



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABUŞOĞLU BAKLAVALARI GAZİANTEP

Abuşoğlu baklavaları Gaziantep'liler tarafından iyi bilinen, tercih edilen sağlıklı, lezzetli, hazmı kolay tatlılar üreten bir firma. Gaziantep'e gitmişken baklava yemeden olmaz düşüncesiyle birkaç kişiye sorduk; "nerede baklava yeriz?" Aldığımız cevap Atatürk bulvarı no: 91 adresinde bulunan "Abuşoğlu" oldu. Müessesenin sahibi Murat Abuşoğlu dededen gelme tatlıcılık geleneğini bize bütün incelikleriyle anlattı. En favori ürün fıstıklı baklava dışında ürettikleri diğer tatlı çeşitlerinde de ayrıntılarıyla söz etti. Mağaza, o kadar, ferah, aydınlık ve genişti ki insan içeri girer girmez büyük bir huzur duyuyordu. Vitrinde duran birbirinden farklı tatlılar nefaset vaat ediyordu. Türk insanının güler yüzü, misafirperverliği Murat beyde de mevcuttu. İşletmeleri ile ilgili olarak yapacağımız söyleşi teklifini tereddütsüz kabul etti. Önce Antepfıstıklı Antep lezzetlerini tattık. Geleneksel baklava türü tatlılar ılık olarak tüketildiği için mikrodalga fırında kısa bir ısıtma işleminden sonra müşteriye sunuluyor. Tabi yanında 1 bardak su ile. Tatlılar o kadar şahane ki ağzınızda eriyip gidiyor ve tabak nasıl boşaldı anlayamadık. İşte Murat bey'le yaptığımız çok tatlı bir söyleşi.

BA Bize kısaca tarihinizi anlatır mısınız? Nasıl Başladınız?

MA Bizim kuruluş tarihimizi ben tam olarak bilmiyorum, ben o zamanlara yetişemedim, ama şöyle söyleyeyim ben 71 doğumluyum buranın kuruluşu 1980 civarında olabilir.

BA Yani bu adreste mi?

MA Evet bu adreste söylüyorum, öncesinde Antep'in çok eski çarşısında dedemizin yeri varmış.

BA Evet kaç yıl önce?

MA Tam bilmiyorum çünkü dedemi göremedim ve tam bilmiyorum. Vefat ettiğinde çok küçüktüm nasıl çalıştığını tam hatırlamıyorum.

BA Bu durumda en az 50-60 senesi vardır.

MA Evet.

BA Peki vazgeçemeyeceğiniz kurallar var mı? Yani bu tatlıyı yapıyoruz şu malzemeler olmazsa olmaz diyebileceğiniz.

MA Baklavada 3 şey çok önemli. Fıstığı, yağı ve emeği.

BA Evet, un nasıl bir un olmalı.

MA Unumuzun normalde sert un kullanılması gerekiyor. Eskiden baklavanın tamamını elde açardık, şimdi makine sistemi çıktı %50-60 ını makine açıyor, ama makinenin yeterli gelmediği yerlerde insan eli açıyor. Şöyle söyleyeyim makine bildiğiniz yufka kadar açıyor, sonra kalanını biz elimizle açıyoruz ve çok ince açıyoruz.

BA İnce açılması için oklavanın ya da nişastanın bir özelliği var mı?

MA Tabi nişasta çok önemli, bir her açmada nişastayı kullanıyoruz, normalde mısır nişastası kullanılıyor.

BA Buğday biliyorduk?

MA Buğday kullanan da var ama biz müessese olarak mısır kullanıyoruz, daha rahat oluyor, ama her ikisini de kullanan var.

BA Buğday kurutuyor mu neden mısır?

MA Birbirine yapışmasını engelliyor yani yapışmasını daha da geciktiriyor ve daha kolay çalışıyoruz.

BA Nasıl yağ kullanıyorsunuz? Sadeyağ mı?

MA Sadeyağ kullanıyoruz, başka yağ kullanan arkadaşlar da var biz yalnızca Urfa'da aldığımız sadeyağ kullanıyoruz.

BA İlla Urfa'dan mı olması gerekiyor? yörede yok mu?

MA Urfa olması gerekiyor en iyisi Urfa.

BA Yani tereyağı değil sadeyağ, farkı nedir?

MA Sade yağda bildiğiniz tereyağı kaynatılıyor daha özleşmiş bir hale geliyor. Yani normal tereyağı yapıldıktan sonra 1 kadar tekrar kaynatılıyor, ayrı dediğimiz tabakası alınıyor.

BA Yani çok daha rafine bir yağ mı oluyor?

MA Mesela tereyağını kahvaltıda balla falan yiyebilirsiniz ama bu boğazınızı yakar yiyemezsiniz.

BA Ama baklavaya lezzet katıyor. Peki fıstığın özelliği nedir? hangi fıstığı kullanıyorsunuz?

MA Boz fıstık kullanıyoruz. Bunlar ufak taneli, özelliği ağaçtan erken koparılıyor.

