

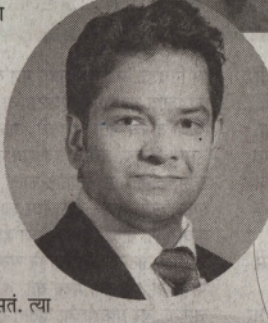
**ती** लगबग, तो आवाज, ते इकडून तिकडे वाहणारे पाणी, त्यात एका हाताच्या चिमटीत साडी व एका हाताच्या चिमटीत नाक धरून चालणाऱ्या स्त्रिया, त्या इतस्ततः पडलेल्या पाट्या व वाहणारे पाण्याचे पाट या समाख्यांवर कडी म्हणजे संपूर्ण वातावरणात सादून राहिलेला एक माशांचा वास. हे चित्र असतं सर्वसाधारणपणे कोणत्याही मासळी बाजाराचं. ते इतकं सर्वमान्य आहे की कोणत्याही गोंधळाला 'काय हा मासळीबाजार भरवलाय' असं म्हणण्याचा जणू प्रघातच पडून गेला आहे. बदलत्या काळात हे चित्र हळूहळू कालबाह्य होणार असून आता तुम्हाला हेच मासे अगदी घरपोच तेही थर्मोकॉलच्या बॉक्समध्ये मिळायला सुरुवात झाली आहे. हे बॉक्सही इतके आकर्षक की कुणाला बेघडक भेट म्हणूनही देता येतील असे.

पेस्काफ्रेश या कंपनीच्या मार्फत ही सोय उपलब्ध करून देण्यात आली असून त्यात आपल्याला हवे ते मासे स्वच्छ करून, कापून अगदी घरबसल्या आपल्या समोर येणार आहेत. स्पॅनिश भाषेत पेस्का म्हणजे मासा. त्या पेस्काचा व इंग्रजी फ्रेश या शब्दांचा संकर करून एका मराठी माणसाने ही सेवा सुरू केली आहे. पेस्काफ्रेशचे संस्थापक संचालक आहेत, संग्राम सावंत. हा मूळ परळचे तरुण आपल्या अमेरिकेतल्या दीर्घ अनुभवाचा फायदा आता सर्वसाधारण भारतीयानाही करून देण्यासाठी पुढे सरसावला आहे. गेल्या वर्षापासून ही सेवा भारतातल्या दिल्ली, बंगळुरू व मुंबई इथे उपलब्ध असून ती या पुढे अधिकाधिक लोकांपर्यंत पोहोचवण्याचा त्यांचा मानस आहे. त्यांच्या या व्यवसायाला जोड आहे ती आधुनिक व्यवस्थापनाची व तंत्रज्ञानाची. या व्यवसायाचा पसारा पाहिला तरी त्याची भव्यता व त्यासाठी घेण्यात येणारे कष्ट आपल्या सहज लक्षात येतील.

या सेवेची सुरुवात होते ती अर्थातच मासे पकडण्यापासून. त्यासाठी भारतातल्या पन्नास किनाऱ्यांवरून हे मासे आणले जातात. त्यात वेगवेगळ्या प्रकारचे मासे आपल्या ग्राहकांना मिळावेत अशीच त्यांची योजना आहे. हे मासे मग त्यांच्या मध्यवर्ती प्रोसेसिंग युनिटमध्ये आणले जातात. आपल्या ग्राहकांची आवड व गरज हे मासे विकत घेतानाच पाहिली जाते. त्यातले अगदी उच्च प्रतीचे ताजे मासे आणले जातात. त्याच दिवसाचा 'कॅच' ताबडतोब आला पाहिजे अशी योजनाही करण्यात येते. आपण मासे घ्यायला गेल्यावर समळ्यात त्रासदायक गोष्ट असते ती म्हणजे मासे निवडणे. आपण निवडलेला मासा चांगला आहे की नाही याविषयी आपल्याच मनात

साशंकता असते. इथे अगदी या क्षेत्रातल्या तज्ज्ञांची एक टीमच हे मासे निवडत असल्याने आपला तोही त्रास वाचतो. त्यानंतर हे मासे जवळच्या प्रोसेसिंग युनिटमध्ये आणले जातात. त्या ठिकाणी ते वेगवेगळ्या पद्धतीने साठवले जातात. या प्रोसेसिंग युनिटमध्ये हे मासे चार अंश तापमानापेक्षाही कमी तापमानात राहतील याची दक्षता घेतली जाते.

