

சரவணபவனின் இனிப்பு, சாப்பிடச் சாப்பிடப் பூரிப்பு

“சரவணபவன் ஸ்வீட் என்றாலே தனி ருசி ரசர், தனி ரசம் சாஜி நூங்க 100 வகைகளுக்கு அதிசயமான ஸ்வீட்கள் தயார் பண்ணுகிறோம்.

எங்க ஸ்வீட்டை ஒரு வாரத்துக்கூட வைச்சு சாப்பிடலாம். ஏசுட்டுப் போகிறது. அந்த அளவுக்கு அக்கறையாக கத்தறாம தயார் பண்ணுகிறோம்.”

இவ்வாறு சரவணபவன் ஹை உணவகத்தின் மேலாளர் திரு. பாண்டியன் கூறுகின்றபோழுது நமக்கே நாவில் நீர் வறியது.

நூலும் என் நண்பரும் ஒரு நாள் பக்காசில் உள்ள சரவணபவனுக்கு போயிருந்தோம். அங்கு பசும்பால் பூசு காபி பிரமாதமாக இருக்கும்.

காபிக்கு ஆர்டர் கொடுத்து விட்டு காத்திருந்தோம். மாலை மணி 3:30 இருக்கும் கூட்டம் அதிகமில்லை. அப்போது மலாய்க்கார தம்பதியர் வந்தார்கள்.

பணம் கட்டும் இடத்தில் இருந்த ஒரு நபரிடம்



என்னவோ பேசினார்கள். சரசரவண பணத்தை எண்ணிக் கொடுத்தார்கள். பின்னர் கிளம்பி விட்டார்கள்.

இந்தச் சம்பவம் என் கவனத்தை ஈர்த்ததால் அந்த நபரிடம் ஏமல்ஸ் பேசிக்க கொடுத்தேன். அவரின் பெயர் பாண்டியன். சரவணபவன் மலேசியக் கிணாகளின் மேலாளர்.

மனிதர் காவில் சக்கரம் கட்டியிருப்பார் போலும் பக்கசாரில் கொஞ்ச நேரம், ஏபட்டாவில் ரிஜயாவில் கொஞ்ச நேரம், மஸ்ஜித் இந்தியாவில் கொஞ்ச நேரம் என இறக்கை கட்டிப் பறக்கிறார்.

இடைப்பட்ட நேரத்தில் சரவணபவன் தயாரிக்கும் இனிப்புகள் பற்றிய ருசியான தகவல்களை மாணாவினை கொட்டினார்.

“இப்ப எங்ககிட்ட பணம் கொடுத்துட்டுப் போனவங்க காணாமலிருந்து வந்தவங்க. போன வருஷம் நோன்புப் பெருநாளுக்கு இந்திய நண்பர் ஒருவர் எங்க கடை ஸ்வீட் ஹோம்பரை இலாக்களுக்கு அனுப்பியிருக்கார்.

எங்க ஸ்வீட் அவங்களுக்கும் அவங்க பிள்ளைகளுக்கும் ஏராய் பிடிச்சுப் போச்சு. அதனால இந்த வருஷம் தீபாவளிக்கு இலாக்களையே இந்திய நண்பர்களுக்கு ஹோம்பர் அனுப்ப எங்ககிட்ட ஆர்டர் கொடுத்து அதுக்கான பணத்தையும் கட்டிட்டு போயிட்டாங்க” என்றார்.

இந்தியாவில் சரவணபவன் ஹை சாப்பாடு பிரசித்தம். இனிப்பு வகையும் பிரபலம். இப்போது மலேசியா உட்பட வெளிநாடுகளில் எல்லா இனமக்களையும் ஈர்த்து வருகிறது.

“முத்திரிப் பரப்பு பாதம் பரப்பு பிண்டா பரப்பு இவைகளை வச்சுக்கொடுக்க நூங்க ஸ்வீட் தயார் பண்ணோம். இதல சிசய்ற அல்வாவுக்கு பெரிய வரவேற்பு இருக்குதுங்க.

