીઓ વેચવા માટે હવે બે કંપનીઓ વચ્ચે જંગ ખેલાશે

બજારમાંથી અન્ય ચીજવસ્તુઓની માફક તૈયાર રોટલીના પેકેટની ખરીદી કરી શકાશે

મુંબઈ, તા. ૨૩

સામાન્ય માનવીઓની રસોઈમાં બનાવવામાં આવતી રોટલીઓ હવે બજારનો હિસ્સો બનવા જઈ રહી છે તેથી હવે લોકો દુકાનોમાંથી પાઉ-રોટીની માફક રોટલી પણ ખરીદી શકશે અને ચટ મંગની પટ બ્યાહની જેમ ભૂખ શાંત કરી શકશે. ન તો હવે લોટ બાંધવાની કોઈ ઝંઝટ રહેશે કે ન તો રોટલી બનાવતી વખતે તાવડી પર આંગળી બળવાનો ડર. રોટલીની બજાર માગ પૂરી કરવાનું બીડું હિન્દુસ્તાન લીવરે ઝડપ્યું છે. આ કંપનીની રોટલીઓ આ વર્ષે બજારમાં વેચાણ માટે ઉપલબ્ધ બનશે. આ ઉપરાંત સાબુ અને તેલનાં ઉત્પાદનો સાથે બજારનાં મોજૂદ ગોદરેજ કંપની પણ રોટલીઓ વેચવાની તૈયારી કરી રહી છે.

હિન્દુસ્તાન લીવરે રોટલી બનાવવા માટે તેના શિવરી (મુંબઈ) કારખાનામાં એક પાયલોટ પ્લાન્ટ લગાવ્યો છે. બીજી તરફ ગોદરેજ જૂથે રોટલી માટે પિલ્સબરી સાથે હાથ મિલાવ્યા છે. આ બાબતમાં બન્ને કંપનીઓ દ્વારા ખૂબ જ સાવધાની રાખવામાં આવી રહી છે અને એવા ભરપૂર પ્રયાસ કરવામાં આવી રહ્યા છે કે જેના દ્વારા ચાલુ ક્લેન્ડર વર્ષ સમાપ્ત થતાં પહેલાં જ તેઓ બજારમાં રોટલીઓ સાથે દાખલ થઈ જાય.

રોટી, કપડાં અને મકાન જીવનની પાયાની જરૂરિયાતો છે. જેમાંથી કપડાં અને માન પ્રાપ્ત કરવાવાળી દુકાનોથી બજાર ભરાયેલું છે. આ મામલામાં રોટલી ઘણી પાછળ હતી. હવે હિન્દુસ્તાન લીવર અને ગોદરેજ પિલ્સબરી બજારની એ માગ પૂરી કરવા રોટલીઓનું વેચાણ કરવા જઈ રહી છે. પહેલાથી જ બજારમાં ઉપલબ્ધ હોય રોટી અને પાઉ-રોટીને હવે મોટી કંપનીઓની રોટલીઓ બરાબરની ટક્કર આપશે.

આ અંગેની તૈયારીની દૃષ્ટિએ હિન્દુસ્તાન લીવર ઘણી આગળ છે. કંપનીના રોટલીના પ્લાન્ટના પ્રાયોગિક ધોરણે ઉત્પાદન પણ શરૂ થઈ ચૂક્યું છે. જોકે આ અંગે કંપની કોઈ વાત લીક ન થઈ જાય તેની તકેદારી રાખી રહી છે તેથી તેઓ ચુપકીટી

સેવી રહ્યા છે. કંપનીની રોટલી ઘરમાં બનાવવામાં આવતી સામાન્ય રોટલી જેવી જ હશે.

ગોદરેજ પિલ્સબરીએ થોડા સમય બાદ રોટલી બનાવવા અને વેચવા અંગેનો નિર્ણય કર્યો છે તેથી આ મામલે કંપની હજી સુધી બહુ આગળ વધી નથી પરંતુ કંપની તેની રોટલી બનાવવાની યોજનાથી પાછી હતી પણ નથી. કંપની વર્તુળોના જણાવ્યા મુજબ કંપની ટૂંક સમયમાં જ રોટલી બનાવવાનો પ્લાન્ટ નાખશે અને હિન્દુ લીવરની જેમ તેનો પ્લાન્ટ પણ મોટા શહેરમાં જ નાખવામાં આવશે.

ઉપરોક્ત બંને કંપનીઓએ રોટલીઓ માટે બજારમાં સર્વેક્ષણ કરાવ્યું છે. આ સર્વેક્ષણ પરથી માલુમ પડ્યું છે કે શરૂઆતના તબક્કે રોટલીઓનો વર્ષનો કારોબાર ૨૦૦ કરોડ રૂપિયા સુધી પહોંચી શકે એમ છે. માત્ર મુંબઈમાં જ ૫૦ કરોડની રોટલીઓ દર વર્ષે વેચાય એવી આશા છે તેથી હવે પાઉ રોટી, ડબલ રોટી અને બ્રેડનો વેપાર ઘટી શકે એવાં પણ અંધાણ છે. કંપનીમાં રોટલીઓનું વેચાણ સામાન્ય માનવીની જરૂરિયાતને ધ્યાનમાં રાખીને એક પેકિંગમાં ૫ થી ૬ રોટલી રાખવા અંગેની વિચારણા કરી રહી છે જેથી લોકો પોતાની જરૂરિયાત મુજબ પેકિંગ બજારમાંથી ખરીદી શકશે.

ગુજરાત સમાચાર - દિનાંક ૨૪-૯-૧૯૯૯



પાંઉ, બ્રેડ, રોટલી, ભાખરીની ૫૦૦૦ વર્ષ લાંબી સફર... જર્મનીના બ્રેડ મ્યુઝિયમથી મલ્ટીનેશનલ કંપનીઓની તૈયાર રોટલીઓ સુધી

જમાનો આધુનિકીકરણ છે, સ્પર્ધાનો છે. બધું ઝડપથી બદલાઈ રહ્યું છે. દરેક ક્ષેત્રમાં પરિવર્તનનો પવન ફૂંકાયો છે. આપણા આહાર, પાણી પણ તેમાંથી બાકાત નથી રહ્યાં. સામાન્ય રીતે દરેક માણસના આહારનો હિસ્સો બનતી રોટલી હવે બજારનો ભાગ બનવા જઈ રહી છે. લોકો દુકાનોમાં પાંઉની જેમ રોટલી ખરીદી શકશે અને તરત પોતાની ભૂખ સમાવી શકશે. ન રોટલી માટે કણક બાંધવાની ઝંઝટ કે ન તો રોટલી શેકતી વખતે હાથ દાઝવાનો ડર. રોટલી માટેની બજારમાંથી માગ પૂરી કરવા માટે હિન્દુસ્તાન લીવરે બીડું ઝડપ્યું છે, જેની રોટલી આ જ વર્ષે દુકાનોમાં વેચાવા માંડશે. સાબુ અને તેલની સાથોસાથ પહેલેથી જ બજારમાં મોજૂદ ગોદરેજ ગ્રુપ પણ રોટલી વેચવાની તૈયારીમાં છે.

રોટલી, ભાખરી, રોટલા, પુરી અને પાંઉ આપણે રોજબરોજ ખાઈએ છીએ. છતાં આ ખાદ્યપદાર્થ વિશે ક્યારેય ગંભીરતાથી વિચાર કર્યો છે? આ બધા ખાદ્યપદાર્થને ‘બ્રેડ’ના વર્ગીકરણમાં આવરી લઈએ તો બ્રેડનો ઇતિહાસ કેટલો રસપ્રદ છે તે વિશે જાણવાની આપણે ક્યારેય કોશિશ કરી છે?

ભારતીયો માટે જેમ રોટલી, ભાખરી કે રોટલાનું મહત્ત્વ છે તેમ વિદેશોમાં પાંઉ રોજિંદા જીવનમાં મહત્ત્વનો ભાગ ભજવે છે તેથી જ એક વિચક્ષણ બુદ્ધિપ્રતિભા ધરાવનારા જર્મને બ્રેડનું મ્યુઝિયમ બનાવ્યું છે.

પશ્ચિમ જર્મનીના સેનેટર વીલી આઈસેલીનને એક દિવસ એવો વિચાર આવ્યો કે રોટલા અને બ્રેડનો ઇતિહાસ જાળવી રાખવા એક મ્યુઝિયમ બનાવવું જોઈએ. તેની મહેચ્છા પૂરી કરવા તેણે ડેન્યૂબ નદીને કિનારે ઉભા શહેર પાસે એક વિશાળ બગીચો ધરાવતું મકાન ખરીદ્યું અને તેમાં સૈકાઓ જૂના બ્રેડનો ઇતિહાસ સમજાવતા નમૂના એકઠા કરવામાં આવ્યા. આ બ્રેડના મ્યુઝિયમનું નામ ‘જર્મન બેકરી મ્યુઝિયમ’ પાડવામાં આવ્યું. જેમાં જુદા જુદા દેશમાં બ્રેડ કેવી રીતે બનાવાય છે તેની વિધિ પણ દાખવવામાં આવી છે. એટલું જ નહીં, અનાજ કેવી રીતે ઉગાડવામાં આવે છે, દળાય છે અને જુદી જુદી રાંધણપ્રક્રિયામાંથી પસાર થાય છે તે દર્શાવતાં ચિત્રો અને ‘મોડલ આર્ટ વર્ક’ આ

મ્યુઝિયમમાં રાખવામાં આવ્યાં છે.

બ્રેડ (જેમાં ભાખરી, રોટલી અને પુરીનો પણ ઉલ્લેખ આવી જાય છે), માનવજાતના ખોરાક તરીકે સૌથી જૂનો ઇતિહાસ ધરાવે છે. લગભગ છેલ્લાં પાંચ હજાર વર્ષથી માનવી તેના ખોરાકમાં બ્રેડનો ઉપયોગ કરે છે. હજારો વર્ષ પહેલાં હતો તેમ આજે પણ રોજિંદા જરૂરી પોષક તત્ત્વો માટે સૌથી વધુ આધાર બ્રેડ પર જ રખાય છે.

આ હેતુ ધ્યાનમાં લઈને જ બ્રેડ મ્યુઝિયમ બનાવાયું છે, જેના પાંચ મુખ્ય ઉદ્દેશ આ પ્રમાણે છે. લોકોને બ્રેડ બનાવવાની પ્રક્રિયાનો ઇતિહાસ સમજાવવો, બ્રેડ માટે આટો ગુંદનારા (મિલર) અને બ્રેડ શેકનાર (બેકર)ની પ્રણાલિકાને ટેકો આપવો, લોકોને તેમની સંસ્કૃતિ અને સમાજ માટે બ્રેડનું કેટલું મહત્ત્વ છે તે સમજાવવા, લોકોને ભૂખ એ શું છે તે વિશે ગંભીરતાથી વિચાર કરતા કરીને ભૂખમરા સામે લડત આપવા સમજાવવા અને બ્રેડ વિશેની દરેક માહિતી લોકોને આપવી. આ હેતુઓ તો ઘણા ઉમદા છે.

બ્રેડ મ્યુઝિયમની કલ્પના કરનાર અને તે કલ્પનાને સાકાર કરનાર એઈસેલીને એકલે હાથે જ ૧૯૫૫ની સાલમાં તેની સ્થાપના કરી હતી. આજે પણ તે આ મ્યુઝિયમની ખૂબ જ સુંદર દેખભાળ રાખે છે. કહેવાય છે કે એઈસેલીન જર્મનીની બેકરીઓને જરૂરી રસાયણો પૂરું પાડતો હોવાથી પહેલેથી જ બ્રેડ ઉદ્યોગ સાથે સંકળાયેલો હતો તેથી શરૂઆતથી જ તે આ વિશે સંશોધન કરતો હતો. તેના મ્યુઝિયમમાં અત્યારે વિશ્વના ખૂણેખૂણેથી એકઠા કરેલા બ્રેડના ૬,૦૦૦ કરતાં વધુ નમૂના છે. જેમાં વિવિધ પ્રકારના બ્રેડ ઉપરાંત તે બનાવવાની પ્રક્રિયાઓ સમજાવતાં મોડેલો પણ છે. તદુપરાંત પથ્થર યુગમાં જ્યારે ચૂલા, તાવડી કે ઓવનની શોધ નહોતી થઈ ત્યારથી અત્યાર સુધી ભાખરી, રોટલી કે બ્રેડ બનાવવાની પ્રક્રિયામાં કેટલા કેટલા ફેરફાર થયા છે તે પણ સમજાવાયું છે.

આપણા પૂર્વજો ઘાસ અને બીજા જંગલી ફળ - ફૂલ અને મૂળિયાં ખાતા હતા. તે પ્રમાણે તેમના દાંત અને પાચનક્રિયાનાં અવયવો પણ વિશિષ્ટ પ્રકારનાં હશે તેવું માની શકાય. ત્યાર બાદ જ્યારે અનાજનો ઉપયોગ શરૂ થયો અને ખાસ કરીને અનાજ દળવાનું શરૂ થયું ત્યારની ઘંટી જેવા મોટા પથ્થરોના અને ચૂલાના નમૂના આ મ્યુઝિયમમાં છે. અનાજનો લોટ પાણી સાથે ભેળવી પછી તેને અગ્નિ પર શેકી શકાય છે તેવી શોધ બ્રેડ બનાવવાની પ્રક્રિયામાં ક્રાંતિકારી શોધ મનાય છે, જેનું આ મ્યુઝિયમમાં સુંદર ચિત્રિકરણ કરાયું છે. ખેતરમાં ફસલ થયા પછી નવા અનાજના દાણામાંથી પહેલી વાર બ્રેડ બને ત્યારે જુદા જુદા દેશમાં જે રીતે ઉત્સવ ઉજવાય છે તેનાં દૃશ્યો તૈયાર કરાયાં છે.

દરેક માનવવસાહતોમાં બ્રેડ મુખ્ય ખોરાક હોવાથી આર્થિક, સામાજિક અને ધાર્મિક ઇતિહાસમાં પણ મહત્ત્વનું સ્થાન છે. શેકીને રોટલા બનાવવાની પ્રથા સૌપ્રથમ ઈજિપ્તમાં

શરૂ થઈ હતી. જૂના જમાનામાં ઈજિપ્તના લોકો ત્રીસ પ્રકારના બ્રેડ બનાવતા હતા. ઈજિપ્તની જૂની કબરોમાંથી ખૂબ પુરાણા સમયના બ્રેડ મળી આવ્યા હતા, તેના પરથી નવેસરથી નમૂના બનાવીને આ મ્યુઝિયમમાં સાચવીને મુકાયા છે. જ્વાળામુખી ફાટવાથી ખાક થઈ ગયેલા પોમ્પાઈનગરના અવશેષોમાંથી પણ રોટલાના અવશેષો મળી આવ્યા હતા. ઈજિપ્તમાં સારા અનાજમાંથી દળાયેલા લોટમાંથી બનેલા બ્રેડ રાજ કુટુંબના સભ્યોને ખાવા અપાતા જ્યારે સામાન્ય પ્રજાને જાડો દળેલો લોટ ખાવો પડતો, જેમાં રણની રેતી રહેતી તેનાથી ઈજિપ્તિયન પ્રજાના દાંત જલદી બગડી જતા હતા. જેમ જેમ બ્રેડ બનાવવાની કળા પાંગરતી ગઈ તેમ બ્રેડનાં રૂપ, રંગ અને કદ તેમ જ આકાર બદલાવા લાગ્યા. મેળા વખતે અને ધાર્મિક તહેવારો વખતે જાતજાતનાં પશુ-પક્ષીના આકારના તેમ જ માનવ આકારના બ્રેડ બનતા. ઈ. સ. પૂર્વે ૧૫૦૦ વર્ષ પહેલાંનો ડાયરેલ બહરી ખાતેની એક ભાંગેલી કબરમાંથી મળી આવેલો રોટલો ત્રિકોણાકારનો હતો. ઘણી કબરો પર થયેલા ચિત્રાંકનમાં શંકુ આકારના રોટલા દર્શાવ્યા છે. કેટલાક રોટલાને વનસ્પતિનો રંગ લગાડવામાં આવતો તેમ જ તેના પર દાણા ચોંટાડવામાં આવતા.

મ્યુઝિયમના બગીચામાં બ્લેક ફોરેસ્ટ નામના સ્થળેથી મળેલી ૮૦ વર્ષ જૂની ઓવેન ગોઠવવામાં આવી છે. બાઈબલના સમયની બાસાલ્ટ હેન્ડમિલ (ઘંટી) જે જેરીયો ખાતેથી મળી હતી તેને પણ બગીચામાં લોકોનાં દર્શન અર્થે ગોઠવવામાં આવી છે. કોલોનની સ્ટ્રીટમાં એક વાર પાંઉ વેચનારા જે ઘોડાગાડી લઈને નીકળતા હતા તેને પણ આ મ્યુઝિયમના બગીચામાં મૂકવામાં આવી છે. મ્યુઝિયમના ઉપલા માળમાં એઈસલીન રહે છે જ્યારે નીચે મ્યુઝિયમ છે.

જર્મનીમાં બેકરો (પાંઉ બનાવનારા)ને દરેક આકારના પાંઉ બનાવવાની આવડત હોય જ અને તેથી તેઓ શિલ્પકામમાં હોંશિયાર રહેતા. બ્રેડની આસપાસ શંકા અને ભેદી માન્યતા વીટળાયેલી છે. જેમ કે કેટલાક એવું માને છે કે ઘોડાના આકારના બ્રેડ ઘરમાં રાખવાથી ભૂત આવતા નથી. જર્મનીમાં આ માન્યતા આજેય પ્રચલિત છે. કેટલીક વાર પ્રસંગોચિત એવા ડિઝાઈનવાળા બ્રેડ બનતા. દા.ત. જો કોઈ યુવાનનું લગ્ન હોય તો હાથમાં ઈંડા લઈને ઊભેલી સ્ત્રી જેવો આકારનો બ્રેડ બનાવવામાં આવતા. આવા બ્રેડ વંશવેલો ચાલુ રહેશે તેના પ્રતીકરૂપ ગણાતા.

ગુડ ફ્રાઈડેના દિવસે જેરુસલેમમાં માનવીના કદના બ્રેડ બનાવવામાં આવે છે જે માણસ પાઈપ પીતો હોય તેવો દેખાય છે. પાઈપ પીતા માણસ જેવા આવા બ્રેડનો નમૂનો મ્યુઝિયમમાં છે. બ્રેડ, રોટલી, ભાખરી સાથે સંકળાયેલી વિવિધ રૂઢી, માન્યતાને પણ આ મ્યુઝિયમમાં આવરી લેવાઈ છે. જેમ કે ભારતમાં ઉત્તર પ્રદેશમાં કેટલાક લોકો

ઘર બદલે ત્યારે નવા ઘરમાં રહેવા જતાં પહેલાં ‘નૂતન ગૃહપ્રવેશ’ નામે ઓળખાતી વિધિ કરે છે. જેમાં મોટા રોટલાઓનો દેવતાને ભોગ ધરાવાય છે. આમ કરવાથી નવા ઘરમાં રહેતા ભૂત નાસી જાય છે તેવી માન્યતા છે. જર્મનીમાં નવા ઘરે રહેવા આવનારને પાડોશી બ્રેડ અને મીઠું આપે છે નવી દોસ્તી શરૂ થઈ તેના પ્રતીકરૂપે !

