

"Aşpazın yeməyi mətbəxə qayidan da narahat olur ki, görəsən, niyə yeməyiblər? Bəlkə, yaxşı deyilmiş? Hazırladığımız qəhvə içilmirsə, bunun mütləq bir səbəbi olur. Biz, adətən, bunu "sənin əl işini bəyənmədim", "bunu bacarmadın" kimi qəbul edirik. Fikirləşirik ki, harada səhv etmişik ki, içmədi". Bu sözləri bizimlə söhbətində "Coffee Time" filiallarının baş baristası Nəcəf Əliyev söylədi.

Yeni müştərini sadəcə, dadlı qəhvə içmək düşündürsə, onların diqqət etdiyi çox nüans var. Bu müsahibədə Nəcəf Əliyevin təmsalında baristalıqla tanış olacağıq.

- Bu sahəyə gelişinizdən başlayaq. Marağ necə yarandı, bu işlə tanışlığınız necə olub?

- Mən işləməyə bir az erkən - 13 yaşında başlamışam. O vaxt göyerti satırdım. 2013-cü ildə isə bir aksesuar mağazasında mühafizəçi

çempionatlarda da önəmli tərəflərdən biri budur ki, hamısını biləsən. Qəhvəni təqdim edəndə üzərində "latte-art" deyilən o bəzəklərin də hər birini hazırlamağı bacarıram.

- Bu işi nə qədər vaxta öyrəndiniz?

- Sırf barista adını almaq üçün 4 ayım getdi. Qəhvənin dərinliyini öyrənməyi nəzərdə tuturam.

- Dərindən deyəndə nələr nəzərdə tutulur?

- Dənə formasında olan qəhvələri öyrənməklə iş bitmir. İstifadə etdiyən qəhvənin harda və necə bitməsi haqqında məlumatlı olmalısan. Qəhvənin ümumilikdə 80-dən çox növü var, amma ən məşhur olanı arabika və rabusta acılığı. Rabusta tez-tez bitir, amma barı az olur. Ona görə arabikaya daha çox üstünlük verilir. Arabika da rabustanın qarışığından əmələ gəlir. Dəniz səviyyəsindən 600 m yüksəklikdə yetişir. Turşuluğu təmsil edir.

- Türklərdə belə bir deyim var: "Qırx illik xatirəsi var bir fincan qəhvənin".

- Türklərdə qəhvə çox istifadə edilir. Xüsusilə qonaq gəndə, hardasa görüşəndə bir növ qəhvə onlar üçün bir bəhanə olur. O xoş görüşün ağız dadı da qəhvə ilə xatırlanır. Ona görə, bir fincan qəhvənin 40 illik xatirə olduğunu deyirlər. Azərbaycan üçün mənəcə, daha çox çay o anlamı daşılır.

- Çayın biri qaydadır, ikisi cana faydadır, üç nəsdir, dörd bəsdir. Bəs kofenin?

- "Espresso" 7 qramdan əldə edilmiş 30 millikofe süzüntüsüdür. Normal sağlam insanlar üçün



- "Barista olmaq üçün qəhvəni A-dan Z-yə bilmək gərəkdir" - deyirlər. Z-yə qədər öyrənmisiniz?

- Hələ ki X-dəyəm. Z-yə az qalıb. 2 ildən sonra kofe-master adını almaq üçün çalışıram. Martda çempionatım var. Bu çempionatı Beynəlxalq Qəhvə Birliyi təşkil edir. Dünya çapında kofe mədəniyyəti inkişaf edən və etməkdə olan ölkələrdə bu təşkilat var. Azərbaycanda da filialı fəaliyyət göstərir. Ölkədə keçirilən yarışda qalib olanlar beynəlxalq yarışa qatılır. Mən hələ ki, iştirak etməmişəm. Çünki 2 il öncəyə qədər qəhvə mədəniyyəti Azərbaycanda bu qədər inkişaf etməmişdi. 2 ildə bu sahədə çox irəliləyib olub.

- Baristaların sahib olmalı olduqları keyfiyyətlərdən biri gülerüzlükdür, biri də uzun müddət ayaq üstə işləyə bilməyi bacarmaq. Gülerüzlüsünüz, bəs, ayaq üstə çox dayanma qəhvəni çətin olmur?

- Artıq ona da öyrəşmişik. Düzdür, indiki iş rejimim 8 saatdır, bu, normaldır. Amma 14 saatlıq rejimlə çalışdığım da olub. Türkiyədə 4 ay 16 saat ayaq üstə çalışmışam. İş saati çox olsa da, istirahətimizi də yaxşı təşkil etmişdik. Ümumilikdə isə hər baristanın ayaqda qalmağı üçün bir sirri var. Hər biri ayaq üstə qalanda yorulmamağı üçün bezi seylər edir. Mən enerji içkisini kofeyə qatıb içirdim, bu, qan dövranını sürətləndirirdi, yorulurdum. Düzdür, ürəyə mənfi təsir edirdi, əllərimdə əsmə yaradı. Ziyandır, amma hər gözəl şeyin bir ziyanı var (Gülür).

gün ərzində 4 dənədən artıq "Espresso" içmək qadağandır. Yeni gün ərzində 120 millidən artıq olmaz. İmmuniteti çox güclü olanlar içə bilər, amma içiləndə qan dövranı sürətləndirir deyər, 3-4 dənədən artıq olanda təzyiq qalxa bilər, ürək döyüntüsü artır.

- Qəhvəni hazırlamağı sevirsiniz, bəs, içməyi necə?

- İçməyi də sevirəm.

- Gün ərzində nə qədər içirsiniz?