ஹனி வட்டுன்னு புதுசா ஒன்றை அறிமுகப்படுத்தி இருக்கிறோம். முத்திரிப்படி பிண்டா பரப்பு பாதம் பரப்பு இதோட தேன் கலந்து கூற வச்சு வட்டு சிசய்றோம். இதை ஏராய் பெரு விழைச்சி சாப்பிடுறாங்க.

ஆரம்பத்தில் மலேசியாவில் இனிப்பு ஏராய் சாப்பிடப்பட்டது. இப்ப எங்க கடைக்கு சாப்பிட

வந்தவங்களுள் திறையப் பெரு சாப்பிட்ட பின்னாடி பால் அல்வா கொடுங்க. பால்கோலா கொடுங்கன்னு கேட்டு வாங்கி சாப்பிடுறாங்க.

தமிழ்நாட்டில் இருந்து வந்தவங்க இங்க வந்து சாப்பிட்டு விட்டு அப்படியே இந்தியாவில் சாப்பிட்ட மாதிரியே இருக்குங்கன்னு யாராட்டுவாங்க.

அதுக்குக் காரணம் நூங்க தரமான பொருட்களை வைச்சு இனிப்புத் தயாரிக்கிறதான். எங்கனோட ஸ்வீட் மாஸ்டருக்கு 20 வருட அனுபவம் அவர் ஸ்வீட் மட்டும்தான் பேசுவார். வேற எந்த வேலைமையும் பரக்க நூங்க விட மாட்டோம்.

பெரிய விழாக்களுக்கு ஏமாத்தமாக ஆர்டர் கொடுக்கிறாங்க. ஸ்டார் ஹோட்டல்களுக்கும் எங்க ஸ்வீட் போடுது. ஒரு தடவை எங்க கடை ஸ்வீட்டை சாப்பிட்டு விட்டாங்கன்னா அடுத்த தடவை தானாகவே தேடி வந்துவரவாங்க.

நோன்புப் பெருநாள் சீனப் பெருநாள், தீபாவளிக்கு பெரிய பெரிய ஆர்டர்கள் வரும். 2000 பாக்ட் 3000 பாக்டிக் கூட தயார் பண்ணி அனுப்புவோம். 100 ஏவள்ளியில் இருந்து 500 ஏவள்ளி வரை ஹோம்பர் இருக்கு. விஜய் ஹோம்பர்ன்னு தயார் பண்ணி அனுப்புகிறோம்.

இப்ப இருக்கிற விலை வாசியைப் பத்தி உங்களுக்கே நல்ல தெரியும். நேத்து வித்த விலை இன்னாக்கு இல்லை. ஆனா, நூங்க அதே விலைக்குத்தான் விற்சுகிறோம்.

தயாரிப்புச் சிசய்வு கூடினாலும் தரம் முக்கியம் பாருங்க. எந்தக் காரணம் கொண்டும் எங்க பொருளை யாலும் குறை சொல்லிவிடிக் கூடாதுங்கிறதில் கவனமா இருக்கோம்.

முத்திரிப்பரப்பு சிசய்வு ஸ்வீட் 60 ஏவள்ளிதான் மற்ற ஸ்வீட்களை கலந்து வாங்கினா 55 ஏவள்ளிதான். 45 ஏவள்ளியிலிருந்து ஸ்வீட் வகை கிடைக்குங்க.

இங்க முத்திரி ஸ்வீட்தான் அதிசயமாக விற்பனை ஆகுது. ஸ்வீட் மட்டுமல்ல, கார வகைகளும் நல்லா விற்பனையாகுது.

காரத்தில் யிக்கர், முறுக்கு, சீர் முறுக்கு, துட்டை சீடைன்னு 20க்கும் மேற்பட்ட வகைகள் இருக்கும். சீர் முறுக்கு கையாலேயே கத்துறது. சராசரியா ஒரு நாளைக்கு 40 கிலோ வரைக்கும் யிக்கர் விற்பனையாகுது.

நூங்க யிக்கர் சிசய்வு கூடவை மாலைவத்தான் பயன்படுத்துறோம். கூடவைப்பரப்பை வாங்கி அப்பியை அரைச்சு அப்பவே யிக்கர் சிசய்விடுறோம். பறைய மாலைப் பயன்படுத்தினா யிக்கரின் கவை மரறிவிடும். அதிக நாட்களுக்கு வைத்துக் கொள்ள முடியாது.

