

# சரவணபவனின் இனிப்பு, சாப்பிடச் சாப்பிடப் பூரிப்பு

“சரவணபவன் ஸ்விட் சாப்ரலே தனி ருசி சார், தனி ரகம் சார்! நான்கு 100 வகைகளுக்கு அதிகமான ஸ்விட்கள் தயார் பண்ணுகிறோம்.

எங்க ஸ்விட்டை ஒரு வாரத்துக்கூட வைச்ச சாப்பிடலாம். கெட்டுப் போகாது. அந்த அளவுக்கு அக்கறையா சுத்தமா தயார் பண்ணுகிறோம்.”

இவ்வாறு சரவணபவன் சைவ உணவகத்தின் மேலாளர் பண்டியன் கூறுகின்றபோழுது நமக்கே நாவில் நீர் ஊறியது.

நானூம் என் நண்பரும் ஒரு நாள் பம்ரில் உள்ள சரவணபவனுக்கு போய்ந்ந்தோம். அங்கு பசும்பால் புரு காபி பிரமாதமாக இருக்கும்.

காபிக்கு ஆர்டர் கொடுத்து விட்டு காத்திருந்தோம். மாலை 3.30 மணி இருக்கும். கூட்டம் அதிகமில்லை. அப்போது மலாய்க்கார தம்பதியர் வந்தார்கள்.

பணம் கட்டும் இடத்தில் இருந்த ஒரு நபரிடம் என்னவோ பேசினார்கள். சரசரவென பணத்தை எண்ணிக்கொடுத்தார்கள். பின்னர் சினிமா பிவிட்டார்கள்.

இந்தச் சம்பவம் என் கவனத்தை ஈர்த்ததால் அந்த நபரிடம் மேலல் பேச்சுக் கொடுத்தேன். அவரிடம் பெயர் பண்டியன், சரவணபவன் மலேசியக் கிளைகளின் மேலாளர்.

மனிதர் காலில் சக்கரம் கட்டியிருப்பார் போலும் ப்ச்சாரில் கொஞ்ச நேரம், பெட்டாலிங் ஹெயாவில் போகும் நேரம். மஸ்ஜித் இந்தியாவில் கொஞ்ச நேரம் என இறக்கைக் கட்டிப் பறக்கிறார்.

இதுபெட்ட நேரத்தில் சரவணபவன் தயாரிக்கும் இனிப்புகள் பற்றிய ருசியான தகவல்களை மனமளவென கொட்டினார்.

“இப்ப எங்ககிட்ட பணம் கொடுத்துட்டுப் போனவங்க காறாங்கிலிருந்து வந்தவங்க. யோன வருஷம் நோன்புப் பெருநாளுக்கு இந்திய நண்டப் ஒருவர் எங்க கடை ஸ்விட் ஹோம்ஸ் இவர்களுக்கு அனுப்பியிருக்கார்.

எங்க ஸ்விட் அவங்களுக்கும் அவங்க பிள்ளைகளுக்கும் ரொம்ப பிடிச்சுப் போச்சு. அதனால் இந்த வருஷம் தயாரிக்கு இவர்களுடைய இந்திய நண்டங்களுக்கு ஹோம்ஸ் அனுப்ப எங்ககிட்ட ஆர்டர் கொடுத்து அதுக்கான பணத்தையும் கட்டிட்டுப் போய்ட்டாங்க” என்றார்.

இந்தியாவில் சரவணபவன் சைவ சாப்பிடு பிரசித்தம், இனிப்பு வகையும் பிரபலம். இப்போது மலேசியா உட்பட வெளிநாடுகளில் எல்லா இனமக்களையும் ஈர்த்து வருகிறது.

“முந்திரப் பருப்பு, பாதாம் பருப்பு, பிஸ்தா பருப்பு இவற்றை வச்சுத் தாங்க நாங்க ஸ்விட் தயார் பண்ணோம். இதுவென்று அல்லவாவுக்கு பெரிய வரவேற்பு இருக்குதாம்.”

ஹனி லட்டுன்னு புதுசா ஒன்றை அறிமுகப்படுத்தி இருக்கிறோம். முந்திரி பருப்பு, பிஸ்தா பருப்பு, பாதாம் பருப்பு, இதோட தேய் கலந்து ஊற வச்சு லட்டு செய்தோம். இதை ரொம்பப் பெரு விரும்பிச் சாப்பிட்டுறாங்க.

