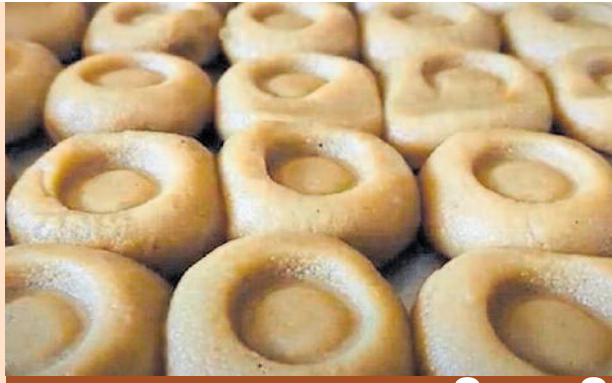




ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯ

ದೂಧ್ ಪೇಡಾಗಳಲ್ಲಿ  
ಐನಾಪುರ ಪೇಡೆಯ ಸಿಹಿ  
ಮತ್ತು ಸವಿ ಎರಡೂ  
ಮರೆಯಲಾಗದು. ದೇಸಿ  
ಎಮ್ಮೆಯ ಹಾಲನ್ನು,  
ಕುದಿಸಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಚಕ್ಕೆ  
ಪುಡಿಯ ಘಮದೊಂದಿಗೆ  
ಕುಂದಾದಂತೆ ಮಾಡಿ, ಪೇಡೆ  
ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ತಿಂದವರಿಗೇ  
ಗೊತ್ತಿದರ ರುಚಿ.



# ಐನಾಪುರ ಪೇಡೆ ರುಚಿ ನೋಡೆ...



‘ತುಟೀಲೆ ತಿನ್ನಬೇಕು’ ಪೇಡೆ ಅಂದ್ರ  
ಐನಾಪುರ ಪೇಡೆ, ಒಂದು ತಿಂದ್ರ  
ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಬೇಕು. ಕೂಸಿಗೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಸಾಕ  
ಆಗುದಿಲ್ಲ.. ಮಂದಿನಡು, ಒಂದು ಪೇಡೆ  
ಇಟ್ಟೊಂಡು ಹೋಗಿರು, ಹಿಂಗ ಪೇಡೆಯ ಹೆಗ್ಗಲಿಕೆ  
ಹೇಳ್ತಾ ಹೇಳ್ತಾ ಜನರಿಗೆ ದಣವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.  
ದಣವಾದರೂ ಊಟಕ್ಕೆ ಮೊದಲೊಂದು,  
ಆಮೇಲೊಂದು ಪೇಡೆ ತಿಂದರೆ ಮುಗೀತು, ಔತಣ  
ಸಂಪನ್ನವಾದಂತೆ.

ಇದು ಬೆಳಗಾವಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಐನಾಪುರದ  
ಪೇಡೆಯ ಕತೆ. ಕಡುಕಂದು ಬಣ್ಣದ  
ನಾಣ್ಯವೊಂದರ ಮೇಲೆ ಪೇಡೆ ಹೆಸರಿನ ಮುದ್ರೆ  
ಇರುತ್ತದೆ ಅಷ್ಟೆ. ಕಾಲು ಕೇಜಿಗೆ ಐದು ಪೇಡೆ  
ತೂಗುವ ಈ ಸಿಹಿಗೆ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು  
ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು  
ತುಸು ಚಕ್ಕೆಯ ಪುಡಿ ಮಾತ್ರ  
ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ  
ಹಾಲಿನ ಬಾಣಲೆ ಇಟ್ಟರೆ,  
ಹಾಲೆಲ್ಲವೂ ಮರಳಿಮರಳಿ  
ಮರಳಿನಂತಾಗುತ್ತದೆ.

ಉಕ್ಕೇರದಂತೆ ಕೈಯಾಡಿಸುತ್ತ  
ಇರಬೇಕು. ತಳ ಹೊತ್ತದಂತೆಯೂ  
ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.  
ಹಾಲು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕುಂದಾದಂತೆ  
ಆಗುವಾಗ ಉಳಿದ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನೂ  
ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮುಂದೆ  
ತಕ್ಕಡಿಯಿರುವಲ್ಲಿ, ದೊಡ್ಡದೊಂದು ಟ್ರೇನಲ್ಲಿ  
ಈ ಪೇಡೆಯ ಆಣ ಬರುತ್ತದೆ. ಅದರಿಂದ  
ಮುದ್ದಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಕಾಲು ಕೇಜಿ ತೂಗಿ,  
ಒಂದೊಂದು ಮುದ್ದೆಯನ್ನೂ ಸಾಲಾಗಿ  
ಪೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆರುವ ಮೊದಲೇ ಅದನ್ನು  
ನಾದಿ, ಮಿಡ್ಡಿ, ಉದ್ದುದ್ದ ಸುರಳಿಯಂತೆ  
ಸುತ್ತಿ, ಒಂದೇ ಸಮ ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ  
ಮುದ್ದೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಐದು ಬಿಲ್ಲೆಯಾಕಾರಗಳನ್ನು  
ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. 9 ಅಥವಾ 12 ಉಂಡೆ  
ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿಡುತ್ತಾರೆ.  
ಅವಕ್ಕೆ ಮುದ್ರೆ ಒತ್ತುವುದು ಒಬ್ಬರ ಕೆಲಸ.



