



ಸಿಕ್ಕಿಯಾ ಕಾಡು ರಾಗಿಯೊಂದಿಗೆ ಆದಿವಾಸಿ ಮಹಿಳೆಯರು

ತಳಿಯಾಗಲೀ ಅಥವಾ ಹುಲ್ಲಿನ ರೂಪವಾಗಲೀ ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಇದರ ಮೂಲ ಭಾರತವೆಂಬುದು ನಿಶ್ಚಿತ. ಶ್ರೀಲಂಕಾದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬಹುಶಃ ಭಾರತದಿಂದಲೇ ಸಾವೆ ಬೀಜಗಳು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಪ್ರಸಾರವಾಗಿರುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿವೆ.

ಇನ್ನು, ಕೊರಲೆಯು ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿ, ಇಲ್ಲಿನ ದ್ರಾವಿಡ ಮೂಲ ನಿವಾಸಿಗಳಿಂದ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಾ, ಪೂರ್ವ ಇತಿಹಾಸದ ನಂತರ ಭಾರತದ ಇತರ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ವ್ಯಾಪಿಸಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತವೆ ಅಧ್ಯಯನಗಳು. ಕ್ರಿ.ಪೂ. 3ನೇ ಶತಮಾನದ ಆಸುಪಾಸು ಇದರ ಬಳಕೆ ಆರಂಭವಾಗಿರಬಹುದು. ಇದರ ಕಾಡು ತಳಿಗಳು ಈಗಲೂ ಕಾಡು-ಮೇಡು ಹಾಗೂ ನಮ್ಮ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಳೆಯಂತೆ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಭಾರತ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಅಮೆರಿಕದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕೊರಲೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. 1915ರ ಸುಮಾರಿನಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೀಜಗಳು ಅಮೆರಿಕೆಗೆ ತಲುಪಿವೆ. ಅಲ್ಲಿ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಎಲ್ಲೋ ಹುಟ್ಟಿ, ಎಲ್ಲಿಗೋ ಬಂದವು

ಶಿಲಾಯುಗದಿಂದ, ಉಳುಮೆ ಯುಗದವರೆಗೂ

ಆಫ್ರಿಕಾ ಮತ್ತು ಏಷ್ಯಾದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನವಿತ್ತು. ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿ, ಬಿಸಿಲು-ಚಳಿಗೆ ತಾಳಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯುವ ಅವುಗಳ ಗುಣವೇ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ. ಜಗತ್ತಿನ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ, ಅಂದರೆ ಭಾರತ, ಮೆಕ್ಸಿಕೊ, ಚೀನಾ ಮತ್ತು ಆಫ್ರಿಕಾಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚ್ಯವಸ್ತುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನನ ಮಾಡುವಾಗ ದೊರೆತಿರುವ ಹಳೆಯ ಸಸ್ಯ ಉಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಬೀಜ, ಸಿಪ್ಪೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳೂ ಇವೆ.

ಬರಗು ಮತ್ತು ನವಣೆಗಳು ಚೀನಾದಿಂದ 'ರೇಷ್ಮೆ ಮಾರ್ಗ' (ಸಿಲ್ಕ್ ರೂಟ್) ಹಾಗೂ ಸಮುದ್ರದ ಮೂಲಕ ಜಗತ್ತಿನ ವಿವಿಧ ಖಂಡಗಳಿಗೆ ಪಯಣಿಸಿವೆ. ವಲಸೆಗಾರರು, ಕುರಿ, ದನಗಾಹಿಗಳು, ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ವರ್ತಕರು, ಪ್ರವಾಸಿಗರೇ ಈ ಬೀಜಗಳ ಪ್ರಸಾರಕರು. ಕ್ರಿ.ಪೂ. 1ನೇ ಶತಮಾನದ ಕೊನೆಗೆ ಇವು ಪಶ್ಚಿಮ ಯೂರೋಪ್ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯ ಯುರೇಶಿಯಾ ತಲುಪಿವೆ.

ಕ್ರಿ.ಪೂ. 3ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಈಜಿಪ್ಟಿನ ಜನರು ಸಹಾರಾ ಮರುಭೂಮಿ ಪ್ರಾಂತ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ಕಲಿತಿದ್ದರು. ಗ್ರೀಕ್ ಇತಿಹಾಸಕಾರ ಹೆರೊಡೋಟಸ್ (ಕ್ರಿ.ಪೂ. 485-420) ತನ್ನ ಬರವಣಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಪರ್ಷಿಯನ್ನರು

ಮತ್ತು ಗ್ರೀಕರು ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ಪ್ರಸ್ತಾಪಿಸಿದ್ದಾನೆ.

ದಾಖಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಉಲ್ಲೇಖ

ಪುರಾತತ್ವ ಉತ್ಖನನಗಳಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಪಳೆಯುಳಿಕೆಗಳು ದೊರೆತಿರುವಂತೆಯೇ ಜಗತ್ತಿನ ಅನೇಕ ದಾರ್ಶನಿಕರು, ಕವಿಗಳು, ಇತಿಹಾಸಕಾರರು, ಪ್ರವಾಸಿಗರು ಈ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಬೈಬಲ್ಲಿನ ಹಳೆಯ ಒಡಂಬಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ (Ezekiel 4:9) ರೊಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಚೀನಾದ ಹಲವು ದಾಖಲೆಗಳಲ್ಲಿ, ಜನಪದ ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಧಾನ್ಯಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ.

ಯಜುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಮೂರು ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು 'ಪ್ರಿಯಾಂಗವ' (ನವಣೆ), 'ಆನವ' (ಬರಗು) ಮತ್ತು 'ಶ್ಯಾಮಕ' (ಊದಲು) ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿ, ಕಂಚು ಯುಗದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಬಳಕೆ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿತ್ತು ಎನ್ನಲಾಗಿದೆ.

'ಸುಶ್ರುತ ಸಂಹಿತೆ'ಯಲ್ಲಿ (ಕ್ರಿ.ಪೂ. 600-500) 'ಧಾನ್ಯ ವರ್ಗ', 'ಕುಧಾನ್ಯ ವರ್ಗ' ಮತ್ತು 'ಸಮಿಧಾನ್ಯ ವರ್ಗ' ಎಂದು ವಿಂಗಡಿಸಿ,



ಸಾವೆ

ಭಾರತ ಮೂಲದ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ. 'ಸಾವೆ' ಎಂತಲೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಾವೆಯನ್ನು ಕುಸುವಿ (ಹದವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ) ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಅಕ್ಕಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಬಳಕೆಗೆ ಶ್ರೇಷ್ಠ. ಕುಸುವಿದ ಸಾವಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ಉದುರಾಗುತ್ತದೆ, ಒದಗುತ್ತದೆ, ಮೊಸರು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಉಂಡರೆ ಅದರಂಥಾ ತಂಪು ಆಹಾರ ಮತ್ತೊಂದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಊಟ ಮಾಡಿದವರ ಅನುಭವದ ಮಾತು. ಕರಾವಳಿ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಸಾವೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಿರುಗುವ ನುಣುಪಾದ ಕಾಳುಗಳುಳ್ಳ ಸಾವೆಯನ್ನು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಕಂಪನಿಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ.