

اکرم اکبری کارش را از خانه آغاز کرد و امروز هنر را در کارگاه شیرینی پزی اش کنار خود دارد

تجربه‌های یک مسیر شیرین

راه تجربه



بخشی از مسیر زندگی اوست. اکرم اکبری متولد سال ۱۳۶۳ است؛ زنی که پیش از رسیدن به شیرینی پزی، هنرهای مختلفی را امتحان کرده؛ از شمع سازی و خیاطی گرفته تا کارهای دیگری که هر کدام برای مدتی بخشی از زندگی اش بوده‌اند. اما در نهایت مسیرش به شیرینی پزی رسیده است. این مسیر حالا او را به نخستین بانوی محله آقامصطفی خمینی تبدیل کرده که مغازه کیک و شیرینی و کارگاه شیرینی پزی خودش را راه انداخته و در کنار چند نیروی خانم دیگر آن را اداره می‌کند. اینجا، پشت همان ویتترین رنگارنگ، نتیجه سال‌ها جست‌وجو، تجربه و تلاش زنی دیده می‌شود که بالاخره مسیر خودش را پیدا کرده است.

نیکو عقیده از جلو مغازه که رد می‌شوم، اولین چیزی که تو جهم را جلب می‌کند، کیک‌های تولد رنگارنگی است که پشت ویتترین چیده شده‌اند. اما پشت این شیرینی فروشی، جایی که از نگاه رهگذران پنهان است، کارگاه شیرینی پزی قرار دارد. وقتی وارد کارگاه می‌شوم که اکرم اکبری، صاحب آن سخت مشغول کار است. آن قدر که به سختی فرصت می‌کند سرش را بالا بیاورد. قیف را در دست گرفته است و با دقت و سرعت، مواد داخلش را یکی یکی داخل قالب‌های کوچک کیک یزدی می‌ریزد تا هر چه زودتر آن‌ها را راهی فر کند. جدی و متمرکز است؛ آن قدر که پاسخ دادن به سؤال‌هایم تا پیش از پز شدن قالب‌ها و رفتنشان داخل فر، تقریباً غیرممکن به نظر می‌رسد. کارش که تمام می‌شود و کمی از شلوغی کارگاه فاصله می‌گیرد، فرصت پیدا می‌کنیم با هم حرف بزنیم و همان جایی فهمم این جدیت و تمرکز.

دست پخت یک آشپز کوچک

علاقه اکرم اکبری به پخت و پز، ریشه در سال‌های کودکی اش دارد؛ سال‌هایی که شرایط زندگی، پای او را به آشپزخانه باز کرد. او می‌گوید: آن روزها مادرم گاهی مجبور می‌شد برای مراقبت از مادر بزرگمان خانه را ترک کند. من کم‌سن و سال می‌ماندم و مسئولیت خانه و دو برادر کوچک‌ترم، قدم هنوز به اجاق گاز نمی‌رسید و برای اینکه بتوانم آشپزی کنم، چهارپایه‌ای زیر پایم می‌گذاشتم و روی همان چهارپایه، کم‌کم پختن غذا را یاد گرفتم. اکرم می‌گوید حتی در مهمانی‌های شلوغ و پرجمعیت هم آشپزی می‌کرده و همین موضوع از همان سال‌ها توجه اطرافیان را جلب می‌کرده است؛ «یادم است همان زمان هم مهمان‌ها وقتی می‌فهمیدند من غذا را آماده کرده‌ام، تعجب کرده و از کارم تعریف می‌کردند».

با این حال، وقتی به سال‌های دبیرستان رسید، مسیر تحصیلش چندان همسو با علاقه‌اش پیش نرفت. در زمان انتخاب رشته، با فشار خانواده به جای رشته‌های هنری، حسابداری را انتخاب کرد. او تعریف می‌کند: تمام علاقه من هنر بود؛ اما آن زمان یک باور اشتباه وجود داشت که دانش‌آموزان ضعیف به رشته‌های فنی و حرفه‌ای می‌روند. به همین دلیل من را مجبور کردند که رشته دیگری را انتخاب کنم.

چیزی بیش از یک شغل

مدرک حسابداری را گرفت اما بلافاصله بعد از پایان تحصیل، به یک آموزشگاه خیاطی رفت. دیپلم خیاطی گرفت و بعد از آن در چند مزون در سطح شهر و یک کارگاه خیاطی مشغول به کار شد. خیاطی برای مدتی تبدیل به حرفه اصلی او شد؛ حرفه‌ای که در آن هم رد پای علاقه‌اش به هنر دیده می‌شد و هم میلش به یاد گرفتن و تجربه کردن. سال ۱۳۸۳ ازدواج کرد. مدتی بعد، تجربه یک بارداری ناموفق و از دست دادن فرزندش باعث شد برای مدتی از کار فاصله بگیرد. این دوری اما چندان طولانی نبوده است. پس از به دنیا آمدن فرزند اولش، در بیست و پنج سالگی دوباره به فضای کار برگشت و



رنگ عکس: سحر نیکو عقیده شهرآرامش

این بار از خانه و با خیاطی برای آشنایان شروع کرد؛ «کار برای من چیزی بیشتر از یک شغل بود. راهی بود برای اینکه دوباره خودم را پیدا کنم و بخشی از علاقه‌ای را که سال‌ها همراهم بود، زنده نگه دارم».