BA Rengi daha yeşil değil mi?

MA Evet daha geç toplanan fıstık bu kadar güzel kokmuyor ve bu kadar yeşil olmuyor. Bu çekildiğinde çok güzel bir koku verir. Bakın şu iri olan aslında geçmiş bir fıstıktır. Ama küçükler daha koyu ve daha lezzetlidir.

BA Suya koyup kabuğunu çıkartıyor musunuz? badem gibi.

MA Bu böylece baklavanın içine konabiliyor, ama bunların iç kabukları çıkarılmış. Bu kabuğu çıkaran Antep'de fakir aileler var, bu bir sektör, fıstık tüccarları var, fıstık tüccarları fıstığı onlara veriyor, onlar da kilo ücreti karşılığında kırarak ailelerine gelir elde ediyorlar. Biz fıstık tüccarlarından hazır olarak alıyoruz.

BA Cevizli baklavaya ne dersiniz?

MA Evet bize göre baklava cevizli olmaz. Çünkü içinde bir tane acı ceviz çıksa bir tepsi baklavayı bozar. Çünkü ceviz de olsa fıstıkta olsa tüm olarak konmaz çekilerek konur, çekilmiş bozuk bir ceviz bütün tepsiye dağılır.

BA Bir baklava ustası kaç senede yetişiyor?

MA Bir baklava ustasının yetişmesi yaklaşık 10-15 yılı buluyor. Tabi bu potansiyeline de bağlı. Mesela baklavacılıkta çok erken kalmak gerekiyor, bizde mesai 5'de başlar, hevesli olmayan bir arkadaş 8'de işe geldi mi hiç bir şey öğrenemez.

BA Siz bu işi kaç senedir yapıyorsunuz?

MA Ben askerden sonra başladım yaklaşık 18 sene oluyor. Önceleri başka sektördeydim, daha işletmemizin büyümesi 3 tane mağazamızın olması bizi tekrar bu mesleğe döndürdü.

BA Pişirirken neye dikkat ediyorsunuz?

MA Pişirirken odun ateşi olması lazım.

BA Lezzet mi veriyor?

MA Evet lezzet veriyor, odun ateşi ve taş fırın olması gerekiyor.

BA Hakikaten sayıyor musunuz bunlar 40 kat mı oluyor?

MA 40 kat değil 24 kat. 12 kat alttadır 12 kat da üsttedir.

BA Yani bunun standardı bu mudur? Antep baklavası 24 katlıdır?

MA Bu aslında ustadan ustaya değişir. İşine önem vermeyen, çok para kazanmak isteyen 40 kat koyar, hamuru baklava diye satar. Çok kat koymak ta iyi değil, az koymakta iyi değil. İdeali 24 kattır, 12 kat altta, 12 kat üstte. Bazı arkadaşlar altına 10 kat koyar üstüne 14 kat koyar böylece üstü biraz daha kabarık gözükür.

BA Kaç çeşit ürün çıkartıyorsunuz?

MA Baklavamız var, şöbiyet, bülbül yuvası, sarmamız var, bohçamız var, havuç dilimi var baklavaya çok benzer yalnız dilimi farklı. Kadayıflarımız var, burma kadayıf, düz kadayıf, fıstık ezmemiz var. Fıstıklı kurabiyemiz, sade ve tereyağlı kurabiyemiz var.

BA Baklava ne kadar dayanıyor?

MA Baklavanın normalde dayanma süresi 5 gündür, şöbiyet 2 gün, sarma 2 gün, fıstık ezmesine 2-3 ay hiç bir şey olmaz.

BA Fıstık ezmesi şekerleme gibi bir şey oluyor değil mi?

MA Evet. Sarma fazla dayanmaz, biz genelde dışarıya baklava gönderiyoruz.

BA Kuru Baklava da yapıyor musunuz?

MA Kuru baklava da yapıyoruz ama ona artık pek de gerek kalmıyor. Çünkü normal baklava zaten 5 gün dayanıyor. 2 gün içinde istenilen yere zaten ulaşıyor, 2 günde de tüketilse süre yeterli oluyor. Ama gene de müşteriye soruyoruz, fazla bekleyecekse kuru baklava yapıyoruz, onun da dayanma süresi 15 gün. Ama 15 günde tazeliğini korumaz. Aslında normal baklava ile kuru baklava arasında çok az bir fark var, kaymak dediğimiz süt ve irmikten yapılan bir harç var, kuru baklavada o konmuyor. Şerbeti her şeyi aynı, kuru denilmesi; bizim atalarımız normal baklavayı 10-15 günde satana kadar durduğu yerde kurumuş, adı ondan kuru baklava olmuş.

BA Peki müşterileriniz en çok hangi tatlıyı tercih ediyor.

MA En çok baklava isteniyor, ama onun yanında, şöbiyet ve havuç dilimi çok giden ürünümüzdür.

BA Aynı türden olduğu için herhalde?

MA Evet aynı türden ama hafif tatlı sevenler bülbül yuvasını tercih ediyor.

