



ஹாட் ப்ரெட்ஸ்
மஹாதேவன்



தனது மேற்படிப்பிற்காக கிராமத்திலிருந்து சிறு நகரத்திற்கு வருகிறார் இளைஞர் ஒருவர். சில வருடங்கள் கழித்து, பையில் சில நூறு ரூபாய்கள், தாயின் ஆசிரிவாதங்கள், கொழுந்து விட்டு எரியும் லட்சியம்- இவைகளோடு தனது இலக்கை நோக்கி மாநகரத்திற்கு வருகிறார். ஒரு புத்தகம் கொடுத்த அகத்தூண்டுதலால், பேராசிரியர் பணியை விட்டு விட்டு, 'உணவு வியாபாரத்தின்' தொழிலதிபராக முனைகிறார். தனது கனவு நனவாவதற்காக கடுமையாக உழைக்கிறார். ஒரு சிறிய சீன உணவகத்தைத் தொடங்கி, பல்வேறு வகையான உணவுவகைகளையும், சமையல்வகைகளையும் அளிக்கக்கூடிய உணவகங்களை சங்கிலித்தொடராக வளர்த்து, அடுமனைத் தொழிலில் (BAKING INDUSTRY) மெதுவாக இறங்கி, 20 நாடுகளிலும் பரவி, ஐயாயிரத்திற்கும் மேற்பட்ட தொழிலாளர்களுக்கு வேலை வாய்ப்பு அளித்து, வெற்றிகரமான தொழிலதிபர்களுள் ஒருவராக உருவாகிறார்.

ஒரு தமிழ்த் திரைப்படக் கதை போல தோன்றினாலும், இது ஒரு உண்மை நிகழ்வு; நமது சென்னையில் தனது வாழ்க்கையைத் தொடங்கிய உணவு விற்பனனர், வல்லுனர், அன்பார்ந்தவர், மதி நூட்பம் நிறைந்தவர், எளிமையானவர், சேவை மனப்பான்மையுடையவர், தொழிலதிபர் ஒருவரின் உண்மையான கதை; 'ஹாட் ப்ரெட்ஸ்' மஹாதேவன் என்று அனைவராலும் அழைக்கப்படும் திரு.மஹாதேவன் அவர்களின் கதை.

தொடக்க காலம்

மருத்துவர்களாகிய இவரது பெற்றோர்களுக்கு மொத்தம் 6 குழந்தைகள். இவரே ஆறாவது குழந்தை. 'நான் இன்று நானாக இருப்பதற்கு இரண்டு முக்கிய காரணங்கள்- ஒன்று- எனது தாயின் ஆசி. இரண்டு- சரியான இடத்தில் சரியான தருணத்தில் இருப்பது' என்று கூறும் திரு.மஹாதேவன், எப்பொழுதும் பெரியதாகவே சிந்தித்து தனக்கென ஒரு சாம்ராஜ்ஜியம் இருக்க வேண்டும் என்பதில் தீவிரமாக இருந்தார்.

கோயம்பத்தூரில் முது நிலைப்படிப்பு முடித்தவுடன், சென்னைக்கு வந்தார். தமையனாரின் நண்பரின் வீடு பூட்டப்பட்டிருக்கவே, அன்றிரவு அந்த வீட்டின் வராந்தாவிலேயே கழிக்க நேர்ந்தது. சென்னையில் அவரது பயணம் தொடங்கிய அந்தத் தருணம் அவரை வெகுவாக பாதித்தது; தங்குவதற்கு இடமில்லாமல் தவிக்கும் பலரது நிலையை உணர்த்தியது இதுவே பின்னாளில், சென்னை மாநகராட்சியில் அமைந்திருக்கும் 'நைட் ஷெல்டர்ஸ்' ர்கு பண உதவி செய்வதற்கு பெருங்காரணமாக அமைந்தது.

திருப்புமுனை:

ஏ.எம்.ஜெயின் கல்லூரியில் பேராசிரியராகச் சேர்ந்தார் அவர். ஆசிரியர் தொழில் இந்த இளைஞரின் பசியைத் தீர்க்கவில்லை. புகழ் பெற்ற ஆங்கில எழுத்தாளர் ஆர்தர் ஹெய்லி எழுதிய 'ஹோட்டல்' என்னும் நாவல் தந்த பாதிப்பு,



'உணவு' சார்ந்த தொழிலில் ஈடுபட அறைகூவல் விடுத்தது; 'இரவு வேலை முகமையாளராக' (NIGHT DUTY MANAGER) ஆர்.கே.லாட்ஜில் சேர வைத்தது. சில காலங்களுக்கு அவர் இரண்டு பணிகளிலும் ஈடுபட்டார். ஆர்.கே.லாட்ஜி அளித்த அனுபவம்தான் அவரை முழு மனிதராக ஆக்கியது. இங்குதான், வியாபார நெளிவு சுளிவுகளைக் கற்றதோடல்லாமல், அங்கு பணியாற்றும் அனைத்து மனிதர்களின் -தலைமை சமையல்காரர் முதல், மேசைப் பணியாளர் வரை, மேலாண்மையாளர் முதல் மேசை துப்புரவு பணியாளர் வரை- வலிகளையும், சந்தோஷங்களையும் அவர் புரிந்து கொண்டார். அந்த உணவகத்திற்கு வருபவர்களின் கலகலப்பு மகிழ்ச்சியும் அவரைப் பெரிதும் கவர்ந்தன.