از خیاطی تا شیرینی پزی

خیاطی را دوست داشت، اما هر چه بیشتر در این مسیر پیش می‌رفت، بیشتر متوجه می‌شد علاقه‌ای که از کودکی در وجودش مانده، جای دیگری است. آشپزی و پختن شیرینی برای او فقط یک سرگرمی نبود؛ هر بار که دست به کار می‌شد، احساس می‌کرد بیشتر از خیاطی با این کار ارتباط می‌گیرد. اکرم خانم می‌گوید: سال ۱۳۹۵ تصمیم گرفتم این علاقه را به شکل حرفه‌ای دنبال کنم. در سازمان فنی و حرفه‌ای دو مدرک، یکی در زمینه شیرینی‌های خشک و دیگری در زمینه کیک پزی، گرفتم و بعد از آن، کار را از خانه شروع کردم.

در خانه کیک و شیرینی می‌پخت و در کنار آن، سفارش‌های محدودی هم از آشنایان و مشتری‌ها قبول می‌کرد. سفارش‌ها در ابتدا چندان گسترده نبودند، اما به مرور کیفیت کارش باعث شد مشتری‌های بیشتری سراغش بیایند. در میان سفارش‌ها، شیرینی‌های مخصوص عید جای خودش را پیدا کرد. اکرم می‌گوید: بیشترین فروش در روزهای نزدیک به عید بود و شیرینی عسلی‌ام طرفدار زیاد داشت. همه عاشق شیرینی‌های عسلی‌ام بودند. عیدها حتی از شهرستان‌های اطراف هم تقاضا داشتند و همسرم شیرینی‌ها را به مسیرهای دور می‌برد.

همسر به عنوان مشوق اصلی

تأکید می‌کند که در این مسیر، اگر همراهی همسرش، محسن اسما عیل پور، نبود، شاید این کار هیچ وقت گسترده نمی‌شد. همسرش از همان ابتدا مشوق اصلی‌اش بوده و در تصمیم‌های مهم کاری، همیشه کنارش ایستاده است. حتی تصمیم به راه‌اندازی مغازه و کارگاه هم تا حد زیادی با حمایت او عملی شده است. سرانجام دی ماه سال گذشته، اکرم این مغازه را در محله آقامصطفی خمینی اجاره کرد و کاری را که سال‌ها در خانه و در مقیاس محدود انجام داده بود، به صورت رسمی آغاز کرد. شروع کارگاه اما با امکانات کامل همراه نبود. یکی از مهم‌ترین وسایل کار، همان فر بزرگ گوشه کارگاه، در ابتدا به صورت قسطی خریداری شد. بعد از آن، هر چه فروش بهتر پیش می‌فت، کم‌کم وسایل و تجهیزات دیگری هم به کارگاه اضافه شدند. به این ترتیب، کارگاه نه یک باره و با سرمایه‌ای بزرگ، بلکه قدم به قدم و از دل همان سفارش‌های کوچک خانگی شکل گرفت.

کیک ۱۶ متری!

از خود اکرم می‌پرسم در این سال‌ها کدام خاطره برایش شیرین‌تر است. او می‌گوید: روز عید غدیر در کارگاه یک کیک شانزده متری آماده و آن را میان مردم محله توزیع کردیم. آماده کردن این کیک برای یک کارگاه کوچک، سخت و حاصل ساعت‌ها کار و همکاری چند نفر از نیروهای کارگاه بود.

البته اولین بار نبود که اکرم برای مناسبت‌های مذهبی دست به کار می‌شد. او در اعیاد مختلف، نذر دارد کیک بپزد و به صورت رایگان میان مردم توزیع کند. برای اکرم، بخشی از شیرینی کار فقط در سفارش‌هایی نیست که مشتری‌ها تحویل می‌گیرند؛ گاهی شیرینی واقعی در همان کیک‌هایی است که بدون حساب و کتاب مالی، از کارگاه بیرون می‌رود و سهمی از یک جشن و شادی جمعی می‌شود.

صفری که ۱۰۰ شد

امروز پنج زن در این کارگاه کنار اکرم اکبری کار می‌کنند؛ زنانی که بسیاری از آن‌ها کار را از صفر و بدون تجربه قبلی، پیش خود او یاد گرفته‌اند.

سکینه سادات حسینی بیست و چهار ساله، یکی از آن‌هاست. او می‌گوید: چیزی که بیش از همه در زمان یادگیری به چشم آمد، صبر و حوصله اکرم خانم بود. او خیلی با حوصله همه چیز را از اول به من یاد داد. اگر کاری را بلد نبودم یا اشتباه می‌کردم، سرزنش نمی‌کرد و دوباره توضیح می‌داد. سکینه خانم حالا خودش یکی از نیروهای باتجربه کارگاه است و یکی از خاطرات ابتدای کارش را تعریف می‌کند: قرار بود برای تهیه شیرینی از روغن مخصوص شیرینی پزی استفاده کنم، اما اشتباهی روغن سرخ‌کردنی را داخل مواد ریختم و در نهایت تمام مواد خراب شد اما اکرم خانم با صبر و متانت رفتار کرد.