Sevda Sultanova

BİR ŞƏRABÇININ TARİXÇƏSİ...

Bakı - 2019

Sevda Sultanova – Bir şərabçının tarixçəsi... Bakı, “Ecoprint”, 2019, 304 səh.

Kitabda Azərbaycanın ilk şərabçı professoru, texnika elmləri doktoru Hasil Fətəliyevin keçdiyi həyat yoluna qısa nəzər salınır, real və maraqlı hadisələrdən söhbət açılır. Ölkəmizdə mühüm sahə üzrə ilkə imza atmış bir şəxsin insan və alim kimi yetişməsində rol oynayan amillər birbirini tamamlayan 31 hekayədə maraqlı dildə diqqətə çatdırılır. Tarixi faktlara söykənən hadisələrin professor Hasil Fətəliyevin salnaməçiliyi ilə canlandırılması kitaba elmi və faktoloji baxımdan dəyər qazandırır. Əsərin qəhrəmanının xarakteri ilə onun peşəsi, insanla şərab arasında paralellərin axtarılması və sonda uğurlu tapıntılara nail olunması kitabı maraqlı və oxunaqlı edir.

ISBN 978 9952 29 103 5

© S.Sultanova

PROLOQ

Onunla tanışlığım bir neçə il əvvəl Gəncə şəhərində keçirilən Beynəlxalq şərab festivalına təsadüf edir. Festivalın təşkilat komitəsinin üzvü və festival çərçivəsində keçirilən şərab dequstasiya komissiyasının sədri olduğundan gərgin iş proqramı vardı.

Festivalın sonunda keçirilən bir ziyafətdə təsadüfən yanaşı əyləşməli olduq. Şərabçılığa, şəraba, dequstasiyaya, festivala aid ard-arda suallar verirdim. Müsahibimin üzümün və şərabın məişətimizdə yeri, bununla bağlı tarixi ənənələr, yerli üzüm sortlarımız və s. ilə bağlı suallarıma səbrlə, həvəslə cavab verməsi, dəqiq, maraqlı fikirləri diqqətimi çəkdi.

Hasil müəllimin savadı, ziyalılığı, müsbət aurası məndə dərin təəssürat buraxdı. Və bir neçə ay sonra Hasil müəllimə zəng edib, müsahibə götürmək istəyimi bildirəndə razilaşdı. Onun işgüzarlığı, məsuliyyəti, ən əsası isə elmə, peşəsinə sevgisi məni yaxşı mənada mütəəssir elədi və şərabçılğın tarixindən tutmuş onun bugünki problemlərinə, uğurlarınadək çox məqamı əhatə edən, geniş həcmli müsahibəsini az vaxtda tamamladım.

Amma Hasil müəllimin dərin bilgisi, şərabçılıqla bağlı dedikləri bir müsahibəyə sığmırdı. Biləndə ki, o, şərabçılıq üzrə çoxlu sayda kitabların müəllifidir, onları oxumaq üçün istədim. Kitablardan bir daha anladım ki, şərabçılıq çoxunun düşündüyü kimi sadə yox, sonsuz yaradıcı prosesdir...

Gəncədə yerləşən Azərbaycan Dövlət Aqrar Uni-

versitetinin “Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza” kafedrasının müdiri, kitabımın qəhrəmanı, texnika elmləri doktoru, professor Hasil Fətəliyev haqda yazdığım bu kitabda, onun maraqlı həyatı, həmçinin müxtəlif insan taleləri ilə yanaşı şərabla bağlı qiymətli informasiyalar alacaqsınız. Azərbaycanın ilk şərabçı professoru, ölkəmizdə şərabçılıq elmi adına ciddi baza yaradan Hasil Fətəliyevin güclü xarakteri, iradə və əzmkarlığı, daim yeniliyə açıq olması, gənclərə yol açması və şərabçılıq elminin gələcəyi naminə gördüyü işlər, əminəm ki, çoxları üçün motivasiya olacaq.

QIRXINCI OTAQ...

– Vaxtdır, – istintaqa nəzarət edən sərt, amma xoş görkəmli zabit dillənir:

– Deməli belə... Otağın mərkəzində dəyrimi masada butulka, Azərbaycan şərabı... ”Kürdəmir”. Axıradək içilməmiş iki qədəh, plitka şokolad...

Təsvir etdiyim epizod rus-sovet rejissoru Sergey Qovoruxinin 1979-cu il ildə ekranlara çıxan, sovet kinematoqrafiyasında kult statusu alan “Görüş yerini dəyişmək olmaz” çoxseriyalı filminin birinci hissəsindəndir. Bu, həmin səhnədir ki, qətl hadisəsi baş verir və ölməz Vladimir Vısotskinin ifasında əbədilik qazanan personaj - Banditizmlə Mübarizə İdarəsinin rəisi Qleb Jeqlov “Kürdəmir” şərabını əlinə alaraq, şüşə üzərindəki məlumatları istintaq materiallarında qeyd edilməsi üçün səsləndirir...

İlk dəfədir ki, şərab zirzəmisində oluram. Zirzəmi bir neçə iri otaqdan ibarətdir. Otaqlardakı maksimal səliqə-sahman, təmizlik dərhal diqqəti çəkir.

– Zirzəmi nə vaxt tikilib?

Sualı Hasil müəllimə ünvanlayıram.

– Binanın tarixi bir əsr yarıma yaxındır. Yuxarıda yerləşən, daha böyük və memarlığı ilə diqqəti cəlb edən “Kimya” korpusu 1880-ci ildə tikilib və vaxtilə gimnaziya kimi istifadə olunub. Bizim korpus isə gimnaziya müəllimlərinin yaşayış yeri olub.

Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasının ümumi görünüşü

Binanın arxitekturasında alman izləri var. Zirzəminin şəraiti, o dövrün imkanları ilə hörgülü yollarla yeraltı xətlər çəkilməsi, çirkab suların dərəyə axıdılması və bugünədək də işlək vəziyyətdə qalması bu işin qədimliyindən və keyfiyyətindən xəbər verir. Gəncənin yerli əhalisi də zirzəmiyə xüsusi əhəmiyyət verirdi. Zirzəmilərdə məhsullarını, o cümlədən məşhur Gəncə süfrə üzüm (Təbrizi) sortunu saxlayırdılar.

– Və üzüm təravətini saxlayırdı?

– Üzümün zirzəmidə saxlanma şəraiti, yəni aşağı temperatur və havanın normal nisbi rütubəti, onun uzun müddət soluxmadan, təravətli qalmasını təmin edirdi. Məhz Gəncə mühitinə məxsus olan bu fərdilik, ilin müxtəlif vaxtlarında ölkənin ayrı-ayrı yerlərinə və xaricə at arabaları ilə üzüm göndərilib satılmasına imkan verirdi. Bunu şərtləndirən digər amil – Gəncədə süfrə üzümünün becərilməsində özünəməxsus sistemdən istifadə edilməsi idi. Əgər o vaxtlar başqa yerlərdə

üzüm əsasən, çardaqlarda və hündür ağaclara dolandırılmaqla becərilirdisə, Gəncə süfrə sortu "molla çəpəri" adlanan becərilmə üsulundan istifadə edilməklə becərilirdi. Yəni hər tənəyin dibinə qarğılar basdırılırdı, tənəyin zoğları çox hündürlüyə qalxmadan müəyyən bucaq altında əyilərək bağlanırdı. Bu, hər tənəkdə saxlanan salxımların sayını nizamlamağa da imkan verirdi. Nəticədə alınan məhsul öz keyfiyyəti və xüsusi şirinliyi ilə seçilirdi.

– Maraqlıdır, qədim Gəncədə üzüm necə saxlanılırdı?

– Qədim zamanlardan başlayaraq son dövrlərə qədər Gəncə süfrə üzümünü bandaqlarda[1] asmaqla, şam ağacının kəpəyindən istifadə etməklə may ayına qədər saxlayırdılar. Bandaqlar üzümün yaxşı havalanan vəziyyətdə qalmasını təmin edirdisə, kəpəkdə olan fitonsidlər[2] xəstəlik və zərərvericilərin qarşısını almağa xidmət edirdi. Belə zirzəmilərdə başqa ərzaq məhsulları da saxlanılırdı. Gəncə belə özünəməxsus xüsusiyyətləri ilə həmişə seçilib. Göründüyü kimi, zirzəmi məişətimizə çoxdan daxil olub, bunu daha geniş formada - sənaye səviyyəsində almanlar mədəniyyətimizə gətirdilər. Almanlar üzümçülüyə də sənayeləşmə gətirdi. Və

[1] Uzunluğu 2-3 m olan ağac pərdiyə qarmaqlı söyüd budaqları bağlanır. Bandaq üçün dərilən salxımlar zoğlu (1,5-2 buğum) olmalıdır. Bəzən kəsilən salxım 1 gün kolun üzərində saxlanılıb, ikinci gün yığılır. Belə olduqda gilələnmə azalır, təmizlənmə işi xeyli asanlaşır. Daha sonra üzüm salxımları bandağın aşağısından başlamaqla asılır. Asılan salxımlar döşəmədən 30-40 sm hündürdə olmalıdır. Bandaqda salxımlar biri digəri ilə yanaşı asılmalıdır. Bir bandağa 50-100 kq-a qədər üzüm yığmaq mümkündür.

[2] Mikrobların inkişafını dayandıran bitki mənşəli bioloji aktiv maddələr

Azərbaycanda mövcud olan bütün zirzəmili zavodlar, almanlar bu bölgədə yaşadığı dövrdə tikilib. 70 illik sovet dönəmində bir dənə də zirzəmisi olan zavod tikilməyib. Çünki zirzəmi baha başa gəlirdi.

– Ümumiyyətlə, zirzəmi yalnız yerin altında tikilirmi?

– Əslində zirzəmilər yerləşməsinə görə 3 qrupa bölünür: yeraltı, yarım yeraltı və yerüstü. Yeralti zirzəmilər tamamilə yerin altında yerləşir. Yarım yeraltının bayıra yarımçıq da olsa aynaları ola bilər. Yerüstü zirzəmilər isə tamamən yerin üstündə yerləşən binalardır. Gördüyünuz bu zirzəmi yarım yeraltı zirzəmilər qrupuna aiddir.

...Kafedranın zirzəmisinə daxil olan kimi şərabın turşaşirin, xoş rayihəsinə təslim olursan. Zirzəmiyə enəndə dəhlizdən sonra birinci otaqda iki böyük soyuducu yerləşdirilib. Soyuducunun birində şərabların soyuqla işlənməsi aparılır və burada müxtəlif tip şərab nümunələri var. Digər soyuducuda fərqli üzüm sortlarından alınan şirələr, maya çöküntüləri və tez xarab olan başqa məhsullar, bir tərəfdə isə təzə üzüm saxlanılır. Bunlar həm tədrisdə, həm də aparılan elmi-tədqiqat işlərində istifadə olunur.

Sonrakı otaq ilkin emalın həyata keçirilməsi üçün nəzərdə tutulub. Burada üzüm əzilir, hazırlanacaq şərabın tipindən asılı olaraq ya əzintidə, ya da şirədə qıcqırdılır. Sonra qıcqırmış material maya çöküntüsündən ayrılır. Hazırlanacaq şərabın texnologiyasına uyğun digər işlər yerinə yetirildikdən sonra, alınan şərab materialları müxtəlif ölçülü şüşə banka və balonlara doldurularaq bir kənarda yığılır.

Soyuducularda şərab və üzümün saxlanması

Zirzəminin növbəti otağında artıq əvvəlki illərin hazır şərabları yerləşdirilib. Burada şərab nümunələri şüşə banka və balonlarla yanaşı, həm də palıd çəlləklərdə saxlanır. Rəngarəng şərablar adamı uzaqdan çağırır. Gördüklərimiz universitetin doktorant və dissertantlarının öz elmi işləri əsasında hazırladıqları, üzərində tədqiqat apardıqları və müxtəlif yetişkənlik mərhələlərində olan şərablardır.

Müxtəlif qablarda saxlanan şərab nümunələri

Hasil müəllim iri balondakı yetişməkdə olan ağ şərabın dadına baxmağı mənə və digər qonaqlara təklif edir. Otaqda dequstasiya etmək üçün təmiz qədəhlər də qoyulub. O, mənim və digər qonaq – orta yaşlı kişi üçün qədəhlərə azca şərab süzür. Ağ şərab həvəskarı olmasam da, bu şərabın dadı xoşuma gəlir.

– Deyə bilərsiz, şərabın dadında fərqli nə hiss etdiniz? – Hasil müəllim üzünü bizə tutur.

Özümü bir anlıq imtahanda hiss edirəm. Digər qonaq deyəsən, içki məsələlərində daha peşəkardır:

– Konyak dadı hiss elədim. Tünddür.

– Başqa?

Sual bizi nigarançılıqda saxlayır. Şərabın dadına bir neçə dəfə baxsaq da, başqa hansı inqredientin olduğunu tapa bilmirik. Hasil müəllimin cavabı bizi nigarançılıqdan qurtarır.

– Dadında üzüm salxımının yetişmiş daraq tonu var. Bu ton həmin tip şərabların xüsusi texnologiyası zamanı formalaşır, amma şərab hələ tam yetişməyib.

Qonaq tam içə bilməyəcəyini deyərək üzrxahlıq edir: “Maşınlayam, uzun yol getməliyəm”. Öz şərabını mənə təklif eləsə də, tünd olduğundan içə bilməyəcəyimi deyirəm.

– Bəlkə atım?

Hasil müəllim dillənir:

– Yox, nə danışırsız, şərabı da atarlar? Bir-iki qurtum qalıb onsuz da. İçin. Nizami Gəncəvi deyir ki:

Şərabı torpağa töksələr əgər,
Üzümün qiyməti heç olub gedər.

Qonaq deyəsən yola gəlir...

Doğrudan da zər qədrini zərgər bilər. Hasil müəllim üçün şərab sadəcə içki deyil. Şıltaq və çətin, dərin

bilgilər tələb edən şərab ondan ötrü içki anlayışından kənara çıxaraq, elmi-fəlsəfi anlam daşıyır. Ona görə bizdən fərqli olaraq o, şəraba daha həssas, incə yanaşır.

Butulkalarda saxlanan şərab nümunələri

Zirzəminin sonuncu otağı nağıllarımızdakı sirli, sehrli qırxıncı otağı xatırladır. Burada şüşə butulkalarda saxlanmağa qoyulmuş çox çeşidli və çoxsaylı şərab nümunələri ilə qarşılaşırıq. Azərbaycanın müxtəlif zavodlarının və xarici ölkə müəssisələrinin məhsulları olan şərablar da zirzəmiyə xüsusi gözəllik verir. Keçən əsrin 70-ci illərində buraxılan "Ağdam", "Ağstafa", "Alabaşlı" və s. şərab nümunələri ilə yanaşı Fransa, İtaliya, Sloveniya, Moldova, Meksika, Türkiyə, Gürcüstan və s. ölkələrin ən yaxşı içki nümunələri göz oxşayır.

Şərabdan başqa tekila, araq, rakı və başqa növ içkilər də var. Birdən gözümə o sataşır. Bir vaxtlar dünyada brend olan ləziz "Kürdəmir" şərabı....

– Şəxsi kolleksiyamdandır, universitetə hədiyyə elədim. Keçən əsrin 70-80-ci illərinə aiddir. Gördüyünüz bu "Kürdəmir" kaqoru indi demək olar ki, buraxılmır. Hər şərab nümunəsindən varım idi. Amma natural şərablar uzun müddət qalmır. "Kürdəmir" isə

uzun müddət qala bilən şərabdır. Hansı şüşədə, hansı etiketdə istehsal olunubsa, həmin vəziyyətdə də saxlanılıb. İndi belə nümunə çətin ki, kimdəsə olsun.

"Görüş yerini dəyişmək olmaz" filmində təsvirin yaddaşında həmişəlik qalacaq və təəssüf ki, artıq şirin tarixə çevrilmiş əfsanəvi "Kürdəmir" şərabı…

"Kürdəmir" şərabı haqda irəlidə daha ətraflı danışacağıq…

"MÜƏLLİM MƏNƏ XANIM DEYİR E…"

İnsanlar yaddaşımızda adətən onların xarakterini açan epizodlarla qalır. Kamaləddin müəllim mənim yaddaşımda daha çox aşağıda danışacağım bir təsirli səhnəylə qalacaq.

Kənddə Səkinə (etik səbəblərdən ad şərtidir-red.) adlı bir qadın varmış. Bir az psixoloji problemi olduğundan ona hamı qeyri-ciddi yanaşırmış. Ona görə də "dəli Səkinə" deyirmişlər. Günlərin birində kimsə ona istehza edərək, "dəli Səkinə" deyəndə, qadın heç halını da pozmur:

– Daş başına, Kamallədin müəllim mənə Səkinə xanım deyir e...

Danışılan kiçik əhvalatda iki nüans diqqətimi çəkir: Kamallədin müəllimin avtoriteti, nüfuzu və onun insana verdiyi dəyər. Və Səkinənin məhz Kamaləddin müəllimin ona xanım deməsindən duyduğu qürur hissi...

O, humanist, sayğılı davranışıyla hər kəsi özünü - sözün əsl mənasında - insan kimi hiss etməsinə şərait yaradırdı. Ümumiyyətlə isə diqqətli, həssas adam idi, in-

sanlara statusundan, yaşından, peşəsindən asılı olmayaraq sayğı duyurdu. Çünki İNSANI sevirdi. Sevdiyi üçün də onu təhsilli, azad, özgüvənli görmək istəyirdi. Kiminsə kiməsə möhtac olmasını, məzlum duruma düşməsini istəmirdi.

İndinin özündə də məclislərdə o, belə xatırlanır: "Müəllimlər müəllimi" Kamaləddin müəllimin ruhuna fatihə".

Kamaləddin müəllim (1968 və 1982-ci illər)

...Fətəliyevlər ailəsinin bioqrafiyasından müəllim peşəsi qırmızı xətlə keçir. Müəllimlik Fətəliyevlər üçün peşədən çox, kultdur, bütöv nəslin ayrılmaz parçasıdır.

Kamaləddin müəllimin oğlanlarının üçü, gəlinlərindən dördü, qızlarından isə ikisi müəllimdir. Yeri gəlmişkən, ailənin ortancılı Səxavət müəllim ailədə aqrar sahəni seçən ilk övlad olub. İndiki Aqrar Universitetin aqrar mühəndislik ixtisasını bitirib. Vaxtilə, müxtəlif dövlət və təsərrüfat işlərində çalışıb. Hazırda

da rayonda pambıqçılıq sahəsində nüfuz sahibidir.

Kamaləddin müəllim iki böyük qızına isə ali təhsil verə bilməyib. Bunun da öz hekayəsi var. Məsələ onda idi ki, Kamaləddin müəllim erkən ölən qardaşının üç böyük qız övladını maddi çətinliklər üzündən oxuda bilməmişdi. Özünün isə onlardan yaşca kiçik olan böyük qızları Yasəmən xanım və Göyərçin xanıma təhsil verməməsinin bir ucunda - maddi səbəb dayanırdısa, digər ucunda başqa səbəb vardı. Kamaləddin müəllim qardaşı qızlarını oxuda bilmədiyindən, iki böyük qız övladını onlardan üstün tutmasın deyə, qızlarının təhsili üçün xüsusi səy göstərməmişdi. Onun üçün bu, ədalət prinsipinə əməl etmək idi.

Hərçənd, iki qızına ali təhsil verə bilmədyini həmişə ağrıyla xatırlayırdı. Dəfələrlə onun təəssüf etdiyini görmüşdülər. Nəsə danışırdı və birdən fikrini yarımçıq saxlayıb, “amma böyük qızları oxuda bilmədim” deyirdi. Bu nisgili ömrünün sonunadək onunla birgə yaşadı.

***

Zərdabın İsaqbağı kəndində Fətəliyevlər ailəsinin qonağı oluram. Hasil müəllim və qardaş-bacıları bu evdə doğulub, böyüyüb. İndi ata evində ailənin kiçik oğlu Namiq yaşayır. Əvvəllər iki-üç otaqlı dar evin yerini indi otaqları rahat, geniş bir mülk tutub.

Məni çox isti qarşılayırlar. İsti, mehriban münasibət bütün sıxıntımı aradan götürür.

– Atamın atası, babalarım Kürün qırağında yaşayıblar, balıqçılıqla məşğul olublar. Müharibə, aclıq illərində yaxın rayonlardan, dağlıq rayonlardan balığa görə gəlib yaşayanlar vardı, məsələn, İsmayıllıdan. O vaxt da Kür zəngin idi nərə ilə. Su da təmiz idi. Ağ

balığın nə qədər növləri vardı. Qara kürünü atam tuturdu. Kürünü tutmaq asan deyildi. Tutub, təmizləyib duzlamaq texnologiyasını bilirdi. Onun hesabına yaşayırdılar. Bir də daldalanla dolanırdılar.

Hacı Fikrətin dilindən eşitdiyim "daldalan" sözü məni təccübləndirir:

– Daldalan? İlk dəfədir eşidirəm.

Soldan saga: Fariz – Hacı İsmayılın oğlu, Məhluqə müəllimə, Hacı İsmayıl, Hasil müəllim, Natiq – Hacı İsmayılın kiçik oğlu (Şuşa, 1986)

– Müharibə dövründə olub. Yaşlı adamlar danışırdılar. Deyirdilər ki, şabalid kimi olub. Kürün o biri sahilində, yəni aran Qarabağ tərəfdə daşqınlar nəticəsində yaranan xırda gölməçələrdə əmələ gəlirmiş. Kürü üzüb keçərək, onu kisə ilə yığıb gətirirmişlər, sacda qovurub yeyirmişlər. Amma müharibədən sonra ona təsadüf olunmayıb. Görünür, Allah onu bu yerlərə ruzi verirmiş. O vaxtlar insanlarda immunitet o qədər

yüksək olub ki, soyuqda üzsələr də xəstələnməyiblər.

– Fikrət müəllim, atanızdan danışın.

– Bir özbək filmi var, "Vətən"[3] adlı, ordakı Qurban sanki bizim atamızdı. Mən onu nisgillə xatırlayıram.

– Niyə nisgillə?

– Atam İkinci Dünya Müharibəsinin iştirakçısı olub. 1942-ci ilin yanvarında gedib. Sonralar danışırdı ki, bizi sanki ətdən meşin kimi ön cəbhəyə yeritmişdilər. Silah çatışmazlığı var idi. Əsgərin sayına uyğun silah yox idi. Almanlar isə çox üstün mövqelərə malik idi. Ağır döyüşlərin birində yaralanmışdı və əsir götürülmüşdü. Ayağının birində və bədənində olan qəlpələr ömrünün sonuna qədər ona rahatlıq vermirdi. Sonradan əməliyyat aparıldı, nəticədə ayağının biri qısa qaldı. Ona görə əsayla gəzirdi. Çox əziyyət çəkmişdi. Alman dilini mükəmməl bildiyi üçün sovet əsgərlərinə çox köməyi dəymişdi. Mehdi Hüseynzadəni, Cavad Həkimlini də şəxsən tanıyıb. Almanların ərzaq anbarında işləyəndə partizanlara ərzaqın ötürülməsində gizli dəstək olmuşdu. Çox danışmırdı bu barədə, amma hərdən nəsə deyirdi. Göyçaydan olan partizan Qədir İsgəndərovla dostluqları ömürlərinin sonunadək davam etdi. Gəncəli Mikayıl Qulubəyovla oradan birbirlərini tanıyırdılar.

– Almancanı harda öyrənmişdi?

– O vaxt Göyçayda texnikum vardı, orda yaxşı tədris edirmişlər. Almancanı, ruscanı bilirdi.

Az sonra məclisə ailənin böyük qardaşı Hacı İsmayıl və həyat yoldaşı Məhluqə xanım təşrif buyurur.

---

[3] Özbək rejissoru Zülfiqar Musakovun 2006-cı ildə çəkdiyi film

Tanış oluruq. Ev sahibəsi, Namiqin yoldaşı Şəhla xanım bizi çay süfrəsinə dəvət edir.

Üzümü Hacı İsmayıla tuturam:

– Atanızın müharibə illəri ilə bağlı danışdıqlarından xatirənizdə nələr qalıb?

– Atam ağır yaralanıb əsir alındıqdan sonra Yuqoslaviya və İtaliyada 3 ilə yaxın qalmışdı.

– Həmin dönəmdən başqa nələrsə danışırdımı?

Hacı Fikrət:

– Sovet əsgərinə müttəfiqlərin qayğı göstərməsindən danışırdı. Bomba tökülürmüş başlarına, yaralanır, amma sağ qalır. Müttəfiqlər, Kanada əsgərləri onu hospitala apamışdılar. Sovet səfiri gəlib onlara baş çəkib. Sonra Azərbaycana gəlməyinə kömək ediblər.

Kamaləddin müəllim müharibədən sonra, 1946-cı ildə vətənə qayıdır və evlənir. Amma geri qayıdan digər sovet əsgərləri kimi ona da ehtiyatla yanaşır, ünsiyyətə çox girmirdilər. Həmin illərdə onu çox çək-çevirə salıb yoxlasalar da, vətənə xəyanət ittihamı tapa bilmirlər. Onun əleyhinə nə bir sənəd, nə də ifadə verən şəxs tapılır.

İş araşdırılanadək çox az müddətdə həbsdə yatır.

Hacı İsmayıl:

– Çox balaca idim. Məni qucaqlarına alıb aparmışdılar. Onda atam Zərdabda həbsdə idi. Biz ora çatanda həbsxananın həyətində gəzişirdi, indiki kimi yadımdadı. Amma çox yatmadı, bir neçə gün sonra buraxdılar.

Şəkildə soldan Namiq, Fariz, Simuzər (Yasəmənin qızı) və Abuzəndə (1987)

Hacı Fikrət:

– Atamı yük maşınına mindirib aparırmışlar. Elə aparılanlar bir də geri dönmürdü. Ona görə də hamı həmişəlik getdiyini güman edib ağlayırmış. Vidalaşmaq üçün İsmayılı onun qucağına verirlər.

Hacı İsmayıl:

– O yadıma gəlmir.

Hacı Fikrət:

– Özü danışırdı.

Hacı İsmayıl:

– Amma yadıma düşən o idi ki, həbsxananın həyətində gəzişirdi.

...Kamaləddin müəllimi çox keçmədən Zərdabdan Bakı həbsxanasına aparırlar. Həbsdə olduğu bir neçə gün müddətində, yuxuda bir quşun pəncərənin ağzına

qonduğunu görür. O, yuxunu işarə kimi qəbul edir və nəsə yaxşı şeyin baş verəcəyini duyur. Doğrudan da az sonra azad olunur. Axşam onun azad olunduğunu xəbər verirlər:

– Çıx, get evinə.

– Sənəd verin, sonra deyərlər ki qaçıb.

– Burdan qaçmaq olar? – gələn adam hündür divarları və divarın üst hissəsinə cəkilmiş tikanlı məftilləri göstərir.

– Bəs məni niyə gətirmişdiz?

– Çıx get, aralan, yoxlanıldı, sənlik iş yoxdu.

Kamaləddin müəllim müharibədən əvvəl Qaravəlli kəndində məktəb direktoru olub. Amma müharibə dövründə məktəb imkansızlıqdan yaşaya bilmir. Məcburən təhsili ödənişli edirlər. Müharibə dönəmində çox məktəb ödənişliydi. Kamaləddin müəllim, müharibəyə çağrılanda əvvəlcə təhsil haqqını yığır, dövlətə keçirir, sonra yola düşür. Qayıdandan sonra məktəbin bağlanaraq ibtidai məktəb statusuna endirildiyini görür.

Müharibədən qayıdandan sonra dərhal müəllim işləməyinə izn verilmir. Bir müddət kitabxanada işləyir. Müharibədən öncə də ilk iş yeri kitabxana idi.

Söhbətimizə Yasəmən xanımın oğlu Samir qoşulur. Samir çox ünsiyyətcildir, təhkiyə üslubu da maraqlıdır:

– Babam kitabxanada işləyəndə kəndimizdə bir Sarı kişi varmış. Kolxozda traktorçu imiş. Gəlib ki, mənə kitab ver. O vaxt müharibədən sonrakı illərdə “Kapital” əsəri qalın, böyük cildlərdə çap olunurdu. Babam təəccüblənib ki, bu nə əcəb “Kapital”ı oxuyur. On gün sonra kitabı qaytarır, amma üzsüz, yəni cildsiz. Soruşur ki, üzünü neynəmisən. Deyir ki, bunun

üzündən bir "proklatka"[4] çıxır gəl görəsən. Sən demə Sarı kişi kitabın üzünü traktora "proklatka" üçün istifadə edibmiş. Sonda onun "kitabsevərliyinin" sirri məlum olur.

…Az sonra Kamaləddin müəllimi yenidən öz işinə bərpa edirlər. O, iki məktəbdə dərs deyirdi. Onda kəndlərdə müləllimlərə ehtiyac vardı. Məktəblər arasında iki kilometr yol varıydı. Tənəffüsdə və arada qalan boş dərsdə bu məktəbdən digərinə özünü çatdırır, dərsini deyirmiş.

Samir:

– Rus dilindən dərs deyirdi. Şagirdlərinə rus ədəbiyyatını sevdirirdi. Rus dilində danışdığımıza görə ona borcluyuq. Lermontovun Azamat[5] personajının daxili aləmi haqda aşıladıqları hələ də yadımızdadır.

Kamaləddin müəllim işıqlı adam idi. Fikir verdim ki, ümumiyyətlə, bütün ailənin, ailəyə gəlin gələnlərin də hamısının üzündə qəribə nur var.

Hasil müəllim:

– Onun üzünun nurundan sanki az da olsa hamımıza gəlib.

Kamaləddin müəllim səliqəli geyimi, zəncirli saatı ilə hamıdan seçilirdi. Rayonda Bağı adlı məşhur bir dərzi vardı. Bağı kişinin indi yaşa dolmuş və ağsaqqallıq çağında olan oğlu dərzi Xalid danışır ki, balaça uşaq olanda, kəndə Məhəmməd peyğəmbərin mövludu ilə bağlı keçirilən əzəmətli bir məclisə gediblər.

---

[4] Aralıq qat

[5] Rus şairi və nasiri Mixail Lermontovun "Zəmanəmizin qəhrəmanı" romanında personaj

Samir müəllim (2019)

Hardasa 6 ya 7-ci sinifdə oxuyurmuş. Məclisə xeyli adam toplaşıbmış. Xalid orada tək bir nəfərin hamıdan fərqləndiyini görür. Bu adam Kamaləddin müəllim idi. Kamaləddin müəllim onu çağıraraq dizinin üstündə oturdur, dərslərini necə oxuduğunu soruşur, sonra süfrədə qalan tək bir almanı götürüb ona uzadır:

– Sənindir. Elə sənə görə saxlayıblar.

Atası ölənədək Xalid həmişə ona deyirmiş ki, o kişi sizdən deyildi, fərqliydi. O da təsdiq edirdi.

Kamaləddin müəllim iradəli və inanclı insan idi. Hələ sovetin kəsakəs vaxtında gizli namaz qılırdı. Dini yaxşı bildiyindən din adamları onunla ehtiyatlı danışırdılar. Böyük nüfuz sahibi idi. İsaqbağı və ya Qaravəlli kənd mağazasına təzə nəsə gələndə deyirdilər ki, “birinci müəllim gəlsin sonra”.

Orucu da gizli tuturdu. Çünki müəllimin oruc tutduğu məlumatının təsdiq olunması, onun işdən çıxarılması və məsuliyyətə cəlb olunması ilə nəticələnə bilərdi. Odur ki, bunu hətta ailədə uşaqlardan gizli saxlayırdı ki, birdən bilmədən hardasa ağızlarından qaçırarlar.

Bir dəfə Kamaləddin müəllimin oruc tutmasından şübhələnən direktor ona çay verdirir. Onun içmək istəmədiyini görəndə deyir ki, yoxsa orucsan? Kamaləddin müəllim özünü o yerə qoymur, dərsi bitirib evə çay və nahar üçün gedəcəyini deyir.

Mehriban adam olsa da, şagirdləri ondan çəkinir, ona hörmətlə yanaşırdılar. Bir dəfə şagirdlərdən biri yoldaşının çantasını su dolu arxa atır. Çantası arxa atılan şagird deyir:

– Kitablar vecimə deyil, amma Kamaləddin müəllimin sinif dəftəri ordadı.

Bunu eşdiən kimi o, suya atılaraq yoldaşının çantasını çıxarır.

Kamaləddin müəllimlə bağlı xatirələr ard-arda düzülür. Diqqətimi çəkənləri qələmə alıram.

Kənd toyunda möhkəm içən birini sakitləşdirə bilmirmişlər. Əlində bıçaq var-gəl edirmiş. Kamaləddin müəllimi çağırıblar ki, “sənin bircə sözünlə gedər”. Adam Kamaləddin müəllimi görəndə, sərxoş olmasına rəğmən aradan çıxır.

Habil Əliyev və Yaqub Məmmədov Zərdabın kəndlərində çox toylarda olublar. Pərəstişkarları çoxuydu. Toyda sərxoş olan birisinin Habil Əliyevlə sözü tərs düşür, dava salmaq istəyir. Heç kəs sakitləşdirə bilmir. Kimsə deyir ki, onun öhdəsindən ancaq müəllim gələr. Kamaləddin müəllim gələn kimi məsələni

dərhal yoluna qoyur.

...Kamaləddin müəllimin savadına, ünsiyyətcilliyinə və ən çətin xarakterli insanlarla dil tapmaq bacarığına görə, ona ağsaqqal kimi yanaşırdılar. Gənc olmasına baxmayaraq… Bunula belə onu sevənlərlə yanaşı, qısqanclıq edənlər də vardı.

Hasil müəllim:

– İş yoldaşları arasında da belələri vardı. Lakin bütün hallarda onu sanki Allah hifz edirdi. Şeyx Nizami Gəncəvi beytində dediyi kimi:

Tanrı salmaz nəzərdən pak ruhları, canları,
Zireh kimi qoruyar qəlbi saf insanları.

…Kamaləddin müəllim barədə qonşu məktəbdən "yuxarılara" şikayət gedir. Məsələni aydınlaşdırmaq üçün "Azərbaycan müəllimi" qəzetindən nümayəndə gəlir. Təsadüfən, gələn Habil Əliyevin qardaşı Tahir Əliyev olur. Habil müəllim onun Zərdaba getdiyini biləndə deyir:

– Orda Kamaləddin müəllim var, ona salamımızı çatdır.

Və kamança ustasının qardaşı sonradan bilir ki, elə şikayət Kamaləddin müəllimdəndir. Onun dərsini dinləyərək obyektiv qərar verirlər və Kamaləddin müəllim yerində qalır. Yazanların gözləntiləri puç olur…

– Atanızla ünsiyyət çətinliyi vardı?

Hacı Fikrət:

– Dünyanın hər üzünü, bütün çətinlikləri görmüşdü, ona görə onunla danışmaq asan idi.

– Uşaqlar bir qayda olaraq ana ilə bölüşürlər, ona görə deyirəm.

Hacı İsmayıl:

– Atamızla bölüşürdük. Çətinlik olanda hamının

fikrini alırdı, ümumiləşdirib öz fikrini deyirdi. Hətta qayınanası ilə, qardaşının yoldaşı ilə də danışırdı. Ümumi razılığa gəlirdi.

Hasil müəllim:

– Bir də hərənin öz dilində danışırdı. Məsələn, mən uşaqlıqda çox çətin xarakterli uşaq olmuşam, ipə-sapa yatmaz biri.

– Heç indi də asan deyilsiz - mən dillənirəm.

Gülüşürük.

– Öz enerjimi hara yönəltməyin lazım olduğunu bilmirdim, mənim enerjimi təhsilə o yönəldib. O yönəltməsəydi, indi səsim hardan gəlirdi allah bilir.

– Demək, həm də yaxşı psixoloq idi.

– Görünür.

Söhbəti Hasil müəllimin üzərinə gətirirəm. Samirdən onun barəsində fikir almağa çalışıram. Çünki Samir həm də Hasil müəllimin tələbəsi olub, Aqrar Universitetdə "yerquruluşu və torpaq müfəttişliyi" ixtisasını bitirib.

– Mübaliğəsiz deyirəm ki, Lomonosov Rusiya üçün nə olubsa, Hasil müəllim də bizim üçün odur. Çünki kasıbçılıqla gedib, çəkdiyi zəhmətlər bahasına professor olub. Hasil müəllim örnək olub. Gəncədə oxumuşam, onun evində yaşamışam. Adının məsuliyyəti olub həmişə. Bizə görə əziyyət çəkib. Valideynlərimiz ondan umardı ki, uşaqlarımıza bax, nəzarətdə saxla. O, bizim üçün hər şey olub. Oxuduğum dövrdə maddi vəziyyət çətin idi, bir tərəfdən siyasi gərginlik idi, amma ...

Bacıları, sağdan: Sima, Yasəmən, Göyərçin və Abuzəndə (2018)

Göyərçin xanım replikasından qalmır:

– Babadan, nənədən danış e, sıxılır Hasil müəlim.

Gülüşürük və söhbət yenə Kamaləddin müəllimin üzərinə gəlir. Yeri gəlmişkən, nəvələrdən Samir babası ilə ünsiyyətdə daha çox olub və Kamaləddin müəllim ona dərs deyib.

– Babamız bizim qürur yerimizdir. Soruşanda kimlərdənsiz, deyirik, Kamaləddin müəllimin nəvəsiyik. Azərbaycan tarixində Zərdabinin yeri nə qədərdirsə, bizim nəsildə də onun yeri o qədərdir. Təhsilə o qədər önəm verirdi ki... Bu kənddə kim ali məktəbə qəbul olurdusa, valideynindən qabaq o təbrik edib, yol

göstərib. Onun meyarı insan yetişdirmək olub. 1990-cı illərdə körpünün, yolun tikilməsi üçün o müraciət edib. Qafqaz Müsəlmanları İdarəsinə müraciət edib ki, kəndimizdə məscid tikilsin. Təşəbbüskar adam idi. Tay-tuşlarımla dava edəndə deyirdilər ki, müəllimin nəvəsi olmasaydın, bilərdik sənə nə edərdik.

Bu dəm söhbətimizə Səxavət müəllim də qoşulur:

– Keçən əsrin 70-ci illərində rayonumuzda geniş meliorasiya və irriqasiya[6] işləri aparılırdı. Planla qrunt sularının kənarlaşdırılmasını nəzərdə tutan açıq kanal kəndin qabağından keçirdi, əhalinin əsas nəqliyyat yoluna və Kür çayına gedən yolunu bağlayırdı. Belə böyük kanalda kəndin xeyli hissəsini əhatə edən məsafədə körpü nəzərdə tutulmamışdı. İnsanlar Kür çayına getmək üçün xeyli yol qət etməli idilər. Atamın etdiyi müraciətlər öz bəhrəsini verdi və kanal üzərində körpülər salındı.

– Kamaləddin müəllimin xatirəsini əbədiləşdirən nəsə ediblər?

– Büstü, heykəli, adına nəsə yoxdur. Qabaqcıl maarif xadimi və buna bənzər adları vardı. Amma əsl xoşbəxtliyi adının ürəklərdə olmasıdır. Ən böyük xatirəsi isə peşələrində ad çıxaran övladları, nəvələridir.

... Kamaləddin müəllim qohumcanlı idi. Yaşadığı yerdən xeyli aralı Alıbəyli kəndində yaşa dolmuş xalası, dayısı olurdu. O, piyada, çətin yollarla istirahət günləri onları görməyə gedirdi.

---

[6] Rütubəti az olan torpaqların məhsuldarlığını artırmaq üçün onların süni surətdə suvarılması

Sağdan Hacı Fikrət, Səxavət müəllim, yoldaşı Lalə xanım və övladları Aysel, Zümrüd, Orxan (1988)

Hasil müəllim:

– Ata nənəmin ayağı tutulmuşdu. Anam qayınanasına "dostum" deyirdi. Ona öz anası kimi baxırdı. Lakin bununla belə atam özü onun qayğısına qalırdı. Həyətin ilk nübar-meyvələrini əli ilə soyub doğrayırdı, ona yedizdirirdi. Nənəmin bir alqışı həmişə qulaqlarımda səslənir: "sinəndə ağ tüklər bitsin, ay Kamaləddin".

Kamaləddin müəllimgil üç qardaş idi. Kiçik qardaşı Allahverən 19-20 yaşında müharibəyə getmiş və qayıtmamışdı. Itkin düşdüyü deyilirdi. Ortancılı Kamaləddin müəllim idi. Ailəyə aclıq illərində tək baxan böyük qardaşı Ziyəddin olmuşdu. O, ağır xəstlikdən çox erkən, cavan yaşlarında vəfat edir. Onun üç qızını Kamaləddin müəllim himayəsinə götürür.

Dediyim kimi Kamaləddin müəllim üçün təhsil prioritet idi. Təhsilli adam görəndə canını da verirdi. Məryəm adlı şagirdi pis oxuyurdu. Bir dəfə Kamalәd-

din müəllim ona möhkəm əsəbləşir:

– Sən Həzrəti İsanın anasının adını daşıyırsan. O neçə milyardlıq xristianlıq dünyasının müqəddəsi sayılır. Sən Ulu Məryəm olmayacaqsan, acından ulayan Məryəm olacaqsan.

Qızına elçi gələnlərə də öncə oğlanın təhsil almasının vacibliyini deyirdi. O deyən kimi də edirdilər.

Bir də çox qonaqpərvər adam idi Kamaləddin müəllim. Misalçün kəndə təzə müəllim gəlirdi, onu evə qonaq gətirərdi. Evdə yemək varmı, çatırmı, çatmırmı - buna əhəmiyyət vermirdi. Bir dəfə kəndə qonaqlar gəlir, bir gecəlik qalmaq üçün yer axtarırlar. Deyirlər ki, sizi saxlasa, Kamaləddin müəllim saxlayacaq. Kamaləddin müəllimgilə gələndə, qardaşı arvadı adamların gecə qalmaq istəyindən duyuq düşür:

– Yoxdu, evə gəlməyəcək.

Kamaləddin müəllim bunu bilmişdi. Qardaşı arvadına bir söz deyə bilməzdi. Ona görə arvadının qolundan tutaraq demişdi:

– Sən ki, mənim qonağımı qapıdan qaytarırsan, get ananın evinə.

Ondan sonra bu, hamıya dərs olur. Kamaləddin müəllimin evi dar olsa da, kimsə gələndə çoxuşaqlı ailə bir otağa sığınırdı ki, təki qonaq rahat olsun. Tez-tez deyirdi:

– Siz hamıya nümunə olmalısız. Qonaq gəlməyən evdə xeyir-bərəkət olmaz.

Uşaqlarına həssas, qayğıkeş idi. Namiqə ölüm diaqnozu qoyulanda, Göyərçin xanım ağır xəstələnəndə, Hasil müəllimin qolu qırılanda aylarla onların qayğısına qalmışdı, xəstəxanaları gəzdirmişdi və onları sağlıqlarına qovuşdura bilmişdi.

ŞİRVANŞAHI - ÜZÜMLƏRİN ŞAHI

– Hasil müəllim, o əhvalat necə olmuşdu?

– XIX əsrdə Avropa ölkələri, o cümlədən Rusiya əhalisi, xüsusilə də kilsələrin diqqətini çəkən bir şərab vardı. Bu şərab İspaniyada Beni-karlo adlı üzüm sortundan alınırdı və Beni-karlo şərabı adlanırdı. Kürdəmir üzümü kimi Beni-karlo da yaxşı şəkər toplayan üzümdür. Müalicəvi xüsusiyyətə malik olan qırmızı Beni-karlo şərabı yüksək şəkərliyi olan üzüm sortundan hazırlanırdı. Bu şərab o dövrdə bazarlarda yaxşı satılırmış. Məhsulun yaxşı satılması iş adamlarının da diqqətini cəlb edir. Belə iş adamlarından biri də rusiyalı Şustov[7] idi. O, bu məqsədlə Cənubi Qafqaza mütəxəssislər göndərmək qərarına gəlir. Niyə Şustov məhz Zaqafqaziyanı seçir? Çünki Rusiyanın əsas üzümçülük bölgələri məhz burada yerləşirdi. Son vaxtlar dünyada, o cümlədən Rusiyada üzümlüklərin şimala doğru genişləndirilməsi tendensiyası artır. Üzümü son dövrlərə qədər ancaq isti bölgə bitkisi kimi qəbul edirdilər, amma bu fikir indi bir qədər dəyişilib. Artıq üzüm bitkisinin bir qədər soyuq, mötədil iqlim şəraitində də yetişdirildiyi məlumdur. Dünyada bununla bağlı xeyli sayda parlaq nümunələr var. İndi Yeni Zelandiya, Kaliforniya və başqa ölkələrin məhsulları ümumdünya şöhrəti qazanıb. O vaxt Rusiyada - Krımda, dəniz kənarlarında, isti yerlərdən savayı başqa yerlərdə üzüm əkilmirdi. Üzüm deyiləndə

[7] Nikolay Şustov, rus sahibkarı, çar Rusiyasında alkol məhsullarının ən böyük istehsalçılarından biri

əsasən cənub bölgəsi nəzərdə tutulurdu. Ona görə də Şustov tərəddüdsüz bu zonaları seçir. Həm də isti bölgənin üzümü lazım idi ki, yüksək şəkər toplaya bilsin. Krımda bu tələbatları ödəyən üzüm sortu tapılmadığından diqqət imperiyanın daha cənubuna yönəlir. Bu məqsədlə iki mütəxəssis - Dubinin və Dolqanov Zaqafqaziyaya göndərilir. Hadisə XIX əsrin sonu XX əsrin əvvəli baş verir. Onlar dəmiryolu ilə Ermənistanı, Gürcüstanı gəzib belə bir üzüm sortunu tapa bilmirlər. Ermənistandan qayıdanda Kürdəmir stansiyasında perrona düşürlər. Bir nəfərin kağız torbada üzüm satdığını görürlər. Bir neçə salxım alaraq kupeyə gəlirlər. Bir gilə üzümdən ağızlarına atanda onlardan biri qışqırır ki, tapdım. Tələsik əşyalarını götürüb perrona enəndə satıcını görmürlər. Adamı soraqlayırlar, amma soruşanların rus olduğunu görüb qorxurlar və həmin insanı qorumaq məqsədilə yerini yurdunu demirlər. Başqa məqsədlə axtardıqlarını zənn edirlər. Sonra yaxşı niyyətlə soraqladıqlarını bilib, lazımı köməkliyi göstərirlər. Nəhayət, gəlib satıcını tapırlar. Ev sahibi onları qonaqpərvərliklə qarşılayır və hündür tut ağacının altında süfrə açır. Tut ağaclarına sarmanaraq qalxan, qalın ştamblı (gövdəli) üzüm tənəklərindən sallanan bol üzüm məhsulu qonaqların diqqətini cəlb edir. Ev sahibi qonaqların maraqla baxdığını görüb dillənir: “həmin sortdandır, Şirvanşahıdır”.

Qonaqlar üzümün yüksək şirinliyinə və bununla ahəngdarlıq təşkil edən büzüşdürücülüyünə valeh olurlar. Bu, qonaqların axtardığı idi. Onlar ev yiyəsinin gecələməklə bağlı təkidli xahişinə baxmayaraq, Şustova dərhal məlumat vermək üşün yola çıxırlar.

– Və?

– Və ilk dəfə şərabçılar Dubinin və Dolqanov tərəfindən Şirvanşahı üzüm sortundan şərab alınması üçün Kürdəmir üsulu tətbiq olunur. Kürdəmir üsulu 1907-ci ildə "Maqaraç"da[8] işlənib hazırlansa da, geniş sənaye şəraitində istehsalı 1927-ci ildə mümkün olur. Tezliklə burada istehsal olunan şərab dünya şöhrəti qazanır.

– Hansı şərablar kaqor adlanır və Kürdəmir texnologiyasının mahiyyəti nədir?

– Kaqor şərabları adını, qırmızı şərabları ilə məşhur olan Fransanın Kaor şəhərindən götürüb. İstər Kürdəmir, istərsə də Fransa kaqoru qırmızı üzümdən hazırlanır. Bununla belə alınan bu şərabların texnologiyası fərqlidir. Fərq nədədir? Fransa kaqoru əzintinin qızdırılması ilə alınır. Bizdəki kimi desert şərab yox, natural şərab alınır. Yəni süfrə şərabı. Nə spirt, nə də ayrı material vurulmur. Kürdəmir texnologiyasının fərqi ondadır ki, əzinti spirtlənir. Klassik texnologiyada həmin spirtlənmiş əzinti iki aya yaxın, ağzı palçıqla suvanmış küp və ya çənlərdə, hətta küpləri yerə basdırmaqla saxlanılırdı. Sonra bir neçə dəfə əzintidən öz-özünə ayrılan material götürülür, sıxılır və müəyyən vaxtda spirtlənmə aparılırdı. Fransadakı kaqorun spirti 14 faizə qədər ola bilirdi, şəkər ya olmurdu, ya da az miqdarda olurdu. Kürdəmir şərabında isə yüksək şəkər və spirtdən söhbət gedir. Burda üzümdə hec olmasa 25-26 faiz şəkər toplanmalıdır, bəzən də şəkəri təmin etmək üçün, yəni şəkərin toplanması üçün üzüm gec yığılırdı, salxımlar saplaqdan bir qədər burulurdu. Bu halda salxıma və əksinə maddələr axımı

[8] indiki Krım Milli Üzüm və Şərab İnstitutu

dayanır, salxımdan suyun buxarlanması ilə şəkərin qatılığı artırdı. Təbii ki, şəkərin belə artımı nisbi artım idi. Üzümün çardaq sistemində becərilməsi də onun yaxşı havalanması və sağlam qalmasına təminat verirdi. Bəzən belə salxımlardan alınan şirədə 35-50% arasında şəkərlik olurdu. Belə məhsulu qıcqırmaya qoyanda, yüksək şəkərliyə görə qıcqırma ləng gedirdi, müəyyən müddətdən sonra öz-özünə dayanırdı və spirtlənərək yüksək keyfiyyətli şərab hazırlanırdı. Kürdəmir üzümü büzüşdürücülüyü, yüksək şəkərliyi, sorta məxsus təravəti və fərdiliyi ilə layiq olduğu şöhrətə bununla çatmış oldu. Üzüm sortunun adının Şirvanşahı olması isə onun Şirvanın şahı, yəni ən gözəl sortu mənasını verir. Kürdərmirin isti iqlimi, torpağı bu sort üçün əlverişlidir. Şirvanşahı üzüm sortundan alınmış qırmızı desert şərabı da "San Rafael tipli müalicə şərabı"[9] adlandırıldı. Sonralar onu Kürdəmir şərabı və şərabçılıqdakı bu üsulu "Kürdəmir üsulu" adlandırdılar. Kürdəmir şərabının hazırlanma texnologiyası sonralar müəyyən qədər təkmilləşdirildi. Lakin əzintinin spirtləşdirilməsi, şirədən bir hissə götürülməsi və spirtləşdirilmiş əzintinin saxlanaraq yetişdirilməsi kimi əsas üsullar dəyişilməz qaldı.

Çar Rusiyasında və keçmiş Sovet İttifaqında Üzümçülük və Şərabçılıq üzrə aparıcı elmi mərkəz Krımda yerləşən "Maqaraç" idi. Bu institut 1828-ci ildə Nikitin botanika bağının nəzdində təşkil olunmuş-

[9] Müalicə yaxud tibbi şərablar da digər üzüm şərabları kimi alkoqollu içkilərdir. Onlar yalnız dərman kimi həkim göstərişi ilə müvəqqəti qəbul oluna bilər. Tibbi şərabı tövsiyə edən həkim onun nəticələri ilə bağlı məsuliyyəti də öz üzərinə götürmüş olur.

du və Ümumittifaq Elmi-Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutu kimi formalaşmışdı. Və məhz "Maqaraç"da işlənən bu texnologiya ilə Kürdəmir kaqoru hazırlanırdı. Çar Rusiyasından sonra Sovet dönəmində də həmin ənənələr qalır. Bunu kilsələrdə ayinlər zamanı istifadə edirlər. Kürdəmir şərabının rəngi tünd-yaqut, buketi zərif, qara qarağat tonlu, dadı yumşaq, yüngül büzüşdürücü, spesifikdir. Sovet dönəmində Beynəlxalq müsabiqə və sərgilərdə "Kürdəmir" şərabı 3 qızıl və 4 gümüş medala layiq görülüb.

– Kürdəmir şərabı nə vaxtadək istehsal olundu?

– Qorbaçovun[10] qərarınadək. 1985-ci ilədək buraxılırdı. Kürdəmir şərabı üç il palıd qablarda saxlanılırdı, yetişdirilirdi. Bəzən də uzun müddət qalırdı, qaldıqca gözəlləşirdi, xüsusi dada, iyə malik olurdu. Müştəriləri çox olduğuna görə asanlıqla satılırdı. Kürdəmir şərabı sovet dönəmində Azərbaycan brendi olub. Kürdəmir dünyaya Kürdəmir brendi verirdi. Nəinki SSRİ-də, sosialist ölkələrində, ümumiyyətlə Qərbdə şərabın alıcıları vardı. 1985-ci ildən sonra Rusiya bazarı şərabları qəbul eləmədi. Eyni zamanda uzaq xariclə də əlaqələr üzüldü. Zirzəmilərdə qaldı o şərablar. Funksiyasını dəyişən Nizami zavodunun zirzəmisində Kürdəmir kaqorundan son vaxtlaradək qalırdı. İndi demək olar ki, belə brend hazırlanmır. Ona görə ki, Avropa bazarlarında natural şərablar istəyirlər. Yəni spirt, şəkər vurulmayan şərablar. Amma bu o demək deyil ki, belə şərabların bazarı yoxdur. Yoxdursa İspaniya, Portuqaliya niyə belə tündləşdirilmiş şərablar hazırlayır? Biz gürcülərlə özümüzü müqayisə

[10] Mixail Qorbaçov - SSRİ-nin ilk və son prezidenti

etməməliyik. Gürcülər tarixən tünd və desert şərablar deyil, natural şərablar hazırlamışlar. Onların natural şərablar üzrə tanınmış brendləri var. Bizim isə tündləşdirilmiş şərablar[11] üzrə artıq brendlərimiz formalaşıb. Bu işi niyə indi davam etdirməyək və həmin şərablardan niyə buraxmayaq?! Kürdəmir şərabının istehsalı təcili bərpa olunmalıdır. Bu gün biz çalışırıq ki, Kürdəmirdə natural şərab alaq, amma bu, Kürdəmir şəraitində lazım olan effekti verməyəcək. Çünki natural şərab üçün üzümün turşuluğu yüksək, şəkərliyi az olmalıdır. Bunun üçün isə çox isti olmayan bölgələrdə, xüsusilə dağın şimal yamaclarında becərilən üzümdən istifadə olunmalıdır. Kürdəmirin iqlimi bunun üçün əlverişli deyil. Niyə Almaniyanın natural şərabı bəyənilir? Məsələn, Reyn və ya Mozel şərabı. Çünki havası, iqlimi şərait yaradır ki, yetişən zaman onun turşuluğu çox, şəkəri az olsun. Bir də quru maddələr çox olmasın. Kürdəmirin torpaq və isti iqlim şəraiti isə üzümü quru maddələrlə zənginləşdirir. Çar Rusiyasında, Sovetlər dövründə Azərbaycanda 92-95 faiz tünd və desert şərablar istehsal olunurdu, indi isə əksinə, dəbə görə demək olar ki, yalnız natural şərablar istehsal olunur. Az miqdarda isə tünd və desert şərablar hazırlanır. Biz ölkəmizdə tünd və desert şərablar istehsalı sahəsində formalaşmış ənənələri itiririk.

– Hazırda başqa ölkələrdə Kürdəmir üsulu tətbiq olunurmu?

– Keçmiş SSRİ-də Kürdəmir texnologiyasına əsasən 20-yə yaxın şərab hazıranırdı. İndi də MDB ölkələrində Kürdəmir üsulu ilə yüksək keyfiyyətli şərablar

[11] Spirti yüksək, şəkəri nisbətən az olan şərab

buraxılır: Qazaxıstan, Nektar, Çumay, Çyornıy doktor və b. göstərmək olar.

– Maraqlıdır, Çar Rusiyasında və sovet dönəmində Azərbaycan şərabçılığın necə faizini verirdi?

– İnqilabdan əvvəl 1913-cü il Çar Rusiyasında ən yüksək iqtisadi göstəricilər ili hesab olunur. 1913-cü ildə Azərbaycanda 25 min hektar üzümlük olub. Ondan da 4 milyon dekalitrə[12] yaxın şərab istehsal olunub. Müqayisə üçün deyim ki, indi Azərbaycanda 16 min hektara yaxın üzümlük var. Bunlardan 1 milyon, bəzən 1,5 milyon dekalitr şərab istehsal olunduğu bildirilir. Ən yüksək məhsul illərimiz isə 1980-1984-cü illər olub. 1982-ci ilin məlumatına görə, Azərbaycandan 275 min hektar üzümlük olub və həmin üzümdən 2 milyon tona yaxın üzüm yığılıb. 121,6 milyon dekalitr şərab materialı istehsal olunub. Üzüm şərabları 23,9 milyon dekalitr, şampan 12,5 milyon butulka, konyak 1 milyon 599 min dekalitr istehsal olunub. Müqayisə üçün deyim ki, həmin vaxt SSRİ-də 1 milyon 374 min hektar üzümlük olub, üzüm istehsalı 7 milyon 622 min tona çatıb. Dünyada isə üzümlük həmin vaxt 10 milyon hektar təşkil edib. Üzüm istehsalı isə 50-60 milyon ton idi. Əgər SSRİ-də üzümlük 1,3 milyon hektar idisə, Azərbaycanda 300 min hektara yaxın olmaqla, demək olar ki, ölkə üzümlüklərinin dörddə birini, yəni 20-25 faizini təşkil edirdi. Öndə Moldava gedirdi. Amma 1984-cü ilin məlumatına görə Azərbaycan üzümlüklərinin sahəsinə görə Moldavanı da keçmişdi.

– Kürdəmirdə zirzəmi qalırmı?

---

[12] Bir dekalitr on litrə bərabərdir

– Qalır. Amma son vaxtlar necə bir durumda olduğu bilinmir. O vaxt sovet dönəmində bir tərəfi çökmüşdü. 1980-ci illərdə bu hadisə hətta SSRİ Yeyinti Sənaye Naziri Leinin məruzəsinə düşmüşdü ki, Kürdəmirin zirzəmisi çöküb, təcili bərpa etmək lazımdır. Çünki dediyim kimi alıcıları uzaq xaricdən idi. Amma eləcə də qaldı, bərpa olunmadı. O da istehsala xeyli təsir edirdi. Kürdəmir şərabına o qədər tələbat var idi ki, zirzəmi kifayət etmədiyinə görə Gəncəyə Nizami zavoduna - Hummellərin tikdiyi zavodun zirzəmisinə göndərilirdi, orada saxlanaraq yetişdirilirdi və butulkalara doldurularaq satışa verilirdi. Zirzəmi insanlar kimidir. Baxımsız olanda aşınmaya məruz qalır. Şərab, insan nəfəsi dəyməyəndə zirzəmi sanki darıxır. Bizim narahat vəziyyətdə olan zirzəmimiz tək ora deyil. Bəzi digər zirzəmili zavodlarımız da həmin aqibətlə üzləşib. Babalarımızdan bizə miras qalmış tarixi abidələrimizə - zavodlarımıza bu gün sahib çıxmasaq sonra çox gec ola bilər. Gəncədə bir saylı şərab zavodu muzey kimi bir yerdir. Bunu o vaxt Hummellər tikib. Almanlardan qalma dərin zirzəmilər, qablardır hamısı. Bu yaddaşdır, tarixdir.

– Milli şərabların kolleksiyası saxlanılırmı?

– Bəzi müəssisələrimiz çalışır ki, müəyyən kolleksiya yaratsın. Amma ümumilikdə Azərbaycan şərablarının kolleksiyası yoxdur, olanları da dağıtdılar. Bayaq dediyim bir saylı Gəncə şərab zavodu hazırda işləmir. Orada keçən əsrin 30-cu illərindən bu yana müəyyən məhdud kolleksiya var idi. Sonradan zavodun istiqaməti dəyişildi, olanlar da dagıdıldi. Bakı bir nömrəli şərab zavodunun da kolleksiyası vardı, onun da istiqaməti dəyişildi, o da dağıdıldı. Köhnədən olan

şərabların kolleksiyası yoxdu. Həmin şərabların ən yaxşıları seçilərək nəsillərə ötürülür və bir neçə əsr qalır. Təkcə bir faktı qeyd edim ki, İkinci Dünya Müharibəsində işğal olunmuş Ukraynanın Massandra şərab kombinatında çox zəngin şərab kolleksiyası vardı. Müharibə zamanı insanlar öz canlarından çox ordakı kolleksiyanın qayğısına qaldı, butulkaları dağların qoynunda müxtəlif yerlərdə gizlədərək saxladılar. Faşistlər geri otuzdurulduqdan sonra həmin kolleksiyaya daxil olan nümunələr yenidən öz yerinə bərpa olundu. Bunun nəticəsidir ki, Massandra kombinatı bu gün də dünyanın ən zəngin şərab kolleksiyalarından birinə ev sahibliyi etməkdədir. Orada tarixi 250 ildən çox olan şərab çeşid və nümunələrinə rast gəlinir. Həmin dövrdə buraxılan şərablar olduğu şəkildə saxlanmaqdadır. Bu, çox zəngin sərvətdir və böyük elmi-praktik əhəmiyyətə malikdir.

"MƏHƏMMƏD, SƏNSƏN?"

Amerikalı ssenarist Sid Fild "Kinossenari" kitabında romanların ekran adaptasiyası ilə bağlı vacib detallara toxunur. Onun fikrincə, kiminsə bioqrafiyasını ekranlaşdırmaq istəyirsizsə, nəticənin effektli alınması üçün onun həyatının bir neçə epizoduna fokuslanın.

Bu mənada Məkan xanımın bioqrafiyasını filmə çevirməli olsaydım, o zaman gözünün ağı-qarası, bircə oğlu Məhəmmədin itkisini onun həyat hekayəsinin mərkəzi motivinə çevirərdim.

Onun yeganə oğlu Məhəmməd müharibəyə gedir, qayıtmır, itkin düşür. Bu günədək də ondan heç bir xəbər-ətər çıxmayıb. Məkan xanım ömrünün axırınadək eyvandan bir taqqıltı gələndə, "Məhəmməd sənsən?" soruşardı. Nəvələr də "yox ay ciyi bizik" deyərdi.

İllər ötsə də, oğlunun yaşadığına inanırdı. Ömrünün sonunadək də qapı döyüləndə "Məhəmməd sənsən?" deyə soruşdu.

Sovet dönəmində 1970-ci illərdə qonşu kəndlərdən birində, müharibədə itkin düşənlərdən biri qayıtmışdı. O, əhd eləmişdi ki, rayondan kəndə kimi sürünə-sürünə gələcək. Hadisə böyük səs-küyə səbəb oldu və bu, Məkan xanımın ümidlərini gücləndirdi. Sonralar 1980-ci illərin sonunda "Vətən" cəmiyyətinin xətti ilə xaricdə bəzi adamları və ya qəbirləri tapdılar. Kamaləddin müəllim neçə dəfə Bakıya ayaq döydü, cəmiyyətin sədri, yazıçı Elçinlə görüşdü, Məhəmmədi soraqladı. Fəqət nəticəsi olmadı.

Hasil müəllim:

– Məhəmməddən sonra Məkan nənəmin bir qızı qaldı, yəni anam. Bizim hamımızın üzərində Məkan nənəmin haqqı var. Çünki atamın qayğıları olduqca çox idi. Əmimin uşaqlarına da atam baxırdı. Anam da onların qayğısına qalırdı, əmim qızlarına paltar tikir, dərslərinə və səliqə sahmanlarına xüsusi diqqət yetirirdi.

Məkan xanım qızı Xeyransa xanımla (1970)

…Məkan xanımın maddi imkanı yaxşıydı, kilim, xalça və palaz toxuyurdu, camış saxlayırdı. Qohumcanlı idi, onlara da pay-püş verirdi. Özünün gözəl, fərqli, dən-dən, sapsarı kərə yağı olurdu. Pendirindən, qatıq və qaymağından doymaq olmurdu. Təbii bitkilərdən hazırladığı məlhəm və xörəklər min bir dərdə dərman idi. Əvəlik, bağayarpağı, quzuqarnı deyilən və ağac kötüklərində yetişən göbələkli yeməklərinin dadı, hələ də nəvələrinin damağından getməyib. Xeyransa xanım usta olsa da, anası kimi yağı, pendiri tuta bilmirdi. Məkan xanımın bir də dadlı, sarı südlü plovu olurdu. Plovu odun sobasında dəmləyirdi. Sonra sobanın altına qoyurdu ki, isti qalsın və daha yaxşı dəmlənsin. Nəvələrinə deyirdi ki, anana de, bir bura gəlsin gözümə nəsə düşüb. Evdə uşaq çox olduğundan, qor-

xurdu plov qızına çatmaz, ona görə plovdan əvvəlcədən xəlvətcə qızına bir nimçə yedirirdi.

Hasil müəllim:

– Nənəmin pendirlərindən hərdən icazəsiz götürərdik. Bilsə də özünü bilməməzliyə vururdu. Dinə həssas, inanclı, iradəli, xüsusi fikri olan adam idi. Namazı da açıq qılırdı. Atamın gizlin namaz qıldığını sonralar bildik. Balaca qardaşım nənəmi əsəbləşdirəndə belə "qarğıyırdı": "Allah cəhənnəmini sənin kimilərlə doldursun". Ziyarətgahlara yağ, pendir, kilim aparırdı. Məndən xahiş edirdi, görürdü yumşalmışam, motalı aşırırdı çiynimə. O vaxtlar Kür çayında hərəkət edən sərnişin paroxodlarına kimi aparırdım. Oradan nənəm özü hansısa ocaqlara gedirdi.

Iki dünya müharibəsi və aclıq illərini görmüş nənəm daim qənaətlə yaşamağı tövsiyə edərdi. Kür çayından gələn su ilə bağlı problem olmadığı vaxtlarda da suyu boş yerə axıtmağa qıymazdı. Həmişə "İlan da torpağı isriflə yeyir" deyər və israfa yol vermək həm Allah, həm də bəndə qarşısında bağışlanmaz günah olduğunu bildirərdi.

Məkan xanım oğlu qayıtmadığı üçün Hacı İsmayılı varis kimi götürdü. Hacı İsmayıla çox bağlıydı. Bu səbəbdən İsmayıl müəllimin soyadı da fərqlidir, o, Hüseynov gedir.

– Ananınız necə qadın idi?

Səxavət müəllim:

– Evdar qadın idi, çox dözümlüydü. O qədər uşağa baxmaq asan deyildi. Eyvanın qabağında sanki bir maşın adamın ayaqqabısı düzülürdü. Zarafat deyil, 9 uşaq, əmimin də qızları, 12 uşaq. Bizdə də üç otaq. Uşaqların bəzisi nənəmgildə qalırdı.

Hacı İsmayıl:

– Anam and içəndə "itkin qardaşımın canı" deyirdi. Mən bir dəfə anamın oxuduğunu eşitmişəm, heç kim bunu eşitməyib. Özü də elə yanıqlı oxuyurdu ki, mən elə səs eşitməmişəm. Qardaşına görə... sanki ağı deyirdi. Kövrəlməmək mümkün deyildi.

Dəftərçəmdə qeydlərimi aparıram və başımı qaldırmadan hiss edirəm ki, bu yerdə İsmayıl müəllim kövrəlir. Araya narahat sakitlik çökür. Sükutu pozmaq mənim üçün də çətindi. Az sonra ortam yumşalanda növbəti sualımı verirəm.

– Sərt idimi ananız?

Hasil müəllim:

– Fiziki cəhətdən güclü, iradəli qadın idi. Fitnə kimi. İnəyi vursaydı inək yerdən qalxa bilməzdi. Bir dəfə inək sağanda yaxınlıqdakı dana onu əsəbləşdirmişdi, yumruğunu necə vurmuşdusa dana yerindəcə qalmışdı. Xeyli müddətdən sonra dana özünə gəldi.

Hasil müəllimin ana babası Qədir Kürdən gəmilərlə Tiflisə gedib fəhləlik edirmiş. Orada mübahisə zamanı yeddi gürcünü yıxır. Ona görə onlara "yeddi gürcü basanın nəvəsisiz" də deyirlər. Anasının atası isə sahibkar olub. Sovetlər gələndən sonra kolxozlaşma getdi, əsəbindən beyninə qan sızdı və gənc ikən həyatla vidalaşdı.

…Kamaləddin müəllim əsəbləşsə də, uşaq vuran əli yox idi. Uşaqlardan ən dəcəli Hasil olub. Atasını qəzəbləndirəndə, ancaq yanına bir neçə yüngül şillə vura bilərdi.

Xeyransa xanım oğlu Namiq ilə (1984)

Hasil müəllim:

– Amma anam qolumdan tutanda elə bilirdim, indi qolum qırılacaq. Anamın ali təhsili olmasa da, təhsilə həmişə qiymət verirdi. Oxumağımızı çox istəyirdi. Hər işdə atamın arxası və yardımçısı idi. Yaxşı təsərrüfatımız var idi. Camış, inək, qoyun və keçi saxlayırdıq. Bunlardan bir çoxu sağmal heyvanlar idi. Heyvanların sağılması da anamın nəzarəti altında gedirdi. Hərdən düşünürəm ki, bu qadın bu qədər işləri necə çatdırırdı və bütün bunlara necə güc tapırdı. Bu, əsl fədakarlıq idi. İndiki vaxtlara baxanda, necə böyük mənəvi atmosferdə böyüdüyümüzü anlayırıq. Yemək vaxtı süfrə bir dəfə açılardı, hamı eyni vaxtda təmiz və səliqəli şəkildə anamızın nəzarətindən keçərək süfrəyə əyləşərdi. Odun kömürü ilə qaynadılmış samovar

ortaya qoyulurdu. Əgər səhər yeməyidirsə, evdə təndirdə bişirilmiş isti çörək, süd, yağ və s. heyvandarlıq məhsullarından ibarət süfrə düzəlirdi. Anamgil ən azı iki gündən bir təndir qalayır, 30-40 ədəd çörək bişirərdilər. Bu çörək həm bütün ailənin, həm də bizə tez-tez gələn qonaq-qaranın tələbatını ödəyirdi. Atamsız süfrəyə oturmazdıq, o yeməyə başlamadan biz başlamazdıq. Bunu bizə təlqin edən anamız olub. Atamızı hörmətli tutmaq, bir növ müqəddəs bilməyi aşılamışdı. Heyvan otaranda, torpağı əkib-becərəndə kitab daimi yoldaşımız olardı. Bizdə oxumağa nə qədər həvəs, nə qədər maraq yaratmışdı valideynlərimiz. Atam tez-tez Nizami Gəncəvinin bir beytini təkrarlayardı:

Elmlə, ədəblə tapılır şərəf,
Mirvari olmazsa nə gərək sədəf.

Səxavət müəllim:

– Rayonumuz əsasən pambıqçılıqla məşğul idi. Keçən əsrin 70-ci illərində rayon 30 min tona yaxın pambıq verirdi. Bu elə sadə məsələ deyildi. Təsəvvür edin ki, xəstəlik və zərərvericilərdən mühafizə etmək üçün pambığa gecə-gündüz müxtəlif zəhərlər çilənirdi. Traktorlarla yanaşı təyyarələrlə də göydən zəhər səpilirdi. Bölgə əhalisinin xeyli hissəsinin hələ gənc yaşlarından müxtəlif xəstəliklərə yoluxması və dünyalarını dəyişməsində bunun mənfi təsirləri danılmazdır. Atamın tövsiyyəsi ilə anam hər gün bizə bir neçə dəfə süd və qatıq içirərdi. Xüsusilə səhər tezdən acqarına içdiyimiz təzə camış südünün dadı hələ də damağımızdadır. İndi anlayırıq ki, valideynlərimiz bizim təhsil almağımızdan da çox sağlam böyüməyimizə diqqət yetirirmişlər.

Ömürlərinin sonuna qədər təsərrüfatdan, işdəngücdən əl götürmədilər. Hamımız deyirdik ki, şükür,

daha heç nəyə ehtiyac yoxdur. Özünüzü yormayın, dincəlin. Razılaşmırdılar. Həyətyanı sahədə becərdikləri meyvə-tərəvəz, hazırladıqları heyvandarlıq məhsullarından olmayanlara səxavətlə pay verirdirlər, bundan həzz alırdılar. Həmişə deyirdilər ki, bir-birinizə gedin, gəlin. Sizə gəlməyənə siz gedin və çalışın əliboş getməyin, pay aparın, uşaqları sevindirin.

Xeyransa xanım övladları, nəvə və nəticələri ilə (2005)

Söhbətimizə Namiq müəllim müdaxilə edir:

– Anam atamın vəfatından sonra 17 ilə yaxın yaşadı. Bu dövrdə atamızın qoyub getdiyi mənəvi irsi daha da möhkəmləndirdi. 90-cı illərin çətin dövrlərində ailənin birliyini, bütövlüyünü qoruyub saxlaya bildi və daha da möhkəmləndirdi. Ölümünə bir neçə il qalmış böyük qardaşımız Hacı İsmayıl bərk xəstələndi və bunu anam çox ağır keçirdi. Həmişə namazdan sonra dualar etdiyini eşidərdik. Nə qədər dodağının altında pıçıldasa belə, bəzi kəlmələri eşidirdik. Bu kəlmələr içərisində qırmızı xətlə keçəni bunlar idi:

"Ya Rəbbim, məni övladlarımdan qabaq haqqın dərgahına apar, mənə övlad dağı çəkdirmə!" Bir də həmişə dua edərdi ki, məni yataq xəstəsi etmə ya Rəbbim! Indi demək olar ki, anamın duaları müstəcəb olub. Şükür ki, Hacı İsmayılın sağlamlığı bərpa olundu. Anam özü isə istədiyi kimi bir gün də olsa, xəstə yatmadan haqqın dərgahına qovuşdu. Axşam saatlarında özünü pis hiss elədiyini dedi, bizi yanına çağırıb son vəsiyyətlərini etdi və Quran sədaları altında gözlərini yumdu.

…Dahi alman şairi Hötenin "Ən mükəmməl qadın uşaqlarına atalarının yoxluğunda ata ola biləcək qadındır…" kəlamını xatırlayıram.

Hasil müəllim:

– Vaxtilə bir yerdə oxumuşdum ki, uzaqda olan övlada ana və atanın son saatlarını görmək qismət olmur. Bu nisgil mənim də payıma düşür. Mən nə anamın, nə də atamın son nəfəsində yanlarında ola bilmədim. Hər dəfə kəndə gedəndə, yol kənarında uyuyan qoşa məzarı ziyarət edib təsəlli tapıram.

"YERLİ ÜZÜM SORTLARIMIZA ÜSTÜNLÜK VERİLMƏLİDİR"

– Hasil müəllim, əvvəllər üzümlüklər necə bir sistemdə yetişdirilib?

– Bizdə əvvəllər üzüm əsasən xiyaban sistemində yetişdirilib. Yəni üzüm ya ağacların başlarına qaldırılır, yaxud da çardaqlarda becərilirdi. Və yaxud Gəncədə olan "molla çəpəri" sistemi tətbiq olunurdu. So-

nuncu halda üzüm bitkisinə forma verirlərmiş, bu da sənaye bağlarına oxşayırmış. Sənaye bağlarının salınması isə almanların adıyla bağlıdır.

– Məşhur üzüm sortlamız hansılardır? Və Azərbaycan ərazisində yetişən bütün üzüm sortlarının şərabçılığa yararlı olub-olmaması yoxlanılıbmı?

– Çoxlu sayda sortlarımız qədim şəhər və yaşayış məskənlərimizin adını daşıyır. Onlardan Təbrizi, Bayanşirə, Şirvanşahı, Mərəndi, Beyləqani, Şabranı, Ordubadı, Dərbəndi, Tatlı, Mədrəsə, Şahtaxtı və b. göstərmək olar. Ərazi baxımından elə də böyük olmayan Naxçıvanda 100-dən artıq yerli üzüm sortlarının olması da buranın qədim üzümçülük məskənlərindən olduğunu göstərir. Burada yalnız rənginə görə fərqlənən altı kişmiş - Ağ kişmişi, Qara kişmişi, Qırmızı kişmişi, Çəhrayı kişmişi, Əsgəri kişmişi, Mərməri kişmişi sortlarının olması, buranın həm də tarixən qurudulmuş üzüm istehsalı yönündə ənənələrə malik olduğuna dəlalət edir.

Sovetlərdə müəyyən qədər yoxlanma olmuşdu, tam elmi əsaslandırılmasa da, sortların bölgələr üzrə ixtisaslaşması getmişdi. Müasir dövrümüzdə hər bölgənin qiymətli sortlarının araşdırılmasına böyük ehtiyac var. Gəncə-Qazax bölgəsində yerli üzüm sortu Təbrizi (Gəncə süfrə üzümü), Bakıda Ağ şanı, Qara şanı, Naxçıvanda Arna-qırna, Şamaxıda Şamaxı mərəndisi, Aran Şirvanda Xalac sortu var ki, bunlar təzə yemək üçündür, süfrə üzümləridir. Süfrə sortlarından lətinin qalınlığı, şirəsinin və şəkərinin azlığına görə yaxşı şərab alınmır. Şərab üzümləri isə texniki üzüm sortlarıdır, onlar şəkərli və suludurlar. Şirəsinin şəkəri yüksək olur. Şərab üzümləri - Şirvanşahı, Mədrəsə, Həməşərə, Bayanşirə, Qarabağda Xandoqnı – sortu və

sairədir. Ərazilərimiz işğal olunduğu kimi sortlarımız da işğal olunur. Bu sortların genefondu yaradılmadlır.

Bu sortların hərəsinin öz xüsusyyəti var. Məsələn, Şirvanşahı büzüşdürücülük xüsusiyyətinə malikdir. Mədrəsə sortu xüsusi meyvə təravətlidir və s. İndi təəssüf ki, başqa ölkələrdən gətirilən sortlara üstünlük verilir. Amma yerli sortlardan istifadə olunmalıdır. Çox çeşidli sortlarımız itib-batmaq təhlükəsi ilə qarşılaşıb. Onları qorumaq bizim borcumuzdur. Bunun üçün üzüm sortlarından ibarət kolleksiyalar yaradılmalı, yerli sortların əkin sahələri artırılmalıdır. Çalışmaq lazımdır ki, istehsalçılar yerli sortlara üstünlük versinlər. Bizdə bəzən xaricdən tinglər alınıb gətirilir, bu zaman həmin tinglərin fərqli zonalar və torpaq tipləri üçün uyğun olub-olmaması nəzərə alınmır. Şəraiti öyrənmək üçün laboratoriyalar olmalı və bütün bu məsələləri hərtərəfli tədqiq etməlidir. Hələ sovet dönəmində araşdırılmışdı ki, yerli şəraiti öyrəndikdən sonra calaqaltılar seçilməli və calaq vurulmalıdır. Elə ting var ki, Gürcüstan torpağı üçün əlverişlidir, bizim üçün yox. Eləsi də ola bilər ki, bizdə əkilsə, fərqli dad özəlliyi verər. Sortların orijinallığı hər yerdə eyni ola bilməz. Məsələn, Şirvanşahı üzüm sortu Kürdəmir şəraitində verdiyi nəticəni başqa yerdə verə bilmir. Bayanşirə sortunun dağətəyində verdiyi nəticəni düzəndə almaq olmur. Hər bir şəraitin özünəməxsus xüsusiyyətləri var. Bütün bunlar öyrənilməli, tədqiq olunmalıdır. Həm şərab, həm də süfrə üzüm sortları üzrə ixtisaslaşma getməlidir. Bu, süfrə sortlarına da aiddir.

– Gətirilmə sortlardan hansılar yaxşı nəticə verir?

– Gətirilmə sortlardan ölkəmizdə yaxşı nəticə verən Rkasiteli, Saperavi, Merlo, Şardone, Sira, Aliqote,

Ağ və Boz Pino sortları, Rislinq, Kaberne Sovinyon, Ağ Muskat, Çəhrayı Muskat, Hamburq Muskatı və s. qeyd etmək olar. Ümumiyyətlə isə üzümçülüklə respublikanın 10 iqtisadi bölgəsi məşğul olsa da, brendi (konyak) yalnız 5, üzüm şərabları isə 7 iqtisadi bölgədə istehsal olunur. Istər brendi, istərsə də şərab istehsalında Gəncə-Qazax bölgəsi öndədir.

Cəlilabad, Goranboy, Göygöl, Kürdəmir, Lənkəran, Şəmkir və Şamaxıda, həmçinin Gəncə-Qazax bölgəsinin digər rayonlarında intensiv üzümlüklər salınır. Saatlı rayonunda ilk dəfə üzüm becərilməsinə başlanılıb.

Avropada şərabı yerinə görə təsnifləndirirlər. Yəni iqlimi, şəraiti, torpağı əsas götürülür və bu baxımdan fərqlənən ərazilər apelasyon adlanır. Misalçün, Samux rayonunun Qarayeri kəndi ilə Göygöl rayonunun Molla Cəlilli kəndi bir-birindən fərqli torpaq və iqlim şəraitinə malikdir. Burada becərilən Rkasiteli üzüm sortu fərqli keyfiyyət göstəricilərinə malikdir. Bunun üçün fərqli sahənin torpaq analizləri aparılır, iqlimi tədqiq olunur və tələbata cavab verən yer bu iş üçün məsul olan müvafiq nazirlik tərəfindən apelasyon kimi təsdiq olunur. Yəni təsnifat yerə görə aparılır.

– Bu gün Azərbaycanda müxtəlif şərab markaları istehsal olunur. Dünya bazarına çıxarılırmı və rəqabətə dayanıqlıdırmı? Və milli şərablar hansı keyfiyyətlərinə görə fərqlənir?

– Bəli, xarıcə ixrac olunan şərablarımız var. 2017-ci ildə ölkədə şərab istehsalı 1 milyon dekalitr olub. Ondan xaricə 375 min dekalitr şərab ixrac olunub ki, bunun da 338 min dekalitri Rusiyanın, 27 min dekalitri Çinin, qalan az miqdar isə digər ölkələrin payına

düşür. Ixrac olunan şərab markalarından “Sevgilim”, “Rübai”, “Kəhrəba”, “Vioginer”, “Rose” və b. göstərmək olar.

Azərbaycan uzun illər əsasən tündləşdirilmiş şərablar istehsalı ilə məşğul olub. Bazar iqtisadiyyatına keçdikdən sonra belə şərablara tələbat kəskin şəkildə azaldı. Bazarın diktəsi ilə digər qrupa aid olan şərablar istehsalını – natural şərabları artırmaq zərurəti yarandı. Lakin dünyanın əksər ölkələri, xüsusilə Fransa, İtaliya, Almaniya, Gürcüstan və s. artıq bu sahədə yüz illərə söykənən təcrübəyə malik idi. Həmin ölkələrin üzüm sort çeşidləri, avadanlıqları, bazarları bu tip şərablara uyğun qurulmuşdu.

Azərbaycan isə bu sahəyə yeni başlamaqla, qeyd olunan məsələlərin hamısını yenidən qurmaq məcburiyyətindədir. Bu isə əsaslı sərmayə qoyuluşu tələb etməklə, yalnız sahibkarların gücü daxilində həll olan məsələ deyil. Artıq müəssisələrin bəzilərində yeni sortlardan ibarət bağlar salınıb, zavodlar qərb yönümlü avadanlıqlarla təchiz olunmaqdadır.

Əski sovet avadanlıq və qabları metal və enerji tutumlu olub, kobud - əsasən tündləşdirilmiş şərab alınmasına imkan verir.

Bütün sadalananlara görə də Azərbaycanın birdən-birə ixracda xüsusi üstünlüklər əldə etməsi mümkünsüzdür. Bu, uzun çəkən ağrılı-acılı proses olub, illərlə işləməyi və bir nöqtəyə vurmağı tələb edir.

Fərqli milli şərablar, hər üzüm sortuna uyğun, müxtəlif torpaq və iqlimə malik mikrorayon şəraitlərində becərilmə tələb edir. Həm də bu işdə dəyərli yerli sortlarımız əsas rol oynamalıdır. Buna nail olan müəssisələr artıq fərqliliyi ilə seçilən şərablar buraxı-

lışına və ixracına nail ola biliblər. Lakin bu, dəryada damla səviyyəsindədir. Qeyd etdiyim kimi bu sahədə görüləcək işlər çoxdur.

– Azərbaycan öz şampanları ilə həmişə ad çıxarıb. Bu sahədə vəziyyət necədir?

– Şampan şərabları XVI-XVII əsrlərdə Fransada istehsal olunmağa başlayıb. Rusiyada XIX əsrin sonlarından istehsal olunur. Bzidə isə şampan istehsalına 1935-36-cı ildən sonra başlanılıb. Şampan şərabları çox zərif şərablar olub, xüsusi texnologiya tələb edir. Ölkəmizdə yalnız "Göygöl şərab" ASC-də klassik qaydada butulkalarda 3-6 ilə şampan şərabları hazırlamaq üçün bir sex mövcuddur. Indi həmin sex işləmir. Müasir üsulla qısa müddətdə şampan hazırlanması isə Bakı şampan şərabları zavodunda mümkündür. Hazırda burada da işlər getmir. İndi Azərbaycanda ümumiyyətlə şampan yox, qazlaşdırılmış işkilər var. Azərbaycanda indi şampanlaşma aparılmır.

– Təəssüf ki, saxtalaşdırılan şərablar da satılır…

– İndi şərabların saxtalaşdırılması geniş hal alıb. Bu zaman şərab hazırlanmasında həmin şəraba xas texnologiyaya əməl olunmur. Bunun bir yolu da müxtəlif maddələrin tozlarından istifadə edilməsidir. Sonra belə məhsulu, keyfiyyətdə ad çıxarmış marka kimi doldurub satırlar. Uzağa getməyək. Qonşu Gürcüstanda da bir neçə il bundan əvvəl belə saxtalaşdırmaya təsadüf olunmuşdu. Öz tədqiqatçıları bunu müəyyən etdilər və ictimaiyyətə çatdırdılar. Məlumdur ki, onların hər yerdə tanınan şərab markaları var. Həmin şərabların istehsal həcminin araşdırılması göstərdi ki, bu şərablar üçün istifadə olunan xammalın miqdarı ilə ondan alınan şərabın miqdarı arasında xeyli uyğunsuzluqlar var.

Əsası Forerlər tərəfindən qoyulmuş Göygöl Şərab ASC-nin sampan şərabları zirzəmisində problemlər müzakirə olunur (2018)

Bu, həmin tipə məxsus şərabın xeyli hissəsinin mənbəyi bəlli olmayan materialdan alındığına dəlalət edirdi. Sənətinə və özünə hörmət qoyan əsl mütəxəssis və müəssisə belə işlərlə məşğul olmamalıdır.

SƏN, EY UŞAQLIQ, SƏN BİZDƏN UZAQ DÜŞDÜN ARTIQ

Zərdabda Fətəliyevlər ailəsi ilə yemək süfrəsi arxasında söhbətimiz davam edir. Süfrəyə plov gələndə çiçəyim çırtlayır. Plov çox sevdiyim təamlardandır və ölkəmizin hər bölgəsinin özünəməxsus bişirilən plovunu sevirəm.

– Pis də olsa deyin ki, yemək qəşəngdir.

İri buludda plovu süfrəyə düzən gülərüzlü Abuzəndə xanım zarafatla deyir.

Hacı İsmayıl:

– Bizim balaca bacımızdı Abuzəndə, abu təmiz, zəndə su, yəni zəmzəm - saf su deməkdir.

– Gözəl addır.

Ətirli, ləziz plovdan dada-dada söhbətimizə davam edirik:

– Hasil müəllimin uşaqlığı necə olub?

Namiq müəllim:

– Məni çox döyüb.

Hamı gülüşür, mən isə deyilənin zarafat ya gerçək olduğunu kəsdirə bilmirəm. Fətəliyevlər ailəsinin öz doğma, daha çox özlərinin bir vurğudan anladıqları zarafatları, yumorları var. Onları anlamaq üçün uzun müddət onlarla sıx ünsiyyətdə olmaq gərəkdir...

Hacı İsmayıl:

– Birinci sinifdə bütün uşaqlar hamısı sakit otururdu. Hasil qabaqda oturardı, hamısına da diktə edərdi. Onuncu sinifdə də eləydi. Uşaqlardan birinin hünəri nə idi ki, dərsdə səs salsın. Onun icazəsi olmalıydı.

Mən elə sinif görməmişdim. Mən də dərs demişəm ona. Onuncu sinifdə, nəinki uşaqlara, müəllimlərə də diktə edirdi. Müəllimin səhvini tuturdu ki, düz danışmadın. Onlar da ataya şikayət edirdilər. Atam da deyirdi ki, neyləyim, düz danışaydın. Atam demokratik düşüncəli adam idi, deyirdi ki, düz eləmisən. Hansısa müəllim mənə də şikayət edəndə deyirdim ki, hazırlıqlı gələydin dərsə.

Hacı Fikrət:

– Yaydı, Fadeyevin "Gənc qvardıya"sını götürmüşəm oxumağa. Tapmıram. Demə, Hasil imtahana hazırlaşmaqla yanaşı onu da araya salıb oxuyurmuş. Bir dəfə də partiyanın 25-ci qurultayı, həm də Səməd Vurğunun 70 illiyi idi. "Vaqif" pyesindən parça hazırlamışdıq. Qacar da Hasil oldu. Böyük tədbir hazırladıq.

– Hasil müəllim, necə oynadız Qacarı?

– Baxanlar deyə bilər.

Yuxarıda soldan Hasil (sinif yoldaşları ilə, 1970)

Hacı Fikrət müəllim:

– Tacı, qılıncı, hamısını özü düzəltmişdi.

– Niyə Vaqifi oynamadız?

– Ədəbiyyat müəllimi o idi. O verdi - Hasil müəllim qardaşına işarə edir.

Üzümü Fikrət müəllimə tuturam:

– Yəqin xarakterinə görə vermisiz. Çünki Gəncədə tələbələri də gileylənirdi ki, tələbkar müəllimdi. Nəfəs dərməyə imkan vermir.

Yenə gülüşmə qopur.

Hacı İsmayıl:

– Məktəbdə bilirdilər ki, Hasilin gələcəyi var. Elə ailədə də fərqlənirdi.

...Hasil müəllimin uşaqlığı ilə bağlı məzəli, maraqlı əhvalat danışım. Beş ya altı yaşı olanda əl çəkmir ki, mən də uşaqlarla məktəbə gedəcəm. İnadkarlığına görə ondan heç kəs canını qurtara bilmirdi. Öz təəbiricə desəm, bəla idi. Axırda məktəbin direktor müavini Soltan müəllim onu uzaqlşadırmaq üçün deyir:

– Bala, Hasil, get Musanı tap, dərsə gəlməyib, gör hardadır.

Balaca Hasil sevinir ki, müəllim ona iş buyurur və yəqin qəbul edəcək, deyə düşünür. Bütün günü kənddə-kəsəkdə Musanı axtarırdı. Musa qonşuluqda yaşayan, dərslərə gəlməyən tənbəl uşaqmış. Kamaləddin müəllim də Hasilə "yaşın çatmır məktəbə getməyə" söyləməyə ehtiyatlanırdı, çünki inadkarlığına bələd idi. Ona görə Soltan müəllimdən xahiş edirdi ki, bir şey düşün, onu məktəbdən uzaqlaşdır. Bir müddət məktəbə ayaq döyür Hasil. Haçandan-haçana başa düşür ki, məktəbə qəbul etməyiblər.

...Birinci sinifə gedəndə isə şərəf löhvəsində adının yazılması uğrunda mübarizəyə başlayır. Bunun da

əsas səbəbi o idi ki, ondan böyük qardaşı Səxavətin şəkli orda asılmışdı. Onu birtəhər yola gətirirlər ki, heç olmasa birinci sinfi tamamla, sonra. Sonralar Hasilin də şəkli löhvədə asılır.

Fikrət müəllimin yadına nəsə düşür:

– Gecədir, ata gündüzdən Hasili göndərib ki, kömək elə pambığa. Həm də bostan yığılan vaxtdır. Hamı gəlib, Hasil yoxdur. Onda doqquzuncu sinifdə oxuyurdu, getdim, Kürün üstündə bərə işləyirdi. Orda da projektor vardı və Kürü işıqlandırırdı. Qarabağ tərəf də görünürdü. Bir nəfər dedi ki, onları keçirtdim getdilər. Az sonra bir maşın mindi bərəyə. Maşın gəldi, uşaqları soruşdum, dedilər yoxdu. Məndən başqa bir nəfər də gəldi. O da qardaşının gəlmədiyini dedi. Gecənin gec vədəsiydi. Bildim ki, ikisi bir yerdədir. Birdən Kürün ortasında gumbultu oldu, suya nəsə düşdü. Gördüm üç baş. Bizim uşaqlar idi. Bərəyə xəlvət miniblərmiş. Bizi sahildə görəndə məsələnin açılacağından ehtiyat edərək suya atılıb, üzə-üzə sahilə çıxmağı qərarlaşdırıblar. Sonradan məlum oldu ki, sən demə uşaqların gündüzdən mübahisələri düşüb bostançının biri ilə. Pambıq vaxtı burda çox isti keçirdi. Bunlar da məktəbli uşaqlar idi. Ehtiyatsız gediblər və susuz qalıblar. Hər dəfə də Kürdən gedib su içib qayıtmaq vaxt alır və işləri tamamlaya bilmədikləri halda briqadirin qəzəbinə düçar olmaq qorxusu vardı. Pambıq arxlarının üstü isə sərin qarpız və yemişlərdən ibarət bostan idi. Lakin bostançılardan biri əzazil idi və "qışda ondan buz almaq" da mümkünsüz idi. Digər bostançılar uşaqlara heç olmasa bir qarpız verməyə, onu razı salmaq üçün minnət etsələr də yumşalda bilmirlər. Briqadirin yaxın adamı olduğuna görə, onun yanında özlərinə düşən paydan uşaqlara verə bilmir-

lər. Uşaqlar günü susuz vəziyyətdə birtəhər başa vururlar. Lakin qəddar bostançıdan öc almağa dair razılığa gəlirlər. Bu elə edilməli, elə düşünülməli idi ki, heç kim nə baş verdiyini anlamasın. Bu məqsədlə işin sonunda onlar da hamı kimi pambıqçıların arxasınca gələn yük maşınına minərək, bərəylə Kürün sol sahilində yerləşən kəndlərinə tərəf keçirlər.

Hacı İsmayıl:

– O vaxt bərədə indi də davam edən belə bir qayda var idi: hamı maşından enir və avtomobil adamlarsız bərəyə minirdi. Adamlar isə piyada bərəyə minib kənarlarda dayanırdılar. Digər sahilə çatan bərədən avtomobil və adamlar ayrı-ayrı sahilə çıxır və burada avtomobilə minirdilər. Bu qayda zərurətdən qüvvəyə minmişdi. Çünki, o dövrdə Zərdab rayonunda bununla bağlı sarsıdıcı hadisələr baş vermişdi. İnsanlar yük maşınlarının kuzovunda daşınırdı. Burada 30-50 və bəzən daha çox adam olardı. Əsasən uşaqlı qadınlar, məktəbli oğlan və qızlardan ibarət olardı. Bir vaxtlar bu qaydalar olmayanda yorğun insanlar avtomobildən enmədən bərəyə minirdilər. Sürücünün ehtiyatsızlığı və avtomobilin əyləc sistemindəki nasazlıq üzündən faciə baş verir, sahildən bərəyə minən avtomobil bərənin digər tərəfindən (təqribən sahildən 7-12 metr Kürün dərinliyinə doğru) Kürə düşür. Üzə bilən və köməyinə çatılan məhdud sayda adamları xilas etmək mümkün olsa da, böyük çoxluq insanların gözü qabağında fəryad edə-edə suda batır.

Hacı Fikrət davam edir:

– Xülasə, uşaqlar hamının gözü qarşısında kənd tərəfə keçirlər. Hamı kəndə gedən avtomobilə minəndə uşaqlar daldalanaraq minmirlər. Bərəylə geri qayıtsalar, bilinəcəyindən ehtiyat edirlər, paltarlarını soyu-

nub orda gizlədir və üzərək o biri sahilə keçirlər.

Əzazil bostançıdan onun malına ziyan vurmaqla qisaslarını alırlar. Və Kürün qırağına gəlmək üçün o vaxtlar qalın meşəlikdən keçən yola çıxırlar. Bu vaxt kuzovuna ot qalaqlanmış yüklü avtomobil yolda çimərlik paltarında olan üç uşaqla qarşı-qarşıya gəlir.

Hacı İsmayıl:

– Təxminən 20 il sonra, Ucarın Qazyan kəndinə getmişdik. Demə gecə avtomobillə yük gətirənlər Qazyan kəndinin sakinləri imiş. Orada soruşdular ki, onda belə əhvalat olmuşdu, maşının qabağına çıxan həmin üç uşağın axırı nə oldu? Qəflətən maşının qabağına çılpaq çıxmaqla bizi qorxutmuşdular. Dedik indi onlardan biri universitet müəllimidir. Digərləri isə ölkə daxilində və xaricdə xırda bizneslə məşğul olurlar.

...Bir dəfə 5 yaşlı balaca Hasilin qolu qırılır. Sınıqçıya aparıb qolunu sarıyırlar. Buna baxmayaraq, o, bir yerdə dayana bilmir. Bu vəziyyətdə gavalı ağacına çıxanda yıxılır və qolu yenə qırılır. Qolunu gipsə salırlar. Gips onu narahat etdiyindən, dözməyib açır.

Atası əlacsız qalıb, ipə-sapa yatmayan Hasili Bakıya aparır. Kamaləddin müəllim səbirli adam idi. Ucara kimi yol maşını ilə gedib, oradan qatara minirlər. Bakıda tanışlıqla köhnə xəstəxanalardan birində baş həkimin qəbuluna düşürlər. Xəstəxanada o qədər xəstə olub ki, dəhlizlər də doluymuş. Baş həkim əlacsızlıqdan qapı ağzında masa qoyub, xəstələri orada qəbul edirmiş. Kamaləddin müəllim Hasilə baxmağı xahiş edir. Həkim onun hələlik iki gün dəhlizdə qalacağını, sonra palata boşalanda ora yerləşdirəcəyini deyir. Razılaşaraq sənədləşmə aparılır. Kamaləddin müəllim də qol çəkməlidir. Hasilin əlindən möhkəm yapışır. Hasil isə onu arxayınlaşdırır:

– Əlimi burax, burdayam.

Atası onun qaçmayacağına inanır. Amma əlini buraxan kimi Hasil küçəyə cumur. Onda Bakının küçələri balaca Hasilə böyük görünür. Maşınlar sürətlə ora-bura şütüyür. Bəxti gətrir ki, qəza baş vermir. Kamaləddin müəllim əlində əsa küçədən keçənlərdən onu tutmağı rica edir. Nəhayət, biri onu saxlayıb atasına təhvil verir. Kamaləddin müəllimin əli gəlmir vurmağa, sadəcə yüngülcə əsayla yanına vurmaqla kifayətlənir. Baş həkim dəcəl Hasili xəstəxanaya götürməkdən imtina edir:

– Bu sənin yanında belə qaçır, sən olmasan mən bunu necə saxlayım?!

Ata və oğul kəndə qayıdırlar. Nəticədə isə Hasil müəllimin qolu yaxşı bitişmir.

AZƏRBAYCAN - MƏDƏNİ ÜZÜMÜN İLK MƏSKƏNLƏRİNDƏN BİRİ...

– Hasil müəllim, Azərbaycanda şərabçılığın tarixi nə qədər qədimdir və ümumiyyətlə, güclü şərabçılıq ənənəsi, mədəniyyəti olan ölkə adlanmağa əsasımız varmı?

– Azərbaycan mədəni üzümün ilk məskənlərindən sayılır. Aparılan araşdırmalar da bu sahənin 5 min ildən artıq tarixə malik olduğunu göstərir. Amma Cənubi Azərbaycanda aparılan qazıntılar göstərir ki, bu, daha əvvələ, 9 min öncəyə gedir. Arxeoloq İdeal Nərimanovun Gəncə-Qazax bölgəsində və Gürcüstanın Marneuli düzündə araşdırmaları olub. Orda Şomutəpə

mədəniyyəti abidələri var. Orada tapılan daş sürtgəclər, üzüm toxumları, şərab xıltı, bu nəticəyə gəlməyə imkan verir ki, şərabçılığın tarixini daha əvvəllərə aid edək. Burada üzüm və şərabçlıqla bağlı material və alətlərin aşkar edilməsi göstərir ki, şərabçılıq eramızdan əvvəl 6-4-cü minilliklərədək gedib çıxır. Müxtəlif dövrlərə - tunc, antik və s. aid edilən belə abidələrə Beyləqanda, Füzulidə, Şəmkirdə, Ağsuda, Ismayillıda da rast gəlinir. Tapılmış üzüm toxumları, kömürləşmiş üzüm gilələri, içərisində şərab xıltı olan küplər, üzüm əzən daşlar, sürtgəclər, həmçinin təsərrüfat alətləri - dəhrə, bıçaq, qayçı, xırda qablar - kuzə, qədəh, cam ölkəmizdə üzümçülük və şərabçılığın qədim tarixindən xəbər verir. Ölkəmizdə aparılan arxeoloji qazıntılarla yanaşı dövrümüzə qədər gəlib çıxan qədim yazılı abidələr də deyilənlərin sübutudur.

Miladdan əvvəl IX yüzillikdə Azərbaycan ərazisində Manna dövlətinin təşəkkül tapdığı məlumdur. O vaxtlar yaşamış salnaməçi II Sarqon mixi xətli yazılarla eramızdan əvvəl 714-cu ildə Assuriyanın Urartuya hucumundan yazır. O, mannalıların çoxlu arpa, un, şərab anbarları olduğunu və onların assuriyalılara un və şərabla yardım etdiyinə dair yazılı məlumatlar verir.

Yunan alimi Herodot, Roma alimi Plini, yunan coğrafiyaçısı Strabon və başqalarının əsərlərində də belə faktlar yer alıb. İlk yazılı abidəmiz Kitabi Dədə-Qorqudda üzüm və şərab vəsf olunur, onun insanların məişətində köklü yer tutmasına toxunulur.

Ol dağlarımızda bağlarımız olur,
Ol bağların qara salxımlı üzümü olur,
Ol üzümü sıxarlar, al şərabı olur,
Ol şərabı içən əsrük olur.

Əsrük qədim oğuzlarda "qəhrəman, qorxu bilməz" mənasında idi.

– İslam dini yayılandan sonra şərabçılıq ənənələrində dəyişikliklər baş verdimi?

– Həmin dönəmdə üzümdən şərab hazırlanması və onun təbliği qadağan edildi. Bununla belə, əhali müxtəlif məhsullar adı altında şərab tipli içkilər hazırlayırdı. Məsələn, "turşaşirin" adlanan və qatı şirə adı altında pərdələnən bir içkini qeyd edə bilərik. Onun hazırlanması zamanı üzüm yaxşı yetişmiş vəziyyətdə yığılırdı. Şirəsi çıxarılır və həmin şirə qatılaşana qədər qazanlarda zəif od üzərində buxarlandırılırdı. Belə şirənin şəkərliyi təqribən 35-50 faiz arasında dəyişirdi. Soyumuş şirə qıcqırdılmaq üçün küplərə doldurulurdu. Yüksək şəkərliyə görə qıcqırma yavaş gedirdi və müəyyən müddətdən sonra öz-özünə dayanırdı. Alınan içki xoşagələn turşaşirin dada malik olurdu. Təbii ki, bu içki şərab idi.

– Azərbaycanda mövcud olan müalicəxanalarda xəstəliklərin müalicəsi məqsədilə şirə və şərabdan istifadə olunmasına dair tarixi faktlar olduğu bildirilir…

– Hələ XII əsrdə Şamaxının Məlhəm kəndində Kafiyyəddin Ömər İbn Osman (Əfzələddin Xaqaninin əmisi-red.) "Medrəseyi-tibb" və onun nəzdində müalicəxana açmışdı. Orada üzüm və üzüm məhsullarından müxtəlif xəstəliklərin müalicəsi üçün geniş istifadə edilirdi. Şirin nar dənələrini şərabda qaynadıb həvəngdəstədə yumşalınca döydükdən sonra qulağa məlhəm şəklində qoyurdular. Böyrək xətəliyini müalicə etmək üçün bişmiş balqabağı, yaxud kökü üzüm şirəsi ilə yemək məsləhət görülürdü. Ağ üzüm və limon iştah açma keyfiyyətinə görə istifadə olunurdu.

Bundan başqa, XI-XII əsrlərdə yaşamış böyük

Azərbaycan şairləri Əfzələddin Xaqaninin, Nizami Gəncəvinin və Məhsəti Gəncəvinin əsərlərində şərabın vəsfinə həsr etdikləri misralara rast gəlinir. Əgər həmin dövrdə şərab olmasaydı, təbii ki, onu vəsf etməzdilər.

Məhsəti Gəncəvinin belə rübaisi var:

Dün kaşı kuzəni daşlara çaldım,
Sərxoşdum bilmədim əlimdən saldım.
Kuzə dilə gəlib dedi ki, mən də
Sənin kimi idim, bu günə qaldım.

Burada kaşı kuzənin, insanın son nəticədə çevrildiyi torpaqdan əmələ gəldiyinə işarə edilir.

– Tarixi qaynaqlarda Azərbaycanda islamdan sonra şərabın istifadəsinə dair nə kimi məlumatlar var?

– Orta əsrlərdə, xüsusilə Azərbaycanda Elxanilər dövründə (1256-1357) "Şərab bəha" adlanan vergi qoyulmuşdu. Bu vasitəylə əhalidən, qeyri-qanuni yolla elçilər, döyüşçülər və başqalarına şərab pulu vermək adı ilə vergi toplanırdı. Deməli şərab var idi ki, ona aid də vergi yığılırdı. Bu fakt bir daha həmin dövrdə Azərbaycanda şərabın xüsusi şöhrətə malik olmasını sübut edir.

XVIII əsrin ikinci yarısında Azərbaycanda olmuş alman səyyahı Biberşteynin fikrincə, Şamaxı üzümçülərinin dağlarda yetişdirdiyi üzümlər Fransanın üzüm sortlarından heç də geridə qalmırdı.

1707-ci ildə Şamaxıdan keçən məşhur Holland səyyahı Korneli de-Bryuin Şirvanın ecazkar sərvətləri, o cümlədən şərabı haqqında yazıb.

Alman səyyahları Güldenşted və Samuil Qmelin isə Şamaxıda istehsal olunan şərabların ən yaxşı Bordo və Burqund şərabları ilə müqayisəyə layiq olduğunu göstərirdi.

XIX əsrdə üzümçülük və şərabçılıq Azərbaycanın hər yerində, xüsusən Bakıda, Gəncədə, Şəkidə, Şamaxıda, Qubada, Ordubadda inkişaf etmişdi. Elə kəndlər var idi ki, onların əhalisinin başlıca məşğuliyyəti bağçılıq və üzümçülük idi.

Azərbaycanın Rusiya tərəfindən işğalından sonra burada yenidən açıq şəkildə şərabçılıqla məşğul olunmağa başlandı. Artıq XIX əsrin ortalarında Azərbaycan bəyləri, imkanlı şəxsləri və kənardan gəlmiş müəyyən iş adamlarına məxsus üzümlüklər və şərab zavodları formalaşmışdı.

IN VINO VERITAS[13]

– Zərdab dinə biraz meyilli bölgədir, siz də inanclısız. Hasil müəllimin şərabçı professor olmasına necə baxırsız – zarafata salıb Hacı Fikrət müəllimdən soruşuram.

– Sosial şəbəkələrdə görürəm ki, konyak, üstündə də Hasil müəllimin şəkli... nə bəyənmək olur, nə bəyənməmək. Nə bilim, Allah işini avand eləsin. Bizim bir müəllim vardı, Hasil şərabçılığa qəbul olunanda demişdi ki, hər çəlləkdən 50 qram içsə bəsidir.

Otağı qəhqəhə səsləri bürüyür.

– Amma gözəl sənətdi. Hasil müəllimin seçdiyi ixtisas sizinkindən çox fərqlənir. Şərabçılığı seçməyi necə qarşılandı evdə?

Hacı İsmayıl:

– Özü seçmişdi. Fizikanı, kimyanı, biologiyanı yaxşı mənimsəmişdi. O sahəyə meyilləndi.

[13] Latın sözüdür, “həqiqət şərabda gizlənir” anlamını verir

...Əslində atası Hasili aqronom görmək istəyirdi. Hərçənd, məktəbdə oxuyanda Hasilin başqa fikirləri vardı. Onda ədalətsizliyə qarşı mübarizə hissi uşaqlıqdan güclüydü, ona görə də hüquq-mühafizə orqanlarında işləmək, hüquq təhsili almaq istəyirdi. O vaxt bu sahədə bir qaynama vardı, əlverişli mühit, bu sahədəki uğurlar da onu motivasiya edirdi. Həm də hüquq fakültəsi həmin illərdə bir növ dəbdəydi... Hasil 8-ci sinfə qədər hüquqa hazırlaşır. Amma Kamaləddin müəllim oğlunun bu sahəni seçməsinə qarşıydı. Onun da öz səbəbləri vardı. Görünür, atasının yaddaşında müharibədən sonrakı çək-çevirlər ağır iz buraxmışdı.

Coğrafi və mədəni baxımdan Zərdabın bağlılığı Gəncə ilə idi. Kənd Təsərrüfatı İnstitutunda ən populyar ixtisas aqronomluq idi. Atası Gəncədə Hasili yataqxanaya yerləşdirəndə aqronomluğu seçməyi tapşırır və onu burada qoyub özü geri qayıdır. Kamaləddin müəllimin istəyinə baxmayaraq, o, aqronomluğu seçmir.

Meyvə-tərəvəzçilik və üzümçülük fakültəsinin "üzümçülük və üzümün ilk emalı" ixtisaslaşmasını məhz axının çox olduğuna görə seçir. Seçir ki, bu qədər sıx, gərgin mübarizədə fərqlənə biləcəkmi? Çünki Hasil yaxşı mənada iddialı idi, asanı, rahatı yox, çətini, mürəkkəbi seçirdi. Xarakterca maksimalist, yeni, fərqliliklərə maraqlı olması səbəbindən də evlə məsləhətləşməmiş sənədlərini ora verir. Yəni onun seçiminin kökündə fakültənin nüfuzu yox, öz biliyini sınaması, özünü test etməsi rol oynayır. Həm də kəndlərində bir aqronom varmış, yeniyetmə Hasil özünə deyir ki, "o da aqronom, mən də?! Alınan iş deyil".

Amma ondan fərqli olaraq digər abituriyentlərin bu fakültəyə meyillənməsinin səbəbi başqa idi. Fakül-

tə onda təzə açılmışdı. Söhbət 1970-ci illərdən gedir. Digər ixtisaslara nisbətən bu sahəyə gəncər daha çox üz tuturdu. Cavanlar həyata daha praktik yanaşırdılar və ona görə şərabçılığa, yaxşı, gəlirli sahə kimi baxırdılar. Müsabiqənin böyük olmasının bir səbəbi də bu sahəyə xüsusi diqqət, onun inkişafı, nüfuzuydu. 70-ci illərdə bu sahə ilə bağlı respublika səviyyəsində əsaslı işlər görülür, üzümlüklər salınır və qərarlar qəbul edilirdi. Ona görə axın böyük idi. Üstəlik, bir müddət sonra, 1979-cu il fevralın 22-də SSRİ rəhbərliyi səviyyəsində Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılığın inkişafına dair qərar qəbul olundu.

Hasil biliklərinə arxayın olsa da, hazırlığından qalmır və imtahanı uğurla verir.

Qəbul olunanda Kamaləddin müəllimin ilk sözü bu olur:

– Bəs harada işləyəcəksən, sənə demədikmi aqronomluğa ver. Zərdabda o sahə var?

– Taa belə oldu.

…Zərdab rayonunun ümumiyyətlə üzümçülüklə əlaqəsi yox idi.

Hasil müəllim:

– Təsəvvür edin ki, bizim rayon pambıqçılıqla bağlıydı, mən də pambıq görmüş adam idim. Məktəb vaxtı bizi pambığa aparırdılar. Yaxşı pambıq yığan idim. Deyirdim ki, niyə də üzüm yığmayım. Üzümə apardılar, orda da fərqləndim.

Bu fakültəni əsasən vəzifəli adamların və onlara yaxın olan ailələrin övladları seçirdi. Əyni-başı ilə seçilən kənd uşağı, mötəbər ailədən olan övladların arasına düşmüşdü. Əvvəl bəziləri onu ciddi qəbul etmirdi, “ondan nə şərabçı çıxar” deyə şübhəylə yanaşırdılar. Amma oxumağıyla, çalışqanlığıyla fərqlənməyə başla-

dı. Tədricən tələbələrin, müəllimlərin münasibəti dəyişdi, hörmətlə yanaşmağa başladılar. Üstəlik, burdakıların çoxundan irəli gedə bilmək onun üçün problem olmadı. Sonrakı kurslarda icitmai işlərdə fəallıq göstərirdi. Lenin təqaüdünə belə layiq görüldü. Təqaüdə namizədliyi veriləndə, yuxarıdakılar da təəccüblənmişdi ki, ”bu kimdi, hardan çıxdı, kimin adamıdır”.

Lenin təqaüdü üç kursu əla bitirən tələbələrə verilirdi. Həm də gərək ictimai işlərdə fərqli və tanınan biri olmalıydı. İnstitut SSRİ Kənd Təsərrüfat Nazirlyinə baxırdı, nüfuzu böyük idi. Burada respublika rəhbərliyinin də rolu vardı, yüksək əlaqələr qurulmuşdu, üzümçülüyə və şərabçılığa xüsusi diqqət yetirilirdi.

Lenin təqaüdü vermək rektorluq yox, Kənd Təsərrüfatı nazirliyi səviyyəsində həll olunurdu.

Hasil müəllim:

– Mənə dedilər ki, sənədlərini hazırla ver. O vaxt partiya komitəsinə bu işlə bağlı hər adamı çağırmırdılar. Məni çağırdılar. Sözünü deyən, prinsipial adamlar vardı. Bəziləri düşündülər ki, bəlkə mənim namizədliyimin verilməsində rektorun, prorektorun marağı var. Prorektoru çağırdılar ki, bu kimdi. O da demişdi ki, “bilmirəm, adi tələbədir, təsdiq edirsiz edin, etmirsizsə etməyin”.

Məsələ ondaydı ki, təqaüdü başqa, arxalı olan adamın övladına vermək istəyirlər. Hasilin bu təqaüdü almasına maneçilik törədən adamlardan biri də Lomonosov adına Moskva Universitetini bitirmiş, savadlı bir professor idi. Çünki onun Lenin təqaüdünə ayrı namizədi vardı. Kübar insan, üzümçü, 30 ilə yaxın fakültə dekanı işləmiş Rəcəb Məmmədov Hasilə köməklik edir. Ona bir kağız yazıb verir ki, həmin professora çatdırsın. Amma Hasil getmək istəmir:

– Ora gedə bilmərəm.

– Onların hamısına köməyim dəyib. Sən mən deyənə bax, get, qapısını döy, de Rəcəb müəllim verib.

Professor Hasili qaşqabaqla qarşılayır, Rəcəb müəllimin kağızını görən kimi "yaxşı get" deyir. Beləcə, Hasil Lenin təqaüdünə layiq görülür və institutda oxuyanda partiyaya sorğu-sualsız keçirilən yeganə tələbə olur.

...Hasil müəllimi belə demək mümkünsə, "fasiləsiz, daim hərəkətdə olan adam" kimi tanıyırlar. O mənada ki, həmişə yazır, işləyir, çalışır. Tələbə vaxtı da beləydi. Daim çətinliklərə, nəsə iş görməyə can atırdı. Üçüncü kursun sonunda, yəni 1979-cu ildə öz təşəbbüsü ilə iyul-avqust aylarında təcrübə toplamaq üçün Stavropolun Beştau sovxozuna gedir. Burada alma, gilas və digər meyvələrin yığımı və emalında iştirak edir. Və bu, onun üçün əhəmiyyətli təcrübə olur.

1980-ci ilin may-avqust aylarında isə təcrübə keçmək üçün SSRİ-nin mühüm klassik şərabçılıq mərkəzlərindən olan Krım vilayətinə göndərilir. Onu Simferopol rayonunun "Vinoqradnı" sovxoz zavoduna ezam edirlər. Bu, keçmiş SSRİ-nin ən nəhəng müəssisələrindən idi. Burada rəhbərlik tövsiyə edir ki, əvvəlcə üzüm bağlarında işləmək lazımdır. Müəyyən müddətdən sonra isə onu zavoda keçirirlər. Müəssisə öz gücü və aparılan tədqiqatların masştabına görə nəhəng elm-istehsalat birliyini xatırladırdı.

Zavodun baş texnoloqu tanınmış alim, professor A.A.Preobrajenskinin ən uğurlu yetirmələrindən olan texnika elmləri namizədi Dmitri Moiseenko idi. O, öz ətrafında səviyyəli alim heyəti toplamışdı. Elmlər namizədi dərəcəsi olan gənc alimlər də burada təcrübə keçirdilər. Müəssisədə ayrı-ayrı şərabların hazırlanma-

sı ilə bağlı təcrübələr aparılır və yaxşı nəticə verənlərin sınağı, həmçinin tətbiqi həyata keçirilirdi. Moiseenkonun rəhbərliyi ilə qurulmuş kassetlərdə (nazik təbəqələrdə) xeres[14] hazırlanma qurğusu o dövr üçün yenilik idi. Bu, Hasil müəllimi özünə cəlb edir. Həmin sexə keçirilməklə bağlı xahişinə müsbət cavab verilir və orada pərdəli üsulla xeres alınma üsulunu mənimsəyir.

Stavropolun Beştau sovxozunda fərqləndiklərinə görə institutun komsomol komitəsi və dördüncü kurs tələbəsi Hasil Fətəliyev mükafatlandırılarkən (1979)

[14] İrəlidə xeres haqda məlumat verilir

Hasil müəllim:

– Şərab materialının səthinə mayaların köçürülməsi, vaxtaşırı laboratoriyada təhlillərin aparılması fəaliyyətimizdə əsas yeri tuturdu. İşimizdən razı qalan Moiseenkonun, biz qayıtdıqdan sonra rektorluğa müsbət məktubla müraciət etməsi keçirilən təcrübəyə verilən qiymət idi. Mən burada mənimsədiklərimi diplom işinə çevirdim. İnstitutda diplom rəhbərim dosent İsa Nurməmmədov da oraya ezam olundu və təcrübə rəhbərim Moiseenko ilə bu məsələləri birgə müzakirə etdik. Oradan qayıdanda müxtəlif xeres maya irqləri və ispan şərab materialı (etalon kimi) gətirərək öz şəraitimizdə pərdəli üsulla xeres şərabı hazırladıq və alınan nəticələr əsasında diplom işimi yazdım. Müdafiə Odessadan gəlmiş professor Dudnikin sədrliyi altında nüfuzlu Dövlət İmtahan Komissiyası qarşısında keçirildi. Müdafiədən sonra hazırladığımız şərab nümunələrinin dequstasiyası verildi, yüksək razılıqla mövzum əla qiymətləndirildi və mən aspiranturaya tövsiyə olundum.

…Qrupda seçilməyi təkcə bilikləri, zəhmətkeşliyi ilə bağlı deyildi. Bu həm də fərdi xüsusiyyətlərindən qaynaqlanırdı. Ədalətsiziliyə dözümsüzlüyü, haqqın yanında olmaq, zəifləri müdafiə etmək...

– Həmişə fikirləşirəm ki, nəyisə yalan desəm, az sonra başqa şəkildə üzə çıxacaq. Yalan hörmətsizlik gətirir. Gəncliyimdən belə prinsipim olub ki, az danışım, danışdığımın da üstündə gələcəkdə dura bilim.

Müəyyən işlərdə irəli çəkilsə də tələbələrin hüquqlarını qoruyur, tərəfini vermirdi. Tələbəliyində belə bir hadisə baş verir. Son kursda təhsil alan Elşad Cəfərovun səhv anlaşma nəticəsində institutdan qovulma məsələsi qaldırılmışdı. Onun məsələsi tələbə və müəllim-

lərin iştirakı ilə fakültə partiya təşkilatında müzakirəyə çıxarılır. Partiya təşkilat katibi məsələni ciddi qoyur: "O, komsomol sıralarından çıxarılmalıdır!"

Bu, baş verəcəyi halda Elşad institutdan xaric edilməli idi. Artıq müzakirələr çox irəliləmişdi. Söz Hasilə verilir, o, bütün detalları göstərməklə, Elşadın günahsız olduğunu göstərir və onu qətiyyətlə müdafiə edir. Və Elşada özünü doğrultması üçün bir ay vaxt verilməsini təklif edir. Onun fikirlərini iclasda iştirak edənlərin əksəriyyəti dəstəkləyir və nəticədə Elşad xaric olmadan xilas olur.

– Bu hadisəyə görə başım çox ağrıdı. Mənə dedilər ki, partiya təşkilatı başqa şey deyir, sən başqa. Bununla belə müəyyən nüfuzum vardı. Lenin tədaüdçüsüydüm, institut komsomol komitəsinin üzvü idim, müəyyən qədər tanınırdım.

…Bəzən haqsızlıqlarla üzləşirdi. O vaxt birinci katib Heydər Əliyev institutu "Şərəf nişanı" ordeni ilə təltif etmək üçün gələndə - 1980-ci ildə ona çıxış hazırlamaq tapşırılır. Rəhbərliyin iştirak etdiyi tədbirdə çıxış hazırlamaq tələbə üçün asan deyildi. Amma hazır olandan sonra çıxışı, nüzfuzlu bir ailənin qızına həvalə etdilər. Bununla belə Hasil rəyasətdə təmsil olunur.

– 1981-ci ilin aprel ayında təyinat bölgüsü üçün bizi rektorluğun akt zalına yığdılar. 100 nəfərə yaxın məzun olardı. Adi halda kadrlar şöbəsinin müdiri gəlir, məzunları təyinat yeri ilə tanış edir və imza etdirirdi. Lakin bu dəfə belə olmadı. O vaxt bizim çox hörmətli rektorumuz vardı, professor Bəhmən Xəlilov. Onu görəndə hamımız təccübləndik. Dedi ki, burada bir nəfər Lenin təqaüdçüsü olmalıdır.

Şəhər tədbirində çıxış zamanı (1981)

Qalxdım ayağa. Dedi ki, SSRİ Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin əmri ilə (təyinatı ilə) səni institutda saxlamaq qərarına gəlmişik. Mən tutuldum və heç nə deyə bilmədim. Yerdən kimsə dilləndi:

– Müəllim yoxsa laborant?

Dərhal cavab verdi:

– Ola bilsin indilik müəllim, amma gələcəyin professoru və ya akademiki.

...Kamaləddin müəllim isə sonradan oğlunun uğrularıyla fəxr edirdi.

AZƏRBAYCAN ŞƏRABÇILIĞINDA ƏCNƏBİLƏR

Azərbaycanda şərabçılığın sənaye əsasında inkişafı XIX əsrin ortalarından başladı. Bu, almanların Azərbaycana gəlişi ilə bağlıdır.

Tarixə qısa və zəruri bir ekskurs edək ki, almanların ölkəmizə köçürülməsinin səbəbi nəydi?

AMEA Tarix İnstitutunun aparıcı elmi işçisi və tarix üzrə elmlər doktoru İkram Ağasıyevin sözlərinə görə, almanların Qafqaza köçürülməsi Azərbaycanın Çar Rusiyası tərəfindən işğal edilməsilə bağlıdır. Çünki Azərbaycan ərazilərinin İran və Rusiya arasında bölünməsinə imkan verən Gülüstan müqaviləsindən sonra, Rusiya məskunlaşdırma siyasətinə başlayır və Qafqaza Avropa xalqlarının köçürülməsi təklif olunur. Təklifi Qafqaz qoşunlarının baş komandanı general Yermolov edir. O, yerli camaata kənd təsərrüfatı və digər sahələrdə nümunə olması məqsədilə almanların köçürülərək bir kənd yaradılmasını istəyir.

Və 1817-ci ildə Vürtemberq ərazisindən 40 ailə dəvət olunur. Onların 9-u Ukraynada qalmağı seçir, 31 ailə isə Gürcüstanda Tiflis yaxınlığındakı Sartiçala kəndində məskunlaşdırılır. Yermolovun göstərişi ilə onlara torpaqlar ayrılır. Bu xəbərin Almaniyada yayılması başqa ailələrin Qafqaza maraq göstərməsinə səbəb olur.

Beləliklə, 1816-1825-ci illərdə Almaniyanın Vürtemberq krallığından 209 ailə Azərbaycan ərazilərinə köçür.

Ailələrdən 118-i Gəncədən 7-8 km aralıda yerləşən, yerli əhalisi Çar Rusiyasının hakimiyyətini qəbul

etməyərək Osmanlı və ya İran ərazilərinə köçmüş Xanlıqlar kəndinə gətirilir.

91 ailə Şəmkir şəhərinin ətrafındakı ərazilərdə yerləşdirilir.

Xanlıqlar kəndində alman koloniyası yaradılır. Koloniya – əkinçi məskəni deməkdir. Gələcəkdə bu ərazi çar I Aleksandrın bacısının şərəfinə Yelenendorf (Helenendorf – indiki Göygöl şəhəri) adlandırılacaq.

Çar hökumətinin vəsaiti ilə almanlar üçün onların memarlıq üslubu saxlanılmaqla evlər tikilir. Hər ailəyə təxminən 38 hektar torpaq verilir. Almanlar Azərbaycanda ipəkçilik, düyü istehsalı və tütünçülüklə məşğul olmağa cəhd etsələr də, bu, alınmır. Daha sonra onlar, ən çox uğur qazandıqları kənd təsərrüfatı sahəsini tapa biliblər. Bu, üzümçülük və şərabçılıq idi.

Hasil müəllim:

– XIX əsrin ilk 25 ili ərzində almanlar tərəfindən Yelenendorf şəhəri və Annenfeld koloniyası (indiki Şəmkir rayon mərkəzinin bir hissəsi-red) yaradıldı. Bölgədə yaxşı məişət şəraitinə və şəhərsalma tələblərinə uyğun Georgsfeld, Qrinfeld, Eygenfeld, Alekseyevka və Traubenfeld kimi qəsəbələr salındı. Almanlar müasir şəhərsalmanın tələblərinə uyğun olaraq, səkilər, geniş küçələr arasında su axıntıları üçün yerlər, altda çirkab suların axması üçün sistem qurdular, küçə kənarında yaşıllıqlar salındı və əsasən zirzəmili evlər tikdilər. Və bölgədə ilk dəfə sənaye əsaslı üzümlüklər salındı.

– Rusiya İmperiyasının 39 quberniyasında alman şərabçıların firma mağazaları vardı. Onların arasında Azərbaycandan olan alman şərabçıları vardımı?

– Ümumiyyətlə, Rusiyada almanların ticarət evlə-

rini əsasən Azərbaycandan olan almanlar qurmuşdu. Alman iş adamlarının Rusiyanın, Qərbin mərkəzi şəhərlərində nümayəndəlikləri və şərab satış evləri açılmışdı. Hətta hər şərabçının öz rəmzi vardı. Məsələn, Forerlərin loqosu "palıd çəlləyi üzərində qartal", Hummellərin "tənək üzərində bal arısı" idi. Yaxşı şəraitə və zirzəmilərə malik olan 10-a yaxın zavod tikilmişdi.

– Maraqlıdır, almanlar əsasən necə şərab istehsal edirdilər?

– Natural şərablar... Bu şərablar Avropa bazarının tələblərinə uyğun hazırlanırdı. Buranın iqlim, torpaq zənginliyi Avropadan gətirilmiş sortların da yetişdirilməsinə imkan verirdi. Almanlar həm yerli, həm gətirilmə sortlardan çoxçeşidli şərablar hazırlayırdı. Və şərabları palıd çəlləklərdə müxtəlif şəhərlərə göndərirdilər. Həmin şəhərlərdə ya açıq şəkildə, ya da butulkalara doldurularaq satılırdı. 1892-ci ildən başlayaraq spirt çəkməyə və konyak istehsalına başladılar. Şərablar Fransada dəfələrlə ən nüfuzlu sərgilərdə nümayiş olunub və yüksək mükafatlar alıb. Həmin dövrlərdə Azərbaycan şərab və konyakları dəfələrlə Parisdə, Lionda və başqa şəhərlərdə ən yüksək mükafatlara layıq görülüb. Almanların əməyi Azərbaycan Demokratik Cumhuriyyəti Hökuməti tərəfindən yüksək qiymətləndirilib və Yelenendorf koloniyasinin başçısı Lorens Yakovleviç Kun-Şuls 1918-ci ilin dekabrında Azərbaycan parlamentinin üzvü seçilmişdi. Göygöl rayonundakı tarixi zavodu Forerlər, Gəncədəki Nizami zavodunu Hummellər tikmişdi. Maraqlı bir detalı deyim ki, ata Forer əvvəl dərzi olub, amma həvəskar üzümçü idi. Deyilənə görə onun şərabçılıqla məşğul

olmasına, Şəkiyə ipək üçün gedən fransızlar səbəb olur. Bu bölgəyə gələndə fransızlar "yaxşı şərabı harada içmək olar" deyə soruşurlar, onları Yelenendorfa yönəldirlər. Forerin şərabından dadan fransızlar onu öz şərabları ilə müqayisə edir və bu ata Foreri düşündürür. O, üzümlüyünü artırır, dərziliyi buraxır və özünü şərabçılığa həsr edir. Almanlar üzümlüyü dağ ətəyi, suvarılmayan torpaqlarda salıblar, Gəncədən yuxarıdakı ərazilərdir, indi orda kəndlər var. Həmin torpaqlar o vaxt ilan mələyən, sussuz çöllər idi. Xüsusən də, gün qızanda ilanlar çox olurdu. Bilirsiz ki, ilanlarla donuzlar genetik düşməndir. İlan donuzu sancsa da, onun piyinin qalınlığından zəhəri donuza təsir etmir. Donuz ilanı ayaqlarıyla dərhal məhv edir. Almanlar donuzları o sahəyə qovurlar. Donuzlar ilanların axırına çıxır. Orda üzümülk salırlar. Gəncənin kəhrizlə suvarma sistemindən istifadə edərək, yeraltı sular çəkib suvarma sistemini qururlar. Biz indi əkin materiallarını kənardan alırıq. İndi Azərbaycanda calaq əkin materialı istehsalı ilə məşğul olan təsərrüfatlar yoxdur. Məlumdur ki, Azərbaycan torpaqları filoksera [15]zərərvericisi ilə yoluxmuşdu. Belə torpaqlarda isə mədəni üzüm sortları yetişdirmək mümkün deyil. Çünki həmin zərərverici qısa müddətdə bitkinin yeraltı hissəsini məhv edərək sıradan çıxarır. Ona görə də mədəni sortlar Amerika mənşəli yabanı calaqaltılar üzərində dayanmalıdır. Floksera belə calaqaltıları zədələyə bilmir. Almanlar isə o dövrdə belə əkin materialını özləri hazırlayır, calaq aparırdılar. Onların tinglik təsərrüfatları, tədqiqat aparmaq, o cümlədən xəstəlik və zərərvericiləri müəyyən etmək üçün müvafiq strukturları

[15] Üzüm bitkisinin zərərvericisi

var idi.