BA Ama baklavanın farklı bir yeri var, çünkü tam ustalık baklavada?

MA Bana göre de öyle.

BA Geleceğe yönelik olarak işletmenizde ne gibi düşünceleriniz var?

MA Biz Antep dışına açılmayı da düşünüyoruz ama Antep dışına açılmıyoruz. Ne zaman bunu yapsak hep zarar görüyoruz. Mesela Denizli'ye verdik zarar ettik, çünkü iyi yapan da var kötü yapan da var, bizim kalitemiz iyi meblağa yüksek, çok ucuza vereni bulduklarında ona dönüyorlar, bizim tatlımız gibi satıyorlar. Biz bunu Denizli'de, Ankara'da yaşadık. Biz çocuklarımızı yetiştirip şehir dışına gönderip başında bulundurmamayı düşünüyoruz.

BA Ankara'da görüyoruz bazı baklavacılar; 'uçakla her gün Gaziantep'den taze baklava getiriyoruz' diye yazıyorlar, sizin gibi buradan gönderilen baklavalar değil mi?

MA Evet Antep'de de var, Antep'de her baklavacı iyi baklava yapar diye bir kaide yok. Adam Ankara'da Antep'den ucuz bir baklavacıyla anlaşıyor, sonra Antep baklavası diye satıyor, Antep'in de adını kirletiyor.

BA Gaziantep halkı baklavayı seviyor mu?

MA Eski nesil seviyor, ama eski nesil üzülerek söylüyorum sevmiyor, onlar dondurma, kola, süt tatlılarına ilgi gösteriyor. Eski insanlar kaloriyi düşünmesdi, şimdiki nesil kalori hesabı yapıyor, aman kilo alacağız diye korkuyorlar. Artık Antep nesli baklavadan doymuş vaziyette?

BA Baklavaya doyulur mu?

MA Bana göre de doyulmaz öyle bir şey ki ben burada hiç yemiyorum, aklıma düşmüyor, ama işyerini kapatıp eve gidince hanımdan baklava istiyorum.

BA O'da biliyor mu baklava açmayı?

MA Yok O bilmez.

BA Daha çok erkekler yapıyor değil mi bu işi?

MA Evet Erkekler yapıyor, güç gerektirdiği için, ince açılması için kuvvet gerekiyor, bayanların gücü yetmiyor, yetse bile sıkıntılı geliyor, biz de bayan yetiştirmek istedik ama olmadı.

BA Oğlunuz var mı?

MA Evet 1 oğlum, 1 kızım var.

BA Allah başışlasın

MA Niyetin gıda mühendisliği okutup ondan sonra müessenin başına geçireceğim.

BA Bir taraftan da öğretiyorsunuz değil mi baklavacılığı?

MA Tabi biz 3 erkek kardeşiz, ben de 1 erkek çocuk, abimde 1 erkek çocuk, kardeşimde 2 erkek çocuk var, 4 velihat geliyor, İnşallah onlar devam ettirirler, ama öncelikle okuyacak, gıda mühendisi, tarım mühendisi olacaklar, daha sonra çok daha faydalı olurlar.

BA Son olarak personelinizde neye dikkat ediyorsunuz.

MA Personelimizde öncelikle temizlik, ikinci olarak ahlak ve terbiyesi çünkü zamanını ailesinden çok bizimle geçiriyorlar, sonra bu işe hevesli olması önemli, bazen ailesinin zoruyla gelen oluyor, çocukta heves olmadığı için 2-3 gün saat 5'de geliyor, daha sonra gelmiyor. Hevesi olan gençler, hem imalatı öğreniyor, hem de satışı. İmalatı öğrenmekle bitmiyor, baklavayı paket yapmak da bir sanat. Bizim bir ustamız vardı, adam baklava yapmakta süper, ama 1 kilo baklavayı tartıp paket yapamazdı. Bizim işimiz 5'de başlar en geç öğlen 12'de biter, hevesi olmayan imalat bitince gidiyor ve gidince de satışı öğrenemiyor, O ustamız öyleydi baklava imalatında iyi satışta yok.

BA Kaç personeliniz var?

MA İmalatta 10 satışla birlikte 17 kişi 3 de bizi koyarsak 20 kişiyiz.

BA Çok teşekkür ederiz, iyi çalışmalar.

MA Ben teşekkür ederim.









Abuşoğlu®

BAKLAVA VE KADAYIFLARI

Çikolata Special

MABEL ÇİKOLATA

Atatürk Bulvarı No: 91
(Tuğcan Otel Karşısı) GAZİANTEP
Tel.: (0.342) 231 75 05 - 220 40 89

.....
Gazi Muhtar Paşa Bulvarı No : 43 / B
(Has Ekmek Bitişigi) GAZİANTEP
Tel.: (0.342) 321 23 98 - 321 84 61
Fax : (0.342) 321 84 61

.....
Gatem Toptancılar Sitesi Beyaz Ada
2.Blok No : 48 GAZİANTEP
Tel.: (0.342) 238 39 14 - 238 39 15