

ನವಣೆ

ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಇಂದು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ನವಣೆ 2ನೇ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ. ಆಂಧ್ರ ಪ್ರದೇಶ, ತೆಲಂಗಾಣ, ಕರ್ನಾಟಕ, ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ, ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ತೆನೆಗಳು ಜಡೆಯಂತೆ ಇಳಿಬಿದ್ದು, ಗಾಳಿಗೆ ತೊನೆಯುವಾಗ ನರಿ ಬಾಲದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಇಂಗ್ಲಿಷ್‌ನಲ್ಲಿ 'ಫಾಕ್ಸ್ ಟೈಲ್ ಮಿಲ್ಲೆಟ್' ಎಂಬ ಹೆಸರು. ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ ಕಾಳುಗಳು ಚಿನ್ನದಂತೆ ಫಳಫಳ ಹೊಳೆಯುತ್ತವೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಮತ್ತು ಇತರೆ ಅಕ್ಕಡಿ ಬೆಳೆಗಳ ಜೊತೆ ಮಿಶ್ರಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆದರೆ, ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯಬೆಳೆ. ಜಡೆನವಣೆ, ಹಾಲುನವಣೆ, ಕೆಂಪುನವಣೆ, ಕರಿನವಣೆ, ಎಡೂರು ನವಣೆ ಮುಂತಾದ ಅವಾರ ತಳಿವೈವಿಧ್ಯವಿದೆ.



ಶಾಸ್ತ್ರದ ಪುರಾವೆಗಳು ಮಾಲಿ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬಂದಿವೆ.

ಪ್ರಪಂಚದ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ನವಣೆಯದು. ಚೀನಾ ನಾಗರಿಕತೆ ವಿಕಾಸದಲ್ಲಿ ನವಣೆಯ ಪಾತ್ರ ದೊಡ್ಡದು. ನೂರಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ತಳಿಗಳು ಇದರಲ್ಲಿವೆ. 'ಹಸಿರು ನವಣೆ'ಯು ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸಲಾದ ನವಣೆ ಕುಟುಂಬದ ಪೂರ್ವಿಕ. ಕ್ರಿ.ಪೂ. 8000 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ನವಣೆಯ ಬಳಕೆ ಆರಂಭವಾಯಿತು.

ಊದಲು ಪುಟ್ಟ ದೇಶವಾದ ಜಪಾನಿನಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದೆ. ಕೆಲವು ದಾಖಲೆಗಳು ಮಧ್ಯ ಏಷ್ಯಾ ಮೂಲದ ಊದಲು ಜಪಾನ್, ಕೊರಿಯಾ ಮತ್ತು ಚೀನಾದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲು ಶುರುವಾಯಿತು ಎನ್ನುತ್ತವೆ. ಇದರ ಒಂದು ತಳಿಯು ಭಾರತದಲ್ಲಿ

ಬೆಳೆಯಲಾಯಿತು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ನಮಗೆ ಅಷ್ಟೇನೂ ಪರಿಚಿತವಲ್ಲದ 'ಫೋನಿಯೋ' ಸಿರಿಧಾನ್ಯವು ಪಶ್ಚಿಮ ಆಫ್ರಿಕಾ ಮೂಲದ್ದಾದರೆ, 'ತೆಫ್' ಎಂಬುದು ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದ ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಪುಟ್ಟ ಧಾನ್ಯ. ಇನ್ನು ನಮ್ಮ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರವಾದ ರಾಗಿಯ ಮೂಲದ ಬಗ್ಗೆ ಗೊಂದಲಗಳಿವೆ. ಕೆಲವು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಪೂರ್ವ ತಾಂಜಾನಿಯಾ ರಾಗಿಯ ಮೂಲ ಎಂದರೆ, ಇನ್ನು ಕೆಲವು ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದ ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳು ಎನ್ನುತ್ತವೆ. ಇತಿಹಾಸ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿಯೇ ಆಹಾರವಾಗಿ ಇದು ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದಿತು.

ಭಾರತ ನಾಲ್ಕು ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಮೂಲ

ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ 12 ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಕುಟುಂಬಗಳಿವೆ.

ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕರ ಹುಟ್ಟು ಭಾರತವೇ ಆಗಿದೆ. ಹಾರಕ, ಕೊರಲೆ, ಸಾವೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ಜಾತಿಯ ಮುಳ್ಳು ನವಣೆ ಈ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಗೆ ಪಾತ್ರವಾಗಿವೆ. ಕೊರಲೆಯ ಮೂಲವಂತೂ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದು ನಿಲ್ಲುವುದು ವಿಶೇಷವೂ ಹೌದು, ಹೆಮ್ಮೆಯೂ ಹೌದು.

ಹಾರಕವು 3000 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿಗೆ ಬಳಸಲು ಶುರುವಾಯಿತು. ಅಂದರೆ ಬುದ್ಧನಿಗಿಂತಲೂ 500 ವರ್ಷ ಹಿಂದೆಯೇ ಜನರು ಹಾರಕವನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂದಾಯಿತು. ಹಾರಕದ ಒಂದು ಕಾಡು ತಳಿಯು ಆಫ್ರಿಕಾದಲ್ಲಿಯೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಸಾವೆಯು ಭಾರತದ ಎಲ್ಲಾ ಸ್ಥಳೀಯ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಇದರ ಕಾಡು

ಸಜ್ಜೆ ಧಾನ್ಯ



ಸಿಕಿಯಾ ಎಂಬ ಕಾಡು ರಾಗಿ

ನೋಡಲು ಥೇಟ್ ಕಾಡು ರಾಗಿಯಂತೆ ಕಾಣುವ ಸಿಕಿಯಾ ನಿರ್ಲಕ್ಷಿತ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ. ಕಾಡುಹುಲ್ಲಿನ ಪ್ರಭೇದ. ಮಧ್ಯ ಪ್ರದೇಶದ ಬೈಗಾ ಸಮುದಾಯದ ಜನರು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅತಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು, ಆದರೆ ಕಾಳುಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾತ್ರ ಕಠಿಣ. ಕಾಳುಗಳ ಗಾತ್ರ ಕಿರಿದಾಗಿದ್ದು, ಕೊಯ್ಲು ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರವಾಗಿರುವ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವುದು ಬಲು ಕಷ್ಟ. ಸೂಕ್ತ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಸಿಕಿಯಾ ಈಗ ಬಹುತೇಕ ಕಣ್ಣರೆಯ ಹಂತ ತಲುಪಿದ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ಧಾನ್ಯದ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸುವುದು ತುರ್ತು. ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶ ಭದ್ರತೆಗೂ ಇದು ಸಹಕಾರಿ. ಸಿಕಿಯಾದ ಹುಲ್ಲು ಬಲು ಮೃದು; ಜಾನುವಾರುಗಳು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಹುಲ್ಲಿನ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಸಿಕಿಯಾವನ್ನು ಪಶುಪಾಲಕರು ಬೆಳೆಸಬಹುದು. ಮಳೆ ವೈಪರೀತ್ಯಕ್ಕೆ ತಾಳಿಕೊಳ್ಳುವ ಗುಣವಿದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಮಾಹಿತಿ ಹೊರ ಜಗತ್ತಿಗೆ ತಿಳಿಯುತ್ತಿದೆ.

ಹೀಗೆ ನಮ್ಮ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಭಂಡಾರ ಅಡಗಿದೆಯೋ!