– Bu ərazilərdə alman ailələrindən qalan varmı?

– 1941-ci ilədək burda olublar. Stalinin göstərişinə əsasən, casusluq edə bilmək şübhəsiylə Sibirə sürgün olundular. Qayıdanlar da oldu sonradan. Bəzi almanlar Stalin irticasını hiss edərək, xaricə oxumağa getdilər və daha qayıtmadılar. Yelenendorfun sonuncu alman sakini olan Viktor Klayn dəfələrlə dəvətlər alsa da, buranı tərk etmədi, 2007-ci ildə vəfat etdi və hazırda bu torpaqlarda uyumaqdadır.

– Hasil müəllim, üzümçülüyün və şərabçılığın inkişafını ancaq almanlarla bağlamaq olarmı?

– Əlbəttə ki, Gəncədə aparılan bütün işləri almanların adı ilə bağlamaq düzgün olmazdı. Bütün bu nailiyyətlərin əsasında yerli xalqın əməksevərliyi, istedadı və nəinki məhsul istehsalı, həm də onun satışı sahəsində böyük təcrübəyə malik olması dururdu. Gəncədə "Bala bağban" və "Böyük bağban" adında iki kəndin olmasına dair tarixi məlumatlar var. Bu kəndlərdə yuxarıda qeyd etdiyimiz kimi qədimdən "Molla çəpəri" deyilən yerli texnologiya ilə Gəncə süfrə üzüm sortu (Təbrizi) becərilirdi. Bu texnologiyada hər üzüm tinginin dibinə 3 qarğı basdırılırdı. Iplə qarğılar və tənəklər bir-birinə bağlanırdı. Zoğlar əyilərək tənəyin dib tərəfindən bağlanırdı. Belə zoğlarda 6-8 gözcükdən artıq yük saxlamaq mümkün olmurdu. Nəticədə məhsuldarlıq az olsa da, keyfiyyət çox yüksək alınırdı. Belə üzüm məhsulu saxlanmağa və nəql olunmağa dayanıqlılığı ilə fərqlənirdi. Yığılan üzümün qədimdən müxtəlif ölkələrə ixrac olunması və həmçinin zirzəmilərdə ənənəvi üsulla may ayına qədər saxlanması məlumdur. Hazırda həmin kəndlər Gəncə şəhəri ilə birləşmiş, şəhərin məhəllələri kimi adlarını və möv-

cudluğunu saxlayır. Indi müasir Gəncədə Bala bağban və Böyük bağban adlanan yaşayış massivləri məhz həmin ərazilərin bir hissəsini təşkil edir.

Ümumiyyətlə, Gəncə-Qazax ən qədim üzümçülük-şərabçılıq ənənəsi olan bölgələrimizdəndir. Son 200 illik tarixə nəzər salsaq, bu məsələlərin bölgə ilə nə qədər dərindən bağlı olduğunu görərik. Əvvəla, Gəncə bu sahədə bir mərkəz kimi formalaşmışdı. Sovet hakimiyyəti illərində hər şərab istehsal edən zavod onu hazır məhsul şəklində, yəni butulkaya doldurarak satışa verə bilmirdi. Gəncədəki Nizami adına böyük bir zavodin hər cür şəraiti vardı. Həmin zavod yaxın ətraflardan və hətta uzaq məsafələrdən gələn şərabların ən yaxşılarını zirzəmidə saxlayaraq yetişdirir, üzərində qulluq işləri aparır, butulkalara doldurur və ölkənin hər yerinə göndərə bilirdi. Zavodun geniş zirzəmiləri və avadanlıqları buna imkan verirdi. Üstəlik, zavodun dəmir yolunun kənarında yerləşməsi ona əlavə üstünlüklər verirdi. Gəncə bölgənin və hətta kənar bölgələrin ən yaxşı məhsullarını təkrar emal edib və saxlayıb yetişdirərək, hazır məhsul şəklində buraxmaq imkanına malik idi.

– Almanlardan başqa rus iş adamlarının da bölgədə şərabçılığın inkişafında rolu olub...

– Sorbonna Universitetinin məzunu, Rusiyada şampan istehsalının banisi, “üzüm və şərab yerli ərazinin məhsuludur” deyən knyaz Lev Qolitsin fərqli, yeni şərab üsullarını Azərbaycana gətirir. O, Şəmkirin Alabaşlı kəndinin torpaqlarını ən əlverişli sahə kimi seçmişdi. Qolitsın yüksək təhsil görmüşdü. Rus üzümçülüyünün, şərabçılığının banilərindən biriydi. Krım şərabçılığının, üzümçülüyünün inkişafında boyük rol oynamışdı, böyük təsərrüfatı vardı. O vaxt

məmurlar tərəfindən narahat edilirdi. Düşünür ki, ölümündən sonra onun yaratdıqları məhv edilə bilər. Buna görə Qolitsın üzümlüyünün və şərab zirzəmilərinin böyük hissəsini çara bağışlayır ki, bu sahəyə sonradan da diqqət olsun. O, üzüm sortlarından ibarət unikal kolleksiya yaratmışdı.

– Bəs Qolitsın Azərbaycana necə gəlib çıxmışdı?

– O, axtarışda olan adam idi. Üzüm sortları və əlverişli torpaq-iqlim şəraiti axtara-axtara gəlib, Şəmkirin Alabaşlı kəndinə çıxır. Buranın torpağına, şəraitinə görə seçir, torpaq alır. Üzümlüklər salır, zavod tikir. Və meydana çıxan Alabaşlı şərabı bu gün də öz şöhrətini saxlamaqdadır. Uzunmüddətli axtarışların nəticəsi olaraq ərsəyə gəlmiş Alabaşlı şərabı portveyn[16] tipli tündləşdirilmiş şərabdır. Hal-hazırda demək olar ki, istehsal olunmur. Azərbaycanın tanınmış brend məhsullarından idi.

XIX əsrin 2-ci yarısında Azərbaycanda üzümçü-

---

[16] Portveyn ilk dəfə Portuqaliyanın Duero çayı vadisində becərilən Oporto üzümlüklərindən alınıb və öz adını buradan götürüb. 1700-1713-cü illərdə Fransa ilə İngiltərə arasında davam edən uzunmüddətli müharibə ingilislərin Bordodan şərab idxalının kəsilməsinə səbəb oldu. Buna görə şərab Portuqaliyadan idxal olunmağa başladı. 1703-cü ildə ingilislərlə portuqaliyalılar arasında Metuan ticarət müqaviləsi bağlanıldı ki, bu da portuqal şərablarının İngiltərəyə eksportu zamanı tariflərin azaldılması haqqında idi. O zamanlar Portuqaliya şərablarının tündlüyü 12-13% idi. Dənizlə daşınma prosesinin çətinliyi, şərablara təsadüf nəticəsində brendi (damdırılmış şərabdan istehsal edilən yüksək dərəcəli (40-60 faiz spirtə sahib) içki - red.) əlavə edilməsinə gətirib çıxartdı ki, bu da portveyn tipli şərabın yaranmasına səbəb oldu. 1756-cı ilə qədər portuqaliyalılar yalnız turş şərabların üzərinə brendi əlavə edirdilər. 1820-ci ildən sonra isə brendi ilə yanaşı üzüm şirəsi əlavə edilməklə indiki portveynlərin əsası qoyuldu.

lük və şərabçılığın inkişafında rus şərabçılarından knyaz Qorçakovun və general Plemyanikovun rolu da qeyd olunmalıdır. Qorçakovun zirzəmisində (indiki Qaraçanax şərab zovodu) yaradılan Qaraçanax şərabının ömrü uzun oldu. Qaraçanax Gəncədən hardasa 10-12 km-lik məsafədə yerləşir. Qaraçanax şərabının hazırlanmasında, bütün yaradıcı həyatını Azərbaycanla bağlayan böyük şərab ustası, məşhur Nikitin bağçılıq, üzümçülük və şərabçılıq məktəbinin yetirməsi, Forerlərin Qarayeri təsərrüfatının baş şərabçısı, sovet dönəmində isə - Qarayeri sovxozunun baş şərabçısı böyük italiyan Jozefin Dominik Skoçiomaronun xidmətləri xüsusi qeyd olunmalıdır. Onu xüsusilə də şöhrətləndirən Rkasiteli üzüm sortundan - Qaraçanax şərabının texnologiyasını işləməsidir. Bu şərab dad harmoniyası, bal tonlu kəhraba rəngi ilə seçilir. Şərabın buraxılışına 1925-ci ildə başlandı və Azərbaycanın markalı şərabları çeşidinə daxil edildi.

– Qaraçanax necə bir texnologiya ilə hazırlanırdı?

– Qaraçanax texnologiyasına uyğun olaraq sonralar həmçinin "Ağ Mil" şərabı hazrlanırdı. Bunlara Azərbaycan tokay şərabları deyirlər. Bu şərablar Rkasiteli sortundan hazırlanır. Tokay şərabları Macarıstanın Tokay adlanan yerində istehsal olunur. Tokayda şərab dağlara vurulmuş köhnə tunellərdə yetişdirilərək hazırlanır. Həmin zirzəminin divarlarını bürüyən kif göbələklərinin şəraba faydalı təsiri bildirilir. Tokay şərabına xas olan xüsusiyyətlərin formalaşmasında xammalın da xüsusi rolunu qeyd etməmək olmaz. Üzüm yetişən zaman gilələrin üzərində təbii şəkildə Botritis Sinerea adlı kif göbələkləri inkişaf edərək faydalı çürümə əmələ gətirir. Nəticədə gilədə biokimyəvi proseslərin baş verməsi gələcək şərabda - tipə

məxsus xüsusiyyətlər yaradır. Şərabın 1550-ci ildən istehsal olunduğu bildirilir. **"Onun şirinliyi və tündlüyü insanı oyadır. Bu şərab beynin bütün girintiçıxıntılarını hərəkətə gətirir və qəlbin dərinliyində iti zəka və sevinc qığılcımları saçan sehirli çıraq yandırır" - tokay şərabları barədə Volter belə deyirdi.** Azərbaycan tokayları hazırlandıqda göbələklə yoluxma baş vermir. Qaraçanax şərabı 3 il palıd qablarda saxlanaraq yetişdirilir. Qaraçanax şərabı sovet dönəmində Beynəlxalq sərgi və müsabiqələrdə 6 qızıl, gümüş və bürünc medala layiq görülmüşdü. Ağ Mil şərabı isə Beyləqan və Ağcabədi rayonlarında becərilən Rkasiteli üzüm sortundan 1956-cı ildən hazırlanır. Bütün proseslər Qaraçanax şərabı ilə eynidir. Lakin ondan fərqli olaraq Ağ Mil 2 il yetişdirilir. Desert şərablardır. Rəngi tünd-samanı, buketi zərif, ətirli bal tonlu, dadı harmonik olub, markalıdır. Ağ Mil şərabı da sovetlər dönəmində keçirilən beynəlxalq müsabiqə və sərgilərdə 3 qızıl və 2 gümüş medala layiq görülüb.

Qaraçanaxda çox uzun yeraltı zirzəmiyə malik şərab zavodu var. Çox təəssüf ki, o zavodların çoxu batmaq təhlükəsi qarşısındadır. Bunlar hamısı muzey səciyyəlidir, tariximizin 200 illik dövrünü əhatə edir. 350-360 metr uzunluğundakı zirzəmi müxtəlif istiqamətlərə labirint kimi uzanır. Qaraçanax şərabı da orda hazırlanırdı. Hətta yadıma gəlir ki, biz keçən əsrin 80-ci illərində ora gedəndə, qadınların əlində balon gizli gəldiyini, "gəlinim hamilədir, qanı azdır, şərab məsləhət görüblər" dediyini görərdik. Onlara ən yaxşı, yetişmiş şərab verirdilər. Ətirli şərab idi, zövq alırdın. Sonralar Qaraçanax malikanəsi general Plemyannikov tərəfindən satın alındı. İnqilabdan sonra bu ərazilər milliləşdirildi.

Rus Yeqerovun da xidmətləri qeyd olunmalıdır.

O, 1925-1935-ci illərdə Azər-Sovxoz şərab trestində çalışdığı dövrdə Azərbaycanın bir sıra tanınmış şərab markalarının yaradılmasında yaxından iştirak edib. Azərbaycanın ən yaxşı texniki üzüm sortu olan Bayanşirənin müəyyən olunmasında rolu olub. Azərbaycanda yeni çeşiddə, yumşaq məxməri süfrə şərabı çeşidinin alınmasında xidməti var. 1929-cu ildə Bayanşirə üzüm sortundan məşhur "Sadıllı" markalı turş şərabının istehsalına başlandı. Şərab Nizami zavodunun zirzəmilərində 1,5-2,0 il saxlanıb yetişdirilməklə hazırlanırdı. Şərab açıq samanı rəngdə olub, meyvə təravətlidir. Azərbaycanın ən yaxşı ağ natural şərabı idi. Indi istehsalının bərpası xüsusi əhəmiyyətə malikdir. Yeqerov sonralar "Massandra" Şərab Kombinatının baş şərabçısı işlədi və müəssisənin ağır müharibə illərindən alnıaçıq, üzüağ çıxmasında əsaslı rol oynadı.

– Azərbaycanda yerli iş adamları bu sahəyə maraq göstərirdilər?

– Azərbaycan iş adamlarının marağı bir az daha gec oldu. Hacı Zeynalabdin Tağıyev müəyyən dövrdən sonra neft buruqlarının xeyli hissəsini sataraq balıqçılıq vətəgələri yaradır, kənd təsərrüfatının ayrı-ayrı sahələrinə, o cümlədən üzümçülüyə sərmayə qoyur. Quba qəzasında üzüm bağları saldırır, 43,7 hektara yaxın üzümçülük təsərrüfatını şərikli satın alır. O, 1896-cı ildə Mərdəkanda, 1898-ci ildə isə Qubada bağçılıq məktəbi açdırmışdı. Burada kənd təsərrüfatına, xüsusilə də bağçılığa dair məsələlər öyrənilirdi. Hacının kənd təsərrüfatı sahəsinə yönəlməsində, o vaxt onunla qonşu olan Həsən bəy Zərdabinin də rolu olur. Zərdabi aqrar sahəylə sıx bağlıydı.

Bundan başqa yerli bəylərdən şəmkirli Novruzov olub. Onun haqda məlumat olduqca azdır. Onun Qo-

litsinə məxsus malikanəni aldığı bildirilir. Aldıqdan sonra da orada üzümçülük və şərabçılıqla bağlı işlər davam etdirildi.

– Hasil müəllim, əcnəbi alimlərin sahənin inkişafında nə kimi rolu olub?

– Yuxarıda qeyd etdiyimiz bəzi iş adamları həm də elm xadimləri kimi tanınır. Məsələn, Yeqerov, Qolitsin həm də elm sahəsində tanınmış simalardır. Sırf tədris və elm sahəsində çalışan alimlərdən ilk növbədə Mixail Aleksandroviç Xovrenkonu göstərmək olar. O, 1933-1936-cı illərdə Azərbaycan Kənd Təsəsrrüfatı İnstitutunda "Üzümçülük və şərabçılıq" kafedrasının (indiki Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin "Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza" kafedrası) professoru və müdiri vəzifəsində çalışmışdı. Xovrenko Rusiyanın şərabçılıq sahəsində ilk professoru idi. O, əzintinin isti işlənmə üsulunu – Rozental-Xovrenko üsulunu tətbiq etmişdi.

Pavel Timofeyeviç Bolqarev 1941-1945-ci illərdə Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı İnstitutunun "Üzümçülük" (indiki Bağçılıq) kafedrasının müdiri işləyib. O, torpaqdan asılı olaraq üzümün budanması və formalaşdırılmasının əsaslarını işləyib hazırlamışdı.

Daniel Mamayeviç Qadjiev 1941-1944-cü illərdə Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı İnstitutunun "Şərabçılıq və kənd təsərrüfatı məhsullarının texnologiyası" kafedrasının müdiri işləyib, torpağın kimyəvi tərkibi və üzümün istifadə istiqamətinə uyğun gübrələnmə sistemini təklif etmişdi və Kürdəmir, Şamaxı tipli desert şərabların, portveyn və s. şərabların texnologiyası ilə bağlı tədqiqatlar aparmışdı. Onun işləyib hazırladığı texnoloji sxem və xətlər Azərbaycan və Dağıstan şərabçılıq sənayesi müəssisələrində tətbiq olunub.

YAŞADIĞIN YERƏ MƏHƏBBƏT RUHU

Yapon yazıçısı Kobo Abenin "Qumluqdakı qadın" romanında yan motivlərdən biri budur: modernləşdikcə ailə bağlarından, ənənələrdən qopan, yadlaşan şəhərlilər və çətinliklərə baxmayaraq, öz yurdunu tərk etməyən kəndlilər.

Qum quyusunda yaşayan qadınla şəhərli kişi arasında keçən dialoqda bu fikir səslənir:

– Bizdə bu tələbə ciddi əməl edirlər. Vətənə məhəbbət ruhuna sadiq ol!

– Bu nə ruhdur belə?

– Yaşadığın yerə məhəbbət ruhu.

Fətəliyevlər ailəsindən heç kimin Bakıya yerləşməməsi məni təəccübləndirir. Çünki, 60-80-ci illərdə təhsil almaq, daha yaxşı yaşamaq üçün rayonlardan Bakıya can atırdılar. Hətta bədii romanlarımızda bu köç geniş şəkildə əks olunub, müxtəlif kontekstlərdə şəhərli-kəndli konflikti çox işlənib.

Fətəliyevlər ailəsi Zərdabda köç salmasını, doğma yurddan getməmələrini valideynlərinin təlqininə bağlayırlar. Valideynləri həmişə deyirmiş ki, dayınız, əminiz yox, çalışın, bir-birinizə dəstək olasınız. Hasil müəllim istisna olmaqla, bütün qardaş və bacılar demək olar ki, kənddə kompakt halında, bir-birinə çox yaxın yerlərdə yaşayırlar. Hasil müəllim isə işiylə bağlı uzun illərdir ki, Gəncədə yaşayır.

Fətəliyevlər nəslində hamının bir-birinə dərin bağlılığını hiss edirəm. Özəlliklə, bir məqam gözümdən yayınmır. Qardaşlardan biri digərinə müraciət edəndə "can qardaş" deyirlər. Hasil müəllimin həyat yoldaşı Aida xanım deyir ki, "can qardaş" müraciət forması

ailədə normadır:

– Onlar həmişə bir-biriylə danışanda "can qardaş", deyir. Çünki ata və ana belə təməl qoyub ki, birbirinizdən möhkəm yapışın.

Və belə müraciət formal xarakter daışımır, onun istiliyi, mehribanlığı, doğmalığı, sıx bağlantını, qayğıkeşliyi ifadə etdiyini duymaq çətin deyildi.

Fətəliyevlər ailəsinin kənddə qalmasının bir səbəbi də seçdikləri peşələrdir. Yuxarıda Kamaləddin müəllimin övladlarının çoxunun müəllim peşəsini seçdiyini yazmışdım. Seçimin bir səbəbi müəllim peşəsinin ailədə atanın aşıladığı sevgi idisə, digər səbəbi də kəndlərdə müəllimə olan ehtiyac idi. Peşəyə olan ehtiyac onu həm perspektivli edirdi, həm də bu kadrlar qiymətləndirilirdi.

Hacı İsmayıl və həyat yoldaşı Məhluqə xanım qonşu kənd məktəbində ilk ali təhsilli müəllimlərdən olublar. Hacı Fikrət müəllim ədəbiyyatdan dərs deyir. Həyat yoldaşı Əsmər xanım isə sinif müəllimidir. Digər qardaşı Səxavət ali təhsilli mühəndisdir, aspiranturanı oxumaq istəyirdi, qəbul imtahanlarını uğurla verir, mövzu seçir, lakin iş başını elə qatır ki, müdafiə etməyə imkan olmur. O, peşəkar pambıq ustasıdır, pambıq istehsalı və emalı üzrə respublikada tanınmış mütəxəssislərdəndir. Həyat yoldaşı Lalə xanım müəllimədir. Balaca qardaş Namiqin seçimi isə fərqlidir, o, heyvandarlıqla məşğuldur, təsərrüfatı var və demək olar ki, işinin fanatıdır. Ali təhsilli zoomühəndisdir. İki bacısı Sima və Abuzəndə də müəllimlik peşəsini seçib.

– İsmayıl müəllim, ilk məktəb kənddə nə vaxt yaranıb?

– 1930-cu illərdə. 20-ci ilə qədər isə dini məktəb

fəaliyyətdə olub, özü də cəhaləti təbliğ etmirdi. Ali təhsilli dini xadimlər dərs deyirdi, yəni fanatizm olmayıb.

– İndi kənddə necədir təhsilin səviyyəsi?

– Normal. Uşaqların çoxu ali təhsillidirlər, yüksək balla girənlər çoxdur.

Azərbaycanın digər kəndlərində olduğu kimi burda da hamının ailəsində səkkiz ya on uşaq olurdu. Amma Hacı İsmayıln ailəsi iki övladla kifayətlənəndə, azuşaqlılıq kənddə bir növ dəb düşdü. İndi kənddə hamının iki ya üç uşağı var. Ailələr də var ki, yalnız bir uşaq dünyaya gətirir.

İsmayıl müəllim iclas zamanı (1984)

...Zərdabın kənd təsərrüfatında pambıqçılıq və heyvandarlıq əsas istiqamət olub. Maraqlıdır ki, zaman keçdikcə başqa rayonların kənd təsərrüfatı mədəniyyətinin bura təsiri olub. Hacı İsmayılın xanımı Məhluqə müəllimə əslən Qazaxdandır. Qazax əkinçilikdə daha çox inkişaf eləmişdi. O zaman Zərdabda

ancaq sarmaşan lobyalar əkilirdi. Məhluqə xanım Qazaxdan gətirilən balaca lobyaları əkməyə başlayandan sonra, bu, kəndlərdə geniş yayıldı. Yaxud Zərdabda fındıq, əncir əvvəllər əkilmirdi, zamanla bu bitkilər də gətirilib əkildi.

– Zərdabın öz meyvələri hansılardır?

Hasil müəllim:

– Nar, heyva, üzüm.

– Şəraba yararlıdır üzümü?

– Zərdabda üzüm çardaq sistemi ilə, ya da hündür ağaclara dolandırılmaqla becərilir. Burada əsasən süfrə üzümü becərilir. Qrunt sularının səviyyəsi üzdə olduğundan sənaye üzümlüklərinə təsadüf olunmur.

…Hasil müəllim maraqlı bir əhvalat danışdı. Bir vaxtlar, daha doğrusu keçən əsrin 80-ci illərinin sonlarında Kürün üzərində Zərdabla Ağcabədi arasında körpü salınırdı. O vaxtlar Azərbaycan Kommunist partiyası mərkəzi komitəsindən Həsən Həsənov ora təhkim idi. Zərdabda hamı körpünün tez salınmasının tərəfdarıydı, tələsirdi. Onda Həsən Həsənov maraqlı müraciət etmişdi:

– Ay zərdablılar, dalanda qalmısız deyə, saflığınız qalıb, burda yüksək mənəvi atmosfer duyulur, bu yol qloballaşmaya gedir, bundan ötrü çox tələsməyin.

Körpü Kürün sol və sağ tərəflərini birləşdirirdi və Qarabağ bölgəsinin Bakıya, əks tərəfin isə Qarabağ bölgəsinə gediş-gəlişini intensivləşdirirdi...

Rayon ərazisinin çox hissəsi - sürətlə hərəkət edən, müxtəlif bölgələrə məxsus avtomobil və insanların gediş-gəliş yolunun kənarlarına düşdü. Nəqliyyat yolları yeni informasiyalar, iqtisadi hərəkətlilik və fərqli mədəniyyətlər gətirir. Zərdab rayonu da beləliklə “dalan”dan çıxmış oldu.

"PROFESSOR OLMAQDANSA..."

Hasil müəllim, Azərbaycan şərabçılığı tarixində ilk doktor və professorsuz. Bu sahə üzrə yeganə professorsuz?

– Azərbaycanda şərabçılıq sahəsində məndən başqa doktorluq dissertasiya işi müdafiə etmiş və bu istiqamətdə peşəkar şəkildə məşğul olan Vüqar Mikayılovu göstərə bilərəm. Sakit Verdiyevin də müdafiə etdiyi ikinci şifrə[17] bu sahədəndir. Lakin o, əsasən birinci şifrə üzrə, yəni elektrik mühəndisliyi sahəsində fəaliyyət göstərir. Son vaxtlar qida məhsulları texnologiyası üzrə üç nəfər də müdafiə edib. Onlardan biri şərab üzrədir. Yəni indi ölkəmizdə sırf şərab üzrə üç elmlər doktorunun olduğunu demək olar.

– Sovet illərində ölkəmiz şərabları ilə tanınıb. Kənd Təsərrüfatı İnstitutunda bununla bağlı fakültə olub. Bəs niyə bu sahə üzrə elmi ad almış mütəxəssislər azdır? Daha çox sovet dövrünü nəzərdə tuturam.

– Bunun obyektiv və subyektiv səbəbləri var. Keçən əsrin 50-ci illərinə qədər ixtisaslar daha geniş profilli idi. Yəni aqronom həm də şərabçılıqla məşğul ola bilirdi. O dövrdə bizdə də aqrar sahə üzrə müdafiə etmiş alimlər var idi və onlar eyni zamanda bu sahə ilə məşğul olurdular.

Keçən əsrin 60-cı illərinə qədər aqrar sahə üzrə elmi dərəcəli milli kadrlarımız barmaqla sayılan səviyyədə olub. Həmin dövrdə elmi dərəcəli alimlər arasında kənardan gəlmiş rus və digər millətlərin nümayəndələri üstünlük təşkil edirdi. Məsələn, Azərbaycan

[17] Şifrə - müdafiə olunan elmi dərəcənin rəqəmlərlə ifadəsidir

Kənd Təsərrüfatı İnstitutunda (indiki Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti-red.) üzümçülük və şərabçılıq kafedrasına uzun illər - təqribən 60-cı illərin ortalarınadək başqa millətlərdən olan alimlər rəhbərlik ediblər. Onlardan professor M.A.Xovrenkonu, dosent, sonralar professor olmuş D.M.Qadjievi, professor P.T.Bolqarevi və başqalarını göstərmək olar.

Ötən əsrin ikinci yarısından sonra bu sahədə inkişaf nəzərə çarpsa da, elmi dərəcəli alimlər əsasən üzümçülük və üzüm məhsulllarının saxlanma texnologiyası üzrə olub və onlar şərabçılıqla da məşğul idilər.

Milli şərabçı alimlərimizin yetişməsini əngəlləyən subyektiv səbəblər də vardı. Bu sahənin rəhbərliyində uzun illər ermənilərin təmsil olunması, digər sahələrə olduğu kimi, elmimizə də öz mənfi təsirini göstərdi. 1967-ci ilə qədər milliyyətcə erməni olan professor Georgi Aqabalyans SSRİ Yeyinti Sənayesi Nazirliyində şura üzvi və SSRİ Ali Attestasiya Komissiyasında şərabçılıq üzrə ekspert idi. O, 10 ilə yaxın müddətdə Azərbaycandan gedən dissertasiya işlərinin maksimum səviyyədə qaşısını almağa çalışıb, çox vaxt buna nail olub. O, həmişə bir fikri təkrar edərmiş ki, "Azərbaycanlıdan şərabçı olmaz". Yalnız onun ölümündən sonra şərabçılıq üzrə elmi dərəcəli alimlərimiz formalaşmağa başladı. 1967-ci ilə qədər yalnız iki nəfər azərbaycanlı elmlər namizədi elmi dərəcəsi almışdı ki, onların da həyat yoldaşları rus millətinin nümayəndəsi idi - İ.Cəfərov, F.Məmmədov. Aqabalyansın ölümündən sonra yalnız bir ildə 3 nəfər – Elmira Yusifova, İsa Nurməmmədov və Arif Tağıyev elmlər namizədi alimlik dərəcəsi alıblar. Həmin vaxtdan etibarən sahə üzrə azərbaycanlı alimlərin yetişməsi yüksələn templə getsə də, uzun illər bu sahədə elmlər doktoru olmayıb.

Hazırda bu məsələ öz müsbət həllini tapıb.

– Lenin təqaüdünə namizəd olan vaxt sizə dəstək olmuş bir müəllimdən danışdınız. O, bu sahəyə yaxın idimi?

– Siz dediyiniz dosent Rəcəb Məmmədovdur. Çox ziyalı adam idi. 1908-ci ildə anadan olmuşdu. 1935-ci ildə Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı İnstitutunun meyvə-tərəvəzçilik və üzümçülük fakultəsini bitirmişdi. 1947-ci ildə "Təbrizi üzüm sortunun saxlanması" üzrə namizədlik dissertasiyası müdafiə etmişdi. 1946-cı ildən 1975-ci ilə qədər meyvə-tərəvəzçilik və üzümçülük fakultəsinin dekanı işləyib. Azərbaycanda üzümçülüyün inkişaf etdirilməsi işinin təbliğatçısı idi. Milli kadrların yeştişdirilməsində xüsusi xidmətləri vardı. Mən tələbə olandan bir il qabaq dekanlıqdan çıxmışdı, ixtisas kafedrasının dosenti idi. Öz məsləhətləri ilə daim dəstək olmağa çalışırdı. Zavodlara tələbə aparanda mənə həmişə bir şeyi xatırladırdı:

– Özünlə işçi dəftər götür. Nəyi görsən qeydə al. Sonralar karına gələcək. Nəticələr kitaba, elmi məqaləyə çevriləcək.

Heyf ki, onunla çox təmasda ola bilmədim. Mənə israrla Moskvaya getməyi tövsiyə edirdi. “Bu işlər hamısı gəldi, gedərdir” – deyirdi. İnstitutdakı vəzifə və dolanışıq üçün edilən işləri nəzərdə tuturdu. “Belə fürsəti əldən verməzlər. Paytaxt Moskvada təhsil imkanını qaçırmaq olmaz. Gələcək biliyindir” deyirdi Rəcəb müəllim. Maraqlı və şux hərəkətləri vardı. Stolunun gözündən meyvəsi əskik olmazdı. Əsasən öz bağından olardı. Gəncə çayının qırağında geniş evi vardı. Həyat yoldaşı Azərbaycanın ilk qadın akademi-

ki Validə Tutayuq[18] idi. Tənəffüsdə müəllimlərdən birinin kefsiz oturduğunu görəndə, siyirməsindən alma və ya başqa meyvə çıxarıb, xəbərdarlıq etmədən ona tərəf atırdı. 4-5 metrlik məsafədə oturmuş həmkarı havada ona çatmaqda olan almanı görəndə sanki diksinib ayılır və onu tutmağa çalışırdı. Əgər havada tutmağa macal tapırdısa, Rəcəb müəllimin şuxluqla dediyi "ay kafir" ifadəsi ilə müşayət olunan qəhqəhələr onu silkələyirdi, gündəlik qayğılardan bir növ uzaqlaşdırırdı.

Həyatdan götürülmüş ibrətamiz hekayələr nağıl edirdi. Bir gün bir qrup professor Cəlilabad rayonuna ezam olunur. Rəcəb müəllim də fakültə dekanı kimi onların arasında olur. O vaxtlar Cəlilabad rayonu Sovet dövlətinin sərhəd bölgələrindən sayıldığından burada sərhəd mühafizə məntəqəsi mövcud idi. Rus hərbçiləri keçid sənədlərinin kifayət etmədiyini bəhanə edərək onları rayona buraxmır. Xahiş, minnət fayda vermir. Oradan təsadüfən keçən bir cavan adam məntəqənin rəhbərindən professorları buraxmasını xahiş edir. Dərhal xahiş müsbət cavablandırılır. Məlum olur ki, bu şəxs o vaxtlar elə də tanınmayan Bəhriş adlı kişidir. Rəcəb müəllimin orada işlətdiyi fikir dərhal yaddaşlara həkk olunur: "Professor olmaqdansa Bəhriş olmaq yaxşıdır". Bu fikirdə dövrün haqsızlığına qarşı acı yumor hissi vardı. Sonralar Bəhriş kişinin ali təhsil aldığı və vəzifə tutduğu bildirilir.

Rəcəb müəllimin öz sevimli müəllimi haqda da maraqlı xatirəsi vardı... M.A.Xovrenkonun rəhbərlik etdiyi kafedra müstəqil tədris korpusunda yerləşirdi.

---

[18] Azərbaycan botaniki, ilk azərbaycanlı qadın biologiya elmləri doktoru, professor

Səhər tezdən tələbələr və əməkdaşlar gələnədək Xovrenko işə gələr, fəhlə paltarı geyinib kafedranın həyətini süpürərək təmizləyərdi. Onunla görüşmək istəyən bir şəxs onun təmizlik işləri ilə məşğul oldğu saatlarda kafedraya gəlir. Tanımadığına görə onu süpürgəçi zənn edir və ondan professor Xovorenkonun nə vaxt işə gələcyini soruşur. Xovrenko heç nəyi büruzə vermədən professorun saat 9-da yerində olacağını deyir. Gələn şəxs saat 9-da kafedra müdirinin qapısını döyərək otağa daxil olanda, süpürgəçini kostyumda müdirin yerində əyləşdiyini görür. Ondan Xovrenkonu necə görə biləcəyini soruşur. Cavabında professor gülümsəyir və deyir: "Səhər gördüyünz süpürgəçi Xovrenko idi, indi gördüyünüz professor Xovrenkodur. Buyurun, sizi eşidirəm".

Hasil müəllim söhbətimizdə tez-tez Səməd Abbasovun adını çəkirdi. 1927-ci ildə Naxçıvanın Ordubad rayonunda anadan olan Səməd Abbasov Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılığın bölgələr üzrə ixtisaslaşmasına dair araşdırmaların müəllifidir. O, ölkədə şərabçılıq sənayesinin təşkilatçılarından olub, müxtəlif dövlət strukturlarında rəhbər vəzifələrdə çalışıb. Gəncə bölgəsində yaradılan üzümçülük-şərabçılıq trestinin rəhbəri işləyib. Sonralar "Bolqarıstan" sovxozunun direktoru işləmiş, sovxozun nəzdində şərabçı Vaqif Ağayevlə birlikdə yenilikləri ilə fərqlənən nümunəvi üzüm emalı məntəqəsi yaradılmasının təşəbbüskarı və təşkilatçılarından olub.

Səməd Abbasov elmi-pedaqoji fəaliyyətlə də məşğul olub və Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı İnstitutunda sahə üzrə mütəxəssislər yetişdirilməsində xidmətlər göstərib. "Texnologiya vin Azerbaydjana" (1960), "Azərbaycanda şərabçılıq" (1962) kitablarının müəlli-

fi olub. Sonuncu kitab bu sahədə doğma dildə buraxılan ilk iri həcmli vəsaitdir.

S.Abbasovun rəhbərliyi ilə "Bolqarıstan" sovxozu uzun illər ölkənin ən qabaqcıl təsərrüfatları sırasında olub, yüksək mükafatlara layiq görülüb.

Hasil müəllim:

– Səməd müəllim iki dəfə namizədlik işini müdafiə etmək istəsə də, ermənilər imkan verməyiblər, bir də erməni dəyirmanına su tökənlərimiz. Amma peşəkar idi. İstehsalat şəraitində mənə yol göstərirdi. İndiki kimi yadımdadır. Onu işdən çıxarmışdılar. Bir qohumu vardı Mahir müəllim, dostum idi, onunla getdim yanına. Parkda oturmuşdu, əsəb sarsıntısı keçirmişdi. Ona haqsızlıq etmişdilər, sovxozu milyonçu etdi, sonra sovxoza, onun yerinə qoyulan adam bütün milyonu dağıtdı. Səməd müəllim depressiyaya düşmüşdü. Məsləhət verərək dedi ki, filan yeri seçsən yaxşıdır. Seçdim, həqiqətən də uğurlu oldu. 1988-ci ildə vəfat etdi, çalışıram xatirəsini yüksək tutum, bütün kitablarda onun işlərinə istinadlar verirəm.

– Hasil müəllim, tələbə vaxtı şərabçılığı sizə sevdirən müəllimlərinizdən kimləri qeyd edə bilərsiniz?

– Şərabçılığın əlifbasını mənə öyrədən və praktik vərdişlər aşılayan İsa Nurməmmədovu unuda bilmərəm. Onu daim rəhmət hissi ilə xatırlayıram. İsa müəllim 1928-ci ildə Gəncədə anadan olub. 1968-ci ildə Odessada dissertasiya işini uğurla müdafiə edərək texnika elmləri namizədi elmi dərcəsi almışdı. Tədqiqat işləri müasir dövrdə də öz aktuallığını itirməyən, üzümün pektin[19] maddələrinin səciyyəsi və şərabçılıqda

[19] Polişəkərlərə aid edilən maddə

pektolitik ferment[20] preparatlarının tətbiqinə həsr olunmuşdu. İsa müəllim tanınmış şərabçılıq məktəblərindən olan Nilov məktəbinin yetirməsi idi. Istehsalatda, elmi-tədqiqat və ali təhsil müəssisələrində çalışmışdı. Tatar türklərindən idi. Həyat yoldaşı Səbinə xanım uzun illər Qarayeri zavodunda laboratoriya müdiri işləmişdi. Sonralar bildim ki, qurğumuz üçün bizə elektrodları hazırlayan Rafiq ustanın bacısı imiş. Mənə şərabçılığı sevdirib, bu sahədə bütün təcrübələrimin və sonda diplom işimin rəhbəri olub İsa müəllim. Krımda təcrübə keçərkən belə, bizi yalqız buraxmayıb. Üstümüzdə haqqı var.

Faiq Məmmədov mənə dərs deməyib, amma onu da özümə müəllim sayıram. Aspirant vaxtı məsləhət yerim olub Faiq müəllim. Gəncədə hörmətli nəslin nümayəndəsi idi. Müraciət edən gənclərə təmənnasız xidmət göstərir, məsləhətini əsirgəmirdi. 1927-ci ildə Gəncə şəhərində anadan olmuşdu. 1964-cü ildə dissertasiya işini müdafiə edərək texnika elmləri namizədi elmi dərəcəsi almışdı. Əsas tədqiqat işləri Mil düzündə yüksək keyfiyyətli desert şərablar istehsal etmək üçün şərab üzüm sortlarının kimyəvi texnoloji səciyyəsinə həsr olunmuşdu. Sadə və alicənab insan idi, qazandığı bilik və vərdişləri özündən sonra gələn mütəxəssislərə aşılamaqdan zövq duyurdu. Sağlam həyat tərzi keçirməsi və mötədil miqdarda şərab içməsi onun 90 ilə yaxın ömür sürməsi ilə nəticələndi. Ölkədə şərabçı mütəxəssislərinin yetişdirilməsində xidmətləri olub.

...Hasil müəllimin ehtiramla yad etdiyi başqa bir adam, peşəkar şərabçı Tələt Qalayevdir.

---

[20] Pektini sadə molekullara parçalayan ferment

– Tələt yeyib-içən, səxavətli adam olub. Dünyasını cavan dəyişib, hamı onu rəhmətlə anır. Tələt şərabçılığı yaxşı bilirdi. Gəncədə, Şəmkirdə və Bakı şəhərində işləmişdi. Işlədiyi bütün yerlərdə ad-san qazanmışdı. Qapısına gələni əliboş yola saldığı olmamışdı. Şərabçılar arasında səxavətlilik simvoluna çevrilmiş ad, bu gün də ehtiramla yad edilir. Onunla Nizami zavodunda birgə işləmiş Nüsrət Hüseynovun maraqlı xatirəsi var.

Nizami zavodunda işləyəndə sıravi bir milis nəfəri ona müraciət edərək, övladının toy məclisi üçün şərab istəyir. O, dərhal aidiyyatı adamlara tapşırıq verir. Lakin şərab verildikdən sonra onun bulanıq olduğu nəzərinə çarpır. Dərhal məsul olan şəxsləri çağıraraq onu dəyişdirtdirir və onları tənbeh edir:

– Adam bunu övladının xeyir işi üçün istəyir. Masaya qoyacaq. Qonaqlar nə düşünər onun və bizim haqqımızda? Ayıbdır, belə şey etməyin.

Bir dəfə də Gəncə dəmiryol voğzalından qatara minməyə hazırlaşırdıq. Yaxındakı köşkdə işləyən imkansız qadın ona adı ilə müraciət elədi:

– Tələt müəllim, niyə limonad almırsınız? Yaxşı limonadımız var.

O isə limonadı çoxdan almışdı. Qadını başdan ayağa süzərək vəziyyəti anladı, 10 manat verib iki limonad götürdü və pulun qalığını almadı. İnsanı işarədən anlayan idi.

"ONUN EVLİLİK TƏKLİFİNDƏN SONRA QIZLARIN ÇOXU MƏNİ DANIŞDIRMADI"

Hasil müəllimin xudmani evində bizi ilk qarşılayan Aida xanım olur. Aida xanım kübar, gülərüzlü, səmimi insandır. Zalda oynayan nəvələri Damla və Yağmur böyük qızları Şəbnəmin övladlarıdır. Uşaqlarla tanış oluram, söhbətləşirəm. Damla məktəblidir və dərhal mənə isinişir. Amma Yağmurun yaşı bir qədər azdır, əvvəl bir az aralı gəzsə də sonra mehribanlaşır.

Hasil müəllim nəvələrinə işarə edir:

– Onlar olmasa evin dadı olmaz. Şəbnəmgil burda olmasa ev demək olar ki, boş görünür. Onlar evə hərarət qatırlar.

Damla və Yağmur (2018)

Aida xanım bizi çay süfrəsinə dəvət edir. Süfrəyə qarpız, gilas, albalı mürəbbəsi düzülür.

– Hasil müəllim, yadıma düşmüşkən bir şey soruşum. Mürəbbə bizə ruslardan gəlmədirmi?

– Mürəbbənin kəşfinin qədim yunanlara məxsus olduğu bildirilir. Şərqdə mürəbbənin tarixi min illərlə ölçülür. Avropaya mürəbbə XIV əsrdə gəlib. Rusiyada isə mürəbbə termini XVIII əsrin sonu XIX əsrin əvvəllərində meydana çıxıb. Mürəbbə bizdə həmişə bişirilib. Düzdür, çox qədimlərdə şəkər olmayıb, meyvənin öz şirəsi, bal və digər qatqılarla bişirmə aparılıb. Bununla belə, şəkər Şərqdə Avropadan xeyli əvvəl məlum olub. Bizdə spirtsiz məhsullarla bağlı ənənələr mövcuddur. Bu, tarixin son dövrlərində də özünü qabarıq şəkildə biruzə verdi. Qorbaçovun antialkaqol qərarından sonra bütün SSRİ-də şərq şirniyyatları hazırlanmağa başlandı. Əvvəllər Şərqdə hazırlanan şirniyyatlar tədqiq olunurdu. Buraya təzə və qurudulmuş üzümdən hazırlanan müxtəlif spirtsiz məhsullar, o cümlədən şirniyyatlar aid idi. Qorbaçovun qərarından sonra şərab və digər spirtli içkilərlə məşğul olan tədqiqat müəssisələrində aspirantlara bu tipli mövzular verilirdi. İslam faktoru bizi üzümdən daha rəngarəng spirtsiz məhsullar alınmasına vadar edib. Üzümdən bizdə sucuq, doşab, mürəbbə, riçal və s. bu kimi məhsullar hazırlanır. Bunların çoxu heç də son yüz ilin məhsulu olmayıb, əsrlərdən bizə gələn ərmağandır. Misalçün, sucuq kolbasaya oxşar məhsul olub, Azərbaycanda çox qədimlərdən hazırlanır. Gürcülər buna çuçxela deyir və öz məhsulları kimi dünyaya tanıdıblar. Sual olunur spitsiz məhsul harada daha populyar ola bilər: İslam dininin hökm sürdüyü yerlərdə,

yoxsa şərab populyar olan dinə məxsus ölkələrdə? Bunun cavabı da tarixi faktlarda gizlənir. XVI əsrdə Azərbaycanda olan alman səyyahı Adam Oleari burada üzümdən hazırlanan həm doşab, həm də sucuğun yerli əhalinin məişətinə dərindən daxil olduğuna dair yazılı məlumatlar verir.

Heç yadımdan çıxmaz. Məndən sonra Kişkovskinin yanına Azərbaycandan böyük vəzifəli bir şəxsin bacısı oğlu məqsədli aspiranturaya göndərilmişdi. Hicran idi adı. Ora gəlməzdən əvvəl zavod direktoru işləmişdi. Rus bölməsini bitirdiyindən dili yaxşı bilirdi. Onun elmi mövzusu məhz şərq şirniyyatları ilə bağlı idi. Lakin ixtisas savadı, vulqar həyat tərzi və iradəsinin kifayət etməməsi onun orada üç il itirməsi və heç nəyə nail olmaması ilə nəticələndi. Hətta SSRI-nin mərkəzi aparatlarında kifayət qədər dostları olan dogma dayısı da ona kömək edə bilmədi. Onunla bərabər daxil olan Moldovadan gəlmiş bolqar aspirant üzümdən bəhməz alınmasına dair mövzusunu vaxtında və uğurla tamamlaya bildi.

Bu arada qapı döyülür, qonşu olduğu məlum olur. Qapıdan nəsə soruşub gedir.

– Yeri gəlmişkən iri şəhərlərdə qonşular çox vaxt bir-birlərini tanımırlar. Sizdə necədir?

Hasil müəllim:

– Şükür, o sarıdan bəxtimiz çox gətirib. Qonşularımız hamısı bir-birindən gözəl, mehriban və istiqanlıdır. Üzbəüz evdə Pakizə ana olurdu. Hamımız ana kimi baxırdıq. Rəhmətlik də hamıya qarşı elə idi. Oğlu, gəlini və nəvələri həmin ənənəni yaşadırlar. Sol qonşumuz Xədicə ana, övlad və nəvələri mehriban və baş tacı olacaq insanlardır. Sağ qonşumuz Bayram, övlad-

ları həm qonşu, həm də qohumdur. Nizami müəllimin ailəsi da bizim üçün çox əziz və yaxın insanlardır. Bir də görürsən harasa getməli oluruq, qonşular ev-eşiyi özlərinkindən seçmirlər və burada nə lazımdırsa bizsiz həll edirlər. Hamını saysaq sizi yora bilərik. Digər qonşularımızı da onlardan ayırmaq olmaz. Allah hamısından razı olsun.

Söz-sözü çəkir, Aida xanıma dönürəm.

– Necə tanış olmusuz Hasil müəlimlə?

– Tələbəm olub e mənim – Hasil müəllim söhbətə qarışır.

– Ciddi?

– Gəncədə Pedaqoji Universitetdə oxuyurdu. Bizim müəllimlər də dərs deyirdi orda. Mən də müdafiə eləmişdim. Orda dərs deyəsi oldum.

– Aida xanım, hansı fakültəni bitirmisiz?

– Kimya-biologiyanı...

Hasil müəllim:

– O vaxt onlara kənd təsərrüfatı yönümlü fənlərdən - üzüm, üzümün emalı ilə bağlı dərslər keçirilirdi. Çalışırdılar ki, hərtətəfli mütəxəssis yetişdirsinlər. Məni də dəvət elədilər. 50 nəfərlik axın idi.

Aida xanım:

– 48 qız, iki oğlan.

– Bir dəqiqə, necə oldu ki, 48 qızın arasında məhz Aida xanıma fokuslandız?

Aida xanım gülümsəyir.

Hasil müəllim:

– Hə o maraqlıdır. Allahın görünür qisməti varmış. Ondan qabaqda oturanlar da vardı. Mən intəhası xüsusi gözəl də deyildim. O vaxt institut müəllimi şöhrətli idi. Moskvadan yeni gəlmişdim. Müdafiə elə-

mişdim. Müəlllim məni təqdim etdi. Auditoriya ilə tək qaldım.

– Və?

– Qismət belə oldu da.

Aida xanım:

– Dedilər ki, cavan müəllim gələcək. Mən də həmin ili pambıqda olmamışam. Həmin ili bizim tələbələrlə birgə Hasil müəllimgil pambıqda olublar. Bunlar hamısı tanıyır onu, amma mən görməmişəm. Qızlar otaqda danışırdı ki, orda bir oğlan var, hind oğlanlarına oxşayır. Mən də ciddi olmuşam. Gördüm, hamı əldən ayaqdan gedir. Dedim ki, qara oğlandır, bundan ötrü niyə özünüzü öldürürsüz? Qızlar bəzənir-düzənir, ənlik çəkən kim, kirşan çəkən kim, pomada çəkən kim. Dedim ki, bəzənin, hamınızı birdən alacaq. Gəldi sinfə. Dərsi deyir. Qızlardan biri istədi özünü göstərə, yekə-yekə danışdı. Elə danışanda Hasilin acığı tutdu ki, özünüzü belə aparmayın. Fikirləşməyin ki, qarşınızdakı cavandırsa, özünüzü istədiyiniz kimi apara bilərsiz. Sakitlik yarandı. Hasilə acığım tutdu ki, cavan adamdır, necə qaraqabaqdı, qızın xətrinə dəydi... Mən bütün mühazirələri yazırdım, heç birini buraxmırdım. Nə dedisə yazdım.

Aida xanım danışdıqca, tez-tez həyat yoldaşına baxır.

– Xahiş edirəm, ona baxmayın. Mənə baxın.

– Yox, ona görə baxmıram ki, nəsə işarə edər. Sadəcə ona baxdıqca yadıma düşür. Kursumuzda ən balaca mən idim. Məktəbə bir il tez getmişdim. Qurtaran ili qəbil olunmuşam. Hasillə yaşıd olan qızlar da vardı. Subay qızın özünü cəlb etdirmək istəyi təbiidi. Amma mən heç fikir vermirdim. Qızlara da acığım

tutdu ki, nə olsun cavandır, alimdir, özünüzü ağır aparın. O, evlilik təklif edəndə qızların çoxu məni danışdırmadı.

– Əsas momenti qaçırtdınız. Hasil müəllim sizə necə yaxınlaşdı?

Gülür:

– Mənə yaxınlaşdı, ikicə kəlmə də cavabını alıb aralandı.

– Rədd cavabı verdiz?

– Dedim ki, atam kimə versə ona gedəcəm. Bunu deyib dərhal uzaqlaşdım.

– Sonra?

Aida xanım və Hasil müəllim (1988)

Hasil müəllim Aida xanımı suallarımdan qurtarır:

– Sonrasını biz deyək. Öyrəndik ordan burdan, qonşularından necə ailə olduqlarını. Kimdən soruşduq, çox əsilli-nəsilli ailə olduqlarını bildirdilər.

– Aranızda yaş fərqi nə qədərdir?

Hasil müəllim:

– Mən üç yaş balacayam. Nəvələrə deyirəm ki, nənəniz əlimdən tutub məni bağçaya aparırdı.

Gülüşürük.

Aida xanım:

– 1967-ci ildənəm.

Hasil müəllim:

– Ailəmizdən təkliflər vardı, namizədlər seçilmişdi. Mən də deyirdim ki, işlərim var, evlənmək istəmirəm. Müdafiə elədim, ala yarımçıq da olsa ev verdilər. Rəhmətlik rektorumuz vardı, Məmmədtağı müəllim. Institut müəllimlərinə ev tikdirmişdi. Biləndən sonra ki, Gəncədə evim var, evləndim. Kirayələrdə çox əziyyət çəkmişdim. Qohumlar, bacılarım yanımda oxuyub. Gördüyünüz bu evi sonradan aldıq. Vaqifin köməyi ilə. Baha idi bu ev. Amma Vaqif dirəşdi ki, evi alaq, borc da verdi. Borcunu sonra qaytardım.

Söhbətin yönünü dəyişirəm:

– Aida xanım, peşiman deyilsiz ki, Hasil müəllimlə ailə qurduğunuz üçün? Rahat adamdırmı?

– Xeyr, qətiyyən peşman deyiləm. Rahatlığına gəldikdə isə 50/50-yə, gülərüzlülüyünə baxmayın. Bizim ailədə belədir ki, hələ onun "yox" sözünün qarşısına nəsə deməmişəm. Razılaşmasam da "hə" demişəm. Sözü keçir, amma qarşısındakını da dəyərləndirir.

– Çətinliyi nədədir?

– Səmimi ol, səmimi – Hasil müəllim zarafata salır.

– Dediyini dedisə bitdi, ikinci söz ola bilməz.

Aidanın atası Murğuz müəllim və anası Raya müəllimə ilə (2015)

– Bəs asan tərəfi?

– Elə adamdır ki, nə istəyirsən onu yaratsın. Ailəcanlıdır. Özüm də işləyirəm.

– Ev işlərinzidə yardımçı olurmu?

– Olub. Uşaqları böyüdəndə çox yardımı olub. İşiylə bərabər mənə kömək edirdi. Mən də evin böyük qızı olmuşam. Ərköyün olmuşam. Rəhmətlik atam deyirdi ki, oxuyun. Evdə də qoymayıblar iş görək. Amma Hasil mənə çox kömək olub. Uşaq ağlayanda onun qayğısına qalırdı. Bu, elə bəsdir. Bəzən elə olurdu ki, yemək dadlı çıxmaya bilərdi. Elə bəh-bəhlə yeyirdi ki. Bilirdim ki, bəh-bəhlik yemək deyil.

– Yox mən onu bilməmişəm, – Hasil müəllim söhbətimizə yumor qatır.

– Yox bilirdi. Gözəl xasiyyətdi bu.

Ailə süfrə ətrafında (2018)

– Müəyyən şeyləri demir - Hasil müəllim dillənir.

– İndi onu deməyək, - gülür Aida xanım.

– Mənim dəymə-düşər xasiyyətim çoxdur. Tezdən durub idman edəndə onu narahat edirəm. Amma üzə vurmur və indi də onu demir.

– O, heç vaxt yemək hazırlamır. O şəraiti yaratmamışam.

– Bəzən emosionallığım olur. Çox gərgin oluram, əsəbləşirəm, ona da dözür. Müəyyən müddətdən sonra hər şey sahmana düşür. Xüsusən bir işim ləngiyəndə gərgin oluram. Beynim onunla yaşayır. Səhər necə açılır, axşam necə düşür bilmirəm. Nəsə desə evlə bağlı, onu avtomotik edirəm. Yadıma da düşmür nə elədim. Beynim o işlə məşğul olur.

Aida xanım:

– Çox dərinliyə gedir, beyni o işin yanında olur. Məsuliyyət hiss edir. Amma canı gedir, narahat oluram. İstəyir ki, hər şey yerli-yataqlı və vaxtında olsun. Aspirantlarına elə münasibət göstərir ki, bəlkə valideyn o qədər diqqətli olmur.

– Hasil müəllim, məncə kinli adam deyilsiz, əməkdaşlarınız da dedi.

– Allah Təala tərəfindən mənə bəxş olunan bir gözəllikdir. Çox şükür. Bəzən deyirəm ki, filan şeyi yadımda saxlayacam, amma unuduram. Bəzən kimsə narahat olur, deyirəm, əşi, unutdum getdi, narahat olma.

– Bildiyimə görə övladlarınız sizə "siz" deyə müraciət edir.

Hasil müəllim:

– Elə şey var. Tərbiyədən qaynaqlanır. Həm də Aida qoymayıb ki, uşaqlarla aramız açılsın. Boş vaxtımız olanda ailəvi vaxt keçirməyə üstünlük veririk, dincəlirik. Amma onlar mənimlə məsafəli davranırlar. Boynumu qucaqlayıb öpsələr də "siz" müraciəti qalır.

Aida xanım:

– Atamız evə gələndə anam deyirdi ki, papanız gəlir, ayağa dururduq. O, evə gələndə hiss etdirirdi. Atamızı çox istəmişik. Hasilgildə də elə olub, yaxından tanıyandan sonra bildim. Bizdə də uşaqlar məndən çox atalarını istəyir.

– Hasil müəllim, yadıma düşmüşkən, necə dincəlirsiz?

– Gərgin vaxtlarda dincəlməyi özümə haram bilirəm. Amma səhər idman edirəm. Axşam bir saat piyada gəzirəm, təmiz hava alıram. Gündüzün gərginliyi keçir. Vaxtın qiymətini bilmək, ondan yararlanmaq lazımdır. Ömür çox qısadır. İslam alimi İmam Qəzza-

linin sözlərini unuda bilmirəm. Rəhmətlik görün necə gözəl deyib: “Vaxt başımızın üstündə duran qılınca bənzər, biz onu çarpmasaq o bizi çarpar”.

Nabran (1999)

– Əməkdaşlarınız olduqca tələbkar olduğunuzu dedilər. Hətta belə deviziniz varmış: “Bu gün üçün sağ ol, sabaha hazır ol”.

– Düz deyirlər. Bəzən elə bilirlər ki, bu günün yaxşı işinə görə sığortalanıblar. Az iş görüləndə xatırladıram ki, bu gün yaxşı işləmədik. Hər il kitablar yazılır və doktorantlar müdafiə edirlər. Enerjilər zəifləyə, tükənə bilər, yaş öz işini görür axı... Nə qədər imkan var işləmək lazımdır. İş görməyəndə özümü faydasız hiss edirəm. Edisonun[21] bir sözünü xatırlayıram: “Müəyyən yaşdan sonra işsiz keçən hər gün ölümə bərabərdir”.

[21] Tomas Edison-amerikalı ixtiraçı

Övlad və nəvələrlə istirahət anları
(Göy-göl və Xoşbulaq, 2018)

UŞAQ EVİNDƏN AKADEMİKLİYƏ GEDƏN YOL...

O, Sovetlər İttifaqında şərabçılğın marşalı, patriarxlarından biri sayılırdı. Söhbət Zbiqnev Nikolayeviç Kişkovskidən gedir. Kişkovski təkcə postsovet məkanının yox, bütün dünya şərabçılığının simvollarndan biri idi. Çünki o, bu sahədə dünyanın aparıcı alilmlərindən sayılırdı, uzun müddət Beynəlxalq Millətlər Təşkilatı yanında Üzüm və Şərab üzrə Təşkilatın Şərabçılıq Seksiyasına rəhbərlik etmişdi, eyni zamanda bu təşkilatın vitse-prezidenti olmuşdu.

Uşaq evində böyümüşdü. 1943-cü ildə 18 yaşında müharibəyə gedən Kişkovski oradan zabit kimi qayı-

dır. Əlil olmasına rəğmən güzəştlərdən imtina edir. 1947-ci ildə Moskva Yeyinti Sənayesinin Texnologiyası İnstitutuna qəbul olunur, burada şərabçılıq üzrə ixtisaslaşır. Onun müəllimlərindən biri SSRİ-də şərabçılığın əsasını qoyanlardan Muxail Gerasimov idi. Kişkovski kafedrada saxlanan yeganə məzun olur və o, tezliklə şərabçılıq sahəsində namizədlik, sonra doktorluq dissterasiyasını müdafiə edir. Onun doktorluq dissertasiyası şərabların termiki[22] işlənməsi və bu zaman baş verən fiziki-kimyəvi proseslərə həsr olunmuşdu. 1965-cı ildə müdafiə olunan bu dissertasiya işi, dərhal klassik əsərlər kimi qəbul olunmuş və demək olar ki, dərsliklərə salınmışdı. Onun xüsusən, spirtli mühitdə melanoidin[23] əmələgəlmə prosesləri ilə bağlı tədqiqatları dünya elmində yenilik kimi qəbul olunmuşdu. Xaricdə böyük nüfuzu olan alimin üzünə Avropada şərabçılıq üzrə elmi-tədqiqat institutlarının qapısı həmişə açıq olub.

Kişkovski 1966-cı ildə Gerasimovun vəfatından sonra şərabçılıq kafedrasına 35 il rəhbərlik edir.

Onun "Şərabın texnologiyası" və "Şərabın kimyası" dərslikləri uzun müddət bütün SSRİ-də və sosialist ölkələrinin ali təhsil müəssəsilərində tədris olunurdu. Bu kitablar klassik şərabçılıqda və günümüzdə də aktual sayılır.

...Və Kişkovskinin Azərbaycandan tələbələri çox olsa da, alimlik dərəcəsi alan yeganə tələbəsi məhz Hasil Fətəliyev idi.

---

[22] İsti və soyuqla işlənmə (burada əsasən isti işlənmə nəzərdə tutulur)

[23] Istinin təsiri ilə müxtəlif maddə qrupları arasında baş verən reaksiyalar nəticəsində əmələ gələrək dada, iyə və rəngə təsir göstərən mürəkkəb maddələr

Zbiqnev Nikolayeviç Kişkovski

– Kişkovski elmi rəhbərim idi, ağır xarakterli adamıydı. O, rus şərabçılığının atası sayılan Gerasimovun mənəvi oğlu idi. Kişkovski az danışardı, konkret adam idi. Azərbaycandan bu instituta axın çox olsa da, bizimlə bağlı düşüncə başqa cür idi. Yəni elə bilirdilər ki, hamımız alverçiyik. Mənim özümə də əvvəl elə baxırdılar. Sonra yavaş-yavaş mənə qarşı fikirləri dəyişdi.

Kişkovski həm xaricdə, həm də ölkə daxilində yüksək nüfuz sahibi idi. Yalnız bir faktı deyim ki, keçən əsrin 80-ci illərində müttəfiq respublikalara rəsmi səfərlərdə onun daxil olduğu nümayəndə heyəti əsasən respublikanın birinci şəxsləri tərəfindən qəbul olunardı.

…Hasil müəllim 1981-ci ildə institutu bitirəndən sonra burada müəllim kimi saxlanılır. O vaxt üçün bu, böyük hadisə sayılırdı. Çünki elə adamlar vardı ki, elmi dərəcəsi olsa da, müəllim kimi institutda çalışa bilmirdi. Hasil müəllim orda müəllim işləməklə kifayətlənmir, çünki dediyim kimi, o, asan yola qaçmırdı, daha çətinini seçirdi. Və orada sadəcə müəllim kimi işləsəydi, çox şeyi daha asanlıqla əldə edərdi: ev-eşik, şərait...

Müəllimliyin ilk illəri (1987)

Amma maddiyyat onun gözünə görünmür. Bəzən yaxınları onu tənqid edirdi ki, bəlkə qalıb işləyəsən, özünə bir gün ağlayasan. Çünki institut müəllimlərinin bir çoxu nəinki özlərinə, hətta yaxın çevrələrinə də maddi dəstək olurdular.

O, isə yaxınları ilə razılaşmır. Sovet dönəminin şərtlərində Moskvada, nüfuzlu mütəxəssislərin rəhbərliyi altında müdafiə etmək asan deyildi. Hasil müəllim əvvəlcə şərabçılıq üzrə ixtisaslaşma keçir. Kişkovski bilərəkdən onu çox sınağa çəkir, yükləyir ki, o, qalacaq yoxsa qaçacaq?

Moskva (1982)

…Azərbaycandan Hasil müəllimlə birgə aspiranturaya qəbul olunmaq üçün bir nəfər də gedir. Kişkovski, növbəti sınaqlarının birində Musa adlı həmin şəxslə Hasil müəllimi birgə qəbul edir. Onlara deyir:

– Siz üzümçülük və üzümün ilk email ixtisaslaşmasını bitirmisiniz. Timiryazev adına Kənd Təsərrüfatı Akademiyasının müvafiq kafedrasının müdiri (o vaxtkı müdiri-red.) professor Kiril Smirnovla danışmışam. Sizi orada müvafiq ixtisas üzrə aspiranturaya qəbul edəcək.

