

विलुप्ति की कगार पर गोह

नरेंद्र देवांगन

दक्षिण पूर्व एशिया में गोह के कुछ अंगों का मांस तो खाया ही जाता है, इसके साथ ही वाद्य यंत्रों से लेकर जादुई खेल सामग्री के निर्माण में भी इनके विभिन्न अंगों का उपयोग किया जाता है। असल में एशियाई लोग इतनी बड़ी संख्या में गोह को पकड़कर बेचते हैं तथा चोरी छिपे इनका निर्यात करते हैं कि इस जीव के लुप्त होने की आशंका होने लगी है। कितने ही क्षेत्रों में इनकी संख्या या तो बहुत कम हो गई है या ये प्रायः लुप्त हो चली हैं।

श्रीलंका और भारत से लेकर फिलीपाइन्स द्वीप समूह और इंडोनेशिया तक गोहों की करीब 30 प्रजातियां पाई जाती हैं। मलेशिया के लोग इन्हें बियावाक कहते हैं और चीनी लोग चार टांगों वाला सांप। ये अपने खूंखारपन, विशाल आकार (तीन-तीन मीटर तक लंबे), छिछड़ा खाने की आदत तथा पालतू मुर्गे-मुर्गियों का शिकार करने के लिए कुख्यात हैं। गोह का मांस फिलिपाइन्स द्वीप समूह के मिंडोरो टापू के मैंगयन जैसे कुछ कबीलों के लोगों का मुख्य भोजन है। इसका मांस तैयार करने के लिए पहले इसे बंद बर्तन में थोड़े से पानी में देर तक उबाला जाता है, या झंझरी पर भूना जाता है या सामान्य तरीके से उबाला या तेल डालकर भूना जाता है। कहीं-कहीं इसे भाप से भी पकाया जाता है या इसका शोरबा तैयार किया जाता है। शहरों में गोह का मांस आम घरेलू रसोई में भी तैयार किया जाता है। यह जलपान गृहों में भी उपलब्ध है। कहीं-कहीं गोह को इगुआना भी कहते हैं जो इस प्रजाति का सही नाम नहीं है। गोह का मांस रेशेदार होता है, लेकिन सख्त नहीं। अनेक रेस्तरां इसका पतला सूप बनाकर परोसते हैं, जिसमें कुछ मांस के कतले और सब्जियां भी होती हैं। फिलिपाइन्स में एक कटोरा सूप करीब 10 रुपए में मिल जाता है। लेकिन मलेशिया में उतना ही सूप 30 रुपए का मिलता है।



जलचर गोह का मांस स्वास्थ्य की दृष्टि से बहुत गुणकारी समझा जाता है, इसी कारण ज़्यादा खाया जाता है। गोह की पाचन शक्ति बड़ी ज़बरदस्त होती है और हड्डी तक को पचा सकती है। इसलिए यह कहा जाता है कि इसे खाने वाले की पाचन शक्ति भी ज़बरदस्त हो जाएगी।

इसी प्रकार की एक धारणा यह भी है कि गोह का मांस कामोद्दीपक होता है, क्योंकि गोह एक साथ बड़ी संख्या में अंडे देती है। बुरी तरह ज़ख्मी हो जाने पर भी गोह बड़ी देर तक जीवित रहती है। इस आधार पर यह माना जाता है कि इसमें निरोग करने की ऐसी शक्ति है जो इसका मांस खाने वाले को भी हासिल हो सकती है, विशेषकर हृदय और लिवर की व्याधियों के मामले में।

चीनी जड़ी-बूटियों की दुकानों पर पीलिया की रामबाण औषधि के रूप में इसी गोह के पित्ताशय को सुखाकर बेचा जाता है। इसके अलावा गोह की चर्बी को पिघलाकर इसके तेल में जड़ी-बूटियां और कुछ मसाले मिलाकर एक लेप तैयार किया जाता है, जिसका उपयोग जोड़ों के दर्द तथा गठिया की दवा के रूप में तथा छूत वाले चर्म रोगों में मरहम के तौर पर किया जाता है। गोह के नवजात बच्चों से एक विलक्षण टॉनिक तैयार किया जाता है। इन बच्चों को पिंजरो में बंद कर दिया जाता है और उन्हें पानी तो दिया जाता है पर खाना नहीं। ऐसा तब तक किया जाता है जब तक कि उनकी अंतड़ियों का भीतरी हिस्सा एकदम साफ न हो जाए। इसके बाद उन्हें जड़ी-बूटियों, सुगंधियों और अल्कोहल के एक टिंक्चर में

डुबा दिया जाता है। यह द्रव कांच की खूबसूरत शीशियों में भरकर अफारा दूर करने की दवा के रूप में बेचा जाता है।