या नंतरची पायरी असते ती या माशांची साफसफाई करण्याची. हे मासे अगदी 'रेडी टू कुक'च्या धर्तीवरचे असल्याने ते घरी आल्यावर शिजवण्या व्यतिरिक्त आपल्याला काहीही काम नसतं. प्रीती गांगुडी ही या क्षेत्रातली तज्ज्ञ यावर देखरेख करते. या संपूर्ण वातानुकूलित असलेल्या प्रोसेसिंग युनिटच्या आतलं वातावरण हे एखाद्या पंचतारांकित अशा कारखान्यासारखं असतं. त्या ठिकाणी हे मासे नंतर कापण्याकरता व साफ करण्याकरता आणले जातात. त्यासाठी हे मासे कापण्याचे खास प्रशिक्षण घेतलेल्या स्त्रिया हे काम करतात. खास पोषाख, रबरी हातमोजे घालून हे काम केलं जातं. या ठिकाणी मासा साफ केला जातो. त्यातले अनावश्यक घटक काढले जातात. त्या माशांचे आवश्यकतेनुसार तुकडे केले जातात व त्यानंतर ते स्वच्छ धुतले जातात. या ठिकाणी आपल्याला स्किनलेस पापलेटही मिळू शकतो. त्याचप्रमाणे इथे मिळणाऱ्या कोळंबीचे धागेही काढले जातात. इथे अगदी गॉरमेट म्हणजे



# चिकना चिकना म्हावरा माझा

सध्या  
**'रेडी टू इट'चा जमाना आहे. त्यामुळे कित्येक कठीण वाटणारे पदार्थही आपल्यासाठी सोपे झाले आहेत. आता या पदार्थांच्या यादीमध्ये माशांचाही समावेश होत आहे. बदलत्या काळात तुम्हाला स्वच्छ केलेले मासे अगदी घरपोच मिळणार आहेत. पेस्काफ्रेश या कंपनीच्या मार्फत ही सोय उपलब्ध होत आहे.**

आधुनिक अशा काही पदार्थांमध्ये वापरण्यात येणारे खास कापही मिळू शकतात. त्यानंतर हे मासे एका खास थर्मोकॉलच्या बॉक्समध्ये ठेवले जातात. हे ठेवणंही अगदी ठेवणीतलं. म्हणजे या बॉक्सच्या खालच्या थरात बर्फ टाकला जातो. त्यावर खास दर्जाच्या प्लास्टिकमध्ये हे मासे ठेवले जातात. त्यावर पुन्हा बर्फ ठेवला जातो व बॉक्स बंद केला जातो. हा बॉक्स पाहताना आपण एखाद्या परदेशी कंपनीकडून आलेलाच बॉक्स

पाहत आहोत की काय अशी शंका येते. हे मासे नंतर आपल्यापर्यंत पाठवले जातात. या ठिकाणी केवळ समुद्रातलेच नव्हे तर रोहू, कटला यासारखे गोड्या पाण्यातले मासेही विकले जातात. पारसी व बंगाली लोकांचे हे खास आवडते मासेही त्यांना अगदी लागलीच करता येतील अशा प्रकारच्या आवरणात दिले जातात. खास मुंबईत मिळणारं बॉबिलही इथे आपल्याला हव्याहव्याशा वाटणाऱ्या पातळ तुकड्यांमध्ये दिलं जातं. या ठिकाणी काही परदेशी मासेही आपल्याला मिळू शकतात. नॉर्वेला महागडा सॅमन मासाही अगदी आपल्या घरापर्यंत येऊ शकतो.

