

مدرسه آنلاین کی دخت

مبانی خلق انواع تکسچر خوراکی

سوهین دوره، از ترم ۶ ماهه « یک استار » با سارا یوسفی



| فهرست مطالب |

مقدمه

- سخنی کوتاه از مدرس دوره
- درباره ترم "کیک استار" مدرسه آنلاین کی دخت
- درباره این دوره "مبانی خلق انواع تکسچر خوراکی" (دوره سوم از شش دوره)

بخش اول : هنر های تجسمی

- درباره هنر های تجسمی
- درباره مبانی هنر های تجسمی

بخش دوم : تکنیک های موجود در این دوره برای خلق انواع تکسچر (بافت)

- تکنیک مَهر در ساخت تکسچر
- تکنیک بافت در ساخت تکسچر
- تکنیک پازل در ساخت تکسچر
- تکنیک استفاده از آیسینگ در ساخت تکسچر
- تکنیک خراطی در ساخت تکسچر
- تکنیک اوریگامی در ساخت تکسچر

بخش سوم : بسط خلاقیت با روش تفکر واگرا و تفکر همگرا
(دو روش تفکر خلاقانه)

- تفکر واگرا
- تفکر همگرا
- تفاوت‌های تفکر واگرا و همگرا
- کاربرد تفکر واگرا و همگرا در زندگی روزمره
- تمرین‌هایی برای تقویت تفکر واگرا

بخش چهارم : چگونه رعایت عناصر مبانی هنر در خلق یک اثر هنری،
روی نگاه مخاطب اثر می‌گذارد ؟

- بررسی ساختاری برخی آثار هنر (سارا یوسفی) از منظر رعایت عناصر
مبانی هنر

بخش پنجم : طرح سوالی متداول از سوی هنرجویان در ابتدای
راه هنر آموزی و نقد نگاه تئوریک به هنر

| مقدمه |

سخنی کوتاه از مدرس دوره

در این ایستگاه از دوره ی ترهیک "کیک استار" به موضوعی می پردازم که بسیار بسیار در ارتقا و رشد کار و دیده شدن کار شما مهم است. هر چند که ممکن است به دلیل اینکه این نکات در نگاه اول بیشتر جنبه تئوری دارد و برای رسیدن عملی به آن نیاز به تمرین و تلاش مستمر در طی سالیان است، مورد غفلت بسیاری قرار گرفته و می گیرد. نباید فراموش کنیم که موفقیت راه میانبر و یکشبه ندارد!! و این یک شعار نیست بلکه اساسا تفاوت بین "موفقیت و دیده شدن" با "یکی در میان هزاران بودن و دیده نشدن" است.

به همین دلیل به شما عزیزان پیشنهاد میکنم فرآیند کسب مهارت را تنها از طریق تکرار و تکرار و تکرار، یک سوژه دنبال کنید و از رجوع به کلاس ها و افراد مختلف پرهیز نمایید !

هر کس در هر جایگاهی با تکیه بر تولید محتوای زرد در خصوص برگزاری یا فروش دوره ای به شما گفت با یک کلاس و دوره راه میانبری به شما می دهد تردید نکنید که باید در آنچه که می گوید و تعهد او به شکلی جدی تردید کرد.

شاید تصور شود: "حالا که به همین راحتی و در یک آموزش یا جزوه این نکات در اختیار هزاران نفر قرار می گیرد دیگر نمی تواند نقطه قوت و مزیت رقابتی ای برای من در مقابل دیگران باشد!"

این تصور مطلقا غلط است، اما چرا؟؟ یکی از پاسخ های مهم به این سوال، همان جمله ای است که در سه خط بالا تر با رنگ **متمایز** نوشته ام ! (لطفا آن را دوباره بخوانید)

به همین دلیل من به "شخص شما" پیشنهاد میکنم در این باره متفاوت از بسیاری دیگر که هم اکنون این سطور را می خوانند عمل کنید. و اطمینان داشته باشید ما هم در مدرسه آنلاین کی دخت در کنار شما خواهیم بود.

درباره ترم "کیک استار" مدرسه آنلاین کی دخت

ما در مدرسه آنلاین کی دخت تمرکز مان بر پرورش و تربیت شوگرآرتیست ها از پایه تا رسیدن به سطح جهانی است و نه صرفا فروش دوره، چنانکه متاسفانه در شبکه های اجتماعی معمول است! و در این راه نظام آموزشی چند سطحی و منسجمی را با تکیه بر تجربه ای بیش از یک دهه و حالا در یک پلتفرم هوشمند و متناسب سازی شده برای آموزش های تخصصی طراحی و ایجاد کرده ایم. یکی از دسته های آموزشی ما در مدرسه آنلاین کی دخت "دوره های ترمیک کی دخت" است. ترم های آنلاین آموزشی زمان مند و چندین ماهه ای که با آموزش های همگرا و استاندارد، برای انتقال کامل مهارت در یکی از شاخه های شوگر آرت، طراحی و ارائه می گردند. علاوه بر اینکه در پی هر دوره ترمیک معمولا مسابقه بزرگی تحت عنوان و نام همان ترم نیز برای هنرجویان آن ترم توسط مدرسه کی دخت برگزار میشود. و از هنرجویان هر ترم دعوت به عمل می آورد برای شرکت در مسابقه بزرگ، و هنرجویانی که به حضور در مسابقه هم علاقمند باشند می توانند از طریق شرکت در این رقابت ها ضمن آنکه سطح خود را ارتقا می دهند و مدرک و گواهینامه تضمین شده توسط مدرسه کی دخت دریافت می نمایند، تلاش خود را نیز برای کسب رتبه های برتر در این مسابقات بکار بگیرند تا از دستاورد و جوایز ارزشمند آن، از جمله اعزام به کشوری دیگر توسط مدرسه آنلاین کی دخت، برای شرکت در یک ایونت جهانی مرتبط به کیک نیز بهره مند شوند.

درباره این دوره

این دوره، تحت عنوان "**مبانی خلق انواع تکسچر خوراکی**" که سومین دوره از شش دوره ی ترم "کیک استار" مدرسه کی دخت است که در طول مدت شش ماه که ترم در حال برگزاری است به هنرجویان این دوره ترمیک ارائه می شود. در این دوره ما به یکی از مهمترین پایه های موفقیت در کار دکور کیک می پردازیم. یعنی آشنایی مقدماتی با مبانی هنر های تجسمی و پرداختن به یکی از مهمترین پایه ها و عناصر آن "بافت و تکسچر" که هم بصورت تئوری و هم بصورت هفده تمرین عملی میتوانید با آنها در این دوره آشنا شوید.



بخش اول : هنر های تجسمی |

درباره هنر های تجسمی

برای درک عمومی از تعریف هنرهای تجسمی کافی است در گوگل به صفحه ویکی پدیای "هنر های تجسمی" بروید. در پاراگراف نخست آن، عینا با این متن روبرو می شوید :

“هنرهای تجسمی که گاه با اصطلاح هنرهای بصری یاد می‌شوند، هنرهای مبتنی بر حس بینایی مانند نقاشی، خوشنویسی، مجسمه‌سازی، طراحی محصول، چاپ دستی، عکاسی، گرافیک، تصویرسازی، طراحی صنعتی، صنایع دستی، ویدئو، فیلمسازی و طراحی داخلی است. همچنین هنرهای تجسمی شامل گروه دیگری با عنوان هنرهای کاربردی مانند طراحی صنعتی، طراحی گرافیک، طراحی مد، طراحی داخلی، هنر تزئینی و شوگرآرت می‌شود. در حال حاضر هنرمند تجسمی به شخصی گفته می‌شود که در زمینه هنرهای زیبا یا هنرهای کاربردی به شکل اصولی آموزش دیده یا تحصیل کرده‌است و فعالیت دارد.”

ناگفته پیداست این توصیف بسیار حداقلی و محدود است و کتاب ها و منابع بسیار بسیار متنوع و وسیعی در همه زبان ها در توضیح و تفسیر هنر های تجسمی وجود دارد، اما ما در این جزوه محدود به همین مقدار بسنده میکنیم. چرا که شکی نیست کسی که مایل به رشد و شکوفایی خود باشد باید این را تنها یک نشانه و کلید واژه بداند برای جستجو و کنجکاوی بیشتر .

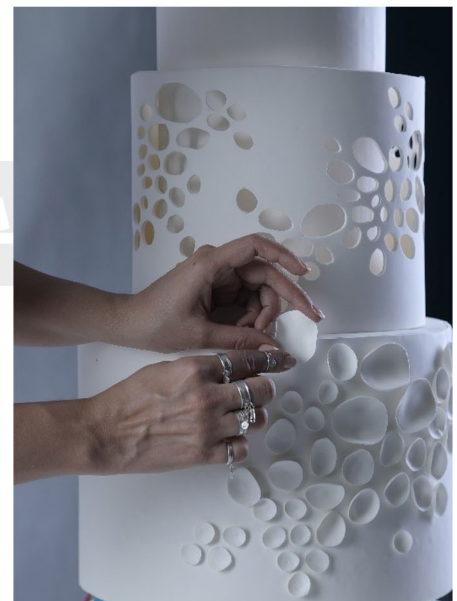
درباره مبانی هنر های تجسمی

در ساده ترین توضیح همیشه گفت: مبانی هنرهای تجسمی یعنی "عناصر اولیه ای که با آنها یک تصویر یا اثر هنری ساخته می شه".