સૌથી રસપ્રદ ચીજ છે મ્યુઝિયમમાં મુકાયેલો રોમન રોટલો, જે ઘોડાઓને ખવડાવવામાં આવતો હતો. કહેવાય છે કે આ રોટલો બનાવ્યા પછી દસ વર્ષ સુધી બગડતો નહોતો. ઈટાલીના એક કલાકારે પાંઉની કિનારીઓના ટુકડામાંથી મોટી ઘડિયાળ બનાવી છે તે પણ આ મ્યુઝિયમમાં છે. તદ્દુપરાંત ઈજિપ્ત, ઈઝરાયલ, સારડિનિયા, આર્જેન્ટીના અને ક્રિમ્બાબ્વેના મશોના જાતિના લોકોના બનાવેલા વિવિધ પ્રકારના રોટલા, પાંઉ, મ્યુઝિયમમાં સંઘરવામાં આવ્યા છે. પાકિસ્તાનના એક પ્રાંતમાં એવો રિવાજ છે કે પરણીને આવેલી નવોઢાએ વીસ કિલો વજન ધરાવતો હોય તેટલો મોટો રોટલો શેકીને બનાવવાનો. જો તે તેમાં નિષ્ફળ જાય તો તેના લગ્ન પડી ભાંગે. આવી જાતના બીજા કેટલાય દેશોના બ્રેડને લગતા રિવાજોની મ્યુઝિયમમાં નોંધ લેવાઈ છે.

૧૮૨૭માં મિશિંગનના બાઈરોન શહેરમાં એક બેકરીમાંથી પાંઉની સુગંધ આવતી હતી. તેનાથી લલચાઈને એક એક અર્ધપાગલે બેકરીવાળા પાસે પાંઉ માગ્યો. જ્યારે તેને પાંઉ આપવાની ના પાડવામાં આવી ત્યારે તે એટલો ગુસ્સે ભરાયો કે તેણે બજારમાં ફરતી સેંકડો વ્યક્તિ પર લાકડી અને પથ્થરો વડે પ્રહાર કર્યા, જેમાં સાત વ્યક્તિ મરણ પામી. રોટલી માટે એકલા માણસે લડેલું આ કદાચ સૌથી મોટું રોટી - રમખાણ હશે.

ભારતમાં રોટલી, ભાખરી, પુરી, રોટલા, ફુલયા, ચપાટી, તાંદુરી રોટી વગેરે બને છે તેમ મેક્સિકોમાં રોટલાને ટોરટીલા, સ્કોટલેન્ડમાં સ્કોન અને ઓટકેક કહે છે. ઈંગ્લેન્ડમાં રોટલાને લોફ કહે છે. આયરલેન્ડમાં સોડા બ્રેડ, નાઈજીરિયામાં પીટા અને અમેરિકામાં મકાઈના લોટમાંથી બનેલા બ્રેડને કોર્ન બ્રેડ કહે છે. ઈટાલિયન લોકો લોટને મસળીને એવો બ્રેડ બનાવે છે, જેને કાપીને ટુકડા કરે તો દરેક બ્રેડ જુદા આકારનો લાગે, તેના પર તેઓ મધ અને બીજા ગરમ મસાલા લગાવી ખાય છે. આ રોટલાને તેઓ ‘ગ્રીસની’ કહે છે. રજાઓના દિવસે ખાવા આપણે જેમ પુરણાપોળી બનાવીએ છીએ તેમ ઈટાલિયનો ફળોના ટુકડા કરીને બનાવેલો પાનેટ્ટોન નામે ઓળખાતો બ્રેડ બનાવે છે. ફ્રાન્સની પાતળી રોટલી જેવો સહેજ મીઠાવાળો બ્રેડ કોઈસન્ટ નામે ઓળખાય છે. યહૂદીઓ રાઈનો બ્રેડ બનાવે છે, જે મુલાયમ અને ફરસો લાગે છે. તેને ચાલ્ડા કહેવાય છે. રશિયનો પણ રાઈનો ખૂબ કાળો, જાડો અને કરકરા લોટવાળો બ્રેડ બનાવે છે, જેને સોલ્ડાટસ્કી કહે છે.

બ્રેડ પરથી વિવિધ વિશેષણો અને કહેવતો રચાયાં છે. જેમ કે ઘરમાં રોટલો રળનાર વ્યક્તિને 'બ્રેડવીનર' કહે છે.

વિશ્વમાં સૌપ્રથમ બ્રેડ બનાવવાની શરૂઆત સ્વિસ લેક પાસે રહેનારા પથ્થર યુગના રખડુ લોકોએ કરી હતી તેમ કહેવાય છે. આઠ હજાર વર્ષ પૂર્વે આ લોકોએ અનાજને દળીને તેમાં પાણી મેળવીને પછી બંધાયેલા લોટના રોટલા પથ્થરને ગરમ કરી તેના પર શેકીને બનાવ્યા હતા. જૂનામાં જૂનો રોટલો જે રેતીના ઊંડાણમાં ઈજિપ્તમાંથી મળી આવ્યો હતો, તે ઈ. સ. પૂર્વે ૨૦૦૦ અને ત્રણ હજારની સાલ વચ્ચે બનેલો હતો. પાંઉ બનાવવાના લોટમાં આથો લાવવાથી પાંઉ નરમ બને છે તે શોધ પણ ઈજિપ્તના લોકોએ કરી હતી અને તેથી પાંઉ બનાવવાની બેકરીઓ અને તેને લગતી કળામાં ઈજિપ્તના લોકો પારંગત હતા.

૧૯૩૬માં કેટલાક પુરાતત્ત્વ શાખાના નિષ્ણાતોએ ઈજિપ્તની અસૈફ ખીણ પ્રદેશમાં કરેલા સંશોધન પછી ૩૫ સદી જૂના રોટલા શોધી કાઢ્યા હતા. આ લોકોને આશ્ચર્ય એ વાતનું થયું હતું કે આ જ પ્રકારના રોટલા આજેય અમેરિકનો 'રાય બ્રેડ' તરીકે ખાય છે.

મોસેસની દોરવણી હેઠળ હિબ્રુ લોકો ઈજિપ્તની બહાર ગયા ત્યારે સાથે પાંઉ બનાવવાની કળા સાથે લઈ ગયા, ઈસુના સમયમાં પેલેસ્ટાઈનમાં ઠેરઠેર બેકરીઓ જોવા મળતી હતી. ગ્રીસમાં પણ આ સમય દરમિયાન ૭૨ જાતના બ્રેડ બનતાં હતા. રોમન લોકોએ ઘોડા અને ગધેડા દ્વારા ચલાવાતા લોટ મિક્સ કરવાનાં યંત્રો બનાવ્યાં હતાં. તેઓએ ભઠ્ઠી વિશે પણ ઘણી જાણકારી હાંસલ કરી હતી.

મધ્યકાલીન યુરોપમાં જાડો, કાળા રંગનો બ્રેડ જ ખાવામાં આવતો હતો જ્યારે પહેલી વાર ઘઉંનો સફેદ રંગનો બ્રેડ બન્યો ત્યારે પહેલાં તે ચર્ચમાં લઈ જવાયો. ત્યાર બાદ ગ્રીસ, ઈજિપ્તમાંથી બ્રેડ બનાવવાની કળા શીખી આવેલા કારીગરો યુરોપના અમીરો માટે તેમના ઘરમાં જ ભઠ્ઠી ખોલી સફેદ બ્રેડ બનાવતા. આમ સફેદ બ્રેડ ખાવો તે વર્ષો સુધી અમીર યુરોપિયનોમાં મોભો મનાતો.

બ્રેડને લગતી બીજી એક ક્રાંતિકારી શોધ ૧૮મી સદીમાં બ્રિટનમાં થઈ. જ્યારે સેન્ડવિચ પ્રાંતના અર્લ ચોથા ઉમરાવ જહોન મોન્ટેગુએ તેના રસોઈયાને હુકમ આપ્યો કે હવે પછી તેને બે પાંઉની વચ્ચે માંસની બનેલી વાનગી આપવામાં આવે તેથી તે રમવાના ટેબલ પર પણ વ્યવસ્થિત ખાઈ શકે. આમ બે પાંઉ વચ્ચે કોઈ ખાદ્યપદાર્થ મૂકીને તેની સેન્ડવિચ બનાવવાની શરૂ થઈ. સેન્ડવિચ પ્રાંતમાં આ શોધ થઈ તેથી જ આ નામ આપવામાં આવ્યું હોય તેમ લાગે છે !

આપણે રોટલી, ભાખરી, પુરી કે રોટલા વિશે અને વિશેષમાં પૂરણપોળી વિશે

જાણીએ છીએ પણ ભારતમાં બીજી કેટલીય જાતની રોટલી કે રોટલા બને છે તેની બહુ ઓછાને ખબર હશે. મોગલોના વારસારૂપે મળેલી 'નાન' (જાડી રોટલી) આજેય ઉત્તર ભારતમાં ખાસ કરીને પંજાબમાં બને છે. ભઠ્ઠીમાં શેકવામાં આવેલી 'તાંદુરી રોટી' તો મુંબઈની પંજાબી હોટલોમાં પણ મળે છે. 'તફાટ નાન' નામની જાડી રોટલી જે કાશ્મીરમાં બને છે. તેમાં દૂધ, ઈંડાં અને દહીં નાખેલાં હોય છે. કાબુલી નાનમાં ડ્રાયફ્રૂટ અને દાડમના દાણા નાખવામાં આવે છે. આ ઉપરાંત રોધાની નાન અને ખુરમી નાન બને છે. ખુરમી નાનમાં ટમેટાં અને લસણની ચટણી લગાવાય છે. કેટલાક ધનવાન મુસલમાનો લાંબા પાંઉની પાટ બનાવડાવી તેના ટુકડા ગરીબોમાં વેચે છે, જેને 'ફકીરી નાન' કહે છે.

પંજાબમાં જ બનતી 'કુલચા' રોટી પણ પ્રખ્યાત છે. જેમાં મસાલો ઉમેરવામાં આવ્યો હોય છે. આ ઉપરાંત પુરી, પરોઠા અને ભાટુરા (મોટા કદની પુરી) વિશે સૌ જાણે છે. ભાટુરા પંજાબી વાનગી છે. તેના લોટમાં વધારે પ્રમાણમાં બેકિંગ પાઉડર નાખીને તેને આઠ કલાક રાખી મૂકવામાં આવે છે. આ પુરી છોલે સાથે ખાવાની મઝા પડે છે.

રૂમાલી રોટી બનાવવી હોય તો ખાસ કળા હસ્તગત કરવી પડે, તે મુંબઈની કેટલીક હોટલોમાં મળે છે. આ રોટલી બનાવવા લોટમાંથી ગુલ્લા બનાવી તેને વણીને પછી હવામાં વારંવાર ઉછળાય છે અને થાપવામાં આવે છે તેથી તે વધુ ને વધુ પાતળી થતી જાય છે અને ખૂબ મોટી રોટલી બની જાય છે. તેને મોટા તવા પર શેકવામાં આવે છે. રૂમાલી રોટી આમ તો પરિચિત લોકોની દેશ છે પણ ભારતમાં ઘણા લોકોએ આ પ્રકારની રોટલી બનાવવાની કળા જાણી લીધી છે.

જર્મનીના મ્યુઝિયમમાંથી બહાર નીકળો ત્યારે દર્શકોને વિનંતી કરતું એક બોર્ડ મારેલું છે. જેમાં લખ્યું છે: 'વિશ્વમાં બે અબજ લોકોને રોજ પૂરતું ખાવાનું પણ મળતું નથી. લોકો ભૂખમરાથી પીડાય છે ત્યારે આ મ્યુઝિયમ જોયા પછી તમે બ્રેડની મહત્તા સમજજો.'

ગુજરાત સમાચાર - દિનાંક ૧૭-૧૦-૧૯૯૯
હોટલાઈન - ભાલચંદ્ર જાની



સાવધાન... ! અબ ઘંટો કા ખાના મિનિટો મેં તૈયાર... જાહેરાતોનાં માધ્યમ દ્વારા ફાઈવ સ્ટાર હોટલોથી માંડી ઘરઘરમાં પ્રવેશી ગયેલા 'ફાસ્ટ ફૂડ'માં ૨૦,૦૦૦થી વધુ રાસાયણિક તત્ત્વો શારીરિક સ્વાસ્થ્યને જોખમાવી રહ્યાં છે... !

૨૧મી સદી ભણી દોડતો માનવી ખાવાપીવા બાબતે એટલો ફાસ્ટ બનતો જાય છે કે ઘરે કુટુંબ સાથે બેસીને શાંતિથી શુદ્ધ અને સાત્ત્વિક ભોજન કરવાનો એની પાસે સમય જ નથી રહ્યો. ચટપટા સ્વાદવાળી સ્વાદિષ્ટ વાનગીઓ અને તૈયાર માટે ફાસ્ટ ફૂડના જમાનામાં ભારતીય શુદ્ધ અને સાત્ત્વિક વાનગીઓને બદલે હવે પશ્ચિમની ઈન્સ્ટન્ટ વાનગીઓ ઘરઘરની માનીતી વાનગીઓ બનવા માંડી છે... અબ આપ કી સેવા મેં હાજર હૈ... મિનિટો મેં ખાના તૈયાર... જેવી ફાસ્ટ ફૂડની ટી.વી. ઉપર લલચાવનારી જાહેરાતોના માધ્યમ દ્વારા બજારો હવે ઈન્સ્ટન્ટ ફૂડથી ઉભરાવા લાગ્યાં છે. જાહેરાતોના માધ્યમ દ્વારા આપણા ઘરમાં પગપેસારો કરી ગયેલા ઈન્સ્ટન્ટ ફાસ્ટ ફૂડ ધીમે ધીમે કાયમી ધોરણે અવનવા રોગો ફેલાવી તંદુરસ્તીને જોખમાવી રહ્યા છે.

ઈટાલીનો મશહુર પીઝા ભારતની લોકપ્રિય વાનગી બની ગઈ છે. બર્ગર યુરોપ અને અમેરિકાનું લોકપ્રિય ભોજન છે. હવે ઠેરઠેર વેજ અને નોનવેજ બંને પ્રકારનાં બર્ગર મળે છે. મુંબઈનાં કુટુંબોમાં નોકરી કરનારા વ્યસ્ત લોકોને રાંધવાનો સમય જ નથી. આ લોકો એક દિવસ મુગલાઈ ખાણું જોઈએ તો બીજા દિવસે ચાઈનીઝ તો ત્રીજે દિવસે શાહી ખાણું માગે... મુંબઈની ફાઈવ સ્ટાર હોટલો દુનિયાભરની વાનગીઓ તમારા માટે પીરસવા તૈયાર છે. હવે ઘરમાં બેઠાં બેઠાં, ટી.વી. જોતાં જોતાં તેમ જ થિયેટરમાં ફિલ્મ જોતાં જોતાં વેફર્સ, ચીપ્સ, પોપકોર્ન, સેન્ડવિચની સંગતમાં પેપ્સી તથા રોડ ઉપર ધૂમ મચાવતી લારીઓ ઉપર ઊભા ઊભા ભેળ, રગડા પેટીસ, પાંઉભાજી, પાણીપુરી, સમોસા કે સ્કૂલ- કોલેજની કેન્ટીનમાં સેન્ડવિચ, કટલેસ જેવી વાનગીઓના આક્રમણે મનુષ્યની શારીરિક અને માનસિક શક્તિઓ ઉપર આક્રમણ કરવા માંડ્યું છે.

મોટા ઘરની મમ્મીઓ બાળકો માટે મેકડોનાલ્ડ પીઝા, કેન્ટુકી ફાઈડ ચીકન જેવી ફાસ્ટ ફૂડ કંપનીઓ દ્વારા તૈયાર કરાતી આવી વાનગીઓ હોંશે હોંશે ખરીદીને

કંપનીઓને પ્રોત્સાહન આપીને પોતાના બાળકનું આરોગ્ય જોખમમાં મૂકી રહી છે.

અમેરિકા અને અન્ય પશ્ચિમી રાષ્ટ્રોની જેમ ભારતમાં પેકિંગમાં વેચાતા ખાદ્યપદાર્થોમાં વપરાતાં પદાર્થોનું વિગતવાર નિર્દેશન જરૂરી નથી, આથી જ્યારે ટીન પેકમાં સલાડ ખરીદો કે લોટનાં પેકેટ ખરીદો, ફોઝન મટર, સોફ્ટ ડ્રિંક્સ કે ટીન પેકમાં મટન ખરીદો ત્યારે આ ખાદ્યપદાર્થો શરીર માટે કેટલાં ફાયદાકારક છે અને કેટલાં નુકસાનકારક છે તેનું કોઈ ગણિત આપણી પાસે નથી.

કોલેસ્ટ્રોલથી ભરેલા બર્ગર, ડાયાબિટીસને નિમંત્રણ આપતાં કેન્ડી, ચોકલેટ, સાકરથી નીતરતા ગુલાબજાંબુ, પચવામાં ભારે એવી કેલરીવાળી અનેક વાનગીઓ માણસ અકરાંતિયાની માફક પેટમાં આડેઘડ આરોગ્યતો રહે છે અને વધારે પડતો ચરબી કે સાકરવાળા ખોરાક જ નહીં બલકે રેસા વગરના વધારે પડતા પ્રોટીન કે બિલકુલ પ્રોટીન વગર અસમતોલ આહારની ટેવના કારણે ઘણા ખરા લોકો આધુનિક સભ્યતાના પ્રતીક એવા ડાયાબિટીસ, હાર્ટ પ્રોબ્લેમ, એસિડીટી કે ગેંસની તકલીફ જેવી અનેક ગંભીર બીમારીનો ભોગ માનવી બની રહ્યો છે.