Musa sevincək halda razılığını bildirir. Hasil isə etiraz edir. Səbəbini soruşanda deyir:

– Mən Sizin rəhbərliyiniz altında, bu kafedrada çalışmaq və şərabçı olmaq istəyirəm.

Kişkovski bir anlıq duruxur, gözlərinin dərinliyində razılıq hissi yaranır, lakin heç nəyi biruzə vermədən:

– Hər halda ora da getməyiniz yaxşı olar - deyir.

Sonrakı gedişat onu göstərdi ki, Hasil seçimində yanılmayıb. Kiril Smirnovla görüş və müzakirələr Musaya heç nə vermir. Çox keçmədən o, Kişkovskinin ağır şərtlərinə dözməyərək işləri yarımçıq qoyur və Azərbaycana qayıtmalı olur.

Kişkovski ilə əməkdaşlıq Hasil müəllim üçün ciddi təcrübə olur. Ondan elmə münasibətdə dəmir intizamını mənimsəyir.

– Onlar çox dəqiqliklə işləyirdilər. Hər şeyin xırdalığınadək qaydalara riayət edirdilər. Məsələn, adicə pipetkanın istifadəsinə irad tuturdular. Pipetkanı hansı barmaqla tutmalısan ki, onun içindəki mayeni normal saxlaya biləsən. Hər addımları məktəb idi. Elmi və praktik vərdişləri Kişkovski təlqin etdi. Deyirdi ki, fi-

lan günü kitabxana günüdür. Bilirdim ki, məni yoxlayacaqlar. Kitab adıyla kimsə gəlirdi kitabxanaya. Məlumat verirdilər ki, kitabxanada olub ya yox. Lap əvvəldən mənə etibar etmirdilər. Laboratoriyanın açarı onlarda olurdu, sonralar mənə etibar edirdilər. Qaydaqanunlara ciddi yanaşırdılar. Hər həftə süd, qatıq paylayırdılar. Çünki kimyəvi maddələrlə işləyirdik laboratoriyada...

Kişkovskinin kafedrası sanki kombinə edilmiş müəssisə idi. Burada həm tədris, həm elmi-tədqiqat, həm təsərrüfat müqavilələri və həm də Beynəlxalq Üzüm və Şərab Təşkilatı (OİV) üzrə daimi fəaliyyətdə olan əməkdaşlar çalışırdı. Kafedranın nəzdində elmi-tədqiqat laboratoriyası var idi. Laboratoriyanın müdiri Kişkovskinin yetirməsi Nelli Kossobudskaya idi. Həmin laboratoriyada dövrün tələblərinə uyğun və hətta onu qabaqlayan elmi-tədqiqat işləri aparılırdı. Kişkovskinin beynəlxalq səviyyədə vəzifə icra etməsi, İtaliya Akademiyasının akademiki olması və digər beynəlxalq qurum və tədbirlərdə iştirakı tədqiqatların yüksək səviyyədə qurulmasına zəmin yaratmışdı.

Şərabın kimyası üzrə məsul şəxs tanınmış alim Tamara Saxarova idi. O, Kişkovskinin uzun illər ərzində birgə əməkdaşlıq zəminində etibarını qazanmış alimlərdən idi. Tamara xanım laboratoriyada aparılacaq təhlilləri seçir və Hasil müəllimə tapşırıqlar verirdi. Sonda nəticələri yoxlayır və Kişkovskiyə məlumat hazırlayırdı. Kişkovski lazım bildikdə onları birgə qəbul edir və sual-cavablarla məsələnin mənimsənilmə səviyyəsini yoxlayırdı. Əgər tam qane olmazsa həmin iş bir daha təkrar olunurdu. Məsələ tam mənimsənilənə qədər proses davam edirdi. Sonra Tamara xanım

Hasil müəllimə adı anonim saxlanan şərab nümunəsi təqdim edir və 10 gün vaxt verirdi. Bu müddətdə şərabın fiziki-kimyəvi və orqanoleptik[24] göstəriciləri ətraflı təhlil olunaraq hesabat hazırlanır və kafedraya təqdim edilirdi.

Şərabın texnologiyası üzrə məsul şəxs, dosent, konyak və şərab texnologiyası sahəsində güclü mütəxəssislərdən sayılan Andrey Şeyn idi. Bu alim içkiyə aşırı meyilli olsa da sahəsinin bilicisi idi. Hasil müəllim iş əsnasında ondan çox şeyləri əxz edə bilmişdi. Şeynin Kişkovski ilə birlikdə tünd alkoqollu içkilər almaq üçün işləyib hazırladığı qurğular SSRİ və Şərqi Avropanın bir sıra ölkələrində istismarda idi.

Tamara xanım şərabin mikrobiologiyası sahəsində də səriştəli alim sayılsa da bu sahə ona həvalə olunmamışdı. Bunun bir səbəbi onun işinin çoxluğu idisə, digər daha mühüm amil qonşu "Mikrobiologiya" kafedrasının bütün ölkə üzrə bu sahədə aparıcılardan olması idi. Həmin kafedranın dosenti, tanınmış alim Lyudmila Voyno Hasil müəllimə mikrobiologiya sahəsində məsul şəxs təyin olunur. Kişkovski bu məqsədlə onun və müdirinin razılığını alır. Həmin kafedra birbaşa sahə ilə bağlı olduğundan daha müasir avadanlıqlarla təchiz olunmuşdu. Bu kafedrada mikroboloji təhlillər aparmaq üçün rəsmi icazə alınır və qısa müddət ərzində səmərəli nəticələrə nail olunur.

[24] Duyğu orqanları vasitəsi ilə məhsulun qiymətləndirilməsi

GÖZLƏNİLMƏZ QƏRAR

Hasil müəllimin namizədlik dissertasiyasının mövzusu "Madera tipli şərabların hazırlanma texnologiyasının təkmilləşdirilməsi" idi.

Namizədlik dissretasiyasının müdafiəsinə az qalmış gözlənilməz hadisə baş verir. Keçmiş SSRİ rəhbərliyinin 7 may 1985-ci il tarixli "Alkoqolizmə və sərxoşluğa qarşı mübarizə tədbirləri haqqında" qərarından sonra alkoqolizmlə mübarizə pərdəsi altında üzümlüklərin və şərab zavodlarının dağıdılmasına başlanır. Onillərlə qazanılmış nailiyyətlər cəmi 2-3 ildə demək olar ki, məhv edilir. Nəticədə şərabçılıq sənayesinə böyük ziyan dəyir. Sahə ilə bağlı Azərbaycanda 76 müəssisə və 116 ilkin emal zavodu dağıdılmaqla avadanlıqları dəyərsiz qiymətə satılır.

Üzüm istehsalının azalması təbii ki, şərab və konyak istehsalının kəskin azalmasına səbəb oldu. Bu qərar Hasil müəllimin elmi işindən də yan ötmədi. Amma bu, hələ hamısı deyil. Hasil müəllimin baş tutmayan namizədlik işinin daha bir maraqlı yanı var. Bu əhvalatı ayrıca nəql edəcəm...

– Gəldim gördüm ki, Kişkovski çox tutqundu. Dedi ki, belə qərar var. Sən artıq qayıt, işin ləğv olunur. Elə bil məni ildırım vurdu, o boyda əziyyət çək, axırda da belə. Onu da demir ki, müəyyən istiqamətdə dəyişib müdafiə edə bilərsən. Təklif etdim ki, bəlkə başqa bir iş götürüm. Razılaşdı. Mövzu bu şəkildə dəyişildi: "Elektrotermiki[25] işlənmədən istifadə edilməklə

[25] Elektrik cərəyanı vasitəsi ilə isti işlənmə

şirə və şərab alınması". Bu istiqamətdə işləməyə başladım. Elektrotexnika kafedrası "Şərabçılığın texnologiyası" kafedrasının alt mərtəbəsində, korpusun eyni küncündə yerləşirdi. Kişkovski ilə müştərək elmi-tədqiqatlar aparırdılar. Odur ki, heç bir problemsiz, Kişkovskinin xahişi ilə həmin kafedra mənə qucaq açdı. Elektrotermiki işlənmələrlə bağlı tədqiqatların bir hissəsini həmin kafedrada yerinə yetiməli oldum. Hər işdə bir xeyir var. Bunun sayəsində bu sahəni də müəyyən qədər mənimsədim. Ruhdan düşmədim. O vaxt telefon əlaqəsi indiki kimi deyildi. Hiss edirdim ki, atamgil inamsız yanaşırdılar ki, yəqin gedib gününü keçirir, gəlir. Lakin bütün bunlara rəğmən iş gecə və gündüz durmadan davam etdirilirdi. Nəhayət, 29 oktyabr 1987-ci il tarixində müdafiə etdim.

– İşi təhvil verəndə təəccübləndimi?

– Əlbəttə ki... Artıq ikinci dissertasiya işi idi ki, təqdim edirdim. Müdafiə rus dilində idi. Mən də rusdilli deyildim. Buna baxmayaraq müdafiə geniş müzakirələrə səbəb oldu, kafedrada və elmi şurada yüksək anşlaqla qarşılandı. Bircə faktı qeyd edim ki, eyni şurada mənimlə birgə, orada yaşayan bir erməni də müdafiə edirdi. İştirakçılar mənim müdafiəmi ondan daha yüksək qiymətləndirdilər. O vaxt həmin institutun elmi işlər üzrə prorektoru erməni idi.

– İlk dissertasiyanız necə oldu?

– Namizədlik işində bir bölmə kimi qaldı. Sonra onu dərinləşdirdim. Doktorluq işimdə baza kimi köməyimə gəldi. Moskvada müdafiə zamanı dostum Firuddin müəllim və ailədən qardaşım Səxavət gəlmişdi. İş yerində bildirməmişdik. Çünki bilən kimi Moskvaya anonim məktublar yazılırdi. Vaqif müəllim o vaxt-

lar Gəncədə dislakasiya olunmuş hərbçi (təyyarəçi) ilə bir neçə butulka keyfiyyətli Şirvan konyakı göndərmişdi. Müdafiə uğurlu alındığından Kişkovskinin kefi çox kök idi. Fürsətdən istifadə edərək ona konyaka dair məlumat verdim. Nə qədər xahiş etsəm də götürmədi, pis olduğumu görüb "axşam işdən sonra kafedrada oturub dequstasiya edərik" dedi. İşdən sonra Kişkovski, tanınmış alim professor A.L.Panasyuk və biz üç nəfər laboratoriyada konyak və çərəzlərlə həmin günü qeyd etdik. Kişkovski çox ibrətamiz söhbətləri və ağayana hərəkətləri ilə Firudin və Səxavət müəllimin çox xoşlarına gəldi. Dedi ki, bu konyak Azərbaycanda kütləvi şəkildə buraxılan konyaklara bənzəmir və keyfiyyətcə fransız konyakları ilə müqayisə olunan səviyyədədir. Sonra içkiylə bağlı bir söz dedi ki, şərab və yaxud konyak onu içən insanın daxili güzgüsüdür, dərhal onun kimliyini biruzə verir. Davakar adam dava salır, söyüşcül adam söyüş söyür, xəbis adam xəbisliyini biruzə verir, ürəyi açıq və kinsiz adam isə aşırı şuxluq, əliaçıqlıq və şənlik edir. Amma bütün hallarda içki norma daxilində qəbul olunmalıdır. Demokritin bir fikrini xatırladırdı: "Ölçü hissi itəndə ən xoşagələn ən xoşagəlməzə çevrilir". Çalışıb ölçü hissini itirməyəsən.

Vəfatına qədər həmişə əlaqə saxlayırdıq Kişkovski ilə. Ad günündə və bütün bayramlarda zəng edirdim. Bir dəfə zəng edəndə, xəttin o başında onun yox, bir qadının səsi gəldi. Əvvəl ağlıma gələn o oldu ki, yəqin xəstədi. Lakin kim olduğumu öyrənən qadın ehtiyatla onun ölüm xəbərini verdi. Sarsılmışdım. Xeyli susdum. Qadın mənə ürək-dirək verməyə başladı. Görünür qohumu idi. Axı o, ailə qurmamışdı… Lakin

dünyanın müxtəlif guşələrində onu ata qədər sevən yüzlərlə yetirməsi var. Belə bir deyim var ki, gözəl yaşanmış bir gün yaxşı yuxu gətirdiyi kimi, yaxşı yaşanmış bir ömür də rahat ölüm gətirər.

Allah Sənə rəhmət eləsin böyük ustad!

***

…Hasil müəllim üçün ən vacibi onun apardığı elmi-tədqiqatlara Kişkovskinin verdiyi qiymət idi. İnsanlar haqqında çox xəssisliklə danışan və adətən onları tərifləməyən Kişkovski yazırdı: "Hasil Fətəliyev tərəfindən laboratoriya və istehsalat şəraitində aparılan tədqiqatlar şirə və şərabların elektrotermik işlənməsinin daha optimal rejimlərini müəyyən etməyə və onları elmi əsaslandırmaqla yeni nəticələr əldə etməyə imkan vermişdir".

...Məşhur jurnalist, istedadlı yazarımız Nüşabə Yusifli (Nüşabə Məmmədli - red.) 1988-ci ildə o vaxtlar rus dilində dərc olunan "Kirovabad fəhləsi" qəzetində Hasil müəllim haqda qələmə aldığı "Gənc alimin uğuru" məqaləsində yazırdı: Hasil Fətəliyevin "Elektrotermiki işlənmədən istifadə edilməklə şirə və şərab alınması" mövzusunda apardığı elmi-tədqiqat işi Moskva və ölkə alimləri tərəfindən yüksək qiymətləndirilmişdir.

Hasil bilir ki, elmə gedən yol çətin və əzablıdır. Və bu ağır yolun sonunda uğur və ya uğursuzluqların olacağını əvvəlcədən proqnozlaşdırmaq çətindir. Lakin Hasil heç vaxt tapdalanmış yolla getməyəcəyinə inanırdı. O, zəhmətlə özünün yeganə düzgün

yolunu tapır və inamla irəliləməyə başlayır. Bunu ona halal yolla övladlarını böyüdən atası Kamaləddin müəllim təlqin etmişdi. Hasil məqsədyönlülüyü, əməksevərliliyi və əlbəttə ki səmimiliyi uzun illərin pedaqoqu olan atasından əxz eləmişdi. "Elm xalqa xidmət etməli və milli mənsubiyyətindən asılı olmayaraq insanları birləşdirməlidir. Sənin tətəfindən yaradılan hər şey onların maraqlarına xidmət etməlidir" – düşünür Hasil Fətəliyev. Və biz inanırıq ki, biliyi, tədqiqatları və bütün həyatı ilə Hasil Fətəliyev gələcəkdə də insanlara xidmət edəcəkdir.

...Əminliklə qeyd edə bilərik ki, məqalənin yazılmasından 31 il keçməsinə baxmayaraq Nüşabə xanımın uzaqgörənliklə yazdığı sözlər bu gün reallığa çevrilmişdir.

MADERA MACƏRASI...

Yuxarıda dediyim kimi Hasil müəllimin namizədlik dissertasiyasının ilk mövzusu Madera tipli şəraba aid idi.

Madera tünd şərabdır. Bu şərabların alınmasının nağılabənzər tarixcəsi var. Portuqal dilində madeyra, ispan dilində madera - meşə, ağac deməkdir. Şərab ilk dəfə Portuqaliyanın qalın meşəli Madeyra adasında bir təsadüfün nəticəsində alınıb. Hadisə belə olmuşdu: xarici ölkələrlə ticarət edən bir tacir Hindistana böyük şərab partiyası yola salır. Şərab çəlləkləri doldurulmuş yelkənli gəmi Madeyra adasından yola düşərək, Afrikanı dolanır (o vaxtlar Süveyş kanalı olmadığından)

və Hindistan sahillərinə çatana qədər iki dəfə ekvatoru keçir. Hindistanda məlum olur ki, şərabı sifariş verən şəxs vəfat edib. Onun varisləri şərabı almaqdan imtina edirlər. Məcburiyyət qarşısında qalmış kapitan, şərabı Madeyra adasına qaytarmalı olur və yenə ekvatoru iki dəfə keçir. Şərabın qayıtması barədə xəbəri eşidən tacir özünü öldürmək istəyir. Lakin ölümündən qabaq sonuncu dəfə şərab içmək qərarına gəlir. Qayıtmış çəlləklərdən birini açaraq, bir qurtum içir və həyəcandan özünü itirir. Şərab tamamilə yeni xüsusiyyət kəsb etmiş, gözəl dada, iyə və buketə malik olmuşdu. Əlavə bir neçə çəlləyi də açıb, yoxlayır və eyni keyfiyyəti müşahidə edirlər.

Bu hadisəni izah etmək üçün, tezliklə şərabçılar toplanır və belə qərara gəlirlər ki, şərabın keyfiyyətinin yüksəlməsinə səbəb onun çəlləklərdə daimi hərəkəti zamanı yaranan silkələnmədir. Oradaca şərabı silkələmək üçün xüsusi vasitələr düzəldirlər. Lakin uzun müddətli silkələnməyə baxmayaraq, bu, heç bir nəticə vermir. Onda səbəbin tropik istilik olması rəyi meydana gəlir. Şərabı yetərincə tündləşdirdikdən sonra yeraltı zirzəmidən günəş altına çıxarırlar. Lakin Madeyra adasında bütün ilboyu isti hava hökm sürmədiyindən, günəş istiliyinə süni istilik də əlavə edirlər. Beləliklə, Madeyra kameraları yaranmış olur.

Hasil müəllimin madera şərabları ilə bağlı yerinə yetirdiyi tədqiqat işində ən böyük dəstəkçilərdən birinin Vaqif Ağayev olduğunu deyir. Odur ki, Gəncədə Vaqif müəllimlə görüşmək qərarına gəlirəm.

Yəqin ki, heç vaxt unutmadığım, tez-tez, sevgiylə xatırlayacağım adamlardan biri Vaqif müəllim olacaq. Gəncədə səliqəli bir evin qapısını döyürük. Bizi gülə-

rüzlü, xoş enerjili, 80 yaşına uyuşmayan qıvraqlığa malik bir kişi qarşılayır: Vaqif Ağayev... Gəncənin təqribən 8 kilometrliyində yerləşən "Bolqarıstan" sovxozunun nəzdində olan şərab zavodunun keçmiş rəhbəri.

Yelləndirilən çəllək

O, iri mülkdə tək yaşayır. Həyat yoldaşını erkən itirib. Ondan sonra ailə qurmayan Vaqif müəllim övladlarını özü böyüdüb. İndi övladlarının bəzisi Bakıda, bəzisi Moskvada yaşayır. Həyətindəki düzən, səliqə-sahman, ağaclar, kollar göz oxşayır. O, bizi iri mülkünün birinci mərtəbəsindəki otaqlarla tanış edir. Otaqların hər birində xırda çöpün belə öz yeri var. Ondakı ifrat təmizliyə, səliqəyə heyran qalıram. Otaqlardan biri kitablarla doludur: rus və azərbaycan dillərində bədii, elmi ədəbiyyat.

– Hansını istəyirsən götür – Vaqif müəllim mehribancasına dillənir.

– Yox, sağ olun - onun evinin sahmanını pozmaq istəmirəm.

Digər otaqlarda isə cürbəcür meyvələr, bitkilər qurudulub. Vaqif müəllim onların müalicəvi xüsusiyyətlərini öyrənir, qurudur və pulsuz tanış bilişlərinə, hətta yoldan ötən tanımadığı adamlara paylayır.

Sonra bizi gününü keçirdiyi kiçik otağa dəvət edir. Söhbətləşmək və onun müxtəlif bitkilərdən hazırladığı, zarafatla "müxalifət çayı" adlandırdığı dəmləməni içmək üçün...

Vaqif Ağayev (soldan birinci) əməkdaşlarına tapşırıqlar verir (1978)

Vaqif müəllim Kənd Təsərrüfatı İnstitutunun Aqronomluq fakültəsini bitirib, Gəncə Üzümçülük və Şərabçılıq təcrübə stansiyasında dörd il baş laborant işləyib. Sonra Xanlar rayonunun (indiki Göygöl) Zazalı kəndində yerləşən şərab zavodunda texnoloq, daha sonra isə "Bolqarıstan" sovxozunun nəzdində fəaliyyət göstərən şərab zavoduna rəhbər olub. 1983-cü ildə isə ordan çıxıb. Vaqif müəllimin rəhərlik etdiyi zavod gəlirinə, istehsalına görə həmişə fərqlənib.

– Vaqif müəllim, hansı keyfiyyətlər olmalıdır ki,

zəif müəssisəni yaxşı, gəlirli müəssisəyə çevirəsən?

– Şərab zavodu 1972-ci ildən fəaliyyət göstərirdi. Lakin məsuliyyətsiz işlər ucbatından zavod demək olar ki, ləğv olunmuşdu. Sonra sovxozun direktoru Səməd müəllim və rayonun birinci katibi Firuz Mustafayev, Üzümçülük və Şərabçılıq Komitəsinin sədri Yunis Rzayevin köməkliyi ilə bərpa elədik. Həmin ili texnikanı mobilləşdirdik. Firuz Mustafayev hər həftə gəlib baxırdı ki, bunu nə vaxt elədin? Mənə elə gəlir ki, kollektivin başında duran şəxsdən çox şey asılıdır. Əgər o, məsuliyyətli, işinə can yandıran və işinin üstündə olan adamdırsa, işçilər ona bənzəməyə çalışacaq, belə olmayanlar isə dərhal seçiləcək və layiq olduğu yerlərini alacaqlar.

Hasil müəllim:

– İşi bilən adam idi Firuz Mustafayev. O olan vaxt Vaqifə toxunan yox idi. Qonaqlarını həmişə zavoda gətirirdi.

– Vaqif müəllim, şərab hara göndərilirdi?

– SSRİ-nin hər yerinə. Kazanda, İrkustksa, Leninqradda, Moskvada bizim öz zavodlarımız da vardı. Vaqonlarda açıq şəkildə yollayırdıq. Orada qablaşdırırdılar. Öz zavodlarımızda da qablaşdırılma aparılırdı. Kremlin yanında və Leninqradakı zavodlarımızı azərbaycanlı iş adamları özəlləşdirib indi.

– Şərab necə satılırdı?

– Satılırdı da sözdü... Şərab nefti döyürdü. Şərabdan elə gəlir gəlirdi ki, respublikaya heç neft lazım deyildi. Hər ay 20 vaqon şərab göndərirdik. Hər vaqon 60 ton idi. Ondan gələn gəlir güclü idi. Biz o ənənəni qoruya billmədik. 1985-cı ildə alkoqola qarşı mübarizə qərarından sonra zavodları bağladılar. Ənə-

nəyə zərbə buradan dəydi. “Müxalifət çayı”mdan içirsiz?

– İçəcəyik, bir az söhbət edək.

Bu dəm Vaqif müəllim harasa yox oldu. Əlində bir qalaq şəkil qayıtdı. Fotolardan yaraşıqlı gənc baxır: iş başında, kurortda dincələndə...

– Hasil müəllimlə neçə tanış olduz?

– Bunun hekayəsi uzundu. Bizim sovxozun direktoru vardı, Səməd müəllim, onun qohumu tanış elədi. Mənə Səməd müəllim zəng elədi ki, bir yaxşı oğlan var, elmi işini aparmaq üçün imkan yarat. Dedim gəlsin.

Hasil müəllim gələndə baxdım ki, “şustrıy” oğlandır. O gündən başladıq əməkdaşlığa. Zavoda yol uzaq idi. Hasil evdən çıxıb piyada gəlirdi. Mən maşınla gedirdim, o, piyada məndən tez çatırdı. Çalışqan idi.

Hasil müəllim:

– Vaqif səhər durub, uşaqlarını məktəbə aparana kimi mən də 6-da dururdum, idmanımı edirdim. Şəhərdən tramvayla gedib voğzalda düşürdüm, ordan 5-6 km yolu piyada gedirdim Sərkara.[26] Gəlib görürdü ki, mən artıq kəndə çatıram. Danlayırdı ki, deməmişəm ki, gözlə, səni maşınla aparım. Deyirdim ki, hövsələm çatmır. Bəzən də gəlib görürdü ki, mən orda işləyirəm.

Vaqif müəllim:

– Çalışqan olduğuna görə münasibətimiz alındı.

Vaqif müəllim müdir işlədiyi müddətdə gənc Hasilin elmi-tədqiqatlarının praktiki həllində böyük yardım göstərir. Və zavod şəraitində onun elmi işini əhatə edən sanki “yarımzavod” qurulur.

---

[26] Samux rayonunda kənd

Azərbaycanda o vaxt "Madera" tipli şərablar istehsal olunmurdu. Bu şərabları Azərbaycanda yetişdirmək, onun necə bir nəticə verməsi üçün böyük işlər görülməliydi. Bir aspirantın şərabın tədqiq edilməsi üçün "yarımzavod" qurması isə çox çətin idi. Bu məsələdə onun köməyinə Vaqif Ağayev yetişir. Vaqif müəllimin dəstəyilə Azərbaycan Respublikası Üzümçülük və Şərabçılıq Komitəsi qarşısında məsələ qaldırılır. Sovxozun direktorundan məktub alınır və Hasil müəllim komitə sədrinin sənaye üzrə müavini Nazif Əzizovun qəbuluna düşür. Söhbət 1982-1983-cü illərdən gedir. N.Əzizov aspirantdan onu kim göndərdiyini soruşur. Vaqif Ağayevin adını eşidəndə deyir:

– Vaqif iş görəndir. Onunla nəsə edə bilərsən.

Sənaye miqyaslı qurğunun qurulması üçün Üzümçülük və Şərabçılıq Komitəsinin sədri Yunis Rzayevdən razılıq alınır, göstəriş verilir. İlkin mərhələdə klassik üsulla şərabların hazırlanması üçün palıd çəlləklər lazım olur. SSRİ-də isə o vaxt palıd çəlləkləri Ukraynanın Şalangi vilayətində hazırlanırdı.

90 çəlləyin hazırlanması üçün sifariş verilir, amma bir neçə ay keçsə də xəbər gəlmir. Ukraynaya teleqram vurulur, yenə cavab olmur. İşlər geçikdiyinə görə Vaqif müəllim emal mövsümünə çatmayacağından narahat olur. İşi belə görən Hasil müəllim təkrarən nazir müavini N.Əzizovun yanına gedir.

Peşəkar sənayeçilərdən sayılan N.Əzizov Azərbaycanda Madera şərabının hazırlanmasında maraqlıydı. Hətta belə demək mümkünsə, Madera şərabının hazırlanması ilə bağlı ilk ideya ona məxsus idi. Bir gün Vaqif müəllimin rəhbərlik etdiyi zavoda gələndə N.Əzizov:

– Vaqif, sənin bu yerlərin günün altıdı, əsl made-

ralıqdır - deyibmiş.

Vaqif müəllim:

– Köməkləşək, hazırlayaq - cavabını verir.

Sonra müxtəlif qayğıların içində məsələ unudulur. Və günlərin birində Hasil adlı gənc aspirant belə bir ideyanı irəli sürür.

...Yarımçıq qalmış əhvalata qayıdım. Ukraynaya vurulan teleqramdan xəbər çıxmadığını görən Hasilə nazirlikdən məktub verilir ki, özün Ukraynaya get, məsələni həll et. Yunis Rzayevdən məktub alıb Kiyevə yola düşür, burada müfaviq nazirlikdə onu yaxşı qarşılayırlar, müzakirə aparırlar. Şalangi ilə telefon əlaqəsi saxlamaq istəyəndə, Hasil təklif edir ki, özü getsin. Lakin nazirlikdən ora getməyi tövsiyə olunmur. Çünki Zakarpatyedə yerləşən Şalangi vilayətində əsasən benderlər yaşayırdı. Onlar da dəli-dolu olmaları və sovet quruluşunu xoşlamayan xalq kimi ad çıxarmışdılar.

– Sənin ordan sağ qayıtmağına biz zəmanət verə bilmərik - nazirlikdən belə deyirlər.

Nazirlik özü teleqram vurur. Nəhayət ki, cavab gəlir. Aydınlaşır ki, hazır çəlləkləri olmadığına görə təzə çəllək hazırlayırlar. Təzə hazırlanan çəlləklər isə beş il qurudulmuş taxtadan alınmalıdır. Beləcə quruması tam başa çatmamış materialdan çəllək hazırlayıb göndərirlər.

Hasil müəllim:

– Vaqif dedi ki, çəlləklər gəlib. Onda qatar Alabaşlıda dayanırdı. İki vaqon gəlmişdi, 90 çəllək idi. Hər birinin tutumu 400 litr idi.

Amma çəlləkləri açıq günün altına düzmək olmazdı. Çünki Krımdan fərqli olaraq, buranın günəşi daha yandırcı idi. O zaman Vaqif müəllim təklif edir ki,

gündən qorumaq üçün talvar tikilsin. Dörd cərgə düzülən çəlləklərin üzərini örtən iri talvar hazırlanır.

Hasil müəllim:

– Talvarı qurduq, üstü şiferləndi. Hər ikimiz fəhlə kimi işləyirdik.

Sonra başqa problemlər meydana çıxır. Çünki Madera şərabının keyfiyyətli alınması üçün çəlləkləri torpağa düzmək yaxşı nəticə verməzdi. Bunun üçün beton yox, məhz qara asfalt tələb olunurdu. Çünki betondan fərqli olaraq, asfalt günü udmur. Qısa müddətdə asfalt çəkilir, zəruri olan digər işlər görülür və bu dəfə başqa problemlə üzləşirlər. Bəzi çəlləklər mayeni daha çox axıdırdı.

Günəş altında madera almaq üçün sex
(Hasil Fətəliyevin tədqiqatlarından, 1985)

Hasil "nə edək" sualını verəndə Vaqif müəllimin təcrübəsi yenə öz sözünü deyir. Xanlarda yerləşən mexaniki zavodda çəlləyin təmirinə baxan bondurlar[27] vardı. Bu mexaniki zavodun əsası vaxtilə almanlar tərəfindən qoyulmuşdu. Burada əvvəllər yerli palıddan

[27] Palıd qablar hazırlayan və təmir edən usta

ağac qablar da hazırlanırdı. Ağac qablara qulluq edən ustalara bondur deyirdilər.

Vaqif müəllim onu tək getməyə qoymur:

– Tək getsən səni eşitməyəcəklər. Gəl otur maşına.

Zavodda onları isti qarşılayırlar, Vaqif müəllimin xahişini yerə salmırlar, işlərinin çoxluğuna baxmayaraq, zəhmət haqqı müqabilində zavoda gəlir və çəllək-ləri yenidən işləyirlər.

Hasil müəllim:

– Mən ancaq xırda-para nələrsə eləmişəm, amma bütün əsas xərci Vaqif çəkib. Bütün materialları tapırdı. Bu, əslində dövlətin işi olmalıydı. Mənim aspirant kimi buna gücüm çatmazdı. Elə bil böyük saray tikirsən.

Hasil müəllim keçmişi xatırladıqca Vaqif müəllim əlini üzünə qoyub, üzündə uşaq saflığı ilə sakitcə bizi dinləyidi.

Maderanın tezləşdirilmiş üsulla alınması üçün qurulacaq yeni qurğudan ötrü emallı 20 tonluq rezervuar[28] lazım oldu. Yenə Vaqif müəllim köməyə gəlir. O vaxt Gəncədə Nizami zavodu (sonralar Gəncə bir saylı şərab zavodu) vardı, orada Vaqif müəllimin Oqtay Səfərov adlı dostu işləyirdi. Köhnə və peşəkar şərabçılardan idi. Məsələyə diqqət və həssaslıqla yanaşan Oqtay Səfərovla danışılır, razılığa gəlinir və Hasil müəllim zavoda gedərək qabı seçir.

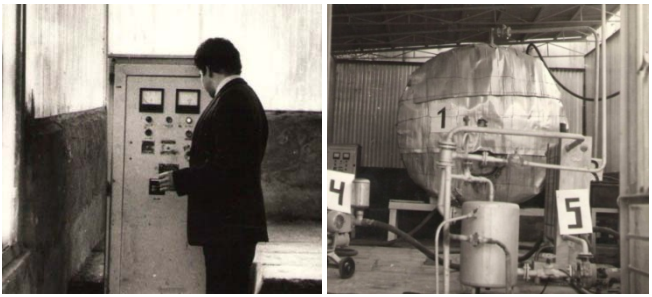
Hasil müəllim:

– Bunlar bahalı qablar idi, əslində verməli deyildilər. Amma onu da həll etdik. Qarşılıqlı razılaşma əsasında qabı bir hesabdan çıxarıb, digər müəssisənin hesabına saldılar.

Sonra prosesin elektrokimyəvi işlənmələrlə sürətlənməsini təmin edəcək, xüsusi tələblərə cavab verən

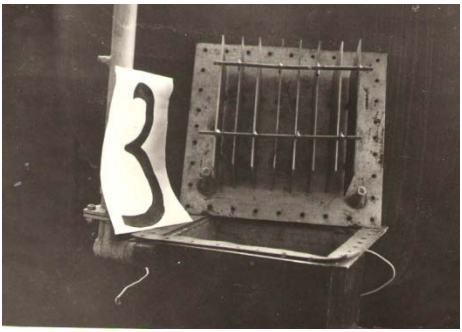
[28] İri tutumlu metal qab

qutu və onun daxilində yerləşəcək titandan hazırlanan 8 ədəd yastı elektrod lazım olur.



Tezləşdirilmiş üsulla madera alınması üçün qurğu (1985)

Vaqif müəllim Gəncədə tatar usta kimi tanınan Rafiqə onun Hasil tərəfindən hazırlanmış layihəsini verir və elektrodlar hazırlanır.



Prosesləri intensivləşdirən titan elektrodlar

Usta pul götürmür, işinin müqabilində spirt istəyir. Çünki onda evlərdə spirtdən içki hazırlayıb əlaltından satırdılar. Zavoddan spirt götürmək təhlükəli olsa da, Vaqif müəllim riskə gedir, spirti maşınına qoyub ustaya aparır. Həm də Vaqif müəllimi tanıdıqla-

rından yol milisi onun maşınını saxlamır.

Hasil müəllim:

– Kişkovski Çeçenistandan olan, öz yetirməsi elmlər namizədi Ruslan Axtaxanovu[29] zavoda baxmaq üçün yolladı. Gözləri dörd olmuşdu ki, bunu siz elə-misiz?! Kişkovskiyə nə demişdisə, o məni görəndə az qala ürəyinin içinə qoya. Dedi ki, özüm də gələcəm. Qorbaçovun qərarından sonra, təəssüf ki, belə fürsət olmadı. Madera şərabları azı 3 il günəş altında qalmalıydı. İki ili tamamlanır, 6 aydan bir nümunə götürür və Moskvada təhlillərini aparırdım. Bu, prosesin dinamikasını öyrənmək üçün lazım idi.

Çəlləklərdən nümunə götürülərkən (1984)

Kişkovskinin tapşırığına uyğun olaraq, Vaqif müəllimlə belə qərara gəldik ki, Maderanı marka kimi

[29] Çeçen şairi, Moskva Yeyinti Texnologiya institunu bitirimişdi. Cövhər Dudayevin və Aslan Mashadovun iqtisadi məsələlər üzrə məsləhətçisi idi. O, sonradan Çeçen Respublikasının Rusiyanın tərkibindı saxlanması fikirləri ilə çıxış edirdi. 2011-ci ildə Moskvada qətlə yetirildi.

təqdim edək. O dövrün qanunlarına görə marka üçün bir şərabdan 20 min dekalitr tələb olunurdu. 20 min dekalitr isə 200 ton demək idi. İndi marka təqdimatı daha asandı. Amma o vaxt onu təsdiqlətmək üçün böyük həcmdə hazırlamalıydın. Vaqifin köməyi ilə Maderanı marka kimi təsdiqlətmək əzmindəydik. Qorbaçovun məlum qərarından sonra Maderanı dağıtdılar. Son nəticəyə imkan vermədilər. Vaqif də çıxarıldı. İşbilməzin biri gəldi. Bu yöndə aparılan işlər marka kimi təsdiq oluna bilmədi. Bütün arzular alt-üst oldu... Sonra ayrı yöndə davam etdirdiyimiz işdə uğurlu nəticələr əldə etdik. Işimizin yeniliyi SSRİ üzrə müəlliflik şəhadətnaməsi aldı. Bu istiqamətdəki işlərimiz "xidməti istifadə üçün" qrifi ilə gedirdi və hamı üçün açıq deyildi. Yadıma gəlir ki, mən müdafiə edəndə Krımsk Elmi Tədqiqat Müəssisəsindən gəlmişdilər ki, yeni qurğunu onlara sataq.

– İndi Azərbaycanda Madera buraxılırmı?

Hasil müəllim:

– Maderanın klassik üsulla alınması üçün Göygöl şərab ASC-də maderniklər yaradılıb. Yəni palıd çəlləklər gün altında düzülür və üzərinə günəş şüalarını keçirsə də atmosfer yağıntılarını buraxmayan pərdədən talvar qurulur. Madera şərabına xas olan xüsusiyyətlər gün altında 3-6 il müddətinə formalaşır.

– Vaqif müəllim, zavod rəhbəri kimi yaxşı maddi imkanlarlarınız olub. Maddiyyat insanı tamahkar edir. Pul çox gələndə, insan necə idarə etməlidir?

– Pula hərislik məhv edir adamı. Mən pulun dalınca qaçmamışam, əksinə pul özü məni tapıb. İşi elə qurursan ki, pul özü gəlir. O vaxt bizə cüzi maaş verirdilər. Məcbur idin ki, müəyyən tədarük görəsən, başqa

yolara əl atasan. Amma onu da qaydasında edirdim.

Hasil müəllim:

– Vaqif müəllimin imkanı vardı ki, çoxlu sayda ev, mülk alsın, almadı. Amma mənim kimi adamlara kömək etdi. Evi alanda mənə əsaslı dəstək oldu. Onun bu gün belə gümrahlığı təmənnasının olmaması ilə əlaqədardır.

Vaqif müəllim rəhbər kimi işgüzar, yenilikçi adam olub. Bir dəfə Firuz Mustafayev zavoda gəlir. Üzümün qalıqlarının presləndiyini, yəni yenidən emal edildiyini, itkiyə verilmədiyini görür.

– Bundan nə çıxır? - soruşur

– Sisternləri görürsən? İtkiyə getməməsi üçün yenidən sıxıb spirt edirəm.

Vaqif müəllimin rəhbərlik etdiyi zavodda üzümün darağı, cecəsi təzədən sıxılırdı, bu da xeyli şirə demək idi. Həm də fəhlənin bir illik dolanışığıydı.

Sıxılan şirədə cüzi də olsa şəkərlilik qalırdı və qıçqırdılandan sonra spirtə çevrilirdi. İl uzunu da həmin spirti almaq üçün yalvaranlar çox idi.

Vaqif müəllim:

– İşin gərək fanatı olasan, gərək işi sevəsən ki, nəticə olsun.

Şərab zavodunun olduğu Sərkar kəndində hələ də deyirlər: “Vaqif müəllim bizə çörək verib”.

Vaqif müəllim yaradıcı yanaşırdı işinə. Zavodun yerləşdiyi kəndə yol çəkdirir, həyətində meyvə ağacları əkdirir, ərik bağı salır, meyvələrindən araq çəkirdi. Vaqif müəllim həm də estet idi. Fəvvarələr düzəltdirmişdi, palmalar, gül-çiçək əkdirmişdi. Zavod səliqəsi, təmizkarlığı ilə seçilirdi. Moskvadan yoxlama gələndə, komissiyanın sədri deyir:

– Mən hər şey görmüşdüm, amma sisternlər arasında qızılgül açdığını görməmişdim.

Vaqif müəllim:

– Bir dəfə getdim ora, alaq basıb.

– İndi o yeri versələr cənnət edərsiz?

– Əlbəttə.

– İşdən çıxandan sonra neylədiz?

– Gəncədə Xatirə parkı vardı (indiki Heydər Əliyev kompeksi nəzərdə tutulur-red.), oradakı çayxananı aldım, bağban kimi çalışdım, 7 ilə parkı düzlətdim. İş, həvəs varsa məqsədinə çatacaqsan.

Vaqif müəllim sağlam həyat tərzi keçirir, sağlam qidalanır. Özünün xüsusi idman qeyd dəftərçəsi var: gün ərzində 2-5 min hərəkət edir.

– Şərabçılıqla məğul olsam da, içkiyə meyilli olmamışam. Qonaq-qara gələndə içirdim. 18 saat işləyirdim.

Hasil müəllim:

– Təzə Jiqulisi vardı Vaqifin. Bir gün dedi ki, gedək filan yerdə soyuducu görmüşəm, evimə almışam, ələdır, sənə də alaq. "Orsk" soyuducusu idi. Mağaza müdiri tanışı idi. Aldıq. Maşın tutmağa qoymadı. Əlavə pulumun çıxmasına qəlbi razı olmurdu. Soyuducunun bir tərəfini təzə maşınının yük yerinə qoydurdu və bərk bağlatdı. Gətirib bina evinin üçüncü mərtəbəsinə qaldırdıq. Bu nələr etməyib ki? Zəhmətə görə yarandı münasibət. Vaqifin heç nəyə ehtiyacı yox idi, yüksək sferada nüfuzu vardı...

Xeyli söhbətləşəndən sonra Hasil müəllim zarafatla dillənir.

– "Müxalifət çayı"ndan ver, içib gedək.

Çayın dadı rəngarəng ədviyyələrdən alınmış cövhər-

ləri xatırladırdı. Təəccüblə baxdığımı görüb izahat verir.

– Xatirə parkından qalan vərdişlərdir. Orda bitən hər gülün, çiçəyin, ağacın yerini bilirəm. Ədviyyələrimi ordan tədarük edirəm. Burda bitən yovşan, bilirsiz, nə qədər dərdin dərmanıdır? İlk növbədə qurdqovucudur. İnsanlarımız bunu bilsə, bu bitkinin bir zoğu da tapılmaz. Eləcə də itburnu, kəklikotu… Xaricdən bəzəkli etiketlə gəlsə, almaq üçün dava salarıq.

Allah dərd verəndə dərmanı da verir, o dərman bizi əhatə edən canlı mühitdə, təbiətdədir.

"QAÇMAĞA ƏZM ETMİŞ ATI BİR NEÇƏ MİLÇƏYİN SANCMASI DAYANDIRA BİLMƏZ"

Hasil müəllimin ilk kafedra müdirliyi dövrü maraqlı və keşməkeşli olub.

1994-cü ildə universitetin "Üzümçülük, şərabçılıq, kənd təsərrüfatı məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası" kafedrasının (sonralar bu kafedra islahatlarla iki yerə bölünmüş və yenidən təşkil olunmuşdur) yaşlı müdiri vəfat edir. İş elə gətirir ki, Hasil müəllim kafedra müdiri vəzifəsini müvəqqəti icra etməli olur. Həmin dönəmdə kafedra müdiri olmaq üçün iddialı adamlar vardı. Onların çoxu elmlər namizədi, dosent olan yaşlı adamlar idi. Ən gənci Hasil müəllim idi, o zaman onun 34-35 yaşı vardı. Və kafedranın ən gənc dosenti idi.

1995-ci ildə seçki yoluyla "Üzümçülük, şərabçılıq, kənd təsərrüfatı məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası" kafedrasına müdir dosent Hasil Fətə-

liyev seçilir. Beş illik müddətə...

Onun rəhbərliyi müddətində kafedra üçün çox işlər görülür. Təmir aparılır, su çəkilir, iki laboratoriya qurulur, zirzəmi işlək vəziyyətinə gətirilir, binanın dam örtüyü əsaslı surətdə təmir olunur və s. Həmin müddətdə Hasil müəllim elmi fəaliyyətini daha da intensivləşdirir. Doktorliq dissertasiyası üzərində işləyir.

Hələ 1988-ci ildə elmlər namizədi diplomunu alan kimi dərhal doktorluq dissertasiyası mövzusunu təsdiq etdirmişdi. Onda hələ kafedrada müəllim kimi çalışırdı. 1988-ci ildə o, Azərbaycan müəllimlər qurultayına, oradan isə SSRİ müəllimlər qurultayına nümayəndə seçilir. Hasil müəllim o vaxtı Kənd Təsərrüfatı İnstitutundan SSRİ müəllimlər qurultayına seçilən yeganə nümayəndə olur. Moskvaya qurultaya gedəndə rəhbəri Kişkovski ilə görüşərək mövzunu bir daha dəqiqləşdirir, müzakirə edir.

Onun elmi-tədqiqatlar aparması çətin dövrlərə təsadüf edir. Həmin dönəmdə Çaykənd hadisələri başlamışdı, ardınca 20 yanvar hadisələri baş vermişdi. Sovet ordusu Bakıda, o cümlədən Gəncə şəhərində qətliamlar törətmişdi. Hər gün şəhid xəbərlərini eşitmək və görmək dərsin pozulması hallarına səbəb olur və psixoloji sarsıntılar yaşadırdı. Bununla belə Hasil müəllim elmi-tədqiqat işini üç yerdə davam etdirir: Gəncənin yaxınlığında yerləşən Sərkar kəndində, İsmayıllı rayonunun Hacıtamlı kəndində yerləşən şərab zavodlarında və kafedrada. Müəyyən təhlillərini isə Krımda “Maqaraç”da və Moskvada aparır...

2000-ci ildə Hasil müəllimin kafedra müdiri kimi səlahiyyətləri başa çatırdı. Kafedrada və ondan kənarda Hasil müəllimi istəyənlərlə yanaşı istəməyənlər də

vardı. İstəməyən qüvvələr onun hər hansı bir səhv buraxmasını gözləyir və dərhal bundan onun əleyhinə yararlanmağa çalışırdılar.

Müddətinin bitməsinə az qalmış Hasil müəllim, kafedrada apardığı tədris, elmi və təşkilati işlərə, həmçinin, üzüm şirəsinin ilk emalı, saxlanması və yaxşılaşdırılması texnologiyası sahəsində maddi-texniki bazanın möhkəmləndirilməsi, tədris prosesini əyani vasitələrlə zənginləşdirməsinə görə rektorluq tərəfindən mükafatlandırılır. Ona təşəkkür elan edilir və bir aylıq əmək haqqı həcmində mükafat verilir. Təbii ki, kafedra əməkdaşlarının müsbət işi qeyd edilməklə.

İşgüzarlığı, enerjisi, praktikliyi, intellekti, kollektiv arasında nüfuza malik olması, doktorluq dissertasiyası üzərində işləməsi bəzi adamlar üçün narahatlıq yaradırdı. Fəqət, növbəti seçkilərdə müəyyən qüvvələr birləşib, öz nüfuzlu tanışlarından istifadə edərək Hasil müəllimin kafedra müdiri seçkilərində iştirakına mane olurlar. Heç bir səbəb göstərilmədən onun seçkilərdə iştirakının qarşısı alınır. O vaxtkı rektor Hasil müəllimin bu vəzifədə qalmasının tərəfdarı olsa da, onun maneələrin qarşısını alması mümkünsüz olur.

Yeni kafedra müdiri seçiləndən sonra o, narahatlıq keçmir. Hasil müəllimin işdən çıxarılmasına çalışsalar da alınmır. Hətta kafedrada tədqiqatları ilə bağlı keçirilən elmi dequstasiyaya, yeni kafedra müdiri və havadarları "Işdə sərxoşluq" hadisəsi kimi don geyindirməyə cəhd edirlər.

Hasil müəllim Lüdviq Van Bethovenin qiymətli fikrini özünə prinsip kimi seçir: **"Qaçmağa əzm etmiş atı bir neçə milçəyin sancması dayandıra bilməz**". Bu prinsip praktikada özünü doğruldur.

Həmin ərəfədə Dünya Bankı ilə Azərbaycan dövləti arasında razılaşmaya əsasən kənd təsərrüfatı sahəsində nəhəng layihələrə start verilmişdi. Belə layihələrdən biri də Gəncə Regional Aqrar Məsləhət Xidmətinin təşkili ilə əlaqədar idi. O vaxt belə layihələrin reallaşdırılmasını təmin edən Kənd Təsərrüfatının İnkişafına Yardım Agentliyi mövcud idi. Agentlik o dövrdə Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinə tabe deyildi. Qeyd olunan xidmətin yaradılması üçün tender elan edilir. Hasil müəllim "Gəncə Biznes Qrupu (GBC)" adlanan təşkilata daxil olmaqla, bir neçə mütəxəssisin iştirakı ilə tenderdə iştirak etmək qərarı verir. Əvvəlcə Dünya bankı və Kənd Təsərrüfatının İnkişafına Yardım Agentliyinin əməkdaşları tərəfindən rəqabətdə olan qruplar treninqə cəlb olunur. Treninqdən keçənlərə sertifikatlar verilir.

Qruplarla aparılan treninqlər zamanı (2000)

Bunun üçün layihə üzərində gərgin iş başlayır. Birinci mərhələ altı rayonu əhatə etməli idi. Layihəni hazırlamaq üçün yaxın ətrfadakı altı rayon– Göygöl, Daşkəsən, Gədəbəy, Şəmkir, Tovuz və Samux, həmçinin bu rayonlara daxil olan kəndlər seçilir. Rayonlarda 20 özəl məsləhət məntəqələrinin yaradılması nəzərdə tutulur. Bu məqsədlə əhali ilə görüşür, sorğular keçirir və onların təlim ehtiyaclarını öyrənirlər. Torpaq mülkiyyətçilərinin ehtiyacları rayonların hamısında demək olar ki, oxşar idi. Hamısı kredit, texnika, su və digər problemləri sadalayırdılar. Xırda heyvandarlıq, quşçuluq və xüsusilə, emal müəssisələri yaratmaq istəyirdilər. Tingliklə də maraqlananlar çox idi. Kəndbəkənd gəzərək onlara aşılamağa çalışılırdı ki, problemlərin həlli və hər hansı sahə üzrə biznes qurmaq üçün əvvəlcə biznes planını hazırlamaq və təqdim etməyi bilmək lazımdır. Bunun üçün isə təlim keçilməsi vacibdir. Əvvəlcə təlim ehtiyacları öyrənilərək məqsəd qrupları yaradılır və onlarla təlim keçirilməyə başlanır. Məqsəd qrupları dedikdə, yəni təlim ehtiyacları eyni olan qruplar nəzərdə tutulurdu. Məsələn, meyvəçilik, heyvandarlıq, quşçuluq, saxlanma, emal üzrə və s. məşğul olmaq istəyənlərdən ibarət ayrı-ayrı qruplar.

Layihənin əsas məqsədi regional aqrar məsləhət xidmətinin təşkiliydi. Bu, əvvəlcə Dünya Bankı ilə Azərbaycan dövlətinin birgə dəstəyi ilə formalaşdırılmalı, sonra formalaşmış struktur özəl xidmətə çevrilməli idi. Layihə əsasında mərkəzi ofisi Gəncədə yerləşən və yuxarıda qeyd olunan altı rayonu əhatə edən iyirmi məntəqədə özəl məsləhətçilik xidmətini nəzərdə tutan Gəncə Aqrar Məsləhət Mərkəzi formalaşdırılır. Bütün işçilərin əməkhaqqı və digər xərcləri layihədə nəzərdə tutulur. Layihə nəzərdə tutulduğu qaydada

uğurla həyata keçirilməyə başlayır və yerlərdə fermerlərə məsləhət xidmətləri göstərilir. Əvvəlcə maliyyələşmə ilə həyata keçirilən bu fəaliyyətin sonralar özəl xidmətə çevrilməsi nəzərdə tutulurdu.

Gəncə Biznes Qrupu və Kənd Təsərrüfatının İnkişafına Yardım Agentliyi əməkdaşlarının bir qrupu (2001)

Hasil müəllim:

– İşlədiyimiz müddətdə öhdəmizə düşən bütün işləri tələb olunan qaydada yerinə yetirir və vaxtaşırı Dünya bankı tərəfindən aparılan monitorinqlərdən keçməli olurduq. Burda gərgin iş gedirdi, qaynar və hərəkətli günlər idi, əsəb qıcıqlandırıcı halların olmaması əlavə stimul verirdi. Belə söz var**, gözləmə ki, xoş an gələcək. İstənilən anı özünçün xoş, məhsuldar etməyi bacar.** Rayonlarda olanda eyni zamanda doktorluq işim üçün lazım olan materialları yığırdım, bu bölgələrdə üzümçülük və şərabçılıqla maraqlanırdım. Layihəni udduq, rəqiblərimiz güclü olsa da. Təlim üzrə menecer

idim. Dərsimi də deyirdim. Üç il layihədə işlədim.

…2002-ci ildə unisversitetdə islahatlar başladı. Yeni fakültələr yaradıldı. Bunlardan biri, əvvəlcə "Təbiətdən istifadə və texnologiya", il yarım sonra isə "Aqronomluq və texnologiya" adlandırılan fakültəyə Hasil müəllimi dekan təklif etdilər. 2002-ci ilin mart ayında Hasil müəllim fakültənin dekanı seçilir. Və bir neçə aydan sonra işinin çoxluğuna görə layihədən ayrılır. Iki seçki müddəti bu vəzifədə çalışır.

Doktorluq dissertasiyasının ilkin müzakirəsi (2003)

Professor-müəllim heyətinin çoxluğuna görə bu, universitetin ən böyük fakültəsi idi. Universitetin professor-müəllim heyətinin 30%-i, o cümlədən professorlarının 70%-i həmin fakültədə çalışırdı. Fakültənin kollektivi əsasən sağlam və nümunəvi ziyalılardan ibarət idi. Burada 40 ilə yaxın universitetə rəhbərlik edən üç rektor, professor və akademik çalışırdı.

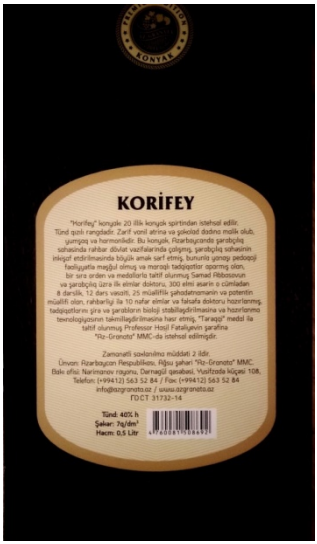
2009-cu ilin sentyabrından, Hasil müəllim yeni ya-

radılmış “Qida məhsulları mühəndisliyi və dizayn” kafedrasına müdir təyin olunur. Həmin kafedra 2011-ci ilin iyununda dəyişikliyə məruz qoyularaq, “Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza” adlandırılır. Kafedra hazırda həmin adda fəaliyyətini davam etdirir.

Hasil müəllim 2006-cı ildə “Azərbaycan şərablarının hazırlanma texnologiyasının təkmilləşdirilməsi” mövzusunda doktorluq dissertasiyasını müdafiə edərək texnika elmləri doktoru elmi dərəcəsi, ondan 4 il sonra isə professor elmi adını alır. Çəkilən zəhmət bəhrəsini verir…

Və ölkə prezidentinin 18 may 2010-cu il tarixli 906 nömrəli sərəncamı ilə əldə etdiyi nailiyyətlərə görə, Hasil müəllim Tərəqqi medalı ilə təltif olunur.

Indi Azərbaycanda onun şərəfinə, “Az-Granata” müəssisəsi tərəfindən “Korifey” adlı, 20 illik markalı konyak istehsal olunur.



“Korifey” adlı markalı konyak

Hasil müəllim:

– Keçilən yola nəzər salanda dahi Nizami Gəncəvinin bir misrası yada düşür:

Köləlik zəncirini zillətsiz atmaq olmaz,
İztirabsız, əzabsız, şərəfə çatmaq olmaz.

İLK ÖVLADIN MƏSULİYYƏTİ

– Aida xanım, Şəbnəm evin ilk uşağıdır. İlk uşaq ailə üçün nə anlama gəlir?

– Gənc ailə üçün bunun mənası və əhəmiyyəti böyükdür. Yaxınlıqda valideyn və ya ağsaqqal olmayanda təcrübəsiz cavanlar üçün ailəni daşımaq çətindir. Adi narahatlığı çox tələşla qarşılayır, bu da xeyir əvəzinə, bəzən ziyanla nəticələnir. Bəzən mən indiki gəncləri başa düşə bilmirəm. Bir çoxu qaynata-qaynana yanında qalmaq istəmir və dərhal ayrılmağa tələsir. Bu, gənc ailələr üçün çox böyük itkidir. Hasil həmişə deyir ki, böyüklərdən ayrı düşənlər, həm böyüklərin qayğı və məsləhətlərindən, həm də uşaqlar üçün məktəb rolu oynayan söhbətlərindən məhrum olurlar. Qaynatam və qaynanamı yaxından tanıyandan sonra buna tamamilə əmin oldum. Qaynatamın bizi adımızla çağırdığı yadıma gəlmir. Onun müraciət forması gəlinləri, qızları və qız nəvələri üçün "can ciyi", kürəkənləri, oğlanları və oğlan nəvələri üçün isə "can dədə" olardı. Belə qayğıdan uzaq olmaq həqiqətən çətin idi, xüsusilə ilk uşaq üçün.

...Aida xanımla söhbətimizdən sonra qızları Şəbnəmlə danışmaq istədiyimi deyirəm. Evə gələndən Şəbnəm "xoş gəldin" deyib, kölgə kimi harasa çəkilir.

Hiss elədim ki, sakit təbiətli, az danışan və ünsiyyətə çox meyilli deyil. Söhbətə sıxıla-sıxıla başlayır, asta səslə danışır. Uzun illik jurnalistlik təcrübəmdən istifadə edərək, manera və danışığımla səmimi, isti ortam yaratmağa, sıxıntısını aradan qaldırmağa çalışıram. Şəbnəm ailənin böyük övladıdır, ailəlidir, Bakıda yaşayır. Azərbaycan Pedaqoji Universitetinin kimya-biologiya ixtisasını bitirib.

Şəbnəm və ailəsi

– İndi magistraturada sonuncu kursdasınız?

– Bəli, elədir. Artıq dərsləri başa vurmuşuq, imtahanlardan sonra təcrübələr və dissertasiya işimin müdafiəsi qalır.

– Sizi gözdən qoymayan iki körpə uşağınız var... Xüsusilə də balacanız Yağmur. Necə öhdəsindən gəldiniz?

– Açığı çətinliklərim oldu. Əlimə kitab və ya dəftər alan kimi Yağmur qısqanırmış kimi dərhal başımın üstünü kəsir və əlimdən almağa çalışırdı. Alan kimi də qələmlə cızıq-cızıq edir və ya gəlib oturur qucağımda, işləməyə imkan vermirdi. Gördüm ki alınmır. Nəhayət düşünüb qərar verdim. Gecələri uşaqlar yatandan sonra oxumalıyam.

– Çətin deyildi?

– Əlbəttə çətinlik var idi. Xüsusilə də əvvəlki vaxtlar.Yuxunu çətin qovurdum. Çünki bütün günü uşaqlara baxmaq, evin qayğılarını çəkmək adamı yorurdu. Lakin sonralar öyrəndim. Atamın Nizami Gəncəvidən tez-tez bizə dediyi misranı xatırlayırdım.

Çox iti zehinlər yatan oldular,
Sonunda saxsı qab satan oldular.

Anlayırdım ki, nə qədər yaxşı yaddaşım və bazam olsa da, yalnız yuxusuz gecələr və zəhmətli anlar xoşbəxt sonluqla nəticələnə bilər. Əvvəlki illər uğur qazana bilmədim. İmtahanları uğurla versəm də keçid balım kifayət etmədi. Lakin sonra çəkilən zəhmət öz bəhrəsini verdi. İndi qeyd etdiyim kimi magistraturanı bitirməyə sayılı günlər qalır.

– Atanıza siz demək münasibətlərdə diskomfort yaratmır?

– Uşaq vaxtdan elə öyrənmişik. Məcbur heç kəs deməyib. Atam gələndə ayaqda durmalıyıq. İndi də elədir.

– Atanızla fikirlərinzi bölüşürsüzmü?

– Hətta anamdan çox atamla bölüşürəm.

– Hasil müəllimi ata kimi nə əsəbləşdirə bilər?

Səxavətin oğlu Orxanın toy məclisində (2011)

– Vaxtımı boş keçirməyim. Çox tələbkardır. Saniyənin boş keçirilməsi onun üçün itkidir. Yəni atamla problemim boş vaxt keçirəndə olur.

– Belə analdım ki, atanızın yolunu təkcə siz seçmisiz.

– Elədir. Amma bu sahəyə həvəslə gəldim, özüm istəyirdim. Magistraturada təhsilimi davam etdirməyimə də atam səbəb oldu. Atamın kafedra müdiri olmağı mənə tələbə kimi üstünlük vermir. Əksinə o biri tələbələrdən daha artıq çalışmalıyam. Dərsə getməmək kimi şansım yoxdu. Qızdırmanın içində də dərsə gedirdim. Hamı məəttəl qalırdı.

– Universitetdə ona müəllim deyirsiz?

– İnstitutda rastlaşanda Hasil müəllim deyirəm. Qapısını döyüb girirəm. Düzdür, utanıram otağına girməyə. İş olmasa heç getmərəm atamın otağına.

– Evdə dərslə bağlı müzakirələr aparırsız?

– Çətinliyim olanda. Atam çox istəyir ki, qadınlar özləri ayaqda dursun... Münasibətim anamdan çox atamla alınır. O, dinləyə bilir, ana əsəbləşə bilər, ata yox. Elə sirrim olar ki, atamla bölüşürəm.

Nəvələrlə

– Hasil müəllim ata kimi mühafizəkardırmı? Məsələn, məişətdə, geyimdə?

– Özüm çalışıram ki, belə hallara yol verməyim. Universitetə gedəndə elə geyinməyə çalışıram ki, irad tutulmasın. Adının məsulyyəti var. Əslində universitetə daxil olanda istəmirdim ki, Hasil müəllimin qızı olduğumu bilsinlər. Müəllimlər bilirdi. Tələbə yoldaşlarıma deyirəm ki, sizin üçün müəllimdirsə, mənim üçün də elədir. Nə olsun atamdır, kafedra müdiridir. Yəni onunla bağlı sözləri olanda çəkinmədən deyirlər... Tələbə yoldşlarıma hörmətlə yanaşıram, bəziləri ilə dostluq münasibətim də var.

– Özünüz də valideynsiz. Damla orta məktəbə gedir, şagirddir. Övladlarınız üçün necə valideyn olmaq istərdiniz?

– Valideynlərim bizim üçün olduğu qədər ola bilsəm, özümü xoşbəxt hesab edərəm. Özümüzə qarşı həmişə diqqət hiss etmişik. Bu diqqət heç vaxt bizim müstəqilliyimizin sərhəddini keçən səviyyədə olmayıb. Əksinə, həmişə bizə şəxsiyyət kimi yanaşıblar və fikirlərimizlə hesablaşıblar.

– Valideynlər boş vaxtlarınızda sizə vaxt ayırırdılarmı?

Namiqin qizi Çiyələyin toy məclisində (2013)

– İş, yəni dərs çalışmağımızı tələb etdikləri kimi asudə vaxtlarımızda da diqqət yetiriblər. Havalar isinən kimi istirahət günlərində, yaxınlıqda olan Hacıkəndə, Göy-Gölə, Xoşbulağa və s. gedərdik. Yay vaxtlarında daha çox Nabrana dənizə gedərdik. Uşaqlığımızda bu məsələlər indiki kimi çətin deyildi…

Ülviyyə və Şəbnəm

CİDDİ ELMİ BAZA...

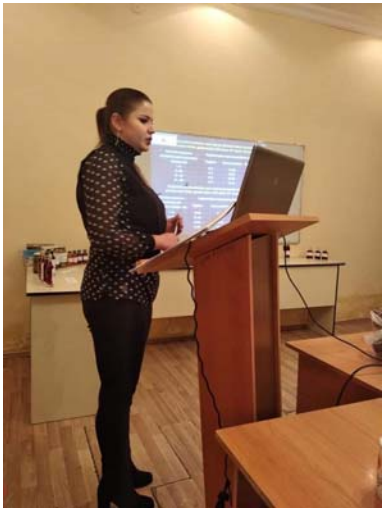
İlk dəfəydi ki, dissertantların, doktorantların illik hesabatına qatılırdım. Tədbirə dəvət alanda, onun daha çox formal xarakter daşıyacağını düşünürdüm. Hərçənd, Hasil müəllim əminliklə dedi ki, bu, sizin bildiyiniz formal hesabatlardan deyil, burada adətən ciddi, gərgin müzakirələr gedir.

Hasil müəllimin xarakterinə artıq az-çox bələd olduğumdan, onun funksionallığı və əhəmiyyəti olmayan işlərdən uzaq olduğunu bildiyimdən inandım. Hesabatın təxminən iki saatdan çox davam edən birinci hissəsini maraqla dinlədim. Və anladım ki, Hasil müəllim və kafedrası ölkəmiz üçün əhəmiyyətli işlər görür.

Bir sıra hallarda bizdə elmin gözardı edildiyi, ona sadəcə ad almaqdan ötrü formal yanaşmalardan fərqli olaraq, kafedrada ciddi elmi ortam yaradılıb, elmi müzakirələr, diskussiyalar, fikir mübadiləsi aparılır. Ən əsası yaşlı və gənc nəsil arasında əhəmiyyətli elmi ünsiyyət qurulub.