■ ರಶ್ಮಿ  
ಚಿತ್ರಗಳು: ಗೋವಿಂದರಾಜ್ ಜವಳಿ



ಯಾಕೆದಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷ ರುಚಿ? ದೇಸಿ  
ಎಮ್ಮೆಗಳಿಗೆ ಭರಪೂರ ಹಸಿರು ಮೇವು,  
ಹಿಂಡಿ, ಸೇಂಗಾ ಹಿಂಡಿ,  
ಮೂಲಂಗಿ, ಕಬ್ಬಿನ  
ಸೋಗೆ, ಕಬ್ಬಿನ  
ದಂಟು, ಮೂಲಂಗಿ  
ಸೊಪ್ಪು, ಮತ್ತಿತರ  
ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮೇಯಲು  
ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿದಿನ  
ನಿಗದಿತ ದೂರದಲ್ಲಿ ಮೇಯಿಸಲು  
ಕರೆದೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದಷ್ಟು  
ಹೊತ್ತು ಈಜು ಹೊಡೆಯಬೇಕು, ಎಮ್ಮೆ  
ಹಂಗೆ ಕೆರೆಗೂ ಕರೆದೊಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಈಜಿ,  
ನಡೆದು, ತಿಂದ ಮೇವನ್ನು ಅರಗಿಸಿಕೊಂಡು  
ಹಾಲು ನೀಡಿದರೆ ಆ ಹಾಲಿಗೆ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚು ಎಂದು



ಶಿವಪ್ಪ ಚೌಗಲಾ

ಮಾಮಾ ಪೇಡೆಯ ಸಂಸ್ಥಾಪಕ ಗಿರಿಮಲ್ಲ ಶಿವಪ್ಪ  
ಚೌಗಲಾ ಅವರು ಹೇಳಿದ್ದರು. ಇದನ್ನು ಮಾಮಾ  
ಪೇಡೆ ಎನ್ನುವ ಬದಲು ಅವರು ಪ್ರಸಾದ ಎಂದೇ  
ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಯಾಕೆ ಲಭ್ಯವಿಲ್ಲ? ಪ್ರಸಾದವೆಂದಾಗ ಲಾಭದ  
ಆಸೆ ಮೂಡುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರಸಾದವೆಂದಾಗ  
ಶ್ರದ್ಧೆ ಭಕ್ತಿಯಿಂದ ತಯಾರಿ ಮಾಡ್ತೀವಿ.  
ವರ್ಷಗಳಿಂದಲೂ ಈ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಬಂದಿದೆ.  
ಇದು ಹೀಗೆಯೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆ  
ವಿಸ್ತಾರಗೊಳಿಸದಿರಲು ಇರುವ ಮೊದಲ

ಕಾರಣವೇ ಇದು. ಲಭ್ಯ ಇರುವ  
ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಪೇಡೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.  
ಉಳಿದಂತೆ ಪ್ರಚಾರದ ಹಂಗಿಲ್ಲ.  
ಆದರೆ ಒಮ್ಮೆ ತಿಂದವರು ಮತ್ತೆ  
ಮತ್ತೆ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.  
ಬೆಂಗಳೂರು, ಪುಣೆ, ಮುಂಬೈ  
ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ವಿದೇಶಗಳಿಗೂ ಜನರು  
ಕೊಂಡೊಯ್ಯುತ್ತಾರಂತೆ. ಹಾಲನ್ನು  
ಹದವಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿರುವುದರಿಂದ

ಹತ್ತು ದಿನಗಳಾದರೂ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ. ಹೆಚ್ಚು  
ಬೆಲೆಯನ್ನೂ ಇಟ್ಟಿಲ್ಲ. ಯಾರಾದರೂ ಮಳಿಗೆ  
ಇಡುವುದಾದರೆ, ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುವುದಾದರೆ  
ಸಹಕರಿಸುವುದಾಗಿಯೂ ಚೌಗಲಾ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

‘ಪ್ರಜಾವಾಣಿ’ಯ ಸಾಧಕರ ಪ್ರಶಸ್ತಿ  
ಪಡೆದಿರುವ ಚೌಗಲಾ ಅವರ ಬಳಿ ಸಾಕಷ್ಟು  
ಯಶಸ್ಸಿನ ಕತೆಗಳಿವೆ. ಒಮ್ಮೆ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಬೇಸತ್ತು,  
ದೇಶಾಂತರ ಹೋಗಬೇಕೆಂದು ಊರು ಬಿಟ್ಟು  
ಹೋದ ಚೌಗಲಾ ಅವರು ಇದೀಗ ಊರಿನ  
ಹೆಸರನ್ನೇ ದೇಶದಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಖ್ಯಾತಿಯಾಗುವಂತೆ  
ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಮಾನಸಿಕವಾಗಿ ಕುಗ್ಗದೇ  
ಬಂದ ಸಂಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸಿ, ಬದುಕು  
ಸಿಹಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ಅವರ  
ಕಿವಿಮಾತು. ಸಿಹಿಯಾದ ಪೇಡೆ ಬೇಕೆಂದರೆ  
ಐನಾಪುರದವರನ್ನು ಕೇಳಿ, ಮಾಹಿತಿಯನ್ನೆಲ್ಲ  
ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಜೊತೆಗೆ  
ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಬಗೆಯನ್ನೂ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

## ಸವಿ ಕರ್ನಾಟಕ

ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳಿಗೆ ಒಮ್ಮೆ  
ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳ  
ವಿಶೇಷ ರುಚಿಗಳನ್ನು  
ಪರಿಚಯಿಸುವ ಅಂಕಣ.  
ಆ ಸವಿಯ ಹಿಂದಿನ  
ಪರಂಪರೆ, ಪರಿಚಯ  
ಮತ್ತು ವಿಧಾನಗಳಿರುವ  
ಬರಹ.