વિજ્ઞાનીઓ ફાસ્ટ ફૂડ ખોરાકના ઉપયોગ સામે ચેતવણીની લાલ બત્તી દેખાડતાં જણાવે છે કે વિકસિત દેશોમાં ફાસ્ટ ફૂડના ખાદ્યપદાર્થોમાં ૨૦,૦૦૦થી વધુ જાતનાં રાસાયણિક તત્ત્વો ભેળવવામાં આવે છે... ! જેમાંથી કેટલાંક તેને પ્રિઝર્વ કરે છે તો કેટલાંક રંગીન અને સ્વાદિષ્ટ બનાવે છે. આવા ફાસ્ટ ફૂડનો વિશેષ ઉપયોગ કરનાર લોકોના પેટમાં પ્રતિવર્ષ દોઢ કિલો ઘાતક રાસાયણિક પદાર્થ પહોંચી જાય છે. અમેરિકા અને યુરોપીય દેશો આમાં મુખ્ય છે. આમાંથી કેટલાંક રસાયણો તો શરીરની ચરબીમાં વર્ષો સુધી પડ્યાં રહે છે, જેનાથી 'કેન્સર' જેવી અસાધ્ય બીમારીની સંભાવના અનેકગણી વધી જાય છે.

ભારતીય આશુવિજ્ઞાન સંસ્થાનમાં માનવપોષણ વિભાગના ડૉ. ઉમેશ કપિલની માન્યતા છે કે આજકાલના પ્રચલિત ફાસ્ટ ફૂડમાં ઘણું કરીને વિટામિન એ, સી, કેલ્શિયમ અને લોહતત્ત્વની ઊણપ હોય છે. આ સર્વેક્ષણ અનુસાર ૧૦ થી ૨૧ વર્ષનાં યુવક-યુવતીઓનું આકર્ષણ ફાસ્ટ ફૂડ પ્રતિ ઘણું વધ્યું છે પરંતુ આ ઉંમરમાં શારીરિક અને માનસિક વિકાસ માટે સંતુલિત આહારની આવશ્યકતા અપેક્ષા કરતાં ઘણી જરૂરી હોય છે.

ભારતીય પોષક સંસ્થાન, હૈદરાબાદના આંકડા મુજબ સંતુલિત આહારમાં ૧૩ થી ૧૫ વરસના કિશોરોને કમસે કમ ૪૨૫ ગ્રામ અનાજ, ૫૦ ગ્રામ દાળ,

૧૦૦ ગ્રામ લીલાં શાકભાજી, ૬૦ ગ્રામ બીજાં શાક, ૨૫૦ મિલિ દૂધ, ૪૦ ગ્રામ ઘી તેલ વગેરે. ૫૦ ગ્રામ ગોળ અથવા સાકરની જરૂર હોય છે. આ જ પ્રમાણે એક વયસ્ક વ્યક્તિને લગભગ ૧૦૦૦ કેલરી ભોજન પ્રતિદિન જોઈએ જ્યારે ૧૬ થી ૧૮ વરસની યુવતીઓ માટે દિન પ્રતિદિન ૨૦૬૦ કેલરીની જરૂર હોય છે. તેની સામે ફાસ્ટ ફૂડ કેલરી પ્રદાન કરે છે પરંતુ તેમાં જરૂરી વિટામિનોનો સર્વથા અભાવ હોય છે, જેનાથી શરીર ફૂલી જાય છે પરંતુ સ્વાસ્થ્ય જળવાતું નથી.

ડૉ. શોભા રામચન્દ્રને હમણાં જ દિલ્હીમાં પબ્લિક સ્કૂલનાં બાળકોમાં એક સર્વેક્ષણ કર્યું, જેમાં ફાસ્ટ ફૂડ લેતાં બાળકોમાં 'એવિટામિનોસીસ' રોગનું પ્રમાણ વધતું જાય છે. વળી સંશોધનમાં એ પણ જોવા મળ્યું છે કે ફાસ્ટ ફૂડમાં મીઠું અને ખાંડ વધુ હોય છે જેનાથી બ્લડપ્રેશર અને શરીરનું સંતુલન બગડે તેવા રોગો પેદા થાય છે. પરિણામે એફીનલ વધી જાય છે અને તણાવ-જ્ઞાનતંતુના રોગો વધવા લાગે છે. સાથે જ આ રીતના ભોજનમાં ફાઈબર્સ (રેસા)નો અભાવ હોય છે, જેનાથી ડાયવર્ટીક્યુલેસિસ, પાઈલ્સ (હરસ), હર્નિયા, એપેન્ડીસાયટીસ તથા પથરી જેવી બીમારી થઈ શકે છે. ફાસ્ટ ફૂડ ઉપર જ જેમનું જીવન વીતે છે તેવા લોકોમાં એનેમિયા (લોહીની ઊણપ), નેત્રરોગો અને હાડકાંના રોગો (ઓસ્ટ્રિયો પોરોસીસ-પંગુતા) વધુ જોવા મળે છે.

સેન્ટર ઓફ સાયન્સ ઈન પબ્લિક ઈન્ટરેસ્ટ દ્વારા પ્રકાશિત પુસ્તકમાં જણાવ્યું છે કે ફાસ્ટ ફૂડમાં શર્કરા તથા સોડિયમની માત્રા વધારે હોય છે, જેના કારણે હૃદયરોગ, હાડકાંની કમજોરી તથા કેન્સર થવાની શક્યતા અનેકગણી વધી જાય છે જ્યારે માંસજનીત ખોરાકને સાચવવા માટે સોડિયમ નાઈટ્રેટથી પણ કેન્સરની સંભાવના રહે છે.

આજકાલ લારી, હોટલો પર પાંઉભાજી, બેડ, બટર, આમલેટ ધૂમ ખવાય છે પરંતુ આ ડબલ રોટી, બેડ પાંઉ પણ સ્વાસ્થ્યપ્રદ નથી. તેમાં પોલીપેક્સી એથલીન, મોનોસ્ટિસરેટ, પ્રો મિયોનિક એસિડ, હાઈડ્રોજન કલોરાઈડ પોટેશિયમ બોમેટ, એમોનિયમ સલ્ફેટ, કલોરીન ડાયઓક્સાઈડ વગેરે હોય છે. હાલ ઈન્ટરન્ટ ફૂડ પેકેજમાં ન્યૂડલ્સ હોય ? !ની ટી.વી. પર જબરદસ્ત જાહેરાતો બતાવવામાં આવે છે. બાળકોને નાસ્તો કરવા માટે તેની લોભાવનારી જાહેરાતોથી બાળકો ન્યૂડલ્સનો ઉપયોગ કરતા થયાં છે પરંતુ આ ન્યૂડલ્સને વધુ વખત સાચવી રાખવા માટે સોડિયમ ગ્લુટામેટ નામનું રસાયણ વપરાય છે. આની ખાસિયત એ છે કે તે સ્વાદહીન, સ્વાદગ્રંથિઓને ભ્રમિત કરીને સ્વાદનો અહેસાસ કરાવે છે. વૈજ્ઞાનિકો

સંશોધનના નિષ્કર્ષમાં જણાવે છે કે મોનોસોડિયમ ગ્લુટામેટ મસ્તિષ્કના "હાય પોથેલેમસ"ને પ્રભાવિત કરી શકે છે. સેકીન સાયકલોમેટ અને એસેસલ્ફમ પણ ભોજનને સ્વાદિષ્ટ બનાવે છે પરંતુ તેનાથી કેન્સર થવાની શક્યતા રહેલી છે.

બીજી તરફ ઠંડાં પીણાં ખાસ કરીને આધુનિક યુવક-યુવતીઓમાં માનીતાં થયાં છે. સામાન્ય રીતે રંગ અને સ્વાદે સારાં લાગતાં આ કાર્બોનેટેડ પીણાંનું રાસાયણિક વિશ્લેષણ કરતાં ખૂબ જ ભયાનક પરિણામો મળ્યાં છે. જેમ કે પીણાંને લિજીતદાર અને સુગંધિત બનાવવા માટે પર્યુક્ત ફ્લેવરિંગ એજન્ટ અધુલનશીલ હોય છે તેને ધુલનશીલ (પીગાળવા) માટે પ્રયોગમાં લાવવાવાળી ડીસ્પરિંગ એજન્ટને બોમીનેટેડ વેજીટેબલ ઓઈલ કહે છે. આ પદાર્થ માનવકોષિકાઓને નષ્ટ કરીને કેન્સરને જન્મ આપે છે. આથી જ ભારત સહિત ૧૨૯ દેશોમાં આનો ઉપયોગ સંપૂર્ણ વર્જીત કરાયો છે.

એ જ પ્રમાણે પશ્ચિમી ટેક્નિક પર આધારિત આઈસક્રીમમાં દૂધ અને ક્રીમની જગ્યાએ તેલ અને પાણીનું મિશ્રણ થાય છે. દૂધ તો અંશ માત્ર હોય છે. તેને ચીકણાં બનાવવા સ્ટેબીલાઈઝર મેળવી દેવાય છે. સાથે ઓક્સીડેશન રોકનાર તત્ત્વ, પ્રિઝર્વેટિવ તત્ત્વ, સોડિયમ કાર્બોક્સીમેથીલ અને સલ્યુલોઝનો વ્યાપક પ્રયોગ કરવામાં આવે છે. આઈસક્રીમમાં કોકોને બદલે એમિલફેનોલ એસિટેટ, બીનીલિન અને પ્રોપીલીન ગ્લાયકોનનો ઉપયોગ વધી રહ્યો છે, જે ખતરનાક છે. એ ઉપરાંત ખોરાકને આકર્ષવા માટે વિભિન્ન રંગ રસાયણોનો ઉપયોગ થાય છે. જેમ કે પીળા રંગ માટે મેટેનીલ રસાયણના ઉપયોગથી મોંમાં છાલા, પાચનમાં ગરબડ, ગળામાં દર્દ, શરીર પર કાળા ધબ્બા, દમ જેવી બીમારીની સંભાવના વધારી મૂકે છે. એ ઉપરાંત ટોફી, ચોકલેટ, વિભિન્ન રંગવાળા લાડુ તેમ જ માખણને આકર્ષિત બનાવવા રંગનો પ્રયોગ થાય છે, જેનાથી 'લીવર સીસેસીસ' જેવા રોગોની સંભાવના વધી જાય છે.

પહેલાં ઋતુ ઋતુએ શાકભાજી, દાળ, ભાત, રોટલી અને દહીં તેમ જ કઠોળના કારણે આપણો ખોરાક તંદુરસ્ત ખોરાક ગણાતો હતો પરંતુ હવે આપણે કઠોળ ઓછા ખાતા થયા છીએ, રેસાવાળો ખોરાક નહીંવત્ થઈ ગયો છે જ્યારે ખાંડ, તેલ, ઘીવાળો ખોરાક વધારે લઈએ છીએ. એક સર્વે મુજબ શહેરોમાં રેસાવાળા ખોરાકનો ઉપયોગ પચાસ ટકા જેટલો ઘટ્યો છે જ્યારે ફૂટવાળા ખોરાકનું પ્રમાણ ત્રીસ ટકા વધ્યું છે.

આહાર ક્ષેત્રના નિષ્ણાત વિજ્યા વેંકટ માને છે કે 'કલોગ્સ'નો નાસ્તો

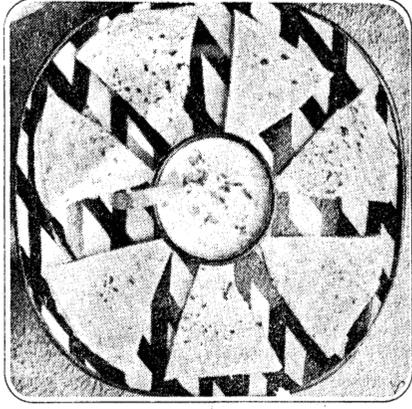
‘મેકડોનાલ્ડ’નું જમણ અને વચ્ચે વચ્ચે ‘પર્કસ’ નાન ચટપટા સ્વાદ લેવાની આદત આ પેઢીનો સર્વનાશ નોતરશે. ન્યૂટ્રીશન ફાઉન્ડેશન ઓફ ઈન્ડિયાના ડાયરેક્ટર સી. ગોપાલનના જણાવ્યા અનુસાર ભારતની વસતિના પાંચમા ભાગ જેટલી સંખ્યા ધરાવતા શહેરી લોકો દેશમાં ઉત્પન્ન થતી કુલ ફેટના ચાળીસ ટકા આરોગી જાય છે, જેના કારણે તેઓ ફોનિક બીમારીઓનો ભોગ બને છે. એક બાજુએ ઓલ ઈન્ડિયા ઈન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ મેડિકલ સાયન્સીસનો એક સર્વે દક્ષિણ દિલ્હીમાં રહેતા ઉચ્ચ મધ્યમ વર્ગના પુખ્ત વયની ઉંમરના નાગરિકો માટેની ૩૩ ટકા જેટલી વ્યક્તિઓને સ્થૂળ કાયા ધરાવતા માણસોની કેટેગરીમાં મૂકે છે તો તે સાથે જ ન્યુટ્રીશનિસ્ટ એન. ગોપીનાથે હાથ ધરેલા એક સર્વેક્ષણ અને તારણ મુજબ આવા જાડિયા લોકો વૃદ્ધની સમસ્યાઓ, ડાયાબિટીસ અને બ્લડપ્રેશરની બીમારીઓનો ભોગ બને તેવી શક્યતાઓ સામાન્ય માણસ કરતાં બમણી છે. વળી ન્યુટ્રીશન ફાઉન્ડેશન ઓફ ઈન્ડિયા દ્વારા પ્રકાશિત પુસ્તક - “ટુવડેઝ બેટર ન્યુટ્રીશન”માં મોટે ભાગે શહેરી લોકોને લાગુ પડતા કોરોનરી હાર્ટડીસીઝ માટે તેઓની વધારે પડતી ઘી અને તેલ ખાવાની આદતોને જવાબદાર ઠેરવવામાં આવી છે. આ પુસ્તકમાં જણાવેલ વિગત અનુસાર દિલ્હીના શહેરી નાગરિકોમાં હાર્ટડીસીઝનું પ્રમાણ આજુબાજુના આમ્ય વિસ્તારો કરતાં છ ગણું વધારે છે. અન્ય એક અભ્યાસ મુજબ ૮૭.૫ ટકા જેટલી ગર્ભવતી સ્ત્રીઓ પૂરતા પ્રમાણમાં લોહતત્ત્વવાળો ખોરાક ન લેવાના કારણે એનેમિયાનો સામનો કરતી હોવાનું જાણવા મળ્યું છે. વડોદરામાં પણ કોલેજની ૫૧ ટકા જેટલી વિદ્યાર્થીનીઓમાં એનેમિક હોવાનું માલુમ પડ્યું છે. આશ્ચર્યની વાત તો એ છે કે આ યુવતીઓના લોહીમાં જરૂરી ભાગ કરતાં ત્રીજા ભાગનું આયર્ન હોવાનું માલુમ પડ્યું છે ત્યારે આવી સ્ત્રીઓ ભવિષ્યમાં કેવી માંદલી પેઢીનું સર્જન કરશે તે અંગે ગંભીરતાથી વિચારવાનો સમય પાકી ગયો છે.

ઉનાળાની સિઝન આવે એટલે કેરીના રસની જગ્યાએ ડબ્બા પેક રસનું ચલાણ હાલ વધતું જઈ રહ્યું છે પરંતુ ડબ્બા પેક ફળોના રસ સામે વિજ્ઞાન ચેતવણી ઉચ્ચારતાં જણાવે છે કે ડબ્બા પેક ફળોના રસ ક્યારેય વાપરવા નહીં, કારણકે તેમાં બેન્ઝોઈક એસિડ હોય છે, એમાં ઉપરાંત તેમાં વપરાતું સોડિયમ બેન્ઝોઈક નામનું રસાયણ ઝેરી હોય છે. ફળોનો રસ, કન્ફેશનરી જામ, જેલી, અથાણાં વગેરે હવે તૈયાર બોટલો, પેકમાં ફાસ્ટ ફૂડ તરીકે વપરાવા લાગ્યા છે. ‘ફેશફૂટ’ના લેબલ નીચે મળતી કોઈ પણ બોટલ કે ડબ્બામાં તાજાં ફળો કે તેનો રસ ક્યારેય

હોતો નથી. બજારમાં ઓરેન્જ નામે વેચાતો રસ કદાપી સંતરા - નારંગીનો રસ હોતો નથી. તેમાં ખાંડ, સેકરીન અને કૃત્રિમ રંગો જ વપરાય છે, જે દાંત અને આંતરડાંને નુકસાન કરીને આખરે કેન્સરને જન્મ આપે છે. ડબ્બા પેક ફળોના રસમાં કેલ્શિયમ નાઈટ્રેટ, એલમ અને મેગ્નેશિયમ ક્લોરાઈડ પણ ઉમેરાય છે, જેને કારણે આંતરડાંમાં ચાંદાં પડે છે, કિડનીને નુકસાન થાય છે તથા પેઢાં સૂજી જાય છે. વળી જે લોકો પુલાવ માટે બજારમાંથી ડબ્બા પેક વટાણા વાપરે છે તેને લીલા અને તાજા રાખવા માટે મેગ્નેશિયમ ક્લોરાઈડ વપરાય છે. મકાઈના દાણાને તાજા રાખવા માટે સલ્ફર ડાયોક્સાઈડ નામનું ઝેરી રસાયણ વપરાય છે. એરીપ્રોસીન નામનું રસાયણ કોકટેલમાં વપરાય છે. ટામેટાંના રસમાં નાઈટ્રેટસ ઉમેરાય છે. શાકભાજી કે ફળોને ડબ્બા પેક કરતી વખતે શાકભાજી કે ફળોમાં જે મીઠું વપરાય છે તે સાધારણ મીઠા કરતાં ૪૫ ગણું નુકસાનકારક હોય છે.

મુંબઈ સમાચાર, તા. ૨૩-૧-૨૦૦૦
ફોકસ - દીપક જગતાપ





આપની થાળી માટે તૈયાર બનાવેલી લિજ્જત રોટલી

‘લિજ્જત’ ગૃહ ઉદ્યોગની બહેનોનાં હાથે તૈયાર લોટ નો સ્નેહયુક્ત સ્વાદ આજે ઘર ઘરમાં પસંદ કરવામાં આવી રહ્યો છે. હવે એજ લોટમાંથી બનેલ સ્વાદિષ્ટ, જમવા માટે તૈયાર રોટલી અમો આપના માટે લાવ્યા છીએ.

હવે ન લોટ બાંધવાની, ન રોટલી વાગવાની કે ન શેકવાની જંજટ. અમારી તૈયાર બનાવેલી લિજ્જત રોટલી આપનો સમય તો બચાવશેજ, આપને સ્વાદ પાગ એજ આપશે - ઘર જેવો.

કિંમત : રૂ. ૧.૨૫ એક નંગના., રૂ. ૪૨.૦૦ એક કિલોના.