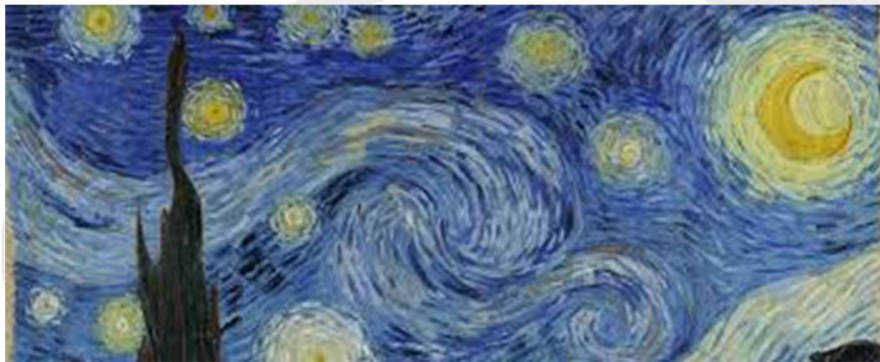
این عناصر مثل ابزارهایی هستند که هنرمند با آنها کار می کنه تا حس، فکر یا داستانی را به تصویر بکشه.

این عناصر رو به اعتبار های مختلفی ممکنه به تعداد مختلفی ارائه کنن. من در این جزوه به ۸ مورد از این عناصر اشاره میکنم و در دوره ی مربوط به این جزوه بر یکی از مهمترین های آن در کار دکور کیک فکوس میکنیم. این ۸ مورد به زبان خیلی ساده و محدود عبارتند از:

۱. نقطه: اثر هنری از یک لحظه آغاز می شود. یک نقطه. یک جرقه. یک حضور ساده اما قطعی. که میتواند یا سبک را بسازند یا نشانه ای باشد که مخاطب را دعوت کند: از اینجا ببین. ..



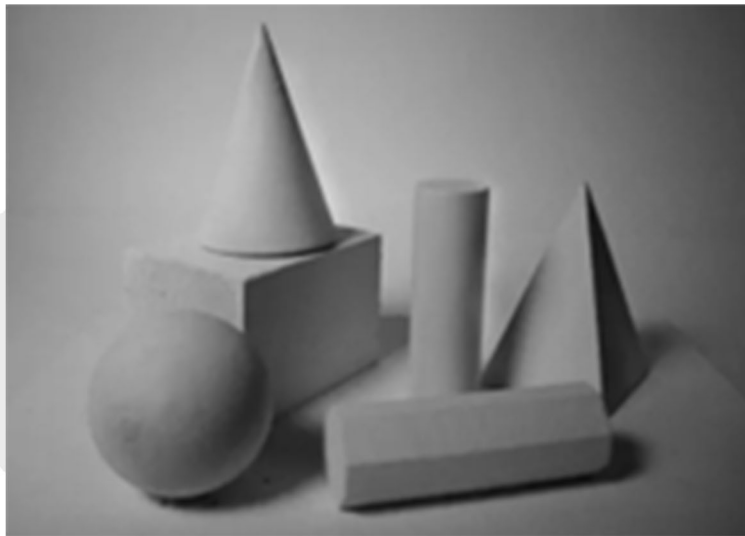
۲. خط : خط امتداد حضور است. وقتی نقطه تصمیم می‌گیرد راه بیفتد، خط زاده می‌شود. خط می‌تواند تند باشد یا ملایم، سراسیمه یا منظم. در طراحی کیک، خطوط شکلاتی که از بالا به پایین چکه کرده‌اند، یا حرکت نرم خامه با ماسوره یا ... همه روایت خطی دارند. اما مهم این است که برای بیان چه روایتی و چطور بکار گرفته شدند.



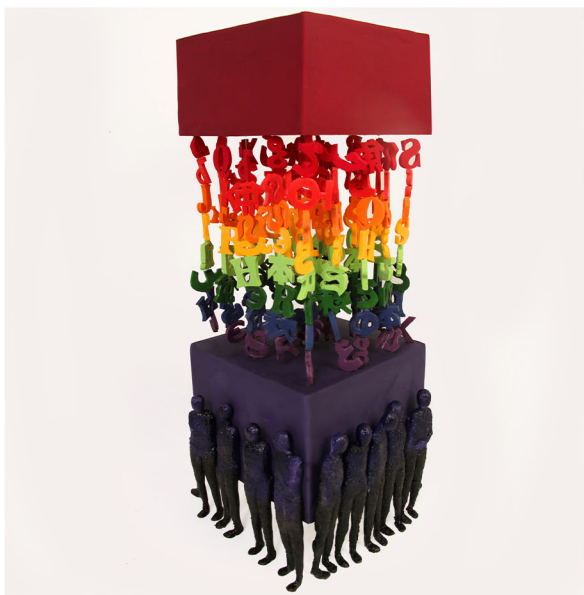
۳. سطح/شکل : هر شکلی، هویتی دارد. مربع صلابت دارد. دایره مهر است و احساس و عواطف. مثلث تندی است. این‌ها روانشناسی‌اند، نه صرفاً اشکال هندسی... مثلاً اگر موضوع دکور کیک تو اشاره ای بر «انعطاف‌پذیری» داشته باشد، شاید فرم‌های ارگانیک و منحنی انتخاب درستی باشند. اگر «ساختار منطقی یا کمتر همراه با احساس» باشد، فرم‌های هندسی دقیق مثل مثلث یا مربع شاید بهتر جواب دهند. شاید حالا بهتر درک کنیم که چرا ما همه به یک‌ها به شکل گرد و استوانه خو کرده ایم و این فرم از وجود کیک تبدیل به کلیشه ای رایج شده ؟ آیا این ریشه در همنشین شدن کیک با مناسبت های همجوار عواطف و احساسات، مثل جشن تولد یا عروسی نیست ؟ :



۴. حجم : حجم یعنی "بدن" سطح یا شکل . اگر خط اسکلت باشد و سطح پوست، پس حجم همان جسم است. همانی که می توانی دور آن بچرخید، لمسش کنید یا سایه اش را در جهت های مختلف تابش نور ببینید. در واقع عموم یک ها لزوما دارای حجم هستند بر خلاف کوکی ها که معمولا تنها سطح دارند .



۵. رنگ : رنگ‌ها صدا دارند. بدون آنکه چیزی بگویند، حس را منتقل می‌کنند. رنگ عنصریست بسیار حسی و شهودی. اما باید آگاهانه استفاده شود، نه صرفاً سلیقه ای. رنگ‌ها روح اثر تو را می‌سازند. مثلاً در یک اثر ساده‌ی کیک، یک ته‌رنگ هلویی می‌تواند حس گرما، زنانگی، صمیمیت و وقار را در خود داشته باشد. رابطه با جزئیات: رنگ، نیاز به دقت شدید دارد. تغییر جزئی در تُن یا شدت رنگ، می‌تواند تمام حس اثر را عوض کند. به‌ویژه در آثاری که مینیمال هستند.



۶. بافت/تکسچر: بافت، جایی است که فرم به جسمیت تبدیل می‌شود. جایی که نگاه می‌خواهد لمس کند. در دکور کیک، بافت جایی است که اثر از دکور خارج می‌شود و وارد جهان "خوردنی" می‌شود. بافت مرز خیال و واقعیت است. و از همین رو، بافت مهم‌ترین عنصر در هنرهای کاربردی چون طراحی کیک است. بافت محصول اجرای دقیق همراه با وسواس و حوصله و علاقه است. هیچ بافتی، اتفاقی نیست. اگر خط خامه در کیک لرزش دارد، یعنی دست لرزیده یا هنرمند قصد لرزش داشته. در بافت، همه چیز زیر ذره بین است.



۷. فضا : منظور از فضا در طراحی، همان فضای خالی یا فضای پُر در یک ترکیب است. هر جا چیزی قرار داده‌ایم، آن فضا مثبت (پُر) است و جاهایی که خالی رها شده (هیچ‌المانی نگذاشته‌ایم) فضای منفی یا فضای خالی نامیده می‌شود. مدیریت فضا یعنی تصمیم بگیریم کجاها یک را شلوغ و پر از تزئین کنیم و کجاها را خالی بگذاریم تا چشم استراحت کند. ممکن است ابتدا فکر کنید هرچه تزئین بیشتر باشد قشنگ‌تر است، اما طراحی خوب نیاز به تعادل بین فضای پُر و خالی دارد.

در موسیقی هم، سکوت‌ها به اندازه نت‌ها مهم‌اند. در هنر تجسمی هم همین است: فضا، چیزی نمی‌گوید ولی اجازه می‌دهد چیزها دیده شوند. فضای منفی، همان چیزی‌ست که اثر را از شلوغی نجات می‌دهد. وقتی تصمیم می‌گیری بخشی از یک را سفید و ساده بگذاری، درواقع به مخاطب فرصت دیدن می‌دهی.

رابطه این عنصر با ایده مرکزی یک اثر : اگر موضوع اثر تو "فقدان" باشد، فضای خالی معنا دارد. اگر "سرکوب" باشد، شاید فضای منفی پُر باشد، اما بی‌حرکت.





۸. ترکیب بندی : پس از "بافت و تکسچر" مهمترین عنصر دیگر در کار دکور کیک "ترکیب بندی" است که نکات دقیق و فراوانی دارد که در آینده در آموزش های دیگری که در مدرسه کی دخت منتشر خواهد شد به آن نیز می پردازیم. اما عجالتاً و در حد محدود "ترکیب بندی" یعنی آرایش و چیدمان همه عناصر در کنار هم برای خلق یک طرح منسجم و خوشایند. در واقع وقتی نقاط، خطوط، شکل ها، رنگ ها، بافت و فضا را به کار می برید، نحوه قرار گرفتن آن ها نسبت به هم را ترکیب بندی می گوئیم. در دکور کیک، ترکیب بندی شامل این است که مثلاً تصمیم بگیریم نقطه کانونی کجا باشد (مثلاً یک گل بزرگ روی کیک)، بقیه عناصر چگونه دور آن قرار بگیرند، تعادل رنگی و وزنی رعایت شود و طرح کلی از هر زاویه زیبا به نظر برسد. ترکیب بندی خوب کمک می کند که کیک ما همه عناصر قبلی را در کنار هم به بهترین شکل نشان دهد. ترکیب بندی نکات زیادی دارد که در این جزوه و آموزش نمیگنجد. نکاتی از جمله شامل :

• تعادل (Balance)

• تاکید (Emphasis)

• ریتم و تکرار (Rhythm)

• هماهنگی (Harmony)

• کنتراست (Contrast):

بخش دوم : تکنیک های موجود در این دوره برای خلق انواع تکسچر (بافت) |

برای تسهیل امر آموزش و کمک به انتقال مطلب در دوره "مبانی خلق انواع تکسچر خوراکی" که سومین دوره از شش دوره ی ترم "کیک استار" مدرسه آنلاین کی دخت است، و ۱۷ بافت و تکسچر مختلف را با تکنیک های معینی آموزش خواهیم داشت.

دلیل بخش بندی این بافت ها لزوما جنبه آموزشی دارد و به این منظور دسته بندی شده اند که شما بتوانید به اقسام دیگری از خلق بافت و تکسچر راحت تر فکر کنید و خلاق باشید. در این آموزش ما به ایجاد بافت با این تکنیک ها می پردازیم . در نظر داشته باشید موارد زیر و نوع دسته بندی و استفاده از آنها صرفا پیشنهاد است و به این معنی نیست که مثلا طرح بافت پارچه جین تنها از طریق استفاده از تکنیک مُهر می تواند خلق شود! یا مثلا دو طرح پارچه قرار گرفته در زیر دسته تکنیک مُهر تنها طرح ها و پارچه هایی نیستند که با استفاده از تکنیک مُهر قابل ساخت هستند! شما می توانید با بسط خلاقیت خود به روش های دیگری نیز دست یابید. به همین دلیل در بخش بعدی این جزوه به روش تفکری که منجر به پرورش خلاقیت می شود نیز بصورت تئوری پرداخته ایم.

اما دسته بندی شش گانه مطروحه در دوره "مبانی خلق انواع تکسچر خوراکی" عبارتند از :

۱. تکنیک مُهر در ساخت تکسچر

۱. طرح بافت پارچه جین (با استفاده از تکنیک مُهر)

۲. طرح بافت پارچه پیچازی (با استفاده از تکنیک مُهر)

۲. تکنیک بافت در ساخت تکسچر

۳. طرح پارچه مخمل کبریتی (با استفاده از تکنیک بافت چیدمانی)
۴. طرح کشباف کاموایی (با استفاده از تکنیک بافت)
۵. طرح تار و پودی (با استفاده از تکنیک بافت)
۶. طرح توری درشت بافت (با استفاده از تکنیک بافت)
۷. طرح بافت کاموایی (با استفاده از تکنیک بافت)

۳. تکنیک پازل در ساخت تکسچر

۸. طرح پازل حلقوی (با استفاده از تکنیک پازل)
۹. طرح هندسی مدرن (با استفاده از تکنیک پازل)
۴. تکنیک استفاده از آیسینگ در ساخت تکسچر

۱. طرح سطح سیمانی (با استفاده از آیسینگ)
۱۱. طرح پارچه پشمی (با استفاده از آیسینگ)
۱۲. طرح موج و کف دریا (با استفاده از آیسینگ)
۱۳. طرح دانتل (با استفاده از آیسینگ)

۵. تکنیک خراطی در ساخت تکسچر

۱۴. طرح سطح چوب (با استفاده از تکنیک خراطی)
۱۵. طرح و نقش با چاپ لینولئوم (با استفاده از تکنیک خراطی)

۶. تکنیک اوریگامی در ساخت تکسچر

۱۶. اوریگامی شکسته (با استفاده از تکنیک اوریگامی)
۱۷. اوریگامی چرخشی (با استفاده از تکنیک اوریگامی)

اما چرا در میان این عناصر ، بافت را یکی از مهمترین این عناصر در کار دکور کیک می دانیم ؟

بافت یعنی چگونگی احساس یا دیده شدن سطح یک شیء. آیا سطح صاف است یا زبر ؟ برجسته است یا فرورفته ؟ در هنر تجسمی، بافت می تواند واقعی باشد (لمس کردنی) یا فقط به نظر بیاید. مثلاً در نقاشی روی بوم ممکن است شما بافت چوب را ببینید در حالی که سطح تابلو صاف است - این بافت بصری است. اما در کیک، بافت هم دیدنی است هم واقعاً خوردنی! خامه صاف بافت نرم و صیقلی دارد، در حالی که اگر با ماسوره چمن روی کیک بزنیم سطح زبری مثل چمن ایجاد می شود. بنابراین، بافت در کیک پزی یعنی شکل و جنس سطح تزئین شما که هم با چشم دیده می شود هم می توان آن را لمس کرد.

چرا بافت مهم است؟ بافت مهم ترین عنصر در دکور کیک است چون یک کیک خوراکی را از یک تصویر دوبعدی متمایز می کند. ما کیک را نه تنها با چشم بلکه با زبان و دست هم "حس" می کنیم. وقتی روی کیک بافت های متنوع ایجاد می کنیم (مثلاً خامه را عمداً پستی و بلندی می دهیم، یا از نارگیل رنده شده برای حالت پولکی استفاده می کنیم)، در واقع به مغز بیننده این پیام را می دهیم که این کیک خوشمزه و دارای عمق و غنای بیشتری است. بافت می تواند نور را هم بازتاب دهد و سایه های جالب بسازد - به عکس بالا دقت کنید چگونه برجستگی ها و فرورفتگی های خامه شکلاتی باعث بازی نور و سایه روی سطح کیک شده است. همچنین بافت حس تازگی یا کهنگی را منتقل می کند: مثلاً سطح صاف فوندانت حس تمیزی و صافی می دهد، در حالی که بافت طرح دار خامه حس سنتی و خانگی بودن. به قول یک مرجع طراحی، بافت تنها عنصری است که هم بصری است هم لمسی ؛ یعنی مستقیم دست و زبان را هم درگیر می کند، به خصوص در کیک که خوراکی است.

مثال در دکور کیک: هر تکنیکی که به سطح کیک حالتی غیر از صاف بدهد، ایجاد بافت کرده است. برای مثال یک بافت روستیک (ساده و روستایی) با کمک کاردک یا پالت روی خامه ایجاد شود - حرکت‌های چرخشی و نامنظم دست روی خامه می‌تواند این بافت موج‌دار را بسازد. مثال‌های دیگر: با ماسوره شکوفه اگر کل سطح کیک را ستاره ستاره پیوشانید، یک بافت نقطه‌نقطه و برجسته حاصل می‌شود؛ اگر با ماسوره برگ، طرح برگ‌های زیادی کنار هم بگذارید یک بافت پُر و شلوغ برگی دارید؛ اگر کیک را نصفه خامه بزیند و قسمت‌هایی از اسفنج کیک معلوم باشد، یک بافت نیمه عریان (نیکد کیک) ایجاد کرده‌اید که خیلی مدرن است. حتی پاشیدن پودر قند یا کاکائو روی کیک یک نوع بافت ظاهری ایجاد می‌کند (نرم و پودری). بافت‌ها به کیک‌ها شخصیت می‌دهند - مثلاً بافت مخملی (که با اسپری مخمل ایجاد می‌شود) حس لوکس بودن، بافت طرح چوب حس طبیعی و روستایی، بافت خامه ابری حس رویایی و فانتزی.

تمرین ذهنی: چند مدل کیک را در ذهن مجسم کنید و تمرکزتان فقط روی بافت باشد. یک کیک با روکش فوندانت صاف - یک کیک خامه و صاف - یک کیک با خامه طرح‌دار (مثلاً گل‌های بزرگ برجسته) - یک کیک پوشیده از پودر نارگیل - یک کیک قطره‌ای (چکه‌های شکلات) - یک کیک با ماسوره علف و گل... کدام جذاب‌تر است؟ هر کدام چه حسی به شما می‌دهد؟ احتمالاً متوجه می‌شوید که بافت‌های متفاوت، احساسات متفاوت هم می‌سازند: صاف = رسمی و تمیز، زبر و برجسته = خودمانی یا هیجان‌انگیز، خامه ابری = لطیف و رویایی، و همین‌طور. این تمرین به شما یادآور می‌شود که فقط رنگ و شکل نیست که مهم است؛ نوع بافت هم خیلی اثر دارد.