யிக்கரையும் நூங்க சராசரி விலைக்குத் தான் கொடுக்கிறோம். சிலே ஏவள்ளி 22.50, ஏபாதுவாகப் பார்த்து இது ஏராய்க் குறைவதான்.

தீபாவளிப் பண்டுகளுக்கு அதிரசம் சிறப்பு வாழ்த்து பலகாரம். அதை நூங்க சிசய்விற் முறையே தனி.



அதிரசத்துக்கு கத்தமான மாலை தயார் பண்ணி ஏமல்ஸ் சேர்த்து நன்றாக பிசைந்து வைத்துவிடுவோம். அது பத்துக்கு வந்தவுடன்தான் அதிரசம் கடுவோம். நூங்க சர்க்கரைமயம் பயன்படுத்த மாட்டோம்.

இந்தியாவில் தயார் பண்ணுகிற ஸ்வீட்டை சர்க்கரை கொஞ்சம் ஐரவிதியா இருக்கும். இங்க இனிப்பு



அளவைக் குறைச்சிட்டோம்.

எங்க கடை இனிப்பு பண்டங்கள் உலக நாடுகள் பூராவும் பிரபலமாக்கிட்டு வருது. இந்தியாவில் 25 கடைகள், இங்கிலாந்தில் 2, நியூயார்க் 5, மல்கென் 1, சார்க் 1, கனடா 3, அமெரிக்கா 3, சிக்கப்பூர் 2, மலேசியா 3 என வளர்ந்துக்கிட்டே போகுது. அடுத்த வருஷத்தில கிள்ளாள்வ ஒரு கடை திறக்கப் போறோம்.

இந்த நாடுகளில் எல்லாம் எங்க ஸ்வீட் அமோகமாக வித்துக்கிட்டே வருது. ஏவள்ளிக்காரங்க 100 - 50 ஹைஸ் இருந்து கார்வ வந்து வாங்கிட்டுப் போறாங்கன்னா பரத்துக்கங்கனோம்.

நும் கடைச் சாப்பாட்டை எல்லா இனமக்களும் விரும்பிச் சாப்பிடுறாங்க. சாம்பர், வத்தக்குழம்பு ரசம் மோர்ன்னு தனித்தனியா கேட்டு வாங்கிச் சாப்பிடுறாங்க. வாடிக்கையாளர்களை நூங்க அன்போடு உபசரிக்கிறோம். வந்தவுடன் குளிர்ந்த



நீர் கொடுக்கிறோம். அது நமது பண்பாடு. முதல்வ கொஞ்சம் தண்ணீர் குடிச்சிட்டு சாப்பிட்டா விக்கல் வராது.

ஸ்வீட் 5 கிலோவுக்கு மேல் ஆர்டர் கொடுத்தால் வீட்டுக்கு கொண்டு வந்து கொடுப்போம். இது ஒரு பத்து சிலே மீட்டர் கத்தவைக்குள்ளதான். இனிப்பு வகைகளை வாடிக்கையாளர்களின் விருப்பத்திற்கு ஏற்றவாறும் சிசய்வு கொடுக்கிறோம். மலேசிய மக்கள் எங்களுக்கு ஏராய் ஆதரவா இருக்காங்க. அவங்க மனம் கோணாம சேவை சிசய்வுறது தான் எங்கனோட முக்கிய கூடமை

இப்படி பாண்டியன் கூறி முடித்து கொஞ்சம் இனிப்பை எடுத்து கவையக்கிச் சொன்னார்.

அவர் பேசுக்கும் அவர் கொடுத்த ஸ்வீட்டுக்கும் எந்த வேறுபாடு இல்லை. இரண்டும் இனிப்போ இனிப்பு சரவணபவன் இனிப்புகளை சாப்பிட வேண்டும் என்ற ஆசை வந்துவிட்டதா? கீழ்க்காணும் முகவரியில் உள்ள ஏதாவது ஓர் உணவகத்திற்கு உடனே யுட்படுங்கள்.

- 52, Jalan Maarof, Bangsar, 59100 K.L. PH. 03 - 22671228 ;
- 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