



ಜ. 22ರ ಸಂಚಿಕೆಯ 'ಚೆನ್ನಡಿ'
'ಹ್ವಾಯ್, ನಾವ್ ಕ್ವಾಟದವರೂ ಹೌದು,
ಕುಂದಾವುದವರೂ ಹೌದು' ಕೇಳಿ...
ಸವಿತಾ ಮಾಧವ ಶಾಸ್ತ್ರಿ ಅವರ ಧ್ವನಿಯಲ್ಲಿ

ಪಾಡ್‌ಕಾಸ್ಟ್ ಕೇಳಲು
ಕ್ಯೂಆರ್ ಕೋಡ್
ಸ್ಕ್ಯಾನ್ ಮಾಡಿ.



ಧಾರವಾಡ ಪೇಢಾ ಸವಿದು ನೋಡಾ...

ವಿಶಿಷ್ಟ ಸ್ವಾದದಿಂದ ದೇಶ-ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾನ ಗಳಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ
ಪೇಢಾ, ಭೌಗೋಳಿಕ ಮಾನ್ಯತೆಯನ್ನೂ ಹೊಂದಿದೆ.

■ ಗಣೇಶ ವೈದ್ಯ

'ಧಾರವಾಡ ಪೇಢಾ'ವನ್ನು ನೀವೂ
ಸವಿದಿರಬಹುದು. ಸವಿದವರು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ
ಸವಿಯಬೇಕು ಎನ್ನುವ, ಸವಿಯದವರು, ಈ
ಲೇಖನ ಓದಿ ಮುಗಿಸುವ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಒಮ್ಮೆ
ರುಚಿ ನೋಡೇಬಿಡಬೇಕು ಎಂದು ಬಯಸುವ
ಸ್ವಾದ ಅದು...

ಧಾರವಾಡದಲ್ಲಿ ಜನ್ಮತಳೆದ
ಪೇಢಾ ಕರ್ನಾಟಕ ಮಾತ್ರವೇ ಅಲ್ಲ,
ಗೋವಾ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಸೇರಿದಂತೆ
ಹಲವು ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ತನ್ನ ಸ್ವಾದವನ್ನು
ಉಣಬಡಿಸುತ್ತ ಸಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಜನರ
ಸುಮಧುರ ಕ್ಷಣಗಳ ಭಾಗವಾದ ಈ
ಸಿಹಿಯು 'ಜಿಬಿ ಟ್ಯಾಗ್' (ಭೌಗೋಳಿಕ
ಗುರುತು) ಪಡೆದ ಪ್ರಪ್ರಥಮ ಆಹಾರ
ಪದಾರ್ಥ ಎಂಬ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆಗೆ 2007-08ರ
ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರವಾಯಿತು.

ಹಾಲು-ಸಕ್ಕರೆ ಹದವಾದ
ಸಂಯೋಜನೆಯೇ 'ಧಾರವಾಡ ಪೇಢಾ'.
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಉರುಳಾಡಿ, ಮೈಗೆಲ್ಲ ಸಿಹಿ
ಮೆತ್ತಿಕೊಂಡ ಅಡಿಕೆ ಗಾತ್ರದ ಈ ಪೇಢಾದ
ಸವಿಯನ್ನು ಬಲ್ಲವನೇ ಬಲ್ಲ.

ಪೇಢಾ ಹುಟ್ಟಿದ್ದು ಹೇಗೆ?: ಈ ಪೇಢಾ
ಶುರುವಾದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಕೆದಕಿದರೆ,
ಅದು ನಮ್ಮನ್ನು 19ನೇ ಶತಮಾನಕ್ಕೆ
ಕರೆದೊಯ್ಯುತ್ತದೆ. ಶತಮಾನದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ
ಈಗಿನ ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶದ ಉಣ್ಣುವೊದಲ್ಲಿ
ಪ್ಲೇಗ್ ರೋಗ ಕಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದಾಗ
ಅಲ್ಲಿಂದ ವಲಸೆ ಬಂದ ಕುಟುಂಬವೊಂದು
ಧಾರವಾಡದಲ್ಲಿ ನೆಲೆ ನಿಂತಿತು. ಆ
ಕುಟುಂಬದ ರಾಮ್ ರತ್ನ ಸಿಂಗ್
ರಾಕುರ್ ಅವರು ತಯಾರಿಸಿದ ಪೇಢಾ,
ಮುಂದೆ 'ಧಾರವಾಡ ಪೇಢಾ' ಎಂಬ
ಹೆಗ್ಗುರುತು ಪಡೆಯಿತು. ಅವರ ಮಗ ಬಾಬು
ಸಿಂಗ್ ರಾಕುರ್ ಅವರು ಧಾರವಾಡದ
ಲೈನ್ ಬಜಾರ್‌ನಲ್ಲಿನ ಮಳಿಗೆಗೆ ತಮ್ಮ

■ ಸಿದ್ಧಗೊಳ್ಳುವುದು ಹೀಗೆ...

ಪೇಢಾ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬೇಕಿರುವುದು
ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಮಾತ್ರ. ಹಾಲು
ಪೇಢಾ ಆಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗಲು
ಕನಿಷ್ಠ 6 ಗಂಟೆ ಬೇಕು. ಹಾಲನ್ನು
ಕಾಯಿಸುವ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ
ಬಿಳಿ ಖೋವಾ ಉತ್ಪಾದನೆ
ಆಗುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ
ಹುರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಅದು ಕಂದು
ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಬಳಿಕ ಒಂದು
ಗಂಟೆ ಆರಲು ಬಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ
ಹುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಅದು
ಪೇಢಾ ಕಟ್ಟುವ ಹದ ಹಾಗೂ ಸ್ವಾದಕ್ಕೆ
ಬರುತ್ತದೆ. ಪೇಢಾ ಕಟ್ಟಿ, ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ
ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೊರಳಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ.
ಒಂದೆರಡು ಗಂಟೆ ಒಣಗಿಸಿದ ಬಳಿಕ
ಅದು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್‌ಗೆ ಸಿದ್ಧಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ಉದ್ಯಮವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿದರು. ಮುಂದೆ ಅದು
'ಲೈನ್ ಬಜಾರ್ ಪೇಢಾ' ಎಂದೂ ಸ್ಥಳೀಯರ
ಬಾಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಾರ ಪಡೆಯಿತು.