همچنين در نظر داشته باشيد كه بافت در مزه هم مي تواند د خيل باشد - مثلاً بافت ترد بادام پرک روی کیک با بافت نرم خامه مقابل هم قرار مي گیرند و ترکیب جالبی حتی در دهان ایجاد مي کنند. پس در تزئینات خوراکی، بافت مي تواند دو جنبه داشته باشد : هم بصری و هم خوراکی!



بخش سوم : بسط خلاقیت با روش تفکر واگرا و تفکر همگرا (دو روش تفکر خلاقانه)

تفکر واگرا چیست؟

تفکر واگرا نوعی شیوه فکر کردن است که در آن ذهن آزادانه ایده‌های متعدد و متنوعی برای حل یک مسئله یا انجام یک کار تولید می‌کند. به زبان ساده، وقتی واگرا فکر می‌کنیم به جای یک راه‌حل، چندین راه متفاوت به ذهنمان می‌رسد. این شیوه فکر کردن معمولاً همراه با خلاقیت است. برای مثال، اگر مشکلی در خانه پیش بیاید (مثلاً تمام شدن یک ماده غذایی در آشپزی)، فردی که تفکر واگرا دارد به سرعت به راه‌های جایگزین فکر می‌کند؛ مثل استفاده از ماده‌ای دیگر به جای آن، تغییر دستور غذا یا حتی خلق یک غذای جدید. در تفکر واگرا قضاوت اولیه روی ایده‌ها صورت نمی‌گیرد، بلکه ابتدا تمام پیشنهادها یادداشت یا مطرح می‌شوند تا بعداً بررسی شوند. به همین دلیل به تفکر واگرا گاهی تفکر خلاق یا آزاد هم گفته می‌شود.

تفکر همگرا چیست؟

تفکر همگرا نقطه مقابل تفکر واگرا است. در این روش، تمرکز ذهن بر یافتن بهترین یا درست‌ترین پاسخ برای یک مسئله است. به عبارتی وقتی همگرا فکر می‌کنیم، از بین اطلاعات موجود و راه‌حل‌های ممکن، سریعاً یک راه‌حل قطعی و مشخص را انتخاب می‌کنیم. این نوع تفکر بیشتر جنبه منطقی و تحلیلی دارد و خلاقیت نقش زیادی در آن بازی نمی‌کند. برای مثال، اگر در حال حل یک تست چهارگزینه‌ای یا یک مسئله ریاضی باشید که تنها یک پاسخ صحیح دارد، در حال به‌کارگیری تفکر همگرا هستید. در زندگی روزمره هم تفکر همگرا زمانی به کار می‌آید که می‌خواهیم سریع

و مطمئن به نتیجه برسیم. مثلاً وقتی دستگاه مایکروویو منزل خراب می‌شود، شاید بدون معطلی سراغ دفترچه راهنما بروید یا مستقیم با تعمیرکار تماس بگیرید؛ این یک واکنش همگراست، چون شما مستقیم به سراغ رایج‌ترین و مطمئن‌ترین راه حل رفته‌اید.

تفاوت‌های تفکر واگرا و همگرا

هر دوی این شیوه‌های تفکر برای حل مسائل به کار می‌روند، اما رویکردشان بسیار متفاوت است. در تفکر واگرا، ذهن مانند چتری باز می‌شود و گزینه‌ها و مسیرهای گوناگون را جست‌وجو می‌کند؛ در حالی که در تفکر همگرا، ذهن مانند لیزر روی یک نقطه متمرکز می‌شود تا بهترین راه را پیدا کند. به طور خلاصه:

- **تعداد راه حل‌ها :** تفکر واگرا به دنبال چندین راه حل ممکن است، ولی تفکر همگرا بر یک راه حل قطعی تمرکز می‌کند.
- **خلاقیت و نوآوری :** تفکر واگرا ایده‌های جدید و غیرمعمول را می‌پروراند (ذهن باز و انعطاف‌پذیر است)، اما تفکر همگرا بر راه‌های آشنا، منطقی یا از پیش آزموده شده تکیه دارد.
- **روش حل مسئله :** در تفکر واگرا ابتدا همه گزینه‌ها روی میز قرار می‌گیرند و بعد ارزیابی می‌شوند، در حالی که در تفکر همگرا معمولاً مستقیماً سراغ راه حلی می‌رویم که به نظر درست می‌رسد.
- **زمان و نتیجه :** تفکر واگرا ممکن است زمان‌بر باشد چون باید ایده‌های متنوعی بررسی شوند، ولی تفکر همگرا سریع‌تر به نتیجه می‌رسد چون از همان ابتدا بر پاسخ نهایی متمرکز است.

توجه کنید که این دو شیوه متضاد به نظر می‌رسند، اما رقیب هم نیستند. در واقع برای حل بسیاری از مشکلات ما به هر دو نوع تفکر نیاز داریم. معمولاً می‌توانیم ابتدا با تفکر واگرا ایده‌های زیادی تولید کنیم و سپس با تفکر همگرا آن‌ها را سبک‌سنگین کرده و بهترینشان را انتخاب کنیم. به بیان دیگر، تفکر واگرا تمام راهکارهای ممکن را پیش روی ما می‌گذارد و تفکر همگرا از بین آن‌ها بهترین را برمی‌گزیند.

کاربرد تفکر واگرا و همگرا در زندگی روزمره

این دو سبک تفکر را می‌توانیم هر روز در کارها و تصمیم‌های ساده زندگی خود مشاهده کنیم. در ادامه چند مثال ملموس را می‌بینیم:

• **آشپزی و خلاقیت در غذا:** فرض کنید مشغول آشپزی هستید و یک ادویه یا ماده اولیه را کم دارید. یک ذهن همگرا شاید سریع به این نتیجه برسد که بدون آن ماده غذایتان قابل طبخ نیست و قید دستور را بزند یا بدنبال جایگزین مشخص و همیشگی بگردد. اما ذهن واگرا شروع به ایده‌پردازی می‌کند: مثلاً چه طعم‌دهنده‌های دیگری می‌توان استفاده کرد؟ یا چطور می‌شود با مواد موجود یک غذای جدید درست کرد؟ نتیجه ممکن است کشف یک دستور تازه و خلاقانه باشد.

• **انتخاب هدیه:** زمانی که می‌خواهید برای یکی از دوستان یا اعضای خانواده هدیه بخرید، ممکن است دو رویکرد داشته باشید. با تفکر واگرا، انواع هدایا را در نظر می‌گیرید؛ از وسایل تزئینی گرفته تا خوراکی خانگی یا یک تجربه تفریحی. چندین ایده‌ی مختلف به ذهنتان می‌رسد و مزایا و جذابیت‌های هر کدام را می‌سنجید. سپس با تفکر همگرا این ایده‌ها را بررسی می‌کنید و مناسب‌ترین هدیه را با توجه به سلیقه فرد مقابل و بودجه خودتان انتخاب می‌کنید. در واقع ابتدا ده‌ها گزینه داشتید و در پایان به یک انتخاب رضایت‌بخش رسیدید.

• استفاده مجدد از وسایل: نگاه کنید در خانه چیزی بلااستفاده ندارید؟ مثلاً یک شیشه مربای خالی. رویکرد واگرا این است که برای این شیشه چندین کاربرد تازه پیدا کنید: گلدان کردن یک گیاه کوچک، ظرف ادویه، جا شمعی تزئینی، نگهداری دکمه ها و خرده ریزهای خیاطی و ده ها ایده دیگر. سپس با رویکرد همگرا از بین این ایده ها عملی ترین و به صرفه ترین گزینه را انتخاب می کنید و همان را انجام می دهید (مثلاً تصمیم می گیرید از شیشه به عنوان گلدان استفاده کنید و آن را به زیبایی تزئین نمایید).

در همه ی این مثال ها، تفکر واگرا به شما کمک کرده گزینه ها و راه های بیشتری ببینید، و تفکر همگرا کمک کرده تا از بین آنها بهترین را به عمل تبدیل کنید. بنابراین در زندگی روزمره هم برای حل خلاقانه مسائل و هم برای رسیدن به نتیجه نهایی، ترکیب هوشمندانه هر دو نوع تفکر بسیار کاربردی است.

تمرین هایی برای تقویت تفکر واگرا

خوشبختانه، تفکر خلاقانه چیزی است که می توان آن را مانند یک عضله با تمرین منظم تقویت کرد. در ادامه، چند تمرین ساده، واقعی و قابل اجرا معرفی می کنیم که به پرورش هر دو نوع تفکر واگرا و همگرا کمک می کنند. این تمرین ها را در خانه می توانید انجام دهید و حتی انجامشان می تواند سرگرم کننده باشد:

• بارش فکری با اشیاء ساده: یک وسیله خلی معمولی در خانه انتخاب کنید (مثلاً یک قاشق پلاستیکی، یک روزنامه قدیمی یا چوب لباسی). حالا سعی کنید حداقل پنج استفاده یا کاربرد متفاوت برای آن وسیله پیدا کنید که غیرمعمول باشد. مثلاً روزنامه علاوه بر خواندن خبر می تواند برای پاک کردن شیشه، کادوپچی، ساخت

کاردستی کودکان یا حتی زیرانداز کفش‌های خیس استفاده شود. هدف این تمرین این است که خودتان را عادت دهید فراتر از کاربرد معمول هر وسیله فکر کنید و ایده های جدید بدهید.

