Coppersmith Barbet - કંસારો

ઉનાળાની બપોરે ઝાડમાંથી આવતો ‘ટુક... ટુક... ટુક’ એવો અવાજ સાંભળ્યો હોય તો એ અવાજ છે કંસારાનો. ‘ટુક... ટુક’ એવા કંઠને લીધે સૌરાષ્ટ્રમાં તે ‘ટુક...ટુક’ નામે પણ ઓળખાય છે. આપણે ત્યાં વાસણના વેપારીને ‘કંસારો’ કહે છે. કંસારો વાસણ ટીપતી હથોડીના ‘ટપ-ટપ’ અવાજ જેવું જ ગાય છે, તેથી જ તો તે ‘કંસારો’ કહેવાય છે.

ઘાસ જેવા લીલા રંગવાળું અને ભરાવદાર શરીર ધરાવતું આ પંખી બહુ સુંદર દેખાય છે. તેનું કદ કાબરના કદથી સહેજ નાનું છે. તેનું પેટ પીળું છે અને માથા ઉપર તથા ગળે લાલ મખમલ જેવો પટ્ટો છે. લાલ, પીળા અને લીલા રંગથી આ પંખી બહુ શોભે છે, પહેલી નજરે તો એ કોઈ દેવલોકનું કે કાશ્મીરનું પંખી લાગે. તે ઊડે છે ત્યારે ટૂંકી પૂંછડીને લીધે તેનું શરીર ત્રિકોણાકાર લાગે છે. તેનું હિન્દી નામ છોટા ‘બસંતા’ અને અંગ્રેજી નામ Coppersmith Barbet છે.

વડ, પીપળા કે તેના કુળનાં બીજાં વૃક્ષોમાં કંસારો રહે છે, પછી એ ઝાડ વગડામાં હોય કે શહેરની મધ્યમાં. કંસારાને રહેવા માટે કશો વાંધો નથી. બુલબુલ, હરિયલ, કાબર વગેરે પંખીઓ સાથે તે પેપડાંની ઉજાણી કરે છે. પેપાં કે ટેટાં પાકે ત્યારે ઝાડ પર સામટાં પંખીઓ જોવા મળે, એમાં કંસારો પણ

લાલ, પીળા અને લીલા રંગથી આ પંખી બહુ શોભે છે, પહેલી નજરે તો એ કોઈ દેવલોકનું કે કાશ્મીરનું પંખી લાગે

હોય છે. વળી, વીજળીના તાર પર પણ તે બેઠેલો જોવા મળે છે. તે વડ, પીપળા કે તેના કુળનાં બીજાં વૃક્ષોનાં ફળો ઉપરાંત જીવાત પણ ખાય છે અને બચ્ચાં નાનાં હોય ત્યાં સુધી તેને ભોજનમાં જીવાત જ આપે છે. તેથી તે વૃક્ષનું જીવાતથી કુદરતી રીતે રક્ષણ કરનારું પંખી છે.

ચકલીથી થોડી મોટી કાયા ધરાવતું અને ભરાવદાર શરીરને લીધે ઠીંગુજી જેવું દેખાતું આ પંખી ફાગણથી જેઠ મહિનામાં માળો બનાવે છે. મોટા ભાગે શેમળા કે સરગવા જેવા પોચાં ઝાડની સડી રહેલી ડાળમાં તે દર કરીને માળો બનાવે છે. દર જમીનથી બહુ ઊંચું હોતું નથી. માળો અંદરથી ખરબચડો હોય છે. તેમાં સામાન્ય રીતે ત્રણ ઈંડાં હોય છે. જેનો રંગ

પંખી લોક

★ પ્રવીણ સરવૈયા

ચળકાટ વિનાનો ધોળો હોય છે. પોચું લાકડું ન મળે તો તે પોતાની જાડી, મજબૂત અને અણીદાર ચાંચથી કઠણ લાકડામાં કાણું પાડીને દર બનાવે છે. નર-માદા બંને સાથે મળીને દર બનાવે છે.

પાંખાળી ઊધઈ કે ઊડતાં જીવડાં દેખાય તો કંસારો તેમને પકડવા ડાળી પરથી ઊડીને કઢંગી રીતે તરાપ

મારે છે. ઝાડની ઊંચી ડાળીને છેડે બેસીને તે બોલે છે. બોલતી વેળા તે મોઢું જુદી-જુદી દિશાઓ તરફ ફેરવ્યા કરે છે. તેથી આપણને જલદી દેખાતો નથી. બનતાં સુધી બપોરને વખતે જ તેનો અવાજ સંભળાય છે. સાંજ પડે એમ તે મૂંગો થઈ જાય છે. તેઓ સંપૂર્ણપણે વૃક્ષચારી હોવાથી જમીન પર ઊતરતાં દેખાતાં નથી. પક્ષીઓના સૌથી સુપરિચિત અવાજોમાં કંસારાના અવાજનો પણ સમાવેશ થાય છે.

બીજો એક બદામીશિર કંસારો Brown-Headed Barbet જે ‘મોટો લીલો કંસારો’ નામે પણ ઓળખાય છે, તે ગુજરાતનાં ઉત્તર-પૂર્વ-દક્ષિણના જિલ્લાઓનાં જંગલોમાં જોવા મળે છે. તે સામાન્ય રીતે જંગલનો વાસી છે. તેના કુ...ત્રુ... કુ...ત્રુ... એવા અવાજથી જંગલ-આખું ગાજી ઊઠતું હોય છે. આ ઉપરાંત પણ ત્રીજો સફેદ ગાલ કંસારો White-Cheeked Barbet છે. જે ‘નાનો લીલો કંસારો’ નામે ઓળખાય છે, તે ડાંગના જંગલોમાં જોવા મળે છે.