இங்குதான், பணக்காரர் ஆக வேண்டும் என்ற பேரவாவும் அவருள் எழுந்தது. ஒரு நாள் இரவு, மது அருந்தகத்தில் (BAR) ஒரு பணக்காரர் இவரது மாத சம்பளம் எவ்வளவோ ஏறத்தாழ அதே அளவு மதுபானங்களுக்காக செலவழிப்பதைக் கண்டார்.அவரிடம் நெருங்கி

அளவளாவும்பொழுது அவர் ஒரு பெரிய தொழிலதிபர் என்று தெரிந்து கொண்டார். 'உணவுத் தொழிலில்' ஈடுபட்டு தமக்கென ஒரு சாம்ராஜ்ஜியத்தை உருவாக்க வேண்டும் என்ற எண்ணக்கனல் அன்றே அவருக்குப் பற்றியது!

புனிதம் மிக்க ஆசிரியப் பணியிலிருந்து தனது மகன் விலகுவதைக் கேள்விப்பட்ட திகைப்படைந்த தனது தாயிடம், 'மேசைகளை சுத்தப்படுத்துவதற்குச் செல்லவில்லை, தொழிலதிபராகத்தான் செல்கிறேன்', என்றும் கூறி சமாதானப்படுத்தி, இறுதியில் அவரது வாழ்த்துகளையும், ஆசிகளையும் பெற்றார்.

பின்னடைவு இல்லை:

சீன உணவகமான 'டிக் டாக்' ஐ, பேராசிரியர் பணியில் இருக்கும்பொழுதே தொடங்கினார் மஹாதேவன். எங்கும் கிடைக்கும் நமது நாட்டு உணவு வகைகளாக இல்லாமல், பலவித சுவை மணங்கள் நிறைந்த உணவு வகைகள் இங்கு கிடைக்கவே, மாணவர்களிடையே மிகப் பிரபலம் அடைந்தது இந்த உணவகம். 'அவர்களுக்கு எது வேண்டுமோ அதை அளிப்போம்' என்பதே அவரது தாரக மந்திரமாக இருந்தது. அவரது சிறிய உணவகங்களில், உணவு தயார் செய்யும் சமையலறைகளை, வெளியிலோ அல்லது, சுவர் மேல் கண்ணாடி வைத்தோ செய்த அவரின் உத்தி, உணவகத்திற்கு அழகு சேர்த்ததோடு மட்டுமன்றி, வாடிக்கையாளர்கள் தங்கள் கண்கள் முன்பாக உணவு தயாரிப்பதைக் காண முடிந்தது. இது ஒரு விலை பயன் திறனாகவும் செயல்பட்டது. இம்மாதிரி வித்தியாசமாக தாம் என்றுமே 'மாத்தி யோசிப்பதாகக்' கூறுகிறார் திரு.மஹாதேவன்.

1994 ஆம் ஆண்டு, 'ஓரியன்டல் குஸீன்ஸ் லிமிடெட்' தொடங்கப்பட்டது. துவக்கத்தில் சீன உணவு வகைகள் மட்டும் கிடைக்கப்பட்ட இவ்வுணவகங்களில், மாயமூட்டும் தாய்லாந்து மட்டும் ஸ்பெய்ன், எளிமை மிகுந்த ஜப்பான், மேலும் ஆரோக்கியம் தரும் கோளா என உலகத்தின் மூலையில் இருக்கும் மகிழ்ச்சி தரக் கூடிய பல்வேறு உணவு வகைகள் கிடைக்கப்பெற்றன. 'ஓரியன்டல் குஸீன்ஸ்'இன் வர்த்தக குறியில் (BRAND), தி ஃப்ரென்ச் லோஃப், லா சாக்கலடியர், செரா தபஸ் பார் அண்ட் ரெஸ்டாரன்ட், பென்ஜோராங்க், டெப்பன், என்டெ கேரளம், வாங்க்ஸ் கிட்சென், சைனா டவுன், வ ஃபோ, ப்ளானெட் எம் முதலியவை அடங்கும். இங்கு கிடைக்கும் வகை வகையான உணவுகள், உணவகங்களின், அமைப்பு மற்றும் தன்மை,



இவைகளை நோக்கும்பொழுது, இம்மாமனிதரின் பற்றும், எல்லாவற்றையும் கூர்ந்து கவனிக்கும் அவரது முறையும் நமக்குப் புலனாகின்றன.