- یک تغییر کوچک در کارهای روزمره : گاهی با تغییر دادن روش انجام کارهای ساده، ذهن را وادار به تفکر واگرا کنید. مثلاً یک روز در هفته دستور پخت جدیدی را امتحان کنید یا یک غذای ابتکاری بپزید. یا در چیدمان میز شام تنوع بدهید، مثلاً سفره را به شکلی متفاوت تزئین کنید. می‌توانید با اعضای خانواده طوفان فکری داشته باشید که چه کنیم امشب شام خاص و متفاوت شود! هر پیشنهادی را یادداشت کنید و حتی ترکیبی از چند ایده را به کار ببرید. این تغییرات کوچک شما را تشویق می‌کند راه‌های تازه‌ای برای کارهای تکراری بیابید.

- داستان‌سازی و خیال‌پردازی : اگر فرزند کوچکی دارید یا حتی برای تمرین شخصی، داستان‌گویی بداهه را امتحان کنید. یک موضوع یا چند کلمه تصادفی انتخاب کنید و سعی کنید فی‌البداهه یک داستان کوتاه بسازید. لازم نیست شاهکار باشد؛ هدف رها کردن ذهن و پرورش خلاقیت است. می‌توانید این کار را به شکل بازی انجام دهید: یکی یک جمله بگوید و دیگری جمله بعدی را بسازد تا داستانی خنده‌دار و خلاقانه شکل بگیرد. این تمرین ذهن شما را باز می‌کند تا بدون ترس از درست یا غلط بودن، آزادانه ایده‌پردازی کند.

- تفکر "چه می‌شد اگر": به موقعیت‌های فرضی فکر کنید. مثلاً «چه می‌شد اگر برق یک روز کامل برود؟» یا «چه کارهایی می‌توانم با یک بودجه دوبرابر انجام دهم؟». سعی کنید برای این موقعیت‌های خیالی، راه‌حل‌ها و ایده‌های متنوعی پیدا کنید. این تمرین ذهن را عادت می‌دهد سناریوهای مختلف را ببیند و برای شرایط غیرمنتظره نیز خلاقانه فکر کند.

تمرین‌هایی برای تقویت تفکر همگرا

• حل معما و جدول: یکی از بهترین راه‌ها برای تقویت تفکر همگرا، حل کردن جدول کلمات متقاطع، سودوکو یا معماهای ساده است. این پازل‌ها یک راه حل مشخص دارند و شما را وادار می‌کنند متمرکز و منطقی فکر کنید تا به آن جواب برسید. می‌توانید هر روز یک جدول کوچک در مجله یا اپلیکیشن‌های موبایل حل کنید. کم‌کم متوجه می‌شوید که سرعت و دقتتان در پیدا کردن پاسخ درست بیشتر شده است.

• اولویت‌بندی و تصمیم‌گیری: یک فهرست کارهای روزانه یا هفتگی تهیه کنید (کارهای خانه، خریدها و رسیدگی‌ها). حالا تمرین همگرا این است که تصمیم بگیرید کدام کار را باید زودتر و کدام را بعد انجام دهید. مثلاً اگر ده کار در لیست دارید، با توجه به زمان، ضرورت و انرژی خودتان یک ترتیب منطقی برای انجام‌شان مشخص کنید. این کار به شما می‌آموزد که چگونه با اطلاعات موجود (مثل زمان در دسترس یا میزان اهمیت کارها) به بهترین برنامه ممکن برسید. در واقع در حال تمرین انتخاب بهینه‌ترین راه انجام کارها هستید.

• مقایسه و انتخاب بهترین گزینه: هنگام خرید روزمره تمرین خوبی برای تفکر همگرا وجود دارد. برای مثال وقتی به سوپرمارکت می‌روید و می‌خواهید بین چند برند یا چند نوع از یک محصول انتخاب کنید، عوامل مهم را لیست کنید (مثل قیمت، کیفیت، حجم محصول). سپس با یک مقایسه سریع بهترین گزینه را انتخاب کنید. این فرآیند که به صورت ناخودآگاه خیلی‌ها انجام می‌دهند، یک تمرین همگرای آگاهانه است: شما به سرعت داده‌های موجود (برچسب قیمت، ترکیبات محصول، تجربه قبلی) را در ذهن سبک‌سنگین کرده و یک گزینه را که

بیشترین امتیاز را دارد برمی‌گزینید. دفعهٔ بعد با دقت بیشتری متوجه این فرآیند ذهنی باشید تا مهارت تصمیم‌گیری منطقی‌تان تقویت شود.

• مرتب‌سازی و سازمان‌دهی : برای تقویت ذهن منظم و همگرا، از فضای زندگی خود کمک بگیرید. مثلاً کثوی داروها یا قفسهٔ ادویه‌ها را خالی کنید و تصمیم بگیرید بر اساس یک منطق مشخص (تاریخ انقضا، حروف الفبا، نوع کاربرد) آنها را دوباره بچینید. یا کمد لباس‌هایتان را بر اساس فصل یا رنگ مرتب کنید. انجام این کار ساده به ظاهر فقط نظم‌دهی به خانه است، اما در حقیقت ذهن شما را در دسته‌بندی، تشخیص تفاوت‌ها و انتخاب جای درست هر چیز ورزیده می‌کند. این همان مهارتی است که در تفکر همگرا برای یافتن جای درست هر قطعه از پازل یک مسئله به آن نیاز داریم.

با انجام مداوم این تمرین‌های ساده، کم‌کم متوجه می‌شوید که هم در ایده‌پردازی توانمندتر شده‌اید و هم در تصمیم‌گیری منطقی سرعت و اطمینان بیشتری پیدا کرده‌اید. یادتان باشد، همان‌طور که با ورزش بدنی جسمتان قوی می‌شود، با این ورزش‌های فکری هم ذهن خلاق‌تر و منسجم‌تری خواهید داشت.

نمونه ای اولیه و بسیار ساده برای طی مسیر تفکر واگرا و همگرا در طراحی کیک فوندانت

بیایید نگاهی هم به یک مثال هنری داشته باشیم تا ببینیم تفکر واگرا و همگرا در عمل چگونه به کمک ما می آیند. فرض کنید می خواهید یک کیک فوندانت خاص برای جشن تولد درست کنید. ابتدا از تفکر واگرا کمک می گیرید: ایده پردازی آزاد را شروع کنید و هر چه طرح و تم به ذهنتان می رسد روی کاغذ بیاورید. مثلاً چندین طرح مختلف را مجسم کنید - یک بار کیک را به شکل یک باغ گل رنگارنگ تصور کنید، بار دیگر به شکل یک شخصیت کارتونی محبوب، یا کیک با ترکیب رنگی کاملاً جدید و تزئینات ابتکاری. در این مرحله هیچ ایده ای عجیب یا غیرممکن تلقی نمی شود؛ هر چه به ذهن می آید یادداشت یا طرح پردازی می شود (این همان تفکر واگراست که به شما اجازه می دهد خلاقیتتان را بدون محدودیت بیرون بریزید).

حالا به مرحله بعد می روید: استفاده از تفکر همگرا برای نهایی کردن طرح. به طرح ها و ایده هایی که دادید نگاهی دوباره می اندازید و آن ها را بر اساس معیارهایی مثل میزان مهارتتان در اجرای طرح، وسایل و رنگ های در دسترس، سلیقه فردی که کیک برای اوست و زمانی که دارید ارزیابی می کنید. شاید متوجه شوید بعضی طرح ها بیش از حد سخت یا وقت گیرند یا مواد لازم برایشان در دسترس نیست. در نهایت یکی از ایده ها را که عملی تر و مناسب تر است انتخاب می کنید؛ مثلاً تصمیم می گیرید کیک را به شکل باغ گل درست کنید چون هم ابزارش را دارید، هم با تم جشن سازگار است و هم برایتان جذاب تر است. سپس تمام تمرکز خود را روی اجرای همین طرح می گذارید و قدم به قدم پیش می روید تا کیک نهایی مطابق همان ایده منتخب آماده شود. این مرحله انتخاب و اجرا همان جایی است که تفکر همگرا وارد عمل شده و از بین انبوه ایده های اولیه، یک مسیر مشخص را به نتیجه می رساند.

در این مثال هنری هم می‌بینیم که خلاقیت ابتدا چون یک رود به شاخه‌های مختلف تقسیم می‌شود (تفکر واگرا) و سپس تمامی این شاخه‌ها دوباره در یک مسیر واحد به هم می‌پیوندند (تفکر همگرا) تا اثری زیبا خلق شود. به زبان خودمانی: ابتدا با ذهن باز خیال‌پردازی کن، بعد با تمرکز تصمیم بگیر و انجامش بده!