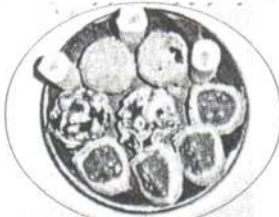
ஆரம்பத்தில் மலேசியாவில் இனிப்பு ரொம்ப சாப்பிடமாட்டங்க, இப்ப எங்க கடைக்கு சாப்பிட வர்றவங்கல்ல நிரையப் பேரு சாப்பிட்டு பின்னாடி பால் அல்லவா கொடுக்கன்னு கேட்டு வாங்கி சாப்பிட்டுறாங்க.

தமிழ்நாட்டில் இருந்து வர்றவங்க இங்க வந்து சாப்பிட்டு விட்டு அப்படியே இந்தியாவில் சாப்பிட்ட மாதிரியே இருக்குங்கன்னு பாராட்டுவாங்க.

அதுக்குக் காரணம் நாங்க



தரமான பொருட்களை வச்சு இனிப்புத் தயாரிக்கிறதான். எங்களோட ஸ்விட் மாஸ்டருக்கு 20 வருட அனுபவம். அவர் ஸ்விட் மட்டும்தான் போடுவார். வேறு எந்த வேலையையும் பார்க்க நாங்க விட மாட்டோம். பெரிய விழாக்களுக்கு

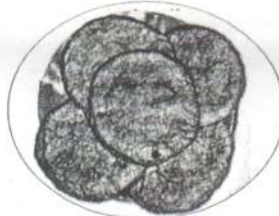


மொத்தமாக ஆர்டர் கொடுக்கிறாங்க. ஸ்டார் ஹோட்டல்களுக்கு எங்க ஸ்விட் போகுது. ஒரு தடவை எங்க கடை ஸ்விட்டை சாப்பிட்டு விட்டாங்கன்னா அடுத்த தடவை தானாகவே தேடி வந்துருவாங்க. நோன்புப் பெருநாள், சீனப்



பெருநாள், தீபாவளிக்கு பெரிய பெரிய ஆர்டர்கள் வரும். 2000 பேக்கெட் 3000 பேக்கெட் கூட தயார் பண்ணி அனுப்புவோம். 100 வெள்ளியில் இருந்து 500 வெள்ளி வரை ஹோம்ஸ் இருக்கு, விஜயி ஹோம்ஸ் என்று தயார் பண்ணி அனுப்பிறோம்.

இப்ப இருக்கிற விலை வாசியும்



பத்தி உங்களுக்கே நல்லாத தெரியும். நேத்து வித்த விலை இன்னைக்கு இல்லை. ஆனா, நாங்க அதே விலைக்குத்தான் விற்கிறோம், தயாரிப்புச் செலவு கூடினாலும், தரம் முக்கியம் பாருங்க. எந்தக் காரணம் கொண்டும் எங்க பொருளை யாரும் குறை சொல்லிவிடக் கூடாதுங்கிறதுல கவனமா இருக்கோம். முந்திரி பருப்பல செஞ்சு ஸ்விட் 60 வெள்ளிதான். மற்ற ஸ்விட்களை கலந்து வாங்கினா 55 வெள்ளிதான். 45 வெள்ளியிலிருந்து ஸ்விட் வகை கிடைக்குங்க.

இங்க முந்திரி ஸ்விட்ட்தான் அதிகமாக விற்பனை ஆகுது. ஸ்விட் மட்டுமல்ல, கார வகைகளும் நல்லா

விற்பனையாகுது.

காரத்தில் மிக்சர், முறுக்கு, சீர் முறுக்கு, தட்டை, சீடைன்னு 20க்கும் மேற்பட்ட வகைகள் இருக்கும். சீர் முறுக்கு கையாலே சுத்துறது. சராசரியா ஒரு நாளைக்கு 40 கிலோ வரைக்கும் மிக்சர் விற்பனையாகுது. நாங்க மிக்சர் செய்ய கடைவை வைத்தான் பயன்படுத்துறோம். கடலைப் பருப்பு வாங்கி அப்பவே அரைச்சு அப்பவே மிக்சர் செய்யிறோம். பழைய மாலைப் பயன்படுத்தினா மிக்சரின் கவை மாறிவிடும். அதிக நாட்களுக்கு வைத்துக் கொள்ள முடியாது.

