

Şirniyyatın içində böyüyən oğlan

Allahqulu Bağirov: "Elə olub ki, müştərinin sifarişini çatdırmaq üçün yoldaşım ilə bərabər səhərə qədər işləmişik"

Şirniyyat xalqımızın vazgeçilməz qida növüdür. Azərbaycan şirniyyatlarının özünəməxsus gözəlliyi var. Bu ənənəni qoruyub saxlayan şirniyyatçılarımız da az deyil. Onlardan biri də Allahqulu Bağirovdur. Allahqulu 1987-ci ildə Naxçıvan Muxtar Respublikasında dünyaya gəlib və orta təhsilini də orada alıb.

Atası Ələkbər Bağirov 1982-ci ildən şirniyyatçılıqla məşğuldur. Müsahibim də gözünü açandan elə şirniyyat aləminin içində böyüyüb. Beynəlxalq treninqlərdə iştirak edərək müasir dövrün tələblərinə cavab verən şirniyyatlar hazırlayır. Onun əl işlərinin şöhrəti sərhədləri çoxdan aşılıb. Hətta xarici ölkələrdə yaşayan azərbaycanlıların bir çoxu toylarında şirniyyatları və tortu məhz Allahqulu bəyə həvalə edir.

- Allahqulu bəy, necə oldu ki, siz məhz şirniyyatçı olmaq qərarına gəldiniz?

- Mən gözümü açandan şirniyyatın içində olmuşam. Atamın şirniyyat sexində böyümüşəm. Yay tətillərində, istirahət vaxtlarımda atama kömək edirdim. Naxçıvanda kimdən soruşsanız, hamı şirniyyatçı kimi atamı yaxşı tanıyır. Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin "Biznesin idarə olunması" ixtisasını bitirmişəm. Tələbə ikən ailə həyatı qurdum. Universiteti bitirdikdən sonra əsgərliyə getdim. Əsgərlikdən gələndən sonra istədim ki, bizneslə məşğul olum, gördüm alınmır. Mənim əsas işim ata yadigarı olan şirniyyatçılıqdır. Qollarımı çırmalayıb hər şeyi sıfırdan başladım. 6 il bundan qabaq dedə-baba sənətini davam etdirmək qərarına gəldim. İstəmədim ki, başqa yerdə işləyim. Çalışdım ki, az da olsa özümünkü olsun. Bu səviyyəyə gəlib çatmaq üçün çox çalışmışıq. Elə olub ki, müştərinin sifarişini çatdırmaq üçün yoldaşım ilə bərabər səhərə qədər işləmişik. Çox keçməmiş yollardan keçmişik. Ondan sonra özümüzü təkmilləşdirdik, işçiləri cəlb etdik.

- Bildiyimiz qədəri ilə, beynəlxalq seminarlarda da iştirak etmişiniz.

- Elədir. Rusiyada bir neçə seminarda iştirak etmişəm. Türkiyədən seminarlarda iştirak etmək üçün dəvətlər almışam. İtaliyada şirniyyatçılar üçün keçirilən seminarlarda iştirak etdim. Həmin seminarlarda da mənə çox xeyri oldu. Belə ki, hazırda daha çox müraciət edilən tortlardan olan şəkər xəmiri ilə işləməyi öyrəndim. Düzdür, potensialım var idi. Sadəcə olaraq, uzun müddət idi ki, bu işlə məşğul olmurdum. Bundan əlavə, tortların tərkibini, retro tortların hazırlanmasını öyrəndik. Bakıya qayıtdıqdan sonra bir neçə nəfərlə işlədim. Bəzi tortların hazırlanması prosesini öyrəndim. Xarici seminarlarda bizə şokoladla işləməyi öyrədirdilər. Şokoladların üzərində çalışmaq, ondan tort hazırlamaq, şokoladdan heykəllərin hazırlanması

proseslərini yaxşı mənimsədim. Çox istəyirəm ki, onu Azərbaycan şirniyyat bazarına gətirəm.

- Bunun üçün aparatlar hazırlanmalıdır?