بخش چهارم : چگونه رعایت عناصر مبنای هنر در خلق یک اثر هنری، روی نگاه مخاطب اثر می گذارد ؟ |
در این بخش با نگاهی بر بعضی آثار هنر در دکور کیک، این موضوع را بررسی کنیم :



کیکی برای جام جهانی قطر

عنصرهای بصری اصلی:

- شکل: دو استوانه‌ی سیاه ساده و یک مخروط وارونه از تیغه‌های رنگی
 - رنگ: رنگین‌کمانی درخشان در میانه‌ی تضاد با فرم‌های سیاه و خاموش
 - خط: تیغه‌های عمودی و زاویه‌دار، پویش‌دار، مانند شعله یا جریان مایع
 - فضا: فضای خالی بین دو فرم تیره که به کمک خطوط رنگی پر شده و تعلیق ایجاد کرده
- * تحلیل مفهومی:** این کیک نمایانگر یک لحظه‌ی انفجار است؛ فوران معنا، احساس یا زندگی در دل فرمی ساکت، کنترل‌شده و سیاه. تضاد رنگ و فرم، به خوبی حس درونی سرکوب و رهایی را منتقل می‌کند. بنظر شما چطور میتوان ارتباط بین المان‌های موجود در این کیک را با غیر منتظره بودن میزبانی قطر برای جام جهانی را تصور کرد ؟



کیک تجلی الهام

عنصرهای بصری اصلی:

- شکل: دو مکعب تیره در بالا و پایین با حجمی هندسی و منظم، در تضاد با سیل حروف رنگی نامنظم و فیگورهای انسانی در پایین
 - رنگ: رنگین کمان کامل در بخش حروف، میان دو فرم تیره بالا و پایین؛ تضاد رنگ و خنثی بودن فضای اطراف، چشم را به مرکز جذب می‌کند
 - خط: فرم‌های عمودی در ستون حروف و حالت ایستاده و فشرده فیگورها؛ همه در راستای عمود بر زمین
 - بافت: سطح صاف مکعب‌ها در برابر بافت زبر و متراکم فیگورها در پایین؛ بافت‌ها در این اثر بار حسی و روایی دارند
 - فضا: فضای خالی میان دو مکعب با انبوه حروف پر شده؛ ایجاد حس معلق بودن و انتقال مفهوم میان دو قطب بسته و بی‌کلام
- * تحلیل مفهومی:** این اثر، نوعی «مکالمه گسسته» را به تصویر می‌کشد. حرف‌هایی که از بالا نازل شده‌اند و جماعتی که ساکت به آن‌ها نگاه می‌کنند. جریانی از حرف‌ها و زبان در میان دو فرم بسته که از بالا جاری و در پایین توسط ناظران خاموش احاطه می‌شود. مفهومی از انتقال زبان، فشار اجتماعی، یا حتی انفعال انسانی در برابر اطلاعاتی. تضاد بین رنگ و سکوت، این فشار را پررنگ‌تر می‌کند. شاید اثر می‌پرسد: کلمات از کجا می‌آیند؟ ما چگونه مصرفشان می‌کنیم؟



کیک تولد سر کار خانم پریسا بخت آور

عنصرهای بصری اصلی:

- فرم: بدنه‌ی اصلی کیک استوانه‌ای است و با بافت‌های منظم و هندسی پوشانده شده که یادآور موتیف‌های فرش و گلیم‌اند.

بخش پایینی به صورت آویزه‌هایی از نخ‌ها، مهره‌ها و بافت‌های رنگارنگ تزئین شده است که شبیه ریشه‌های گلیم یا تزئینات بومی پوشش عشایری است.

• رنگ: رنگ‌ها شاد و جسورانه‌اند—ترکیبی از قرمز، سبز، آبی، زرد و نارنجی که در فرش‌های سنتی ایران هم دیده می‌شوند. زمینه‌ی خامه‌ای رنگ بدنه، بستری خنثی برای درخشش این رنگ‌ها فراهم کرده است.

• خط: خطوط افقی و عمودی در موتیف‌ها تکرار می‌شوند، همراه با خطوط عمودی آویزه‌ها که کشیدگی اثر را افزایش می‌دهند.

• بافت: سطح کیک دارای برجستگی‌های پیکسلی‌شکل است که حالت بافت گلیم یا گره‌های دار را شبیه‌سازی می‌کند. آویزه‌های پایین هم بافت‌های مختلفی از نخ، کاموا، فوم یا خمیرهای متراکم را بازتاب می‌کنند.

• ترکیب بندی: بخش بالایی کیک از نظر ساختاری مستحکم و هندسی است؛ بخش پایینی روان، متحرک و پرجزئیات. این تضاد حس زندگی و حرکت را القا می‌کند.

✱ **تحلیل مفهومی:** این اثر ارج‌گذاری است به فرهنگ اقوام ایرانی؛ به‌ویژه گلیم‌بافی، لباس‌های آیینی، و هنر دست زنان عشایر. کیک نه تنها ظاهری بومی دارد، بلکه با هوشمندی، ریشه‌ها را به صورت فیزیکی در بخش آویزه‌ها بازآفرینی می‌کند؛ گویی هنر، از گذشته به اکنون آویخته شده. تصویر فرش سنتی در گوشه‌ی تصویر نیز این ارجاع را تقویت می‌کند و زمینه‌ی فرهنگی اثر را روشن‌تر می‌سازد.



کیک جناب آقای علیرضا قربانی

عنصرهای بصری اصلی:

- حجم: شکل اصلی کیک مانند جامی وارونه یا تنه‌ای مارپیچ است که از پایین به بالا گسترش می‌یابد و در بالا به مغزی صورتی‌رنگ ختم می‌شود؛ فرمی پویا و صعودی.
- رنگ: رنگ مغز صورتی براق و پرزرق‌وبرق است، در تضاد با رنگ سبز تیره‌ی زمینه و نوارها که حس کنترل و سکون بیشتری دارند. این تضاد بر شدت مفهوم اثر می‌افزاید.
- خط: خطوط نواری و پیچان اطراف حجم، با ریتمی چرخشی بالا می‌روند. این خطوط نوارها را، حرکت مارپیچی و نوعی اسارت بصری را القا می‌کنند.
- بافت: سطح مغز دارای بافتی برجسته و چروک‌دار است که حالت اندام‌گونه را تداعی می‌کند. نوارهای اطراف صاف‌اند اما پیچیده شده‌اند و نوعی فشار بصری دارند.
- ترکیب بندی: ترکیب کلی بر اساس تقابل تضادهاست؛ مغزی آزاد و درخشان که در میان لایه‌هایی از بند و پوشش گرفتار شده. نوارها به نوعی نگاه را از پایین به بالا هدایت می‌کنند و در انتها نگاه روی مرکز تمرکز می‌یابد.
- ✱ تحلیل مفهومی: اثر به وضوح نهادی از ذهن در بند است. مغزی که نهاد تفکر، خلاقیت یا حتی هویت فردی‌ست، در میان لایه‌هایی از محدودیت، سانسور، یا فشار پیچیده شده. پایه‌ی اثر با تایپوگرافی درهم‌ریخته و پرتنش، حس شلوغی و آشفتگی فکری را نیز تقویت می‌کند. این کیک فراتر از زیبایی‌شناسی صرف، به نوعی دغدغه ذهنی و انتقادی اشاره دارد؛ تصویر ذهنی‌ای در تقلا برای رهایی.



کیک نبرد گاو و خرس، برای تولد یکی از مدیران بورس تهران عنصرهای بصری اصلی:

در این اثر، فرم حیوانات بالا (گاو و خرس) با جزئیات آناتومیک قوی، به شکلی دینامیک و پُرکشش اجرا شده‌اند؛ حالتی که تنش و درگیری را القا می‌کند. سطح پایین‌تر با بافتی خشن و ناصاف طراحی شده که در تضاد با سطح صاف و مات بخش بالایی، دو کیفیت متفاوت بصری ایجاد می‌کند. بافت مجسمه‌ها نیز زیر و براق است که حس خشونت و قدرت را بیشتر برجسته می‌کند. رنگ کاملاً سیاه کیک - از پایه تا مجسمه - نوعی اقتدار، جدیت و مفهومی انتزاعی از نبرد قدرت را القا می‌کند. با حذف رنگ‌های دیگر، توجه کاملاً بر فرم، حرکت و تضاد متمرکز شده است. فضا نیز به خوبی مدیریت شده؛ بخش فوقانی پر از تنش و انرژیست، درحالی‌که بدنه‌ی کیک سکون و ثبات را القا می‌کند. ترکیب‌بندی عمودی کیک، با مرکزیت مجسمه‌ی گاو در بالا، نوعی صعود یا سلطه را تداعی می‌کند.

*** تحلیل مفهومی:** این اثر، نمادی از دو نیروی متضاد در طبیعت یا بازار (گاو به‌عنوان نماد رشد و خرس به‌عنوان نماد سقوط در بازارهای مالی) است که درگیر نبردی ابدی‌اند. فرم سیاه و سنگ‌گونه‌ی کیک آن را از یک شیء خوراکی به یک ابژه‌ی مفهومی و شبه‌مجسمه تبدیل کرده. پیامی که از دل این طراحی بیرون می‌آید، چیزی جز «تنش دائمی قدرت‌ها» و زیبایی خشونت‌بار این تضاد نیست.



کیک تولد آقای امیر کریمی، تایپوگرافی رنگین؛

تکه‌تکه‌های معنا بر بستر سکوت

عنصرهای بصری اصلی:

• شکل: پایه‌ی کیک یک استوانه‌ی ساده و یک‌دست است که با قطعات برجسته‌ی رنگی و تایپوگرافیک پوشانده شده؛ این قطعات فرم‌هایی نیمه‌منحنی، بریده، و تجزیه‌شده دارند.

