சரவணபவனின் இனிப்பு, சாப்பிடச் சாப்பிடப் பூரிப்பு

"சரவணபவன் ஸ்வீட் என்றாலே தனி ருசி சார். தனி ரகம் சார்! நாங்க 100 வகைகளுக்கு அதிகமான ஸ்வீட்கள் தயார் பண்ணுகிறோம்.

எங்க ஸ்வீட்டை ஒரு வாரத்துக்கூட வைச்சு சாப்பிடலாம். கெட்டுப் போகாது. அந்த அளவுக்கு அக்கறையா சுத்தமா தயார் பண்ணுறோம்."

இவ்வாறு சரவணபவன் சைவ உணவகத்தின் மேலாளர் திரு. பாண்டியன் கூறுகின்றபொழுது நமக்கே நாவில் நீர் ஊறியது.

நானும் என் நண்பரும் ஒரு நாள் பங்சாரில் உள்ள சரவணபவனுக்கு போயிருந்தோம். அங்கு பசும்பால் புரு காபி பிரமாதமாக இருக்கும்.

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

பணம் கட்டும் இடக்கில் இருந்த ஒரு நபரிடம்

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

இந்தச் சம்பவம் என் கவனத்தை ஈர்த்ததால் அந்த நபரிடம் மெல்ல பேச்சுக் கொடுத்தேன். அவரின் பெயர் பாண்டியன். சரவணபவன் மலேசியக் கிளைகளின் மேலாளர்.

மனிதர் காலில் சக்கரம் கட்டியிருப்பார் போலும் பங்சாரில் கொஞ்ச நேரம், பெட்டாலிங் ஜெயாவில் கொஞ்ச நேரம், மஸ்ஜித் இந்தியாவில் கொஞ்ச நேரம் என இறக்கை கட்டிப் பறக்கிறார்.

இடைப்பட்ட நேரத்தில் சரவணபவன் தயாரிக்கும் இனிப்புகள் பற்றிய ருசியான தகவல்களை மளமளவென கொட்டினார்.

"இப்ப எங்ககிட்ட பணம் கொடுத்துட்டுப் போனவங்க காஜாங்கிலிருந்து வந்தவங்க. போன வருஷம் நோன்புப் பெருநாளுக்கு இந்திய நண்பர் ஒருவர் எங்க கடை ஸ்வீட் ஹேம்பரை இவர்களுக்கு அனுப்பியிருக்கார்.

எங்க ஸ்வீட் அவங்களுக்கும் அவங்க பிள்ளைகளுக்கும் ரொம்ப பிடிச்சுப் போச்சு. அதனால இந்த வருஷம் தீபாவளிக்கு இவர்களுடைய இந்திய நண்பர்களுக்கு ஹேம்பர் அனுப்ப எங்ககிட்ட ஆர்டர் கொடுத்து அதுக்கான பணத்தையும் கட்டிட்டு போயிட்டாங்க" என்றார்.

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

"முந்திரிப் பருப்பு, பாதாம் பருப்பு, பிஸ்தா பருப்பு இவைகளை வச்சுத்தாங்க நாங்க ஸ்வீட் தயார் பண்றோம். இதுல செய்ற அல்வாவுக்கு பெரிய வரவேற்பு இருக்குதுங்க.

ஹனி லட்டுன்னு புதுசா ஒன்றை அறிமுகப்படுத்தி இருக்கிறோம். முந்திரிபருப்பு, பிஸ்தா பருப்பு, பாதாம் பருப்பு இதோட தேன் கலந்து ஊற வச்சு லட்டு செய்றோம். இதை ரொம்பப் பேரு விரும்பிச் சாப்பிடுறாங்க.

ஆரம்பத்தில் மலேசியாவில் இனிப்பு ரொம்ப சாப்பிடமாட்டாங்க. இப்ப எங்க கடைக்கு சாப்பிட வர்றவங்கள்ல நிறையப் பேரு சாப்பிட்ட பின்னாடி பால் அல்வா கொடுங்க, பால்கோவா கொடுங்கன்னு கேட்டு வாங்கி சாப்பிடுறாங்க.

தமிழ்நாட்டில் இருந்து வர்றவங்க இங்கு வந்து சாப்பிட்டு விட்டு அப்படியே இந்தியாவில சாப்பிட்ட மாதிரியே இருக்குங்கன்னு பாராட்டுவாங்க.

அதுக்குக் காரணம் நாங்க தரமான பொருட்களை வைச்சு இனிப்புத் தயாரிக்கிறதுதான். எங்களோட ஸ்வீட் மாஸ்டருக்கு 20 வருட அனுபவம். அவர் ஸ்வீட் மட்டும்தான் போடுவார். வேற எந்த வேலையையும் பார்க்க நாங்க விட மாட்டோம்.

பெரிய விழாக்களுக்கு மொத்தமாக ஆர்டர் கொடுக்கிறாங்க. ஸ்டார் ஹோட்டல்களுக்கும் எங்க ஸ்வீட் போகுது. ஒரு தடவை எங்க கடை ஸ்வீட்டை சாப்பிட்டு விட்டாங்கன்னா அடுத்த தடவை தானாகவே தேடி வந்துருவாங்க.

நோன்புப் பெருநாள் சீனப் பெருநாள், தீபாவளிக்கு பெரிய பெரிய ஆர்டர்கள் வரும். 2000 பாக்கட் 3000 பாக்கெட் கூட தயார் பண்ணி அனுப்புவோம். 100 வெள்ளியில இருந்து 500 வெள்ளி வரை ஹேம்பர் இருக்கு. விஐபி ஹேம்பர்ன்னு தயார் பண்ணி அனுப்புறோம்.