Araşdırmalar aparılır, ixtiralar edilir və eskperimentlər həyata keçirilir. Kafedrada istehsaledici mexanizm mövcuddur, tədris prosesində tələbələrə sahə ilə bağlı çağdaş dünyada gedən proseslər tədris olunur, nəzəriyyə ilə praktika sıx əlaqələndirilir və məhsuldar tədqiqatçılar yetişdirilir. Yəni, elm özü məhsuldar bir proses kimi mövcuddur. Və ya başqa cür desək, kafedrada elmi düşünmək kollektiv prosesdir. Qısası, kafedra şərabçılıq və digər qida məhsullarının araşdırılması istiqamətində ciddi iş görür, elmi baza yaradır.

Dinlədiyim elmi analizlərin, tədqiqatların arasında çox maraqlı işlər vardı.



Doktorant Könül Baloğlanova

Örnəyi, diqqətimi çəkən işlərdən biri Könül Baloğlanovanın "Kalvadosun hazırlanma texnologiyasının təkmilləşdirilməsi" idi. Kalvadosla bağlı mövzu ölkəmizdə ilk dəfədir ki, araşdırılır. MDB məkanında isə az işlənib. Kalvados içkisi meyvələrdən, əsasən almadan hazırlanır. Emal olunan almadan şərab materialı alınır, şərab materialından isə spirt çəkilir. Sonra spirt çəlləklərdə saxlanılır və yetişdirilərək kalvados alınır. Tədqiqat zamanı müəllif sağlam və çürük meyvənin prsoesə necə təsir göstərdiyini, almanın hansı sortlarının içkiyə uyğunluğunu araşdırmışdı. Mövzunun araşdrılıması iqtisadi cəhətdən vacibdir. Çünki vaxtaşırı informasiya proqramlarında, xəbər portallarında rayonlarda zay olan və istifadəsiz qalan meyvələr haqda məlumat alırıq. Bu cür elmi işlərin nəticəsində meyvələri müxtəlif təyinatlar üzrə səmərəli istifadə etmək mümkündür.

Dissertant Sevda Məmmədova

Başqa bir maraqlı mövzu - kafedranın baş müəllimi Sevda Məmmədovanın "Resursqoruyucu texnologiyaların tətbiqi ilə funksional məhsulların alınması" idi. Yəni üzümün emalı zamanı tullanan qalıqlardan səmərəli istifadə nəzərdə tutulur. Misalçün, üzüm toxumu üzüm yağı üçün əsas mənbədir. Üzüm yağının isə faydalarından əczaçılıqdan tutmuş kosmetikaya qədər çox sahədə istifadə olunur. Öyrəndiyim bir yenilik üzümün odunacağından rənglərin alınmasıydı. Bundan başqa üzüm qalıqlarından digər vacib qida elementləri ilə zəngin olan cövhərlər alınır və zəif tərkibli məhsullara əlavə edilərək onları zənginləşdirirlər. Sevda xanım üzüm qalığından alınan tozu müxtəlif nisbətlərdə çörəyə, şirniyyata, yoğurta qatmışdı. Şirniyyatdan daddığıma görə deyə bilərəm ki, əlavə edilmiş elementlər onun dadına zəriflik gətirir.

– Hasil müəllim, yeri gəlmişkən, üzüm yağı istehsal olunurmu Azərbaycanda?

– İstehsal olunmayıb, amma istehsalına yaxınıq. Üzüm yağı nadir məhsullardandır. Məsələn həm kimyəvi, həm preslemə yolu ilə almaq mümkündür. Yəni onun xüsusi presləri var. Digər bitkiərdən yağ alındığı kimi, üzümdən də yağ alınır. Elə bir mürəkkəb texnol-

giyası yoxdur. Mən sovet məktəbinin nümayndəsiyəm. İlk tədqiqat işimdə bunlara dair müəyyən cücərtilər vardı. Sonra bəzi işlərdə bunlardan səmərəli istifadə elədim, daha da dərinləşdirdim. Amma cecədən alınmış toz, ekstratlar ilk dəfədir. Ümumiyyətlə, üzümün təkrar emalı perspektivli və dünyann diqqətində olan məsələdir.

Elmi hesabatların müzakirəsi

– Hesabat zamanı elmi işləri dinləyəndə belə başa düşdüm ki, şərabın alınması sonsuz prosesdir...

– Bəzi adamlar düşünür ki şərabdan nə qədər müdafiə etmək olar. Amma bu elm dəryadır. Məsələn, sonsuza qədər olan variantlar var: üzümün sortu, becərilmə şəraitinin təsiri, emal üsulu və s. Qızıl ortanı tapanadək proses davam edir.

– Apardığınız tədqiqatlar müsbət nəticə verdikdə

müəssisələrə təklif edirsinizmi?

– Əlbəttə təklif olunur. Məsələn bizim müəyyən tədqiqatlarımız var ki, “Az-Granata”da istifadə olunur, təkliflərimizi veririk. Aspirantlarımdan biri, dosent əvəzi Gülşən Əliyeva qlobal əhəmiyyətə malik olan bioşərab istehsalı ilə bağlı məsələləri tədqiq edib. Gülşən xanım elmi dərəcə alandan sonra dəfələrlə mübadilə proqramları çərçivəsində xarici ölkələrdə olub. Hazırda bir neçə aylıq Sloveniyada dərs deyir. Dünyada bioşərab hazırlanması təcrübəsi var. Amma Rusiyada hələ bu istiqamətdə müdafiə edən yoxdur. Artıq “Az-Granata” bu istiqamətdə iş görmək istəyir.

– Özəlliyi nədir?

– Bir araşdırmaçının təəbirincə desək, hər hansı gübrədə daha çox canlı var, nəinki Fransa üzümlükləri altında olan torpaqlarda. Yəni torpaqlar ilbəil kimyəvi maddələrlə yüklənir və canlılığını itirir. Bu, bilirsinizmi nəyə bənzəyir? Çayı çox isti içəndə mikrofloranı məhv edir. Qatıq məhsullarından isə ona görə tez-tez istifadə etmək lazımdır ki, o mikrofloranı bərpa edir. Bioşərab da kimyadan uzaq, qatqısız şərab deməkdir. Yaxud bir neçə il əvvəl dondurmaya yaxın temperaturda üzümün işlənməsi mövzusunda dissertasiya mövzusu verdik. İndi müdafiə etməkdədir - Bəhruz Məmmədov. Bu işdə üzümün gec yığılaraq ilk şaxtaları görən hissəsi əsas götürülür. Bu zaman üzümdə baş verən biokimyəvi proseslər yeni bir keyfiyyət dəyişikliyi üçün zəmin yaradır. Belə üzümdə quru maddələrin qatılığı da yüksəlmiş olur. Bu cür xammaldan alınan şərab fərqli çalarları ilə seçilir. Vüqar Mikayılovun məlumatı var, indi avadanlıq almağa çalışır ki, bu istiqamətdə işləsin. Kim ki, qabaqcıldır, nəsə əldə

etmək istəyir və yenilklərə açıqdır, o da istifadə edir. Elə müəssisələr var ki, elmin üzünə qapılarını möhkəm bağlayıb.

– Belə anladım ki, hər zavod ideyalarınıza açıq deyil...

– İdeya bazarımız yoxdur. İş adamı fərqli nələrinsə istehsalına açıq olmalıdır və daim yenilənməlidir. Yeniliklərə açıq olanlar var. Lakin onlar azlıqdadırlar. Fransızlara, bizim bir aspirantın apardığı eksperimentlər nəticəsində, ağ üzümdən hazırladığı şərabı verdik, çox bəyəndilər. Bu şərab hüceyrədaxili qıcqırma ilə bir növ steril şəraitdə alındığından, özünəməxsus keyfiyyəti ilə fərqlənirdi. Fransızlar tündləşdirilmiş şərabları o qədər sevməsələr də, amma bu şəraba heyran qaldılar. Bu, 2011-ci ildə olub. Amma bu il "Az-Granata" həmin üsulla şərab hazırlamağa başladığını və hətta müvafiq qurğular aldığını elan etdi.

– Demək olar ki, bütün işlərin elmi rəhbəri sizsiz. Fikir verdim, işləri dərindən bilirsiniz. Gözünüzdən nəsə yayınmır. Bu qədər işin müqabilində, hər xırdalığı necə yadda saxlaya bilirsiz?

– Əgər praktiki olaraq işin içindəsənsə, o iş yaddan çıxmır. Yalnız nəzəri olsa unudula bilir. İşlərin mahiyyətinə varıram. Onlar gəncdirlər, bəlkə o qədər də varmırlar. Amma tapşırığa əsasən həll edirlər. Ona görə çalışıram ki, onlarn aça bilmədiyi məsələləri əsaslandırım, kömək edim, yönləndirim və aydınlıq gətirim.

…Dosent Elnur Heydərovun doktorluq dissertasiyasının mövzusu natural şərabların texnologiyasının təkmilləşdirilməsi ilə bağlıdır. Bu ilki hesabatında qicqirma və durulma prosesinə təsir edən faktorları araşdırmışdı.

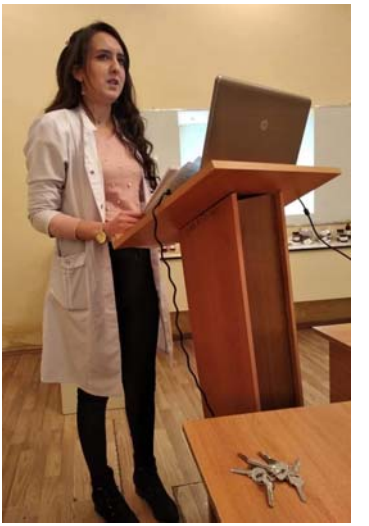
Dosent Elnur Heydərov

E.Heydərovun ölkədə və xaricdə məqalələri nəşr olunub, udulan qrantlar hesabına Almaniyada, İtaliyada təcrübə keçib, tədqiqatlar aparıb. Doktorluq işiylə bağlı xarici ölkələrə yeni elmi səfərləri nəzərdə tutulur.

Dosent Mehman İsmayılov konyak tipli tünd içkilərin istehsal texnologiyasının təkmilləşdirilməsi ilə bağlı məruzə elədi. O, əvvəllər kafedranın əyani doktorantı olmuş və fəlsəfə doktorluğu üzrə dissertasiyasını kafedrada Hasil müəllimin rəhbərliyi altında yerinə yetirərərək müdafiə edib. Sonra kafedrada dosent vəzifəsinə qədər yüksəlib, elmlər doktoru proqramı üzrə doktoranturaya qəbul olunub. Hazırda Gəncə Üzümçülük və Şərabçılıq Təcrübə Stansiyasının direktorudur.

Dosent Mehman İsmayılov

...Könül İmanovanın mövzusu çəhrayı şərablarla əlaqədar idi. Bizdə adətən iki rəngli şəraba çox diqqət yetirilir: ağ və qırmızı. Çəhrayı şərab isə hər ikisinin ortasında qalır. Könül xanım Azərbaycanda çəhrayı şərab üçün hansı sortların, hansı texnologiyadan istifadənin uyğunluğu və texnoloji üsullardan istfadənin məqbulluğunu öyrənir.



Dissertant Maviyə İmamquliyeva

Qeyd edim ki, çəhrayı şərablar ölkədə istehsal olunsa da, texnologiya tam tədqiq olunmayıb. Ona görə alınan şərabların keyfiyyəti təsadüflərdən asılı olur.

Maviyə İmamquluyeva "Kaqor şərabları-

nın hazırlanma texnologiyasının təkmilləşdirilməsi” mövzusunda məruzə etdi. Ölkəmiz vaxtilə yüksək keyfiyyətli kaqor şərabları ilə tanınsa da, son illər mövcud ənənələr itməkdədir. Maviyə xanım öz tədqiqatında keyfiyyətli kaqor tipli şərabların istehsalı üçün istifadə etdiyi yenilikləri açıqladı və hazırladığı nümunələri nümayiş etdirdi.

Dosent Natəvan Qədimova

Elmlər namizədi, dosent Natəvan Qədimovanın elmlər doktorluğu proqramı üzrə mövzusu “Bitki mənşəli bioloji fəal əlavələrdən istifadə olunmaqla, içkilər hazırlanması”dır. Belə bitkilərə taxıllar, arpa, buğda, çovdar, qarağat, itburnu və s. aiddir. Bunlardan alınan ekstraktlar bioloji aktiv maddələrlə zəngin olur, damarların təmizlənməsində təsirlidir və ürək-damar xəstəliyinə qarşıdır. Alınan bioloji əlavələrin spirtsiz içkilərə qatılması nəzərdə tutulur.

Dissertant Azər Tağıyev

Azər Tağıyev isə Azərbaycanda buraxılmayan Xeres tipli şarabların texnologiyasını araşdırır.

Hasil müəllim:

– İlk dəfə İspaniyada hazırlanan Xeres tipli şarabların spesifik texnologiyası var. Buna və Madera şərablarına bəzən qadın konyakı deyirlər.

Çünki tündlüyü konyakın tündlüyünün yarısı qədərdir. Amma çox keyfiyyətli, dadlı içkidir. İspanların xereslə bağlı hətta məsəli var: Xeres səhər xoş əhval, günorta yaxşı iştaha, axşamüstü yorğunluğu çıxarmaq və yatmazdan öncə yaxşı yuxu görmək üçün içilir.

Dissertant Gülşən Əliyeva

Digər aspirant Gülşən Əliyeva muskat şərablarının texnologiyasının öyrənilməsi ilə məşğuldir. Muskat sözü muskat ətirli muskus qozunun adından götürülüb. Bu şərablar muskat üzüm sortundan hazırlanır. Dünyanın keyfiyyətli muskat şərabları ilə tanınan yerləri barmaqla sayılan qədərdir. Belə yerlərdən biri də Krım bölgəsidir. Elə muskat şərabları var ki, bir damcısı adamın üstünə düşəndə ətri günlərlə qalır və insanı valeh edir. Azərbaycanda da belə sortlar var. Lakin Muskat şərab istehsalı demək olar ki, yoxdur.

Yasin Böyükfirat qardaş Türkiyədən gələrək doktoranturaya qəbul olunub. Hasil müəllimin məsləhətilə, müasir dövrdə əhəmiyyətli, perspektivli tədqiqat mövzusu seçib: ”Elektrofiziki üsulların tətbiqi ilə içkilərin texnologiyasının təkmilləşdirilməsi”.

Doktorant Bəhruz Məmmədov şirə və şərabların kriotəsirlə (soyuqla işlənmə nəzərdə tutulur-red) işlənməsi ilə bağlı tədqiqatını yekunlaşdıraraq ilkin müzakirədən keçib. İndi sənədlərini Ali Attestasiya Komissiyasına təqdim etmək ərəfəsindədir.

Doktorant Bəhruz Məmmədov

* * *

– Hasil müəllim, mövzunu necə, nəyə əsasən seçirsiz?

– Ən məsuliyyətli və ən vacib məsələlərdən biri mövzunun seçilməsidir. Bunun üçün axtarış aparılmalıdır. Axtarış aparırıq ki, bizə yaxın ölkələrdə araşdırılan mövzuyla bağlı hansı işlər olub. Ki, bunlar üst-üstə düşməsin. Xüsusən, Azərbaycan şəraitində aparılan işlər hərtərəfli araşdırılır, sonra yaxın qonşularımız olan Rusiya və Türkiyədə nə səviyyədə öyrənildiyi tədqiq olunur. İngilis dilini bilənlər isə həm də Qərb mənbələrindən axtarışlar aparır. Birinci mərhələdə bu işlər yerinə yetirilir. Dissertantlara və doktorontlara metodikanın müəyyənləşdirilməsi üçün altı aya qədər

vaxt verilir. Çünki bünövrə əvvəldən düzgün qoyulmalıdır. İl boyu tədiqatatçılar həmin tədqiqatın nəticəsi haqda ölkədə və ondan kənarda məqalələr nəşr etdirirlər. Tədqiqatların nəticələri dərslərdə yenilik kimi tələbəyə çatdırılır. Elmi iş üzərində işlərkən bu sahədə dünyada gedən işlərlə maraqlanır və təbii ki, ona uyğun olaraq təkmilləşmələr etməyə çalışırıq. Vaxtaşırı xaricdə konfranslarda iştirak edirik. Bu, elə bir elm sahəsidir ki, tədqiqatçı gözüylə görməli, əliylə işləməlidir. Yəni təcrübə aparmalıdır.

...Kafedrada 3 pillə üzrə mütəxəssislər hazırlanır – bakalavriat, magistratura və doktrantura. Yalnız 2012-2020-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında üzümçülüyün inkişafı ilə bağlı, Dövlət Proqramının qəbulundan keçən müddət ərzində kafedrada onlarla magistr və on nəfərə yaxın ən yüksək pillə üçün fəlsəfə və elmlər doktorları hazırlanıb. Proses indi də davam edir. Eyni zamanda xarici ölkələrlə müəllim mübadiləsi aparılır.

Hasil müəllimin doktorantları arasında yalnız şərab yox, digər qida məhsullarının tədqiqi ilə məşğul olanlar da var. Misalçün, tərəvəz məhsullarında olan bir sıra faydalı maddələrin içki istehsalında istifadəsi istiqamətində tədqiqatlar aparılır. Yaxud çörək istehsalında çörəyin tərkibini zənginləşdirilməsi məqsədilə, bitki məhsullarının emalında əmələ gələn qalıqlardan, o cümlədən alma cecəsindən istifadə etmək yönündə araşdırmalar var.

* * *

Kafedrada iki istiqamətdə fiziki-kimyəvi təhlil laboratoriyası var: qida məhsullarının ekspertizası və qida məhsullarının texnologiyası üzrə. Burada həm

kimyəvi, həm texnoloji təhlillərin, həm ekspert qiymətləndirilməsinin aparılması üçün imkanlar var. Kafedrada həmçinin orqanoleptik təhlil laboratoriyası mövcuddur. Burada dequstasiya yolu ilə şərabların keyfiyyəti qiymətləndirilir. Bir neçə il əvvəl kafedra müəyyən avadanlıqlarla zənginləşdirilsə də, rəhbərlik bunları yetərli saymır. Kafedra ən müasir avadanlıqlarla təchiz olunmaq üçün müraciət edib və verilən təklif tenderdən keçib. Artıq bəzi analizatorlar gətirilib qurulmaqdadır.

Kafedranın laboratoriyaları

Orqanoleptik təhlil laboratoriyasından bir görünüş

...Kafedranın təqdim etdiyi yeniliklərə dövlət qurumları tərəfindən 25-ə yaxın müəlliflik şəhadətnaməsi və patent verilib.

Hasil müəllimin özünün aldığı patentləri arasında elektrotermiki işlənmədən istifadə edilməklə şirə və şərab alınması, meyvə içkisi hazırlanma üsulu, tünd içki hazırlanma üsulu, tünd alkoqollu içki hazırlanma üsulu, yüksək ekstraktlı şərab alınma üsulu və s. var.

Onların arasında SSRİ üzrə alınan müəlliflik şəhadətnaməsi Hasil müəllim üçün xüsusən əzizdir.

– Çünki, bir tərəfdən elmi rəhbərim, rəhmətlik Kişkovski ilə həmmüllifəm, digər tərəfdən isə bu, mənim ilk kəşfimdir. Ölkəmizin müstəqillik dönəmindəki patentlərimin dəyəri də mənim üçün xüsusidir. Rusiyadan bir neçə patentim var. 1990-cı illərin sonlarında Rusiyaya təqdim etdiyimiz bir patentə cavab gəlmədi. Sonralar araşdıranda Çin dilində tapıldı. Tərcümə ediləndə, müəllifə və işə toxunulmadan Çin tərəfindən alınaraq internetə qoyulduğu məlum oldu.

Hasil müəllim otuza yaxın kitab müəllifidir və onların arasında dərsliklər böyük yer tutur. Dərs vəsaitləri qida məhsullarının texnologiyası və keyfiyyət qiymətləndirilməsinin müxtəlif sahələrini əhatə edir. Professor kitablardan digər ali məktəblərin tələbələrinin bəhrələnməsi üçün internetdə yerləşdirir, üstəlik, hamıya əlçatan olması üçün Axundov kitabxanasına verir. Müxtəlif rayonlardan istəyənlərə kitablar hədiyyə olunur. Elmdə novatorlğu ilə seçilən Hasil müəllimin əsərləri qida və şərabçılq elmi sahəsində çalışanlar, bu sahədə elmi-tədqiqatlar aparan aspirant və dissertantlar, eləcə də praktik işçilər üçün dəyərli elmi mənbədir...

Müəlliflik şəhadətnaməsi və patentlərin bəzi nümunələri

* * *

– Hasil müəllim, sakit, səbrli adama oxşayırsız.

– Göründüyü qədər də deyil.

– Nə təbdən çıxara bilər sizi?

– Yalançılıq, ədalətsizlik. İş görürsən, o işə layqincə qiymət verilməyəndə. Nanəciblik, görməzdən gəlmək.

– Tələbə əsəbləşdirirmi?

– Tələbəyə danışırsan, bəzən elə bil divara deyirsən, maraq göstərmir.Bu zaman istər-istəməz əsəbilik olur.

– Şərabçılıqa test məqbuldurmu?

– Bir söz deyim. Tələbə müəllim qarşısında cavab verməlidir. Əsl müəllimdən gedir söhbət. Bu halda nitq formalaşır. Test bilik vermir. Mən bunu elmi şuramızda da demişəm. Müəllimin qarşısında danışıb formalaşırsan. Tələbələrə deyirəm ki, kürsüyə çıxmaqdan qorxmayın, çəkinməyin. Onların gözümün

qabağında pillə-pillə irəlilədiyini görürəm. Auditoriya insanı öyrədir. Müəllimliyi olmayan adamın kürsüyə çıxması çətindr. Müəllimlik təcrübə verir.

– Dərslərinizi necə keçirsiz. Müzakirə, diskussiya kimi?

– Çalışıram elə keçim ki, qarşımdakılardan cavab ala bilim. Çox vaxt buna nail olsam da, bəzən bəzi tələbələrdə bu, istədiyim dərəcədə alınmır. Şərabdan keçəndə, mövzuya uyğun şərabdan tələbələrin qarşısına az-az qoyuram ki, fikrinizi deyin. Canlandırmaq, hərəkətə gətirmək üçün. Bəzisi baxırsan ki, onu içməkdən o yana keçə bilmir. Deyirsən ki, qırmızı şərabla ağ şərabın fərqi nədir? Qırmızı şərablarla ağların arasında hansı şərablar var? Deməlidir ki, məsələn, qırmızıya rəng verən fenol birləşmələridir. Bunlar ağlardan bir qədər quru maddə baxımından zəngindir. Qırmızı ilə ağ şərablar arasındakı çəhrayı şərablardır. Belə sadə suallara tək-tək başlardan düzgün cavab almaq olur.

Mühazirə zamanı

NƏZƏRİYYƏDƏN PRAKTİKAYA - "AZ-GRANATA"

Kitabboyu adı ən çox hallanan müəssisə "Az-Granata" oldu. Cənubi Qafqaz regionunda ən böyük şirə və şərab emalı müəssisələrindən biri, Ağsuda yerləşən bu zavod meyvə şirəsi, şərab, araq və s. məhsullar istehsal edir. "Az-Granata" Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin "Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza" kafedrası ilə sıx əməkdaşlıq edən əsas müəssisədir.

Kafedra əməkdaşları və tələbələr "Az-Granata" MMC-də

Az-Granata Şirə və Şərab emalı zavodunun direktor müavini, texnika elmləri doktoru, professor Vüqar Mikayılov söhbətimizə Hasil müəllimlə tanışlığınıın tarixçəsindən başlayır.

– Hasil müəllimlə biz 1992-ci ildə Yalta şəhərində tanış olduq. Onda Hasil müəllim doktorluq işi ilə əlaqədar analizlər üçün akademik Valeri Yejovun yanına

gəlmişdi. Analizlərin bir hissəsinin burada aparılması ilə bağlı müqavilə bağlayırdılar. Biz onunla Elmi-Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutunda - Maqaraçda görüşdük və bir neçə gün bir yerdə olduq. Sonralar 2000-ci illərin əvvəllərində Hasil müəllimlə görüşdüm, doktorluq işimi müdafiə etmək istədiyimi bildirdim və ondan məsləhətçi olmasını xahiş etdim. Çünki Azərbaycanda bu sahə üzrə ilk elmlər doktor Hasil Fətəliyev idi. Hasil müəllim ciddi adamdır, "fikirləşərəm" dedi. Və "Əgər bu işin üstündə möhkəm işləyəcəyiksə, tədqiqatlar aparcağıqsa sənə məsləhətçi olaram" dedi. Tezliklə elmi mövzum, proqram və metodikam müəyyən olunaraq təsdiq edildi və işə başladıq. Hasil müəllimlə o vaxtdan birgə elmi-tədqiqat işləri apararaq bir-birimizi daha yaxından tanıdıq. O, məsləhətçi kimi mənim "Azərbaycanda meyvə-giləmeyvə içkilərinin istehsal texnologiyasının təkmilləşdirlməsi" mövzusu üzrə doktorluq işimin yerinə yetirilməsində əsaslı rol oynadı.

Vüqar Mikayılov doktorluq dissertasiyasını müdafiə edir (2013)

Bu işlərin tədqiqi və tətbiqini müxtəlif zavodlarda reallaşdırdıq. İlkin olaraq Abşeron şərab zavodundan başladıq. Tədqiqat işlərimiz meyvə və giləmeyvə içkiləri ilə bağlı, əsasən də tut, limon, tərxun arağının hazırlanması istiqamətində idi. Meyvə və giləmeyvə araqlarının tərkibinin təkmilləşdirilməsi haqda elmi eksperimentlər apardıq. İlk dəfə Abşeron şərab zavodunda eksperimental tədqiqatların nəticələrini tətbiq etdik. Hətta Azərbaycanda ilk viski istehsalında Hasil müəllimin böyük rolu oldu. Çünki Hasil müəllimlə birgə viski hazırlanması işində daha bir yeniliyə imza atdıq. Şotland viskisi istehsalında nəzərdə tutulan torf əvəzinə, keçmiş sovet dövründən qalmış konyak çəlləklərinin yonqarlarından istifadə etdik. Yəni bu yonqarların yanmasından alınan hisdən istifadə edərək viskiyə fərqli dad vermiş olduq.

"Az-Granata" MMC-nin laboratoriya müdiri Balaxanım Məmmədova və kafedranın dissertantı Aynur Məmmədova təhlillər apararkən

Hasil müəllimlə birgə digər işimiz, alkoqolsuz milli içkimiz olan abqora üzərində oldu. Abqoranın sənaye üsulunu ilk dəfə "Az-Granata" müəssisəsində tətbiq etdik. Hasil müəllimlə apardığımız tədqiqatara qədər nar şərabı o qədər də populyar deyildi. Aparılan tədqiqatlar nəticəsində nar şərabını yeni üsulla hazırladıq. İndi Azərbaycanda satılan nar şərabının miqdarı demək olar ki, üzüm şərabını da keçir. Hazırda nəinki biz, digər müəssisələr də nar şərabları buraxır. Artıq nar şərabını 15-ə yaxın ölkəyə ixrac edirik. Bundan başqa Hasil müəllimlə türk rakısı istiqamətində işlədik. Azərbaycanda ilk dəfə türk rakısının hazırlanması bizim tədqiqatlar nəticəsində olub. Nəticədə Azərbaycan Türkiyədən rakı idxalını 50 faizə qədər azaltdı. "Az-Granata"nın istehsal etdiyi türk rakısı ölkədən valyutanın kənara axmasının qarşısını bir qədər almış oldu.

– Hasil müəllimi bir insan kimi necə xarakterizə edərdiz?

– Hasil müəllim sadiq dostudr. Nəinki mənim doktorluq işimdə, ümumiyyətlə insan kimi yetişməyimdə, bu mövqeyə çatmağımda mühüm rol oynayıb. Məhz Hasil müəllimin məsləhətləri ilə bu səviyyəyə gəlib çatdıq. Ömrüm boyu ona minnətdar olacam.

– Hasil müəllimlə söhbətimizdə bir məqam oldu. Kafedranın şərabçılıq sahəsində aldığı yeni nəticələr demək olar ki, yalnız "Az-Granata" tərəfindən qiymətləndirilir və istifadə olunur. Sizcə niyə zavodlarımız yeni ideyalara açıq deyil?

– "Az-Granata" Hasil müəlimin rəhbərlik etdiyi kafedra ilə yaxından əməkdaşlıq edir. Kafedranın əməkdaşları bizim müəssisəyə gələrək elmi-tədqiqat işləri aparır, apardığımız elmi tədqiqatlara dəstək

olurlar. Məsələn, Fransadan gələn çəlləklərin şərablara təsiri amillərini Hasil müəllimin tələbələri araşdırır. Hasil müəllimin aspirantlarının araşdırdığı kalvados

Yeniliklər Vüqar Mikayılovla iş başında müzakirə olunur

içkisinin istehsalı haqda çox geniş eksperimentlər yenə də "Az-Granata"da həyata keçirlir. Və yaxud bioşərab alınmasını, kriotəsirlə işlənmə və s. "Az-Granata"da iki professorun işləməsi, onların elmə meyilli olması, müəssisədə yaxşı baza olması və tədqiqatlara açıq olması Aqrar universitetlə daha yaxından münasibət qurmağa səbəb olur. Həm də qeyd etdiyim kimi bizim müəssisə həmişə açıq qapı siyasətindən istifadə edib. Yəni hər ideyanı, yeniliyi qiymətləndirir və bu nəticələrə görə alimlərimizə böyük qiymət veririk. Kafedranın sayəsində "Az-Granata" qısa müddətdə, yəni cəmi 6 ildə Azərbaycanda liderlik funksiyasını ələ ala bilib. Azərbaycan-

da yeni araqların istehsalı rus, Polşa, Finlandiya texnologiyasından fərqlidir. Bizim araqlarda gümüş ionlarından, keçi südündən istifadə olunur və digər müxtəlif mürəkkəb məsələlərin həlli üçün aparılan eksperimentlər məhz Hasil müəllimin rəhbərliyi altında olub. Nəticədə Azərbaycana xaricdən gətirilən araqların miqdarı azalmış və hazırda Azərbaycan xaricə araq ixrac edir.

Aqrar Univeristetlə geniş əlaqələrimiz ölkədə aborigen (yerli) sortların inkişafına səbəb oldu. 2007-ci ildə müxtəlif zavodlar məsləhətlərə qulaq asmadan, xaricdən, əsasən Avropadan Merlot, Şardone və digər üzüm sortları gətirərək əkməyə başladılar və bunlardan istifadə edərək müxtəlif şərablar buraxdılar.

"Az-Granata" MMC və kafedra əməkdaşlarının birgə iştirakı ilə yeni nümunələrin dequstasiyası

Ancaq xaricdən gələn qonaqlar artıq bu şərabların dadını bildiyindən, onlar üçün bu şərablar maraqlı deyildi. Dəfələrlə verilən tövsiyələrə baxılmaması, bu günkü vəziyyətə gətirib çıxardı. Amma Hasil müəllimin tövsi-

yəsindən istifadə edərək, biz aborigen sortlara üstünlük verdik. Hazırda "Az-Granata"nın üzüm plantasiyalarında Bayanşirə və Mədrəsə üzüm sortlarından geniş istifadə olunur. Məhz bunun sayəsində "Az-Granatanın" Mədrəsə və Bayanşirə şərabları yerli bazarda populyarlıqla satılır və əcnəbilər tərəfindən fəallıqla alınır.

– Bu gün Azərbaycan şərabı dünya şərabçılığında hansı özəllikləri ilə fərqlənir?

– Bu gün Azərbaycanda şərabçılıq müəssisələri dünyanın ən müasir avadanlıqlarıyla təmin olunub. Azərbaycanın əksər şərab zavodlarında avadanlıqlar Fransa, İtaliya, Almaniya, Rumıniya və Bolqarıstanın istehsalıdır. Bütün bunlar yaxın gələcəkdə Azərbaycan şərabçılığında özünü müsbət mənada göstərəcək. Başda Hasil müəllim olmaqla, şərabçılığın inkişafında rolu olan alimlərə təşəkkürümü bildirirəm.

"Az-Granata" MMC-nin beş illik yubiley tədbirlərinin açılışı

Bir məqamı da deyim. 20 il bundan əvvələ qədər sovet ədəbiyyatında tut, zoğal araqları həm Azərbaycanın, həm Ermənistanın milli içkisi sayıldığı halda, hazırda rus ədəbiyyatlarında bu araqın Ermənistana məxsus olması qeyd olunur. Bu amillərin qarşısını almaq üçün Hasil müəllimin səyi nəticəsində mən həmin mövzunu götürdüm və Azərbaycanda meyvə-giləmeyvə içkilərinin istehsal texnologiyasını təkmilləşdirilməsinə öz töhfəmizi verə bildik. Hasil müəllimin iştirakı ilə aparılan tədqiqatlar Azərbaycanda daha yüksək keyfiyyətli alma, tut, zoğal, ərik araqlarının alınması ilə nəticələndi. Tədqiqatların nəticələri rus dilli jurnal və məcmuələrdə nəşr edildi. İndi həmin araqlar bir sıra ölkələrə ixrac olunmaqdadır.

"Az-Granata" MMC-nin növbəti mağazasının açılışında

"Az-Granata" sanki Hasil müəllimin rəhbərlik etdiyi kafedranın eksperiment bazasıdır. Demək olar ki, kafedranının bütün elmi-tədqiqat işlərinin sınağı və tətbiqi burada aparılır. Onlara geniş imkanlar yaradırıq. Fəxr edirik ki, Hasil müəllim məhz "Az-Grana-

ta”nı seçib və burda öz elmi-tədqiqat işlərinin nəticələrini yoxlayır. Belə tədqiqatlardan güc alan “Az-Granata”nın indi ölkəmizdə 70-dən artıq firma mağazası fəaliyyət göstərir və məhsul satışına görə bu sahədə respublikada liderlik edir.

“ŞAHMAT TAXTASINDA BÜTÜN DƏNİZLƏRDƏN DAHA ÇOX MACƏRA VAR”

Ülviyyə ailənin kiçik övladıdır. 6-7 yaşından şahmatla məşğul olur. Gəncə şahmat məktəbinin direktoru Salman Cavadzadə balaca Ülviyyənin şahmatda bacarığını yoxlayan kimi “İstedadı var, inkişaf etdirin, güclü şahmatçı çıxacaq, şahmat xarakteri var” - deyib. Ülviyyə elə həmin il zona yarışlarına düşüb. Sonralar Azərbaycan, Avropa çempionu, dünya üzrə ikinci olub.

Qadınlardan ibarət şahmat üzrə Azərbaycan yığmasının heyətinin üzvü olan Ülviyyə beynəlxalq qrossmeysterdir.

Məktəbi bitirəndən sonra Azərbaycan Dövlət Bədən Tərbiyəsi və İdman Akademiyasına avtomatik düşsə də, əvvəlcə Tibb Universitetini seçmək istəyir. Amma atası məsləhət görür ki, şahmatın təbiəti tibbə uyğun gəlmir, bir xarici dili yaxşı öyrənməsi əlavə üstünlüyü olacaq.

Hasil müəllim:

– İstiqamət verdim, amma dedim ki, yenə özün bil.

Ölkə Prezidenti ilə Bakı şahmat olimpiadasının qadın komandalarının görüşü(2016)

Ülviyyə atasının məsləhətini dinləyərək Xarici Dillər Universitetinin ingilis dilini seçir. Və 600-ə yaxın bal toplayaraq universitetə daxil olur.

Sonradan isə valideynlərindən xəbərsiz hazırlaşaraq yüksək balla SABAH qrupuna keçir. SABAH ali təhsil sistemində yeni mühitin yaradılması məqsədilə Təhsil Nazirliyinin tabeliyindəki ali təhsil müəssisələrində savadlı, bacarıqlı və hazırlıqlı tələbələrdən ibarət qruplar zənciridir. Keçmiş təhsil naziri Mikayıl Cabbarovun dövründə yaradılan bu qrupa düşən tələbələrə xüsusi təqaüd verilirdi.

Həm təqaüd qazanan, həm şahmat yarışlarından qonorar alan Ülviyyənin maddi baxımdan ailəyə əziyyəti çox olmayıb.

Hazırda Ülviyyə Romanın Sapenza Universitetin də öz ixtisası üzrə magistraturada oxuyur. Yaxşı bal topladığına görə Romada təqaüd proqramını da qazanıb.

Ülviyyə Beynəlxalq turnirdə

Üstəlik, gələcəkdə başqa ixtisas üzrə təhsil almağı planlaşdırır. İtaliyada şahmat yarışlarında iştirak edən və adətən qalib olan Ülviyyə atası kimi yaxşı mənada iddialıdır. O, təhsilinə də, şahmata münasibətində də ən yüksək nəticələr əldə etməyə çalışır və buna nail olur. Romada təhsil aldığı universitetdə birinci kursdan sonra yataqxananı da qazanıb. Qərbdə yataqxananı qazanmaq isə elə də asan deyil.

Ülviyyə ilə votsap vasitəsilə əlaqə saxlayıram. Səsindən, intonasiyasından hiss edirəm ki, möhkəm xarakterli, qətiyyətlidir. İlk sualım atası ilə münasibəti haqdadır:

– Bu sualı çox adam verir demək olar ki... Dostlarımın yanında atamla sizlə danışanda təccüblənirlər. Bu ancaq hörmət nümunəsidir, atayla hörmət məsafəsidir. “Siz” kəlməsi uzaqlıq yaratmır. Əksinə, elə məqamlar

var ki, anama demədiyim şeyləri məhz atamla bölüşürəm. Birinci ona deyirəm. Yəni, burada siz sadəcə formal xarakterlidir və hörmət simvoludur. Evdə anamız bizi belə tərbiyə edib ki, ilk növbədə ataya hörmət etmək lazımdır, sonra anaya. Bu, bizim üçün ən əsas mövqedir. Mənim ən yaxın dostlarım anamla atamdır.

Azərbaycan şahmatçılarının növbəti qələbə sevinci

– Valideyinlərinizin sizə təlqin etdiyi əsas özəlliklər nədir?

– Hər ailə kiçik dövlətdir və onun idarəsində lazımi özəlliklər tələb olunur: hörmət, sevgi, anlayış ailənin təməlini qurur. Digər cəhətlər - haqq-ədalət, çalışqanlıq, məqsədyönlülük isə ailənin irəliləyə bilməsi ücün lazımdır. Həm təməlin yaxşı olması, həm də inkişaf üçün valideyinlərim mənə bu özəllikləri təlqin ediblər. Vaxtın qədrini bilməyi bizə atam aşılayıb. Tez-tez təkrar edirdi ki, Oksfordda bir saatın üzərinə

belə yazıblar: əqrəblər gedir və bizi də arxasınca sürükləyir. Yəni vaxt gedir və yalnız onun qədrini bilənlər həyatda uğur qazanır.

– Şahmat çətin sahədir. Usaqlığınızı əlinizdən almadi ki? Yaşıdlarınıza baxanda təəssüf hissi keçirirdiz?

– Mən şahmata uşaq yaşlarımdan başlamışam. Yeddi yaşıma qədər küçədə qonşu uşaqlarla qaçdı-tutdu, gizlənpac, ortada qaldı və digər oyunların öndə gedənlərindən olmuşam. Küçədə oynamaqdan üz-gözüm qaysaq bağlayardı. Sonra şahmatla tanış oldum. Şahmatın mənə verdikləri aldıqlarından qat-qat coxdur. Cox şükür ki, həyatda təəssüf hissi kecirməmişəm, çünki istənilən halda hər zaman sevdiyim işlə məşğul olmusam. Əks təqdirdə, gündə 6-12 saat şahmat oynamağa hec kim məni məcbur edə bilməzdi. Yarışlara kollektiv şəkildə gedildiyi ucun əlbəttə ki, həddindən çox oyunlar oynayır və maraqlı anlar yaşayırdıq. Az yaşlarımda ailəmdən kənar tək getdiyim çoxlu yarışlar olub və onlar nə qədər çətin olsa da, bir o qədər maraqlı və macəra dolu idi. Fransız yazıçısı Pyer Mak Orlana məxsus bir aforizmlə fikrimi tamamlamaq istəyirəm.”Şahmat taxtasında bütün dənizlərdən daha çox macəra var”.

– Şahmatda əldə etdiyiniz əsas nəticələr hansılardır?

– 6 qat Azərbaycan çempionu, Dunya ikincisi, Avropa çempionatının bürünc mükafatçısı və 2 qat Avropa çempionu olmuşam. Bunlarla yanaşı, bir sıra yarışların da qalibiyəm. Hal-hazırda Azərbaycanın qadınlardan ibarət 5 nəfərlik milli komandasının üzvü və qrossmeystrəm.

Azərbaycan qadın şahmatının yeni bir uğuru

– Bəs təhsildə əldə etdiyiniz əsas nəticələr?

– Düzünü desəm, valideyinlərimlə, xüsusilə atamla müqayisədə təhsildə hansısa qeyri-adi nəticə əldə etdiyimi düşünmürəm. Əgər təhsildə hər hansı bir yerdəyəmsə, birinci Allahımın, sonra isə valideynlərdən gələn genlərimin sayəsindədir.

Növbəti diplom və fərdi kubok

– Qarşılaşdığınız hər hansı yadda qalan bir hadisəni bölüşə bilərsiz?

– Əvvəldə qeyd etdiyim kimi, yarişlarda maraqlı və yadda qalan hadisələr cox olurdu. Bunlardan biri, 2008-ci ildə Serbiyada kecirilən Avropa cempionatında bas vermisdi. Axşam yarış bitdikdən sonra hamımız otelə qayıdırdıq və gözlənilmədən yagış başladı. Otelə çataçatda artıq hamımız islanmışdıq və birdən biz yağışın altında oynamaga basladiq. Cox əyləncəli və unudulmaz anlar idi.

Bakalavriat pilləsinin zirvəsi

– Gələcək planlarınız necədir?

– Planlarım haqda danışmağı sevmirəm və danışmamağı üstün tuturam. Amma təbii ki, planlar var.

Ümumilikdə deyə bilərəm ki, özümü əsl müsəlman kimi düzgün şəkildə yetişdirib vətənim, ailəm və cəmiyyət üçün xeyirli bir insan olmaq əsas məqsədimdir.

– Ailənizlə bağlı yadınızda qalan xüsusi məqamlar var?

Ecazkar Göy-göldə tətil anları

– Bayramlarda tez-tez babamgilə – Zərdab rayonuna gedərdik. O zaman, bütün ailə bir yerə yığılar və xalılar üzərində salınmış, qədimdə olduğu kimi xeyli uzunluqda süfrə ətrafında cəmlənərdi. Əmilər, bibilər, qohum-əqrəba, hər kəs bir yerdə yeyib-içir və keçmişdə baş vermiş maraqlı hadisələri danışardilar. Atamgil böyük ailə idi və bu da bitib-tükənməyən xatirə, maraqlı hadisələr demək idi. O günlər və anlar belə dəyərlərin nə qədər böyük bir şey olduğunu mənə göstərdi.

"İNTERVİTİS İNTERFRUKTA"

– Hasil müəllim, 2000-ci illərin əvvəllərində Alman Texniki Əməkdaşlıq Cəmiyyəti (GTZ-red) ilə əməkdaşlıq etmisiz...

– Bəli, bu əməkdaşlıq 2000-2004-cü illərdə baş tutub. Əsas məqsəd Azərbaycan şərablarının keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması idi. Təşkilatın nümayəndələri dəfələrlə bizim kafedrada olublar. GTZ-nin Bakı ofisindən doktor Ditrix Marbesans və onu müşayət edən tərcüməçi Şəfiqə xanım... Şəfiqə xanım həm də iş icraçısı idi. Olduqca alicənab insan idi. Onlar bir neçə dəfə bizim kafedranın zirzəmisində olublar, dequstasiya aparıblar, şərablarımızı bəyəniblər. Müəyyən tədbirlərə məni dəvət ediblər: GTZ-nin Bakı ofisində keçirilən toplantılarda, xüsusən, deqsutasiyalarda iştirak eləmişəm.

2003-cü ildə GTZ-nin maliyyəsi ilə Gürcüstana getmişdik. Nümayəndə heyətimizin tərkibinə GTZ-nin nümayəndəsi, şərab zavodlarının və digər qurumların nümayəndələri daxil idi. Burada şərab zavodlarının rəhbərləri və elmi-tədqiqat sahəsində çalışan tədqiqatçılarla görüşdük. Orada keçirilən seminarda mövzu "Gürcüstanda soyuq doldurmanın tələbləri" adlanırdı. Tbilisidə həmin dövrdə ən qabaqcıl zavodlardan biri olan Axeşani şərab zavodunda olduq. Zavod yeni, əsasən İtaliya avadanlıqları ilə təchiz olunmuşdu. Burada şərablar soyuq halda doldurulurdu.

– Necə yəni soyuq doldurma?

– Xeyr. Soyuq deyəndə 0^0C-yə yaxın temperatur deyil, hardasa 18-20^0C temperatur nəzərdə tutulur.

Şərabçılıqda isti doldurma da var, yəni şərab 40-45^{0}C temperaturda isti-isti doldurulur. Bu, əsasən qırmızı şərablar üçün məqbuldur. Avropa bu üsulun qırmızı şərablar üçün tətbiqinin tərəfdarıdır. Amma ağ şərablar üçün soyuq doldurulma məqbuldur. Yəni çox güclü, incə filtrlərdən istifadə edərək - bunlara membran filtrlər də deyilir – şərabı süzürlər. Amma bura qədər şərab hazırlanmalı, yəni nisbətən iri gözlü filtrlərdən süzülməlidir. Əgər şərab birbaşa membranlara verilsə, gözcüklər tutulduğundan süzülmə baş verməyəcək. Membran filtrlərdən keçiriləndə suyun, şərabın molekulları keçir, mikroorqanizmlər isə saxlanır. Odur ki, bu üsula molekul səviyyəsində ayırma da deyilir. Lakin iş yalnız membran filtrlərdə ayırmadan ibarət deyil. Burada gərək ideal steril şərait yaradılsın. Hər yerdə steril şəraitə əməl olunmalıdır.

– Ölkəmizdə belə doldurma xətti varmı?

– Müqayisə üçün deyim ki, zavodlarımızda demək olar ki, bu xətt mükəmməl şəkildə qurulmayıb. Baha başa gələn texnoloji xətdir. Gürcüstanda bunu müəyyən layihələr hesabına qurmuşdular. Zavodda - şərabların soyuqla işlənməsi, duruldulması, bunun üçün mikrobioloji təhlilləri aparan analizatorlar var idi. Bütün butulkalar doldurmaya steril gəlir, hava olmadan proseslər həyata keçirilir. Nəticədə şərablar uzun müddət qala bilir. Bizdə bu xətt tam olmasa da, onun müəyyən elementlərini həyata keçirməklə, bəzi müəssisələr uzun müddət şərabın qalmasına nail olur.

– Bu cür doldurma bütün ağ şərablar üçündür, yoxsa məhdudiyyətlər var?

– Əsasən az spirt və şəkərli şərablar üçün tətbiq olunur. Aşağı spirtli şərablar qeyri-stabil şərablardır.

Tündləşdirilmiş şərablara spirt və bəzən bəhməz vururlar, onlar uzun müddət qala bilir. Natural şərabların saxlanılması isə çox çətindir. Onları butulkaya doldurandan sonra bəzən bir qədər keçmiş çöküntü verir, mikroorqanzimlər tərəfindən xarab edilir. Ona görə şərabların tərkibindən mikroorqanizmlərin çıxarılması vacib şərtdir. Bu da membran filtrdən keçirilmə yolu ilə həll oluna bilir.

– Almanların bu cür layihələri niyə bizdə reallaşmadı?

– Almanların bizimlə bağlı müəyyən planları vardı ki, işləri genişləndirsinlər. Onlar burda üzümlüklərlə bağlı tinglik təsərrüfatı, kolleksiya yaratmaq, onu maliyyələşdirmək istəyirdilər. Fikirləri bu idi ki, Gəncə bölgəsində nə vaxtsa əvvəllər mövcud olmuş üzüm sortlarından ibarət kolleksiya yaratsınlar. Bu çox unikal bir şey olardı. Həm yerli sortlarımızın bərpası, həm də xaricdən ən yaxşı üzüm sortlarının gətirilməsi nəzərdə tutulurdu. Belə kolleksiyanın və tinglik təsərrüfatının tədris, elmi-tədqiqat, nümayiş tarlası və s. kimi çoxlu sayda müsbətləri vardı. Bu barədə mənimlə dəfələrlə söhbətlər olmuşdu. Düşünürdülər ki, elə bir müəssisə yaxud təsərrüfat tapsınlar ki, onları müəyyən qədər (simvolik) xərc ödəməyə razı salsınlar. Bu halda onların işə daha məsuliyyətli yanaşacağını güman edirdilər. Mən universitetimizin tədris təcrübə təsərrüfatını və Gəncə ətrafında yerləşən bir neçə təsərrüfatı məsləhət bilmişdim. Amma sonradan mənə məlum olmayan səbəblərdən bu işdən geri çəkildilər.

– Hasil müəllim, Almaniyada da olmusuz. Bu səfər sizin şərabçılıq təcrübəsinə nə verdi?

Almaniyanın Ştutqart şəhərində (2004)

– 2004-cü ilin mayında GTZ-nin maliyyəsi ilə Almaniyaya getdik. Nümayəndə heyətinə məndən başqa kənd təsərrüfatı nazirliyinin nümayəndəsi, bir neçə yerli şərab zavodunun rəhbər və nümayəndələri daxil idi. Almaniyadakı tanışlıq bizim üçün böyük təcrübə oldu. Ştutqart şəhərində hər il "İntervitis interfrukta" adlanan beynəlxalq sərgi keçirilir. Bu sərgi həm elmi, həm tədris, həm tədqiqat, həm də istehsalçılar üçün bazar – yəni orda materialların seçilməsi, müqavilələrin imzalanması baxımından geniş, əhatəli tədbirdir. Sərgidə bütün ölkələrin pavilyonları qoyulmuşdu. Bu pavilyonlarda ən müasir avadanlıqlar, texnoloji xətlər, durulducu və s. avadanlıqlar vardı. Bizi orada qarşılayan və müşayiətçimiz doktor Ditrix Marbesans oldu. O, şərabçılıq üzrə elmi dərəcəsi olan mütəxəssis və eyni zamanda GTZ-nin Azərbaycan layihəsində çalışan əsas şəxslərdən idi. Bizi Ştutqartda yerləşən ən iri şərab kooperativinə apardılar. Orada şərab nümunələrini dequstasiya etdik, sexləri gəzdik.

– Alman şərabları necə, öz keyfiyyəti ilə fərqlənirmi?

– Məlumat verdilər ki, Almaniyada 1980-ci illərdə istehsalın 85%-ni ağ şərablar, 15%-ni qırmızı şərablar təşkil edirmiş. Lakin 1990-cı illərdə Amerikada aparılan araşdırmalar nəticəsində aydınlaşır ki, qırmızı şərab piylənmənin, ürək damar xəstəliklərinin, damarda olan tıxanmaların qarşısını alır. Araşdırma şərabların nisbətində inqilab yaratdı. Almaniya kimi bu baxımdan mühafizəkar olan ölkədə bu tezis ağ şərablar istehsalının qırmızılar hesabına azalmasına səbəb oldu. Indi orada 70% ağ və 30% qırmızı şərab istehsal olunur. Tədqiqatdan sonra çox yerdə ağ üzümlərin yerinə qırmızı üzümlər salmağa başladılar. Nəticədə ağ sortlardan ibarət üzümlüklərin əkini azaldı. Bu isə həmin şərabların biznesinə pis təsir göstərdi. Proses bir çox ölkələrdə özünü daha qabarıq şəkildə biruzə verdi. Sonra alimlər ağ şərabların da az əhəmiyyətə malik olmadığını göstərdilər. Sonrakı proseslər ağ üzüm sortlarının köklənməsinin qarşısını aldı. Amma ümumilikdə dünya üzrə qırmızı şərabların xeyli üstünlüyünə gətirib çıxardı. Hazırda Avropa ölkələrində susuzluğu yatırmaq üçün, sərxoşluq yaratmadan, qida vaxtı, qida aralığında ağ şərablardan müntəzəm şəkildə istifadə olunur. Çünki yüngül və zərifdir. Natural ağ şərablardan söhbət gedir.

– Almaniyada şəraçılıq ənənələri necədir?

– Almaniyada şərabın istehsal tarixi hardasa 1200 ildən artıqdır. Buranın üzümlükləri dünyanın ən şimal ərazilərindən hesab edilir. Bu, alman şərablarının keyfiyyətində də özünü büruzə verir. Çünki alman şərabları üzümdə kifayət qədər şəkər toplanmadığına görə

yüksək turşuluğu ilə səciyyələnir. Yüksək şəkər toplanmadığına görə şərabda quru maddələr az olur. Şərab daha zərif olur. Ona görə də sərxoşluq yaratmayan və quru maddələrlə zəngin olmayan alman ağ şərabları bir növ etalona çevrilib.

Almaniyada əkinə yararlı sahələrdə üzümlüklər salınmasına meyilli deyillər. Xüsusən də biz getdiyimiz Ştutqartda üzümlüklər hündür sıldırmlarda becərilir. Eyni zamanda dağ ətəklərində, çay vadilərində üzümlüklər salınır. Bu üzümlərdən alınan məhsullar özünün xüsusi keyfiyyəti ilə seçilir. Dünya şərab istehsalının 4 faizinə yaxını Almaniyanın payına düşür. Bununla belə istehsal olunan şərab daxili bazara kifayət etmir. Almaniya Fransa, İtaliya və digər ölkələrdən şərab idxal edir. Amma buraxılan şərabların adlarına görə zəngin ölkədir, 3 min adda şərab buraxılır. Almaniyada üzümlüklərin sahəsi 100 min hektara yaxındır. Bu, Fransa və İspaniyadan dəfələrlə az olsa da, şərablarının sayına, çeşidinə görə fərqli ölkədir. Almaniyada qeydiyyatdan keçmiş 13 şərabçılıq bölgəsi var. Üzümlüklərinin 25 faizə qədəri Müller-turqau, 20 faizi Rislinq, 10 faizi isə Silvaner sortunun payına düşür. Rislinq ağ süfrə şərabı üçün yaxşı material hesab olunur. Bu sort bizdə də əkilir. Getdiyimiz zavod yeganə müəssisə idi ki, fasiləsiz qaydada işləyirdi. Burdakı şərab ancaq şəhər əhalisini təmin edir. Əsasən ağ və qırmızı şərablar, az miqdarda şampan şərabları istehsal olunur. Şərablardan məşhur Ausleze, Beerenausleze, Aysvayn hazırlanır. Aysvayn buzlu şərabdır, Kanada və Almaniya üçün xarakterikdir. Əvvəllər buzlayan üzümü yiğıb şərab hazırlayıblar və görüblər ki, çox yüksək keyfiyyəti ilə seçilən şərab alınır. Odur ki, indi də istehsal

olunmaqdadır. Üzüm ya gec yığılır, ya da yığıldıqdan sonra soyuducuda müəyyən qədər aşağı temperaturda saxlanılır və sonra ondan şərablar hazırlanır. Dünyada da tanınan Aysvayn şərabları bu yolla hazırlanr.

"İntervitis interfrukta" sərgisində (2004)

– Səfərin hansı real nəticələri oldu?

– Ümumilikdə səfərdə əsas məqsəd həm təcrübə mübadiləsiydi, həm də yeni avadanlıqların alınması ilə bağlı niyyət protokollarının imzalanmasıydı. Gəncə 2 saylı şərab zavodunun nümayəndələri soyuq doldurma xətti ilə maraqlandılar. Qiyməti hardasa 500-750 min avro arasında dəyişirdi. Danışıqlar aparıldı, ilkin razılıq əldə olundu.

"Tovuz Baltiya" şirkətinin rəhbərinin iştirakı ilə apardığımız danışıqlarda, dünyanın bir sıra qabaqcıl ölkəsinin konyak evləri haqda ətraflı məlumatlar əldə olundu və fikir mübadiləsi edildi. Nəticə ürəkaçan oldu. Azərbaycana qayıtdıqdan az sonra Bakı şəhərində şirkətin gözəl tərtibatlı "Konyak evi" işə başladı.

Oradakı yeniliklər, o cümlədən soyuq doldurma, yeni avadanlıqlar haqda konfranslarda məruzə olundu, jurnallarda məqalələr nəşr etdirildi, yeniliklər dərsliklərə salınaraq tələbələrə və elmi ictimaiyyətə çatdırıldı.

TƏLƏBƏLƏRİ, YETİRMƏLƏRİ VƏ ƏMƏKDAŞLARI

Hasil müəllimi daha yaxından tanımaq üçün tələbələri və əməkdaşları ilə söhbətləşirəm. Təsadüfdən həmsöhbətlərimin hamısı xanımlardır. Öncədən izah edirəm ki, Hasil müəllim haqda ümumi sözlər yox, onu xarakterizə edə bilən konkret cəhətləri lazımdır - bu mənfi də, müsbət də ola bilər. Çünki portret janrının tələblərinə görə araşdırdığın, haqqında yazmaq istədiyin adamı hərtərəfli öyrənməlisən, güclü və zəif, çatışan və çatışmayan tərəfləri ilə birlikdə...

Bir qrup kafedra əməkdaşı ilə

Gülşən Əliyeva:

– Bizdən çox Nailə danışa bilər. Çünki, o daha uzun müddətdir ki, Hasil müəllimlə birgə çalışır.

Nailə Məmmədova:

– Artıq 17 ildir ki, birgə çalışırıq - 8 il dekanlıq dövrü, 9 il də kafedra. Yəni, iş müddətində demək olar ki, müəllimlərdən çox biz təmasda oluruq. Yəni, kafedranın yazı işləri, özünün bütün əsərləri ilə bağlı…

Aida Əsgərova:

– Dünyagörüşlü, qayğıkeş, ciddi və bütün işçilərinə eyni gözlə baxan insandır.

– Çatışmayan cəhəti hansıdır?

Aida Əsgərova:

– Yoxdur.

Nailə Məmmədova:

– Mən deyim...

Hamımız maraqla Nailəyə baxırıq.

– Bir az səbrsizdir. Düzdür, tələbəsi olmasam da artıq 20 ilə yaxındır ki, onunla birgə çalışıram.

Aida Əsgərova:

– Məncə müsbət cəhətdir. Arxayınçılığı xoşlamır ona görə. İş tələb edir, nə olursa olsun. Valideyn övladından tələb etdiyi kimi. Bu da bizim inkişafımız üçün lazmdır. Hasil müəllim mənə çox dəstək olub. Bütün işləri dəqiq bilən,vaxtında və gözəl məsləhətlər verəndir. Hətta işdənkənar da məsləhətlərini alırıq.

Bu dəm Firudin müəllim otaga daxil olur. Firudin Cəfərov kənd təsərrüfatı elmləri namizədidir, universitetin professorudur. Professor tələsdiyindən qızlarla söhbəti sonraya saxlayıram.

Firudin müəllim:

– Hasil tələbə olanda, mən laborant işləyirdim. O vaxtdan tanıyram. Komsomol katibi olub, tələbə ikən partiyaya keçib.

– Hasil müəllimi uzun müddətdir ki, tanıyırsız.

Hansı cəhətlərini sevmirsiz?

– Sevdiyim cəhəti sevmədiyimdən qat-qat çoxdur. İşgüzar, savadlı, dostluqda möhkəmdir. Çox yaxşılıqlar edib, xırdalamıram. Nizam-intizamlıdır. Müdir kimi üstün cəhətləri var. İnsan kimi dostluğa möhkəm, etibarlıdı, qayğıkeşdi, əliaçıqdı.

– Tənqidə necə yanaşır?

– Əks fikrə qarşı dözümlüdür.

Firudin müəllimlə söhbətimiz qısa çəkir, həm də həftəsonu olduğundan heç kəsi uzun-uzadı saxlamaq istəmirəm. Qızlarla söhbətimizə qaldığımız yerdən davam edirik.

Kafedra iclası

Nailə Məmmədova:

– Ağsuya getmişdik “Az-Granata”ya. Qayıdanda yolda dedi ki, təəssüratlarınızı yazın. Prosesləri gözü-

müzlə görmüşdük deyə, isti-isti yazmağımızı istəyirdi. Təsəvvür edin ki, bütün yolboyu bu işlə məşğul olmuşuq. Göygöl Şərab, Şərq Ulduzu və başqa müəssisələrdə də həmin vəziyyət təkrar olunub. Hasil müəllimə görə bura çox adam gəlib və nə qədər adam onu rəhbər götürmək istəyib, ixtisas ya qeyri-ixtisas. Türkiyədə doktorantlığı oxuyan, Almaniyada çalışan şəxs gəlmişdi məsləhət almağa. Çox adam məsləhətə gəlir. Hətta Türkiyədən də rəhbərlik etdiyi doktorantı var.

– Nəyə əsəbləşir?

Nailə Məmmədova:

– Haqsızlığa, tənbəlliyə. Belə sözü var, "bu günə görə sağ ol, sabaha hazır ol". Güzəşti sevmir. Çalışır ki, hamı inkişaf eləsin. Paxıllıq hissi yoxdur. Kinli deyil. Hətta kiminsə ona etdiyi pisliyi müəyyən müddət sonra unudur. Təəcüblənirik ki, necə olur, o, sizə pislik edə-edə siz ona yaxşılıq edirsiz? O da cavabında deyir ki, o pisliyindən əl çəkmirsə, mən niyə yaxşılığımdan əl çəkim. Onun iş rejimi ilə hər adam ayaqlaşa bilmir. Ciddi rejim baxımından ona çatmaq müşkül işdir. Hətta Avropadan gələn mütəxəssislər də onun işinə, savadına heyran qalır.

Aida Əsgərova:

– Əgər kimsə peşəkardısa, çərçivə gözləyirsə onun mənfi cəhətləri Hasil müəllim üçün rol oynamır.

Nailə Məmmədova:

– Həzz alır işindən. Soyuq olsa da otaqlar, işdən zövq aldığından soyuğu hiss eləmir. Tez-tez bizə ibrətamiz misallar çəkərək həyatın əsl üzünü, insani münasibətləri başa salmağa çalışır. Bir də görürsən ki, layiq olmayan birini çox tərifləyirlər. Biz belə haqsızlıqlara bəzən narazılıq edəndə, bir övliyanın fikirlərini misal çəkir: **İnsanların qiymətinə bel bağlamayın, bu, on-**

ların öz çıxarlarından irəli gəlir. Onlar bir gün öyər, başqa bir gün döyər. Odur ki, işinizi görəndə Allah sevgisiylə görün. Əsl qiymət Onun verdiyidir.

Gülşən Əliyeva:

– Təkcə şərabçılıq yox, digər qida məhsulları ilə bağlı pedaqoq kimi hər şeyi izah etməyi bacarır. Tələbənin marağı olmayanda gözündən düşür. Çünki özü dərsi çox həvəslə deyir.

– Tələbələr nə qədər həvəslidirlər dərslərə və potensial varmı?

Yeni nümunələr bir-bir araşdırılır

Aida Əsgərova:

– Potensial var, istək çoxdur, yer azdır. Çoxu magistraturaya istəyir. 15 nəfər iş vermişdi kafedraya, magistratura üçün. 15-i də keçmişdi. Lakin yerimiz az olduğundan başqa universitetlərə verməli oldular. Amma çoxu buranı seçməyə üstünlük verir. Yerimiz isə az olur.

– Bu qədər rəqabət nəyin hesabına güclüdür?

Aida Əsgərova:

– Hər halda kafedranın və müəllimlərin münasibətindən asılıdır. Tələbə müəllim münasibəti rol oynayır əlbəttə ki.

Gülşən Əliyeva:

– Mən Hasil müəllimin tələbəsi olmuşam. Zavoda dəvət elədilər, amma mən buranı istəyirdim. Laborant işlədim əvvəlcə, sonra magistraturanı oxudum, indi də aspirantam. Burada isti mühit var, perspektiv var. Müəllimlərə stimul verir. Sırf Hasil müəllimin adına gəlirlər. Yüksək vəzifələrdə işləyənlər belə, yenə də məsləhətə gəlirlər yanına.Nailə Məmmədova:

– Yoxlama gələndə sənədləşmədən tam razı gedirlər. Çünki sənədləşmə bütün tələblərə tam cavab verir. Bəzən də deyirlər ki, Hasil müəllim ordadırsa, iş gedir, gəlib yoxlamırlar.

Xanımlarla söhbətim burada bitir...

Əməkdaşlarla söhbət edəndə bir nüans xüsusilə diqqətimi çəkdi. Hasil müəllimin rəhbərliyi altında müdafiə edən bəzi tədqiqatçılar əvvəllər başqa elmi rəhbərlərlə işləyiblər. Amma elmi rəhbərlərin səbatsızlığı onlardan imtina etməyə və Hasil müəllimə üz tutmağa vadar edib.

