ತಯಾರಿಸದೇ ಪಕೀರಪ್ಪ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿಗೆ ಹೋಗಿ ವಿವಿಧ ಸಿಹಿ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಾರೆ.

'ಪೇಡಾ ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಜೊತೆಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಜಿಲೇಬಿ, ಖಾರಾಬುಂದಿ, ಸೇವ್‌ಖಾರ, ಲಡಗಿಉಂಡಿ, ಮಸಾಲಾಖಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೂ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ' ಎನ್ನುವ ಬಸವರಾಜ ಪಲ್ಲೇದ. 'ನಮ್ಮ ಅಜ್ಜನವರು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿಯನ್ನು ಮುನ್ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಸ್ವಾವಲಂಬಿ ಜೀವನ ನಡೆಸಬೇಕೆಂಬ ಬಯಕೆಯಿಂದ ನಾನು ಸರ್ಕಾರಿ ನೌಕರಿ ಕಡೆ ಮುಖ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲೆ ತೃಪ್ತಿ ಹೊಂದಿದ್ದೇನೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಕೆಲಸಗಾರ ಜೊತೆ ತಾಯಿ ಶಕುಂತಲಾ, ಸಹೋದರಿ ಶೃತಿ ಪಲ್ಲೇದ ಕೈ ಜೋಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಂದೆ ಬಸವರಾಜ ಅವರ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹದಿಂದ ಇಂದು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿದೆ ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಾಜಿ ಶಾಸಕ ವೀರಣ್ಣ ಚರಂತಿಮಠ ಅವರಿಗೆ ಪಕೀರಪ್ಪನ ಪೇಡಾ ಎಂದರೆ ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟ. '30 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಪೇಡಾ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದು, ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ಅದರ ಸವಿ ಇನ್ನೂ ಹದವಾಗಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಜೈನಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಗವಿಮಠ ಎಂಬ 70ರ ಅಜ್ಜಿಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳು ಕೊನೆಯ ಆಸೆಯನ್ನು ಕೇಳಿದಾಗ 'ನನಗೆ ಫಕೀರಪ್ಪನ ಪೇಡಾ ತಂದ ಕೊಡ್ರಿ, ತಿಂದು ಸಾಯ್ತಿನಿ' ಎಂದಳಂತೆ. ಅದರಂತೆ ಅವಳ ಆಸೆ ಈಡೇರಿ ಒಂದು ವಾರಕ್ಕೆ ಅಜ್ಜಿ ನಿಧನವಾದಳೆಂದು ಮೊಮ್ಮಗಳು ಶೈಲಾ ವಸ್ತ್ರದ ನೆನೆಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಪಕೀರಪ್ಪ ಪೇಡಾ ಎರಡು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ವಿಶ್ವನಾಥ ಅವರ ಚಿಕ್ಕಪ್ಪ ನಿಂಗರಾಜ ಪಲ್ಲೇದ ಅವರದೂ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿ ಇದೆ. ಬಾಗಲಕೋಟೆಯ ಹಳೆ ಬಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಬಂದು ಪಕೀರಪ್ಪ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿ ಎಂದರೆ ಸಾಕು ನಿಮಗೆ ಪೇಡಾ ಸಿಗುತ್ತದೆ. 10 ಕೆ.ಜಿ. ಪೇಡಾ ತಯಾರಿಸಲು ಒಂದು ಗಂಟೆ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಾಣಲಿ ಇಟ್ಟು ಸಕ್ರಿ. ಖೋವಾ ಹಾಕಿ ಕೆಂಪಗೆ ಆಗುವವರೆಗೆ ತಿರುಗಿಸಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ಬಾಣಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ ಉಂಡಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಸುಮಾರು 40 ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಪಕೀರಪ್ಪನವರು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಪೇಡಾ ಅಂಗಡಿಯ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ಅದರಂತೆ ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಅಧಿಕ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಜ್ಯದ ನಾನಾ ನಗರಗಳಿಗೆ ಪಾರ್ಸಲ್ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಮುಂಚಿತವಾಗಿಯೇ ಅವರಿಗೆ ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಿದರೆ ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸಕ್ಕೆ ಪೇಡಾ ಬಂದು ತಲುಪುತ್ತದೆ. ವಿಶ್ವನಾಥ ಅವರ ಮೊಬೈಲ್ ಸಂಖ್ಯೆ 9036575552 ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ. ನೀವೊಮ್ಮೆ ಬಾಗಲಕೋಟೆಗೆ ಬಂದರೆ ಪಕೀರಪ್ಪನ ಪೇಡಾ ರುಚಿ ಸವಿಯಲು ಮಾತ್ರ ಮರೆಯದಿರಿ. ■

ಕರ್ನಾಟಕ ಸಹಕಾರಿ ಎಣ್ಣೆಬೀಜ ಬೆಳೆಗಾರರ ಮಹಾಮಂಡಳಿ ನಿಯಮಿತ, ಬೆಂಗಳೂರು
ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಎಣ್ಣೆಬೀಜ ಒಕ್ಕೂಟ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ । ರಾಯಚೂರು । ಚಿತ್ರದುರ್ಗ
ಬೆಂಗಳೂರು, ಫೋ. 080-25550268, 25583061, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ: ಫೋ. 0836-2371167, ರಾಯಚೂರು : ಫೋ. 08532-238626, ಚಿತ್ರದುರ್ಗ: ಫೋ. 08194 - 228786
Online Orders : www.esafal.co.in
www.kof.co.in