શ્રી મહિલા ગૃહ ઉદ્યોગ લિજ્જત પાપડ

(ખાદી અને ગ્રામોદ્યોગ પંચ દ્વારા માલ્ય)

મુખ્ય કાર્યાલય - ૩, કમલ અપાર્ટમેન્ટ્સ, ૧૪૯/૧૫૦, એસ.બી. રોડ, વાંદ્રા (પશ્ચિમ), મુંબઈ ૪૦૦ ૦૫૦.
☎ - ૬૪૨૭૨૮૨, ૬૪૨૪૧૦૧, ૬૪૦૭૨૩૩, ૬૪૩૪૨૨૦, ૬૪૧૩૩૪૧, ૬૪૦૧૦૫૨, ૬૪૨૬૪૬૨, ૬૪૧૫૧૬૮
ફેક્સ - (૦૨૨) ૬૪૪૧૯૦૩, ૬૪૨૦૬૮૮, ૬૪૫૧૭૦૫

Internet :- <http://www.lijjat.com> Email :- enquiry@lijjat.com

વધુ પડતાં બિસ્કિટ-બ્રેડ હાનિકારક છે !

ઘણા લોકોનો રોજનો નાસ્તો જાતજાતનાં બિસ્કિટ-નાનખટાઈ અને બ્રેડ-પાઉચી ભરપૂર હોય છે. કેટલાયે લોકો તળેલું ન ખાવા માટે, શરીરને ઓછું નુકસાન થાય એવા આશયથી બિસ્કિટ-બ્રેડ ખાતા હોય છે પરંતુ ભાગ્યે જ કોઈને ખબર હોય છે કે તળેલી વસ્તુ જેટલું જ તેલથી મોટા ભાગનાં બિસ્કિટમાં હોય છે !

બેકરીની મોટા ભાગની પેદાશોમાં મુખ્યત્વે બે હાનિકારક ખાદ્યપદાર્થો આવે છે. (૧) વનસ્પતિ (ડાલડા) ઘી અને (૨) મેંદો. આ બંને પદાર્થ તબિયતને નુકસાન પહોંચાડે છે. બેકરીમાં મળતાં પડવાળી અને બટર બિસ્કિટમાં આશરે અડધોઅડધ વનસ્પતિ ઘી આવે છે. નાનખટાઈમાં પણ આશરે ૩૫-૪૦ ટકા વનસ્પતિ ઘી, ૨૦ ટકા ખાંડ અને બાકીનો મેંદો આવે છે. મોટા ભાગની બેકરીના તૈયાર ટોસ્ટ અને ‘ઓછા ઘીવાળી’ કહેવાતી ડોગી બિસ્કિટ (કૂતરાના) બિસ્કિટમાં પણ આશરે ૨૦-૨૫ ટકા જેટલું વનસ્પતિ ઘી આવે છે !!

બીજા શબ્દોમાં કહીએ તો માત્ર ૫૦ ગ્રામ બેકરીનાં બિસ્કિટ ખાનાર વ્યક્તિ પોતાના પેટમાં ૨૦ થી ૨૫ ગ્રામ જેટલું વનસ્પતિ ઘી પધરાવે છે. ઈન્ડિયન કાર્ડિયોલોજીસ્ટ ઓફ મેડિકલ રિસર્ચના કેટલાક અભ્યાસોના તારણ મુજબ ભારતીય પુખ્ત વયની વ્યક્તિઓમાં દૈનિક ૨૦ થી ૨૫ ગ્રામ ચરબી (ઘી-તેલ વગેરે) મળવી જોઈએ. આનાથી વધુ ચરબી શરીરને નુકસાન કરે છે અને હાઈ બ્લડપ્રેશર, ડાયાબિટીસ, જાડાપણું, હૃદયરોગ વગેરે રોગો નોતરે છે. હવે જો આખા દિવસની જરૂરિયાત જેટલી ચરબી માત્ર ૫૦ ગ્રામ પડવાળી કે બટર બિસ્કિટ કે નાનખટાઈ ખાવાથી શરીરમાં પહોંચી જતી હોય તો દિવસ દરમિયાન રૂટિન રસોઈમાં આવતું બધું ઘી-તેલ શરીરની જરૂરિયાત કરતાં વધારાનું થઈ જાય ! ટૂંકમાં થોડીક માત્રામાં પણ બેકરીની પેદાશોનો દૈનિક વપરાશ કરવાથી શરીરમાં વધુપડતી ચરબી જવા માંડે છે. જે મેદવૃદ્ધિથી માંડીને ધમનીઓ કઠણ અને સાંકડી કરતી એથેરોસ્કલેરોસિસ સુધીની અનેક તકલીફો શરૂ કરી દે છે.

બેકરીની પેદાશોમાં વધુપડતી ચરબી હોવાથી શરીરને નુકસાન થાય, એ ઉપરાંત એ ચરબીનો પ્રકાર પણ ખૂબ નુકસાન કરે છે. વનસ્પતિ ઘીમાં કઠણ કરેલી ચરબી હોય છે જે ટ્રાન્સફેટી એસિડ તરીકે ઓળખાય છે. વનસ્પતિ ઘીમાં આશરે ૩૦ થી ૫૦ ટકા જેટલું ટ્રાન્સફેટી એસિડ હોય છે.

આ ટ્રાન્સફેટી એસિડ શરીરમાં ખૂબ નુકસાન કરે છે. તાજેતરમાં જ પ્રતિષ્ઠિત મેડિકલ જર્નલ ન્યૂ ઈંગલેન્ડ જર્નલ ઓફ મેડીસીનમાં પ્રસિદ્ધ અભ્યાસ મુજબ ટ્રાન્સફેટી એસિડ ખોરાકમાં લેવાથી લોહીમાં નુકસાનકારક એલ.ડી.એલ. કોલેસ્ટેરોલનું પ્રમાણ

ખૂબ વધી જાય છે. વળી, હૃદયરોગ માટે જવાબદાર મનાતા એલ.બી.(એ) નામના લાઈપોપ્રોટીનનું પ્રમાણ પણ ટ્રાન્સફેટી એસિડ વધારી દે છે. શરીરને હૃદયરોગથી બચાવતાં ફાયદાકારક એચ.ડી.એલ. કોલેસ્ટેરોલનું પ્રમાણ ખોરાકમાં ટ્રાન્સફેટી એસિડ લેવાથી ઘટી જાય છે. આમ, વનસ્પતિ ધીમાં રહેલા ટ્રાન્સફેટી એસિડથી ત્રેવડું નુકસાન (નુકસાનકારક કોલેસ્ટેરોલ તથા લાઈપોપ્રોટીન વધારવાનું અને ફાયદાકારક કોલેસ્ટેરોલ ઘટાડવાનું) થાય છે. કેટલાક અન્ય અભ્યાસોનું તારણ પણ એવું જ છે.

ટ્રાન્સફેટી એસિડ સીધેસીધું ધમની પર નુકસાન કરી ધમની સાંકડી અને કઠણ થઈ જવાની પ્રક્રિયા ઝડપી બનાવે છે.

ચરબી ઉપરાંત બેકરીની પેદાશોનું બીજું હાનિકારક પરિબળ એટલે મેંદો. મેંદો ઘઉંના લોટને રીફાઈન કરવાથી એટલે કે ઘઉંના થૂલાનો ભાગ કાઢી નાખવાથી બને છે. ઘઉંમાંથી મેંદો બનાવવાની પ્રક્રિયામાં ઘઉંમાં રહેલ મોટા ભાગના રેસા નીકળી જાય છે. આખા ઘઉંમા દર સો ગ્રામે આશરે બે ગ્રામ જેટલા રેસા હોય છે, જે મેંદામાં એનાથી દસમા ભાગ જેટલા થઈ જાય છે. ઘઉંમાં રહેલા રેસા માણસને કબજિયાતથી બચાવે છે. આંતરડાના સામાન્ય કામકાજ માટે ખોરાકમાં રેસા હોવા ખૂબ જરૂરી છે, જે આંતરડાની ગતિ અને મળનું સ્વરૂપ જાળવી રાખે છે. આ સિવાય ખોરાકના રેસા ગ્લુકોઝ અને ચરબીના પાચનમાં અગત્યનો ભાગ ભજવે છે. આંતરડામાં રેસાની હાજરી હોય તો લોહમાં ગ્લુકોઝ અને ચરબી (કોલેસ્ટેરોલ)નું પ્રમાણ ધીમે ધીમે વધે છે અને સહેલાઈથી કાબૂમાં આવી જાય છે. ટૂંકમાં, લોહીના ગ્લુકોઝ અને કોલેસ્ટેરોલને નિયંત્રણમાં રાખવા માટે રેસા જરૂરી છે.

ડાયાબિટીસના દર્દી કે વધુ કોલેસ્ટેરોલ ધરાવતાં હૃદયરોગના દર્દીઓની બીમારી મેંદા જેવો રેસાહીન ખોરાક ખાવાથી વધારી જાય છે. આ જ રીતે કબજિયાતના દર્દીઓ માટે પણ મેંદો નુકસાન કરે છે અને કબજિયાત વધારે છે.

જ્યારે તંદુરસ્તી માટે ખતરારૂપ આ બે પદાર્થો- વનસ્પતિ ધી અને મેંદો- ભેગા થાય ત્યારે તંદુરસ્ત માણસને બીમાર પાડવાનું સામર્થ્ય મેળવે છે. રોજની માત્ર ૫૦ ગ્રામ બિસ્કિટ ખાનાર વ્યક્તિ આશરે બસો કેલેરી એટલે કે દૈનિક જરૂરિયાતની ૧૦ ટકા જેટલી શક્તિ વનસ્પતિ ધીમાંથી મેળવે છે. આમાંથી અડધોઅડધ એટલે કે ૪ થી ૫ ટકા જેટલી શક્તિ ટ્રાન્સફેટી એસિડમાંથી મળે છે. જો ટ્રાન્સફેટી એસિડમાંથી દૈનિક જરૂરિયાતના માત્ર બે ટકા જ શક્તિ મળે તો હૃદયરોગ થવાની શક્યતા બમણી થઈ જાય છે. ટૂંકમાં, માત્ર રોજના ૫૦ ગ્રામ બટર કે પડવાળી બિસ્કિટ ખાનારાને હૃદયરોગ થવાનું જોખમ, એ ન ખાનાર (તથા અન્ય કોઈ સ્વરૂપે વનસ્પતિ ધી ન ખાનાર) વ્યક્તિ કરતાં ચારગણું વધારે રહે છે ! ડાયાબિટીસના દર્દીમાં ડાયાબિટીસ બેકાબૂ કરવા માટે

અને અન્ય કોમ્પ્લીકેશનો કરવા માટે મેંદા અને વનસ્પતિ ધી ધરાવતી બેકરીની પેદાશો જવાબદાર બને છે.

જો તમારી તંદુરસ્તી જાળવી રાખવી હોય તો બેકરીની પેદાશોને દૂરથી જ સલામ કરી દો. મોટા ભાગના લોકોને બિસ્કિટોમાં આટલું બધું વનસ્પતિ ધી આવે એ વાતની જ ખબર નથી હોતી અને એનાથી આટલું બધું નુકસાન થાય છે એ તો ભાગ્યે જ કોઈને ખબર હોય છે.

હવે, કેટલીક જગ્યાએ મેંદાને બદલે આખા ઘઉંના લોટમાંથી તૈયાર કરેલ બ્રાઉન બ્રેડ અને બ્રાઉન બિસ્કિટ મળે છે. બ્રાઉન બ્રેડ એ સાદી બ્રેડ કરતાં વધુ સ્વાસ્થ્યપ્રદ ખોરાક છે. અલબત્ત, સાદા બ્રેડ કરતાં વધુ પ્રમાણમાં (એકને બદલે બે ટકા) ચરબી (વનસ્પતિ ધી) એમાં વપરાય છે. આખા ઘઉંના બિસ્કિટ મેંદાનાં બિસ્કિટ કરતાં વધુ સારા કહી શકાય અને નાનાં બાળકોમાં શક્તિદાયક ખોરાક તરીકે વાપરી શકાય પરંતુ એમાં વનસ્પતિ ધી તો વધુ પ્રમાણમાં હોય જ છે, જે કોલેસ્ટેરોલ વધારી હૃદયરોગની શક્યતા વધારી દે છે.

વનસ્પતિ ધીને બદલે અન્ય તેલ (દા.ત. સોયાબીન, તલ તેલ વગેરે) વાપરવામાં આવે તો આવાં બિસ્કિટ વધુ સ્વાસ્થ્યપ્રદ બની શકે.

ટૂંકમાં જો તમારે તમારું સ્વાસ્થ્ય જાળવી રાખવું હોય તો મેંદા અને વનસ્પતિ ધીમાંથી જ મળતી મોટા ભાગની ખાદ્યચીજો (બ્રેડ, પાંઉ, કેક, બટર, પડવાળી નાનખટાઈ, ટોસ્ટ, ડોગી બિસ્કિટ વગેરે)થી દૂર રહેવું સલામત છે. જો ક્વચિત વપરાશમાં લેવાની જરૂર પડે તો આખા ઘઉંના લોટમાંથી બનતી બ્રાઉન બ્રેડ કે બ્રાઉન બિસ્કિટ વાપરી શકાય. જો આવા બિસ્કિટો વનસ્પતિ ધીને બદલે અન્ય તેલમાં બન્યાં હોય તો વધુ ઈચ્છનીય છે.

બ્રેડ-બિસ્કિટ વગેરે ખાવાનું ચલાણ અંગ્રેજોને કારણે આપણે ત્યાં આવ્યું છે. ફુલકા રોટલી એ બ્રેડ કરતાં અનેકગણી સારી સ્વાસ્થ્યપ્રદ વાનગી છે. બિસ્કિટને બદલે ખાખરો કે રોટલો ખાવો એ વધુ સસ્તી અને સ્વાસ્થ્યપ્રદ ટેવ છે. આપણી પરંપરાગત સાદી રસોઈને છોડી પશ્ચિમના આંધળા અનુકરણમાં એમની બિનસ્વાસ્થ્યપ્રદ ખોરાકની ટેવો આપણે પાડી છે અને એનાં પરિણામો જુદાં જુદાં અનેક રોગોના સ્વરૂપે આપણે ભોગવી રહ્યા છીએ. આજે શહેરના લગભગ દરેક ઘરમાં એકાદ જાડાપણું, ડાયાબિટીસ, હાઈબ્લડપ્રેશર કે હૃદયરોગના દર્દી મળી આવે છે, એનું કારણ આ બધી ટેવો છે. દુર્ભાગ્યે આ તથ્ય લોકો જાણતા નથી અને જે જાણે છે એ તેની અવગણના કરી છેવટે પસ્તાય છે.

મુંબઈ સમાચાર, તા. ૧૬-૧-૨૦૦૦ - સ્વસ્થ જીવનશૈલી - ડૉ. કેતન ઝવેરી

દેશી રોટલી બનાવશે હવે વિદેશી બહુરાષ્ટ્રીય કંપની

ઉદારીકરણના યુગમાં ગુલામી નવા સ્વરૂપે નજર સમક્ષ આવી રહી છે. ક્યારેક પાણી પર બહુરાષ્ટ્રીય કંપની કબજો કરે છે. ક્યારે જૈવિક સંપત્તિ પર, ક્યારેક આપણી જ્ઞાન પરંપરાને ચોરીને ખોટી અનૈતિક અને અન્યાયપૂર્ણ પેટન્ટ લઈ લે છે, ક્યારેક 'કન્ઝ્યૂમર ગુડ્સ'થી આપણાં બજારો ભરી દે છે. હવે આ બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓનું નિશાન બન્યું છે માનવજીવન અને તેના અસ્તિત્વ માટે જરૂરી ભોજન. વિશ્વની શક્તિશાળી બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓ હવે આપણી ભોજન પરંપરા અને ભોજન સંસ્કૃતિ પર જુદી જુદી રીતે આઘાત કરી રહી છે. ખાદ્યતેલ અને અન્ય ભોજન સામગ્રી અંગે આપણી સ્વાવલંબી શક્તિને વિદેશી કંપનીઓ તોડવા પ્રયત્નો કરી રહી છે.

ભોજનના ક્ષેત્રમાં ખાદ્ય સુરક્ષા અને ખાદ્યાન્નમાં આત્મનિર્ભરતાનો પ્રશ્ન છે જ. ખાદ્ય પદાર્થોમાં જૈવ ટેકનિક અથવા આનુવંશિકીના માધ્યમથી ખાદ્ય અન્નને અખાદ્ય બનાવવાનાં ષડ્યંત્રો બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓ દ્વારા થઈ રહ્યાં છે. કારગિલ નામની અમેરિકી કંપની અનાજના વેપારમાં ઉતરવાથી ભારતીય ખેડૂતોને મોટું નુકસાન જશે.

આજકાલ 'કારગિલ' શબ્દ ખૂબ જ ચર્ચાતો વિષય છે. કારગિલમાં આપણા કેટલાય જવાનો શત્રુ સામે લડતાં-લડતાં વીરગતિને પ્રાપ્ત થયા. કારગિલ કાશ્મીરમાં છે, પરંતુ પંજાબનાં અનાજ કેન્દ્રોમાં આવી સ્થિતિ રહી તો અમેરિકી કારગિલ કંપનીનાં કરતૂતોને કારણે અનેક લોકોને વગર યુદ્ધે શહીદ થઈ જવું પડશે અને પંજાબમાં 'કારગિલના શહીદોને પ્રણામ' એવાં બેનરો જોવા મળશે.

બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓ વિશ્વ વિજેતા છે, વિશ્વમાં નવું સામ્રાજ્ય ઊભું કરવા, નિયંત્રણ બનવા તે નીકળી છે. આથી તેઓ વિશ્વનાં તમામ પ્રાકૃતિક સંસાધનો, જીવનની મૂળભૂત આવશ્યકતાઓ તથા ભોજન-પાણી પર પણ કબજો મેળવી રહ્યા છે. દુનિયાભરની ખેતી, અનાજ અને તેના વેપાર પર કબજો થઈ રહ્યો છે. જે બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીઓની આપણે ચર્ચા કરી રહ્યા છીએ તે વિશ્વ વિજેતા બનવા ભોજન-પાણીને પણ પોતાનું હથિયાર બનાવી રહી છે. હવે અનાજ અને ભોજન જીવન કે શરીર ટકાવવા માટેનો આધાર નહીં, પરંતુ અમેરિકી કંપની કારગિલનો આધાર છે. કદ અને પૈસાની દૃષ્ટિએ કારગિલ કંપની વિશ્વની સૌથી મોટી ખાનગી કંપની છે, જેને બે પરિવાર સંયુક્ત રીતે

ચલાવે છે. હવે આ કારગિલ કંપની ભારતના અન્ન બજારમાં ઊતરી આવી છે. આમ તો આ કંપની ઘણાં વર્ષોથી ભારતમાં સક્રિય છે. કંડલા પાસેના તેના મીઠા પકવવાના કારખાનાને ખેડૂત અને મજદૂર સંગઠનોએ ભગાડી હતી. બે વર્ષ પહેલાં કર્ણાટકના બેલ્લારીમાં પણ રૈયત સંઘે તેના બીજ સંચંત્રને તોડી પાડ્યું હતું. હવે આ જ કંપની ભારતમાં અનાજ અને લોટ તેમજ તેની રોટલીનો વેપાર કરશે. આ માટે અમેરિકી કંપનીએ પંજાબની એગ્રો એક્સપોર્ટ કોર્પોરેશન લિ.ના સાથે જોડાણ કર્યું છે. કારગિલે પંજાબના સાહનેવાલ અને અબોહરના બે મોટા ગંજબજારમાંથી ઘઉં ખરીદવાનું શરૂ કરી દીધું છે. મુક્તસર અને જૈતોનાં અનાજ કેન્દ્રોમાંથી પણ ઘઉંની મોટી ખરીદી કરશે.