• رنگ: پالت رنگی بسیار متنوع و پرانرژی است؛ ترکیبی از رنگ‌های سرد و گرم در کنار هم بدون اولویت یا الگوی مشخص، اما با هماهنگی چشم‌نواز.

• خط: فرم‌های رنگی دارای خطوط منحنی و شکسته هستند؛ خطوطی که هم نرم هستند و هم گاهی زاویه‌دار و متوقف‌شده.

• سطح و بافت: زمینه‌ی صاف و مات کیک در تضاد با قطعات لایه‌دار و برجسته‌ی رنگی قرار دارد؛ لایه‌ها حس عمق و دستی‌ساخت بودن را القا می‌کنند.

• ترکیب بندی: فرم‌ها به‌گونه‌ای روی سطح چیده شده‌اند که یک ریتم شکسته و پراکنده اما هدفمند ایجاد می‌کنند؛ چشم بیننده میان خطوط و رنگ‌ها جستجو می‌کند و مسیر مشخصی را دنبال نمی‌کند - نوعی آشوب کنترل‌شده.

✱ **تحلیل مفهومی:** این کیک، یادآور زبان تجزیه‌شده و معناهای پنهان است. عناصر تایپوگرافی شکسته و رنگی، به‌نظر می‌رسد در حال بازسازی یک پیام ناتمام یا گم‌شده‌اند. تضاد میان سکوتِ سطح خاکستری و هیجان رنگ‌ها، تضاد میان خاموشی و بیان است؛ اثری که بیننده را دعوت می‌کند تا خودش را در میان رنگ‌ها، قطعه‌ها و صداها ی ناپیدا گم کند و باز پیدا کند.



کیکی برای پاسداشت اصالت، نجابت و وقار

عنصرهای بصری اصلی:

- شکل: فرم استوانه‌ای ساده و قوی که با لایه‌ای از حروف بُریده شده در مرکز غنی شده است؛ اسب نیز با فرم خالص و کشیده، ایستاده بر قله.
- رنگ: تضاد بین قرمز زنده‌ی بدنه و سفید بی‌وزن اسب، حس تعادل بین هیجان و آرامش را القا می‌کند.
- ترکیب بندی: مرکزیت کامل در فرم استوانه، و قرارگیری اسب در نقطه طلایی بالا، ساختاری متوازن و قابل تأمل می‌سازد.
- بافت: بافت زبر اسب در تضاد با سطح صاف بدنه کیک است؛ همین تضاد به اسب حالتی مجسمه‌گون و برجسته می‌دهد.
- فضا: برش‌های خوشنویسی‌وار در بدنه، فضا را از حالت سکون بیرون آورده و به فرم تنفس می‌بخشند.

✳️ **تحلیل مفهومی:** این اثر حس وقار، نجابت و اصالت را منتقل می‌کند. اسب، با رنگ سفید و ایستاده بر فرم قرمز، نماد پاکی در میان هیاهو یا تاریخ است. حروف بُریده‌شده که در بدنه کیک حضور دارند، تداعی‌گر زبان، هویت و فرهنگی هستند که زیر پای این شکوه خاموش جریان دارند. ترکیب رنگی ساده ولی مهنا دار، اثر را هم‌زمان معاصر و نمادین کرده است.



کیکی به سفارش یک بانوی پیانیست

عنصرهای بصری اصلی:

• خط: خطوط عمودی نازک که پرنده‌ها را به کیک متصل کرده‌اند، حس صعود و سبکی را تقویت می‌کنند.

• شکل: فرم انسانی زن نوازنده، پرنده‌ها و پیانو، شکل‌های آشنا و روایت‌گر را به تصویر کشیده‌اند.

• رنگ: ترکیب رنگ‌های غالب سفید، آبی تیره و قرمز با کنتراست بالا؛ رنگ قرمز لباس شخصیت فوراً نگاه را جذب می‌کند.

• فضا: استفاده از عمق با پرنده‌های برجسته‌ای که از سطح کیک خارج شده‌اند، باعث ایجاد فضای باز و آزاد می‌شود.

• بافت: سطح صاف کیک در تضاد با لایه‌های بُرنده پرنده‌ها که به صورت کات‌اوت برجسته اند، حس حرکت را عینی می‌کند.

✱ **تحلیل مفهومی:** این اثر مانند یک قاب متحرک از یک لحظه‌ی شاعرانه است. زن نوازنده، در حال نواختن است و موسیقی‌اش در قالب پرنده‌هایی آبی، از پیانو برخاسته و به پرواز درآمده‌اند. ترکیب روایی و استعاره‌ی این اثر، موسیقی را به عنوان نیرویی آزادکننده و رهاکننده تصویر می‌کند. رنگ قرمز لباس شخصیت، نقطه‌ی تمرکز و انرژی است، درحالی‌که پرنده‌ها نماد ذهن یا روح‌اند که با صدا پرواز می‌کنند.



کیکی با آرزوی رویدن آرامش

عنصرهای بصری اصلی:

- خط: خطوط نرم برگ‌ها، دست‌ها و صورت، حس لطافت و مراقبت را منتقل می‌کنند.
 - شکل: استوانه‌ای ساده در مرکز، با حجمی مجسمه‌گونه در بالا که صورت و دست‌هایی در حال نوازش را شکل داده‌اند؛ در پایین نیز طرح‌های بُریده شده‌ی برگ و گل.
 - رنگ: سبز آرام‌بخش در میانه، سفید خالص در بالا و پایین، و نور گرم زمینه که فضا را زنده کرده.
 - فضا: نورپردازی داخلی پایه و خالی بودن پس‌زمینه، به اثر فضایی مهلق و مقدس می‌دهد.
 - بافت: بافت مات و نرم فوندانت در کنار برگ‌های براق و نور زیرین، حس چندلایه و زنده‌ای به اثر داده است.
 - ترکیب بندی: ساختار عمودی با سه بخش مشخص (پایه گیاهی، میانه ساده، و تاج انسانی) به خوبی ریتم بصری را حفظ کرده و چشم را به سمت بالا هدایت می‌کند.
- * تحلیل مفهومی:** این اثر، ترکیبی شاعرانه از طبیعت و انسان است. صورت آرام، لبخند ملایم و دست‌هایی که چون شاخه‌ای گل را در بر گرفته‌اند، همگی نماد آرامش در آغوش طبیعت‌اند. گویی این کیک درباره بازگشت به ریشه‌ها و بازشناسی زیبایی‌های خاموش پیرامون ماست. طراحی گیاهی اطراف پایه، ریشه‌دار بودن این مفهوم را تقویت کرده و با استفاده از نور، حالتی روحانی به آن بخشیده است.

بخش پنجم : طرح سوالی متداول از سوی هنرجویان در ابتدای راه هنرآموزی درباره مبانی هنر و نقدی بر نگاه صرفاً تئوریک به هنر |

+ آیا دانستن مبانی هنر های تجسمی برای خلق یک اثر هنری کافی‌اند؟
- خیر.

همان‌گونه که دانستن دستور زبان، فرد را شاعر نمی‌کند، و آشنایی با نت ها و گام های موسیقی، از فرد یک آهنگساز نمی‌سازد، شناخت عناصر بصری نیز، به‌تنهایی هرگز کفایت نمی‌کند. این عناصر ابزارند، ابزار بیان . و نه آفرینش و خلق ! آنچه یک اثر هنری را زنده می‌کند، ایده‌ی مرکزی‌ست، انگیزه‌ای‌ست از دل، و سپس وسواس و دقتی‌ست در اجرا .

+ آیا تحلیل‌های تئوریک و مفصل از آثار هنری، حقیقتاً از نیت اولیه‌ی هنرمند سرچشمه می‌گیرند؟ یا صرفاً تفاسیر پسینی‌اند که هیچ کمکی به فرآیند خلق نمی‌کنند؟

- پاسخ کوتاه: بیشتر آنچه ما به‌عنوان تحلیل‌های "ژرف" هنری می‌خوانیم، پس از خلق اثر و از بیرون به آن الصاق شده‌اند.

+ هنرمند معمولاً چگونه خلق می‌کند؟

- بیشتر هنرمندان، چه در نقاشی، چه در طراحی کیک، مجسمه، تئاتر یا موسیقی، با یک حس، الهام، موقعیت شخصی یا تصویر ذهنی مبهم شروع می‌کنند. نه با نظریه.

به‌قول فرانسیس بیکن: «من هیچ‌گاه با ایده شروع نمی‌کنم. ایده‌ها همیشه بعد از تصویر می‌آیند.»

+ پس تحلیل‌های بعدی ای که در بخش پنجم این جزوه به آنها اشاره شد، چه هستند؟!

- این‌ها بازخوانی‌های خلاقانه از اثر هستند، امکان‌هایی هستند برای نگاه به آن. نه "معنای اصلی" یک اثر

این تحلیل‌ها می‌توانند از:

- فلسفه هنر

- نشانه‌شناسی (semiotics)

- روانشناسی یونگ یا فروید

- جامعه‌شناسی

- یا صرفاً احساسات خود بیننده الهام بگیرند. اما... این‌ها ابزارهای دیدن هستند، نه لزوماً توضیح نیت هنرمند. و هر چه انباشت ذهنی ما از طریق مشاهده و در معرض هنر فاخر بودن برای اینگونه دیدن سیراب شود و به آن عادت کنیم، آنها کم کم بصورت شهودی در زمان خلق یک اثر به ذهن هنرمند سرازیر می‌شوند و میتوانند لحن، لهجه فکری و بیانی هنرمند نیز بشوند.