Elnur Heydərov:

Dosent, Azərbaycan Elmi-Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutunun direktoru

“İllər əvvəl Azərbaycan Kooperasiya Universitetində Standatlaşdırma və məhsulun keyfiyyətinin idarə olunması ixtisası üzrə doktoranturaya qəbul olundum. Bu, məqsədlərimdən biri idi. Doktoranturanı yekunlaşdırıb müdafiə etmək arzusundaydım. Doktoranturaya qəbul olandan sonra elmi rəhbərim və üzərində çalışacağım mövzu təsdiq olundu. Artıq mövzumla bağlı ədəbiyyatlarla tanış olmağa başladım və müəyyən işləri yerinə yetirdim. Təxminən bir il keçdikdən

sonra aydın oldu ki, mənə elmi rəhbərlik edən şəxs işində peşəkar və tələbkar deyil, hətta öz işinin öhdəsindən gələ bilmir. İtirilmiş bir il məni çox düşündürdü və hətta bütün işləri dayandırmağı fikirləşirdim.

Günlərin bir günü, tələbəlik illərimdə mənə dərs demiş, biliklərini bizə aşılamış, şəxsiyyətli insan, gözəl müəllim, işinin peşəkarı və fakultəmizin dekan olmuş Hasil müəllimin bu yolda mənə köməklik edəcəyini anladım. Elə həmin gün Hasil müəllimlə əlaqə saxladım və mənə köməklik etməyini xahiş etdim. Daxilimdəki bir hiss mənə deyirdi ki, o, kömək liyini əsirgəməyəcək. Xeyli söhbətdən sonra elmi rəhbər olmağa razılıq verdi və dərhal işə başlamağın vacibliyini bildirdi. Hazırda çalışdığım kafedranın zirzəmisində təcrübələrimi elmi rəhbərimlə bir yerdə həyata keçirdik və uğurlu nəticələr əldə etdik.

2011-ci ildə dissertasiya işimi müdafiə elədim, 2012-ci ildə AAK- nın qərarı ilə texnika elmləri üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsinə layiq görüldüm.

Müəyyən vaxt ötdükdən sonra dosent əvəzi vəzifəsini tutdum. Hasil müəllimin rəhbərliyi və yaxından köməkliyi ilə dosentlik üçün sənədlərimi hazırlayaraq Azərbaycan Respublikası Prezidenti yanında Ali Attestasiya Komissiyasına təqdim etdim. Az müddətdə dosent elmi adı və diplomunu aldım.

Hazırda Azərbaycan Elmi Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutunun direktoru vəzifəsində çalışıram və elmlər doktorluğu üzrə işimi Hasil müəllimin rəhbərliyi ilə davam edirəm...

Aida Əsgərova,
texnika üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

"2007-ci ildən dissertant olmağıma baxmayaraq, keçmiş rəhbərimin elmi yeniliklərdən uzaq olması və zəif iş qabiliyyəti üzündən işimdə demək olar ki, heç bir irəliləyiş baş vermirdi. Qərara aldım ki, bir yerdə durmaqdansa çıxış yolu yönündə mübarizə aparım. Keçmiş elmi rəhbərim tərəfindən olan bir sıra maneələrə baxmayaraq 2013-cü ildə elmi rəhbəri və elmi mövzumu dəyişdim. Hasil müəllimin rəhbərliyi ilə yeni mövzu üzrə elmi tədqiqat işinə başladım. Keçmiş elmi rəhbərlə işimdə durğunluq və nagümanlıq olduğu halda, yeni başladığım işdə Hasil müəllimin sayəsində gələcəyə ümid və özümə inam yarandı. Hasil müəllim ruhdan düşəndə ən ağır vaxtlarımda mənə dəstək olardı və həmişə deyərdi: heç kimə fikir vermə öz işini gör və məqsədinə nail ol.

Qısa müddət ərzində ixtiraya patent aldıq, ölkə daxilində və xaricdə məqalələr və dərs vəsaitimiz nəşr olundu. 2011-ci ildə universitetdə baş verən dəyişikliklər nəticəsində Hasil müəllimin rəhbərlik etdiyi "Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza" kafedrasında baş müəllim vəzifəsində çalışmağa başladım. Böyük templə tez bir zamanda elmi-tədqiqat işimi yerinə yetirərək müdafiə etdim və texnika üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi aldım. İndiki zamanda dosent elmi adını daşımağıma görə Hasil müəllimə minnətdaram.

Digər doktorant Bəhruz Məmmədov da eyni problemlə üzləşib.

"Əvvəllər başqa kafedrada doktoranturaya qəbul olunmuşdum. Doktorantura müddətində dəfələrlə müraciət etməyimə baxmayaraq, elmi rəhbərim tərəfindən heç bir istiqamət və metodik tapşırıqlar ala bilmədim. Hər dəfə müraciət edəndə müxtəlif bəhanələrlə məsələdən yayınır və mənim xaricə getməyimin vacib olduğunu bildirirdi. Nə qədər anlatmağa çalışsam ki, əvvəlcə metodikam, planım, istiqamətim olsun, sonra hara lazımdı ora da gedim. Heç cür alınmırdı. Rəhbəri dəyişməyə cəhd etsəm də mənim üçün sonun pis olacağını bildirirdilər. Illərim boşa getdi. Orada doktorantura müddətim artıq başa çatmışdı. Hasil müəllimin rəhbərlik etdiyi kafedrada doktorantura yeri olduğunu bildim və sənədlərimi dərhal təqdim etdim. Qəbul olunduqdan sonra əsl rəhbərin necə olduğunu hiss etdim. Indi doktoranturanı bitirərək ilkin müzakirədən keçmişəm. Sənədlərimi Ali Attestasiya Komissiyasına göndərirəm. Müzakirə ərəfəsində əvvəlki illərin nəticəsinin təsiri olaraq, özümə inam hissi itmişdi. Düşünürdüm ki, oxuduqlarım yadımda qalmır. Bunu Hasil müəllimə bildirəndə mənə bir misal çəkdi. Edison orta məktəbin aşağı siniflərində oxuyarkən öz tənbəlliyi, çalışqan olmaması ilə müəllimini o qədər bezdirir ki, nəhayət, o dilə gəlir: "Əgər bunun baş qapağı qaldırılarsa, içində bulanıq sudan başqa heç nə tapa bilməzsən". Amma Edison sonralar özünü inkişaf etdirməklə dünyanın ən böyük kəşflərinə imza atır. Ona görə kimin nə deməyindən asılı olmayaraq, çalışmaqdan qalmaq olmaz. Anadangəlmə dahi olmur. Istedadla zəhmət yarıdır.

Gülşən Əliyeva:
texnika üzrə fəlsəfə doktoru, dosent əvəzi

Gülşən Əliyeva

"Mən doktoranturaya qəbul olanda Hasil müəllim elmi rəhbərim olub, sonralar onun rəhbərlik etdiyi kafedrada elmi və pedaqoji fəaliyyətə başladım. Hasil müəllimi çox ciddi, tələbkar, yorulmadan işləyən bir alim, rəhbər və insan kimi tanıdım.

Hər doktorant uğura nail olanda Hasil müəllim az qalır qanad açsın. Gənc kadrları bu ərsəyə çatdırmaq asan iş deyil. Hasil müəllimdən sonsuz qayğı və diqqət görmüşük. Çox sayda dərslik və dərs vəsaitləri tələbələr və müəllimlərin stolüstü kitablardır".

Aynur Məmmədova:
texnika üzrə fəlsəfə doktoru, baş müəllim

"Mən 2017-ci ildə Hasil müəllimin rəhbərliyi altında müdafiə etmişəm. Mövzum "Tünd şərabların təkmilləşdirilmiş texnologiyası və keyfiyyət xüsusiyyətlərinin giymətləndirilməsi" idi. Tədqiqatlarımı kafedranın zirzəmisində yerləşən laboratoriyada aparanda, Hasil müəllim hər işi öz əllərimlə görməyi tələb edirdi. Hasil müəllimdən tərif almaq çox çətindir, lakin lazım olanda insana ilham verməyi də bacarır. Müdafiəyə hazırlıq ərəfəsində "o işi sən görmüsən, onu səndən yaxşı heç kim bilmir" deyərək dəstək olurdu, ruhlandırırdı. Təbiətcə açıq və optimist insandır. Professor olmağına baxmayaraq öz üzərində işləməyi çox sevir. Hər bir insanla müxtəlif mövzularda asanlıqla söhbət apara bilir. Xüsusilə də şərabçılıq mövzusunda.

Elmi işi işlədiyim zaman "Hasil müəllim 3 günlük işi 2 saata hazırlamağımı tələb edir" deyə gileylənirdim. Düşünürəm ki onun, işə məsuliyyətlə yanaşmağı və ən əsası tələbkarlığı nəticəsində mən, digər dissertant və doktorant yoldaşlarım uğurla elmi işimizi başa vurub müdafiə etdik.

Məhəmməd peyğəmbərin bir kəlamı var: "Mənim ümmətimdən hər bir ağıl sahibinə bu dörd şey vacibdir: elmi eşitmək, onu öyrənmək, yaymaq və ona əməl etmək". Hasil müəllim bu dörd şeyə əməl edərək Məhəmməd ümmətindən olduğunu təsdiqləyir və Allah qarşısında savab qazanır. Hasil müəllimin bir alim kimi respublikamıza hələ çox töhfələr verəcəyinə inanıram".

Şəlalə Əliyeva:
texnika üzrə fəlsəfə doktoru, dosent

"30 ilə yaxındır ki, Hasil müəllimlə bir kafedrada işləyirik. 1996-cı ildə mən dissertant kimi təsdiq ediləndə Hasil müəllim elmi rəhbər təyin olundu. Həmin dövrdən metodikanın hazırlanmasında, elmi hesabatların yazılmasında elmi rəhbər kimi necə həssaslıqla yanaşmasını gördüm. Hər bir sözü, cümləni ehtiyatla seçməsi, analizlərin gedişinə, alınan nəticələrə tənqidi yanaşması onun işinə məsuliyyətli olmasının göstəricisidir. Mənim elmi işimin aparılmasında, müxtəlif təcrübələr qoyulmasında və dissertasiyanın uğurla başa çatdırılmasında Hasil müəllimin rolu əvəzsizdir.

Dosent Şəlalə Əliyeva

Kafedramızda istifadəyə verilmiş yeni laboratoriya, eləcə də hazırlanmış dequstasiya zalı, müxtəlif variantlarda şərab nümunələri hazırlamaq üçün mini laboratoriya Hasil müəllimin xüsusi əməyi sayəsində baş tutub. Onun ideyaları ilə hazırlanmış şərablar nəinki ictimaiyyətin, eləcə də xarici qonaqların xüsusi marağına səbəb olur".

Mehman İsmayılov:
texnika üzrə fəlsəfə doktoru, dosent
Gəncə Üzümçülük və Şərabçılıq Təcrübə Stansiyasının direktoru

"Hasil müəllimin həyat və elmi fəaliyyəti ilə tanışlıq, universitetdə təhsil aldığım dövrlərdən başlayıb. 2005-ci ildə aspiranturaya daxil oldum, onda Hasil müəllim öz elmlər doktorluq dissertasiyasını müdafiə edib texnika elimləri doktoru elmi dərəcəsini almışdı. Hasil müəllimlə şərabçılıq istiqamətində müzakirələr aparırdıq və birmənalı şəkildə fəlsəfə doktorluq işimdə mənə rəhbərlik etməsinə qərar verdim. Hasil müəllim məndə o qədər elmə bağlılıq yaratdı ki, 2008-ci ildə aspiranturanı bitirən kimi ixtisasım üzrə elmi idarələrin birində işləmək, elm və istehsalatın sirlərini dərindən öyrənməyi qarşıma məqsəd qoydum. Və nəinki Azərbaycanda, keçmiş sovetlər birliyində üzümçülük və şərabçılıq istiqamətində yüksək ixtisaslı kadırların və bu istiqamətdə tanınmış alimlərlərin işlədiyi Gəncə Üzümçülük və Şərabçılıq Təcrübə Stansiyasında elmi işçi kimi çalışdım, 2010-cu ildən indiyədək stansiyanın direktoru vəzifəsində çalışıram. 2011-ci ildə texnika üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi alandan sonra 2013-2017-ci illərdə Hasil müəllimin rəhbərlik etdiyi "Qida məhsulları mühəndisliyi və ekpertiza" kafedrasında baş müəllim, dosent kimi işləmişəm. 2013-cü ildən Hasil müəllimin məsləhəti ilə elmlər doktorluğu dissertasiyasının üzərində tədqiqatlarımı aparıram. Hasil müəllim, məhz nəzəriyyə ilə praktikanı birləşdirən insandır. O, kitablarda məsələlərin hərtərəfli nəzəri izahı ilə yanaşı, praktiki tərəfləri

də geniş şəkildə işıqlandırır. Hasil müəllim Azərbaycanda həm də "şərabçılığın" banısı kimi tanınır. Məhz, bu alimin zəhməti sayəsində "Şərabçılıq" fənni ayrı-ayrı universitetlərdə, müvafiq ixtisaslar üzrə kadr hazırlığı prosesində tədris edilir".

Teymur Musayev:
texnika elmləri üzrə fəlsəfə doktoru
Azərbaycan Elmi-Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutunun şöbə müdiri

Teymur Musayev

"Mən Hasil müəllimin ilk magistr və aspirantlarından biri olmuşam. O, yüksək təşkilatçılıq, idarəçilik və təsərrüfatçılıq qabiliyyətinə malik, daim fəaliyyətdə olan, yorulmaz şəxsiyyətdir.

Hasil müəllim Azərbaycanda üzümçülük və şərabçılığın, elmi əsaslarla öyrənilməsində, qorunub səmərəli istifadə olunmasında, beynəlxalq səviyyədə tanınmasında və təbliğində əvəzedilməz xidmətlər göstərib.

O, uzun illərdir, beynəlxalq layihələr çərçivəsində Azərbaycanın yerli üzüm sortlarından hazırlanan şərabların öyrənilməsi, ənənəvi adlarının qorunub saxla-

nılması və qiymətləndirilməsi istiqamətində dəyərli tədqiqatlar aparır və bununla da dünya elminə böyük töhvələr verir. Hasil müəllim Azərbaycanın yerli üzüm sortlarından, fərqli şərabların hazırlanma texnologiyası və metodikalarını hazırlayaraq uyğun məlumat bazasını yaradıb".

Ələkbər Ələkbərov:
texnika üzrə fəlsəfə doktoru
ADAU-nun "Təcrübə və işədüzəltmə" şöbəsinin əməkdaşı

"Hələ 2000-2004-cü illərdə Kənd təsərrüfatı Akademiyasında bakalavr pilləsində təhsil alanda heç təsəvvür etməzdim ki, nə vaxtsa dissertant olacağam. Ancaq tale elə gətirdi ki, 2009-cu ildə ADAU-nun "Elm şöbəsi"ndə mütəxəssis vəzifəsində çalışmağa başladım. Və Hasil müəllimlə yaxından tanış oldum, aramızda çox səmimi münasibət yarandı. 2012-ci ildə ADAU-da dissertanturaya qəbul olunmağım və Hasil müəllimin mənə elmi rəhbər təyin edilməyi böyük stimul verdi. 2013-cü ildə ADAU-nun "Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza" kafedrasında assistent kimi pedaqoji fəaliyyətə başladım və bu, mənim məsuliyyətimi iki qat artırdı. Apardığımız tədqiqatlar və Hasil müəllimin mənə bu proseslərdə öyrətdikləri, elmə marağımı daha da artırdı. Müdafiə ərəfəsində məruzəmi öncə Hasil müəllimə və kafedranın bəzi əməkdaşlarına etdim. Hərçənd, məruzə edərkən həyəcanlı olduğumdan bəzi səhvlərə yol verirdim. Ancaq Hasil müəllim buna təmkinlə yanaşaraq dedi ki, "Heç kimdən və heç nədən çəkinmə! Sənin gördüyün işi səndən

yaxşı heç kəs bilə bilməz”. Müdafiə zamanı Hasil müəllimin verdiyi məsləhətlər və tövsiyələr çox köməyimə gəldi. Məruzəmi etdim və şura üzvlərinin verdikləri sualları cavablandırdım. Sonda şura üzvləri yekdilliklə mənim texnika üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəsi almağıma səs verdilər. Müdafiədən sonra iştirakçılar rəhbərimi və məni səmimi qəlbdən təbrik edirdilər. Bütün müdafiə edənlərə bu hiss tanışdı, sanki “çiyinlərimdən ağır yük götürülmüşdü”.

Zaur Bağırov:

Azərbaycan Texnologiya Universitetinin baş müəllimi, keçmiş doktorant

“Mən doktoranturaya kənarda, Abşeron rayonunda yerləşən Azərbaycan Elmi Tədqiqat Üzümçülük və Şərabçılıq İnstitutunda daxil olmuşdum. Xeyli müddət mənə elmi rəhbər təyin edilmədi. Artıq vəziyyətin pisə doğru getdiyini anlayaraq narahatçılığım artırdı.

Bir qrup yetirmələri ilə (soldan Zaur, Elnur, Aynur, Aida, Mehman, Ələkbər, Ruzi)

Çox götür-qoydan sonra qəti qərara gəldim və Bakıdan Gəncəyə yönəldim. Seçimim tərəddüdsüz Hasil müəllim oldu. Qısa müddətdə mövzum, elmi metodikam və proqramım müəyyən olundu, şirə və şərabların dayanaqlığının artırılması yönündə tədqiqatlar aparmağa başladım. Nəticədə əvvəl yaranmış boşluğu aradan qaldırmağa nail oldum və vaxtında müdafiə etdim. Bütün çətin anlarımda, ruhdan düşəndə elmi rəhbərimin dəstəyini hiss etmişəm. Bundan güc alaraq uğurlu nəticələrə nail oldum və dissertasiya işimi müdafiə etdim. İndi işim Ali Attestasiya Komissiyasında təsdiq olunma mərhələsindədir".

* * *

Gəncədə olanda, məşhur Xan bağına getmək istəyimi Hasil müəllimə bildirdim. Çeşidli bitkilərlə zəngin parkın yaranma tarixi 200 ildən çoxdur. Park Gəncə xanlarına məxsus olub, çox uzaqlardan gətirilən ağac və kollarla zənginləşdirilib. Xiyabanla gəzəndə təsadüfən qarşımıza iki nəfər çıxır, hörmətlə Hasil müəllimlə salamlaşırlar. Hasil müəllim bizi təqdim edir. Onların 1980-ci illərdə Hasil müəllimin tələbələri olduğunu biləndə fürsəti qaçırmıram. Hasil müəllimdən bizi tək buraxmasını xahiş edirəm.

– Hasil müəllim necə müəllim idi?

Natiq Bünnətov (Gəncə şəhər İcra Hakimiyyətinin nümayəndəsi):

– Mən "şərabın texnologiyası" ixtisasını bitirmişəm. Bizim qrupda çox imkanlı şəxslərin övladları oxuyurdu. Lakin Hasil müəllim üçün bunun heç bir mənası yox idi. Tələbə onun üçün yalnız tələbə idi. Tələbat hamı üçün eyni idi. Tələbatı ödəməyən kim olur

olsun, imtahandan keçə bilməzdi. Sonralar şəhər təşkilatında çalışanda da, onun yüksək nüfuza və hesablaşılacaq savada malik olmasının şahidi oldum. Ona dəfələrlə müxtəlif müəssisələrdən yaxşı iş təklifləri gəlib. Amma imtina edib, çünki öz işinin fanatıdır.

Ruzbeh Cahani (Xaçmaz zavodunun əməkdaşı):

– Tələbələr müəllimlər haqqında əvvəlcədən məlumata malik olurdular. Bununla da müəllimə və onun keçdiyi dərsə münasibət müəyyən olunurdu. Hasil müəllim yuxarı kurslarda dərs deyirdi və tələbkarlığı ilə seçilirdi. Mən institutu qurtarandan sonra bu sahənin müxtəlif bölmələrində işləmişəm. Yəni, şirə, şərab, spirt və s. məhsulların istehsalı ilə məşğul olmuşam. Hər dəfə çətinliyim olanda Hasil müəllimə müraciət etmişəm və lazım olan köməkliyi almışam. Onun kitablarının demək olar ki, əksəriyyəti məndə var. Və özündən də xahiş etmişəm ki, sahə ilə bağlı kitabı çıxanda məni unutmasın.

ŞƏRAB TURİZMİ

– Hasil müəllim, bir dəfə söhbət edəndə Şərab turizmindən danışdız. Mahiyyəti nədir bu turizmin?

– Yəni ölkəyə gələn turistlər üçün elə marşurutlar cızılır ki, tarixi ənənəyə malik üzümlükərin olduğu bölgələrdən keçsinlər. Tutaq ki, turistlər Ağsu rayonuna gəlir, tarixi 300 il bundan əvvələ gedib çıxan Nadir şahdan qalma açıq şəhər kompleksinə baxır, ordan daxil olur “Az-Granataya”. Burada zavodla tanış olur,

şərab çeşidlərinə baxır, dequstasiya edir, almaq istəyən alır, almaq istəməyən müqavilə bağlayır və ya təbliğ edir, həm də müəssisəyə onların gəlişi ilə əlaqədar pul keçir. Yaxud Gəncə bölgəsinə gəlirlər, almanların tikdiyi zirzəmilərə baxırlar, şərablardan dequstasiya edirlər. Biz Fransada olanda ev şərabçılığı ilə tanış etdilər. Bizim kafedradan da böyük evlərdir. Qərbdə ev şərabçılığına böyük diqqət ayırırlar. Bizdə bu mədəniyyət, struktur hələ formalaşmayıb. Turistlər Qərbdə ev şərabçılığının istehsalıyla tanış olur, dequstasiya edir və hətta otaq sifariş edərək orada qalır. Bəzi evlərdə səhər yeməyi, hətta axşam yeməyinə qədər təklif olunur. Yaşadırlar ev şərabçılığını. Başqa bir şey deyim. Amerikanın kənd təsərrüfında fermer təsərrüfatının əsas hissəsini xırda fermerçilik təşkil edir. Ölkədə istehsal olunan və realizəyə verilən məhsulun 80%-i, ümumi istehsalçıların 8%-ni təşkil edən iri fermer təsərrüfatlarının payına düşür. Xırda təsərrüfatlar isə qalan hissəni təşkil edir və dövlət dəstəyi ilə yaşayır. Müxtəlif variantlar axtarırlar ki, kənd əhalisi gəlib şəhərə dolmasın. Hamı iri fermer təsərrüfatı yarada bilmir axı. Amerikanın iqtisadçı alimi Nobel mükafatı laureatı Pol Samuelsonun təəbirincə desək kənd təsərrüfatı (xüsusilə xırda fermer təsərrüfatı) "hökumətin sevimli götürülmə oğludur". Deməli kənd təsərrüfatına, xüsusilə də xırda fermerçiliyə dövlət dəstəyi olmalıdır.

– Ev şərabçılığının müəssisə şərabçılığından fərqi nədir?

– Ümumiyyətlə, bununla fərqlənən ölkələr var. Onların timsalında buna nəzər salaq. İspaniya şərabçılığının əsas hissəsini ev şərabçılığı təşkil edir. Ev şərabçılığı sənayenin malik olduğu iri qabaritli müasir

qurğu və avadanlıqlara malik olmasa da, dövlət ona dözümlü yanaşır, şərait yaradır. Avadanlıq ala bilməyənə təbii ki, ev şərabçılığına uyğun avadanlıq alır.

Yaradılmış şəraitə görə İspaniyada ev şərabçılığı o qədər inkişaf edib ki, daha ucuz məhsulun bazara çıxarılmasını təmin edə bilir. Bu çoxlu sayda təşəbbüslər, rəngarənglik və imkanlar yaradır. Məsələn, Rusiya bazarları doludur İspaniya şərabları ilə, keyfiyyət də yaxşıdır, qiymətlər də ucuzdur. Ona görə bazarı zəbt ediblər. Şərabı hazırlayıb qapılarının ağzına qoyurlar, müəyyən yerlərə satışa çıxarırlar, sərgilərə gedirlər. Turizmin inkişafına xidmətlər göstərirlər. Son dövrlərə qədər İspaniya üzümlüklərinin sahəsinə görə dünyada birinci yerdə idi. Çin hazırda onu üstələyib. Burada bir haşiyə çıxım. Çinin nə şərabı, nə üzümü vardı. Dünya şərab bazarında balansın pozulmasının əsas səbəblərindən biri Çin odu. Çin əvvəlcə üzüm və şərabın ən iri alıcısı idi. Amma son bir neçə ildə üzüm istehsalına görə hamını keçdi. İndi onların üzümü boldur, şərabı o qədər də yüksək səviyyədə deyil, amma şübhə yoxdur ki, onu da mənimsəyəcəklər. Necə ki, üzüm istehsalını qaldırıb, əminəm ki, şərabı da qaldıracaq.

– Bizdə ev şərabçılığının vəziyyəti necədir?

– Bizdə bu sahədə infrastruktur formalaşmayıb. Amma evdə istehsal edənlər var. Bu leqallaşmalı, üzə çıxmalıdır. Sertifikat verilməlidir. Bu bölgələrdə istehsalçılar çoxdur. Onlara şərait yaradılmalıdır.

…Bu yaxınlarda Hasil müəllim Aqrar Tədqiqatlar İnstitutunun xahişinə əsasən, üzüm və şərab istehsalı, inkişafı ilə bağlı maraqlı təklifər paketi irəli sürüb. Təkliflərdə sahə, o cümlədən şərab turizmi ilə bağlı

mühüm problemlər qaldırılıb. Onların əhəmiyyətini, aktuallığını nəzərə alıb olduğu kimi təqdim edirəm.

Kənd Təsərrüfatı Nazirinə təkliflər verərkən (2012)

1. Azərbaycanın 600-ə yaxın dəyərləndirilən yerli üzüm sortlarının bərpası və genofondunun yaradılmasının dəstəklənməsi;
2. Işğal altında qalan torpaqlarımızda qalmış və ermənilərdirilməyə cəhd edilən üzüm sortlarımızın genofondunun toplanması və bərpasına dəstək;
3. Naxçıvanda 100-ə yaxın qiymətləndirilən üzüm sortlarının genefondunun bərpası və toplanması;
4. Calaq əkin materialı istehsalı üçün tinglik təsərrüfatlarının təşkilinə dəstək:

– Azərbaycanın üzümçülük rayonlarının torpaq tiplərinə uyğun Amerika mənşəli calaqaltı anacıqların təşkili;

– Aborigen və introduksiya[30] olunmuş sortlardan ibarət calaqüstü anaclıqların salınması;

– Calaqaltı və calaqüstü komponentləri arasında qohumluq əlaqələrinin (affinitetliyin) öyrənilməsinin dəstəklənməsi;

5. Əhalinin və bazarların təzə üzümlə uzun müddətli təminatı üçün, müxtəlif dövrlərdə yetişən süfrə üzüm sortlarından ibarət üzümlüklərin salınmasının dəstəklənməsi (ultra tez yetişəndən - çox gec yetişən sortların ardıcıllığı gözlənilməklə);

6. Tarixi ənənələrə malik yerli süfrə üzüm sortlarının bərpası və genişləndirilməsinin dəstəklənməsi (Naxçıvanda Arna qırna; Bakıda Ağ şanı, Qara şanı, Gəncədə Gəncə süfrə üzümü, Şirvan bölgəsində Şamaxı mərəndisi, Xalaç və s. sortlar);

7. 2012-2020-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında üzümçülüyün inkişafına dair Dövlət Proqramında qeyd olunduğu kimi ölkə əhalisinin ilboyu quru üzümlə təmin edilməsi üçün 150 min ton üzüm tələb olunur:

– Qurudulmaq üçün Azərbaycanda, o cümlədən Naxçıvanda ənənəvi yerli kişmiş üzüm sortlarının bərpası və sahələrinin genişləndirilməsinin dəstəklənməsi;

– Üzüm qurutma müəssisələrinin təşkilinin dəstəklənməsi;

– Ölkə əhalisinin quru üzümə olan tələbatının daxili istehsalla tam təmin olunmasının dəstəklənməsi;

8. Üzüm istehsalı və keyfiyyətinin intellekt sisteminin işlənib hazırlanması;

9. Əlverişli şərabçılıq mikrorayonlarının bir daha

[30] Gətirilmə

dəqiqləşdirilməsi;

10. Azərbaycanın bölgələri üzrə yüksək keyfiyyət göstəriciləri ilə fərqlənən yerli üzüm sortlarının sahələrinin genişləndirilməsi (Kürdəmirdə Şirvanşahi üzüm sortu; Şamaxı rayonunda Mədrəsə; Cəlilabadda Həməşərə və s.);

11. Azərbaycanın bir sıra tanınmış şərab brendlərinin bərpası və istehsalının dəstəklənməsi (Kürdəmir kaqoru, Ağ mil, Qaraçanax, Ağstafa və Alabaşlı portveynləri, desert Azərbaycan və s.);

12. Klassik üsulla butulkalarda şampan istehsalının bərpası və istehsalının dəstəklənməsi;

13. "Azərbaycan mirvarisi" oynaq şərabının istehsalının dəstəklənməsi;

14. Texniki üzüm sortları istehsalçılarının dəstəklənməsi;

15. Şərab turizminin dəstəklənməsi və bu məqsədlə marşurutların bir daha dəqiqləşdirilməsi, Azərbaycanın üzüm və şərab xəritəsinin hazırlanmasının dəstəklənməsi;

16. Turizm marşurutlarına, tarixi ənənələri, istehsal xüsusiyyətləri və s. amillərə görə fərqlənən yerlərin daxil edilməsinin dəstəklənməsi (məsələn, enoterapiya[31] ilə bağlı Şamaxının Məlhəm kəndi; üzüm qurutma ilə bağlı Naxçıvan bölgəsi; Almanların Azərbaycandakı fəaliyyətinin 200-illiyi ilə bağlı Gəncə bölgəsi, gil küplər və açıq şəhər tarixi kompleksi ilə bağlı Ağsu bölgəsi; Kürdəmir şərabının tarixi istehsalı ilə bağlı Kürdəmir bölgəsi; qumsal şəraitdə süfrə üzümçülüyü ilə bağlı Abşeron bölgəsi və s.);

[31] Şərab terapiyası

17. Azərbaycanın şərabçılıq tarixi və ənənələrini əks etdirən muzeylərin və şərab kolleksiyalarının yaradılmasının dəstəklənməsi;

18. Şərabçılıq sahələrində elm və kadr potensialının daha da gücləndirilməsinin dəstəklənməsi;

19. Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetində yeni açılmış "Şərabçılıq" ixtisasında yüksək ixtisaslı mütəxəssislər hazırlanması məqsədi ilə maddi-texniki bazanın daha da möhkəmləndirilməsi, müasir Şərabçılıq labarotoriyalarının qurulması və mikroşərabçılıq zirzəmisinin yeni avadanlıqlarla təminatının dəstəklənməsi;

20. Şərabçılığın elmi məsələlərinin daha dərindən araşdırılması üçün Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetində Şərabçılıq üzrə sahəvi elmi tədqiqat laboratoriyasının yaradılmasının dəstələnməsi;

21. Şərabçılıq sahəsində elmi dərəcələrin verilməsi üçün ixtisaslaşdırılmış Elmi Şuranın yaradılmasının dəstəklənməsi;

22. Ölkədə şərabların doldurulması və son tərtibatını tamamilə özündə əks etdirən xidmətlərin tam qurulmasının dəstəklənməsi (butulka, etiketlər, müxtəlif aksessuarlar və s. istehsalı);

23. Şərabçılıq üçün milli normativ-texniki sənədlərin (DÖST-AZS milli standartlar) hazırlanmasının dəstəklənməsi;

24. Şərabçılıq məhsullarını daşıyan xüsusi vaqon parkının yaradılmasının dəstəklənməsi;

25. Mövcud şərabçılıq müəssisələrinin müasir qərb avadanlıqları ilə təchiz olunmasının dəstəklənməsi;

26. Şərabçılıq müəssisələrində "soyuq doldurma" xətlərinin qurulmasının dəstəklənməsi;

27. Bioloji şərab istehsalını təmin edəcək mikrorayonların seçilməsi və bioloji şərab istehsalının dəstəklənməsi;

GƏNCƏDƏN AVSTRALİYAYA UZANAN YOLLAR...

Hasil müəllimin oğlu olanda babası nəvəsinə öz adını qoyur. Qızları bir az gileylənir ki, düşərdüşməzi olar, gərək qoymazdın.

Kamaləddin müəllim cavabında deyir:

– Hasil Gəncədə təkdi, ona qardaş verdim.

Bir il sonra, 1991-ci ilin dekabrında Kamaləddin müəllim dünyasını dəyişir.

Hasil müəllim:

– Mən də Kamaləddinə deyirəm ki, səni mənə qardaş veriblər, sən də oralardasan.

Kamaləddin ailənin ikinci övladıdır. Şəbnəmdən yaş yarım kiçikdir. Şəbnəm birinci sinifə gedəndə, Kamaləddin də israrla onunla gedəcəyini bəyan edir. Valideynlər onu heç bir vəhclə yola gətirə bilmirlər. Axırda naəlac qalıb onu da Şəbnəmlə məktəbə aparırlar. Düşünürlər ki, ötəri həvəs olar, yəqin keçib gedəcək. Ancaq belə olmur. O, bacısından geri qalmaq istəmir. Onda Kamaləddin vur-tut 4 yaş 8 ayındaydı. Onun ciddi-cəhdlə təhsil almaq istəyini görən, təcrübəli pedaqoq olan məktəb direktoru yumşalır və oxumasına icazə verir.

Kamaləddin beşinci sinfi bitirəndə əmisi oğlu Orxan Gəncədə yeni açılmış Türk liseyinə uğurla imta-

han verir və qəbul olunur. Kamaləddinin liseyə olan meylini hiss edən əmisi Səxavət ona təklif edir ki, hazırlaş, sən də qəbul ol, ilk təhsil haqqını mən verəcəm. Bundan ruhlanan Kamaləddin Orxanın köməyilə qəbul üçün lazım olan bütün test tapşırıqlarını əldə edərək ciddi hazırlıqlara başlayır.

Kamaləddin əlifba bayramında şeir deyərkən

Kamaləddin nəinki liseyə qəbul olunur, hətta təhsil haqqından azad edilməni nəzərdə tutan, üç həvəsləndirici yerdən birini tutur, yəni ikinci olur. Amma əmi də sözünü demişdi axı… Bir ilin təhsil haqqına bərabər olan mükafat da bütün etirazlara rəğmən əmidən gəlir. Gəncə liseyi evlərindən təqribən 5-6 km aralı idi və

orada qalmaq təklif olunurdu. Lakin ilk vaxtlar oranın yeməyini yeməz və gecələri orda qalmaq istəməzdi.

– Səhər tezdən aparıb liseyə qoyur və işə gedirdim. O vaxtlar mobil telefonlar geniş yayılmamışdı.

Gəncə Türk liseyində son zəng

1-2 saat keçmiş iş yerimə zəng gəlirdi. Liseydən deyirdilər ki, Kamaləddinlə danışın. Əvvəllər çox narahat olardım. Sonralar öyrəndim. Deyirdi ki, filan dəftərim və ya kitabım evdə qalıb. Onu zəhmət olmasa gətir. Hər səhər tapşırırdım ki, nəyin var hamısını götür.

Amma yenə hər şey təkrar olunurdu. Nəhayət anladıq ki, uşaq orada darıxır. Bir-iki dəfə təklif etdik ki, bəlkə əvvəlki məktəbə qayıdasan. Lakin israrla rədd edirdi. Sonralar nəinki uyğunlaşdı, hətta liseyin öncüllərindən oldu və oranı əla qiymətlərlə, fərqlənmə attestatı ilə bitirdi. Ardıcıl valideyn iclasları keçirilir və mən də hamısında iştirak edirdim. Bunların hamısında yalnız xoş sözlər eşitmişəm və mükafatlandırılmasını görmüşəm. Liseydə başa vurduğu bütün siniflər və ayrı-ayrı fənlər üzrə tərifnamələr alırdı. Fənn olimpiadalarında iştirak edirdi və həmişə ən yüksək yerləri tuturdı.

Aida xanım:

– Bir dəfə ailəliklə Hasilgilə rayona getmişdik. Kamaləddinin 4 yaşı olardı. Biz qayıdanda dedi ki, mən burda qalıram. Dilə tutsam da fikrindən döndərə bilmədim. Hasil də dedi ki, qalmaq istəyir, qoy qalsın. Biz axşam Gəncəyə qayıtdıq. Səhər-səhər tezdən qapı döyüldü. Gördük ki, Hacı Fikrət Kamaləddini gətirib. Həm də Gorandan ona velosiped aldığından Kamaləddinin kefi kök idi. Sən demə ona söz veribmiş. Belə tez qayıtmasına görə təəccübləndik və bunu hiss edən Hacı Fikrət işarə ilə başa saldı ki, heç nə soruşmayaq. Bu, bizi daha da maraqlandırdı və ilk fürsətdə nə baş verdiyini soruşduq. Məlum oldu ki, Kamaləddin bütün gecəni yatmayıb və Hacı Fikrəti də yatmağa qoymayıb. Dişinin ağrıması bəhanəsi ilə bütün gecəni ağlayıb və hər dəfə də Hacı Fikrət onu sakitləşdirmək məqsədilə Qaqa (atalarının adı olduğuna görə hamısı onu belə adlandırır) deyib çağıranda o dərhal "bəli əmi" deyir, lakin bir qədər keçməmiş yenə ağlamağa başlayır. Növbəti dəfə ondan "bəli əmi" cavabını alan yorğun və yuxusuz Hacı Fikrət deyir: "Qadan alım,

başına dönüm bəlin-zadın lazım deyil, bircə ağlama”.

– İxtisas seçimi necə oldu?

Hasil müəllim:

– Qurtarmağına bir neçə ay qalmış məni liseyə dəvət etdilər və bu barədə fikrimi soruşdular. Dedim ki, sizlər onun hansı fənnə və ixtisasa meyilli olduğunu bilməmiş olmazsınız. Siz nə düşünürsünüz, fikrinizi bildirin, sonra müzakirə edək. Dedilər ki, indiyədək bütün fənləri heç bir fərq olmadan bərabər səviyyədə mənimsəyib. Lakin indi ixtisasa uyğun fənlərə daha çox diqqət yetirmək vaxtıdır. Özünün iştirakı ilə söhbət elədik. Hələ özündə də tam formalaşmış qərar yox idi. Onda fikrimizi bir-iki günə bildirəcəyimizi dedim. Onunla bir neçə dəfə təklikdə söhbət elədik və nəhayət onun meylinə uyğun ixtisas seçdik. Bu, mühəndis yönümü idi. Çox ürəklə hazırlıqlarını davam etdirdi və ən yüksək zirvə - 700 balı toplamağı məqsəd kimi qarşıya qoydu.

Soldan: Kamaləddin, Zabit (Simanın yoldaşı), Zümrüd (Səxavətin qızı), Şəbnəm, Hasil, Aida, Sima, Aysel (Səxavətin qızı) və Yusif (Ayselin yoldaşı)

– Nəticə necə oldu?

– 667 bal topladı. Eyni zamanda Türkiyə sınaqlarına qatıldı və bir neçə universitetinə sənəd göndərdi. Tezlikə ona Hacıtəpə universitetinin ingilis dilində "İqtisadiyyat" ixtisasına daxil olması ilə əlaqədar müsbət qərar gəldi. Amma ona demişdilər ki, belə yüksək balla prezident təqaüdünə düşə bilərsən. Odur ki, Azərbaycan reallığı nəzərə alınaraq sənədlərini Azərbaycan Respublikası Prezidenti yanında Ali İdarəetmə Akademiyasına verdi və inzibati idarəetmə ixtisasına daxil oldu. 15 yaşında artıq birinci kurs tələbəsi idi. Lakin təqaüdə salınmadı və birillik təhsildən sonra sanki xəyal qırıqlarına uğradı. Sonrakı kurslarda dəfələrlə xaricə sənəd verib qazansa da, universitet tələbəsi olduğuna görə buradan buraxılmadı. Bununla belə inzibati idarəetməni mühəndis idarəetməsi (kompüter mühəndisliyi) ilə əvəz etmək üçün müstəqil çalışmalara başladı. Universitetdə təhsilin sonuncu ili, ingilis dili biliklərini təkmilləşdirmək üçün öz üzərində işləməyə başladı. 2010-cu ilin iyununda qeyd olunan ixtisası sıradan biri kimi qurtardı. İlyarım ingilis dili və kompüter mühəndisliyinə dair kurslar keçdi, ingilis dilindən TOEFL proqramı ilə imtahan verdi. İxtisas fənləri üzrə proqramları yerinə yetirərək Avstraliyada həmin ixtisas üzrə magistraturaya qəbul olundu.

– Magistraturanı orada bitirdi?

– Bəli, orada bitirdi və dərhal ixtisası üzrə şirkətdə işə qəbul olundu və orda 2 ilə yaxın işlədi. Sonra ixtisası daha dərindən mənimsəmək üçün ilyarım Sinqapurda oxudu və işlədi. Xahiş etdik, qayıtdı Azərbaycana. Bir neçə universitetdən dəvətlər aldı, Diplomatiya Akademiyası və Qafqaz Universitetində bir müddət dərs dedi. Lakin Sidneydə onu unutmamışdılar, dostları onu ora dəvət edirdilər.

ADA-da tələbələri ilə

– Bəs indi haradadır?

– Kamaləddin yenidən Sidneyə qayıtdı və orada ixtisası üzrə işə başladı. Bir qədər sonra özünü müstəqil şəkildə sınamağa qərar verdi. Hazırda kompüter proqramları hazırlayaraq satışa çıxarır, bu sahədə öz gücünü, imkanlarını yoxlamaq istəyir. Sidneydə bu sahə ilə bağlı bazar böyük, rəqabət güclüdür. Rəqabətin çox olması onu çəkindirmir, əksinə özünü bu mühitdə təsdiqləməyə iddialıdır.

Yeni Zelandiya (2019)

Az sonra söhbətimiz başqa tərəfə yönəlir:

Hasil müəllim:

– Elə bilirdim ki, biz Gəncədə kök salmışıq. Amma indi bir qədər tərəddüd etməkdəyəm. Kök nədir? Kök

onunla bağlı olur ki, səndən sonra uşaqların da burda olur və yaşayırlar. Uşaqlar hamısı Bakıya və ya başqa yerə gedəsi olsa, necə olacaq? Düzdür, mən Bakıya uğyunlaşa bilmirəm.

– Oğlunuzun qayıtmaq fikri var?

Aida xanım:

– İnanmıram.

Hasil müəllim:

– Son vaxtlar oğlumla əvvəlkindən də çox dost münasibətdəyik. Müəyyən şeyləri həmişə olduğu kimi məsləhətləşirik. Onun düşüncə spektri, dünyagörüşü, həyatı qavraması genişdir. Mənim uzaq getdiyim yer Avropadır, amma o daha uzağa gedib… Bütün bunlar yaxşıdır. Amma adam yaşlandıqca övladlarının və çevrəsinin yaxınlığında olmasını arzu edir.

– Anarın "Ötən ilin son gecəsi" əsəri var. Əsərdə əsas qayə budur ki, uşaqlar böyüyür, öz həyatı, öz maraqları yaranır, istəsək də, istəməsək də bağ hardasa qırılır. Əslində təbiətin qanunu belədir. Həm də müasir həyatın tələbləri daha yaxşı təhsil tələb edir. Görünür, Kamaləddin də özünü orda daha rahat realizə edə bilir.

Hasil müəllim:

– Biz belə şeylərə açığıq. Onu özüm istiqamətləndirmişəm, amma hərdən nəsə xiffət olur.

...Kamaləddinlə söhbətimiz email vasitəsilə baş tutur.

– Atamla çox yaxın və səmimi münasibətimiz var. Atam mənə valideynliklə yanaşı həm də dost olub və indi də elədir.

– Münasibətlərinizdə ata-oğul problemi yaşamısınızmı?

– Tam olaraq nə kimi problemləri nəzərdə tutdu-

ğunuzu bilmirəm. Ancaq belə bir problemimiz olmayıb. Məncə əsas səbəblərdən biri odur ki, valideynlərimiz mənim və bacılarımın qərarlarına həmişə hörmət edib, dəstəkləyiblər. Hələ uşaq olanda belə bizə ayrıca fərd kimi yanaşıblar, bir qərar veriləndə bizim də fikrimizi soruşublar. Valideynlərimizin bizə inamı, dəstəyi daha yaxın, səmimi münasibətin yaranmasına gətirib çıxarıb. Bu da sonradan əmələ gələ biləcək problemlərin qarşısını alıb.

– Onunla ünsiyyətiniz necə alınır?

– Düşünürəm ki, çox yaxşı. Belə olmasının əsas səbəblərindən biri də yuxarıda qeyd etdiyim hörmət, dəstək və inamdır. Bu da hər məsələni və problemi onunla açıq danışa bilmək imkanı yaradır. Hazırda da böyük qərar verəndə atamla məsləhətləşirəm, problemlə üzləşəndə onun fikrini öyrəniram.

– Sizə babanızın adını qoyublar... Və Kamaləddin müəllim öz adını qoyanda, “Hasilə qardaş verdim ki, tək qalmasın” deyib. İndi siz xaricdəsiz. Bu söz sizin üçün məsuliyyət yaradırmı? Və geri dönməyi planlaşdırırsızmı?

– Məsuliyyət həmişə var, ancaq o söz məsuliyyəti daha da artırır. Valideynlərimiz məni, bacılarmı vətəni və milləti sevən insanlar kimi böyüdüblər. Təbii ki, qayıdıb həm ailəmə yaxın olmaq, həm də vətən və millətin inkişafı üçün əlimdən gələni etmək istəyirəm. Ancaq qayıtmaq üçün şərtlərin uyğun olması lazımdır.

"HAMINIZI ÖPMƏK İSTƏRDİK, AMMA İMKAN YOXDUR"

– Hasil müəllim, şərab deyəndə nəzərlər köhnə qitənin (Avropa qitəsi) sakinlərinə, xüsusilə də fransızlara yönəlir. Bu nə ilə bağlıdır?

– Fransa Avropanın qədim və ən məşhur şərab istehsal edən ölkəsidir. Fransada şərab istehsalı bizim eradan əvvəl VI əsrə aid edilir. Hazırda Fransa dünyada ən çox şərab istehsal edən ölkədir. Onun əsas rəqibləri İtaliya (istehsal olunan şərabın miqdarına görə), İspaniya və Çindir (üzümlük altında olan sahənin böyüklüyünə görə). Fransa ən qədim apellyasiya sistemi olan ölkələrdəndir, burada şərabçılığa və istehsala aid ciddi qanunlar hökm sürür. Bir çox Avropa sistemləri onlar üzərində qurulub. Avropa Birliyi (AB) ölkələri fransız sistemindən istifadə edir.

– Fransanın məşhurluğunu nədə görürsünüz? Ondan öyrənəcəyimiz nələr var?

– Fransa bütün dünyada məşhur olan müxtəlif keyfiyyətli şərablar istehsal edir. Bu, Fransanın dəyərli üzüm sortlarının vətəni olmasından qaynaqlanır. Kaberne Sovinyon, Şardone, Merlo, Sovinyon Blank və Sira hazırda bütün dünyada becərilir. Bundan əlavə "terruar", "apellasiyon" və digər şərabçılıq anlayışları Fransada yaranaraq bütün dünyaya yayılıb. Fransalı mütəxəssislər xaricdə çalışır, xaricdən isə Fransaya şərabçılığı öyrənmək üçün gəlirlər. Beynəlxalq Üzümçülük və Şərabçılıq Təşkilatının mənzil qərargahı və dünyanın ən böyük kənd təsərrüffatı institutu –

Aqronomluq Tədqiqatlar Milli Institutu Parisdə yerləşir. 1984-cü ildə Fransanın paytaxtında şərab müzeyi açılıb, burada fransız şərabçılığının tarixi və texnologiyası ilə tanış olmaq olar. Fransa dünya şöhrətli Şampan, Şaranta, Bordo, Burqund və Sotern şərablarının və həmçinin konyakın vətənidir. Fransa şərabçilığı bütün klassikası və müasirliyi ilə öyrənilməyə layiq olan əsl örnəkdir.

– Qlobal iqtisadi böhran Fransa şərabçılığına təsir edirmi?

– Fransa ənənəvi olaraq öz şərablarının ən iri istehlakçısıdır. Lakin son 40 ildə istehlak səviyyəsi azalmaqdadır. 1990-cı illərdən bəri bu azalma adambaşına 20% təşkil edib. Təkcə bir faktı qeyd edim ki, Fransada bu göstərici yalnız bir ildə 47 litrdən (2007) 43 litrə (2008) düşmüşdü. Bu səbəbdən fransız şərabçıları daha çox xarici bazarlara ümid bəsləyirlər. Digər tərəfdən həmin səviyyə, potensial istehlakçılar olan İtaliya, İspaniya və Portuqaliyada da enib.

İndi Fransa şərabçılığı eniş dövrünü yaşayır. Bu ilk növbədə digər Avropa dövlətləri tərəfindən artan rəqabət və "Yeni Dünya" ölkələrinin inkişaf edən şərabçılığı ilə əlaqədardır. Digər tərəfdən qlobal iqlim dəyişkənliyi də təsirini göstərir. Son illərdə Avropa ölkələrində kəskin soyuqlar üzümlüklərə çox ziyan vurur. Bu, artıq adi hala çevrilib. Ekspertlərin proqnozuna görə yaxın 50 ildə belə iqlim dəyişkənliyi dünyada üzümçülük və şərabçılıq mərkəzlərinin dəyişməsi ilə nəticələnəcək. Yəni Fransa bu sahədəki aparıcı mövqeyini itirə bilər.

– Bildiyim qədər Sizin fransızlarla yaxşı əlaqələriniz formalaşıb.

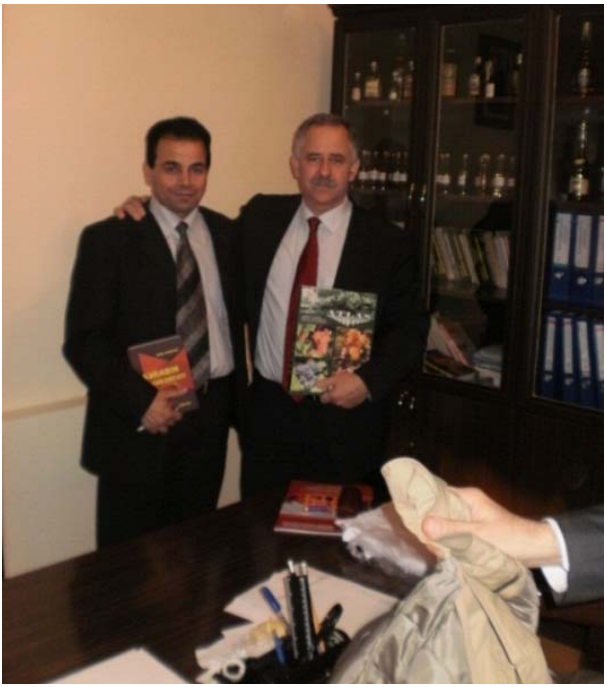
– Bizim əməkdaşlığımız 2011-ci ildən başlanıb. Fransadan gələn nüfuzlu nümayəndə heyəti ölkə rəhbərliyi səviyyəsində qəbul olunduqdan sonra Gəncəyə gəldi. Nümayəndə heyətinə İon bölgəsinin rəhbəri senator Andre Vilye rəhbərlik edirdi.

Fransa elm və işgüzar dairələrinin nümayəndələri ilə kafedranın şərab nümunələrinin dequstasiyası (2011)

Onlar kafedrada oldular, birgə elmi-praktik konfrans və kafedranın şərab məhsullarının dequstasiyası keşirildi.

Fransa nümayəndə heyəti ilə birlikdə keçirilən elmi-praktik konfrans (2011)

Kafedrada tədqiqatçıların hazırladıqları şərab nümunələrini yüksək qiymətləndirən fransızlar bizi Oser şəhərində keçiriləcək şərab festivalına dəvət etdilər. Beləliklə bizim əməkdaşlığımız başlandı.



Cənab Andre Vilyeyə kitab təqdim olunarkən (2011)

– Fransaya səfəriniz alındımı və təəssüratlarınız necə oldu?

– Fransaya səfərimiz 2012-ci ilin mayında baş tutdu. Gəncə şəhər icra hakimiyyəti başçısının rəhbərlik etdiyi böyük nümayəndə heyətinə mən də daxil edilmişdim. Burada Milli Məclisin deputatları, AzPROMO (Azərbaycan İxracın və İnvestisiyaların Təşviqi Fondu-red) rəhbərliyi, Iqtisadi Inkişaf Nazirliyinin, Azərbaycan Futbol Federasiyasının nümayəndəsi, əsas şərabçılıq müəssisələrinin rəhbər şəxsləri, musiqiçilər və s. daxil idi. Göründüyü kimi şərabçılığın tədris və elmini təmsil edən nümayəndə kimi mən iştirak edir-

dim. Nümayəndə heyətinin tərkibindən göründüyü kimi səfər qarşıya kompleks məqsədlər qoymuşdu.

Oser şəhərində müqavilələrin imzalanması (2012)

Həm orada keçirilən şərabçılıq festivalında iştirak etmək, həm şəhərlərin qardaşlaşması və futbol federasiyaları arasında müqavilələr bağlanması, həm də digər iqtisadi məsələlər nəzərdə tutulurdu. Qısa müddətli bir səfər üçün olduqca gərgin proqram idi. Bizi Parisdə, başda o vaxtkı səfirimiz Elçin Əmrəliyev olmaqla Azərbaycan səfirliyinin nümayəndələri müşayət edirdi. Səfirliyin iqtisadi məsələlərinə baxan səfirin köməkçisi Elmar Məmmədov isə bütün işlərimiz üçün məsul idi. Cəmi iki-üç gün müddətinə yuxarıda sadaladığım işlər əsasən yerinə yetirildi. Əvvəlcə "Oser baharı" adlandırılan şərab festivalında iştirak etdik.

– Onların şərab festivalında diqqətinizi cəlb edən nə oldu?

– Əvvəla bu, onlar üçün içdən gələn və ənənəyə,

rituala çevrilmiş bir hadisədir. Kimsə onları bunun üçün dəvət etmir və ya məcbur etmir. Yenə deyirəm ürəkdən gələn, məişətlərində kök salan məhsul bayramıdır. Burada yalnız şərablar deyil, şərabla əlaqədar olan ən yaxşı qəlyanaltılar, qablar, aksessuarlar və s. nümayiş etdirilir. Belə festivala həm də ticari bağların qurulması və müqavilələr bağlanması yeri kimi baxılır. Cavan və ya yaşlı olmasından, vəzifəsindən, həmçinin mövqeyindən asılı olmayaraq bütün fransızları bir-biri ilə qaynayıb qarışan gördüm. Çox zəhmətkeşdirlər. Mən səhər tezdən duran adamam. Amma nə qədər tez dursam da onları ayaqüstə iş başında gördüm. Yaxşı işlədikləri kimi, layiqincə də istirahət etməyi bacarırlar. Səhər açılandan buraya insanların axını başlayır. Hamının boynunda qaytandan asılmış qədəh olur. Ardıcıllıqla istehsalçıların məhsullarından ibarət köşklərə yanaşırlar. Hər bir nümunəyə baxmağa, dadmağa çalışırlar. Dərhal həmin şəraba dair fikirlərini bildirir, səciyyəsini verirlər. Sonra digərinə keçir və bu minvalla proses davam edir. Bu işə sadəcə içmək, yemək və eyş-işrət mənbəyi kimi deyil, sənət kimi baxırlar. Ondan həzz almaqla yanaşı, hansı istehsalçının bu məhsul ilində nəyə qadir olduğunu aşkar edirlər. Bu isə sözsüz ki, onların gələcək istehlak istqamətinin formalaşmasında əsaslı rol oynayır. Sonra ilin ən yaxşı məhsulu, istehsalçısı və hətta istehlakçısı qiymətləndirilir. Onların qədim ənənəsi olaraq "şavalye" medalı ilə təltif olunma aparılır. Bunu da adi qaydada deyil, düşünülmüş məzəli səhnələrlə yerinə yetirirlər. Çox həzz verən məqamlar idi. Arada simfonik orkestrin festivala qoşulması ona daha bir gözəllik qatdı.

Azərbaycanın Fransadakı səfirliyinin əməkdaşı Elmar Məmmədov təltif olunarkən (2012)

– Hasil müəllim, ölkəmiz orada nə ilə təmsil olundu?

– Biz həm şərab, həm mətbəximiz, həm də musiqimizlə təmsil olunurduq. Azərbaycan şərabları üçün iri köşk ayrılmışdı. Hər müəssisəyə məhsulunu təqdim etmək üçün masalar nəzərdə tutulmuşdu. Yaxınlığımızda isə mətbəximizi təmsil edən və Bakıdan gəlmiş aşpazlar yerləşmişdi. Milli mətbəximizin nümunələri olan yarpaq dolması, fərqli plovlar, motal pendiri fransızlara əsl ləzzət yaşatdı. Bunu trionun ifasında canlı şəkildə dinlənilən klassik musiqimiz yüksək mənəvi həzzə çevirməyi bacardı.

Və daha maraqlısı şərablarımızla əlaqədar baş verdi. Orada zavodlarımızın istehsalı olan onlarla çeşiddə şərablar düzülmüşdü. Köşkə yaxınlaşan sadə fransızın

ilk sualı belə olurdu. Hansı üzüm sortundan hazırlanıb? – Kaberne-Sovinyondan. Bəs o biri – Merlo sortundan, digəri - Şardonedən. Üzlərinin ifadəsindən razı qalmadıqları bəlli olur. Hamı bir-birinə baxır.

Oser şərab festivalında milli musiqi və mətbəximizin nümayəndələri ilə (2012)

Axı bunlar hamısı Fransa mənşəli sortlardan hazırlanan şərablardır. Niyə bunlar mütəəssir olmaq əvəzinə, qeyri-müəyyən vəziyyətdə susurlar. Tərcüməçi dözməyib müdaxilə edir. Cənablar Sizi nə maraqlandırır? Cavab düşündürücüdür. Bunlar bizim üzüm sortlarından hazırlanıb. Bu sortlar sizin yerli şəraitinizdə alındığından yüksək keyfiyyət verməsi az ehtimal olunur. Orijinal, özünüzəməxsus nəyiniz var? Bizimkilər hərəkətə keçdi. Ölkənin müxtəlif yerlərində və fərqli zavodlarda Mədrəsə, Bayanşirə Xandoqnı və digər yerli üzüm sortlarından hazırlanmış çeşid-çeşid şərablar qədəhlərə süzüldü. Dequstasiya olundu və üzlərdən razılıq ifadələri oxundu. Fransız dostumuz Andre Vilye dedi ki: “Bu başqa məsələ, bunlar başqa dad, ətirdir. Fərqli və diqqətəlayiq nümunələrdir”.

– Üzümlüklərdə oldunuzmu, fərqli tərəfləri nədir?

Oser şərab festivalında Azərbaycan guşəsindən bir görüntü (2012)

– Festivalın səhəri günü bizi üzüm və meyvə bağlarına apardılar. Oserdən təqribən 8-10 km-lik məsafə qət etdik. Burada üzümlüklər əsasən yamaclardadır. Alçaq ştamblı olub, dəmyə şəraitində becərilir. Məlum oldu ki, hər tənəkdən 6-8 kq məhsul alınır. Bunu tənəyə verilən yüklə nizamlayırlar. Artıq salxımlar hələ xırdaykən yolunub, atılır. Hektardan 60 sentner məhsul alırlar.

Fransada bir qrup şərab istehsalçıları ilə (2012)

"Az məhsul keyfiyyətli şərab" demək olduğuna əmindirlər. Nəticədə alınan şərab çox yüksək qiymətə satıla bilir. Biz hektardan 120 sentner məhsul alıb, ondan hazırlanan şərabın butulkasını 10-20 manata satırıqsa, fransızlar aldıqları 60 sentner məhsuldan hazırladıqları şərabı 100-500 avroya və bəzən daha baha satırlar. Odur ki, fransız şərab bazarı daha baha bazar sayılmaqdadır. Son vaxtlar Avropada "kəmiyyət əvəzinə keyfiyyət" prinsipi ön plana keçib. Bu, hər addımbaşı özünü göstərir.

– Yalnız şərabın miqdarı baxımından yox, həm də keyfiyyəti ilə bağlı Fransa liderliyinin başa çatdığını hesab etmək olarmı?

– Hər ölkə çox vaxt öz məhsulu ilə tanınır (məsələn, Belçika şokaladı, İsveçrə saatı və s.) və 20-ci əsrin çox hissəsində şərab Fransanın sinonimi olub. Lakin hər şey 1976-cı ilin yazında dəyişdi. Fransa və Amerika şərabçıları həmin vaxt hansı ölkənin şərablarının daha yaxşı olması ilə bağlı mübahisə edirlər. İçkilər işin gedişində "Paris məhkəməsi" adlandırılan nüfuzlu şərab tənqidçiləri qrupu tərəfindən (Misalçün, Fransanın aparıcı şərab jurnalının redaktoru kimi) qiymətləndirilir. Belə hesab olunurdu ki, amerkalılar uduzmağa məhkumdurlar. Lakin qiymətlər məlum olanda hamı şoka düşür. Çünki, ağ Kaliforniya şərabları dörd mümkün birinci yerdən üçünü tutur. Qırmızı şərablar qiymətləndirildikdən sonra (daha yüksək müsabiqə) münsiflər tərəfindən "Kaberne" Kaliforniya şərabının dünyanın ən yaxşı qırmızı şərabı olduğu etiraf edilir və bu, Fransa şərabçılığının dünyadakı nüfuzuna müəyyən zərbə vurur. Lakin bununla belə Fransa şərabçılığı hələ də mövqelərini qoruyub saxlayır.

Diqqəti çəkən başqa bir məqam bəzən üzümlüklərin yaxınlığında qızılgüllərin əkilməsidir. Qızılgül üzümlüyün xəstəliklərini müəyyən edən indiqator rolu oynayır. Yəni üzümdən əvvəl qızılgülün yoluxması mütəxəssislər üçün həyəcan siqnalıdır.

Fransada qızılgüllü üzümlüklər

– Fransada xırda fermerçiliyə dəstək necədir?

– Bu Fransada da ön plandadır. Şəhər mərkəzlərindən kənarlara getdikcə bunu daha çox hiss etmək olur. Baxırsan ki, xudmani evin qarşısında satılmaq üçün şərablarını qoyublar. Evə keçirsən, zirzəmili, bir neçə otaqdan ibarət təsərrüfatla qarşılaşırsan. Zirzəmi şəxsi evlərə xas olmayan genişliyə malikdir. Burada müxtəlif böyüklükdə palıd qablarda şərablar saxlanır. Hər birinin daxilindəki şəraba dair məlumatlar yaxınlığında qoyulmuş lövhədə əks olunur. Məlumatlarla tanış olandan sonra istədiyiniz şərabdan içə və xoşunuza gəlsə sifariş edə bilərsiniz. Buradakı dequstasiya ayaqüstü

olmaqla yüngül qəlyanaltılarla aparılır. Əgər gecələmək istəsəniz, yemək də daxil olmaqla ev şəraitində mehmanxana xidmətindən yararlana bilərsiniz. Dövlət ev şərabçılığının inkişafını dəstəkləyir və onun inkişafına çalışır. Bu urbanizasiya proseslərini tənzimləməklə, yerlərdə əhalinin məşğulluğuna zəmin yaradır.

– Fransızları qurman adlandırırlar...

– Bunda bir həqiqət var. Yeməyə diqqətlidirlər, onu düzgün seçməyə və ardıcıllığını gözləməyə əhəmiyyət verirlər. Hipokrata, bəzən də orta əsrlərdə yaşamış Paraselsə aid olan bir kəlamı gündəlik fəaliyyətlərində əsas kimi qəbul ediblər: "Qida dərmandır, qida zəhərdir. Bunları müəyyən edən miqdardır".Yaxşı işləyirlər, yaxşı da qidalanırlar. Yemək zamanı bizə bir neçə sual verdilər:

– Nə əti yeyəcəksiniz? Əti hansı vəziyyətdə xoşlayırsınız, çiy, yarımbişmiş, yoxsa tam bişmiş? Yeməyi hansi şərabla yeyəcəksiniz?

Müşahidə elədiyim özəlliklərindən biri yeməkdə tələsməmələri, ilk həzmi ağızda aparmaqları oldu. Yeməyi şərabdan aldıqları qurtumla uzun müddət çeynəyirlər. Masaya yüksək əhvalla oturur və yeməyi də elə bitirirlər. Xoşagələn, məzəli söhbətlər edir və hətta birlikdə xorla mahnı oxuyur və oynayırlar. Yaxşı sağlıqlar deyirlər.

– Sizdən də sağlıq deyənlər oldumu?