કારગિલ કંપની અનુસાર તે ઉપભોક્તાઓની સુવિધા તેમજ તેમને સસ્તો લોટ ઉપલબ્ધ કરાવવા માટે ભારતમાં આવી છે. કારગિલ કંપનીએ દિલ્હી પાસે નોઈડામાં

કારગિલ કંપની - એક રાક્ષસ

વિશ્વની સૌથી મોટી અનાજ વ્યાપાર કંપની કારગિલના દુનિયાભરમાં ૬૫ દેશોમાં ફેલાયેલાં ૧૦૦૦ વ્યાપારિક કેન્દ્રો છે. આ કંપનીમાં ૮૦૬૦૦ જેટલા કર્મચારી કામ કરે છે. તેની વ્યાપારિક પ્રવૃત્તિ ૧૩૦ દેશોમાં ફેલાયેલી છે. કારગિલ વિશ્વના કુલ અન્ય વ્યાપારના ૭૦ ટકા પર નિયંત્રણ ધરાવે છે. તે સહયોગી કંપનીઓ સાથે અમેરિકાના ઘઉં નિકાસના ૮૫ ટકા, મકાઈના ૮૫ ટકા, આર્જેન્ટિનાના ઘઉં નિકાસના ૮૦ ટકા અને ઓસ્ટ્રેલિયાની બાજરી નિકાસના ૮૦ ટકા વેપારને નિયંત્રિત કરે છે.

બંધ પડેલી લોટ મિલને ખરીદીને તેની ૫૦૦ ટન લોટ દળવાની પ્રતિદિન ક્ષમતા ઊભી કરી લીધી છે. અમેરિકી કંપની દ્વારા ઘઉં ખરીદીને તેનો લોટ બનાવી ઉપભોક્તાઓ સુધી પહોંચાડવાને કારણે દેશના લાખો કિસાનો, લોટની ઘંટી ચલાવનારા, કરિયાણાની દુકાનવાળાઓ તેમજ ઉપભોક્તાઓનું શોષણ શરૂ થશે. તેને કારણે કૃષિ આધારિત ઘરેલું અર્થવ્યવસ્થા માટે વિનાશની શરૂઆત થશે. કારગિલ વિશ્વની સૌથી મોટી અનાજની વેપારી કંપની છે. તે અનાજ બીજનો વેપાર કરે છે તેમજ લોટ પણ બનાવે છે. તે એક રીતે મોટી ખાદ્ય શ્રૃંખલાનું નિયંત્રણ કરે છે. કિસાનોને બીજ આપવાથી માંડીને તેનો લોટ તૈયાર કરી પેકેટમાં બંધ કરી બજારમાં વેચવાનું કામ પણ આ કંપની કરે છે. પંજાબથી શરૂ કરી થોડા સમયમાં તો ઉત્તર ભારતની સમગ્ર ખાદ્ય શ્રૃંખલા પર કારગિલ કબજો જમાવી દેશે.

ભારતની ખાદ્ય સુરક્ષા પર વિદેશી કબજાની શરૂઆત પંજાબથી થઈ તે દુર્ભાગ્યપૂર્ણ ઘટના છે. સ્વાતંત્ર્ય સંગ્રામમાં મહત્વની ભૂમિકા ભજવનાર, આઝાદી માટે અનેક

બલિદાનો આપનાર પંજાબ એક નવા પ્રકારની ગુલામીની આધારભૂમિ બની છે. હરિયાણી ક્રાંતિ દ્વારા પહેલાં જ ધ્વસ્ત થઈ ચૂકેલ પંજાબની ખેતી માટે આ ખતરનાક સાબિત થશે. પંજાબ સરકારે શું જોઈને બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીને મંજૂરી આપી હશે ?

જે રાજકીય નેતાઓએ કારગિલ જેવી બહુરાષ્ટ્રીય કંપનીને જોડાણ કરવાની અનુમતિ આપી તે કંપનીની તેઓ પૃષ્ઠભૂમિ જાણે છે ? જો વહીવટી અધિકારીઓ આ જોડાણ કરાવવામાં સક્રિય રહ્યા હોય તો તેઓ કારગિલ કંપની વિશે સારી રીતે જાણતા હતા ? શું તેઓએ એ વિચાર્યું કે કારગિલને ભારતમાં જોડાણ આપવાની અનુમતિ આપવાથી આગામી પરિણામો શું આવશે ? આપણે ઈસ્ટ ઈન્ડિયા કંપનીના વેપારથી સામ્રાજ્યવાદી બનવાનું ઉદાહરણ બાળપણથી શીખતા, સાંભળતા અને કહેતા આવ્યા છીએ, પરંતુ ક્યારેક અમુક એવી પરિસ્થિતિમાં પસાર થવાનું હોય છે ત્યારે આપણે માર ખાઈએ છીએ અને વિદેશીઓને બધું સોંપી દઈએ છીએ. આપણે મીરજાફરની વાત કરીએ છીએ, પરંતુ વખતે ખુદ મીરજાફર બની જઈએ છીએ. કારગિલ કંપનીના મામલે પંજાબ સરકારના લોકો મીરજાફર બન્યા છે. કારગિલને ખાદ્યાન્ન વેચવા માટે અનુમતિ આપવી એ ભારત માટે ખૂબ જ નુકસાનજનક સાબિત થશે. પંજાબનાં સમૃદ્ધ અનાજ બજારોને પણ ભારે નુકસાન થશે. આપણી ખાદ્ય સુરક્ષા અને ભોજન સંસ્કૃતિ પર અમેરિકી પ્રેતછાયા પડશે અને એના માટે પંજાબ સરકાર જવાબદાર હશે. આઝાદીની લડાઈમાં ગદર આંદોલન દરમિયાન ‘પઘડી સંભાલ જઠ્ઠા’ ગાનાર પંજાબ રાજ્યના માર્ગે જ આર્થિક સામ્રાજ્યવાદ અને નવી ગુલામીએ આપણા દેશનો દરવાજો ખખડાવ્યો છે.

કારગિલને પંજાબમાંથી હટાવવા માટેનું આંદોલન શરૂ થવું જોઈએ. વેપારીઓ અને ખેડૂતોએ ગુલામીના નવા હુમલાખોરો સામે લડવું પડશે.

(સાભાર - લેખક: ઉમેન્દ્ર દત્ત - સાધના - ૨૩ ઓક્ટોબર '૯૯)



મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્ર અને ખોરાકની સુરક્ષા (Genetic Engineering & Food-safety)

જૈવિક વૈજ્ઞાનિકો અને પ્રૌદ્યોગિક વિજ્ઞાનને લગતા ઉદ્યોગો આપણા ખાદ્યપદાર્થો તેમ જ પર્યાવરણમાં મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્ર - (Genetic Engineering) દ્વારા ધરમૂળથી ફેરબદલ કરી રહ્યા છે. આપણી પરંપરાગત સંવર્ધન પદ્ધતિમાં સમાનજાતિના પ્રાણીમાં જ ઉત્પાદનબીજની અદલાબદલી થાય છે. પરંતુ મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રના આધારે હવે કોઈ પણ વનસ્પતિ અથવા પ્રાણીના સજીવ કોષ (જન) બીજી કોઈ પણ સજીવ રચનામાં દાખલ કરી શકાય છે.

મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રના વૈજ્ઞાનિકો એક માછલીમાંથી સજીવ કોષ કાઢી એક ટામેટામાં દાખલ કરી શકે છે, એક મરઘીના કોષ બટાટામાં અને લીલા પાંદડાના છોડના કોષને રોગોત્પાદક એક કોષી સૂક્ષ્મ જીવાણુઓમાં (Bacterium) તેમજ માનવીના કોષને ગાજર અથવા મૂળામાં દાખલ કરી શકે છે. ફક્ત સમાન જાતિના પ્રાણીમાં જ કોષની અદલાબદલી થઈ શકે એ બંધન નીકળી જતાં હવે તદ્દન નવીનતમ અને જુદા પ્રકારની વનસ્પતિ તથા કતલ માટેના પ્રાણીઓનું ઉત્પાદન ચોક્કસ આર્થિક ધ્યેયને પહોંચી વળવા થાય છે.

આ રીતે મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્ર દ્વારા ફેરફાર કરેલા ટામેટા, મકાઈ, રૂપેરી રંગની ગુલાબી માંસવાળી માછલી, બટાટા, સોયાબીન, ચીઝ વગેરે અમેરિકાના બજારોમાં વેપારી ધોરણે પ્રવેશી ગયા છે. આ રીતે મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્ર દ્વારા ખેતીની પેદાશો તથા કતલ માટે ઉછેરાતા પ્રાણીઓની જાતોને બદલવાના સમગ્ર વિશ્વમાં અંદાજે ચાર હજાર પ્રયોગો થઈ રહ્યા છે.

એવું માનવામાં આવે છે કે આગામી દસ વર્ષોમાં આપણે જે ખાદ્યપદાર્થો વાપરીશું તે બધા જ એક યા બીજા સ્વરૂપમાં મૂલોત્પત્તિમાં ફેરફાર કરીને બનાવેલા હશે. આ બાબતને લઈને એક ગંભીર અને મુદ્દાસરનો પ્રશ્ન ઊઠ્યો છે. શું મૂલોત્પત્તિમાંથી ફેરફાર કરી બનાવેલા પદાર્થો માનવજાતિના સ્વાસ્થ્ય માટે સુરક્ષિત છે ?

જૈવિક શાસ્ત્રનો ઉપયોગ કરતાં ઉદ્યોગોનો દાવો છે કે આ રીતે રૂપાંતર કરેલા ખેતીના ઉત્પાદનો તદ્દન સુરક્ષિત છે અને માનવ સ્વાસ્થ્યને તેનાથી કોઈ પણ પ્રકારનો ભય નથી. એ લોકોની માન્યતા અનુસાર મૂલોત્પત્તિ-શાસ્ત્ર એ બીજું કંઈ નહીં પણ

ખાતર, ટ્રેકટર, કતલ માટે પ્રાણીઉછેર વિગેરે જેવું જ ખેતીને લગતું એક “ઐતિહાસિક અને આવિષ્કારિક” પગલું છે. પરંતુ ઘણા લોકોને ઉદ્યોગના આ દાવામાં વિશ્વાસ નથી અને આ વિષયમાં તેઓ શંકા ધરાવે છે.

જીવિત સૂક્ષ્મ જીવાણુઓ અનેક અંગઉપાંગના બનેલા ખૂબ જ જટિલ જીવાણુઓ છે. એ જીવાણુઓ જીવ-સૃષ્ટિ અને તેના જીવનની ગૂંચવણભરી જાળના ભાગ છે; જે સતત બીજા જીવાણુઓ ઉપર કાર્યરત હોય છે, અને આ પ્રક્રિયામાં તેમના પોતાના ઉપર પણ અન્ય જીવાણુઓની અસર થાય છે. જરૂર હોય કે ન હોય છતાં પણ આવા જીવાણુઓનો ગુણાકાર કે વૃદ્ધિ તો થતી જ રહે છે. મૂળ અંગોના વિભાજનના કારણે આ જીવ-કોષો દ્વારા થતું ભવિષ્યનું સર્જન તેની મૂળ કૃતિ કરતાં અલગ જ હોવાનું અને તેથી તેના ગુણધર્મ કે વર્તન માટે કોઈ પણ આગાહી કરવી શક્ય નથી. મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્ર દ્વારા પ્રોટીન (ખોરાકમાં રહેલું આવશ્યક પોષક દ્રવ્ય)ને એવા જીવાણુમાં સહજ રીતે જ દાખલ કરવામાં આવે છે, જે જીવાણુનો ક્યારે પણ ખોરાક તરીકે ઉપયોગ કરવામાં આવ્યો નથી. આ રીતે ઉત્પન્ન થયેલ પ્રોટીન તત્ત્વ બીજા દાખલ કરેલા જીવાણુમાંથી બનાવાયું હોવાને કારણે અણધારી પ્રતિક્રિયા કરે છે અને ઝેરી તત્ત્વ ધરાવતી વસ્તુનું ઉત્પાદન પણ કરી શકે છે. મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્ર દ્વારા ઉત્પન્ન થયેલા વાઈરસ (ઝેર ફેલાવનાર ઝેરી તત્ત્વ)ને પ્રાણી તથા વનસ્પતિમાં દાખલ કરવા માટે વાહક તરીકે ઉપયોગ કરવો એ પણ એક અત્યંત ગંભીર અને ભય ઉપજાવતી ચિંતાનું કારણ છે. આનાથી જે યજમાન જીવાણુઓના કોષોની ગોઠવણ છે, તે અસ્થિર થઈ શકે છે અને નવા ભયજનક વાયરસ ઉત્પન્ન કરી શકે છે.

જે ખાદ્યપદાર્થો પહેલા કુદરતી રીતે બિલકુલ સુરક્ષિત હતા તેમાં મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રની આ પ્રક્રિયાથી નવા કીટાણુજન્ય વિષ દાખલ થવાની સંભાવના રહે છે. જ્યારે એક બ્રાઝિલ-નટ નામના ખાદ્યપદાર્થના કોષને સોયાબીનમાં દાખલ કરવામાં આવ્યું ત્યારે પરીક્ષણથી એ સિદ્ધ થયું છે કે જે લોકોને બ્રાઝિલ-નટની એલર્જી હતી તે લોકોને સોયાબીનની પણ એલર્જી થઈ ગઈ.

શોવા ડેન્કો કે. કે. નામની જાપાની કંપની દ્વારા મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રની ક્રિયાથી સૂક્ષ્મ જીવાણુઓને ટ્રીપ્ટોફાન નામનો આહાર બનાવવા ખાદ્યપદાર્થના મોટા જથ્થાઓમાં દાખલ કરવામાં આવેલા. એ ખાદ્યપદાર્થના વપરાશથી અમેરિકામાં પાંત્રીસ માણસોએ પોતાનો જીવ ગુમાવ્યો હતો અને પંદરસો લોકો કાયમ માટે અપંગ બની ગયા. એ કંપનીએ મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રની ક્રિયા દ્વારા થનારા કીટાણુજન્ય વિષની આડઅસર (જીવાણુઓની ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં ફેરફારથી) ધ્યાનમાં લીધી ન હતી.

વધુમાં જિનેટિક એન્જિનિયરિંગ ચોક્કસ પ્રકારના ચિન્હ (Selectable Markers) તરીકે જીન્સનો ઉપયોગ (એન્ટિબાયોટિક) જીવાણુનાશક તત્ત્વનો પ્રતિકાર કરતી શક્તિનું ઉત્પાદન કરવા કરે છે. આહારમાંના એન્ટિબાયોટિક જીન્સની હાજરી, નુકસાન પહોંચાડી શકે તેવી અસર પેદા કરે છે. દા.ત. જો કોઈ જીવાણુનાશકને જિનેટિક રીતે ઉત્પન્ન કરેલા ખોરાક સાથે લેવામાં આવે તો તે જીન્સ એન્ટિબાયોટિકની અસરને ઘટાડી નાખે છે. જો પ્રતિકાર કરતા બીજને (Genes) ને માનવીય પેથોલોજિકલ બીજમાં ફેરવી નાખવામાં આવે તો તેના ઉપર જીવાણુનાશક તત્ત્વની અસર થતી નથી. નવી નવી ટેકનોલોજી આવતી જાય છે છતાં પણ હજી જિનેટિક એન્જિનિયરિંગ દ્વારા થતાં ભયસંકેતોના સ્વરૂપોને પૂરેપૂરા ઓળખી શકાયા નથી. રાસાયણિક અથવા તો અણુશક્તિના ચેપથી થતાં પ્રદૂષણ કરતાં જિનેટિક પ્રદૂષણ બિલકુલ અલગ છે. કારણ તે સ્વયમ્ કાયમી બની ગયેલું હોય છે અને તેને પાછું ફેરવી શકાતું નથી કે શુદ્ધ કરી શકાતું નથી. તેની આવી ક્ષતિઓ જીવ-સૃષ્ટિની ભવિષ્યમાં થનારી બધી જ પેઢીઓને વારસામાં મળશે.

માનવજાતિના સ્વાસ્થ્યના જોખમ ઉપરાંત બીજો પ્રશ્ન ધાર્મિક લાગણીનો પણ ઊભો થાય છે. આ રીતે ઉત્પાદન કરેલા ખાદ્યપદાર્થોનો ઉપયોગ કરતાં પહેલાં મુસ્લિમ અને યહુદી જાતિના લોકો એવી ચોક્કસાઈ અવશ્ય કરવા માગશે કે એમાં ડુક્કરના જીવાણુઓનો ઉપયોગ કરેલ છે કે નહીં. રુઢિચુસ્ત હિન્દુઓ એવી ખેતીની પેદાશનો ઉપયોગ નહીં કરે જેમાં ગાયના જીવાણુઓનો ઉપયોગ કરવામાં આવેલ હોય. શુદ્ધ શાકાહારીઓ એવી ચોક્કસાઈનો આગ્રહ કરશે કે જે બટાટા અને ટામેટા તેઓ વાપરે છે એમાં અન્ય પ્રાણીઓનાં જીવાણુઓ દાખલ કરેલા નથી.

અમેરિકામાં મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રના ઉપયોગથી ઉત્પાદિત કરેલા પદાર્થો બજારમાં ક્યારના આવી ગયા છે. પરંતુ સક્રિય સમાજસેવકો તેમ જ ઉપયોગ કરનાર વર્ગનો એ આગ્રહ છે કે આ રીતે ઉત્પાદિત કરેલા પદાર્થો પર માહિતીપૂર્ણ કાપલી (Label) લગાડવી જેથી વપરાશ કરનારાઓ બરાબર સમજણપૂર્વક અપનાવીને જ તેનો ઉપયોગ કરે. ખૂબ જ જોશીલા આંદોલન છતાં પણ આવું લેબલ લગાડવા બાબત તેમને સફળતા મળી નથી.

