

Hvorfor har de antatte Secale montanum-forløperne større variasjon i kromosomer fra cereale, to translokasjoner, og hvorfor er cereale x montanum F1 hybrider semi-sterile? Hos hvete, bygg og havre derimot, er hvert par av ville- og kulturarter like m.h.t. kromosomer og fullt interfertile. Pollineringsystemet hos rug og den splittende relasjonen mellom cereale og montanum krever også en forklaring. Den sansynlige forløperen for ugras- og kulturcereal-komplekset er toårig Secale montanum. Stedet for utviklingen av cereale-komplekset kan være sentralområdet for Secale montanum; Armenia og Anatolia (Zohary 1971 257). Men en tilsvarende utvikling har trolig også skjedd med ugrasrug, som har fulgt med som forurensning, ved de andre kornslagenes ekspansjon til Nord-Europa. De ville og primitive artene bør kunne undersøkes på det molekylære området. Kromosomparene og deres rekombinasjonsprosess mellom villrug og kulturrug er særlig interessant. Befruktningens biologi er mer kompleks enn tidligere antatt, men dette kan utredes, om det ikke allerede er gjort. De ville og primitive artene, samt svedjeringen, har bedre kvalitative kornproteiner enn dagens kulturrug (Kranz 1973). De har en større andel oppløselige fibre og inneholder mindre gluten. Svedjeringen har en større variasjon av smaksstoffer, og den har en medisinsk effekt, som bl.a. styrking av immunforsvaret og demping av allergier, konf. Oralmat. Finnene mener at den også har positiv effekt ved prostatakreft. Det ser ut til at rugen ble domestisert flere steder, uavhengig av hverandre og til ulike tider. Kulturrugens utvikling har skjedd i det kaldere klima i Nord-Europa, og tilsvarende prosesser har skjedd i fjellområdene i Sørøst-Europa, Nordre Kaukasus og Sentral-Asia (Khush 1963 60-71).

Eldste rugpollen i Finland er datert 2.170 f.Kr. (Ahokas 2009 20). Rugkorn er her funnet arkeologisk i emmerhvetete fra 500 e.Kr. Emmerhvetete ligner rug og dens overvintring som toårig vekst økte med den lysere sommeren her nord. Men den mer hardføre rugen tok etter hvert overhånd og ble foredlet og foretrukket som matvekst.

Sykdommer kan også ha desimert hveten til fordel for rugen, og emmerhveten ble utkonkurrert av rugen før vikingetiden. Törking av rugen ute, og derpå videre törking og sterilisering av sopp og annet utøy i ria, samt skaking av kornbånda for tresking på gulvet, skilte det beste såkornet ut ved skakingen. Finsk juureinen ble foretrukket langt utenfor Finlands grenser i middelalder og nyere tid. Den ble regnet for å være dobbelt så effektiv, og derfor ble den dobbelt betalt.

År 1757 skriver Johan David Cneiff om hvordan landbruket kan støttes i Österbotten (Ahokas 2009 44); ”Thet är bekant, at then så kallade Wasa – Rågen, som til större delen torde wara upkjöpt af the öfrige orterne i Österbotten, är öfwer hela Swerige ganska begärlig til Sädes – Råg, såsom then öfwer alt bepröfwade aldrabästa, och medelst sina långa och kubbiga Korn, efter skörden, i Spann aldraymrigaste gifwande, och til sålunda drygaste, som til kärnan största, och til tyngden mäst wägande Rågen, emot Swänsk Råg, thår han blifwit utsädd, och wägd emot then ordinaira, som i samma orter har wäxt. - - - Ty jag frucktar ej at beskyllas för ett ogrundat heller oskäligt Förslag, emedan man ej bör utså mera än en half Tunna af den förra på et helt Tunnlands åker, som altså kommer på ett och thet samma uth, om man på samma åkers widd hade utsådt en hel Tunna Swensk Råg, efter wanligheten. Det är och bewisligt, at man i Östergötland, efter 1 Tunnas utsäde på 2ne Tunnlands åker, af wärckeligen Finsk, så kallad Hållola / heller och grof och frödd Wasa / Råg, har med glädje fådt uppsjära på väl brukad och dijkad Jord, 30 til 40, och wäl flere Tunnor, strid och härlig Råg: Hwilken dock i tredje utsädet gemenligen går ut, och bör ymsas, om giörligit woro at det beqwämligare kunde skje, ifrån ofwannämde Finska orter”.

Rugen har en sopp-,fiende“, Claviceps purpurea; antonild, melldröye, mutterkorn, hungerkorn, bockhorn, hahenspore, rukkitungal, tungaltera, tungalpea, nøgitera, nøgipea og ergøt blant mange navn. Disse soppene produserer giftige alkaloider, blant flere andre ergotaminer. Jeg kan ikke forklare dette bedre enn lektor Harry