– Bəli, nümayəndə heyətimizin rəhbəri iki xalqın dostluğundan danışdı. Sonra hamısının təhriki ilə mən danışmalı oldum. Dedim ki, vaxtilə XII əsrdə yaşamış böyük Azərbaycan şairi Nizami Gəncəvi şərab və onun hazırlanma texnologiyası haqqında yazırdı:

Bir inciylə qulağa çatar səsi mücrünün,
Dolu olsa inciylə batar səsi mücrünün.
Coşar, səsi kəsilməz şərabı az kuzənin,
Ağzınacan dolarsa səsi çıxmaz kuzənin.

Burada şair natural şərabların ağzı yarımçıq qablarda saxlanması zamanı, baş verən proseslərə işarə edərək, şərabların başının doldurulmasının vacibliyini göstərir. Avropada yalnız XIX əsrdə Lui Paster mikrob nəzəriyyəsini kəşf etdikdən sonra ağzıyarımçıq qablarda, mikrobioloji proseslər nəticəsində şərabların xarab olaraq sıradan çıxarıldığı məlum oldu. Açığını deyim ki, bu, bəzilərinin xoşuna gəlməsə də, çoxluğun razılığı ilə qarşılandı.

Ortada Fransanın İon bölgəsi üzrə senatoru cənab Andre Vilye (2012)

– Səhv etmirəmsə, Konyak şəhərində də olmusunuz.

– Nümayəndə heyətinin işi, qeyd etdiyim kimi iki günə başa çatdı. Gəldiyimizin üçüncü günü geri qayıtmalı idik. Lakin Azərbaycanın Fransadakı səfirliyinin təşəbbüsü və Konyak şəhərinin rəhbərliyi ilə apardığı danışıqlar nəticəsində nümayəndə heyətindən 3 nəfər oraya səfər üçün seçilməli oldu. Bunlardan biri də mən idim. Olduğumuz yerdən Konyak şəhərinə qədər olan yol təqribən 600 km-yə yaxın idi. "Sürücümüz" Fransanı yaxşı tanıyan, dili və yerli adətləri gözəl bilən səfirliyin əməkdaşı Elmar Məmmədov idi. Onun yollara yaxşı bələd olması və hətta yüksək sürətlə getməyə imkan verən ödənişli avtomobil yolunu seçməsi nəticəsində, biz axşama yaxın Konyak (Cognac) şəhərinə çatdıq. Gecəni oteldə yerləşdik və səhər tezdən Konyak şəhər meriyasında olduq. Əvvəlcədən məlumatlı olduqlarından bizi dərhal qəbul etdilər, ilkin söhbətdən sonra Konyak şəhərinin meri cənab Michel Gourinchas ilə görüşdük. Apardığımız suvenirləri, xüsusilə də üzərində Nizami Gəncəvinin şəkli olan xalçanı təqdim etdik.

Konyak şəhərinin meri Michel Gourinchasa xalça təqdim olunarkən (2012)

Orada Azərbaycanın təmsilçiləri kimi bir sıra müqavilələr bağladıq. Meri məsləhət bildiyi şəxslərlə birgə oktyabr ayında keçiriləcək II Gəncə Beynəlxalq Şərab Festivalına dəvət etdik. Mer Konyak şəhəri və bölgə haqqında məlumat verdi. Dedi ki, istehsal olunan konyakın 98%-i ixrac olunur. Ölkədə yalnız konyakın 2%-i istehlak olunur. Çünki burada natural şərablar daha populyardır və əsas içilən içkidir.

– Konyaka səfəriniz daha nə ilə yadda qaldı?

– Görüşdən sonra meriyada bizim üçün qəbul təşkil etdilər. Ayaqüstü tədbir-söhbət zamanı ən yaxşı içkilər, o cümlədən şampan nümunələri verildi. Burada da söhbət Azərbaycan-Fransa dostluğuna, Azərbaycanın haqq işinin müdafiəsinə və iqtisadi məsələlərlə əlaqədar davam etdi. Konyak şəhərinin rəhbərliyi mövcud olan beynəlxalq tələblərdən çıxış edərək bizimlə gələcəkdə bir müqavilənin bağlanmasını vacib sayırdılar.

Konyak meriyasında müzakirələr (2012)

Onlar qeyd edirdilər ki, konyak Fransaya məxsus içkidir, siz özünüzdə bu adda istehsal etdiyiniz içkinin ya adını, ya da texnologiyasını dəyişməlisiniz. Biz onlarla razılaşdıq və onun gələcəkdə brendi adlandırılması ilə bağlı müvafiq qurumlara təkliflərimizi bildirə-

cəyimizi qeyd etdik. Belə olan halda bizim münasibətlərimiz daha irəli gedə bilər. Sözarası bədxah qonşularımızın ünvanına söyləndilər və onların bu şərtlərlə razılaşmadıqlarını bildirdilər. Söhbətdə diplomat kimi Elmar Məmmədovun fəaliyyətini, məsələyə dərindən bələd olmasını və çatdıra bilmə qabiliyyətini xüsusi qeyd etmək istərdim. Sonra cənab Michel Gourinchasın tövsiyəsi ilə Konyakın tarixi şirkətlərindən olan "Hennesi"nin konyak evinə getdik. Fransada istehsal olunan konyakın 70%-ni verən 4 şirkət daha məşhurdur. Bunlar Hennesi, Martel, Remi Marten, Kurvuazyedir.

Məlumat üçün qeyd edim ki, olduğumuz "Hennesi" konyak evinin əsası 1765-ci ildə irlandiyalı emiqrant Riçard Hennesi tərəfindən qoyulub. Bu şirkətə etiketdə yetişdirilmə dərəcəsini ulduzlar şəklində əks etdirmə, X.O. konyak markasının alınma texnologiyası və digər işləmələr məxsusdur.

Avtomobildə Martel konyakının daşınmasını əks etdirən klassik maket (2012)

Hazırda şirkət LVMN ("Lui-Vyeton-Mos-Hennesi") konserinə keçsə də həmin strukturda öz müstəqilliyini saxlayıb. Şirkətə ailənin səkkizinci nəslindən olan varisi Jil Hennesi başçılıq edir.

Şirkət tərəfindən qəbul edilən konyak spirti Fransanın dörd rayonunda becərilən üzümdən emal olunur. Hennesi konyakı istehsal etmək üçün yalnız Yunion Blan üzüm sortundan istifadə edilir. Məhsul üzərində firmanın gerbi əks olunması ilə onu tanımaq olur. Şirkətin daha məşhur konyakları "Hennesi V.S" ("Vera Spesial"), "Hennesi V.S.O.P." ("Veru Superior Old Pale"), "Hennesi X.O." ("Extra Old"), "Hennesi Paradis"-dir.

– Konyak istehsalı proseslərini görə bildinizmi?

– Xeyr, bizi şirkətin muzeyi kimi formalaşdırılmış və Konyak evi adlanan hissəsinə apardılar. İstehsalla maraqlansaq da müxtəlif yollarla söhbətdən yayınmağa çalışdılar. Konyak evində diqqətimizi cəlb edən əsas məsələ hündür və geniş bir zalda içərisinə palıd çəlləklər düzülmüş yelkənli gəmilər qoyulması idi. Elə bir fon yaradılmışdı ki, sanki avar çəkənlərin fəaliyyəti ilə gəmi suda hərəkət edir. Bu, konyak içkisinin 300 il bundan əvvəl istehsalına işarədir. Məlumdur ki, Fransa Şarant çayı vasitəsi ilə İngiltərə və Skandinaviya ölkələri ilə ticarət edirdi. Gəmilərdə şərab çox yer tutmasın deyə, onu bir neçə dəfə qaynadır və sonra çəlləklərə doldururdular. Nəticədə şərabın 10-14 h% spirtliyi bir neçə dəfə yüksəlirdi. 1701-ci ildə Fransa ilə İngiltərə arasında başlanan müharibə 13 il davam edir və həmin içkilər də o müddətdə satılmamış qalır. Müəyyən olunur ki, uzun müddətli saxlanma dövründə bu içki möcüzəli dad, iy və rəng almış olur. Beləliklə də dünya konyak adlı yeni bir içki qazanmış olur.

– Ordakı konyaklardan daddınızmı?

– Konyak evində konyak spirtini saxlayıb yetişdirmək üçün nümunəvi saxlayıcılar vardı. Həmin bölmənin rəhbəri burada uzun illər çalışan qadın ən yaxşı çəlləklərdən açaraq bizə ayaqüstü dequstasiya verdi. Dequstasiya və söhbət başa çatdıqda bizdən nə kimi sözümüz olduğunu soruşdular. Elmar Məmmədov dərhal mənim üzümə baxdı. Mən Napaleon Bonapartla bağlı baş vermiş bir hadisəni danışdım. Belə nəql edirlər ki, Napaleonu hakimiyyətdən kənarlaşdırdıqdan sonra sürgünə yola salırlarmış. Buraya onun çoxlu tərəfdarları, o cümlədən sadə xalqın nümayəndələri toplaşıbmış. Hamının üzündə kədər və göz yaşları vardı. Hamı at belində oturmuş Napaleonla görüşməyə can atırdı. Bunu görən Napaleon: "Hamınızı öpmək imkanım xaricindədir. Ona görə hamınızın əvəzinə Fransa bayrağını öpürəm" – deyərək atdan enir və Fransa bayrağı qarşısında diz çökərək onu öpür. Mən sözümü bitirərək dərhal bizə məlumat verən nurani qadının üzündən öpür və onlara işarə edirəm ki, hamınızı öpmək istərdik amma, buna imkan yoxdur. Danışığım və jestim alqışlar və qəhqəhələr doğurdu. Belə yüksək əhvalla buranın mehriban personalı ilə ayrıldıq.

DOSTLAR

Hasil müəllimin tələbə yoldaşları və eyni zamanda dostları biologiya üzrə fəlsəfə doktoru Asif Mehrəliyev, Akif Əzimov, Xosrov Natil ilə Bakıda kafelərdən birində görüşürük. Köhnə tanışlar kimi

söhbətimiz çox rahat alınır. Öncə müxtəlif mövzulardan danışır, fikirlərimizi bölüşürük. Sonra sovet dönəmində üzümün emalı, satılması, xammalın başqa respubliklara göndərilməsi, şərab istehsalı mövzusundan tədricən Hasil müəllimin üzərinə gəlirik.

– Hasil müəllimin rejiminə heyrət edirəm. Axşam 10-da yatıb səhər 6-da oyanır, idman edir və çox işləyir. Çalışıram ki, nə sualım olsa saat 10-dək verim. Onun həyat tərzinə qibtə edirəm.

Asif Mehrəliyev:

– Hasil tələbə vaxtı da işgüzar, nizam-intizamlı, əməksevər, zəhmətkeş, hər şeydə birinciliyə meyilli idi. Yaxşı mənada bir eqosu vardı.

Tələbə yoldaşlarından bir qrupu (1980)

Akif Əzimov:

– Özü də Hasildə pafos yox idi. Heç vaxt vurğulamazdı ki, mən liderəm. Adam var ki, kreslo üçün ya-

randığını iddia edir. Kresloya layiq olmaq üçün çalışmalısan, əmək verməlisən və bunu haqq etməlisən. Hasil bu mənada zəhmətkeş adamdır. Bayaq dediniz ki, 6-da oyanır. O tələbə vaxtı da eləydi. Biz oyanan-da görürdük ki, Hasil artıq qaçıb, idmanını edib və yuyunub. Biz hamımız oxuyan olmuşuq.

Xosrov Natil:

– Asif də institutu fərqlənmə diplomu ilə bitirib.

Akif Əzimov:

– Hə, biz hamımız oxuyan olmuşuq. Amma mən oxumağı Hasildən öyrənmişəm.

– Nə mənada?

Akif Əzimov:

– Hamımız instituta təzə girmişdik. Bizi əvvəlcə üzüm, sonra pambıq yığmağa apardılar. Nə vaxt baxırdım Hasil kitab oxuyur. Fikirləşirdim ki, bu, nə oxuyur görən? Dərslər də hələ başlamayıb. Baxdım ki, bədii ədəbiyyat oxuyur. Dedim, oxuyursa, demək lazımdır. Başladım, mən də bədii ədəbiyyat oxumağa.

Xosrov Natil:

– Hamıdan çox o, pambıq, üzüm yığırdı.

Akif Əzimov:

– Bunu yaxşı yadıma saldın. Oğlanlar arasında ondan çox pambıq yığan yox idi.

Xosrov Natil:

– Qızlar heç yığa bilmirdi.

Akif Əzimov:

– Onun barəsində şişirdilmiş heç bir söz yoxdu. Ehtiyacı da yoxdu, kimsə ona tərif desin. Özü də xoşlamır bunu.

Asif Mehrəliyev:

– Bunu qeyq edim ki, biliyinə, savadına baxmaya-

raq, o, heç vaxt “mən hamıdan yaxşı bilirəm” sözlərini dilinə gətirmirdi. “Mən” deyə bir sözü yox idi.

Xosrov Natil:

– Bizi tələbə vaxtı ekspedisiyaya çox aparırdılar. Göygöldə, Maralgöldə və s. olurduq. Bir dəfə Mingəçevirə getmişdik, yay idi. Bizdə, yəni doğulduğum Zəngilan rayonunda dağ çayları olduğundan uşaqlıqdan yaxşı üzə bilirdim. Amma mən Mingəçevirdə sahildən cəmi 50 metr aralana bildim. Sonra biz gölün ortasına qayıqla getdik. Hasil o qədər gözəl üzürdü ki... Gözdən itənə qədər üzdü. Uzaqdan əl edəndə gördük onu, sonra yenə gözdən itirdik. Qayıqla da getdik çata bilmədik.

Tələbə dostlardan bir qrupu ilə 35 il sonra

Bir dəfə də Şəmkirdə hərbi toplantı keçərkən, poliqonda kimin qarşıdakı dağa dırmaşa bilməsi ilə mərc gəldik. Fikirləşdim ki, dağ adamıyam, problemim olmaz.

Asif müəllimin yadına nəsə düşür, söhbət yarımçıq qalır:

Şəmkirdə hərbi toplantıda (1981)

– Biz tələbəlikdən sonra dolmuşuq, kökəlmişik.

Akif Əzimov:

– Hasil isə tələbəlikdən sonra nazilib. O vaxt top kimiydi. Aktiv tələbə olub. Bu da onun həyat tərzinin nizamından xəbər verir.

Asif Mehrəliyev:

– Biz o vaxt 50 manat təqaüd alırdıq, o isə Lenin təqaüdçüsü olduğu üçün 100 manat alırdı.

– Xərcləyirdi sizə?

Asif Mehrəliyev:

– Əliaçıq adamdır. Bayaq dediyim kimi uğur qazansa da mənəm mənəmliyi yox idi.

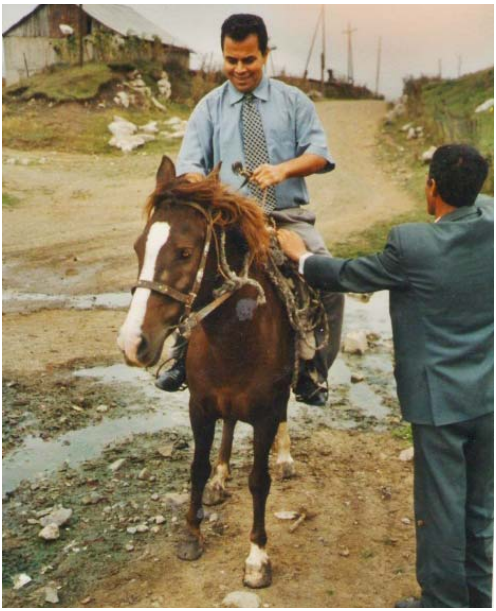
Xosrov Natil:

– Hə, orda qalmışdım axı. Dedim çıxacam o dağın təpəsinə. Amma sonra fərq etdim ki, qorxulu yerdir, vəhşi heyvanlar ola bilər. Bıçaq götürdüm özümlə. Dedim ki, dağa çıxıb oradan sizə əl edəcəm. Dağın başına

çatmağa 10-15 metr qalmış gördüm Hasil böyrümdə. Bircə o gəlmişdi. Hasilin yaxşı at çapmağı da var.

Akif Əzimov:

– Sağlam, tökmə bədən, qüvvətli adam idi. Bir şey yadıma düşdü. İnstitutda oxuyanda qərara gəlmişdik ki, kim rus dilində söz işlətsə, bir manat cərimə verməliydi. İndi fikirləşirəm ki, biz dilimizin təmizliyi uğrunda da çalışımışıq. O vaxt Xəlil Rzanın da təsiri çox idi. Bir dəfə kimsə zəng eidb ona "pardon" demişdi, acılamışdı ki, əcnəbi sözdür, bizim söz deyil. Təzə ədəbiyyat çıxanda birinci Hasil oxuyurdu. O vaxt "Azərbaycan" jurnalları çıxırdı, çalışırdıq onu alıb tez oradakı təzə əsərləri oxuyaq. Və əsər kitab kimi çıxanda deyək ki, o əsəri artıq jurnaldan oxumuşuq.



Uca dağ başında hərəkət etmək üçün atın əvəzi yoxdur (Xoşbulaq, 2000)

Asif Mehrəliyev:

– Salam Qədirzadənin, Qulu Xəlilovun əsərlərini oxuyurduq.

Xosrov Natil:

– "Beşmərtəbəli binanın altıncı mərtəbəsi" bizim vaxtımızda çıxmışdı.

Akif Əzimov:

– Görün bir dəfə nə oldu? Fransada prezident seçkiləridir. Seçkilər uzun çəkdi. Radioda axşam xəbərlərində heç nə demədilər. Dedik ki, görəsən, kimin prezident seçilməsini uşaqlardan birinci kim biləcək. Mən yatmadım, səhər 6-da elan elədilər ki, Valeri Jiskar d'Esten seçilib. Səhər açıldı, Hasil hamıdan qabaq dedi ki, Valeri Jiskar d'Esten seçilib. Belə qəribə adamdır.

Asif Mehrəliyev:

– Universal, hərtərəfli biliyə malik, hazırlıqlı adamdır.

– Qardaşı deyir ki, məktəbdə oxuyanda bəzən müəllimlərə nəyisə səhv dediyinə görə irad tuturmuş. İnstitutda müəllimlərə irad tutduğu olurdu?

Xosrov Natil:

– Ötkəmliyi vardı.

Asif Mehrəliyev:

– Olub.

Xosrov Natil:

– Üçüncü kursda bir fənn keçirdilər: MTPİ

Akif Əzimov:

– Maşın traktor parkının istismarı...

Xosrov Natil:

– Hə, bu fənni keçən müəllimə bir dəfə irad tutdu. Amma yadıma gəlmir konkret nə irad idi. Qeyri-profil fənn olduğundan ona o qədər əhəmiyyət vermirdik.

Asif Mehrəliyev:

– Hasil dövrü üçün ziyalıya lazım olan bütün titulları qazanıb. O, təsadüfən gəlib ora çıxmayıb. Biz uzun müddət görüşmədik onunla, hardasa 20 il. 20 ildən sonra yenə təmasımız yarandı. Onu görəndə məndə belə təəssürat yarandı ki, Hasil tipik elm adamıdır. Avtoreferatımı aparmışdım ona. Insititutda yeganə istinad yerim o idi. Bir neçə dənə rəy almalıydım. Avtoreferatı açdı, elə birinci cümlədə səhv tutdu ki, arxitektura və memarlıq eyni şeydi. Mən akademiya sistemində işləyirəm, dərs demirəm. Hasil isə elmlə tədrisi uzlaşdırıb, sırf ziyalıdır. Onun oturuşu, duruşu əsl ziyalı kimidir.

Akif Əzimov:

– Təmkinlə, elmi dildə fikrini çatdırır.

Asif Mehrəliyev:

– Səsini qalıdırmır danışanda.

Xosrov Natil:

– Hasillə eyni qrupda olmuşuq. Üçüncü kursdan dost demişik bir-birimizə. Sonra bir az aralı düşdük. Yəni o simpoziumlara, konfranslara gedirdi. Biz çayxanaya gedirdik. Bizlə olmağa vaxtı yox idi. Sonradan yenə yaxınlaşdıq.

Asif Mehrəliyev:

– Laboratoriyada çox işləyirdi... O vaxt üzümün emalı üzrə ixtisas kafedrasında tədris baxımından zəiflik vardı. Dərslik də yox idi, iş bir qədər zəif qurulmuşdu. Şərabçılıq laboratoriyası var idi. Otaq bir az darısqal, avadanlıq köhnə olsa da iş aparılırdı. Amma tam mükəmməl sayılmazdı. O boşluğu Hasil doldurdu.

Akif Əzimov:

– O kafedra bir az geri idi...

Asif Mehrəliyev:

– Bəli, geri idi. Ordan Hasil kimi güclü mütəxəssisin çıxması elə-belə məsələ deyildi. Biliklərinin çoxunu o kafedradan almadı. Biliklərinin çoxunu kənardan aldı, öz üzərində işlədi.

Xosrov Natil:

– Dördüncü kursda Krımda praktikada oldular. Oradan qayıdanda Xeres mayaları gətirirmiş sınaq şüşələrində və bankada. Tökülməsin deyə, qucağında gətirib təyyarədə. O maya bizdə yox idi. Həmin mayadan burada yeni tip şərab hazırlandı. Diplom işi onunla bağlı idi. Kafedranın zirzəmisində İsa Nurməmədovun rəhbərliyi ilə həmin şərabı hazırladı, öyrəndi və diplom işi kimi ortaya çıxardı. Diplom işi müdafiədə çox bəyənildi və əla qiymətləndirildi.

Şair Xosrov Natillə (2015)

Asif Mehrəliyev:

– Onun dost kimi keyfiyyətini, fədakarlığını deyim. Mənim bir oğlum var. Bir az ipə-sapa yatmayan, nadinc... Gəncədə Aqrar universitetə girdi. Düşdü Hasil müəllimin əlinə - rəhbərlik etdiyi fakültəyə. O qurtaranda Hasil müəllim dedi ki, mən indən belə dekanlıq edə bilərəm. Valeh oluram ona... Bilmirəm, haqqında hansı cümləni işlədim ki, ona təşəkkür olsun. O cür narahat uşağı necə yola gətirdi, heç mənə hiss elətdirmədi. İpə-sapa yatmayan uşağa, o, elə təmkinli, yüksək səviyyədə münasibət göstərdi ki... Onun polad xarakteri var. İkinci kursdan sonra oğlum mənə dedi ki, ata, Hasil müəllim mənə o qədər hörmətlə yanaşır ki, mən nə dərsdən qala bilirəm, nə dalaşa bilirəm, nə oxumaya bilirəm. Nəticədə oğlumda ixtisasına sevgi yarandı və sonra hətta magistr dərəcəsi də aldı. O cür usağı tərbyə edərək cilaladı və elmə həvəs yarada bildi. Pedaqoqluq budur.

Akif Əzimov:

– Şərabçılıq sahəsində ondan əvvəl belə mütəxəssis olmayıb... Hasil, ümumiyyətlə səhvini görən adamı bağışlaya bilir.

Bu dəmdə tetefonla bizə Cəlilabad rayonundan olan tələbə yoldaşlarından biri Əziz Hüseynov qoşulur.

– Hasil müəllimdən çox şey demək olar. Tələbə yoldaşı, dost olmuşuq. Mən də uzun müddət şərab istehsalatında işləmişəm. Onun bilgilərindən istifadə etmişəm. İstehsalatda olan mütəxəssislərə həmişə təmənnasız kömək edib. İmtahan verəndə, fikirləşmədən cavab verirdi. Tarix müəllimimiz çətin adam idi, ondan qiymət almaq müşkül idi. Hasil imtahandan beş aldı. Müəllim dedi ki, çox sağ ol ki, kiməsə boyun əyib qiymət almırsan. Kişi kimi qiymət aldın. O səh-

nənin şahidi oldum.

1994-cü ildə Cəlilabad rayonu Ruhulla Axundov adına sovxoz texnikumda müəllim idim, həm də şərab zavodlarının birində yarımştat işləyirdim. Həmin il məni 3 aylıq Moskva şəhərinə təkmilləşdirmə kursuna göndərdilər. Kurs Moskva Yeyinti Sənayesinin Texnologiyası İnstitutunda oldu. Kurs keçdiyim müddətdə bizə dərs keçən müəllimlərdən biri dünyada tanınmış şərabçı alim Kişkovski oldu. Ilk təqdimat mərasimində tələbələr ad, soyad və ata adlarını deyirdilər. Növbə mənə çatanda dedim ki, Aziz Allahverdiyeviç. Bu vaxt ruslar gülüşdülər. Kişkovski isə onlara dedi ki, Allahverdiyeviç Azərbaycanın maliyyə naziridi. Kursu başa vurana qədər bütün tələbələr elə bilirdilər ki, nazir oğluyam. Həmin vaxt Kişkovskidən öyrəndim ki, Hasil müəllim onun aspirantı olub. Mən deyəndə ki, Hasil müəllim mənim tələbə yoldaşımdır, Kişkovski kimi böyük alim onun haqqında çox gözəl və səmimi sözlər dedi. Kişkovski özü də Böyük Vətən Müharibəsi iştirakçısı və gözəl alim idi. Hər həftənin 6-cı günləri Kişkovskinin laboratoriyasında 2 saatlıq dequstasiyamız olurdu. Dequstasiyanı Kişkovski aparırdı və hər dəfə söhbət biz tərəflərdən düşdükdə Hasil müəllimi xatırlayır və haqqında xoş sözlər söyləyirdi. Deyirdi ki, aspirantlar arasında bacarıqlı və savadlılarından biri idi Hasil Fətəliyev.

2009-cu ildə "Cəlilabad Şərab-2" ASC-də baş şərabçı işləyirdim. Bir gün zavoda dünyaca məşhur şərabçı alim, texnika elmləri doktoru, professor Nikolay Apollonoviç Mexuzla gəlmişdi. Yanında assistenti olan cavan bir qadın və başqa bir kişi də vardı. Mexuzla zavodu gəzdi, istehsalatla tanış oldu. Sonra onunla iş haqqında səmimi söhbət elədik. Mexuzla

məndən soruşdu ki, texnoloji proseslərdə və şərabın hazırlanması zamanı çətinliyə düşəndə hansı mənbədən məsləhət alırsan. Ona söylədim ki, tələbə yoldaşım, dostum və şərabçı alim Hasil Fətəliyevin kitablarına və özünə müraciət edirəm. Hasil müəllimin şərabın texnologiyasına aid yazılmış əsərlərini ona göstərdim. Mexuzla dedi ki, Hasil müəllimi tanıyıram, onun bir məqaləsi haqqında danışdı. Biz hətta Gəncəyə gedib Hasil müəllimlə görüşməyə də qərar vermişdik, lakin qeyri-müəyyən səbəblərdən səfərimiz baş tutmadı.

Hasil müəllim 2014-cü ildə Gəncə şəhərində keçirilən III beynəlxalq şərab festivalında Təşkilat Komitəsinin üzvü və dequstasiya komissiyasının sədri idi. Orada bizim zavod - "Cəlilabad Şərab-2" ASC də təmsil olunurdu. Festivalın təşkilində və keçirilməsində Hasil müəllimin böyük əməyi oldu. Bütün bunlar Hasil müəllimin yüksək təşkilatçılığından, şəxsi keyfiyyətindən və savadından xəbər verir.

Məclisimizə qayıdırıq.

Asif Mehrəliyev:

– Yeməkdə, içməkdə həddini gözləyən adamdır. Tələbə vaxtı da elə idi. Süfrədə cürbəcür yeməklər olsa da, ancaq bir yemək yeyəcək. İkinci yeməyə əlini uzatmaz. Öz kalorisini bilir.

Xosrov Natil:

– Biz araq içirik, hər şeydən yeyirik. O konkretdir.

Akif Əzimov:

– Oğlu Kamaləddin İdarəçilik Akademiyasını bitirib, ADA-da dərs deyirdi, yaxşı da maaş alırdı. Bu ölkəyə sığmadı. Getdi xaricə.

Xosrov Natil:

– Sovet dönəmində şərabçılıq bərk gedən sahə idi, hamı düşünürdü ki, şərabçı olub, özümə şərait düzəl-

dim. Hasili isə həmişə elm düşündürüb...

Telefonla söhbətimizə bu dəfə İsmayıllıdan Akif Əsədov qoşulur:

– Mən Hasili tələbəlikdən tanıyram. Əzmkar, prinsipial, məqsədə çatmaq uğrunda iradəsi möhkəm, öz üzərində çalışan adamdır. Krımda praktikada bir olmuşuq. Laboratoriya və xeres sexindən çıxmırdı. Yaxşı yoldaşlığımız olub. Orada elmi dərəcəli alimlər çalışırdı. Hasil onlardan əl çəkmirdi. Moiseenko rəhbərimiz idi. Laboratoriyada Moldovadan gələn və Xeres şərabından müdafiə etmiş alim Lyudmila Palamarçukla birgə işləyirdi. Öz xahişi ilə onu xeres şərabı hazırlayan sexə və laboratoriyaya təhkim eləmişdilər. Diplom işinin xeyli hissəsini orada hazırladı.

Bizi yemək və yataqxana ilə təmin etmişdilər. Yataqxanadan təqribən bir kilometr aralıda göl var idi. Səfalı yerlər idi. Hasil bizdən fərqli olaraq tezdən saat 6-da qalxır, gölün ətrafında qaçır və göldə üzərək qayıdırdı. Gələndə biz hələ yatmış olurduq. Təsəvvür edirsiniz, orada olduğumuz müddətdə 20 kq-a yaxın çəki atdı. Gələndə burada onu tanımırdılar. Praktika hamımız üçün bir məktəb oldu. Ancaq ən çox yararlanan Hasil oldu. İxtisas biliklərini artırdı, gələcək ixtisaslaşması ilə bağlı qərar qəbul etdi. Praktika rəhbərimiz İsa müəllim bizə baş çəkəndən sonra Hasillə birlikdə Yaltaya və oradan da Xersona - tələbə yoldaşlarımızı yoxlamağa getmişdilər. Oradan da böyük təəssüratla qayıtmışdılar. Hasil Azərbaycana qayıdanda da əliboş qayıtmadı. Maya, şərab materialı, aparılan analizlərin nəticələrini əks etdirən dəftərlər və ixtisasa dair kitablar gətirdi. Məndən soruşsalar ki, Hasil müəllimin Moskvaya uzanan yolu hardan başlanır və ona təkan verən nə olub? Heç tərəddüdsüz cavab verərdim

ki, bu yol məhz Krımdan başladı və orada keçirilən praktika həlledici rol oynadı.

Yadda qalan hadisələrdən biri də Simferopol aerovağzalında oldu. Biz vətənə qayıtmaq üçün aerovağzalda gözləyirdik. Doğma dildə xorla oxunan şərqi səsinə tərəf qaçdıq. Türk qardaşlarımız idi. Təyyarədən yenicə düşmüş türk futbol komandası imiş. Əllərində bayraqlar sıraya düzülərək oxuya-oxuya gəlirdilər. Onlarla üz-üzə gəldik. Bütün qadağalara rəğmən qucaqlaşıb öpüşürdük. Kənardan təccüblə baxırdılar. Hələ sovet KQB-nin kəsakəs vaxtı olsa da Hasillə bərabər başqa tələbə yoldaşımız Əkrəm dərhal dostlar tapdılar. Bir-birlərinə hədiyyələr verirdilər. Hasilə verilmiş bayrağı və Qurani-Kərimi gizlincə gətirdiyini, indiyə qədər də saxladığını bilirəm.

Moskvada olanda da bir xeyli məktublaşdıq. Sonra bir müddət aralı düşdük. Bir neçə il əvvəl rayonumuzda açılmış kolleclə bağlı mənə dogma dildə və yerli şəraiti əks etdirən ədəbiyyatlar lazım oldu. Dedilər Aqrar Universitetdə var. Hasil müəllimə zəng etdim, məlum oldu ki, axtardığım elə onun özünün yazdığı "Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası" adlı dərsliyidir. Dərhal kömək əlini uzatdı. Keçən il isə onun praktikumunu və şərabın texnologiyasından materiallar verdi. Əvvəllər bu sahədə ədəbiyyatlar yox idi. İndi Hasil müəllimin kitabları köməyə gəlir.

Asif Mehrəliyev:

– Doğrudan da, Hasil müəllimin apardığı tədqiqatlar çox qiymətlidir.

Telefonla söhbətimizə qoşulan növbəti dostu Şıxəli İsayev olur.

– Qəbul zamanı yataqxanada qalırdıq. Yataqxananın yaxınlığında park vardı. Görürdüm ki, bir nəfər

elə oxuyur. İzləyirdim onu. Axırda bir auditoriyaya düşdük. Hasil məndən əvvəl çıxdı. Sonra mən. O vaxt bileti çəkəndən sonra yazmalıydın, fikirləşməliydin. O isə birbaşa cavab verirdi. Sonra bir qrupa düşdük. Savadlı uşaqlar vardı. Amma o xüsusi seçilirdi. Rus dilindən əvvəl zəif idi. Sonra baxdıq ki, yarım ilə rus dilini mənimsəyib. Diplom müdafiəsini də rusca elədi. Komissiyanın sədri rus idi. Marağına səbəb olmuşdu işi. Orada hazırladığı şərabı da nümayiş etdirdi. O, həmişə işgüzarlığı ilə seçilib. Beş ildə imtahan vaxtı görmədim desin ki, müəllim mən hazırlaşım. 4-cü kursu qurtaranda Hasilin təşkilatçılığı ilə on nəfər rektorluq qarşısında məsələ qaldırdıq ki, ölkədən kənarda təcrübə keçək. Və buna nail olduq. Beş nəfər Krıma, beş nəfər də Xersona göndərildik. Minnətdaram ki, onun hesabına o vaxt xaricdə yaxşı təcrübə keçdik, dünyagörüşümüz artdı, şərabçılıqda təcrübəmiz çoxaldı. Bizim üçün doğmadır Hasil. Bu günədək də əlaqəmiz var.

* * *

Hasil müəllimin digər tələbə yoldaşı Ziyafəddin Vəliyev isə onunla iş prosesindən danışır:

– Göyçay şəhərində yaşayıram. 1990-cı illərdə İsmayıllının Hacıtamlı kəndindəki şərab zavodunda işləyirdim. Həmin vaxt Hasil müəllim orada təcrübə qoymuşdu. Doktorluq işi idi. Çoxlu sayda 10 litrlik balonlar lazım idi. Çox çətinliklə tapırdıq. Özü ilə fərqli ferment preparatları gətirmişdi. Maqaraçdan almışdı. Çoxlu variantlarda təcrübələr qoymuşdu. O vaxt zavodun direktoru işləyən tələbə yoldaşımız Ələkbər də hər cür şərait yaratmağa çalışırdı. Hasil İsmayıllıda qalmaq istəyirdi, lakin qəti etiraz etdim. O vaxtlar Jiqulim var idi. Hər gün işə gedib-gəlirdim. Dedim ki, mənimlə birlikdə

gedib, gələcəksən və bizdə də qalacaqsan. Onunla tezdən zavoda gedir, axşam işdən sonra da birlikdə qayıdırdıq. Uşaqlarım hələ kiçik idi. Hasilə öyrəşmişdilər, mehriban münasibətləri vardı. O vaxtı oğlumun biri söyüşcül idi. Lakin Hasilin yanında heç vaxt bunu etməzdi. Sonradan hər iki oğlum Hasilin tələbələri oldular. Hələ də ona əmi kimi baxırlar və əmi deyirlər.

* * *

Hasil müəllimin dostlarından biri Mahir Hacıyev onunla necə tanış olmasından danışır:

– İnstituta eyni ildə daxil omuşuq. Hər ikimiz ictimai işlərdə aktiv idik. Hasil oxuyan adam idi, igüzar idi. Tələbələr arasında hər cür adam olur: tənbəl, davakar. O elə deyildi. Özüm Gəncədə doğulmuşam. Gəncəlilər dəli-dolu olurlar. Mən elə deyiləm, sakit adamam. Onə görə Hasillə xasiyyətimiz tutdu.

Sağdan birinci Mahir müəllim (1985)

Sonra ailəvi dost olduq. Kamaləddin müəllimi də tanıdım, əsl ziyalı idi. Hasil ciddi, konkret adamdır. İddialı adamdır yaxşı mənada. Yəni, o yüksək səviyyədə oxumalıydı, ondan yaxşı oxuyanı ötüb keçərdi. Hasil həyatda ən yüksək mövqe tutmalı adamdır. Öz sahəsində də birincidir.

Tələbələrlə pambıq yığımında (1987)

* * *

Hasil müəllimin tələbəlik və ilk müəllim dostlarından olan Arif İbrahimov Rusiya Dövlət Aqrar Universitetinin (əvvəllər Timiryazev adına Kənd Təsərrüftaı Akademiyası) "Kənd təsərrüfatının idarə edilməsi" kafedrasının professoru, iqtisad elmləri doktorudur.

– Hasil müəllimlə tanışlığımızın uzun bir tarixi var. 40 ilə yaxındır ki, bir-birimizi tanıyırıq. 1981-ci ildə hər ikimiz Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı İnstitu-

tunu fərqlənmə diplomu ilə bitirdik və SSRİ Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin təyinatı ilə institutda assistent vəzifəsində saxlanıldıq. Hasil müəllim üzümün emalı üzrə, mən isə zoomühəndislik sahəsində. Işə başladığımızın ilk günlərindən Hasil müəllim dedi ki, ali məktəbdə işləyirsənsə mütləq elmi dərəcən olmalıdır. Ona görə də o, dərhal Moskvaya getməyi qərara aldı. O vaxtlar SSRİ üzrə bütün güclü alimlər demək olar ki, Moskvaya cəmlənmişdi. Hasil müəllim də - adını unutmuşam, soyadı yadımdadır – Kişkovskinin adını çəkirdi ki, çox tanınmış alimdir və onun yanına getməliyəm. Həqiqətən də sentyabr ayında oraya getdi. Sonra məlum oldu ki, Kişkovski onu bir illik elmi stajkeçməyə qəbul edib. Ondan sonra aspiranturaya daxil oldu və Azərbaycanda geniş tədqiqatlar qoydu. Demək olar ki, qısa müddətdə də, əgər zənnim məni aldatmırsa, 1985-ci ildə dissertasiya işini hazır etdi. Hələ erkən vaxtlardan tədqiqatlarla yanaşı elmi məqalələr də nəşr etdirirdi. Məni ilk dəfə elmi məqalə yazmağa o, həvəsləndirdi. Və mənim ilk məqaləm onunla birlikdə o vaxtlar dərc olunan "Elm və həyat" jurnalında nəşr edildi.

– Necə bir dostdur?

– Hasil müəllim yaxşı yoldaş və etibarlı dostdur. Bütün elmi işlərinə və digər problemlərinə baxmayaraq o, çalışırdı ki, bizi bir yerə yığsın. Hamımız cavan müəllimlər idik, bərabər işləyirdik. Hacıyev Teyyub var idi, Hacıyev Mahir bizimlə paralel olaraq iqtisadiyyat fakültəsini fərqlənmə diplomu ilə bitirmişdi, böyük bir təsərrüfatda baş mühasib vəzifəsində çalışırdı. Gəncədən idi və axşamlar o da gəlirdi. O vaxt mobil telefonlar yox idi, ev telefonu isə hər evdə olmazdı. Odur ki,

hamını bir yerə yığmaq üçün istirahət günlərində bir-bir qapısına getməlisən, zəngini basmalısan və buna vaxt tapmalısan. O, bunları ərinmədən edirdi. Gəlirdi, bizi bir-bir evimizdən götürürdü, bir yerə yığırdı, otururduq, söhbət edirdik, müzakirələr aparırdıq. Söhbətlərimiz əsasən tədris, elmi-tədqiqat işləri, bədii ədəbiyyat, gündəlik qayğılar və s. mövzularda olurdu.

Soldan: Arif İbrahimov, Hasil Fətəliyev və Teyyub Hacıyev (1983)

Bir əhvalat danışım. 80-ci illərdə rektorumuz vardı - Cəfərov Məmmədtağı. Rəhmətlik çox yaxşı insan idi. Kadrlara, xüsusilə gənclərə yüksək qiymət verirdi. Onun təşəbbüsü ilə o vaxtlar müəllimlər üçün yaşayış binası tikildi. Göstəriş verdi ki, bütün cavan müəllimlərə həmin binadan mənzil verilməlidir. Hasil, mən, Teyyub və başqa cavanlara da oradan mənzil payı düşdü. Narazılıq olmasın deyə ev bölgüsünü püşkatma ilə etdilər. Həmin vaxtlar Hasil Moskvada idi. Mən ona məlumat verdim ki, ev bölgüsü ilə bağlı püşkatma olacaq,

sənin də olmağın vacibdir. Dedi ki, dissertasiya işi ondan da vacibdir və məndən xahiş etdi ki, onun əvəzinə püşkü mən çəkim. Püşkü götürəndə birinci onun adına götürdüm, binanın üçüncü mərtəbəsində iki otaqlı mənzil düşdü. İkincini öz adıma götürəndə həmin blokda beşinci – sonuncu mərtəbədə iki otaqlı mənzil düşdü. Püşkü təşkil edənlər mənə təklif etdilər ki, o, burda yoxdur, gəl üçüncü mərtəbəni sənin özünə yazaq, beşinci mərtəbəni ona verərsən. Onsuz da xəbəri olmayacaq. Mən razılaşmadım və dedim ki, Hasil elə adamdır ki, ona xəyanət etmək olmaz. Sonrakı illərdə ondan bunun dəfələrlə artıq qarşılığını gördüm. Heç yadımdan çıxmaz, yeni ailə qurmuşam, bir az təmir etdirməliyəm ki, şəraitim olsun. O vaxtlar hamam və sanitar qovşağı üçün materiallar çox çətin tapılırdı. Hasil elmi işi ilə əlaqədar Kiyevə gedəndə oradan özü üçün sifarişlə konteynerlə kafel-metlaq gətirtmişdi. Həmin materialları təmənnasız şəkildə mənimlə böldü və bu material hər ikimizə nəinki kifayət etdi, hətta artıq qaldı. Sonralar evimi əsaslı şəkildə təmir etdirəndə, Hasil öz evini tamamilə mənim ailəmin sərəncamına verdi və biz təmir qurtarana qədər onun evində qaldıq.

– Bəs necə oldu ki, Moskvada işləməli oldunuz?

– 90-cı illərdə instituta tələbə qəbulu çox pisləşdi. Mənim işlədiyim Zoomühəndislik fakültəsinə əvvəllər qəbul olunan 125 nəfər əvəzinə indi 8-9 nəfər qəbul olunurdu. Mən qərara aldım ki, belə vəziyyətdə burada vaxt keçirməkdənsə, Moskvaya doktoranturaya gedim. Rektorumuz Məmmədtağı müəllimdən Tmiryazev adına Kənd Təsərrüfatı Akademiyasına göndəriş aldım və orada elmi məktəb keçmək üçün doktorantura yolunu seçdim. Sonra doktorluq dissertasiyasını yazaraq müdafiə etdim və qalıb orda işlədim.

– Dostluğunuz davam edirmi?

– Əlbəttə, dostluğumuzu hələ də davam etdiririk. Rəhmətlik Hafiz Baxışın dediyi kimi, indi bizim dost itirən vaxtımız deyil. Xüsusilə də bütün bayramlarda, əlamətdar günlərdə bir-birimizi anırıq, arayıb danışırıq və təbrik edirik. Mənə elə gəlir ki, Azərbaycanda Hasil kimi tək-tək alimlər var. Daim çalışır və öz üzərində işləyir. 2-3 il bundan əvvəl onun akademiyaya namizədliyi ilə bağlı, bizim universitetin elmi şurasında müzakirə oldu, apardığı işlərlə tanış olaraq ona dəstəkləyici qərar verildi. Hasil müəllimə bundan sonra da yeni elmi yaradıcılıq uğurları arzulayıram!

BEYNƏLXALQ ƏLAQƏLƏR

Hasil müəllim, ölkəmiz şərabçılıq sahəsində beynəlxalq təşkilatlarda təmsil olunurmu?

– Üzüm və şərab üzrə nüfuzlu təşkilat - BMT yanında Beynəlxalq Üzüm və Şərab Təşkilatıdır. Bu təşkilat 1924-cü ildə yaradılıb. Təşkilatın mənzil qərargahı Fransanın Paris şəhərindədir. Azərbaycan 36-cı Ümumdünya Üzüm və Şərab Konqresində və Beynəlxalq Üzüm və Şərab Təşkilatının 8 iyun 2013-cü ildə keçirilən 11-ci Baş Assambleyasında bu təşkilata 45-ci üzv seçilib.

– Bu üzvlüyü şərtləndirən və onun reallaşmasını təmin edən nə kimi addımlar atılıb və sizin bu proseslərdə iştirakınız olubmu?

– Üzvlüyə qədər xeyli yol keçilmiş və təşkilatın prosedur qaydalarına uyğun hazırlıqlar aparılıb. Bu işlərdə bizim az da olsa fəaliyyətimiz olmağından qürur

hissi keçirirəm. Təsadüfi deyil ki, Baş Assambleyada 2012-ci ilin oktyabr ayında Gəncə şəhərində keçirilmiş 1-ci Beynəlxalq Üzüm və Şərab Festivalının Azərbaycanın üzümçülük və şərabçılıq ənənələrinin möhmək ləndirilməsində xüsusi rolu qeyd edilib.

Eyni zamanda tədbir iştirakçıları 2013-cü ilin 9-10 noyabr tarixlərində Azərbaycanın Gəncə şəhərində keçiriləcək 2-ci Beynəlxalq Üzüm və Şərab Festivalına dəvət edilib. Göründüyü kimi aparılan işlər üzvlüyə qəbul zamanı da qeyd olunub. Bu işlər sonralar da uğurla davam etdirilib.

ADAU-nun professoru Firudin Cəfərov söhbətə qoşulur:

– 2012-ci ilin oktyabr ayında keçirilən I Gəncə beynəlxalq şərab festivalında fransızlar böyük nümayəndə heyəti ilə gəldilər. Onlar festivalın ilk günü kafedramızda oldular. Burada elmi-praktik konfrans və dequstasiyada iştirak etdilər. Həmin tədbirdə Beynəlxalq Üzüm və Şərab Təşkilatının baş direktoru Federico Castelluci, Fransa Respublikasının Azərbaycandakı səfiri Pascal Meunier, Fransanın Konyak (Cognac) şəhərinin meri Michel Gourinchas, Fransanın Konyak şəhərinin merinin birinci müavini Patrick Sedlacek, Fransanın Konyak şəhərinin merinin kabinetinin rəhbəri Dominique Segalen, Azərbaycan Respublikasının Fransadakı səfiri Elçin Əmirbəyov, Azərbaycan Respublikasının Fransadakı səfirliyinin iqtisadi məsələlər üzrə birinci katibi Elmar Məmmədov, Gəncə şəhər İcra hakimiyyətinin başçısı, Azərbaycan Respublikasının İqtisadi İnkişaf Nazirinin müavini, Azərbaycan Respublikasının Kənd Təsərrüfatı Nazirinin müavini, Azərbaycan Respublikasının İqtisadi İnkişaf Nazirliyi, İqtisadi İslahatlar Elmi-Tədqiqat İnstitutunun direktoru, Azər-

baycan Respublikasının İqtisadi İnkişaf Nazirinin müşaviri, Azərbaycan Respublikasının İqtisadi İnkişaf Nazirliyinin Sahibkarlığın İnkişafı Siyasəti şöbəsinin müdiri, universitet rəhbərləri, şəhərin bir sıra struktur bölmələrinin rəhbərləri və digər yadıma sala bilmədiyim şəxslər iştirak edirdilər. Festival və həmin çərçivədə kafedrada keçirilən tədbirlər yadda qalan oldu.

Gəncə şəhərində növbəti illərdə də üç dəfə Beynəlxalq Şərab Festivalları keçirilib. Bütün bu festivallarda Hasil müəllim əvvəlki festivalda olduğu kimi təşkilat komitəsinin üzvü salınmaqla, bu işlərdə mühüm rol oynadı. Bununla yanaşı, rəhbərlik etdiyi kafedra da tədbirlərin keçirildiyi əsas məkanlardan olub. Getdikcə təkmilləşmələr baş verirdi. Hər dəfə də qonaqların əhatə dairəsi və sayı artmaqda idi. Üçüncü və dördüncü Beynəlxalq Şərab Festivalları çərçivəsində "I salxım" və "II salxım" adlı Beynəlxalq Dequstasiyalar təşkil olundu. Komissiyaya hər dəfə Hasil müəllim sədrlik edib. Dequstasiyalara Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin "Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza" kafedrası ev sahibliyi edib. Komissiyaya Azərbaycan, İtaliya, Rusiya və b. ölkələrdən 20 nəfərə qədər peşəkar dequstator daxil idi.

Gəncə Beynəlxalq Şərab Festivalı çərçivəsində keçirilən dequstasiya (2014)

Hasil müəllimin və kafedranın fəaliyyəti festivalın təşkilat komitəsi tərəfindən həmişə yüksək qiymətləndirilib, fəxri fərman və təşəkkürlərə layiq görülüb.

III və IV Beynəlxalq şərab festivallarının açılışı (2014 və 2016)

– Hasil müəllim, dequstasiyada hansı qiymətləndirmə meyarları əsas götürülürdü?

– Dequstasiyaya hər dəfə ölkənin şərabçılıq müəssisələrində buraxılan 30-dan artıq çeşiddə şərab nümunələri təqdim olunurdu. Qiymətləndirmə Beynəlxalq Üzüm və Şərab Təşkilatının (OİV) 1993-cü ildə işləyib hazırladığı meyarlara uyğun qaydada 100 bal sistemi ilə aparılıb. Qeyd etmək yerinə düşər ki, uzun illər SSRİ-də və hazırda MDB ölkələrində bu məqsədlə 10 bal sistemi tətbiq olunur. Lakin Qərb ölkələrində və Beynəlxalq müsabiqələrdə 100 ballıq sistem tətbiq edilir. Ölkəmizdə də artıq bu sistem qəbul olunub. Azərbaycanda belə dequstasiyaların keçirilməsi yeni məsələ idi və bu sahədə tarixi hadisə sayıla bilərdi. Bu tədbir xarici ölkə iştirakçılarına Azərbaycanın qədim üzümçülük-şərabçılıq ənənələrinə malik olduğunu bir daha göstərdi.

– Nəticəsi nə oldu bu dequstasiyaların?

– Azərbaycanın şərab nümunələrini dequstasiya

edən Fransa, İtaliya, Moldova, Gürcüstan və b. ölkələrin nümayəndələrinin yekdil rəyi ondan ibarət oldu ki, indi Azərbaycan şərablarının keyfiyyəti xeyli yüksəlib. Məsələnin ən əhəmiyyətli məqamı isə Azərbaycan şərablarının məhz Qərb bazarlarında yüksək qiymətləndirilən şərab çeşidlərinə aid olması idi. Bu şərabların istehsalında kənardan spirt və şəkər əlavə olunmasına icazə verilmir. Ona görə də həmin şərablar natural şərablar adlandırılır.

Beynəlxalq dequstasiyasının nəticələrinə əsasən Qəbələ rayonunun "ASPİ-Aqro Savalan" müəssisəsinin istehsal etdiyi Viognier şərab ən yüksək mükafat – Qran Pri; "Az-Granata" MMC-nin "Rübai", Abşeronun

Beynəlxalq Şərab Festivallarında kafedranın köşkləri

"Fireland Vineyards" müəssisəsinin "Yallı", "Şərq Ulduzu" MMC-nin "Rkasiteli", "Göygöl Şərab" ASC-nin "Azərbaycan", "Gəncə Şərab-2" ASC-nin "Sevgilim" şərabları qızıl medalla təltif olundu. Eyni zamanda Cəlilabad, İsmayıllı, Qəbələ rayonunun "Aqroinvest" müəssisələrinin məhsullarından da medallarla təltif edilənlər oldu. İstehsalçılara diplom və medalların təqdimatı xarici qonaqların iştirakı ilə yerinə yetirildi.

– Beynəlxalq Üzüm və Şərab Təşkilatından iştirakçılar olubmu?

– Bəli, əvvəldə də qeyd etdim. Bu təşkilatın ən yüksək vəzifəli məmurları başda Beynəlxalq Üzüm və Şərab Təşkilatının prezidenti Klaudia İnes Quini və təşkilatın baş direktoru Federiko Kastelluççi olmaqla nüfuzlu nümayəndə heyətinin iştirakı olub. Onlar hər dəfə kafedraya da baş çəkir və buradakı tədbirlərdə fəal iştirak edirdilər. Qurumun sonrakı baş direktoru Jan Mari Aurand da bu işlərdə kənarda qalmayıb.

Göygöl Şərab ASC-də İtaliyalı mütəxəssislərlə sahənin problemlərinə dair müzakirələr

– Son illərdə Sloveniyanın Nova Gorisa Universiteti ilə kafedramız arasında səmərəli əlaqələr formalaşıb. Həmin universitetin elmi işlər üzrə prorektoru professor Mladen Franko, hümanitar elmlər fakültəsinin professoru Katja Mihurko Poni və "Üzümçülük və şərabçılıq" fakültəsinin dekanı professor Branka Mozetic Vodopivec müxtəlif vaxtlarda kafedrada olub, proqram və tədris prosesi, həmçinin elmi-tədqiqat işləri ba-

rədə birgə müzakirələr aparılıb. Kafedranın laboratoriyaları və zirzəmisi ilə yaxından tanış olublar, eksperimental şərab nümunələrinin dequstasiyasını aparıblar. “Erasmus+” proqramı çərçivəsində kafedranın tələbə və müəllimləri İtaliya və Sloveniyanın müvafiq universitet və tədqiqat müəssisələrində aparılan tədris və elmi-tədqiqat işlərində yaxından iştirak ediblər.

Hasil müəllimdən solda: Sloveniyanın Nova Gorisa Universitetinin elmi işlər üzrə prorektoru professor Mladen Franko və hümanitar elmlər fakültəsinin professoru Katja Mihurko Poni, dosent Gülşən Əliyeva

– MDB ölkələri ilə əlaqələr nə səviyyədədir?

– Həm Gəncə Beynəlxalq Şərab Festivallarında, həm də ondan kənar vaxtlarda MDB ölkələrinin nümayəndələri dəfələrlə kafedramızda olublar. MDB ölkələri aqrar universitetlərinin rektorları daha böyük nümayəndə heyəti ilə (başda Tmiryazev adına Moskva Kənd Təsərrüfatı Akademiyasının – indiki Rusiya Aqrar Universitetinin rektoru olmaqla) kafedramızda keçirilən tədbirlərdə, o cümlədən dequstasiyalarda iştirak ediblər, müzakirələr aparıblar.

MDB Aqrar Universitet rektorlarının bir qrupu universitet əməkdaşları ilə birlikdə kafedrada (Hasil müəllimdən sağda Rusiya Aqrar Universitetinin rektoru 2014)

Eyni zamanda Rusiyanın Perm Universitetindən, Gürcüstanın Üzümçülük, Şərabçılıq və Subtropik Bitkilər İnstitutundan, Türkiyə, Dağıstan, Ukrayna, Moldova və s. ölkələrdən gələn əməkdaşlarla da mütəmadi olaraq elmi diskusiyalar keçirilir və yeni nümunələrin dequstasiyası, qiymətləndirilməsi aparılır.

Sağdan: Ukraynadan Anna Vasilenko, Moldovadan Qalina Lyaşenko, Hasil müəllim və kafedranın mərhum dosenti Solmaz Həsənova (2011)

"O DA KİMYA DEYİL Kİ, NƏ SƏN BİLƏSƏN, NƏ MƏN..."

– Hasil müəllim tələbəlik və iş həyatınızda yadda qalan məzəli və gülüş doğuran hadisələr olubmu?

– Tələbəliyim və işlədiyim dövrdə rastlaşdığım savadlı və baməzə müəllimlər az olmayıb. Bunlardan biri fakültəmizin ağsaqqal professoru Cəbrayıl Əliyev idi. Özünün hərtərəfli biliyi və baməzəliyi ilə seçilən Cəbrayıl müəllim əslən Lənkərandan idi. Deyilənə görə ailəsi imkanlı olmuş və inqilabdan sonra hər şeyləri əllərindən alınmışdı. Hətta Lənkəranda əllərindən alınmış böyük mülkləri indiyə qədər dururdu. Xüsusi çalışqanlığı və qabiliyyəti ilə özünə yol açmış və institutda uzun illər kafedra müdiri, professor vəzifələrində çalışmışdı. Meyvəçilik üzrə dərsliyin və xeyli əsərlərin müəllifi idi. Dərs dedikcə onu baməzə əhvalatlarla zənginləşdirməyi bacarırdı. Vəfatından illər ötsə də lətifəyə çevrilmiş belə əhvalatlar indi də dillərdə gəzir.

* * *

Cəbrayıl Əliyev fakültədə eyni tədris korpusunda çalışdığı, Kimya kafedrasının baş müəllimi, İkinci Dünya Müharibəsinin veteranı Baxış müəllimin xəstəxanada yatdığını eşidir. Baxış müəllim müharibədə aldığı çoxlu sayda yaralara görə qamətini düz saxlaya bilmədiyindən əyilərək çətinliklə yeriyirdi. Ona baş çəkməyə gedən Cəbrayıl müəllim öz ixtisasına uyğun (ixtisasca meyvəçi idi) sovqat aparır. Sovqatın qeyri-

adiliyi dərhal Baxış müəllimin diqqətini cəlb edir. Baxış müəllim əslən şəkiliydi, hazırcavab adam idi. O, Cəbrayıl müəllimin gətirdiyi böyük daş armuda əlini vuraraq deyir:

– Hay indi Cəbrayıl, bu nə vaxta yumşalar?

Hazırcavablıqda ondan geri qalmayan Cəbrayıl müəllim:

– Baxış, hara tələsirsən, hələ 5-6 ay burdasan. Gözlə, yumşalar, yeyib çıxarsan.

...Baxış müəllim Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı İnstitutunda heç bir xahişə baxmayan adam kimi ad çıxarmışdı. Keçən əsrin 50-80-ci illərində ucqar kəndlərdən çoxlu sayda vəzifəli şəxslər qiyabi yolla bu institutda təhsil almaq üçün göndərilirdi. Lakin Baxış müəllim nə partiya, nə dövlət tapşırığı bilirdi. Ən azı minimum tələbatları ödəməyən tələbə ondan qiymət ala bilməzdi. Bir dəfə uzun müddət ondan qiymət ala bilməyən tələbələrdən ikisi tədris korpusunun yaxınlığında yerləşən Gəncə çayının üzərindəki körpüdə onu gözləyir. Qış vaxtı qaranlıq tez düşdüyündən, gec saatlarda dərsdən çıxan Baxış müəllimi körpüdə tuturlar. Onu nə qədər dilə tutsalar da, müsbət cavab ala bilmirlər. Nəhayət ən son yola, onu körpüdən atmağa qərar verirlər. Baxış müəllimin ayaqlarından tutaraq başıaşağı körpüdən sallayırlar. Tələbələrin birinin ürəyinə rəhm gəlir. O birinə deyir ki, gəl atmayaq, yazıqdır. O biri cavab verir ki, bunu məhv etmək lazımdır. Lakin birincinin dirənişindən sonra Baxış müəllimi körpüdən atmırlar. Sabahı gün işə gələn Baxış müəllim "yazıqdır" deyənə 2, "ataq" deyənə 3 qiyməti yazır. Səbəbini soruşanda deyir:

– İnsanın bir mövqeyi olmalıdır. Dəqiqədə mövqeyini dəyişən vətənini də dəyişər. Beləsinə güzəşt et-

mək olmaz!

...Bir gün Cəbrayıl müəllim yenə xəstəxanaya düşən Baxış müəllimi yoluxmağa gedir. Hal-əhval tutduqdan sonra soruşur:

– Nə olub, niyə burdasan? Haran ağrıyır?

Baxış müəllim:

– Hər yerim ağrıyır Cəbrayıl.

O, müharibədə aldığı yara yerlərini göstərərək deyir:

– Bir yerim ağrıyan kimi bütün bu yaralar sızıldayır.

Sonra bir-bir yaralandığı yerləri əli ilə göstərir.

– Nemes birinci dəfə çiynimdən, ikinci dəfə sol ayağımdan, üçüncü dəfə boynumdan... vurdu- deyərək ardıcıllıqla sadalayır.

Cəbrayıl müəllim başını bulayaraq onu mənalı-mənalı süzür və əli ilə onun alnını göstərərək deyir:

– Kopək oğlunun nemesi, bircə dənə vurmalıydı – burdan vurmalıydı. Sənin də canın qurtarardı, tələbələrin də.

Baxış müəllim istər qəbul imtahanında, istərsə də semestr boyu tələbənin bir stəkan suyunu da içməzdi. Odur ki, “zakon Baxış” ayaması qazanmışdı. Cəbrayıl müəllim burada onun məhz bu xasiyyətinə işarə edirdi.

...Cəbrayıl müəllim professor Mikayıl Qulubəyovun xəstəxanada yatdığını bilib ona baş çəkməyə gedir. Orada palatalar iç-içə imiş. Birinci palataya daxil olan Cəbrayıl müəllim orada ucqar kənddən bir ağsaqqal kişinin yatdığını görür. Baməzəliyindən qalmayan Cəbrayıl müəllim dərhal ağsaqqalla söhbətə başlayır:

– Əşi nə olub, niyə yatırsız?

Kişi sanki günahkarcasına məzlum-məzlum cavab verir:

– Deyirlər mikroinfarkt olmusan.

Cəbrayıl müəllim onun yanındakı xanımına işarə edərək:

– Hamısını edən bunlardır.

Kişi naəlac qalıb başı ilə təsdiq edir. Bunu görən həyat yoldaşı ərinə deyir:

– Sənin vicdanın necə qəbul edir, mən neçə müddətdir ki, səndən də çox əziyyət çəkirəm.

Bunları burda dalaşdıran Cəbrayıl müəllim içəridəki palatada yatan Mikayıl müəllimin yanına keçir. Mikayıl müəllim böyük və keçməkeşli həyat yolu keçməsinə baxmayaraq uşaq kimi sadəlövh idi. Cəbrayıl müəllim dərhal onu sorğulamağa başlayır:

– Nə olub ay Mikayıl? Yanı niyə yerə vermisən?

O biri palatadakı söhbətdən xəbəri olmayan Mikayıl müəllim deyir:

– Cəbrayıl müəllim, mikroinfarkt olmuşam.

Cəbrayıl müəllim üzünü bozardaraq onu danlamağa başlayır:

– Əşi utanmırsan? Yekə professor adamsan. Sən də mikroinfarkt, o kənddən gələn sadə kişi də mikroinfarkt? Heç olmasa bunun makrosundan zaddan olaydın daa...

Hasil müəllim:

– 1982-ci ildə Moskvadan qısa müddətə Gəncəyə qayıtmışdım. Rəcəb müəllimin vəfat etdiyini eşidib oraya getdim. Cənazə yerdən qaldırıldıqdan sonra Cəbrayıl müəllim xüsusi ah-ufu ilə hamının diqqətini cəlb etdi. Tanıyanlar haqlı olaraq belə güman etdi ki, 50 ildən artıqdır ki, bir yerdə çalışırlar, yaxın olublar və belə əhval da təbii haldır. Ancaq özünü saxlaya bilməyib soruşanlar da oldu: Cəbrayıl müəllim, nə olub,

niyə belə edirsiz? Cəbrayıl müəllim haçandan-haçana ağır-ağır cavab verdi: Biz dörd dost idik. Nəriman müəllim, Həsən müəllim, Rəcəb müəllim və mən. Iki əvvəlkilər sakit adamlar idi. Dünyalarını dəyişdikdən sonra da ənənələrinə sadiq qalıblar. Amma bu Rəcəb onlar kimi deyil, çoxbilmişdir. Ora çatan kimi deyəcək ki, biz hamımız burdayıq, hanı Cəbrayıl, hanı Cəbrayıl??? Məni Əzrayılın yadına salacaq. Ona heyf-silənirəm...

...Rektor Məmmədtağı Cəfərov müəllimi olmuş Cəbrayıl müəllimin 85 illik yubileyini keçirmək barədəki qərarını ona bildirir. Cəbrayıl müəllim buna sevinmək əvəzinə içdən gələn etirazını bildirir:

– Məmmədtağı müəllim, çox sağ olun, minnətdaram. Xahiş edirəm, məni yada salmayın. Hamının yadından çıxmışam, bunun düşər-düşməzi ola bilər.

Ondan baməzəlikdə geri qalmayan Məmmədtağı müəllim deyir:

– Cəbrayıl müəllim, narahat olmayın, hələ səndən sonra sənin müəlliminin yubileyini keçirəcəm.

Məmmədtağı müəllim o zaman 90 yaşını keçmiş professor Rəhim Mehdiyevi nəzərdə tuturdu. Cəbrayıl müəllim isə yubileyindən sonra çox yaşamır...

...Kimya korpusunda “Fizika” və “Kimya” qonşu kafedralar idilər. Kimya kafedrasının müdiri kimya elmləri doktoru, professor Mikayıl Qulubəyovun, bir vaxtlar Fizika kafedrasının müdiri işləmiş dosent Çingiz Əsgərovla mehriban dostluq münasibətləri var idi. Mikayıl müəllim sadəlövh olduğu qədər Çingiz müəllim də hazırcavab, tükü-tükdən seçən idi. Aralarında

xoş münasibətlə yanaşı dostyana zarafatları da vardı. Bir gün söhbətin şirin yerində Çingiz müəllim Mikayıl müəllimə deyir:

– O da kimya deyil ki, nə sən biləsən, nə mən.