ಬಾಯಲ್ಲಿಟ್ಟರೆ ಕರಗುವ ಪೇಢಾ
ಮಾಡುವ ಪರಿ ಸುಲಭವಲ್ಲ. ಹದದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾದರೂ ಮನಸಿಗೊಪ್ಪುವ ಮೂಲ
ರುಚಿ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಧಾರವಾಡ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ
ಗೌಳಿ ಜನಾಂಗದವರು ಪೋಷಿಸುತ್ತಿದ್ದ
ಎಮ್ಮೆಗಳ ಹಾಲಿನಿಂದ ಈ ಪೇಢಾ ತಯಾರಿಕೆ
ಆರಂಭವಾಗಿತ್ತು ಎಂಬ ಪ್ರತೀತಿ ಇದೆ.
ಕುಟುಂಬವು ತನ್ನ ಪಾಕವಿಧಾನದ ರಹಸ್ಯವನ್ನು
ಆರು ತಲೆಮಾರುಗಳಿಂದ ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು
ಬಂದಿದೆ. ಧಾರವಾಡದಲ್ಲಿಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಖ್ಯಾತಿ
ಪಡೆದಿರುವುದು ಬಾಬು ಸಿಂಗ್ ರಾಕುರ್
ಪೇಢಾ ಹಾಗೂ ಮಿಶ್ರಾ ಪೇಢಾ. ಈಗ ಈ
ಕುಟುಂಬಗಳು ಕವಲುಗಳಾದರೂ ಪೇಢಾ
ಪರಂಪರೆ ನಿರಂತರವಾಗಿದೆ.

ಅಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ವಿನ್ಯಾಸದ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ,
ಸ್ವರಣೆ, ತಾಳ್ಮೆ, ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಜತನದಿಂದ
ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಗೆ ಉಗುಳುವ
ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು, ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಬಳಸದ
ಕಾರಣ ಇವು ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿಯೂ ಆಗಿವೆ.

■ ವಿಶೇಷ ಪರಂಪರೆ

ಧುರಿಗಳಂತೆ ಅವುಗಳ ಪರಂಪರೆಯೂ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ.
ಮುಸ್ಲಿಂ ಸಮುದಾಯದ ಮನೆಗೆ ಸೊಸೆಯಾಗಿ
ಬರುವವರಿಗಷ್ಟೇ ಧುರಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕಲೆ
ಹೇಳಿಕೊಡಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದು ಪರಂಪರಾಗತವಾಗಿ
ನಡೆದುಕೊಂಡುಬಂದಿತ್ತು. ತಮ್ಮ ಮನೆಯ
ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಮದುವೆಯಾಗಿ, ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ
ಹೋಗುವುದರಿಂದ ಈ ಕಲೆಯನ್ನು ಕಲಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.
ಆದರೆ, ಈಗ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯದವರೂ ಈ
ಕೌಶಲಯುತ ಕಾಯಕದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.

ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ: ನವಲಗುಂದ ಧುರಿಗಳನ್ನು
ನೆಲಹಾಸು, ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಮಾಡಲು, ಚೌಕಾಬಾರ
ಆಟವಾಡಲು, ಗೋಡೆ, ಟೇಬಲ್, ಸೋಫಾ
ಮೇಲೆ ಆಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಧಾರ್ಮಿಕ
ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಲ್ಲೂ ಪ್ರಧಾನ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆಯುತ್ತವೆ.
ದೇಶದಲ್ಲೆಡೆ ಇರುವ ಕಾವೇರಿ ಎಂಪೋರಿಯಂನ
ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಧುರಿಗಳಿಗೆ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ.
ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಇವು ಪ್ರಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿವೆ.
ಆಕರ್ಷಣೀಯ ವಿನ್ಯಾಸ, ಬಣ್ಣ, ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ
ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವುದರೊಂದಿಗೆ ಅವುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ
ಮಹತ್ವವೂ ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

■ ವಿಜಯಪುರದಿಂದ ನವಲಗುಂದದವರೆಗೆ...

16ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬಹುಮನಿ ಸುಲ್ತಾನರ
ಆದಿಲ್ ಶಾಹಿ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ವಿಜಯಪುರದಲ್ಲಿ
ಧುರಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆದಿಲ್ ಶಾಹಿ
ಹಾಗೂ ವಿಜಯನಗರ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯದ ಯುದ್ಧದ
ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಲಾವಿದರು ನವಲಗುಂದಕ್ಕೆ
ವಲಸೆ ಬಂದರು ಎಂದು ಕೆಲವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.
ವಿಜಯಪುರದಿಂದ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಮದುವೆಯಾಗಿ ಬಂದ
ಮಹಿಳೆಯೊಬ್ಬರು ನವಿಲಿನ ಕುಣಿತಕ್ಕೆ ಮನಸೋತು,
ತಾನು ಕಲಿತಿದ್ದ ಧುರಿಗಳ ನೇಯ್ಗೆಯಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು
ಮೂಡಿಸಿದಳು. ಹೀಗೆ, ಧುರಿಗಳ ಪರಂಪರೆ
ಸಾಗಿಬಂದಿತು ಎಂದು ಇನ್ನೂ ಕೆಲವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.