+ آیا این قبیل تحلیل‌ها موجب کاهش اعتماد بنفس هنرجویان نمی‌شود؟ طوری که تصور کند هرگز نمیتواند به چنین روایت و قرائتی از یک ایده برسد؟

- تحلیل‌های پیچیده گاهی این تصور را ایجاد می‌کنند که، هنرمندان لزوماً و حتماً از ابتدا دقیقاً می‌دانند که چه چیزی را چطور با ساخت یک اثر، ارائه و بیان کنند! و به این ترتیب دانشجو یا هنرجو حس می‌کند خیلی عقب‌تر از چیزی است که از او انتظار میرود! چرا که او:

• نه آنقدر واژه برای بیان دارد

• نه آنقدر صاحب تحلیل و تفکر است

• نه ایده‌ایش آنقدری فلسفی و فکر شده به نظر می‌رسند

این قبیل تصورات یکی از مهم‌ترین عوامل بازدارنده طی شدن مسیر آموزش هنری و بسط خلاقیت فردی برای هنرجویان کم حوصله می‌شود. در حالی که این تصور تصویری کاملاً غلط است و اگر چنین بود بسیاری با الهام گرفتن از پیشینیان یا هم عصران خود نمی‌توانستند نسل‌های بعدی هنرمندان در عرصه‌های مختلف را شکل دهند.

+ پس چه راه‌حلی وجود دارد که چنین تصور غلطی، سد راه شما هنرجوی عزیز نشود؟

۱. تفکیک بین نیت سازنده و برداشت بیننده. به این ترتیب که باید همیشه مشخص کنیم:

"این تحلیل، معمولاً حاصل نگاه عمیق به اثر پس از خلق آن است. و نه آنچه الزاماً هنرمند قصد و نیت دقیق آن را داشته!" در نظر گرفتن این گزاره، سوء برداشت و تنش را کم و مسیر آموزش را باز می‌کند.

۲. استفاده از تحلیل به مثابه‌ی ابزار. یعنی بجای بیان معانی پنهان در یک اثر، مثلاً می‌تونیم بگیم: اینجا از تضاد رنگی استفاده شده. آیا شما هم می‌خواید در اثرتون از تضاد رنگی که حس برانگیز باشد استفاده کنید؟ به عبارت دیگر یعنی بعضی از تحلیل‌ها را به ابزار اجرایی تبدیل کنیم.

۳. تشویق به فرآیند محوری به جای نتیجه‌محوری. یعنی اینکه مثلاً بجای اینکه پرسیم: "این اثر چی می‌گه؟" پرسیم: "این اثر چطوری ساخته شده؟ و یا چه حس یا تجربه‌ای پشتش بوده؟"

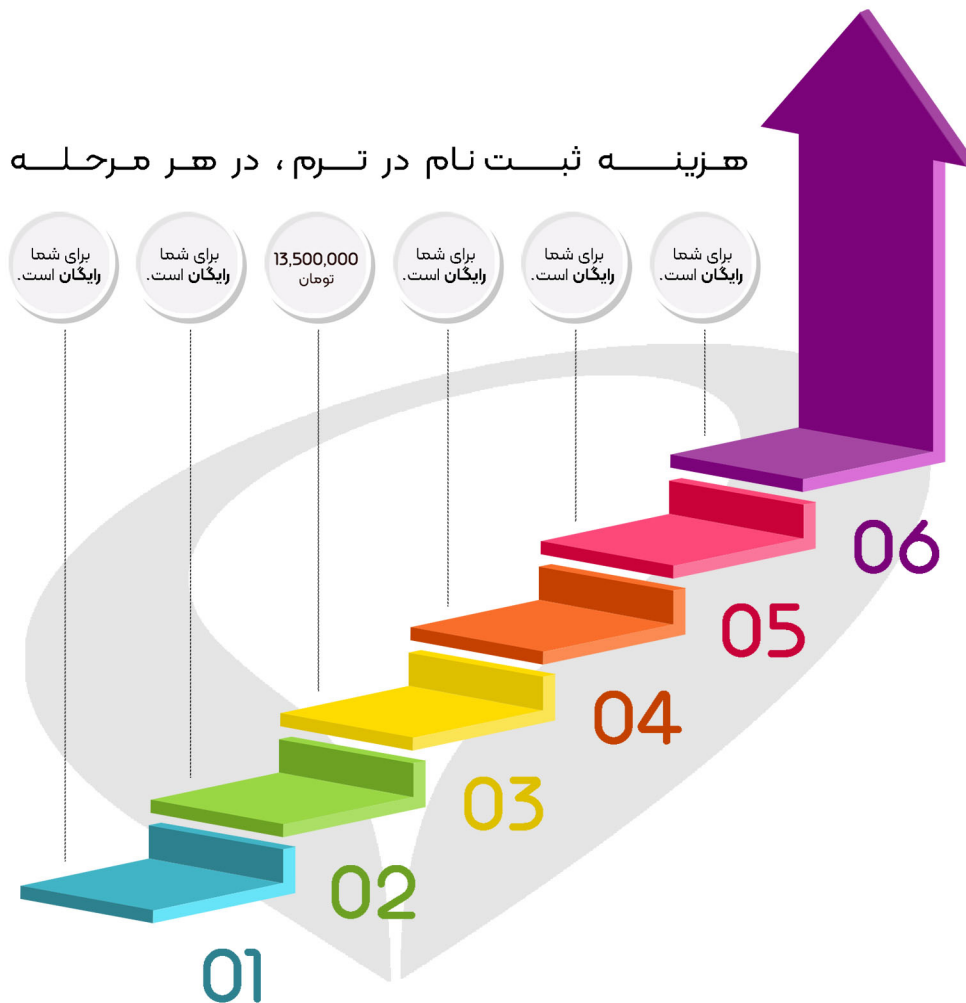
۴. به جای اینکه بگیم: "این کیک، نقدی‌ست بر ساختارهای اجتماعی که ذهن را در قید خود می‌گیرند" ... می‌تونیم بگیم: "بین چطور سارا یوسفی از یک فرم نرم (مغز) در کنار فرم‌های نواری سخت استفاده کرده. تو اگر بخوای تقابل نرمی و سختی رو نشون بدی، از چه چیزهایی استفاده می‌کنی؟"

نتیجۀ‌گیری نهایی:

- بیشتر تحلیل‌های هنری پسینی‌اند، نه نیت هنرمند
- اگر تحلیل، جای تفکر و حس و تجربه‌ی هنرمند را بگیرد، سمی می‌شود
- اما اگر تحلیل تبدیل به ابزار دیدن، الهام گرفتن، و تجربه‌کردن بشود، مفید و خلاقانه است.

ترم ۶ ماهه "کیک استار" با سارا یوسفی

برای مهارت شما در ساخت کیک های بزرگ (و به تبع کوچک) طراحی و ارائه می شود:



01

ماه اول دوره ایکس لارج کیک - طرح "عمو نوروز"

منتشرشده در، نوروز ۱۴۰۴

اولین دوره از این ترم، دوره "ایکس لارج کیک" است که کیک ضد جاذبه نیز تلقی میشود. این دوره در واقع از سری دوره های "گنده سازشو" خانم سارا یوسفی است که برای اولین بار در ایران و جهان به صورت آنلاین و قدم به قدم در دسترس شماست.

02

ماه دوم دوره چهره سازی تخصصی

انتشار این دوره، اردیبهشت ۱۴۰۴

در دومین دوره از این ترم، که شامل آموزش میانی چهره سازی و ساخت چندین طرح صورت میباشد، خواهید آموخت که چهره ی کاراکترهای متفاوت را چگونه طراحی و اجرا کنید. این دوره، در ادامه ی دوره ی اول از این ترم، شما را برای ساخت طیف وسیعی از کیک هایی که چهره بخشی از آن است، آماده میکند.

03

ماه سوم رونمایی و انتشار این دوره، خرداد ۱۴۰۴

در سومین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارت های این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهیم بود.

04

ماه چهارم

رونمایی و انتشار این دوره، تیر ۱۴۰۴

در چهارمین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارتهای این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهیم بود.

05

ماه پنجم

رونمایی و انتشار این دوره، مرداد ۱۴۰۴

در پنجمین دوره از این ترم، که در ادامه و تکمیل مهارتهای این ترم خواهد بود، من "سارا یوسفی" در کنار شما خواهیم بود.

06

ماه ششم

دوره انواع استراکچر - محاسبه و ساخت ۱۳ استراکچر در آناتومی های مختلف

انتشار این دوره، شهریور ۱۴۰۴

ششمین دوره از این ترم، دوره ای بسیار کاربردی و ارزشمند است که پیش از این سابقه اجرا در هیچ یک از دوره های داخلی و بین المللی نداشته است. من "سارا یوسفی"، در این دوره به شما می آموزم که چگونه در تاپر، مجسمه و کیک های مختلف با اندازه و شکل های گوناگون، استراکچر مقاوم و مطمئنی را محاسبه و اجرا کنید.

ناگفته پیداست که در طول این ترم با پشتیبانی من از شما، شما بارها امکان آزمون و خطا و یادگیری را خواهید داشت.



KDCANDO

www.kdcando.com