

مزه هنر در کیک

گفت و گو با مهدی شایگان فر، مدرس ساخت کیک‌های واقع‌گرایانه و فانتزی در مشهد که آثار خوشمزه و جالبش در فضای مجازی پر باز دید شده است؛ او از سختی این مسیر، علاقه افراطی‌اش به هنر و اراده آهنینش می‌گوید

گوثر ارزانی | خبرنگار

شاید وقتی یک کیک را می‌بینیم اول به مزه آن فکر می‌کنیم، در حالی که ممکن است در پشت یک کیک معمولی ساعت‌ها تلاش، از مون و خطای یک هنرمند پنهان شده باشد و در نهایت تبدیل به کیک خوشمزه و دلچسب می‌شود. امروز ممکن است کیک‌ری را ببینیم که در نگاه اول هیچ شباهتی به یک خوراکی نداشته باشد؛ از چهره‌های واقعی و عروسک‌های کوچک گرفته تا وسایلی که آن قدر طبیعی ساخته شده‌اند که تشخیص کیک بودنشان آسان نیست. ساخت چنین کیک‌هایی فقط به دانستن فوت‌وفن قنادی محدود نمی‌شود؛ کیک‌ساز باید صبر و حوصله زیادی داشته باشد، جزئیات را بشناسد و برای رسیدن به نتیجه دلخواه، بارها طرح خود را اصلاح کند. گاهی آماده‌سازی یک سفارش از صبح تا شب طول می‌کشد و در بعضی موارد، چند روز زمان لازم است تا همه بخش‌های کار آماده شود. مهدی شایگان فر که کیک‌هایش در فضای مجازی مورد استقبال مخاطبان قرار گرفته، یکی از افرادی است که این مسیر را تجربه کرده است؛ او سال‌ها پیش کارش را از یک قنادی شروع کرد و حالا کیک‌هایی می‌سازد که در عین خوشمزه‌گی، شبیه یک مجسمه یا اثر هنری است؛ با نسبت‌های دقیق و جالب. او در گفت‌وگو با ما از شروع کارش، سختی‌های این مسیر، علاقه‌اش به هنر، تجربه سال‌ها فعالیت در قنادی و اراده‌ای می‌گوید که او را به جایگاه امروز رسانده است؛ مسیری که نشان می‌دهد گاهی یک علاقه ساده می‌تواند با پشتکار به حرفه‌ای متفاوت تبدیل شود.



یک کیک ممکن است ۳ روز زمان ببرد

آقای شایگان فر درباره زمان و انرژی که برای درست کردن یک کیک سفارشی صرف می‌کند، می‌گوید: «بستگی به مدل سفارش دارد. یک سفارش ممکن است از صبح تا شب زمان ببرد و حتی ممکن است تا سه روز هم طول بکشد؛ مثلاً بستگی دارد کیک طبقه‌ای باشد یا این که کار خاصی باشد، پیکسری تزئینات داشته باشد که از قبل باید آن‌ها را آماده کنی. یکسری تزئینات مثل تاپر‌ها یا عروسک‌های کوچک که روی کیک می‌گذاری، خیلی زمان‌بر است. سفارشی داریم که دویاسه روز زمان می‌برد و سفارشی هم داریم که طی نیم ساعت یا یک ربع می‌توانیم اجرایش کنیم و تحویل مشتری بدهیم.»



اول تجربه کن ببین چه چیزی را دوست داری!

شایگان فر درباره شروع حرفه کیک و شیرینی‌پزی و روش یادگیری ساخت کیک‌های فانتزی و واقع‌گرایانه می‌گوید: «بندۀ چون زیاد به کارهای هنری علاقه داشتم، تصمیم گرفتم بعد از گرفتن سیکل وارد بازار کار شوم و درس خواندم را ادامه ندهم. از ۱۵ سالگی تا زمانی که باید به سربازی می‌رفتم، کارهای زیادی انجام دادم از قبیل چاپخانه، لوستر فروشی، بنایی، ادکلن فروشی و... بعد از آن دو سال به خدمت سربازی رفتم و بعد از خدمت به واسطه عموهایم که در قنادی کار می‌کردند، وارد این شغل شدم. از همان موقع تمام کارهای قنادی را انجام دادم، از قبیل فروشنده‌گی و شیرینی خشک و دسر و... بعد از مدتی هم در زمینه کیک‌سازی فعال شدم؛ یک سال و نیم، دو سالی در مشهد بودم و بعد از آن هم یک سال به تهران رفتم و در اسلامشهر مشغول به کار شدم، در واقع می‌شود گفت از آن‌جا استاد کار شدم. بعد از یک سال برگشتم مشهد و مجدداً در قنادی‌های این شهر شروع کردم به استاد کاری؛ یعنی سفارش می‌گرفتند و من هم استاد کار قنادی بودم. در قنادی، پله‌پله با تمرین و تکرار توانستم کیک‌های واقع‌گرایانه و فانتزی در دست کنم. در واقع برای یادگیری آن هر روز تکرار و تمرین می‌کردم و باز مون و خطا آن را یاد گرفتم. اما از سال ۹۵ قنادی را کنار گذاشتم و وارد کار آموزش شدم و اکنون در شهرهای مختلف آموزش می‌دهم.»