- 3 bəsdir. 4 olanda yata bilmirəm (gülür).



"İşləyərkən bir gözümüz qolumuzdakı saatin saniyəsində olur"

Nəcəf Əliyev: "Bizim işimiz yalnız qəhvəni hazırlamaqdan ibarət deyil, həm də məlumat verməliyik"



kimi işləyirdim. Mağaza ilə üzübüz yerdə isə bar var idi, oranın baş barmeni ilə münasibətim yaxşı idi. Uşaq idim deyər, mənə tez-tez yaxşı yedirib içirdi. Bir müddət sonra gördüm kostyum-filan geyinib, dedim, nə məsələdir? Dedi ki, inzibatçı keçmişəm. Onu təbrik edib işə qayıdırdım. Həmin vaxt inzibatçının köməkçisi Aslanla qısa söhbət etdim, dedim ki, sənə köməkçi lazımды? Dedi, he, gəl işlə. 2013-cü il iyunun 4-də orda işə başladım. Sağ olsunlar, işi mənə öyrətdilər. İlk vaxtlar barmen idim, sırf alkoqollu içkilərlə işləyirdim. Amma sonra alkoqollu içkilərin mənlük olmadığını anladım və baristalıqə yönəldim. Düzdür, uşaq vaxtı bir çox oğlanlar kimi, mənəndə də gələcəkdə nə olacağını soruşanda "polis" deyirdim. Amma sonra heç də belə olmadı, istəyim dəyişdi.

- 13-16 yaşda işləmək sizin üçün çətin deyildi?

- Hələ lap kiçik yaşlarımdan işləməyə, pul qazanmağa marağ göstərirdim. Hətta heç bir iş görmədiyim vaxtlarda belə, butulka yığıb satırdım. Bu, özüm-dən əsili deyildi (Gülür). Bir az da maddi baxımından evə dəstək olmağı sevirdim.

- Baristalıq necə bir sahədir?

- Gözəl, dərin, maraqlı. Hətta əvvəllər bəzən işimin qəhvə hazırlamağ olduğunu bilənlər bunu çox sadə iş adlandırırıldı, "qəhvəni suya qatıb verirsən də" deyənlər də olurdu.

- Siz tək cə qəhvə sahəsində ixtisaslaşmışınız?

- Alkoqollu içkilərlə bağlı da təcürbəyə sahibəm, amma əsas istiqamətim qəhvə ilə bağlıdır. Qəhvənin bütün növlərini hazırlaya bilərəm. Qəhvə ilə bağlı



Aygün Asımqızı

- Müştərilər hər zaman razı qalır?

- Anlayışı olan müştərilər, adətən, razı qalırlar. Bəzən deyirlər ki, "Espresso" ver. Soruşuruq ki, bu qəhvə növünü sizə izah etməyə ehtiyac var? Deyirik ki, 30 millidir və çox acıdır. Bizdə arabika olduğu üçün acı və turş olacağını bildiririk. Bəzən insanlara bu məlumat verməyimiz onların xoşuna gəlmir. Özlərini məlumatlı kimi göstərmək istəyirlər. Biz baristayıq, qəhvənin necə bir dadda olacağını hazırlayıb verməmişdən əvvəl deməliyik. Amma çox adam məlumatlı olduğu halda "bilmərəm, ver" deyir. İçəndə acı olduğunu görüb "bu nədir?" deyirlər. Bu cəhətdən narazılıqlar ola bilər. Bilmək eyni deyil. Bizim işimiz yalnız qəhvəni hazırlamaqdan ibarət deyil, həm də məlumat verməliyik. Şirkətimiz məlumat vermədən, qəhvəni müştəriyə verməyimizə də icazə vermir.

- Hazırda çalışdığınız yerli şirkət deyil?

- "CoffeeDomingo" qəhvə şirkəti var. O, 2007-ci ildə Xuan Alberto adlı bir şəxs tərəfindən yaradılıb. Bu şirkətin qəhvələri dünyanın 9 ölkəsinə paylanılır. Getdikcə də artır. Biz "Coffee Time" şirkəti olaraq "Domingo" şirkəti ilə iş birliyi aparırıq. Şirkətdə baristaların inkişafı üçün təhsil, tədris var. İşləməklə yanaşı, burada sahəmiz üzrə özümüzü davamlı inkişaf etdirə bilirik.

- Bir qəhvənin hazırlanması müştəriyə təqdim olunması nə qədər vaxt aparır?

- Qəhvənin süzülməsi 23-30 saniyə zaman tələb edir. Amma ümumilikdə, bir qəhvənin hazırlanması 45-50 saniyə çəkir.

- Yeni saniyə ilə işləyirsiniz...

- Hər baristanın qolunda saat olur, çünki biz saniyə ilə işləyirik. Qəhvəmiz yanmasın, hər şey vaxtında və yaxşı keyfiyyətdə hazırlansın. Məsələn, süd 65-70 dərəcədə bişiririk. İstilik daha çox olanda südün tərkibindəki protein yanır. Biz də müştərilərə yanmış süd vermək istəmirik. Ona görə, işləyərkən bir gözümüz qolumuzdakı saatin saniyəsində olur.

- Aşpaz bəylər, adətən, evdə yemək bişirməkdə maraqlı olurlar, bəs barista evdəkilərə qəhvə hazırlayır?

- Evdə anamla mən qəhvə həvəskarıyıq. Anamın özünün üyüdülmüş qəhvəsi var, həmişə ondan içir. Bir də türk qəhvəsi xoşuna gəlir. Onları da özü hazırlayır. Amma yayda limonadları, şeykləri mən hazırlayıram, evdəkilər kef edir.