ઘણાં સર્વેક્ષણોના આધારે એવું માલમ પડે છે કે યુરોપમાં ૭૫% થી વધુ લોકો એમ ઈચ્છે છે કે જિનેટિક રીતે વંદાવેલા પદાર્થો પર સ્પષ્ટ લેબલ હોવું જોઈએ. ઓસ્ટ્રિયા અને લગ્ઝેમ્બર્ગમાં આ રીતે ઉત્પાદિત કરેલા પદાર્થો ઉપર પૂરેપૂરો પ્રતિબંધ જાહેર થયેલ છે. નોર્વેમાં જિનેટિકલી ફેરફાર કરેલા ઉત્પાદન ઉપર લેબલ લગાડવા

ફરજિયાત છે. મૂલોત્પત્તિમાં ફેરફાર કરીને ઉત્પાદન કરેલા કૃષિ પેદાશોનો નાશ કરવા બ્રિટનમાં અમુક ઝનૂની વર્ગ તત્પર છે. ફાન્સમાં થયેલા સર્વેક્ષણના આધારે માલમ પડ્યું છે કે ત્યાંની પ્રજા પણ લેબલનો આગ્રહ રાખે છે.

જિનેટિક ફેરફારોવાળા પ્રોડક્ટ બનાવતી કંપનીઓનું કહેવું છે કે આ રીતે ફેરફાર કરી ઉત્પાદિત કરેલા ઉત્પાદનોને અન્ય ઉત્પાદનોથી જુદા પાડવા મુશ્કેલ છે. કારણ કે એ લણતી વખતે અગર તો સંગ્રહ વખતે બન્ને પ્રકારના અનાજો સાથે ભળી જાય છે. આ કારણથી લેબલીંગ કરવું શક્ય નથી. પરંતુ ટીકાકારોનું એમ માનવું છે કે કંપનીઓ લેબલીંગ કરવા માટે એટલે તૈયાર થતી નથી કે તેમને એવો ભય છે કે લેબલીંગ કરવાથી વપરાશકારો દ્વારા ખાદ્ય પદાર્થોનો સંપૂર્ણ બહિષ્કાર થશે અને તેથી ઉદ્યોગની પ્રગતિને રોક લાગી જશે.

ભારતમાં મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રના આધારે ઉત્પાદન કરવા મોનસાન્ટો નામની કંપની દ્વારા કપાસ પર પ્રયોગો ચાલી રહ્યા છે, પરંતુ હજી સુધી ખાદ્યપદાર્થોમાં વંઠાયેલ વસ્તુ બની શકી નથી. પરંતુ તેથી આપણને એ બાંધધરી નથી મળતી કે આપણે જિનેટિક શાસ્ત્ર દ્વારા બદલાયેલા ખાદ્યપદાર્થથી સંપૂર્ણપણે ભયમુક્ત છીએ. કારણ કે ભારત વખતોવખત વિદેશોમાંથી ખાદ્યપદાર્થોની આયાતો તો કરે જ છે. દા.ત. ભારત સરકારે તાજેતરમાં જ દસ લાખ ટન સોયાબીન અમેરિકાથી આયાત કરવાની છૂટ આપી હતી. એવો આક્ષેપ કરવામાં આવ્યો હતો કે સોયાબીનના મોકલાવેલા માલમાં જીનેટિક પદ્ધતિથી પકવેલા સોયાબીન પણ ભળેલા છે જેનાથી માનવના સ્વાસ્થ્યને અને વાતાવરણને ભય છે.

ઉપરાંત મૂલોત્પત્તિ શાસ્ત્રના આધારે ઉત્પાદન કરેલા પદાર્થની ચકાસણી કરવા તથા તેનું દેશના બજારમાં વેચાણ નિયમન કરવા માટે કોઈ પણ નક્કર કાયદો કે માર્ગદર્શિકા જાહેર થયેલ નથી. એ રીતે સમગ્ર દેશ જીનેટિક પદાર્થોની ભયજનક અસર સામે અરક્ષિત બની જાય છે. આ પદ્ધતિથી ઉગાડેલા પદાર્થને તૈયાર વેચવાલાયક માલમાં ભેળવવામાં આવે છે, તેથી લેબલીંગ કરવું મુશ્કેલ છે.

એ જ કારણસર ખાદ્યપદાર્થોની સુરક્ષા માટે એવી વ્યૂહરચનાની જરૂર છે કે જે દ્વારા જીનેટિક પદાર્થ બજારમાં મૂકાય તે પહેલાં તેનું પૂરેપૂરું કડક પરીક્ષણ કરવામાં આવે અને તેથી એની કોઈપણ દૃષ્ટિથી કોઈ પણ આડઅસર થવાની શક્યતા રહે નહીં.

(સ્રોત: *Economic Times* - 20/10/98 - લેખક શ્રી એસ. કે. અશોકન)



જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણાનો પ્રયોગ પણ ખતરનાક

ગુજરાતમાં વર્ગીઝ કુરિયનની કૃપાથી જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણાનો ઉપયોગ જોરશોરથી થવાનો છે. મોનસાન્ટો અને બીજી કંપનીઓ મહારાષ્ટ્ર, કર્ણાટક અને બીજાં રાજ્યોમાં જિનેટિકલી મોડિફાઈડ કર્યાં હોય તેવા સોયાબીન કપાસ, રાઈ અને બીજા બિયારણાનો પ્રયોગ કરી રહી છે. કર્ણાટકમાં ખેડૂતોએ આવા સુધારેલા બિયારણાના પ્રાયોગિક પાકને આગ ચાંપી તે બધું અખબારોમાં ખૂબ ચમક્યું છે પરંતુ ચૂપચાપ મોનસાન્ટો અને બીજી કંપનીઓ ભારતમાં જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણાનો મોટે પાયે પગપેસારો કરી રહી છે. ૪થી ફેબ્રુઆરીએ ‘ધ ગાર્ડિયન’ નામના લંડનના જાગ્રત અખબારે સમાચાર આપ્યા છે કે બ્રિટનની આમસભામાં જ્યારે બ્રિટનમાં જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણામાંથી પેદા થતાં ખાદ્યો વાપરવા દેવા કે નહીં તેની ઉગ્ર ચર્ચા ચાલતી હતી તે વખતે એક લેબર પક્ષના સંસદસભ્યે કહેલું કે જિનેટિકલી મોડિફાઈડ ખાદ્યોને કારણે ૫૦૦૦ લોકોને ઈન્ફેક્શન થયું છે, ૩૭ મરી ગયા છે અને ૧૫૦૦ જણ કાયમ માટે બીમાર પડ્યા છે.

બ્રિટનની આમસભામાં આજકાલ જિનેટિકલી મોડિફાઈડ ખાદ્યો જે અમેરિકાથી આવે છે અને બ્રિટનમાં પણ ઉગાડવાની યોજના છે તે ખાદ્યો બજારમાં વેચવા દેવાં કે નહીં તેની ઉગ્ર ચર્ચા ચાલે છે. બ્રિટિશ વડા પ્રધાન ટોની બ્લેર અમેરિકાની મલ્ટીનેશનલ કંપનીઓની વગ નીચે આવી ગયા છે. એટલે જિનેટિકલી મોડિફાઈડ ફૂડનો ઉપયોગ કરવા દેવાના મતના છે ત્યારે ટોરી પક્ષના નેતા વિલિયમ હેગ વડા પ્રધાન ઉપર આક્ષેપ કરે છે કે ‘જિનેટિકલી મોડિફાઈડ પાક અંગે વધુ સંશોધન થાય પછી જ તેનો ઉપયોગ કરવો તેવી વૈજ્ઞાનિકોની સલાહને ટોની બ્લેર અવગણી રહ્યા છે.’

બ્રિટનનો આ વિવાદ અને જિનેટિકલી મોડિફાઈડ ખાદ્યોથી ૩૭ મરણ થયાં છે, તેના ઉપર ભારત સરકારે ખાસ ધ્યાન આપવા જેવું છે, કારણકે ભારત ઉપર મોનસાન્ટો અને બીજી બાયોટેકનોલોજીની કંપનીઓનો ભારતની ઉપર ડોળો છે. નવાઈની વાત એ છે કે મોનસાન્ટોએ જોરદાર રીતે તેનું પબ્લિક રિલેશન્સ વર્ક શરૂ કરી દીધું છે, એટલે ભારતનાં ઘણાં અંગ્રેજી મેગેઝિનો અને અંગ્રેજી કટારલેખકો જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણા વિશે આંખો મીંચીને ફેવરેબલ લેખો છાપવા માંડ્યા છે. ટોની

બ્લેરના લેબર પક્ષનાં જ જાગ્રત મહિલા સભ્ય જુઆન વેલીએ તો જિનેટિકલી મોડિફાઈડ ફૂડ ઉપર તરત પ્રતિબંધ મૂકવાની માગણી કરી છે.

જુઆન વેલીએ કહ્યું હતું કે જિનેટિકલી મોડિફાઈડના ખરાબમાં ખરાબ કેસ તરીકે મારી જાણ પ્રમાણે અમેરિકામાં ઈ. એમ. એસ. નામનો રોગ પ્રસર્યો છે. તેના મરણ અને બીમારીના આંકડા મને મળ્યા છે. આ રોગનાં મૂળ મળ્યાં છે તે પ્રમાણે અમુક પૂરક ખાદ્યોને જિનેટિકલી એન્જિનિયર્ડ બેક્ટેરિયા દ્વારા પેદા કરાયા હતા. મિસિસ જુઆન વેલીની આ માહિતી એક વિદ્વાનના લેખને આધારે હતી. લંડનની એક કૉલેજ અને હૉસ્પિટલના સિનિયર લેકચરર ડૉ. માઈકલ એન્ટોનિયોએ જણાવ્યું હતું કે આવો લેખ લખ્યો છે. ડૉ. એન્ટોનિયોએ એક જાપાની કંપનીએ વિટામિન બી-ટુવાળું પૂરક ખાદ્ય બનાવ્યું હતું. જિનેટિકલી મોડિફાઈડ ફૂડ અંગેની ચર્ચા વખતે બ્રિટિશ ટોરી નેતા વિલિયમ હેગે કહ્યું હતું કે શા માટે આપણે 'ઈંગ્લિશ નેચર' નામના મૉગેઝિનની સલાહ માનતા નથી. સરકારે 'નેચર'ને સલાહકાર તરીકે નીમેલું જ છે. આ મૉગેઝિનના વિજ્ઞાનિકોએ સલાહ આપી છે કે જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણો અંગે કે પાક અંગે વધુ સંશોધનો થઈને પરિણામો ન મળે ત્યાં સુધી આવા પાકનો વ્યાપારી ઉપયોગ ત્રણ વર્ષ માટે સ્થગિત કરવો જોઈએ. ભારત સરકાર પણ મોનસાન્ટો બિયારણનો પ્રયોગ ભલે કરે પણ તેનો જથ્થાબંધ રીતે ખેતીવાડીમાં વેપારી ઢબે ઉપયોગ કરાય તે માટે ત્રણ વર્ષ રાહ જોવી જોઈએ.

જોકે જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણનો પ્રયોગ પણ ખતરનાક નીવડી શકે છે. લંડનના 'ધ ઈન્ડિપેન્ડન્ટ' નામના જાગ્રત દૈનિકે ખબર આપ્યા છે કે મોનસાન્ટો નામની મલ્ટીનેશનલ કેમિકલ્સ કંપની ઉપર આરોપ મુકાયો છે કે તેણે (એલેઝેડલી) જિનેટિકલી મોડિફાઈડ પાક અંગેના નિયમોનો ભંગ કર્યો છે. આ જાતનો પ્રથમ કોર્ટ કેસ કરાયો છે. દૈનિકના સાયન્સ એડિટર સ્ટીવ કોન્નોર લખે છે કે હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝિક્યુટિવે મોનસાન્ટો ઉપર અને બ્રિટનની પેરિફિલ્ડ હોલિંગ્સ બંને ઉપર કેસ કર્યો છે. આરોપ છે કે જે જગ્યાએ પ્રાયોગિક રીતે સુધારેલું બિયારણ વાપરેલું તે પાક ઊગે તેનું પોલેન - પુષ્પરજ કે પુષ્પરાગ બીજા નોર્મલ છોડને ચેપ ન લગાડે તેવી સાવચેતી લેવી જોઈએ. તે લેવાઈ નથી. જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણ પ્રાયોગિક રીતે ઉગાડયું હોય ત્યાં પુષ્પરજ બીજા પાકમાં ન પ્રસરે તે માટે આવશ્યક અવરોધો ઊભા કરવા જોઈએ. તે નિયમ પાળવામાં મોનસાન્ટો પેરિફિલ્ડ હોલિંગ્સ નામની કંપનીઓ નિષ્ફળ ગઈ છે.

બ્રિટનમાં અમુક શરતો મૂકીને લિંકનશાયર ખાતે રાઈમાં સુધારેલા બિયારણનો

પ્રયોગ કરવા દેવાયો હતો તેમાં નિયમો ન પળાતાં લિંકનશાયરની મેજિસ્ટ્રેટ કોર્ટમાં કેસ થયો છે. તે માટે કેસ પુરવાર થાય તો મોનસાન્ટોએ રૂપિયા ૧૫ લાખનો દંડ ભરવો પડશે. જો ત્યાંથી કેસની અપીલ થાય અને કાઉન કોર્ટમાં કેસ જતાં મોનસાન્ટો દોષિત પુરવાર થાય તો બહુ મોટો દંડ થઈ શકે. મોનસાન્ટોએ આ ખબર સાંભળીને પોતાની દિલગીરી જાહેર કરીને વાતાવરણને રક્ષવા અંગેની તત્કાળ સૂચના આપી હતી.

ફ્રેન્ડ્ઝ ઓફ અર્થ નામની સંસ્થાના આંદોલનકાર એડ્રિયન બેન કહે છે કે બાયોટેકનોલોજી કંપની આ પ્રયોગનાં ખેતરોમાં નિયમોનો ભંગ કરે છે અને કોઈ પણ દેશને જોખમમાં મૂકે છે. નવાઈની વાત એ છે કે જે કંપની નિયમનો ભંગ કરે છે તેની સાથે જ સરકાર એગ્રીમેન્ટ પણ કરે છે. 'ધ ઈન્ડિપેન્ડન્ટ'ના એનવાયર્નમેન્ટ કોરસપોન્ડન્ટ માઈકલ મેકાર્થી લખે છે કે મોટા ભાગના બ્રિટિશ લોકો જિનેટિકલ મોડિફાઈડ ફૂડને રિજેક્ટ કરે છે. મોનસાન્ટો કંપનીએ પોતે જ એક ખાનગી સંશોધન કર્યું તેને આ વાતની જાણ થઈ છે. સ્ટાન ગ્રીનબર્ગ નામના પ્રમુખ બિલ ક્લિન્ટનના પોલાસ્ટરે આ અભ્યાસ કર્યો હતો. આ રિસર્ચને અંગે માલૂમ પડે છે કે બ્રિટનમાં અમેરિકન બાયોટેકનોલોજીની જાયન્ટ કંપનીઓની છબી ખરાબ થઈ છે.

મોનસાન્ટોએ ૧૯૯૮ના ઉનાળામાં ૧૦ લાખ પૌંડને (રૂ. ૭ કરોડ) ખર્ચે મોડિફાઈડ બિયારણ અને ખાદ્યની સ્વીકૃતિ થાય તે માટે એડ્વર્ટાઈઝિંગ કેમ્પેઈન ચલાવ્યું હતું. અદ્યતન મીડિયાના મોટા મોટા બુદ્ધમંતો દ્વારા મોનસાન્ટોએ પ્રચાર આદરેલો પણ બ્રિટનમાં પબ્લિકનો ટેકો મળ્યો નથી. મોનસાન્ટોની આ રિસર્ચનું પરિણામ આવા બિયારણનો વિરોધ કરતી વિશ્વની ગ્રીનપીસ નામની સંસ્થાને લીક કરાયો હતો. મોનસાન્ટોએ કબૂલ કર્યું કે જે ડોક્યુમેન્ટનો અહેવાલ લીક થયો તે બનાવટી નથી, સાચો છે. સ્ટાન ગ્રીનબર્ગ જે હવે બ્રિટિશ વડા પ્રધાન ટોની બ્લેર વતી પણ પ્રચારનું કામ કરે છે તે મૂંઝવણમાં પડયા છે. બ્રિટનના મોટા મોટા સુપરમાર્કેટના માલિકો મોનસાન્ટો કંપની ઉપર ગુસ્સે થયા છે. મોનસાન્ટોએ તેના જિનેટિકલી મોડિફાઈડ સોયાબીનને નોર્મલ સોયાબીન સાથે ભેળવીને તેને વેચવા માંડયા તે બાબતમાં આ બધાં સુપરમાર્કેટના માલિકો મોનસાન્ટો ઉપર ખફા થયા છે. સ્ટાન ગ્રીનબ્રજ કહે છે કે લોકોને જિનેટિકલી મોડિફાઈડ પાક અંગે જાણ નહોતી ત્યારે ૩૫ ટકા વિરોધ કરતા હતા પણ જેમ જેમ તેની જાણ થઈ ગઈ તેમ તેમ જાણકાર લોકો આ નવા ખાદ્યને રિજેક્ટ કરતા થયા છે. હવે જિનેટિકલી મોડિફાઈડ પાકને ૫૧ ટકા લોકો રિજેક્ટ કરે છે. માત્ર સરકારમાં અને સરકારી વૈજ્ઞાનિકોમાં મોનસાન્ટોની વગ ચાલે

છે તેથી બ્રિટનના ૭૦ ટકા સંસદસભ્યો જિનેટિકલી મોડિફાઈડ ખાદ્યની તરફેણ કરે છે. ભારતમાં તો મોટા ભાગના વૈજ્ઞાનિકો મોનસાન્ટોને પાટલે બેસવા તૈયાર છે.

બ્રિટનમાં જિનેટિકલી મોડિફાઈડ પાક સામે ઉગ્ર વિરોધ થવાનું બીજું સજ્જડ કારણ એ છે કે પ્રિન્સ ચાર્લ્સ જે પોતે ઓર્ગેનિક ખેતી કરાવે છે તે પોતે જિનેટિકલી મોડિફાઈડ પાકની વિરુદ્ધ છે. આમ છતાં બ્રિટનમાં સરકારે ઉપરવટ જઈને જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણનો પાક લેવા મંજૂરી આપી દીધી છે. ૩૭ ફેબ્રુઆરીએ ગાર્ડિયન અખબારના કહેવા પ્રમાણે (ફેન્ડઝ ઓફ અર્થના કેમ્પેઈનર પીટર રિલેને ટાંકીને) બ્રિટનમાં રાઈ, બીટ અને મકાઈના જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણમાં વેપારી ઢબે પાક લેવાની મંજૂરી અપાઈ ગઈ છે. આગામી થોડા મહિનામાં તો જિનેટિકલી મોડિફાઈડ બિયારણની વાવણી થઈ પણ જશે. જેવી રીતે જિનેટિકલી મોડિફાઈડ વિરોધ આંધળૂકિયા કરીને ન કરવો જોઈએ તે રીતે જ 'નેચર' મેગેઝિન કહે છે કે તેમ તેની તરફેણ આંધળા થઈને ન કરવી જોઈએ અને ૩ વર્ષની આપણે રાહ જોવી જોઈએ.