இதே சமயத்தில், அவர் ரொட்டிகள் (Breads) மற்றும் இனியப்பங்கள் (Pastries) கிடைக்கும் சங்கிலிக் கடைகளான 'ஹாட் ப்ரெட்ஸ்' எனும் வர்த்தக குறியீட்டைத் தொடங்கினார். "சமைத்தல் கலை என்றால், 'வெதுப்புவது (Baking) விஞ்ஞானம், எனவே வெதுப்பும் வேலையைச் செய்வதற்கு சிறப்புத் திறன் எதுவும் தேவையில்லை" என்கிறார் இவர். அமெரிக்கா, இங்கிலாந்து, சிங்கப்பூர், துபாய் என பல்வேறு நாடுகளில் 150ற்கும் மேற்பட்ட கிளைகள் இருப்பதிலிருந்தே இவரது வார்த்தையின் நிதர்சனம் நமக்குத் தெளிவாகவே தெரிகிறது. பண முதலீடு செய்யத் தயாராக இருப்பவர்களைப் பங்காளர்களை (Partners) வைத்துக் கொண்டு வியாபாரத்தை விரிவடையச் செய்வதே இவரது தொழில் உத்தியாகும். எனவேதான், 320 ற்கும் மேற்பட்ட பங்காளர்கள் தற்பொழுது இருக்கிறார்கள்; இவர் 'மக்களின் மனிதர்' என்பதை நிரூபிக்கிறார்கள்.

சரவணபவன், சங்கீதா, அஞ்சப்பர் போன்ற வர்த்தகக் குறிகள் வெளி நாடுகளுக்குக் கொண்டு செல்ல முக்கிய காரணகர்த்தா இவர்தான். தரத்திலோ, ப்ரத்தியேக ருசியிலோ எந்த சமரசமும் இல்லாமல், வெளி நாடுகளிலும் இந்த உணவகங்களைத் திறந்து, திறம்பட நடத்த முடியும் என்று இதன் முதலாளிகளை நம்பச் செய்தார் இவர். மிக நேர்த்தியாக திட்டமிட்டு, அந்தந்த நாடுகளின் சட்ட திட்டங்களுக்கேற்றபடி, விசா முதலியவற்றை சமையல் செய்பவர்களுக்கும், தலைமை

சமையல்காரர்களுக்கும் போராடிப் பெற்றுத் தந்தார் இவரால்தான் மணமணக்கும் சாம்பாருடன் மசால் தோசையையும், நாவில் நீர் ததும்பும் பிரியாணியையும் இன்று உலகெங்கும் வாழும் இந்தியர்கள் இப்பொழுது சுவைக்க முடிகிறது.

வளர்ந்து வரும் தொழிலதிபர்களுக்கு இவரது அறிவுரை:

அனைத்து தொழில்களும், பல இடங்களும் சவால்களும் நிறைந்தவையே. "இந்தத் தொழில் மிகவும் லாபகரமான தொழில். அதே நேரத்தில் ஆபத்துகளும் நிறைந்தது. இதிலுள்ள மிகப்பெரிய சவால், திறன் வாய்ந்த மக்களை நம்மோடு தக்க வைத்துக் கொள்வதுதான்" என்று ஆணித்தரமாகக் கூறுகிறார் இவர்.

பல்வேறு சங்கிலித்தொடர் உணவகங்களை இவர் வெற்றியுடன் நடத்த இரண்டே காரணங்கள்தான். ஒன்று 'எண்களை' நன்கு புரிந்து கொண்டது/கொள்வது, இரண்டாவது, முன் கூட்டியே எல்லாவற்றையும் திட்டமிட்டு அவற்றைத் திறம்பட செயல்படுத்துவது. வளர்ந்துவரும் தொழிலதிபர்களுக்கு இவர் கூறுவதும் இதுதான். ஒரு விஷயத்தில் பற்று இருந்தால் மட்டும் போதாது. சாதிப்பதற்கு வேகம் வேண்டும். எதிலும் இவர் குறுக்குப்பாதை எடுப்பதில்லை. சம்பந்தப்பட்ட எல்லோரும் வெற்றி பெற வழி வகுப்பதே இவரது குறிக்கோள்.