जलचर गोह के काटने से अक्सर संक्रामक रोग हो जाते हैं। शायद इसीलिए कहीं-कहीं इसे ज़हरीला समझा जाता है। श्रीलंका की लोक कथाओं के अनुसार, गोह का प्रयोग हत्या के लिए किया जाता था। एक जीवित गोह आग के ऊपर लटका दी जाती थी। जबकि दूसरी गोह को बांधकर तीन दिन तक भूखा रखा जाता। उसे आग में सांस लेने के लिए मजबूर किया जाता था। कहा जाता है कि लटकी हुई गोह से प्राप्त तेल की एक बूंद ही आदमी को मौत के घाट उतार सकती है। गोह की खाल का उपयोग प्राचीन काल से ढोल मढ़ने और बैजो जैसे बाजों के निर्माण में किया जाता रहा है। अब तो ज़्यादातर खालें अत्यधिक विकसित उद्योगों में खप जाती हैं जहां उनसे बेल्ट, जूते, हैंडबैग और बटुए तैयार किए जाते हैं। हाल के वर्षों में 20 लाख से अधिक खालों का व्यापार हुआ। इनके मुख्य उपभोक्ता जापानी, अमरीकी तथा युरोपवासी हैं। गोह अब सजावट की सामग्री भी बन गई है। इसकी हज़ारों खालों में रूई भरकर और कांच की आंखें जड़कर उन्हें प्रति वर्ष सैलानियों को बेचा जाता है।

मलेशिया की गोह आम तौर पर चीनियों द्वारा पकड़ी जाती हैं। पेनांग में एक किसान गोहों को पकड़ने का ही काम करता है। वह इन्हें 200 एकड़ के नारियल और खजूर एवं ताड़ के बागान में इधर-उधर फैली गंदे पानी की नालियों में पकड़ता है। उसके पास गोह पकड़ने का सरकारी परमिट है जिसके लिए उसे हर साल 19.50 डॉलर फीस देनी पड़ती है। इसके अलावा वह बागान के मालिक को भी वार्षिक शुल्क देता है। परमिट के अनुसार वह साल में एक नियत संख्या में ही गोहें पकड़ सकता है जिसका वह प्रायः उल्लंघन करता है क्योंकि कोई जांच-पड़ताल नहीं होती। गोह का कुछ मांस उसके परिवार में खप जाता है, बाकी वह बेच देता है। इसके साथ ही वह

गोह का तेल, खालें और पित्ताशय भी बेचता है।

गोह व्यापार की श्रृंखला में शिकारी के बाद अगला व्यक्ति संग्राहक होता है जो अपने क्षेत्र में गोह पकड़ने वाले तमाम लोगों से खालें खरीदता है। वह इन लोगों को वित्तीय सहायता भी देता है और शिकार का प्रशिक्षण भी देता है। उसके बाद आता है खालों का दलाल जो सामान्यतः किसी बड़े शहर में होता है और अजगर तथा मगरमच्छ जैसे सरीसृपों की खालों का कारोबार करता है। उसके पास काफी बड़ा स्टॉक भी होता है। उदाहरण के तौर पर, कोलकाता में 34 लाइसेंसशुदा खाल व्यापारियों के गोदामों में ऐसे जंतुओं की 30 लाख से भी ज़्यादा खालें हैं। इनमें जलचर छिपकलियों की दो विशेष प्रजातियों - इंडियन और यलो मानीटर - की खालें भी हैं जिनके लुप्त होने की आशंका है।

खालों के व्यापारी के बाद विदेशी चर्मशोधक कारखानों और निर्माताओं का नंबर आता है, जो हर माह हज़ारों खालें खरीदते हैं। पिछले कुछ वर्षों में सिर्फ चार महानगरों - लंदन, पेरिस, रोम और टोक्यो - में ही हर साल गोह की लगभग साढ़े तीन करोड़ रुपए की खालों का आयात हुआ। गोह की खालों के मुख्य निर्यातक देश हैं इंडोनेशिया, फिलिपाइन्स और मलेशिया। बहुत से एशियाई देशों ने हाल में गोहों के निर्यात को सीमित कर दिया है। भारत तथा श्रीलंका में तो और भी कठोर कानून लागू हैं। इन दोनों देशों में गोहों को पूरा संरक्षण प्राप्त है। यह धंधा इतना मुनाफे का है कि तमाम कानूनों के बावजूद कुछ देशों में अनाधिकृत रूप से कारोबार चलता रहता है।

जंगली गोहों को पकड़ने के मुकाबले उनको अपने यहां पालना ज़्यादा आसान है, और इससे होने वाले भारी मुनाफे को ध्यान में रखकर लोग इस क्षेत्र में दिलचस्पी लेने लगे हैं। कोई ठोस कदम न उठाए गए तो मनुष्य द्वारा शिकार करते रहने से एक दिन ऐसा भी आ सकता है जब इस प्राचीन जीव का सर्वथा लोप ही हो जाए।

(स्रोत फीचर्स)