மிக்சரையும் நாங்க சராசரி விலைக்குத் தான் கொடுக்கிறோம். கிலோ வெள்ளி 22.50. பொதுவாகப் பார்த்தா இது ரொம்பக் குறைவதான்.

தீபாவளிப் பண்டிகைக்கு அதிரசம் சிறப்பு வாந்த பலகாரம். அதை நாங்க செய்யிற முறையே தனி. அதிரசத்துக்கு சுத்தமான மாவை தயார் பண்ணி எல்லாம் சேர்த்து நன்றாக பிசைந்து வைத்துவிட்டுவோம். அது பதத்துக்கு வந்துவுன்னான் அதிரசம் கடுவோம். நாங்க சர்க்கரையைப் பயன்படுத்த மாட்டோம்.

இந்தியாவில் தயார் பண்ணுகிற ஸ்விட் சர்க்கரை கொஞ்சம் ஐஸ்லீயா இருக்கும். இங்க இனிப்பு அளவைக் குறைச்சிட்டோம்.

எங்க கடை இனிப்பு பண்டங்கள் உலக நாடுகள் பூராவும் பிரபலமாகிச்சுட்டு வருது. இந்தியாவை 25 கடைகள், இங்கிலாந்தில் 2, தாய்லா 5, மல்க்டை 1, சார்டா 1, கனடா 3, அமெரிக்கா 3, சிங்கப்பூர் 2, மலேசியா 3 என வளர்ந்துச்சுட்டே போகுது. அடுத்த வருஷத்தில் கிள்ளான்ல ஒரு கடை திறக்கப்போறோம்.

இந்த நாடுகளில் எல்லாம் எங்க ஸ்விட் அமோகமாக வித்துச்சுட்டு வருது. வெள்ளைக்காரங்க 100-150 மைலல் இருந்து கார்ல வந்து வாங்கிட்டுப் போறாங்கன்னா பார்த்துக்கங்களை.

நம்ம கடைச் சாப்பிட்ட எல்லா இனமக்களும் விரும்பிச் சாப்பிட்டுறாங்க. சாப்பாட, வத்தக்குழம்பு ரசம், மோர்னு தனித்தனியா கேட்டு வாங்கிச் சாப்பிட்டுறாங்க. வாடிக்கையாளர்களை நாங்க அன்போடு உபசரிக்கிறோம். வந்தவுடன் குளிர்ந்த நீர் கொடுக்கிறோம். அது நமது பண்போடு முதலில் கொஞ்சம் தண்ணீர் குடிச்சிட்டு சாப்பிட்டா தின்கல் வராது.

ஸ்விட் 5 கிலோவுக்கு மேல் ஆர்டர் கொடுத்தால் வீட்டுக்கு கொண்டு வந்து கொடுப்போம். இது ஒரு பத்து கிலோ மீட்டர் சுத்தான வகைகள்தான். இனிப்பு வகைகளை வாடிக்கையாளர்களின் விரும்பத்திற்கு ஏற்றவாறும் செய்து கொடுக்கிறோம். மலேசிய மக்கள் எங்களுக்கு ரொம்ப ஆதரவு இருக்காங்க. அவங்க மனம் கோணமா சேவை செய்யறது தான் எங்களோட முக்கிய கடமை.

இப்படி பண்டியன் கூறி முடித்து கொஞ்சம் இனிப்பை எடுத்துக் கவைக்கச் சொன்னார்.

அவர் பேச்சுக்கும் அவர் கொடுத்த ஸ்விட்டிற்கும் எந்த வேறுபாடும் இல்லை. திரண்டும் இனிப்போ இனிப்பு. சரவணபவன் இனிப்புகளை சாப்பிட்டு வெண்டும் என்ற ஆசை வந்துவிட்டதா? கீழ்க்காணும் முகவரியில் உள்ள ஏதாவது ஓர் உணவகத்திற்கு உடனே பூம்பூடுங்கன்.

52, Jalan Maarof, Bangsar, 59100

K.L, PH: 03-22871228,

1007, Selangor Mansion, Jalan Masjid India, 50100 K.L, PH: 03-

26983293,

7,52/2, Jalan Sultan, Petaling Jaya,

46200 K.L, PH: 03-79542755.