வெற்றியின் இன்னொரு வரைவிலக்கணம்:

ஒரு தொழிலதிபர் நாட்பட நாட்பட வளர்கிறார். திரு. மஹாதேவனும், சிறிது காலத்திக்குள்ளாகவே, வெற்றி என்பது பெரும்பணம் அளிக்கும் சாம்ராஜ்ஜியத்தை உருவாக்குவது மட்டுமல்ல, இந்த சமுதாயத்திற்குத் திரும்ப அளிப்பதும், நேர்மறையான பாதிப்பை உருவாக்குவதும், கிடைத்த வெற்றியை எல்லோரிடமும் பகிர்வதும்தான் என்று உணர்ந்து கொண்டார். இவரது வெற்றிகரமான உணவு அட்டையில் மிகப் ப்ரதானமான பொருள் எது என்று நோக்கினால், ஐயாயிரத்திற்கும் மேற்பட்ட தொழிலாளிகளுக்கு வேலை வாய்ப்பு அளித்ததே அது என்று புலப்படும். பெண்களுக்கு அதிகாரம் கொடுப்பது, மாற்றுத்திறனாளிகளை முன்னுக்குக் கொண்டு வருவது - இவையே முழுமையாக வெற்றியடந்த தொழில் நிறுவனத்தின் அடையாளம் என்று இவர் தீவிரமாக நம்புகிறார். எடுத்துக்காட்டாக, 'ஹிக்கின்பாதம்ஸ்' உடன் கூட்டுச் சேர்ந்து இவர் நடத்தும் 'ரைட்டர்ஸ் கஃபே' எனும் சங்கிலி காஃபி கடைகள், தீக்காயங்கள் அடைந்து பிழைத்த (Burn survivors) பெண்களால் நிர்வகிக்கப்படுகின்றன. வலிப்பு வாத (Spastic children) சிறுவர்களும், சிறுமிகளும்

'ஹாட் ப்ரெட்ஸ்' இன் ஒரு கடையை நிர்வகிக்கின்றனர். கைவிடப்பட்ட மக்களுக்காக சென்னை மாநகராட்சி அமைத்திருக்கும் 'நைட் ஷெட்டர்ஸ்' ற்கு உபயதாரராக இவர் இருக்கிறார். பிற்படுத்தப்பட்ட குழந்தைகளின் ஆரோக்கிய காலைச் சிற்றுண்டி அளிக்கும் கொடைத் திட்டம் ஒன்றையும் இவர் நடத்துகிறார்.

ஒவ்வொரு வருடமும் 75ற்கும் மேற்பட்ட அரசாங்கம் சாரா அமைப்புகள் (NGOs) பங்கு பெறும் 'கொடுப்பதில் இன்பம் (JOY OF GIVING) வாரத்தை இவர் நடத்துகிறார். 'சேவா மேளா' என அழைக்கப்படும் இந்த மகிழ்வான நிகழ்வில், பொது மக்கள் உண்ணவும் செய்கிறார்கள், விளையாடவும் செய்கிறார்கள், இல்லாதவற்றுக்குக் கொடுக்கவும் செய்கிறார்கள். இந்த நிகழ்வில் சேகரிக்கப்படும் பணம் அனைத்தும், இவரது அறக்கட்டளைக்குச் சென்று பலவித தர்ம காரியங்களுக்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது. புழல் சிறைச்சாலையில் இருக்கும் கைதிகள் செய்யும் 'ஃப்ரீடம் ப்ரெட்' இவர் மனத்தில் தோன்றிய எண்ணம் தான். இவர் ஈடுபட்டிருக்கும் பல கொடைத் திட்டங்களில் சில எடுத்துக்காட்டுகள்தான் இவை.

பயணம் தொடர்கிறது:

இந்த 63 வயது நிரம்பிய சாதனையாளர், 'ஹாட் ப்ரெட்ஸ்', 'ஓரியண்டல் குஸீன்ஸ்', ஸீ ஸீ ஃபைன் ஃபுட்ஸ்' என்ற மூன்று ப்ரம்மானமனை கொண்டிருக்கும் உணவு சேவைத்தொழிலில் தனக்கென ஒரு தனி மாடத்தை உருவாக்கிக்கொண்டவர், பாமரனமையும், மாமகனையும் ஒரே சமயத்தில் கவர்ந்தவர், இருபதிற்கும் மேற்பட்ட நாடுகளில், 320ற்கும் மேற்பட்ட பங்காளர்களைக் கொண்டு, 500க்கும் மேற்பட்ட உணவகங்களை நடத்துபவர், பல விருதுகளை வாங்கியவர், ஆதரவற்ற பெண்கள் உட்பட ஆயிரக்கணக்கானோருக்கு வேலை வாய்ப்பு அளித்து வருபவர், பல கொடை செயற்பாடுகளில் தன்னை ஈடுபடுத்திக்கொண்டு, சமுதாயத்தில் நேர்மறையான பாதிப்பை உருவாக்கிக் கொண்டிருப்பவர். சென்னை மாநகரம் இவரால் பெருமை கொள்கிறது..

இவரது பயணம் தொடர்கிறது..