સમકાલીન - દિનાંક ૭-૨-૧૯૯૯
તાજા કલમ - કાન્તિ ભટ્ટ



કેમેરાને ક્લિક કરતાં પહેલાં અહિંસાવાદીઓ સાવધાન થઈ જાય: રોલ ગાયનાં હાડકાંમાંથી બને છે

પ્રેસ ટ્રસ્ટ ઓફ ઈન્ડિયા

વોશિંગ્ટન, તા. ૧૯ : ફિલ્મ અને કેમેરા બનાવતી આગેવાન કંપની કોડાક દર વર્ષે ગાયનાં હાડકાંની અંદરની ચરબીમાંથી જિલેટીન બનાવવા ક્તલખાનાઓમાંથી ગાયનું આઠ કરોડ પાઉન્ડ હાડપિંજર ખરીદે છે એવો અહેવાલ વૉલ સ્ટ્રીટ જર્નલે આપ્યો છે. અખબારે પહેલા પાને આ અહેવાલ છાપ્યો હતો. આ અહેવાલનું મથાળું એ છે કે કોને ખબર હતી કે કોડાકના પોતાના કબાટમાં આટલાં હાડપિંજરો છે. અહેવાલમાં કહેવામાં આવ્યું હતું કે આ મોટી કંપની પોતાની સબસિડિયરી ઈસ્ટમેન જિલેટીન માટે ગાયનાં હાડકાં ખરીદશે.

જર્નલે કહ્યું હતું કે ગાયનાં હાડકાંની કિંમત છેલ્લાં બે વર્ષોમાં ૨૫ ટકા વધી ગઈ છે. આ હાડકાંનો ભાવ ૪૦૦ ડોલરનો હશે. દહીંથી માંડીને વિટામિનની ટીકડીઓના જેલ કેપ્સમાં વપરાતું હોવાથી જિલેટીનની ઘણી માગ છે.

ગાયના માસના મોટા પ્રોસેસર એક્સેલ કોર્પોરેશન ઓફ વિચિટાના વાઈસ પ્રેસિડેન્ટે કહ્યું હતું કે ગાયનાં હાડકાંનું બજાર ઘણું ગરમ છે.

જિલેટીનની બનાવટમાં ચડિયાતો અંકુશ જમાવવા જ્યોર્જ ઈસ્ટમેને ૧૯૩૦માં કોડાક પ્લાન્ટ સ્થાપ્યો હતો. અખબારે કહ્યું હતું કે રાઈનાં બી ખાનાર ઢોરોનાં હાડકાંમાંથી જિલેટીન બનાવવાથી તે પાયમાલ થવાની અણી પર પહોંચી ગયો હતો. આવાં હાડકાંમાંથી બનાવેલી જિલેટીનની ફિલ્મો પિકચર લેવાય તે પહેલાં ખરાબ થઈ જતી હતી. કોડાકનો જિલેટીન પ્લાન્ટ ન્યૂ યૉર્કના રોચેસ્ટર ખાતેના વડા મથકથી ૪૦૦ માઈલ દૂર માસાચ્યુસેટ્સના પીબોડીમાં આવેલો છે. અખબારે કહ્યું હતું કે ગાયોના અસ્થિની ચરબીમાંથી જિલેટીન બનાવવાનું કાર્ય જરા પણ સારું નથી.

સોળ ફૂટ ઊંચા ગાયનાં અસ્થિના ઢગલામાંથી દુર્ગંધ આવતી હોય છે. આ અસ્થિના ઘાણી જેટલા નાના કદના ટુકડા કરાય છે. બોન્સમેન તરીકે ઓળખાતો ફાન્ક ટી આ અસ્થિના ટુકડાનું ઊંચી જગ્યાએ બેસીને નિરીક્ષણ કરે છે. તે ત્યાર બાદ હાથની મુઠ્ઠીમાં આ અસ્થિ લઈને એવી ફરિયાદ કરે છે કે આ માલ બરાબર નથી.

પીબોડીથી રેલમાર્ગે ડિલિવરી આવી ત્યારે હાડકાંની ચિપ્સને કન્વેયર બેલ્ટ વડે મીઠાના તેજાબની ટાંકીમાં મોકલાવાય છે. કેલ્શિયમ અને પોટેશિયમના ક્ષારોને દૂર

કરવા હાડકાંને ત્યાં એક અઠવાડિયું રખાય છે.

ત્યાર બાદ તેને આઠ અઠવાડિયાં સુધી ચૂનાના દ્રાવણમાં રખાય છે. ત્યાં તે પ્રવાહી સ્વરૂપ ધારણ કરે છે. તેને ત્યાર બાદ પાણીની ટાંકીઓ અને ફિલ્ટરની સિરિઝ વડે સિરપ સ્થિતિમાં લવાય છે. ત્યાર બાદ તેને ઠંડું કરીને સૂકવવામાં આવે છે અને તેનો પાઉડર બનાવાય છે અને જ્યારે બીજાં રસાયણો સાથે મિશ્ર કરવામાં આવે તો તે ફિલ્મની સ્ટ્રીપ્સ પરનું ફોટો સેન્સિટિવ ઈમલ્સન બને છે.

સમકાલીન, મુંબઈ, બુધવાર, ૨૦ જાન્યુઆરી, ૧૯૯૯



ઘાતક રોગોના મારણ માટે રસીયુક્ત કેળાં-બટાટા વિકસાવાશે

નવી દિલ્હી, તા. ૩: જો પ્રોફેસર ચાર્લ્સ અન્ટેઝેનની યોજનાઓ સફળ થશે તો આવતી સદીમાં હેપિટાઈટીસ-બી અને અન્ય ઘાતક રોગો સામે રક્ષણ આપતી રસી તમને કેળું કે બટાટા ખાવાથી મળી જશે.

નહીં નફો, નહીં નુકસાનને ધોરણે ચલાવાતી જેનેટિક એન્જિનિયરિંગ ક્ષેત્રની સંસ્થા બોયસ થોમ્પસન ઈન્સ્ટિટ્યૂટ ફોર પ્લાન્ટ રિસર્ચના સીઈઓ અને પ્રમુખ ચાર્લ્સ આજે દિલ્હીમાં ઈમ્યુનોલોજી વિશેના આંતરરાષ્ટ્રીય પરિસંવાદમાં આ જાહેરાત કરી હતી. તેમના જણાવ્યા મુજબ હેપિટાઈટીસ-બી રસી આજે ચારસો રૂપિયાના ભાવે ડોઝના હિસાબે ઉપલબ્ધ થઈ શકે તેમ છે. કોઈ મારણ ન ધરાવતા આ રોગ સામે આજીવન રક્ષણ મેળવવા તમારા બાળકને આ રસીના ત્રણ ડોઝની જરૂર પડે છે.

આ રસી બનાવવા માટે રોગ પેદા કરતાં જમીનને જ કેળાના છોડના જમીનમાં ઈમ્પ્લાન્ટ કરી દેવાશે અને આવાં કેળાં મોટે પાયે ઉગાડવામાં આવશે. આવાં કેળાં ખાનારની જે તે રોગ સામે લડવાની રોગપ્રતિકારક શક્તિ વધી જશે.

સમકાલીન - દિનાંક ૪-૧૧-૧૯૯૯ - સૌરીશ ભટ્ટાચાર્ય



ઈઝરાયલી વિજ્ઞાનીઓ હાઈ-ટેક ટામેટાં ઉગાડશે

ઈઝરાયલની મિનિસ્ટ્રી ઓફ સાયન્સ હેઠળ સંચાલિત નેશનલ જેનોમ પ્રોજેક્ટ દ્વારા દસ સેન્ટીમીટર જેટલી ઊંચાઈ ધરાવતો ટોમેટો પ્લાન્ટ માઈક્રો ટોમ, વિષાણુ પ્રતિરોધક જવ અને ચોખા ઉગાડવાની યોજના બનાવવામાં આવી છે.

આ યોજના હેઠળ બિયારણની કંપનીઓ અને ખેડૂતોને પોષ્ટિક અને રોગમુક્ત પાક ઉગાડવા માટે ટેકનોલોજી તેમ જ નિષ્ણાતોની સલાહ આપવામાં આવશે. છોડમાં રહેલા જીનેટિક ઘટકોને છૂટા પાડવાનો આ યોજનાનો મુખ્ય ઉદ્દેશ છે. આ ઉપરાંત ખેડૂતો છોડની વિવિધ ખાસિયતો અંગે માહિતી મેળવી શકે અને તેમને તેમના પાક માટે જરૂરી છે એવું જીનેટિક મટિરિયલ શોધી શકે એ માટે જીનેટિક બુટિક સ્થાપવાની પણ યોજના છે.

ઈઝરાયલ માટે હાઈ-ટેક ખોરાકના ઉત્પાદનની વાત નવી નથી. વર્ષો પહેલાં જ દૂધની બનાવટો હાઈ-ટેક બનાવવામાં આવી હતી તેમ જ મધ ઉદ્યોગ પણ હાઈ-ટેક બની ગયો છે. ઈઝરાયલમાં ખેડૂતો દવા માટે ઉપયોગી એવા છોડવા અને ફૂલો પર મધમાધી ઉછેરી મધ બનાવે છે. હવે વૈજ્ઞાનિકો મરઘાંના ભ્રૂણમાં પગ અને પાંખોના વિકાસ માટે આવશ્યક એવું જીન શોધી રહ્યા છે. આ પ્રોડક્ટ ફાસ્ટફૂડના નિર્માતાઓ માટે આશીર્વાદરૂપ ઠરશે. કારણકે આ શોધને કારણે મરઘામાં પાંખની જગ્યાએ વધુ પગ ઉગાડવામાં વૈજ્ઞાનિકોને સફળતા મળશે. તેમ જ માછલીના રક્તને ફીઝ થતું અટકાવનાર જીન પ્લાન્ટને પણ ઉપયોગી બનવાની શક્યતા છે.

ટામેટાંના પ્લાન્ટમાં હજારો જીન છે તેમ જ રોગ પ્રતિરોધક તેમ જ વિવિધ રંગનાં ટામેટાં ઉગાડવાનો પ્રયત્ન થઈ રહ્યો છે. ટામેટાંને ચીમળાતાં અટકાવે એવો જીન સંશોધનકર્તાઓને મળી ગયો છે. વૈજ્ઞાનિકોએ જણાવ્યા પ્રમાણે એક ચોરસમીટરમાં લગભગ ૧૦૦૦ માઈક્રોટોમ ઉગાડી શકાય છે. આ યોજનાનો વિરોધ કરનારાઓની પણ સંખ્યા ઘણી છે. તેમના જણાવ્યા પ્રમાણે હાલમાં અસ્તિત્વમાં છે એવી ક્વોલિટી ટેસ્ટિંગ પદ્ધતિઓ હાઈ-ટેક ઉત્પાદન માટે અપૂરતી છે.

ગુજરાત સમાચાર - દિનાંક ૨૦-૨-૨૦૦૦



લીંબુના ફૂલ - અભક્ષ્ય છે

પરમ આત્મીય ભાગ્યશાળી ભાઈઓ,
સાદર પ્રણામ સહ !

સામાન્ય રીતે એવો નિયમ હોય છે કે જેમણે આગલા ભવોમાં ખૂબ જીવહિંસા કરેલી હોય તેઓનું આરોગ્ય આ ભવમાં સારું ન રહે અને દ્રવ્ય આરોગ્ય એ ભાવઆરોગ્યનું મુખ્ય કારણ છે. તેથી આપણે પણ મુક્તિને મેળવવા માટેનું ભાવઆરોગ્ય પ્રાપ્ત કરવા દ્રવ્ય આરોગ્ય સારું રહે - સચવાય તે હેતુથી શક્ય તેટલી જીવદયા પાળવી જરૂરી છે.

મોટાભાગના જીવો એવા હોય છે કે એમને જયણા પાળવામાં કોઈ તકલીફ ન હોય પણ એ અંગેનો ખ્યાલ જ નથી હોતો તેથી ભયંકર હિંસક પદાર્થો વાળી વસ્તુઓ ભોજન વગેરેમાં આપણા દ્વારા વપરાઈ જતી હોય છે.

દાખલા તરીકે સાબુદાણા પહેલાં નિર્દોષ મળતા હતાં પણ હવે ભયંકર જીવહિંસાથી ઉત્પન્ન થાય છે તેથી આપણે માટે તે ત્યાજ્ય થઈ ગયા છે. ગયે વર્ષે તો અનેક અખબારોમાં પણ આ વાત ચમકાવવામાં આવેલી.

આવી જ એક વાત લીંબુના ફૂલ અંગેની છે. (સાઈટ્રીક એસિડની) જે આપણે રસોઈમાં ખટાશ લાવવા નાખીએ છીએ. પરંતુ એની ઉત્પત્તિની ભયંકર હિંસક પ્રક્રિયા વાંચીએ તો લીંબુના ફૂલ વાપરતી લગભગ બધી પીપરમેન્ટ, ઠંડા પીણાઓ, આઈસક્રીમ વગેરેને કે બહારના હોટેલના પદાર્થોને છોડી દીધા વગર ન રહીએ. લીંબુના ફૂલના વર્ણન સાથે જયણા અંગેનું એક સુંદર પરિપત્ર આપને મોકલી રહ્યા છીએ. આપશ્રી એ પરિપત્રનો ખૂબ પ્રચાર કરી ઘેર ઘેર થતી અપાર હિંસાને અટકાવો. એજ અભ્યર્થના.

આ લીંબુના ફૂલ ENO જેવામાં પણ વપરાતા હશે તેમ માની શકાય. માટે આવી હિંસક વસ્તુઓને તિલાંજલી આપો એ જ ભાવનાસહ -

લીંબુના ફૂલની ઉત્પત્તિનું વર્ણન

જૈનોમાં પર્વતિથિના દિવસે, જ્યારે લીલોતરી ન ખાવાની હોય ત્યારે, તેમ જ કેટલીક જગ્યાએ આયંબીલની વાનગીઓમાં પણ ખટાશ લાવવા માટે લીંબુના ફૂલ

યાને citric acid વાપરવામાં આવે છે. લીંબુના ફૂલને નામે ઓળખાતો આ પદાર્થ લીંબુમાંથી બનતો નથી. પણ કેટલીક પ્રક્રિયાઓ દ્વારા પ્રાપ્ત થતો રાસાયણિક પદાર્થ છે.

તેની પ્રક્રિયા આ પ્રમાણે છે - સાકર બનાવવામાં આવે છે ત્યારે molasis યાને ગોળની રસી જેવો પદાર્થ બચે છે. આ મીઠું પ્રવાહી એક મોટા ધાતુના વાસણમાં નાખવામાં આવે છે. પછી વજનથી ૦૧ કીલો જેટલા જીવાણુઓ એ વાસણમાં નાખવામાં આવે છે. આ જીવાણુઓનું હલનચલન માઈકોસ્કોપ વડે જોઈ શકાય છે. આ જીવાણુઓ આંખના પલકારામાં વધી જતા હોય છે. આ જીવાણુઓનો ખોરાક ગળપણ છે અને તે નિહાર દ્વારા ખાટું પ્રવાહી બહાર કાઢે છે. આ પ્રક્રિયા સતત સાત દિવસ સુધી ચોવીસ કલાક ચાલ્યા કરે છે.

સાત દિવસને અંતે આ બધું મીઠું પ્રવાહી ખાટુ થઈ જાય છે. પછી એ ખાટા પ્રવાહીને વરાળમાંથી પસાર કરવામાં આવે છે. ત્યારે તેમાં રહેલા બધા જીવાણુઓ નાશ પામે છે. પછી એ પ્રવાહીને બારીક ગળણીથી ગાળવામાં આવે છે. ગળણીમાં, નાશ પામેલા જીવાણુઓનો આઠથી દસ કીલો જેટલો લોંદો નીકળે છે. જેને થોડાક જ સમયમાં જમીનમાં દાટી દેવામાં આવે છે.

ગાળેલા પ્રવાહીને ફરીથી ઉકાળવામાં આવે છે. જેથી એ પ્રવાહી ઘટ્ટ બને છે. તેમાંથી સ્ટીમ દ્વારા તાર બનાવાય છે અને તેમાંથી નાના નાના ક્રીસ્ટલ બનાવાય છે.

આ ક્રીસ્ટલ - crystal એટલે લીંબુના ફૂલ. આનો ઉપયોગ ઠંડા પીણામાં, પીપરમેન્ટ, ચોકલેટ, દવા, દાળ, શાક, ફરસાણ વગેરે બનાવવામાં થાય છે.

આપણાથી આ રીતે બનેલ લીંબુના ફૂલ વાપરી શકાય કે કેમ? એ આપણે વિચારવાનું રહે છે.

એજ લિ.

વર્ધમાન સંસ્કૃતિધામ, વિનિયોગ પરિવારના સબહુમાન પ્રણામ સ્વીકારશોજી.



