



ರುಚಿ ಭಾಳ ನೋಡಾ ಪಕೀರಪ್ಪನ ಪೇಡಾ



ಪಕೀರಪ್ಪ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಯುವಕ ವಿಶ್ವನಾಥ ಪಲ್ಲೇದ.

ಬಾಗಲಕೋಟ ಜಿಲ್ಲೆಯಾದ್ಯಂತ ಪೇಡಾದ ರುಚಿ, ಘಮಲು ಹರಡಿದೆ. ಇದೀಗ ರಾಜ್ಯದ ನಾನಾ ಭಾಗಗಳಿಗೂ ಪಸರಿಸುತ್ತಿದೆ. 40 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಪಕೀರಪ್ಪನವರು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿಯ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ಅದರಂತೆ ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಅಧಿಕ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಜ್ಯದ ನಾನಾ ನಗರಗಳಿಗೆ ಪಾರ್ಸಲ್ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

★ ಚಿತ್ರ ಲೇಖನ: ಶಿ.ಗು.ಹಿರೇಮಠ ಕೂಡಲಸಂಗಮ

ಪೇಡಾ ಹೆಸರು ಕೇಳಿದರೆ ಸಾಕು ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರುರೂತ್ತೆ. ರುಚಿರುಚಿಯಾದ ಪೇಡಾ ತಿನ್ನಲು ಯಾರಿಗೆ ತಾನೇ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ. ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಹಿಡಿದು ವಯೋವೃದ್ಧರಾದಿಯಾಗಿ ಪೇಡಾ ತಿನ್ನದವರಿಲ್ಲ. ಬಾಗಲಕೋಟೆಯ ಹಳೆ ಬಜಾರಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಫಕೀರಪ್ಪನ ಪೇಡಾದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವೇ ಬೇರೆ. ಸುಮಾರು ನಲ್ವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವ ಪೇಡಾ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾದ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥ.

ಯುವಕ ವಿಶ್ವನಾಥ. ಬಸವರಾಜ. ಪಲ್ಲೇದ ಅವರು ಬಿ.ಕಾಂ ಪದವಿ ಪೂರೈಸಿದ ನಂತರ ತಮ್ಮ ಅಜ್ಜ ಫಕೀರಪ್ಪನವರು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಫಕೀರಪ್ಪ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿಯನ್ನು ಮುನ್ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬಾಗಲಕೋಟೆ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿವಿಧ ಪಟ್ಟಣ ಹಾಗೂ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಪಕೀರಪ್ಪನ ಪೇಡಾ ಸವಿಯದವರಿಲ್ಲ. ಬಾಗಲಕೋಟೆ ಜನತೆ ತಮ್ಮ ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಫಕೀರಪ್ಪ ಪೇಡಾ ಕೊಟ್ಟು ಗೌರವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪಕೀರಪ್ಪ ಪೇಡಾ ನೀಡಿದರೆ ತುಂಬಾ ಗೌರವಿಸಿದಂತೆ ಎಂಬ ಭಾವನೆ ನೆಲೆಯೂರಿದೆ. ಅಷ್ಟೊಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿದೆ. ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ, ನಾಮಕರಣ, ಗೃಹ ಪ್ರವೇಶ, ನಿಶ್ಚಿತಾರ್ಥ, ಮದುವೆ ಹಾಗೂ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಂತೂ ಮುಂಗಡವಾಗಿ ತಿಳಿಸಿದರೆ ನಿಮಗೆ ಪೇಡಾ ಲಭ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಪ್ರತಿ ನಿತ್ಯ 40 ರಿಂದ 50 ಕೆ.ಜಿ. ಪೇಡಾ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ವಿಶೇಷ ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದರಿಂದ ಎರಡು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಪೇಡಾ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗಸ್ಟ್ 15ರ ಮುನ್ನಾ ದಿನ ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಲ್ 25 ಕೆ.ಜಿ ಪೇಡಾ ಮಾರಾಟವಾಗಿದೆ. ಅತ್ಯಧಿಕ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವ ಪೇಡಾ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದಿಂದ ತನ್ನದೇ ಆದ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ. ನಾಗರ ಪಂಚಮಿಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಉಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ರೂಢಿಯಿದೆ. ಕೆಲವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ



ಪೇಡಾ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವ ವಿಶ್ವನಾಥ ಅವರ ತಾಯಿ ಶಕುಂತಲಾ, ಸಹೋದರಿ ಶೃತಿ.