- Xeyr. Həmin şokoladlar müəyyən temperaturda hazırlanır, elastikləşir. Qısa müddət ərzində şokoladı istənilən fiqura salmaq olur. Sonra onların üzərinə parıltılı olması üçün lazım olan maddədən istifadə edilir. İstəyirəm ki, onları düzəldim.

- Yenilikdən söz düşmüşkən, gələcəyə dair nələr etmək istəyirsiniz?

- Həyata keçirmək istədiyim bir çox layihələrim var. Onlardan biri "Alo tort" layihəsidir.



Misal üçün, kiminsə qonağı gələcək və normal qiymətə bir kiloluq tort sifariş etmək istəyirsə, cəmi 15 manat ödəməklə həmin tort sifarişçinin ünvanına çatdırılacaq. Müştərilər sayımıza girib tort istəyəcəklər. Yolpu ilə bir yerdə o qiymətə olacaq. Bu layihəni xaricdə görmüşəm.

- Siz həm də iqtisadçısınız. Bəs ikinci ixtisasınızla məşğul olursunuzmu?

- Mən hər iki sənətimlə məşğul oluram. Şirniyyat işi çox həssas bir işdir. Əgər sifariş vaxtında çatdırıla bilməyən, müştəri narazı qalır. Müştəri ən xoş gününü bizə etibar edərsə, üzərimizə böyük yük düşür. Bizim hazırladığımız həmin tortu da 500-600 nəfər adam dadır.

- Şirniyyatları atanızın reseptləri ilə hazırlayırsınız, yoxsa sizin öz reseptləriniz var?

- Atam şirniyyatçı kimi Naxçıvanda fəaliyyət göstərir. Atam şərq şirniyyatları üzrə mütəxəssisdir. Biz uşaq olanda atam öz vəsaiti hesabına xaricdən şirniyyatçılar gətirdirdi. Onlarla birlikdə şirniyyat bişirdirdi və bişirdikcə də müxtəlif ölkələrin şirniyyatlarının bişirilmə prosesini mənimsəyirdi. Şərq şirniyyatlarından olan qat-qat xəmirli, qaymaqlı tortları mən ilk dəfə onlarda gördüm. Mən də bu prosesləri izlədim və öyrəndim. Bakıya gəldikdən sonra isə Avropa tortlarının hazırlanması prosesini öyrənməyə başladım. Şərq dizaynları avro dizaynlardan tamamilə fərqlidir. Yeni tortların reseptlərindən tamamilə xəbərsiz idim. Xarici ölkəyə getməklə onları öyrəndim. İşimizi sevrək görürəm. İn-

sanlar bizim işimizi qiymətləndirirlər və bu da insana stimül verir. Misal üçün, mart ayında komandamızla Ukraynaya gedəcəyik. Orada yaşayan azərbaycanlı bir ailə öz övladının toyunun şirniyyatlarını bizə həvalə edib.

- Şirniyyatçılıq sənəti pul gətirən sahədirmi?

- Həyatda hər şey pul deyil. İşinin nəticəsində müştəri sizdən razı qalanda, onun yerini heç nə vermirdi. Müştərilər şirniyyatları qonaqlarına təqdim etdikdən sonra bizə təşəkkür mesajları yazırlar. Onların yazdıqları sözləri heç bir pulla almaq mümkün deyil.

- Sizin əl işlərinizi mütəmadi olaraq izləyir və onu sənət əsəri kimi qiymətləndiririk. Düşünürük ki, tortların üzərinin bəzədilməsi həm də insandan rəssamlıq, dizaynerlik tələb edir.