સાબુદાણાનું સત્ય જાણો

સાબુદાણા જેમાંથી બનાવવામાં આવે છે તે કંદમૂળ શેરડી જેવા સાંઠાની નીચે પંજા આકારે ફેલાયેલા જોવા મળે છે. તેની લંબાઈ ૨ થી ૫ સે.મી. હોય છે તેમજ તેનો ઘેરાવો લગભગ ૭ થી ૧૪ સે.મી. જેટલો હોય છે અને વજન એક કદનું લગભગ ૧ કિ.ગ્રા. સુધી હોય છે. આ કંદમૂળને જમીનમાંથી કાઢી તેને કારખાનામાં પહોંચતા કરવામાં આવે છે. આ કંદમૂળને ૨૪ કલાકમાં કારખાનામાં પહોંચતા કરવા પડે છે કારણ કે જો લાંબા સમય સુધી તેને કાપેલા રાખવામાં આવે તો ફુગ લાગવી શરૂ થાય છે. કારખાનામાં કંદના ટૂકડા કરી સૂકવવામાં આવે છે. ટૂકડા બે પ્રકારના હોય છે છાલવાળાં અને છાલ વગરના. છાલવાળા ટૂકડાનો ઉપયોગ પશુ આહાર માટે તેમજ છાલ વગરના ટૂકડામાંથી લોટ બનાવી તેમાંથી સ્ટાર્ચ બનાવાય છે. કારખાનામાં બે જાતના સ્ટાર્ચ બને છે. એક આછા બદામી રંગનો અને બીજો સફેદ. સફેદમાંથી બ્રેડ, બિસ્કીટ અને સાબુદાણા બનાવાય છે. પરંતુ આ પહેલાં શેકાયેલા કંદના ટૂકડા હોય છે તેને પાણીથી ધોવાય છે. પછી બીજા હોજમાં ધોવાય છે. જેથી ધૂળ નીકળી જાય ત્યારબાદ કશરમાં નાંખવામાં આવે છે. ત્યાં તેના ભૂકાને પાણીમાં ભેળવી દૂધ જેવું પ્રવાહી બનાવવામાં આવે છે. આ દૂધ જેવા પ્રવાહીને પંપથી ખેંચીને ચારણામાં કે પ્લાસ્ટિકના કપડાં દ્વારા ચાળવામાં આવે છે. ગાળણક્રિયા દરમિયાન ધુજારી આવવાથી ઉપરના ભાગમાં કૂચી વધે છે તેને ટીપ્પી કહેવાય છે. ગાળણક્રિયા દ્વારા ભેળવેલ પ્રવાહી ને એક મોટા હોજમાં એકઠું કરવામાં આવે છે. અહીં ભારે સ્ટાર્ચ પદાર્થ નીચે બેસે છે. ઉપરનું પ્રવાહી ફરી એક હોજમાં એકઠું કરવામાં આવે છે અને ઉપરના પ્રવાહીને ફેંકી દેવામાં આવે છે. આ પ્રવાહીમાં રહી ગયેલો સ્ટાર્ચમાં આથો આવવાથી દુર્ગંધ ફેલાવે છે. આગલા હોજમાં એકઠો થયેલો સ્ટાર્ચ જો જામી ગયો હોય છે તેને તોડી બહાર કાઢવામાં આવે છે. ગ્રાઈન્ડરમાં તેનો ભુક્કો કરી સૂકવવામાં આવે છે.

પરંતુ જ્યારે સાબુદાણા બનાવવાના હોય ત્યારે આ પ્રકારના સ્ટાર્ચને જાહું-જોળીની જેમ રાખેલા કપડાં ઉપર લેવામાં આવે છે અને તેને મશીનથી ધુજારી આપવામાં આવે છે. અને સ્ટાર્ચને લાકડાના ટૂકડા વડે ઉપર નીચે કરવાથી સ્ટાર્ચની ગોળીઓ બને છે. આ ગોળીઓને ચારણામાં નાખી નાના મોટા કદ ધરાવતી ગોળીઓને અલગ કરાવે છે તે સાબુદાણા.

આ સાબુદાણા કાચા હોય છે તેને સગડા પર રાખવામાં આવેલા તવામાં તેલ લઈ તેમાં આ સાબુદાણા શેકાય છે. ત્યારબાદ તેને સીમેન્ટવાળા પાકા ચોકમાં સુકવાય છે.

બીજી એક સાબુદાણાની જાતને નાયલોણ પ્રકારના સાબુદાણા કહેવાય છે. કાચા સાબુદાણાને ટ્રેમાં લઈ વરાળવાળા ઓવનમાં બાફવામાં આવે છે. આ બાફાઈ ગયેલા સાબુદાણાને સૂકવવામાં આવે છે. એટલે કઠણ બને છે જે તળવામાં કામ આવે છે. બાફેલા સાબુદાણાને તરવાથી તે ફૂલે છે.

સ્ટાર્ચની ગાળણક્રિયા દરમિયાન વધેલા કૂચાને “ટીપ્પી” કહેવાય છે. આ ટીપ્પીનો ઉપયોગ ઢોરના ચારા માટે તૈયાર કરવામાં આવતા ખાણદાણામાં કરવામાં આવે છે. આ ઉપરાંત ચાના બોન્ડીંગમાં, હળદર- ધાણાજીરુના પાઉડરને બ્લેન્ડ કરવામાં વપરાય છે !

વિજ્ઞાન દર્શન - ડૉ. રમેશ ભાયાણી
ફૂલછાબ - તા. ૩૦મી મે ૧૯૯૯



સાચું સ્વદેશીકરણ

વિજ્ઞાનજનિત આધુનિક યંત્રવાદ આધારિત મૂડીવાદ શોષક અને હિંસક છે. પશુઓના બદલે ઈલેક્ટ્રીસિટી આદિથી ચાલતા યંત્રો આધારિત ઉત્પાદન પદ્ધતિના કારણે માનવો બેકાર બને છે અને પશુધન ક્તલખાને ધકેલાય છે. આજનું વિજ્ઞાન એ સાચા અર્થમાં વિજ્ઞાન (વિશેષજ્ઞાન) નહીં પરંતુ વિકૃતજ્ઞાન છે, અલ્પજીવી છે, અને જીવનના આધારભૂત એવા પાણી, પશુ, જમીન અને જંગલોનું વિનાશક છે; અર્થવ્યવસ્થા, સમાજવ્યવસ્થા, ધર્મ અને સંસ્કૃતિનો મહાભયંકર વિનાશ નોતરનારું છે. આજનું વિજ્ઞાન મોટા ભાગના માનવસમૂહને પરાવલંબી અને લાચાર બનાવે છે. ભૂખ, અપોષણ અને અનેક પ્રકારના રોગોના ભોગ બનાવીને ઝડપથી મૃત્યુ તરફ ધકેલે છે. માટે આજના વિજ્ઞાન, કેળવણી અને યંત્રવાદને ફગાવી દઈને ઋષિમુનિઓએ બતાવેલી સુરક્ષિત, પોષક, અહિંસક અને ધર્મપ્રધાન જીવનશૈલી અને તેમાં સમાવેશ પામતી પશુઆધારિત ઉત્પાદન વ્યવસ્થા તરફ પાછા વળીએ એ જ સાચું સ્વદેશીકરણ બની રહેશે. આજથી સંકલ્પ કરીએ કે ફેક્ટરીમાં બનેલી કોઈપણ વસ્તુનો ઉપભોગ કરીશ નહીં. પછી તે કારખાનું દેશી કંપનીનું હોય કે વિદેશી કંપનીનું હોય. કારણ કે યંત્રવાદ આધારિત વિચાર એ જ સંપૂર્ણપણે વિદેશી છે.

	વિદેશી છોડો	સ્વદેશી અપનાવો
૧. દાંતણ-મંજન	કોલગેટ, કલોઝઅપ - બબૂલ - પ્રોમીસ - ચોઈસ વિ. કોઈપણ જાતનાં પેસ્ટ અને બ્રશ	ઘરગથ્થું મંજન, આયુર્વેદિક મંજન, કરંજ, લીમડો - બાવળ - વડ વિ.નું દાંતણ
૨. અનાજ - કઠોળ - શાકભાજી	સંકરબીજવાળું, રાસાયણિક ખાતર કે જંતુનાશક દવાઓનો ઉપયોગ થયો હોય તેવું તથા ટ્રેક્ટરનો ઉપયોગ થયો હોય તેવું	દેશી બીજવાળું, છાણના ખાતરવાળું અને જંતુ-નાશકોનો ઉપયોગ ન થયો હોય તેવું
૩. ખાંડ-ગોળ	સુગર ફેક્ટરી કે મોટી	પરંપરાગત રીતે કોલા વિ.

૪. ચા-કોફી	ખાંડસરી દ્વારા તૈયાર થયેલ કેમિકલયુક્ત ખાંડ અને ગોળ લિપ્ટન - બ્રુકબોન્ડ - વાઇબકરી - ટાટા - સી. સોમાભાઈ વિ. કોઈપણ જાતના ચા-કોફી પીવા નહીં.	માં તૈયાર થતાં કેમિકલ વગરના ખાંડ-ગોળ ચાને બદલે દૂધ અથવા દૂધનો ઉકાળો (સૂંઠ-સાકર કે ગરમ મશાલાવાળો) વાપરવો.
૫. દૂધ	અમૂલ - ઉત્તમ આદિ ડેરીના તથા સ્થાનિક સહકારી મંડળીઓનું દૂધ તથા સંકર - જર્સી વિ. ગાયોનું દૂધ (આયુર્વેદના મત પ્રમાણે ગાય-ભેંસને દોહી લીધા પછી ૮ કલાક બાદ વાપરી શકાય નહીં.)	સ્થાનિક ગોપાલક કે ખેડૂત પાસેથી મેળવેલું તાજું દેશી ગાયનું દૂધ (ગાયનું ન જ મળે તો ભેંસનું કે બકરીનું પણ વાપરી શકાય.)
૬. પીણાં	કોકાકોલા - પેપ્સી - એનર્જી - સોસીયો - કેમ્પાકોલા વિ. તમામ પ્રકારના વાસી અને રસાયણયુક્ત પીણાંઓ	લીંબુનું શરબત, વરિયાળી અને દૂધની ઠંડાઈ, નાળિયેરનું પાણી, છાશ વિ. સ્વાસ્થ્યપ્રદ પીણાંઓ
૭. ઘી-તેલ	અમૂલ-આબાદ - મધૂર વિ. ડેરીના ઘી તમામ પ્રકારના વનસ્પતિ ઘી, ઓઈલ મિલોના સીંગ-તેલ - કપાસિયા તેલ વિ.	ઘી-દેશી હાથવલોણાનું અથવા પરિચિત ગોવાળ કે ખેડૂતનું ઘી. ઘીને બદલે તલનું તેલ વાપરી શકાય. તેલ-બળદ ઘાણીમાં પીલેલું તલનું કે સરસવનું તેલ
૮. ચોકલેટ - બિસ્કીટ - આઈસક્રીમ	તમામ પ્રકારના ચોકલેટ - બિસ્કીટ - આઈસક્રીમ સ્વાસ્થ્ય માટે	પેડાં, સક્કરપારા, ખારેક, ખજૂર, તલનું કચરીયું, કોપરું-ગોળ, ખાખરા વિ.

૯.	સ્નાન માટે	હાનિકારક છે. ક્યારેય વાપરવા નહીં કે બાળકોને આપવા નહીં. કોઈ પણ જાતના દેશી કે વિદેશી કંપનીના સાબુ વાપરવા નહીં.	ત્રિફળા પાઉડર, નાગર-મોથ, કપૂર-કાયલી, હળદર, ચંદન, રક્તચંદન વિ. વનસ્પતિના પાઉડર તથા મુલતાની માટી.સુગંધ માટે પાઉડર કે માટીમાં ગુલાબજળ નાંખવું. વાળ ધોવા માટે-આમળાં - શિકાકાઈ - અરીઠા વિ. વાપરી શકાય.
૧૦.	કપડાં	તૈયાર વસ્ત્રો, મિલમાં તૈયાર થયેલું કાપડ, પેન્ટશર્ટ, સ્કર્ટ, મીડી, ગાઉન વિ. વિદેશી ઢબનાં વસ્ત્રો પહેરવા નહીં.	હાથે તૈયાર થયેલું ખાદીનું કાપડ લઈને દરજી પાસે વસ્ત્રો તૈયાર કરાવવા. કાપડ બને તો કેમીકલ વગરનાં રંગ કે બ્લીચ કર્યા વગરનું ખરીદવું. (પેન્ટ, શર્ટ વિ.ને બદલે અંગરખું, ધોતીયું વાપરવા તથા બહેનોએ મર્યાદાવાળા વસ્ત્રો પહેરવા.)
૧૧.	પાણી	૧) નળનું કલોરીનયુક્ત (નળનું પાણી ગટરના પાણીની ભેળસેળની શક્યતાવાળું હોય છે.) ૨) બોરનું પાણી (અત્યંત ક્ષારવાળું) ૩) ફીજનું પાણી પીવું નહિ.	૧) વરસાદનું પાણી તેનું ટાંકું બનાવી સંગ્રહ કરવો. તે ઉપરાંત કૂવા - વાવ - નદી - તળાવ વિ.નું પાણી વાપરી શકાય. ૨) ઉનાળામાં માટલાનું પાણી અને બાકીની ઋતુ ઓમાં તાંબાના ઘડામાં ભરેલું પાણી પીવું.
૧૨.	રહેઠાણ	સિમેન્ટ - લોખંડના સળિયાનો સ્લેબ, આરસ-પહાણ કે પત્થરનું	૧) ચણાતર માટે ઈંટની સાથે માટી કે ચુનો વાપરવો તથા દેશી નળીયાનું છાપરું.

૧૩.	વાસણ	ફ્લોરીંગ, પ્લાસ્ટિકના બારી-બારણા, પશ્ચિમી ઢબનું મકાન બાંધવું નહીં.	૨) ફ્લોરીંગમા લીંપણ કે લાકડું વાપરી શકાય. ૩) બારી-બારણાં લાકડાનાં વાપરવા, મકાન દેશી પદ્ધતિનું બાંધવું, ઘરમાં ખુલ્લો ચોક રાખવો. રાંધવા માટે માટી કે પિત્તળના. પાણી રાખવા માટે તાંબાના તથા જમવા માટે કાંસા-પિત્તળના વાસણો વાપરી શકાય.
૧૪.	થેલી - રમકડાં - ડબ્બા વિ.	પ્લાસ્ટિકની થેલી, રમકડાં, ડબ્બા, બરણી વિ. કોઈપણ જાતની વસ્તુ પ્લાસ્ટિકની વાપરવી નહીં. (તમે વાપરીને નાંખી દીધેલી પ્લાસ્ટિકની વસ્તુઓ ગાય વિ. પ્રાણીઓ ખાઈ જાય છે અને અંતે મૃત્યુ પામે છે.)	કાપડની થેલી જ વાપરવી, બજારમાં જતી વખતે ઘરેથી લઈને જવું. રમકડાં ગામના સુથાર પાસે લાકડાના બનાવડાવી લેવા.
૧૫.	મનોરંજન	મનોરંજન માટે ટીવી, વિડિયો, રેડિયો, વિડિયો ગેઈમ્સ વાપરવા નહીં, ક્રિકેટ વિ. વિદેશી રમતો રમવી નહીં. (સંસ્કાર અને આરોગ્યનો વિનાશ નોંતરે છે)	રામલીલા વિ. ધાર્મિક તેમજ સાંસ્કૃતિક નાટકો - કાર્ય-ક્રમો, સાંસ્કૃતિક નૃત્યો વિ. દેશી રમતો રમવી.
૧૬.	રાચરચીલું ફર્નિચર	સ્ટીલ - એકેલીક - ફોર-માઈકા, સનમાઈકા ફેવી-	ભારતીય પરંપરા મુજબનું લાકડાનું રાચરચીલું બનાવી

૧૭.	બળતણ	કોલ, પ્લાયવુડ વિ. વાપરવાઓ નહીં. વિદેશી ઢબના ફર્નિચર, બેઠક- વ્યવસ્થા, પલંગ વિ. બનાવડાવવા નહીં. રાંઘણગેસ, કેરોસીનનાં સ્ટવ	શકાય તથા પરપરાંગત બેઠક, કબાટો, સુવા માટે ઢોલીયા વિ. સ્થાનિક સુથાર પાસે બનાવડાવી શકાય.
૧૮.	દવા અને સારવાર	એલોપથી, હોમિયોપેથી, નેચરોપેથી દવા કે સારવાર લેવી નહિ.	આયુર્વેદમાં જણાવ્યા મુજબ દિનચર્યા, ઋતુચર્યાનું પાલન કરવું જેથી રોગ ન આવે. તેમ છતાં, ક્યારેક કોઈ રોગ આવે તો શુદ્ધ આયુર્વેદિક દવાઓ નિષ્ણાત વૈદ્યરાજની સૂચના અનુસાર લેવી.
૧૯.	કેળવણી	લોર્ડ મેકોલેએ દેશી અંગ્રેજો તૈયાર કરવા માટે ઘડેલી શિક્ષણપ્રથા	ઋષિ-મુનિઓએ બતાવેલી સ્ત્રીઓની ૬૪ કળા અને પુરુષોની ૭૨ કળા આધારિત ધર્મની અવિરુદ્ધ શિક્ષણપ્રથા.
૨૦.	લોન અને બચત	વિદેશી બેંકો, દેશી બેંકો કે સહકારી મંડળીઓ	ગામનાં સારા પ્રતિષ્ઠિત અને ધર્મપ્રિય શરાફોને વ્યાજે થાપણ આપવી કે લોન લેવી.
૨૧.	રાજ્ય વ્યવસ્થા	લોકશાહી, પ્રમુખશાહી કે સામ્યવાદ આધારિત રાજ્યવ્યવસ્થા	પ્રાચીન ભારતની જાજવલ્યમાન રાજાશાહી રાજ્યવ્યવસ્થા (રાજાને માથે શાસ્ત્રોનાં જ્ઞાતા અને અત્યંત નિસ્પૃહી સંતો હતા, તેના કારણે તે સંતશાહી રાજ્યવસ્થા બની રહેતી હતી.)
૨૨.	ન્યાય	સિવિલ કોર્ટ, હાઈકોર્ટ, સુપ્રીમ કોર્ટ, લોક અદાલત	સમાજનાં જ્ઞાતિનાં આગેવાનો પંચો વગેરે નીમવા અને તેમની પાસે

૨૩.	રાત્રિ ઉજાસ	લાઈટ, બલ્બ વગેરે ગેસબત્તી, કેરોસનનાં ફાનસ	ન્યાય કરાવવો. દીવેલનાં દીવા પ્રગટાવવા, વધુ પ્રકાશની જરૂર હોય તો મશાલનો ઉપયોગ થઈ શકે.
૨૪.	જોડાં	બાટા, લીબર્ટી, લાખાની વગેરે કંપનીઓનાં તેમજ પશ્ચિમી ઢબનાં બુટ- ચંપલ વગેરે	દેશી ઢબની મોજડી, ચંપલ વગેરે કુદરતી રીતે મરી ગયેલાં ઢોરનાં ચામડાંનાં પહેરી શકાય.
૨૫.	કૌટુંબિક	નાનું કુટુંબ-વિભક્ત કુટુંબ	સંયુક્ત કુટુંબમાં રહેવું, મોટું + ગુણી કુટુંબ તે સુખી કુટુંબ.

નોંધ: રોજબરોજનાં વ્યવહારમાં વિવિધ પ્રકારની અનેક ચીજ-વસ્તુઓની જરૂર પડતી હોય છે, જેમાં વિકલ્પ ન મળે ત્યારે સો (૧૦૦) વર્ષ પહેલાં કઈ વસ્તુ કેવી પદ્ધતિથી વાપરતાં હતાં તે વડીલોને પૂછી લેવું અને તે મુજબ જરૂરિયાત પૂરી કરી લેવી. બીજું કે આ મુજબનું પરિવર્તન રાતોરાત શક્ય ન બને તો પણ ધીમી અને મક્કમ ગતિથી આ દિશામાં આગળ વધવું, કારણ કે આ જ એકમાત્ર કલ્યાણનો માર્ગ છે, અને સાચા સુખનો માર્ગ છે.