કંસારો તેનાં રંગીન પીંછાંથી ખૂબ મનોહર લાગે છે. તેનાં પીંછાંની ભાત સુંદર તો હોય જ છે, પણ સાથોસાથ તેને ઉપયોગી પણ છે. પક્ષીનાં પીંછાનો રંગ તેની આસપાસના પર્યાવરણ સાથે ભળી જાય છે, તેથી પીંછાંના પોશાક વડે તેનું રક્ષણ થાય છે.

કેટલીક વાર ચમકતા કે ભડકીલાં રંગો દુશ્મનની આંખને આંજી દે છે અને એ રીતે પણ તેનો બચાવ થઈ જતો હોય છે. આમ, પંખીઓની દુનિયા ઘણી અજાયબ છે.

મરઘીના પેટમાં કેવી રીતે બને છે ઈંડું?

મરઘીનું ઈંડું બહારથી જેટલું સાધારણ દેખાય છે, તેના બનવાની પ્રક્રિયા એટલી જ રસપ્રદ અને વૈજ્ઞાનિક હોય છે. ઘણા લોકો વિચારે છે કે, ઈંડું સીધું મરઘીના પેટમાં બની જાય છે, જ્યારે એવું નથી. હકીકતમાં ઈંડું મરઘીના પ્રજનન તંત્રમાં અલગ-અલગ તબક્કાઓમાંથી પસાર થઈને તૈયાર થાય છે. આ આખી પ્રક્રિયામાં હોર્મોન્સ, પોષક તત્ત્વો અને કેટલાય જૈવિક અંગો મળીને કામ કરે છે.

એક સ્વસ્થ ઈંડું આપનારી મરઘીના શરીરમાં લગભગ દર 24થી 26 કલાકમાં એક નવું ઈંડું બની શકે છે. જો મરઘી સ્વસ્થ હોય, તેને પૂરતું પોષણ મળે અને પ્રકાશનો સમય યોગ્ય હોય, તો આ પ્રક્રિયા સતત ચાલતી રહે છે. ખાસ વાત એ છે કે, બજારમાં મળતાં મોટાભાગના ઈંડાં ફર્ટીલાઈઝેશન વગરના હોય છે. સૌથી પહેલાં બને છે જરદી: ઈંડું બનવાની શરૂઆત મરઘીના અંડાશયથી થાય છે. અંડાશયમાં ઘણા નાના-નાના અંડકોષો હાજર હોય છે. આમાંથી એક અંડકોષ ધીમે-ધીમે વિકસિત થઈને જરદીનું રૂપ લે છે. જરદીમાં ચરબી, પ્રોટીન, વિટામિન અને અન્ય પોષક તત્ત્વો જમા થાય છે, જે ભવિષ્યમાં પીંછાંવાળા બચ્ચાના વિકાસ માટે ઊર્જાનો સ્ત્રોત બની શકે છે. જ્યારે

જરદી પૂરી રીતે તૈયાર થઈ જાય છે, ત્યારે તે અંડવાહિનીમાં પ્રવેશ કરે છે. અહીંથી જ ઈંડાનું અસલી નિર્માણ શરૂ થાય છે. સૌથી પહેલાં જરદીની ચારેય તરફ ઈંડાનો સફેદ ભાગ એટલે કે આલ્બ્યુમિન બને છે. આ જ સફેદ ભાગ જરદીને સુરક્ષા અને વધારાનું પોષણ પૂરું પાડે છે. અંડવાહિનીના આગળના ભાગમાં ઈંડાની ચારેય તરફ બે પાતળા પટલ બને છે. આ પછી ઈંડું ગર્ભાશય જેવા ભાગમાં, જેને Shell Gland પણ કહેવામાં આવે છે, ત્યાં પહોંચે છે. અહીં લગભગ 18થી 20 કલાક દરમિયાન ઈંડા પર કેલ્શિયમ કાર્બોનેટ (Calcium Carbonate)નું મજબૂત પડ ચડે છે, જેનાથી કડક કવચ તૈયાર થાય છે. જો મરઘીના ખોરાકમાં કેલ્શિયમની ઊણપ હોય, તો ઈંડાનું કવચ પાતળું કે નબળું હોઈ શકે છે. શું દરેક ઈંડામાંથી બચ્ચું નીકળી શકે? ના. જો ઈંડું બનતા પહેલાં મરઘીનો સંપર્ક મરઘા સાથે થયો નથી, તો ઈંડું અનિષેચિત (Unfertilized) હોય છે. આવા ઈંડાંમાંથી ક્યારેય બચ્ચું નીકળતું નથી અને આ જ ઈંડાં સામાન્ય રીતે બજારમાં ખાવા માટે વેચવામાં આવે છે. જ્યારે નિષેચિત ઈંડાંને યોગ્ય તાપમાન પર સેવવામાં આવે ત્યારે જ બચ્ચાનો વિકાસ શરૂ થાય છે. એક ઈંડું બનવામાં કેટલો સમય લાગે છે? વૈજ્ઞાનિકોના જણાવ્યા અનુસાર, એક આખું ઈંડું બનવામાં સરેરાશ 24થી 26 કલાકનો સમય લાગે છે. ઈંડું મૂક્યાના થોડા સમય પછી જ મરઘીના શરીરમાં આગામી ઈંડું બનવાની પ્રક્રિયા ફરીથી શરૂ થઈ જાય છે. આ જ કારણ છે કે, સારી નસલની કેટલીય મરઘીઓ લગભગ રોજ એક ઈંડું આપી શકે છે.