இப்ப இருக்கிற விலை வாசியைப் பத்தி உங்களுக்கே நல்ல 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.

முந்திரிபருப்புல செஞ்ச ஸ்வீட் 60 வெள்ளிதான் மற்ற ஸ்வீட்களை கலந்து வாங்கினா 55 வெள்ளிதான். 45 வெள்ளியிலிருந்து ஸ்வீட் வகை கிடைக்குங்க.

இங்க முந்திரி ஸ்வீட்தான் அதிகமாக விற்பனை ஆகுது. ஸ்வீட் மட்டுமல்ல, கார வகைகளும் நல்லா விற்பனையாகுது.

காரத்தில மிக்சர், முறுக்கு, சீர் முறுக்கு, தட்டை சீடைன்னு 20க்கும் மேற்பட்ட வகைகள் இருக்கும். சீர் முறுக்கு கையாலேயே சுத்துறது. சராசரியா ஒரு நாளைக்கு 40 கிலோ வரைக்கும் மிக்சர் விற்பனையாகுது.

நாங்க மிக்சர் செய்ய கடலை மாவைத்தான் பயன்படுத்துறோம். கடலைப்பருப்பை வாங்கி அப்பவே அரைச்சு அப்பவே மிக்சர் செய்யிறோம். பழைய மாவைப் பயன்படுத்தினா மிக்சரின் சுவை மாறிவிடும். அதிக நாட்களுக்கு வைத்துக் கொள்ள முடியாது.

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

தீபாவளிப் பண்டிகைக்கு அதிரசம் சிறப்பு வாய்ந்த பலகாரம். அதை நாங்க செய்யிற முறையே தனி.

அதிரசத்துக்கு சுத்தமான மாவை தயார் பண்ணி வெல்லம் சேர்த்து நன்றாக பிசைந்து வைத்துவிடுவோம். அது பதத்துக்கு வந்தவுடன்தான் அதிரசம் சுடுவோம். நாங்க சர்க்கரையைப் பயன்படுத்த மாட்டோம்.

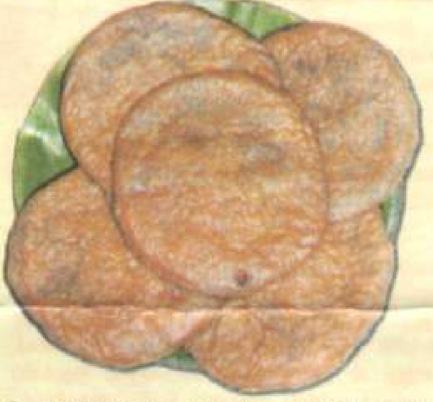
இந்தியாவுல தயார் பண்ணுகிற ஸ்வீட்ல சர்க்கரை கொஞ்சம் ஜாஸ்தியா இருக்கும். இங்க இனிப்பு

அளவைக் குறைச்சிட்டோம்.

எங்க கடை இனிப்பு பண்டங்கள் உலக நாடுகள் பூராவும் பிரபலமாகிக்கிட்டு வருது. இந்தியாவுல 25 கடைகள், இங்கிலாந்தில 2, துபாய்ல 5, மஸ்கட்ல 1, சார்ஜா 1, கனடா 3, அமெரிக்கா 3, சிங்கப்பூர் 2, மலேசியா 3 என வளர்ந்துக்கிட்டே போகுது. அடுத்த வருஷத்தில கின்னான்ல ஒரு கடை திறக்கப் போறோம்.

இந்த நாடுகளில் எல்லாம் எங்க ஸ்வீட் அமோகமாக வித்துக்கிட்டு வருது. வெள்ளைக்காரங்க 100 - 150 மைல்ல இருந்து கார்ல வந்து வாங்கிட்டுப் போறாங்கன்னா பார்த்துக்கங்களேன்.

நம்ம கடைச் சாப்பாட்டை எல்லா இனமக்களும் விரும்பிச் சாப்பிடுறாங்க. சாம்பார், வத்தக்குழம்பு, ரசம் மோர்ன்னு தனித்தனியா கேட்டு வாங்கிச் சாப்பிடுறாங்க. வாடிக்கையாளர்களை நாங்க அன்போடு உபசரிக்கிறோம். வந்தவுடன் குளிர்ந்த



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

ஸ்வீட் 5 கிலோவுக்கு மேல் ஆர்டர் கொடுத்தால் வீட்டுக்கு கொண்டு வந்து கொடுப்போம். இது ஒரு பத்து கிலோ மீட்டர் சுத்தளவுக்குள்ளதான். இனிப்பு வகைகளை வாடிக்கையாளர்களின் விருப்பத்திற்கு ஏற்றவாறும் செய்து கொடுக்கிறோம். மலேசிய மக்கள் எங்களுக்கு ரொம்ப ஆதரவா இருக்காங்க. அவங்க மனம் கோணாம சேவை செய்யறது தான் எங்களோட முக்கிய கடமை

இப்படி பாண்டியன் கூறி முடித்து கொஞ்சம் இனிப்பை எடுத்து சுவைக்கச் சொன்னார்.

அவர் பேச்சுக்கும் அவர் கொடுத்த ஸ்வீட்டுக்கும் எந்த வேறுபாடும் இல்லை. இரண்டும் இனிப்போ இனிப்பு! சரவணபவன் இனிப்புகளை சாப்பிட வேண்டும் என்ற ஆசை வந்துவிட்டதா? கீழ்காணும் முகவரியில் உள்ள ஏதாவது ஓர் உணவகத்திற்கு உடனே புறப்படுங்கள்.

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 இனியா