मासे मागवण्याची पद्धतही खास. यासाठी त्यांनी लोअर परळ इथे खास कॉलसेंटर सुरू केलं आहे. आपण फोनवरून त्यांना ऑर्डर द्यायची. आपला पत्ता सांगायचा. त्यानंतर हा कॉल जवळच्या प्रोसेसिंग युनिटकडे दिला जातो. आपल्या पत्त्यानुसार व आपल्या मागणीनुसार आपला बॉक्स तयार केला जातो व तो आपल्यापर्यंत पोहोचवला जातो. आपला बॉक्स आता नेमका कुठे आहे व तो आपल्यापर्यंत किती वेळात येणार आहे याची माहितीही क्षणाक्षणात देण्यासाठी एक खास ट्रॅकिंग व्यवस्थाही इथे उभारण्यात आली आहे. त्यामुळे जोपर्यंत आपल्यापर्यंत आपला माशांचा बॉक्स पोहोचत नाही तोपर्यंत पेस्काफ्रेश काही शांत बसत नाही. ही ऑर्डर केवळ फोनवरच नव्हे तर ती संकेतस्थळाच्या मार्फतही देता येते. लवकरच पेस्काफ्रेशचं स्वतःचं एक मोबाईल ॲपही ते सुरू करणार आहेत. त्यामुळे अगदी रस्त्याने चालत चालत किंवा एखादा चित्रपट पाहत असतानाही आपण हे मासे मागवू शकतो. पेस्काफ्रेश आपल्याला काही खास मॉल्समध्ये उपलब्ध आहे. त्यामुळे आता मॉलमधून येऊन तातडीने माशांचं जेवणही आपण अगदी आरामात घेऊ शकतो.

पेस्काफ्रेशची कल्पना ही संग्राम सावंत या तरुणाची आहे. हा तरुण अगदी माशांनी

पछाडलेला वाटतो. मुंबईच्या सिडनहॅम कॉलेजमधून आपलं पदवीपर्यंतचं शिक्षण घेतल्यानंतर संग्रामने बोस्टन इथे एमबीए केलं. त्यानंतर संग्राम यांनी अमेरिकेतल्या सीफूड डिस्ट्रिब्यूशन कंपनीत नोकरी केली. याच वेळेस भारतातही अशा प्रकारची कंपनी सुरू करावी असा विचार त्यांच्या मनात आला. त्यावर सांगोपांग विचार व योजना केल्यानंतर संग्राम यांनी ही सेवा भारतात सुरू केली. आज त्यांच्या या कल्पनेला भारतात चांगल्या प्रकारे यश मिळत आहे. भारतातला मासेमारीचा व्यवसाय हा ऐंशी हजार कोटी रुपयांचा आहे. भारतातून विविध प्रकारच्या माशांची निर्यातही मोठ्या प्रमाणात होते. या व्यवसायात नावीन्य आहे. त्याचप्रमाणे ग्राहकांच्या बदललेल्या गरजांचीही आम्ही काळजी घेतली असल्याचं संग्राम सांगतात. सध्या महिला मोठ्या प्रमाणावर नोकरी करत असतात, त्यामुळे त्यांना



बाजारात जाऊन मासे आणून तर ते बनवणे या गोष्टींसाठी वेळ कमी मिळतो. त्यांच्यासोबत ही सेवा उपयुक्त ठरू शकेल. केवळ एक सेवा नाही तर एवढेच दर्जा उपादन मिळण्याचं विश्वासाचं ठिकाण असल्याचं सांगतात.

मासे हे अनेकांच्या आहारातलं मुख्य अन्न आहे. किनारपट्टीतल्या लोकांचे तर माशांशिवाय पानही हलत नाही. माशाचं जेवण ज्या दिवशी अ

त्या दिवशीची एक पद्धतच ठरून गेलेली. कुण मासे आणायला जायचं व घरातल्यांनी मसाल्या तयारी करायची. आता तीच पद्धत आधुनिक काळातही सुरू राहू शकते. आपण फोनवरून माशांची ऑर्डर द्यायची व लगेच मसाल्याची त करायची आणि थोड्याच वेळात मासे तयार! यासाठी तुम्हाला केवळ पेस्काफ्रेशच्या संकेतस्थळावर जावे लागेल किंवा मग केवळ ०२२-६६६९९९९ या क्रमांकावर एक फोन करावा लागेल.