Bu söhbət Mikayıl müəllimə o anda çatmır. Lakin səhər işə gələn Mikayıl müəllim Çingiz müəllimi görən kimi dərhal ona "hücum" edir:

– Sıvolıc, o nə sözdür dünən mənə deyirdin?

Çingiz müəllim təəccüblə:

– Nəyi deyirsən ay Mikayıl müəllim?

Mikayıl müəllim:

– Kimyanı mən də bilməyəndə, bəs kim biləcək?

...Bakı Dövlət Universitetindən təyinatla Kənd Təsərrüfatı İnstitutunun Fizika kafedrasına işə göndərilən mərhum Fərrux Əliyev, Mikayıl müəllim haqqında belə bir xatirə danışırdı: Fizika kafedrasında yenicə işə başlamışdım. Arıq, cılız cavan oğlan idim. Bir gün Kimya korpusunun həyətində tək durmuşdum. Günortaya yaxın olardı. Mikayıl müəllim korpusdan çıxdı, yəqin ki, nahar fasiləsinə getmək istəyirdi. Məni görəndə nə düşündüsə bir an duruxdu və yanına çağırdı: "Sən Göy-gölü görmüsənmi?" Utancaq səslə "Xeyr, Mikayıl müəllim" - dedim. O vaxtlar Mikayıl müəllim artıq şöhrətin yüksək zirvəsində idi. Professor, kafedra müdiri və hörmətli qurumların üzvü idi. O vaxt azaz adamlarda olan QAZ-21 Volqa avtomobilini işə salaraq "gəl otur" dedi. Mən tərəddüd edəndə acıqlı səslə sənə "dedim gəl otur!" Naəlac qalıb qabaqda əyləşdim. Gəncədən çıxıb o vaxtkı Xanlar rayonunun ərazisinə daxil olduq. Mənim üçün tanış olmayan gözəl lövhələr qarşımda açılmışdı. Sağa-sola baxmaqdan

doymurdum. Xanlar ərazisindən tədricən yuxarılara doğru - Kəpəz dağının ətəklərinə yol aldıq. Sonradan bildim ki, bura Hacıkənd qəsəbəsinə yaxın ərazilərdir. Demək olar ki, söhbət etmirdik. Mikayıl müəllim maşını idarə edir, mən isə ətrafı seyr edirdim. Avtomobilin sağa dönərək gedib bir kəndə çıxmasını heç hiss etmədim. Hiss etsəm belə, mən buralara bələd olmayan biri idim. Kənddə məlum oldu ki, biz Göygöl yolundan xeyli aralı düşmüşük. Mən onda Mikayıl müəllimin əsəbi və kontuziyalı olduğunu bilmirdim. Mikayıl müəllim çox əsəbiləşdi və məni yüksək səslə danlamağa başladı: "Görmürsən hara gəlib çıxmışıq, niyə dillənmirsən?!" Mən isə and-aman edirəm ki: "Mikayıl müəllim, mən Göygöldə olmamışam və buralarda ilk dəfəyəm". Lakin bütün bunlar fayda vermədi. O, Göygölə getməkdən vaz keçərək məni danlaya-danlaya qaytarıb Gəncədə düşürdü...

....Bir vaxtlar Hasil müəllimin işlədiyi kafedranın sələfi olan Üzümçülük və şərabçılıq kafedrasında tez-tez dequstasiyalar keçirilirmiş. Söhbət keçən əsrin ortalarından gedir. Növbəti dequstasiyada komissiya üzvlərinin bir neçəsi üzrlü səbəbdən iştirak edə bilmir. Məcburən qonşu kafedralardan qeyri-ixtisas sahəsi üzrə şəxslər dəvət olunur. Dequstasiyaya 8 nümunə təqdim olunur. Peşəkarlar nümunələrə az-az baxsalar da, qonaqlar hər nümunəni axıra qədər içir və beşinci nümunədən sonra artıq sərxoş olurlar. Sonda qiymətləndirmə elan olunarkən məlum olur ki, onlar daha çox xoşladıqları nümunələrə maksimum on bal əvəzinə 20, 25 bal veriblər. Düzgün etmədikləri irad tutulduqda cavab birmənalı olur: "Əgər dequstator mə-

nəmsə, mənim qiymətim budur”...

...Universitetə 20 ilə yaxın rəhbərlik etmiş professor Məmmədtağı Cəfərov qeyd etdiyimiz kimi xüsusi yumor hissi ilə seçilən şəxsiyyət idi. 1970-ci illərdə Məmmədtağı müəllim universitetin həmkarlar ittifaqı komitəsinin sədri işləyirmiş. O vaxtkı rektor Bakıdan gəlmiş çox hörmətli və istedadlı şairi qəbul etməyi Məmmədtağı müəllimə tapşırır. Gələn içkiyə aşırı meyilli olması ilə seçilən şəxs idi. Bunu bilən Məmmədtağı müəllim vəziyyətə uyğun komanda formalaşdırır. Məclis gecənin gec saatlarına qədər davam edir. Həmin vaxt mehmanxalarda yer tapmaq müşkül olur. Sərxoş qonağı heç kim evinə aparmaq istəmir. Onlardan biri şəhərin “dəyirmanın kruqu” adlanan yerində tanışının boş evinin olduğunu xatırlayır. Dərhal açarı alıb ora gedirlər. Üçüncü mərtəbədə yerləşən mənzili açıb içəri daxil olanda hamıda tərəddüd hissi yaranır. Çünki ev demək olar ki, boş və soyuq idi. Məmmədtağı müəllim özünü itirmir və divardan asılmış dəsmalı dərhal götürərək sərxoş qonağın başına dolayır və divana uzadır: “Bizə şairin başı lazımdır...” deyir.

Tezdən gəlib şairi götürür və xaşa qonaq etdikdən sonra rektorun görüşünə aparırlar. Rektor qonaqdan necə gecələdiyini soruşur. Cavab veriri ki: “Elə bil pərqu yorğan-döşəkdə yatmışam”.

...Məmmədtağı müəllim yeni rektor təyin olunanda, hələ qəbul imtahanları institutlarda aparılırdı. Məsul katib vəzifəsini tutan şəxs bütün qəbul proseslərini idarə edir, imtahan və müəllimləri müəyyən edirdi. Və təbii ki, qəbulla bağlı nüfuz sahibi olurdu. Məmmədtağı müəllimə bu vəzifə ilə əlaqədar ayrı-ayrı şəxslər

üçün çoxsaylı zənglər, xahişlər olur. Bunu görən Məmmədtağı müəllim deyir: "Görünür bu məsul katiblik olduqca yaxşı vəzifədir. Bir istəyirəm buradan çıxıb həmin vəzifəyə keçim..."

...Məmmədtağı müəllim təntənəli iclasların birində hörmətli bir şəxsə ən sonda söz verməli olur. İclasdan sonra onun könlünü almaq üçün deyir: "Dövlət tədbirlərində narodnulara (xalq artistləri nəzərdə tutulur-red) həmişə sonda söz verilir".

...Bir vaxtlar Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı İnstitutunda prorektor işləmiş Mamay Qulubəyovla da bağlı çeşidli əhvalatlar dolaşır.

Bir tələbə Mamay Qulubəyova heyvandarlıq fənnini tədris edən müəllim barədə şikayət edərək bildirir ki, müəllim quşların baş tərəfini gizlədərək arxasına görə onların adını soruşur. Cavab verməyən müsbət qiymət ala bilmir. Mamay müəllim həmin müəllimi çağırtdırır. Müəllim otağa daxil olana qədər tələbənin başını qoltuğunda gizlədərək arxasını qapıya çevirir. Otağa daxil olan müəllimdən soruşur ki, bu kimdir? Vəziyyəti anlamayan müəllim cavab verir: "Başını görmədən nə bilim kimdir". Mamay müəllimin cavabı dərhal və kəskin olur: "Sən arxasına görə insanı tanımırsansa tələbə quşu necə tanısın?..."

...İfrat yeyib-içməyin çox dəbdə olan vaxtları idi. Elə bil dövr idi ki, idarə müdirinin "iri qarnı" olmalıdır- deyirdilər. İnstitut müəllimliyinin dəb olan vaxtlarında bu, müəllimlərə də şamil edilirdi. Kənd Təsərrüfta İnstitutunda "yaxşı yeyib-içən adam kimi" ad çıxarmış iki bacanaq işləyirdi. Bunlardan biri Şubay müəllim, digəri Məmməd müəllim idi. Hər ikisi də iri gövdəli, cüssəli adamlar idi. Hər biri rahatlıqla bir neçə

araq içər və bir quzu yeyərlərmiş. Onlar oturduğu masada yemək bolluğundan barmaq qoymağa yer olmazmış. Bunları yaxşı bilən dostlarından biri Məmməd müəllimdən soruşur: "Məmməd müəllim, siz çox yeyərsiz, yoxsa Şubay?" Məmməd müəllimin cavabı lakonik olur: "Bizim yemək stolunu görmüşünüz dəə... Həmin stoldakıları yeyər, sonra da Şubayı yeyərəm"...

...Hasil müəllimin qardaşı Namiq belə bir əhvalat danışır:

"Hasil müəllimin iş yoldaşı və dostu Firudin Cəfərov da məzəli əməlləri ilə seçilənlərdəndir. Bir dəfə Gəncəyə iş dalınca getmişdim. QAZ-24 markalı avtomobillərin dəbdə olan vaxtları idi. Hasil müəllimi tapa bilmədiyimdən Firudin müəllimi götürdüm ki, gedəcəyim yerə tək getməyim. Firudin müəllim avtomobilin qabaq oturacağında mənim yanımda əyləşdi. Siz də gördüyünüz kimi Firudin müəllim uca boylu və şəxsiyyətli görünüşü ilə seçilən biridir. Getdiyimiz səmtdə gedişinə qadağa qoyulmuş bir küçəyə gəlib çıxdıq. Dönüb qayıtmaq istəyəndə, Firuddin müəllim qoymadı, "neynirsən, sür" dedi. Cavab verdim ki, Firuddin müəllim axı qadağan işarəsi var. "Əşi oturmamışıq burda, sür deyirəm, kim sənə nə deyə bilər?" Elə 30-40 metr getmişdik ki, yol polisi qabağa verib saxladı. Özümdən asılı olmayaraq Firuddin müəllim tərəfə baxdım. Firudin müəllim özünü o yerə qoymadan dedi:

– Nə baxırsan? Qaydanı pozmusan, düş cəriməni ver də...

Hasil müəllim:

– Firudin müəllimdən söz düşmüşkən, birini də

mən deyim. Söz vaxtına çəkər deyiblər. Havaların belə soyuq və ayazlı vaxtı idi. Firudin müəllimlə mənim Jiqulimdə Zərdaba getdik. Kəndə getməzdən əvvəl qardaşım Səxavətin iş yerinə döndük. Soyuq hava və yol bizi acıtmışdı. Səxavət belə məsələlərdə arifdir. Dərhal süfrə açdırdı. Beş-altı adam xeyli yeyib-içdik. Firudin müəllim də cavanlıqda yaxşı "vuran" idi. Bir sözlə, bir neçə araq içmiş, kefi olduqca kök olan Firudin müəllimlə kəndə getdik. Namiqgildə xeyli adam yığışmışdı. Sən demə, biz gələn ərəfədə Namiqin halı birdən- birə pisləşir və gözlənilmədən həyətdə yıxılır. Hamı bu vəziyyətdən çox əndişəyə düşür. Elə bilirlər, qəflətən həyətdəki öküz vurub. Amma yaralı yeri olmadığını görəndən sonra belə olmadığına əmin olsalar da, səbəbini bilmədiklərindən çox narahat duruma düşürlər. Odur ki, rayondan təcili həkim çağırırlar.

Xülasə, biz ora çatanda Namiq çarpayıda halsız və rəngi qaçmış şəkildə uzanmışdı. Onu müayinə edən həkim isə başının üstündə dayanmışdı. Kefi kök olan və buğlanan Firudin müəllim həkimin uzun-uzadı müayinəsindən bezdi və həkimi kənara itələyərək Namiqin üzünə tərəf əyildi. Səndə heç nə yoxdur, qoy ürək tıqqıltına qulaq asım. Firudin müəllimin aşağı əyilməsi ilə sankı Namiqiin nəfəs yolları spirt çəlləyi ilə qapanmış oldu. Bayaqdan danışmayan Namiq silkələndi və xırıltılı səslə Firudin müəllimə: "başına dönüm, qoy öldüyüm yerdə ölüm" dedi...

Sonra bildik ki, Namiq soyuq havada avtomobili işə salıb, içində yuxulayıbmış. Yaxşı ki, vaxtında yuxudan ayılıb, düşəndə dərhal yıxılmışdı...

"MƏNİM KİTABLARIM SU, DAHİLƏRİN KİTABLARI - ŞƏRABDIR. HAMI SU İÇİR"

Hasil müəllimin tələbə olduğu dövrdə, Azərbaycanda doğma dilimizdə yalnız 1962-ci ildə Səməd Abbasovun yazdığı "Azərbaycanda şərabçılıq" adlı 200 səhifədən ibarət bir kitab var idi. Kitab sahənin bəzi bölmələrini məhdud səviyyədə əks etdirirdi, yəni bütün proqramı əhatə etmirdi. Kitab əsasən Səməd Abbasovun özünün apardığı tədqiqatların nəticələrinə həsr olunmuşdu. Tələbələr və mütəxəssislər dilimizdə dərs vəsaitlərinin yoxluğundan çətinlik çəkirdilər. Müəllimlər mühazirə mətnlərinin tərtibi üçün başqa dillərdə olan ədəbiyyatlardan istifadə edirdilər. Tələbələr isə həmin mühazirə mətnlərinin ümidinə qalırdı. Bütün bunlar gənc Hasili düşündürür və o, 1981-ci ildə Moskvaya gedəndən sonra bu məsələləri reallaşdırmaq imkanı əldə edir. Onda indiki kimi elektron vasitələr olmadığından, Azərbaycanda bu sahədə klassikanı və müasirliyi əks etdirən mənbələr kifayət etmirdi. Moskvada olanda bu baxımdan Hasil müəllimin əlinə çox böyük imkanlar keçir.

– Əvvəla olduğum Yeyinti Sənayesinin Texnologiyası İnstitutunun sahə üzrə babat kitabxanası vardı. Ondan əlavə, olduğum yerdən o vaxtkı Lenin adına mərkəzi kitabxanaya 40-50 dəqiqəlik yol idi. Onsuz da həmin kitabxanada elmi mövzuya uyğun axtarışlar edir və ədəbiyyat məlumatları toplayırdım. Həmin fürsətdən yararlanaraq bu məsələlərlə də məşğul olurdum. O vaxtlar həmin kitabxanadan yalnız bəzi materialların surətini çıxartmaq olardı. Ümumiyyətlə materialların çoxundan, yalnız oxuyaraq qeydiyyat götürmək olardı. Hələ də mə-

nim arxivimdə o vaxtlardan qalmış qalaq-qalaq əlyazmalar durur. Həmin əlyazmalar bir sıra kitabların ərsəyə gəlməsində köməyimə yetdi.

– İlk kitablarınız çıxanda çox cavan idiz. O vaxt bu sahə üzrə Azərbaycanda çalışan orta və yaşlı nəslin nümayəndələri bunu necə qarşıladılar?

– Onlardan bəziləri bunu müsbət qarşıladılar. Amma bəziləri üzdə bir söz deməsələr də, arxadan müxtəlif dedi-qoduları gəlib çatırdı. Kitabın məzmunu haqqında və hər hansı çatışmazlığına dair fikir sahibi olmayan bu insanlar, məni bu işdən çəkindirməyə çalışırdılar. Amma hər halda yazdığım kitablar istifadə etdikləri yeganə vəsait idi. Sonralar məsələlərin ardıcıl xarakter daşıdığını və heç nəyə nail ola bilməyəcəklərini anlayıb sakitləşdilər.

– Sosial şəbəkələrdə Hasil Fətəliyev adını axtarışa verəndə, xeyli sayda kitablar sıralanır. Onların bir çoxu Prezident kitabxanasına daxil edilib. Neçə kitab müəllifisiniz?

– Ümumilikdə 30-a yaxın kitabın, o cümlədən 9 dərslik, 11 dərs vəsaiti, 3 monoqrafiya və bir neçə broşur və tövsiyələrim işıq üzü görüb. Mark Tvenin bir fikri çox xoşuma gəlir: “Mənim kitablarım su, dahilərin kitabları – şərabdır. Hamı su içir”.

– Dərslik və dərs vəsaiti bir-birindən nə ilə fərqlənir?

– Dərslik bakalavriat və ya magistratura təhsil pilləsi üzrə tədris planlarında nəzərdə tutulan və əsas fənlər blokuna daxil olan hər hansı fənn üzrə yazıla bilər. Yazılışı həmin fənnin proqramını əhatə etməli, Universitetdə müzakirə edildikdən sonra Təhsil Nazirliyinin müvafiq qurumlarından keçərək, son nəticədə nazirin əmri ilə

nəşrinə qrif[32] verilməlidir. Dərslik fəndən asılı olaraq digər ali məktəblər üçün də tövsiyə olunur. Dərs vəsaiti isə dərslik kimi məhdud çərçivələr tanımır. Yəni, bu, tədris planının bölmələrində olan, istənilən fənn üzrə proqram olmadan belə, özündə tamamlayıcı xüsusiyyətləri əks etdirən material kimi tərtib oluna bilər. Dərs vəsaiti də yuxarıdakı qaydada müzakirələrdən keçir və qrifli nəşr olunur. Son bir neçə ildir ki, Təhsil Nazirliyi dərs vəsaitləri üçün özünün qrif vermə səlahiyyətini universitetlərin elmi şuralarının ixtiyarına buraxıb.

Şərabçılığa dair kitablar

[32] Qrif – kitabların, nəşrlərin və sənədlərin üzərində onların istifadə spesifikası, xarakteri, xüsusiyyətlərini və xüsusi saxlanma şəraitlərini göstərən (müəyyən edən) xüsusi rəsmi yazı.

– Kitab yazmağa nə vaxtdan başlamısınız?

– Mənim ilk kitablarım sovet dönəmində işıq üzü görüb. Indikindən fərqli olaraq o vaxtlar "Qorlit" adlanan şöbə vardı. Həmin şöbə şəhər partiya komitəsinin nəzdində fəaliyyət göstərirdi. Universitetdə bütün müzakirələrdən keçdikdən və müsbət rəylər aldıqdan sonra universitet kitabın əlyazmasını həmin sənədlərlə birlikdə "Qorlitə" göndərirdi. Orada ilk növbədə siyasi məsələlər, sonra isə digər arqumentlər yoxlanır və müvafiq qərar qəbul edirdilər. Bu şöbələrdən keçmək çətin olurdu. Bəzən hər hansı söz və ya cümlənin düzgün yazılmaması müraciətin rədd edilməsinə və ya bu prosedurun tamamilə yenidən başlanması ilə əlaqədar qərar verilməsinə səbəb olurdu.

– Kitablarınızın hamısı şərabçılıqlamı bağlıdır?

– Xeyr. Həm şərabçılıq, həm də qida məhsulları texnologiyasının digər mühüm sahələrinə aid kitablarım var. Sovetlər dönəmində alkoqollu və alkoqolsuz içkilər (şərabçılıq da bura daxil idi) ayrıca bir elm sahəsi sayılırdı. Amma indi bu sahə də daxil olmaqla bütün yeyilən və içilən məhsullar qida məhsullarının texnologiyası sahəsini təşkil edir. Dərsliklərdən beşi birbaşa şərabçılıqla, daha konkret desək, şərabın texnologiyası, kimyası və mikrobiologiyası ilə bağlıdır. Dördü isə qida məhsullarının texnologiyası və ekspertizasına həsr olunub. Bunlardan hər biri ölkəmiz üçün tamamilə yenidir, ilk dəfə işlənərək nəşr olunub. Xüsusilə də "Funksional qida məhsullarının texnologiyası" və "Biotexnologiya" –nı qeyd etmək olar. 11 dərs vəsaitindən 7-si şərab, konyak və digər tünd alkoqollu içkilərə, həmçinin laboratoriya təhlillərinin aparılmasına, dördü isə digər qida məhsullarının texnologiyası

və laborator müayinəsinə həsr olunub.

– Qida məhsulları texnologiyasına aid başqa hansı vəsaitləriniz var?

– İlk növbədə qida məhsulları texnologiyasının daha çox ehtiyac olan və bizim gündəlik fəaliyyətimizdə qarşılaşdığımız sahələrinə diqqət yetirilir. Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı ölkə üçün prioritet təşkil edən məsələlərdəndir. Müxtəlif məhsullar, misalçün, ərzaq, toxum, yem, strateji ehtiyatlar və s. məqsədlərlə mütləq saxlanılmalıdır. Emalın özü də məhsulun uzun müddət qalmasına xidmət edir. Adi halda bir neçə gün qala bilməyən çiyələk, yaxşı emal olunduqda illərlə qala bilir. Göründüyü kimi, bu sahə həyatımızın ayrılmaz hissəsidir. Ona görə qeyd olunan fənn, bir sıra universitet və kolleclərdə tədris olunur. Lakin bu sahə üzrə Azərbaycanda dərslik və laboratoriya təhlillərinin aparılması üçün vacib olan laborator-praktikum yox idi. Uzun çalışmalardan sonra 2010-ci ildə Təhsil Nazirliyinin qrifi ilə "Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası" adlı dərslik, 2013-cü ildə isə "Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası fənnindən praktikum" yazılaraq nəşr etdirildi. Baxmayaraq ki, bu kitablar da digərləri kimi Respublika Mərkəzi Kitabxanası tərəfindən internet şəbəkəsində yerləşdirilib, amma yenə ölkənin müxtəlif guşələrində çalışan insanlar onlarla bağlı bizə müraciət edirlər.

– Kitablarınızdan bəzilərinə gələcəyin kitabları deyilir…

– Araşdırmalar zamanı dünyanın inkişaf etmiş ölkələri və hətta yaxın qonşularımızın elmi jurnal və məcmuələrində funksional məqsədli qida məhsulları-

na dair ardıcıl məlumatlara rast gəlirdik. Lakin respublikamızda bu sahə üzrə hər hansı bir araşdırma və yaxud mənbələrə təsadüf olunmurdu. Sahənin vacibliyini nəzərə alaraq məsələnin öyrənilməsini qarşıya məqsəd qoyduq. Bu istiqamətdə doktorantlara tədqiqat mövzuları müəyyənləşdirildi və materiallar toplanmağa başlanıldı. Onların nəticəsi olaraq 2014-cü ildə "Funksional qida məhsullarının texnologiyası" adlı dərslik və eyni adlı proqram ərsəyə gəldi. Bu fənnin tədris planlarına salınmasına nail olundu. Tezliklə təşəbbüs Təhsil Nazirliyi tərəfindən bəyənildi və yazılmış vəsaiti ölkənin ali təhsil müəssisələri üçün dərslik kimi təsdiq edilərək, qrifli nəşrinə icazə verildi. Burada söhbət nədən gedir? Funksional qida məhsulları dərmanları əvəz etmək və orqanizmdə baş verən çatışmazlıqları qidalarla aradan qaldırmağı məqsəd olaraq qarşıya qoyur. Gələcəyə hesablanmış bu məsələlərin həllinə xidmət edən vəsaitllər gələcəyin vəsaitləri kimi qiymətləndirilir.

– Bu yaxınlarda "Biotexnologiya" adlı daha bir dərsliyiniz nəşr olundu.

– Son zamanlar dünyada qida çatışmazlığı kəskin şəkil alıb. Dünya əhalisinin 2 milyard nəfərə yaxını aclıqdan və qida çatışmazlığından əziyyət çəkir. Digər tərəfdən qida təhlükəsizliyi günün aktual məsələsinə çevrilib. Bütün bunların həll edilməsi biotexnologiyasız mümkün deyil. Hazırda biotexnologiyanın gen mühəndisliyi, bioenergetika, nanotexnologiya və nanobiotexnologiya kimi sahələri formalaşıb. Qida texnologiyasının inkişafında onların rolu əvəzsizdir və öyrənilməsi vacibdir. Bundan əlavə bir sıra üzvi birləşmələrin, o cümlədən zülallar, yağlar, lipidlər, amin

turşular və digər birləşmələrin, həmçinin, yemlərin biotexnoloji yolla alınması müasir dövrün reallığıdır. Heç kimə sirr deyil ki, çoxsaylı bitki və heyvan məhsulları biotexnoloji yolla istehsal olunur. Bütün bu məsələlərin tənzimlənməsi ilə keyfiyyətin və məhsuldarlığın artırılması vacibdir. Bu kitab belə zərurətdən yarandı. Respublika üzrə demək olar ki, bu sahədə ilk iri həcmli vəsait olmasını və ali məktəblərdə tədris olunan proqramlara uyğun yazıldığını nəzərə alan Təhsil Nazirliyi, onun dərslik kimi təsdiq olunmasına və nəşrinə icazə verdi.

Qida texnologiyasının ayrı-ayrı sahələri ilə bağlı kitablar

– Kitablarınızın universitetlərdə dərslik və dərs vəsaitləri kimi istifadə olunması aydındır. Bəs bunların istehsalatda istifadəsi nə vəziyyətdədir?

– Kitablarla bağlı istehsalatda çalışan mütəxəssis-

lərdən də müraciətlər alırıq. Əvvəllər imkanlar məhdud olan vaxtlarda kitabları daha çox axtarırdılar. Ayrı-ayrı zavodlardan müraciətlər gəlirdi və imkan daxilində onları müsbət cavablandırmağa çalışırdıq. Hətta pul ödəmələri də olurdu. Lakin sonralar bütün kitablar elektron vasitələrdə yerləşdirildiyinə görə, məsələ əvvəlki aktuallığını bir qədər itirdi.

Firudin müəllim:

– Hasil müəllimin kitabları əl-əl gəzilən vəsaitlərdəndir. Ölkənin müxtəlif guşələrindən (Naxçıvan, Lənkəran, İsmayıllı və s.) həm tədrisdə, həm də istehsalatda çalışan mütəxəssislər tərəfindən daimi müraciətlərin şahidiyik. Kitabların böyük hissəsi bu sahədə ilk sayıla bilər. Misalçün, MDB məkanında "Şərabçılıqdan praktikum" adlı vəsaitə təsadüf etməzsiniz. Bu həm zavod, həm də tədrisdə çalışanlar üçün tapıntıdır. Yaxud, "Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası fənnindən praktikum" demək olar ki, analoqu olmayan vəsait kimi tədris və istehsalatda ehtiyac duyulan məsələləri özündə əks etdirir. Bütün fənlər bu kitablardan tədris olunur. Bu baxımdan bütün kafedra əməkdaşları rahat nəfəs alırlar. Tələbələr üçün isə vəziyyət kökündən müsbətə doğru dəyişdi. 15-20 il bundan qabaq hara, indi hara? Heç müqayisəyə gəlməz.

Hasil müəllimlə "Funksional qida məhsullarının texnologiyası" dərsliyində həmmüəllifəm. Kitabın yazılması Hasil müəllimin təşəbbüsü ilə ərsəyə gəlib. Bir neçə dəfə söhbətimiz oldu və sonda kitabın planını tutub işə başladıq. Kitab ərsəyə gələndə Hasil müəllim öz adını ikinci yazdı. Mən israr edəndə mənim kitablarım çoxdur, sənin isə ilk iri həcmli işindir, dedi. Sənin birinci olmağın məsləhətdir.

ŞƏRAB MƏDƏNİYYƏTİ

– Şərabçılıq, şərabın süfrəyə verilməsi, hansı çeşidlərin hansı təamlara uyğun verilməsi geniş mədəniyyətdir. Necə düşünürsüz biz bu mədəniyyəti nə qədər mənimsəmişik?

– Bu məsələlərin dəqiqliyi ilə hansı ölkədəsə kütləvi şəkildə - ümumxalq səviyyəsində aparılması və ya mənimsənilməsi mübahisəli məsələdir. Hətta inkişaf etmiş şərabçılıq ölkələrində belə, bu məsələlər xüsusi iaşə müəssisələrində, şərab evlərində və s. yaxşı mənimsənilmiş olur. Həmin ölkələrdə bu məqsədlə dequstatorlar və bu məsələlərdən baş çıxara bilən somelyelər (şərabın əldə olunması, saxlanılması və müştəriyə təqdim olunmasına görə məsuliyyət daşıyan restoran işçisi- red) hazırlanmasına xüsusi diqqət yetirilir və xüsusi somelye kursları təşkil edilir.

Fikrimcə bu sahədə maarifləndirici tədbirlərin, informasiya- məsləhət xidmətlərinin keçirilməsi vacibdir. Bu dövlət xətti ilə deyil özəl şirkətlər, şərab evləri, iaşə müəssisələri tərəfindən aparılmalıdır. Bu baxımdan "Az-Granata" Ağsu şirə və şərab emalı müəssisəsinin kütləvi informasiya vasitələrindən istifadə etməklə, həyata keçirdiyi maarifləndirici verlişləri təqdirəlayiq saymaq olar. Lakin bu hələ azdır. Mənə elə gəlir ki, qida və şərabla bağlı keçirilən festivallar, dequstasiyalar, qida ilə bağlı televiziya verilişləri də bu sahədə bilgi verən mənbəyə çevrilməlidir.

– Günün hansı vaxtı şərab içmək daha məqbuldur?

– Şərq xalqlarının adət-ənənələrində və yazılı mənbələrində, səhər şərab içmək pislənilir, bu işin gü-

nortadan sonrakı saatlarda yerinə yetirilməsi tövsiyə olunur. “Qabusnamə”də deyilir: ”Çox nadir hallarda səhər içkisindən sonra dava-dalaş olmaya bilər, bunun da nəticəsində ya peşimançılıq çəkilər, ya da yersiz pul xərclənər.Yalnız əsaslı səbəb olduqda tək-tək hallarda səhər içmək olar, lakin içməsən daha yaxşıdır, pis adətdir”.

– Çeşidlərindən asılı olaraq şərablar süfrəyə hansı təamla, necə verilməlidir?

– Tipindən asılı olaraq şərab yeməklə və yeməkdən sonra çərəzlə içilə bilər. Hər bir şərabın özünəməxsus yeməklə verilməsi yaxşı nəticə verir. Şərab özünə uyğun xörək və tempuraturda verilməzsə öz ləyaqətini itirir. Masaya verilmə vaxtına görə şərablar üç qrupa bölünür:

– İştah yaradan şərablar – adətən yeməkdən əvvəl verilir. Bu qrupa madera, xeres, vermut aiddir.

– Nahar və ya hər hansı yemək vaxtı verilən şərablar. Bu qrupa natural şərablar aiddir.

– Yeməkdən sonra içilən şərablar. Buraya, qeyd etdiyimiz kimi desert şərablar aiddir.

Şərabın keyfiyyətinin düzgün qiymətləndirilməsində, onunla verilən yeməyin rolu da nəzərə alınmalı, içki yeməklə uyğunlaşdırılmalıdır.

Ağ təbii şərablar xörəkdən əvvəl, yüngül ət və balıq yemək ləri ilə; ağ təbii turş, kəmturş və kəmşirin şərablar tərəvəz yemək ləri ilə uyğunlaşır. Qırmızı təbii şərablar qoyun, dana, quş əti ilə, həmçinin kabab və plovla yaxşı gedir. Xeres, yaxud maderanı mal əti, yaxud toyuq bulyonu ilə vermək yaxşıdır. Deset şərablar, o cümlədən, likör şərablar, şampanın şirin markaları çərəzlə, başqa sözlə, qənnadı məmulatları, meyvə, qəh-

və, dondurma ilə verilsə yaxşıdır. Yüngül yeməklərlə, o cümlədən pendir, peçenye, badam, qoz və digər çərəzlərlə - şampan içmək olar. Nahar və axşam yeməyinin əvvəlində, yemək zamanı və hətta yeməkdən sonra çərəzlə - turş və kəmturş şampan içmək müsbət təsir göstərir. Konyak desertdən sonra çay, qəhvə və daha yaxşı siqarla verilir. Likör qarışıq içkilər hazırlanması üçün istifadə olunur və likör qədəhindən buzla içilir.

Kafedrada təcrübə nümunələrinin dequstasiyası (1993)

– Fəsillərin şərab seçiminə təsiri varmı?

– Bəli var. Şərab, ilin fəsillərindən asılı olaraq da seçilir. Yüngül turş və kəmturş şərabları, xüsusilə də ağları – yayda içmək məsləhətdir. Təbii şərabları su ilə duruldub içdikdə susuzluğu yatırır. Bir sıra Qərb ölkələrində yayda bu məqsədlə, təbii şərablardan istifadə olunur. Qışda yeməkdən asılı olaraq süfrə və ya tünd şərab içilir. Əgər məclisdə şərabların çeşidi bö-

yük olarsa, onların aşağıdakı ardıcıllıqla verilməsi məsləhətdir. Az spirtli təbii şərablar tündlərdən, ordinarlar (növbəti məhsul ilinə qədər satışa verilən şərab-red) markalılardan (saxlanaraq yetişdirilən şərablar-red) ağlar qırmızılardan əvvəl masaya verilməlidir.

Şərab, qədəhin azı üçdə bir, çoxu yarısına qədər tökülür. Bu qədəhi əldə çalxalamağa və içkinin ətrini tamamilə duymağa imkan verir. Qədəhi ələ alıb, içməyə başladıqda söhbət edilmir, əgər sizdən nəsə soruşsalar, qədəhi masaya qoyur və sonra cavab verirsiniz. Qədəhə şərab süzmək üçün butulkanı sağ əllə, etiketin üstündən tuturlar. İçilməmiş və ya masadan müvəqqəti ayrılmış şəxsin qədəhinə şərab süzülmür. Butulkaya doldurulmuş şərab, evdə sərin yerdə, yanı üstə (üfüqi) yiğılmaqla saxlanır. Qaranlıq və sakit yerdə saxlamaq tövsiyə olunur. Evdə markalı və xüsusilə də kolleksiya şərabları ehtiyatına malik olmaq müsbət xüsusiyyətdir.

– Yadıma gəlir ki, Gəncə şərab festivalında qaynar şərab da verildi. Ümumiyyətlə bir qayda olaraq, məclislərdə qaynar şərab təklif olunmur. Onun normaldan fərqi nədir, necə, nə ilə içilməlidir?

– Hər bir şərabın içilməsi üçün əlverişli temperatur mövcuddur. Belə ki, natural turş şərabların, xüsusilə ağların, şampanın bir qədər soyuq içilməsi yaxşıdır. Tünd və desert şərabların otaq temperaturuna yaxın şəraitdə içilməsi əlverişlidir. Qaynar şəkildə içilmə isə xüsusi alkoqollu içki olan Qlintveynə aiddir. Qlintveyn Glühwein (qlyuvayn) glühender wein sözündən olub – qaynar şərab mənasını verir.

Bu içki, şəkər və ədviyyatlar əlavə olunmaqla hazırlanan və 70-80^{0}C-yə qədər qızdırılan qırmızı şərabdır. Ona şərab yox, “şərab tipli içki” demək daha düz-

gün olardı. Bəzi reseptlərdə bu içkiyə konyak, yaxud rom da əlavə olunur. Su ilə və susuz hazırlanmanı nəzərdə tutan iki üsulu fərqləndirilir. Qlintveyn quru peçenye, yaxud alma, armud və ya gavalı içlikli piroqla yaxşı gedir. Qrildə hazırlanmış yeməklər, sosis və kabablarla da verilə bilir.

Qlintveynin tək içilməsi də yaxşı nəticə verir. Qaynar içildiyindən tez sərxoşluq yaradır. Odur ki, 1-2 qədəhdən atrıq içmək tövsiyə olunmur. Qlintveynin populyar olduğu Almaniyada onu pirojna yaxud şokaladla, Avstriyada piroq və peçenye ilə, İsveçdə isə acı pendir, hisə verilmiş balıq və ətlə içməyə üstünlük verirlər.

– Şərabın şüanı zərərsizləşdirməsi nə qədər doğrudur?

– 1990-cı illərdə ABŞ-da "fransız paradoksu" adlandırılan tədqiqat aparılmışdı. Amerika telejurnalisti Seyferin "Fransızların daha çox siqaret çəkmələrinə, yağlı yeməklər yemələrinə və aerobika ilə pis məşğul olmalarına baxmayaraq, amerikalılara nisbətən 2,5 il çox yaşamaları və 40% ürək-damar xəstəliklərinə az tutulmalarının səbəbi nədir?" sualına Boston universitetinin professoru Elliotun cavabı sadə olmuşdu: fransızların uzun ömürlüyünün sirri – yemək zamanı müntəzəm şəkildə qırmızı şərablardan istifadə etmələridir. Həmin şərabların tərkibində dəyərli polifenolların yüksək miqdarı, qan damarlarını və ürək toxumasını oksidləşdirici proseslərin əks təsirindən qoruyur.

Təəssüf ki, "fransız paradoksu" yalnız qırmızı şərabların istifadəsinin əlverişli təsirinə əsaslanırdı. Sonralar elm sübüt etdi ki, belə təsirə eyni zamanda ağ şərablar da malikdir. Lakin bu proses ağ şərabların biznesinə xeyli əks təsir göstərdi.

Çoxsaylı tədqiqatların nəticəsinə əsasən, az miqdarda şərab içilməsi ürək-damar xəstəlikləri ilə yanaşı, insult, tromboz, hiporteniya, işemiya və başqa xəstəliklərə ləngidici təsir göstərir, soyuqlama proseslərinin səviyyəsini aşağı salır, arteriyaların genişlənməsini sürətləndirir, xeyirli xolestrolun miqdarını yüksəldir. Şərabın təsir etdiyi xəstəliklərin siyahısı hələ tamamlanmayıb. Həkimlər son vaxtlar müəyyən ediblər ki, qırmızı şərablar ağ ciyərlər üçün xeyirli olub, artıq çəki ilə mübarizədə ən yaxşı vasitədir.

Sonralar özünü tamamilə şərabçılığa həsr etmiş professor Gerasimov 27 yaşında vərəm xəstəliyindən əziyyət çəkirmiş. Həkimlər müalicə məqsədilə onu Şimali Qafqaza göndərirlər. Burada təcrübəli həkimlərin tövsiyəsi ilə onun reseptinə qırmızı şərab da salınır. Nəticə gözlənilməz olur. O, nəinki bu xəstəlikdən qurtula bilir, hətta 80 ildən artıq ömür sürür.

Stalin daim Gürcüstandan gətirilmiş qırmızı süfrə şərabı Xvançkara içərdi. Napaleonun da şərabsevər olması tarixdən məlumdur. Napaleonun belə bir şüarı vardı: "şərab yoxdursa – əsgər yoxdur".

Heydər Əliyev "Çernobl" qəzası zamanı Dövlət Komissiyasının sədri kimi şüalanmadan əziyyət çəkənlərə, gündəlik, müəyyən normada qırmızı şərab verilməsinə dair göstəriş vermişdi və bu, qısa müddətdə müsbət təsirini göstərmişdi.

Orta əsr mənbələrində göstərilir ki, xəstə insanlar şərabı hər gün, lakin çox az miqdarda – bir-iki stəkan, bəzən isə daha az – yarım stəkan, hətta bir qaşıq miqdarında içməlidirlər. Hər şey konkret xəstəlikdən və həkimin müəyyən etdiyi müalicə üsulundan asılıdır.

Respublikamızda istehsal olunan yüksək keyfiy-

yətli desert şərablardan – Kürdəmir, Azərbaycan, Qaraçanax, Mil və s. indi də xalq arasında qanazlığına və bir sıra digər xəstəliklərə qarşı uğurlu vasitə kimi istifadə edilir.

– Niyə şərab daha çox zərif içki hesab olunur?

– Şərab doğrudan da, incə qadından da incədir və incəlik sevir. Elə içkidir ki, narahat söhbət eşidəndə onu duyur. Başqa ətirləri tez götürür. Şərab saxlanılan zirzəmiyə siqaretlə, siqaret qoxusuyla girmək olmaz. O nəfəsi də götürür. Həssas içkidir. Şəraba canlı kimi baxmaq lazımdır. Hər bir şərabın ömrü var. Elə şərab var ki, qaldıqca keyfiyyəti artır. Elə şərab da var ki, ömrü azdır.

– Məsələn, hansı şərablar?

– Şərabın tərkibində quru maddələr artdıqca onun qalma müddətinə təsir göstərir. Turş şərab zərif şərabdir, ömrü qısadır. Tünd və desert şərabın ömrü ondan uzundur. Çünki daha zəngindir quru maddələrlə.

– Siz necə şərab sevirsiz?

– Müəyyən məclislərdən sonra gözəl şampan olsa, şampan sevənəm. Bir qədər turşuya nisbətən kəmşirin şərab xoşlayıram. Vaxtilə tünd və desert şərablarla məşğul olduğum üçün onları sevirəm. Krımın xeresini, muskatını içmişəm. Şərabların yaxşılarını görmüşəm. Krımın gözəl desert şərabları vardı. İndi o keyfiyyət yoxdur.

– Dequstatsiya üçün istedad lazımdır, yoxsa bu vərdişdir?

– Dequstasiya ixtisasdan çox Allahın vergisi və çəkilən zəhmətin bəhrəsidir.

– Sizdə var?

– Deyə bimərəm, qeyri-təvazökarlıq çıxar. Şərab

zavodunda vaxtilə elə fəhlə vardı ki, mütəxəssisin bilmədiyini bilirdi, şərabın tündlüyünü, şəkərini dəqiq deyirdi. Dünyanın ən məşhur dequstatoru Robert Parker ixtisasca hüquqşunasdır. Onun söylədiyi fikirlər dünya şərab biznesində milyonlarla pulun səmtini dəyişə bilir. O, şərabın orqanoleptik keyfiyyətlərini dəqiqliklə təsvir edə bilir. Onun tərtib etdiyi qiymətləndirmə şkalasından beynəlxalq dequstasiyalarda istifadə olunur. Hətta bu məsələlərlə bağlı buraxılan jurnalın təsisçisidir. Göründüyü kimi yaxşı dequstator olmaq üçün heç də ixtisas sahibi olmaq vacib deyil. Bunun üçün sadəcə çalışmaq lazımdır ki, orqanlar inkişaf etsin. Orqanlarla işləmək lazımdır. Çalışmaq lazımdır ki, hər bir içkinin az da olsa dadına baxasan. Çünki hər bir dad sanki kompüterdə yazılan kimi, beynin yaddaşına salınır. Sonralar nə vaxtsa hər hansı bir içkinin dadına baxanda, yaddaş təzələnir və avtomatik şəkildə müqayisə aparılır.

– Dequstasiyanın öyrənilməsi üçün xüsusi kurslar keçirilirmi?

– Nəinki şərabçılıq müəssisələrində, həm də ictimai iaşə müəssisələrində çalışanlar üçün içkilərin qiymətləndirilməsini bilmək yaxşı olardı. Bunun üçün bir çox yerlərdə, hətta restoranlar səviyyəsində kurslar təşkil olunur. Həmin kurslarda “somelyelər” hazırlanır. Bunun üçün əvvəlcə müxtəlif iy və dada malik olan, etalon kimi qəbul olunmuş və şərabı imitasiya edən məhsullarla duyğu orqanlarının bir növ təlimi aparılır. Müəyyən vərdişlər qazanıldıqdan sonra bu iş müxtəlif şərab nümunələri ilə davam etdirilir. Avropa ölkələrində restoranlarda şərab istədikdə əvvəlcə butulkanı açaraq tıxacı gətirirlər. Ona baxdıqdan və iylə-

dikdən sonra şərabı sifariş verirlər. Odur ki, belə restoranlarda çalışanlar ən azı somelye səviyyəsində şərabı bilməlidir ki, müştəri ilə danışa bilsinlər.

Yaltada keçirilən dequstasiya seanslarında tələbələri ilə birlikdə (1986)

– Dequstasiyaya həm də sensor qiymətləndirmə deyilir. Bu yolla məhsula tam və dəqiq qiymət vermək həmişə mümkün olurmu?

– Dequstasiya yolu ilə qiymətləndirmə insanların duyğu üzvləri ilə aparılır. Bu isə məhsula dair subyektiv fikir formalaşdırır. Buradakı iştirakçıların fərdi xüsusiyyətlərindən, peşəkarlığından, əhval-ruhiyyəsindən və s. asili olaraq verilən qiymət dəyişə bilir. Somelye olmaq hörmətli hesab edilir. Bunun üçün çox vaxt və yorulmaz əmək tələb olunur. Lakin "şərab tənqidçiləri" də adi insanlardır və onları digər başqa insanlar kimi aldatmaq olar.

Massandra şərab kombinatında dequstasiya (1986)

2001-ci ildə Bordo Universitetinin tədqiqatçısı şərabçılığı öyrənən 54 tələbə üzərində tədqiqat aparır. Tədqiqatçı tələbələrə biri ağ və biri qırmızı olmaqla iki qədəh şərab təklif edilir. Bir qurtum aldıqdan sonra iştirakçılardan, hər şərabın dadını təsvir etmələri xahiş olunur. Onların hamısı şərabın hazırlandığı üzümün sortu və buketini yazırlar. Həqiqətdə isə onlar tamamilə qırmızı şərab içməmişdilər. Tədqiqatçı sadəcə ağ şərab butulkasını qırmızı qida rəngləyicisi ilə rəngləmişdi. Kaliforniya texnoloji institutunda da analoji test aparılır. Tədqiqatçılar əvvəlcədən bahalı butulkaya ucuz şərab və ucuz şərab butulkasına bahalı şərab tökürlər. İştirakçılar ucuz şərabın dadlı olduğunu qeyd edirlər.

– Bazarı öyrənmək üçün sorğular keçirilir ki, əhali arasında tələbat nəyədir?

– Marketinq təqdiqatlarının aparılması çox vacib-

dir. Təəssüf ki, bizdə bu iş xaricdəki qədər lazımi səviyyəyə gəlib çatmayıb. Bəzən müəyyən tədqiqatlara rast gəlinir. Misalçün, bizdə Natəvan xanımın tədqiqatında nəzərdə tutulub ki, heç olmasa az sayda da olsa respondentlərin arasında bir sorğu keçirilsin ki, hansı içkiyə meyil var. Yəni məhdud sayda da olsa respondentlərin arasında sorğu keçirilməsi planlaşdırılır. Əslində bu iş müəssisələr tərəfindən də aparılmalıdır. Amma bir var, bu yazılı şəkildə olsun, bir də var xalq arasında öyrənilsin. Bəzi müəssisələr xalq arasında olduqlarından tələbatın nəyə olduğunu bildiklərini deyirlər. Lakin bu real mənzərəni tam əks etdirə bilməz. Bir sıra müəssisələrdə marketinq qrupları var və burada çalışan marketoloqlar belə işlərlə məşğul olmalıdırlar.

MEY HARAMDIR, ANCAQ KİMƏ HARAMDIR...

– Mübahisəsiz demək olar ki, şərab bütün dövrlərin ən sevimli içkilərindən olub. Benjamin Franklinə görə, "şərab sübutdur ki, Allah insanları sevir və onları xoşbəxt görmək istəyir". Onun tarixi 8 min ildən çoxdur ki, davam edir. Şərabla bağlı ənənələr, nağıllar, məzəli hekayələr və sərgüzəştlər formalaşıb. Bunlardan bəziləri günümüzə qədər gəlib çatıb.

– Şərab məclisi tarixən musiqi ilə müşayət olunur. Bu bir ənənədir yoxsa?

– Musiqinin şərabın dadına təsiri həmişə diqqət mərkəzində olub və tədqiq edilib. Belə tədqiqatlardan biri də Adrian Nort (Heriot Watt Universiteti) tərəfin-

dən aparılıb. O, tədqiqat çərçivəsində test aparılan auditoriyada bir neçə mahnının müəyyən kateqoriyalara ayrılmasını xahiş edir. Musiqi "güclü və ağır", "zərif və möcüzəli", "heyranedici və yorğunluq çıxarıcı" yaxud "şirəli və təmiz" olmaqla qruplaşdırıla bilərdi. Eksperimentin ikinci mərhələsində Nort əvvəlcədən qruplaşdırılmış musiqilərə qulaq asan 250 nəfərdən "Kaberne Sovinyon", yaxud "Şardone" (seçə bilərdilər) içməyi xahiş edir.

Nəticədə məlum olur ki, musiqi insanların şərabı qəbul etməsinə güclü təsir göstərir. Məsələn, təntənəli melodiya sədaları altında içilən qırmızı şərabları dinləyicilərin 60 faizi "güclü və ağır" təsvir etmişlər. Eyni şərab başqa musiqi sədası altında "heyranedici və yorğunluq çıxarıcı" kimi qiymətləndirilir.

Nəinki musiqi, hətta qədəh yoldaşlarının kim olmasının şərabın orqanizmə təsirilə birbaşa əlaqəsi olduğu bildirilir.

Vaxtilə böyük Ömər Xəyyam yazırdı:

Mey haramdır, ancaq kimə haramdır,
Qədəh yoldaşların necə adamdır?
Nə qədər içirsən, bu üç şərtlə iç,
Şərabı içməyən bil ki, avamdır.

Ömər Xəyyama görə birinci şərt meyin haram olmasıdırsa, ikinci şərt mey içənin kimliyi ilə bağlıdır. Qədəh yoldaşlarının kimliyi isə üçüncü vacib amil kimi yer tutur. Bu üç şərt tamamdırsa, içməyənin avam olduğunu bildirir böyük şair.

– Şərabın kosmosa göndərilən qidalardan olacağı ilə bağlı məlumatlar dolaşır....

– Bəli, bu söhbətlərdə müəyyən reallıq var. 1969-

cu ildə xırda şərab flakonu əvvəllər heç vaxt alkoqollu içkilərin olmadığı yerə, yəni kosmosa aparılır. Bunu Bazz Oldrin adlı kosmonavt edir. O, özü ilə aya kiçik vafli və bir qədər qıcqırdılmış üzüm şirəsi aparır. Lakin bu son cəhd olmur və o, sonralar ulduzlara da şərab göndərməyə cəhd edir.

1970-ci ildə NASA kosmik uçuşları öz kosmonavtları üçün daha komfortlu etməyi planlaşdırmağa cəhd edir. Az yeyilən tozun quru hissəcikləri yerinə, menyuya dondurulmuş və tez xarab olan məhsullar əlavə edir. Bu, belə deməyə imkan verir ki, astronovatlar tezliklə spagetti, marinadlaşdırılmış delikateslər və hətta az miqdarda şərabdan ləzzət ala biləcəklər.

– Hasil müəllim, şərab qədəhləri niyə toqquşdurulur?

– Qədəh toqquşdurulması əsrlərlə mövcud olan ənənədir, hətta düşünülmədən hamı tərəfindən edilir. Bəziləri təsdiq edirlər ki, bu ənənə pis qüvvələri qovmağa xidmət edir. Digərləri isə belə hesab edirlər ki, qədəhlər bir-birinə vurulduqda bir qədəhdən digərinə az da olsa şərab zərrəcikləri düşür və beləliklə də heç kim bir-birini zəhərləyə bilmir. Həqiqətdə isə səbəb olduqca sadədir. Qədəh döyüşdürmək ənənəsi meydana gələnə qədər şərabın dequstasiyasında dörd duyğu üzvü iştirak edirdi: lamisə, dad, görmə və iy. Səs isə hələ işə qoşulmamışdı. Şüşə qədəhlərin istehsalına başlandıqdan sonra bu ənənə meydana gəldi, yəni bütün duyğu üzvləri işə qatılmış oldu. Qədəhlərin toqquşması ilə əmələ gələn səs bu prosesə əlavə olundu.

– Qırmızı şərabların bütün dərdlərin dərmanı olduğunu qəbul edirsinizmi?

– Məlumdur ki, alimlərin “fransız paradoksu” ad-

landırdığı məsələdə fransızların çox yaşamasının sirri qırmızı şərabla əlaqələndirilir. Şərabın polifenollarından biri rasveratrol adlandırılan maddədir. Tədqiqatçılar bu antioksidantın ürək xəstəlikləri, xərçəng və soyuqlama prosesləri ilə mübarizə xüsusiyyətli olmasını təsdiq edirlər. Lakin bir sıra tədqiqatçılar rasveratrolun rolunun çox şişirdildiyini bildirirlər. 1998-2009-cu illərdə iki İtaliya kəndinin, yaşı 65-dən çox olan 800 nəfər əhalisi üzərində tədqiqatlar aparılır. Bu adamların hamısı müntəzəm qaydada mötədil miqdarda qırmızı şərab içirdilər. Araşdırmalar göstərir ki, onlardan heç biri müstəsna dərəcədə uzun ömür yaşamır. Tədqiq olunanlardan 268 nəfəri vəfat etmiş, 174 nəfəri ürək xəstəliklərindən, 34 nəfəri isə xərçəngdən əziyyət çəkirdi. Göründüyü kimi qirmizi şərab panaseya deyil (panaseya – yalançı kimyagərlikdə guya bütün xəstəlikləri sağaldan dərman).

– Arıların şərab istehsalında rolu olduğunu deyirlər...

– Yay dövründə üzümdə şərab mayası kimi tanınan göbələklər inkişaf edir. Lakin qış soyuqları həmin mayaları məhv edir. Bu zaman burada qida mənbəyi kimi üzümü çox sevən arılar köməyə gəlir. Onlar üzümdən şirəni çəkərək pətəklərinə qayıdır və sıyıq şəklinə saldıqları qida ilə sürfələrini yemləyir.Təbii ki, arılar üzümlə qidalandıqda həm də mayaları udur və nəticədə mayalar onların mədəsində “qışlamaq” imkanı qazanır. Sürfələrini qidalandıran arılar mayaları da onlara ötürür. Beləliklə də, sürfələr yetişkənliyə çatdıqda yenidən göbələkləri üzümlüyə qaytarır və proses təkrar olunur. Beləliklə də arılar təbii qıcqırmanı təmin edən mayaların salamat qalması və təbət-

də dövr etməsində mühüm rol oynamış olur.

– Sırf biznes maraqlarına xidmət edən şərablar da hazırlanır...

– Dünyada çoxlu sayda əcaib və qəribə içkilər, o cümlədən şərablar vardır. "Meteorit şərabı" da belələrindəndir. Bu şərab 2012-ci ildə buraxılıb. Onun tərkibinə yerə 6 min il bundan əvvəl düşmüş meteorit hissəcikləri daxil edilir. Guya ki, meteorit şəraba "daha canlı dad" verir. Eyni zamanda dənli bitkilərdən, o cümlədən düyüdən hazırlanan şərab da təccübləndiricidir. Kanadada "Omerto" adlı şərab qıcqırdılmış pomidordan hazırlanır. Ən təccüb doğuran və anlaşılmaz olanı az tanınmış və hazırlanma mənbəyinin şübhəli olduğu iddia edilən Koreya şərabı "ttonglus"dur.

Çində pələng sümüyündən şərab hazırlandığı bildirilir. Onun texnologiyasına düyü şərabı çənində pələng sümüklərinin isladılması daxildir. Belə şərab butulkasının qiyməti 800 dollardır. Lakin pələng ovu qadağan edildiyinə görə həmin şərab 1993-cü ildən qeyri-qanuni hesab olunub.

– Şərabla bağlı vaxtaşırı fırıldaqlar və sərgüzəştlər də ortaya çıxır.

– Belə hallar var. Onlardan bir neçəsini diqqətinizə çatdırım. "Romane-Konti" adlı şərabın bir butulkası 900-1000 dollara, 1978-ci ildə doldurulmuş bir qutusu isə 1993-cü ildə kosmik qiymətə 476 min 280 dollara satılmışdı. Görünür belə şöhrət sahibkarlara qarşı fırıldaqçıların planlarına rəvac vermiş və onları "nəsə qoparmağa" sövq etmişdi. 2010-cu ilin yanvarında "Romene-Konti"-nin sahibkarlarından biri olan Obre de Villen 1,27 milyon dollar tələbi ilə özünün Burqundiyada olan üzümlüklərinin xəritəsini alır. Xə-

ritədə onun iki üzümlüyünün zəhərləndiyi göstərilir və tələb olunan pulun ödənilmədiyi təqdirdə, zəhərlənmənin digər bağlarda davam edəcəyi bildirilirdi. Sahibkar dərhal polisə müraciət edir. Nəticədə polis şantajçını həbs edir və məlum olur ki, o, bu planı özünün keçmiş kamera yoldaşı ilə birgə düşünübmüş.

Cefferson şərabı və atom bombası adını alan başqa bir qəribə hadisə 1980-cı illərin sonlarına təsadüf edir. Həmin vaxt milyarder Vilyam Kox 500 min dollara dörd butulka şərab alır. Həmin butulkalar Hardi Rodenştoka məxsus kolleksiyadan idi (onun adı həmin vaxtlar alman musiqi səhnəsində səs salmışdı).

O, iddia edirdi ki, həmin butulkaları sahibsiz Paris zirzəmisindən tapıb. Rodenstok bəyan edir ki, butulkaların çoxu 1787-ci ilə aiddir və guya əvvəllər ABŞ-ın üçüncü prezidenti Tomas Ceffersona məxsus olub. Lakin mütəxəssislər Ceffersonun arxivinin saxlandığı Montirelloya gəldikdən sonra qeyd edirlər ki, eks prezident heç vaxt həmin konkret şərab sortunu satın almayıb. Bundan sonra Kox birinci dərəcəli xəfiyyələr cəlb edərək, onları şərabın həqiqi mənşəyini aydınlaşdırmaq üçün vəzifələndirir. Problem ondan ibarət idi ki, milyarder butulkanın ağzının açılmasını qadağan edir. Filipp Yureb adlı fransız fizik öz köməyini təklif edərək bildirir ki, butulkanı açmadan şərabın 1945-ci ildən əvvəl və ya sonra istehsal olunduğunu müəyyən edə bilər. Məsələdə istinad olunacaq əsas məqam ondan ibarət idi ki, ilk atom bombası partladılana qədər tamamilə yeni radioaktiv izotop sezium-137 mövcud olmayıb. Alim butulkaları Alp altındakı laboratoriyasına gətirir və onları qalayla xüsusi örtülmüş qamma şüa detektoru ilə yanaşı qoyur. Qalayla örtməkdə

məqsəd detektoru xarici şüalanmadan qorumaq idi. Nəticədə şərabda sezium -137 izləri tapılmır, deməli o, 1945-cı ilə qədər doldurulmuş şərab idi. Bununla həmin hadisə heç də başa çatmış olmur. Xəfiyyələr komandası butulkaların üstündə nəsə qəribə şeylər tapır, hər butulkaya "Th.S" kodu yazılmışdı ki, bu da butulkaların guya Tomas Ceffersona məxsus olmasının sübutu üçün idi. Ciddi tədqiqatlardan sonra aşkar edilir ki, ad stomatoloqların elektrik qurğusu ilə həkk edilib. Belə sübutları əldə edən Bill Kox Hardi Rodenştoka qarşı səkkiz məhkəmə iddiası qaldırır. Iddialar milyarderə ən azı 25 mln dollara başa gəlsə də, o öz itkilərinin bir hissəsini, ona vurulan zərərlə bağlı təqdim olunmuş 12 mln dollarla ödəyə bilir.

EPİLOQ

Çox vaxt insana elə gəlir ki, yaxşı bir şərabın hazırlanmasından nə qədər yazmaq, nə qədər danışmaq olar. Fəqət, burada bir çox fərqli amillərin rol oynaması, çeşidli incəliklər, nüanslar məni düşünməyə vadar etdi. Yəni, yerli şərait, hər bir üzüm sortu, tətbiq olunan texnologiya və s. çoxsaylı faktorlar fərqli şərablar alınması üçün zəmin yaradır. Hasil müəllimlə söhbətlər zamanı şərabların çox çeşidliyinin belə amillərlə bağlı olduğunu öyrəndim. Sən demə, eyni üzüm sortu yamaclığın cənub tərəfində bir cür, şimal tərəfində isə tamam başqa cür xüsusiyyətə malik olan şərab verirmiş.

Hasil müəllim şəraba canlı kimi yanaşmağı, ona səliqə-sahman, nəciblik, incə münasibət tələb edir. Misalçün, kəskin qoxulu məhsul (soğan, sarmısaq və s.) yeyib şərab zirsəmisinə getmək, şərabın yanında kobud sözlər danışmaq olmazmış. Şərab səsli-küylü, silkələnən, işıqlı yerdə saxlanmamalıdır. Çünki bunların hamısı şərabın keyfiyyətinə pis təsir edir. Üstəlik, onu da öyrəndim ki, şərabın inkişafında beş həyat mərhələsi var: yaranması, formalaşması, yetişməsi, köhnəlməsi, parçalanması, yəni məhvi. Başqa sözlə desək, şərab uşaqlıq, gənclik, cavanlıq, qocalıq və ölüm mərhələlərini keçir.

Ən əsası, oturuşmuş doqmatik bir fikrin - "şərab qaldıqca yaxşılaşır" fikrinin nisbi olduğunu bildim. Hər insanın öz ömrü olduğu kimi, hər şərabın da tipinə uyğun ömrü var. Ağ şərabla qırmızının, natural şərabla tündün, desertlə şampanın və s. ömürləri də

fərqli illərlə ölçülür. Bundan başqa, hər şərab tipi üçün fərqli buket, dad xüsusiyyətləri və ömür müddəti olsa da, hətta tiplər daxilində bu göstəricilər şərait və amillərdən asılı olaraq dəyişə bilir...

Şərabla qəhrəmanım arasında paralellər axtaranda məşhur filosof Mark Ciceronun fikrini xatırlayıram: "İnsanlar şəraba bənzərlər: qocalıq pislərini turşudar, yaxşılarına dad verər"...

Hasil müəllimin yaşı çox olmasa da, iradəsi gücünə formalaşdırdığı yaşam tərzi, əzmkarlığı onu kamil insan səviyyəsinə qaldırıb. Bu keyfiyyətlər diqqətimi çəkdi və nəticədə belə bir kitab yazıldı.

Kitabın yazı prosesində, aparılan araşdırmalarım zamanı həmsöhbət olduğum hər kəsə - dostlarına, tələbələrinə, həmkarlarına göstərdikləri dəstəyə görə təşəkkür edirəm. Kitabın ərsəyə gəlməsində yaxından iştirakına və salnaməçilik funksiyasını yerinə yetirdiyinə görə, özəlliklə, professor Hasil Fətəliyevə, səfərlərimdə mənə qucaq açan qonaqpərvər gənclərə, zərdablılara, Hasil müəllimin doğmalarına və yaxınlarına dərin minnətdarlığımı bildirirəm!

Kitabın içindəkilər

Proloq 3
Qırxıncı otaq….....5
“Müəllim mənə xanım deyir e…” 12
Şirvanşahı - üzümlərin şahı 29
“Məhəmməd, sənsən?”.....37
“Yerli üzüm sortlarımıza üstünlük verilməlidir”.....45
Sən, ey uşaqlıq, sən bizdən uzaq düşdün artıq.....52
Azərbaycan - mədəni üzümün ilk məskənlərindən biri….....58
In vino veritas.....62
Azərbaycan şərabçılığında əcnəbilər.....71
Yaşadığın yerə məhəbbət ruhu.....82
“Professor olmaqdansa…” 86
“Onun evlilik təklifindən sonra qızların çoxu məni danışdırmadı” 94
Uşaq evindən akademikliyə gedən yol... 105
Gözlənilməz qərar.....112
Madera macərası….....116
“Qaçmağa əzm etmiş atı bir neçə milçəyin sancması dayandıra bilməz”….....116
İlk övladın məsuliyyəti.....139
Ciddi elmi baza… 144

Nəzəriyyədən praktikaya –“Az-Granata” 161

“Şahmat taxtasında bütün dənizlərdən daha çox macəra var” 169

“İntervitis interfrukta” 177

Tələbələri, yetirmələri və əməkdaşları.....184

Şərab turizmi 201

Gəncədən Avstraliyaya uzanan yollar… 208

“Hamınızı öpmək istərdik, amma imkan yoxdur”.....218

Dostlar 235

Beynəlxalq əlaqələr 255

“O da kimya deyil ki, nə sən biləsən, nə mən...” 263

“Mənim kitablarım su, dahilərin kitabları – şərabdır. Hamı su içir”.....274

Şərab mədəniyyəti.....282

Mey haramdır, ancaq kimə haramdır... 292

Epiloq 299

Sevda Sultanova

BİR ŞƏRABÇININ TARİXÇƏSİ...

Naşir: Ceyhun Əliyev
Texniki redaktor: Natiq Paşayev
Dizayner: İradə Əhmədova
Operator: Tərlan Quliyeva

Yığılmağa verilib: 15.01.2019
Çapa imzalanıb: 11.03.2019
Ofset çap üsulu ilə
Tiraj 300, şərti çap vərəqi 20
“Ecoprint” nəşriyyatının mətbəəsində
çap olunmuşdur
Bakı, Mətbuat pr., 529