کیک‌هایی که مجسمه می‌شوند

فعالیت اصلی شایگان فر در سال‌های اخیر به ساخت و آموزش کیک‌های عروسکی و واقع‌گرایانه مربوط می‌شود؛ آثاری که در آن‌ها کیک با مجسمه تلفیق می‌شود. به گفته خودش، در دوره‌ای افراد دیگری هم در این حوزه فعالیت می‌کردند، اما او تلاش کرده این سبک را گسترش دهد و به شکل حرفه‌ای‌تری اجرا کند و آموزش دهد. وقتی از سخت‌ترین بخش کار یک قناد یا کیک‌ساز می‌پرسیم، پاسخ او فقط به یک تکنیک یا نوع خاصی از کیک محدود نمی‌شود. از نظر شایگان فر، اصل سختی این حرفه در ساعت کاری نامنظم و فشار

سفارش‌هاست. او می‌گوید: «کلا کار قنادی کار سختی است، دلپیش این است که شما صبح زود بخواهی بروی سر کار، دیگر معلوم نیست ساعت چند برگردی. در مناسبت‌هایی مثل شب عید و... هم ساعت کار مان بیشتر می‌شود؛ برای همین اصلاً نمی‌توانیم برای کار قنادی برنامه‌ریزی کنیم؛ اغلب قندهای ما روزهای جمعه سر کار هستند و معمولاً دوشنبه، سه‌شنبه را تعطیل می‌کنند که کمی خلوت‌تر است.»

هر روز یک مدل جدید

کیک‌سازی از آن دسته حرفه‌هایی است که مدام در حال تغییر است. مدل‌های جدید، تکنیک‌های تازه و سفارش‌هایی که گاهی بر اساس تصاویر فضای مجازی مطرح می‌شوند، باعث می‌شوند کیک‌ساز همیشه با چالش‌های تازه روبه‌رو باشد. بارها پیش آمده مشتری طرحی را سفارش داده که اجرای آن برای این قناد آسان نبوده، اما تلاش کرده سفارش را تا حد امکان اجرا کند. به گفته او، امروزه ابزارهایی مانند هوش مصنوعی هم می‌توانند در ایده‌پردازی و اجرای چنین سفارش‌هایی کمک‌کننده باشند. این استاد قنادی در این باره می‌گوید: «کار کیک‌سازی طوری است که هر روز دارد به روز می‌شود و هر روز مدل‌های جدید می‌آید. خیلی از ما هم که داریم سفارش می‌زنیم، خیلی تکنیک‌ها را بلد نیستیم، مثلاً مشتری یک سفارش جدید می‌خواهد که شما آن را اجرا کنید و حالا ما هم زیاد اطلاعات نداریم. البته که الان خیلی خوب شده، هوش مصنوعی خیلی می‌تواند به ما کمک کند؛ ولی بارها پیش آمده که سفارش‌ها سخت باشند و ما نتوانیم از پس آن بر بیاییم. با این حال تا جایی که توانستیم، سعی کردیم اجرا کنیم و خیلی وقت‌ها هم مشتری شاید ناراضی بوده، ولی در کل ما سفارشی را رد نمی‌کنیم، یعنی صاحب کار اجازه نمی‌دهد سفارشی رد کنیم و ما هم توفیق اجباری داریم که بیشتر سفارش‌ها را اجرا کنیم، هر چند من مسئول پذیرش سفارشات نیستم ولی این‌ها تجربیاتی بوده که از قبل داشتیم. خیلی وقت‌ها هم مشتری‌ها راضی بودند و سفارش‌ها خیلی خوب از آب درآمده است.»



این شغل مردانه نیست!

