

# عموقناد



آقای سهراب غلامی از ماهرترین قنادانی است که می‌شناسم و شیرینی‌پزی او فرمول خاص خودش را دارد و بسیار خوش مزه‌است. هم‌اکنون که این مطلب را می‌نویسم، مزه شیرین و شگفت‌انگیز آن‌ها دهانم را آب می‌اندازد. پیشنهاد می‌کنم حتماً طعم فوق‌العاده این شیرینی‌ها را امتحان کنید. اما موفقیت آقای غلامی فقط به خاطر شیرینی‌های تازه و خوش نیست. شاید بهتر باشد پای حرف‌های ایشان بنشینیم تا رمز موفقیت ایشان را بدانیم!

آقای غلامی:

من از سال ۱۳۶۸ وارد حرفه شیرینی‌پزی شدم. کاملاً با اشتیاق و علاقه این رشته را انتخاب کردم. در آن زمان چندان باب نبود پسرها به رشته‌هایی از این دست وارد شوند، چون بحث‌هایی مثل آینده کاری و کسب درآمد مطرح بود. در خانواده ما هم انتظار داشتند اگر هم بناست من در هنرستان ادامه تحصیل بدهم، حداقل سراغ رشته‌ای مثل مکانیک بروم. اما من پا در یک کفش کردم حالا که هنرستانی پیدا شده که این رشته را دارد، من حتماً می‌خواهم همین رشته را انتخاب کنم. بدتر اینکه آن موقع در همان محدود هنرستان‌های پسرانه موجود، چنین رشته‌هایی تدریس نمی‌شدند. اما وقتی بالاخره هنرستانی پیدا کردم که این رشته را داشت و سال اولی بود که این رشته را ایجاد کرده بودند، دیگر جای شکی برای اینکه این رشته را انتخاب کنم، نماند.

بعد از ثبت‌نام بیم آن می‌رفت که رشته حذف شود، چرا که مدیر هنرستان گفته بود ممکن است این رشته داوطلب کافی برای ثبت‌نام نداشته باشد و حذف شود. خدا را شکر تعداد داوطلبان به حد کافی رسید و بالاخره توانستم در این رشته تحصیل کنم.

اما علاقه من به این رشته بیشتر از خانه و مادرم نشئت می‌گرفت. مادرم به شیرینی‌پزی علاقه‌مند بود و معمولاً در آشپزخانه کوچک خودش شیرینی برنجی، شیرینی نخودی و نازک‌پسته می‌پخت. واقعاً شیرینی‌هایش آن قدر خوش‌عطر و خوش‌مزه بودند که عطرشان تمام کوچه و محل را برمی‌داشت. مادرم هم در آن زمان شیرینی‌پزی و شیرینی‌فروشی کوچک خودش را داشت؛ با طرفدارها و مشتری‌های زیاد. من و برادرهایم نیز از کودکی در آشپزخانه شیرینی‌پختن مادر را تماشا می‌کردیم و یاد می‌گرفتیم.



سال‌ها بعد از هنرستان از آنجا که خودم به سختی توانستم به رویایی که از کودکی در سر داشتم برسم و بعد از من هم برادرانم راه مرا در پیش گرفتند، تصمیم گرفتم وقتی در خانه رویایی‌ام ساکن شدم، به دیگرانی که رویای مشترک مرا دارند، کمک کنم. حالا من کارگاه شیرینی‌پزی خودم را در نظرآباد استان البرز دارم. این کارگاه در واقع اولین کارگاه من است. من از سن ۲۰ سالگی در قنادی‌های متعدد به عنوان شاگرد کار کردم و بالاخره با کمک خانواده و برادرها توانستم کارگاه کوچک خودم را درست کنم. از همان زمان تصمیم گرفتم زمانی که به جایی رسیدم که بتوانم به دیگر علاقه‌مندان کمک کنم، کوتاهی نکنم.

من و برادرهایم در همین کارگاه شیرینی‌پزی در

به سرمان زد. البته نمی‌توان اسمش را شعبه گذاشت. ما برای هنرجویان برنامه‌ای چیدیم تا پس از طی کردن دوره‌ای چندماهه و معین، امتحانی بدهند و ما سه برادر داورهای امتحان باشیم. هر کدام در این امتحان موفق شدند، می‌توانند روی حمایت‌های مالی و دیگر حمایت‌های لازم از طرف ما حساب کنند. این برنامه خیلی خوب پیش رفت و ذوق زیادی در هنرجویان ایجاد شد. البته این‌طور نبود که هنرجویان مردود آینده‌ای نداشته باشند، آن‌ها می‌توانستند آن‌قدر در کارگاه شیرینی‌پزی ما کار کنند تا به بهترین خودشان دست یابند. البته این امتحان آن‌قدرها هم شبیه امتحان نبود.

نظرآباد، هنرجویان بسیاری را قبول کردیم و با ذوق و حوصله به آن‌ها آموزش دادیم تا هرآنچه رادر هنرستان آموزش می‌بینند، به‌صورت عملی تجربه کنند و ما هم با کمک این هنرجویان بتوانیم شیرینی‌پزی خودمان را به سراسر ایران گسترش دهیم.

یک بار یکی از مشتری‌های قدیمی که به

بیشتر شبیه دوره‌می کارکنان کارگاه بود که فضای دوستانه‌ای هم دارد. وقتی اولین‌بار یکی از هنرجویان پرسابقه‌ای که حتی پس از اتمام تحصیلاتش نیز در کارگاه ما مشغول بود، در آزمون ما قبول شد، شاید باور نکنید، اما ما خیلی بیشتر از خودش ذوق کردیم که فرمول این شیرینی‌ها بناست به نقطه دیگری از کشور برود. هنرجوی پرتلاش و بسیار حاذق ما حالا در آبیگ خانه کیک تأسیس کرده است و کیک‌هایش نیز بسیار پرطرفدارند. هنرجوی دیگری داریم که حالا در شیراز قنادی دارد. حتی در آمل و رشت و روانسر نیز هنرجوهای ما قنادی دارند. من و برادرانم بابت داشتن این خانواده بزرگ قناد بسیار خوش حال هستیم و امیدواریم بسا یاری خداوند بتوانیم این مسیر را ادامه دهیم.

شیرینی‌فروشی ما آمد، از ما پرسید آیا در قزوین نیز شعبه‌ای داریم و وقتی گفتیم نه، ما فقط همین یک شعبه را داریم، برایمان سؤال شد او چرا این سؤال را پرسید! خلاصه اینکه متوجه شدیم در قزوین از یک شیرینی‌فروش خرید کرده و طعم شیرینی‌هایش درست مانند همان بوده که ما می‌پزیم. بعدتر دانستیم، یکی از همان بچه‌های هنرجو که سال‌ها پیش کنار ما کار می‌کرد، خدا را شکر حالا توانسته است قنادی خودش را بزند. خیلی خوش حال شدیم که تا این حد دقیق شیرینی‌پزی را از ما یاد گرفته و توانسته بود در شهر خودش قنادی خودش را تأسیس کند. از همان‌جا فکر اینکه شعبه‌های دیگری داشته باشیم،