- Tortun içi ilə bərabər, çözü de gözəl olmalıdır. Seximizdə iki baş usta var - Elçin və Əzizə xanım. Elçin usta rəssamlığa, Əzizə xanım isə fiqurların və tortların yığılması işinə baxır. Digər işçilərimiz biskvitin və kremi hazırlaması işi ilə məşğuldurlar. Adətən müştərilərə



üçün ən böyük aparatları gətirirdilər. Onların bir milyondan çox qiyməti var. Amm keyfiyyətə önəm vermədikləri üçün həmin məhsul yerli bazarımızdadıca qalıb. Biz həmin aparatlarla keyfiyyətli məhsul istehsal edib xaricə göndərə bilirik. Bunu etmək üçün dəstəyə ehtiyac var. Bura qədər öz gücümüzə gəlib çatmışıq. Qarşımıza böyük məqsədlər qoymuşuq. Ancaq reallıq da var. Tanınmaq üçün mütləq brend olmaq lazımdır. Düzdür, Azərbaycanda tanınmış brendlərimiz var. Ancaq onlar sadəcə Azərbaycan bazarında fəaliyyət göstərirlər. Onlar dünyaya açıla bilmirlər. Bilirsiniz nə üçün? Özlərinə əziyyət vermək istəmirlər, keyfiyyətli məhsul ortaya qoymurlar. Düşünürük ki, əgər az da olsa pul qazanırsanız, bəsindir.

- Son dövrlər ən çox hansı tortlara üstünlük verilir?

- Son illər üzəri şəkər xəmiri (Malçıpan) ilə örtülmüş tortlara üstünlük verirlər. Şəkər xəmiri ilə hazırlanan, dizayn tortlarına maraq çoxdur. Həmin şəkər xəmiri bizə xaricdən gəlir. Onu burada hazırlamırıq. Əgər onu istehsal etsək, istədiyimiz keyfiyyətdə edə bilmərik. Onun xüsusi aparatları var, müəyyən qaydada hazırlanmalıdır ki, effektiv alınsın, elastikliyi olsun.

- Şəkər xəmiri zərərliymi?

- Şəkər xəmiri zərərli deyil. Şəkər xəmirinin dadı-duzu olmasa da, o, yeməlidir. Tortun üzərinə vurulan bəzi maddələr var ki, qızıllı, gümüşü aksesuarların gigiyenik olmanı və olmayanı var. Bir çox səhifələrdə görmüşəm ki, gigiyenik olmayanlardan istifadə edirlər. Bilirəm onlar deyirlər ki, bunlar yeməlidir, yoxsa yox? Ancaq onlar insanların zərər görməsinə gətirib çıxarırlar.

- Bəs o şəkərli xəmindən hazırlanan tortlardan uşaqlara vermək olarmı?

- Onun heç bir ziyanı yoxdur, ancaq xeyri də yoxdur. İnsan onu yeyib ləzzət almır, ondan daha çox tortun dizaynında istifadə edirlər. İstəyirəm ki, şəkərli xəmindən bir qədər yayınacaq. Sadəcə fiqurların yığılmasında ondan istifadə edək. Yeni bir aparat sifariş vermişik. Tortların üzərini məxməri etmək istəyirik. Kremi özümüz hazırlayacağıq. Azərbaycanda bunu ilk dəfə özümüz edəcəyik. Moskvada ən çox bundan istifadə edirlər.

- Bu nailiyyətlərinizi görəndə atanız onun sənətini davam etdirdiyiniz üçün sizinlə fəxr edirmi?

- ...Eşitdiyimə görə atam mənimlə fəxr edir. Deyir ki, mən bacara bilmədiyimi o Bakıda etdi.

- İstəyirsinizmi, dedə-baba sənətini övladlarınız da davam etdirdiniz?

- Mən uşaq vaxtı futbolçu olmaq istəmişəm. Ancaq atam qoymadı. O zaman futbol komandasından təklif alsam da, atam razılıq vermədi. Övladlarım nəyi oxumaq istəsələr mən onlara kömək edəcəyəm. Hər dəfə böyük oğlum deyir ki, gələcəkdə şirniyyatçı olacam. Onun həddi-buluğa çatandan sonra da bunu istəyəcəyini bilmirəm. Əgər istəsə, niyə də olmasın? Mən övladlarıma ömrümün sonuna qədər dəstək olacağam. Oğluma demişəm ki, yaxşı şirniyyatçı olmaq üçün ingilis, rus dilini yaxşı bilməlisən. Əgər yolunuzu davam etdirsə, gerek beynəlxalq dili mənimsəyib xaricdə bizi təmsil etsin.

Xəyalə Rəis