فعالیت مردان در حوزه کیک و شیرینی هنوز برای بعضی از مردم عجیب به نظر می‌رسد. شایگان فر هم می‌گوید در زندگی شخصی‌اش با چنین نگاه‌هایی مواجه شده است. او توضیح می‌دهد: «به دلیل ماهیت آموزش‌ی کارم، بیشتر هنر جوانان کلاس‌ها خانم‌ها هستند و همین مسئله گاهی باعث شده اطرافیانم درباره این شغل نگرانی‌هایی داشته باشند. از طرف دیگر، سفرهای متعدد برای برگزاری کلاس هم باعث شده خانواده‌ام بخواهند به فکر کاری ثابت باشم. مادرم همیشه من را نصیحت می‌کند و می‌گوید: «به دنبال کار دیگری باش یا برگرد قنادی کار کن چون همیشه در سفر هستی و بچه‌ها تنها هستند.» حتی فامیل دور و نزدیک هم همین نظر را دارند و مدام می‌گویند «این که مدت‌زمان طولانی در کنار خانواده نیستی و خودت هم خسته می‌شوی، دلیل خوبی است برای این که به فکر شغل ثابت باشی». اما من هم چاره‌ای ندارم، فعلاً کشتی‌ای هست که سوارش هستم تا ببینم تا کجا پیش می‌روییم.»

در آدم به شبکه‌های اجتماعی گره خورده است

است. حتی فعالیت در همین فضا باعث شده که هنر جوانی از کشورهای مختلف از جمله روسیه، لبنان و بغداد داشته باشم که این موضوع را یکی از اتفاقات قابل توجه در مسیر کاری خود می‌دانم. در نهایت می‌توان گفت، در میان شاخه‌های مختلف قنادی، کیک‌سازی در صورت داشتن مهارت، خلایق، تمیزی کار و توانایی مدیریت سفارش‌ها می‌تواند درآمد مناسبی داشته باشد.»

شایگان فر که در این حرفه صاحب‌نام است، درباره درآمد این شغل می‌گوید: «درآمد این شغل رقم ثابتی ندارد و به تعداد کلاس‌ها، سفارش‌ها، مهارت فرد و میزان فعالیت او وابسته است. در کار آموزشی، فضای مجازی نقش بسیار مهمی دارد و دیده‌شدن یک پست در اکسپلور می‌تواند باعث افزایش ثبت‌نام کلاس‌ها شود. مشکلات اینترنت و فضای مجازی در مقطعی روی میزان دیده‌شدن صفحات و در نتیجه تعداد هنر جوان اثر گذاشته

تجربه مهم‌تر است یا تحصیلات؟

قنادی تجربه‌کنند و پس از کسب تجربه کافی، سراغ شاخه‌مور علاقه‌شان بروند. درباره شرکت در کلاس‌ها هم همیشه به هنر جوانان می‌گویم؛ کارهای تخصصی کیک‌سازی نیاز به تمرین و تکرار زیادی دارند و هنر جوان باید انتظار داشته باشد بلافاصله پس از پایان کلاس بتواند یک اثر حرفه‌ای خلق کند. در سال‌های فعالیت آموزشی خود، هنر جوان زیادی داشتم که بعدها وارد بازار کار شده‌اند. حالا بعضی از آن‌ها سفارش می‌گیرند و به شکل مستقل فعالیت می‌کنند.»

این استاد ساخت کیک‌های واقع‌گرایانه با تأکید بر اهمیت تحصیلات، تجربه عملی را یادگیری حرفه قنادی بسیار مهم می‌داند و در این باره توضیح می‌دهد: «ترکیب تحصیلات و تجربه می‌تواند با بهترین نتیجه همراه شود، اما اگر قرار باشد تنها یکی از این دو را انتخاب کنم، تجربه را انتخاب می‌کنم. برای کسانی که قصد ورود به این حرفه را دارند، پیشنهاد می‌کنم از پایه شروع کنند؛ ابتدا فروشنده‌گی و ارتباط با مشتری را یاد بگیرند، بعد وارد کارگاه شوند و کار را در بخش‌های مختلف

اگر امروز از صفر شروع می‌کردم...

مختلف، فشار زمانی و سرعت اجرای کار مواجه می‌شود و همین مسائل تجربه‌ای به او می‌دهد که در خانه به دست نمی‌آید. کسی که می‌خواهد در این حرفه موفق شود باید مدتی خاک کارگاه را بخورد و از کارهای ساده‌تر شروع کند تا به مرور به تخصص مورد علاقه‌اش برسد.»

آقای شایگان فر توصیه‌ای هم برای افرادی که می‌خواهند وارد این حرفه شوند، دارد: «افرادی که به کیک‌پزی و شیرینی‌پزی علاقه دارند، باید از پایه شروع کنند و پله‌پله بالا بیايند. کار در قنادی و تجربه مستقیم محیط کار با فعالیت خانگی قابل مقایسه نیست. فرد در کارگاه با مشتری، سفارش‌های

