



اگر بوی گل محمدی حال شما را هم عوض می‌کند، همین حالا راهی کاشان شوید

بوی گل را از چه جوییم؟

زینب مرتضایی فرد

روزنامه‌نگار

فکرش را بکنید، گلاب، یعنی گل به علاوه آب. در دستور زبان فارسی اسم مرکب است، اما در کاشان دستور زبان و هر چیزی دیگری یاد می‌رود، می‌ایستی و می‌بینی گل چگونه قطره قطره آب می‌شود، بوی گل محمدی یک شهر را می‌گیرد و بهار کاشان را بهاری متفاوت و جذاب می‌کند. کاشان شهر گل و گلاب است. هر سال از نیمه‌های اردیبهشت تا پایان خرداد خیلی‌ها راهی این شهر کهن می‌شوند و دل و دماغشان را به عطر و بوی گل‌هایی که گلاب می‌شوند، می‌سپرن.

گلابگیری از اول کار

با توجه به مدارکی که در مورد گلابگیری در کتب تاریخی وجود دارد، نخستین افرادی که به فکر اختراع دستگاهی به منظور تقطیر مایعات و گرفتن اسانس مایعات افتادند ایرانیان بوده‌اند. حکمای قدیم یونان از صنعت گلابگیری و تقطیر مایعات اطلاعی نداشتند و تنها از عصره مایع گلبرگ‌های سرخ و جوشانده آن در روغن استفاده می‌کردند و سهم زیادی از علوم شیمیایی که امروز وجود دارد وابسته به تقطیر است. به همین دلیل ایرانیان سهم بزرگی در راه پیشرفت این علم داشته‌اند و جابر بن الحیان صوفی را به حق پدر شیمی در این زمینه می‌توان لقب داد. در زمان‌های گذشته از تقطیر آبی که از گلبرگ‌های گل محمدی به دست می‌آمد برای معالجه دردهایی که در معده و روده به وجود می‌آمد، استفاده می‌کردند که البته هنوز هم از آن برای همین دلایل استفاده می‌شود.

برای پی بردن به تاریخچه گل و گلابگیری می‌توان مطالعه‌ای از آثار به دست آمده از حفاری‌های سیلک که

فصلش که برسد، یعنی همین بهار خانوم جذاب خودمان که زمستان را دک کند و پیدایش شود، گل‌های محمدی به شهر می‌آیند، با شکفتن این گل‌ها هم کاشان زیباتر می‌شود و هم زن و مرد و بزرگ و کوچک صبح زود از خانه بیرون می‌زنند و مشغول چیدن گل می‌شوند. به افرادی که گل می‌چینند، گل‌چین می‌گویند. گل‌چین‌ها از اوایل صبح قبل از طلوع آفتاب شروع به گل‌چینی می‌کنند و سعی دارند تمام گل گلستان را تا قبل از طلوع آفتاب برداشت کنند. چون معتقدند گل قبل از طلوع خورشید عطر و بوی بیشتری دارد.

معمولاً گل را به کمک ناخن انگشت شست و ناخن انگشت سیاه از سرشاخه جدا می‌کنند و چون عصره گل در قسمت ته گل که به شاخه وصل است متراکم می‌شود، سعی می‌کنند گل را از بند جدا کنند تا بروند سراغ تدبیر گلاب سازی به عنوان صنعتی جذاب در ایران.

شیوه سنتی گلابگیری

در شیوه سنتی گلابگیری وسایلی مثل دیگ، پارچ، قراپه، نی و شیشه به کار می‌آید. در این روش سنتی هر یک کیلو گلبرگ را با یک لیتر آب در دیگی مسی می‌ریزند و دیگ را روی هیزم می‌گذارند.

درپوش دیگ را می‌گذارند و با تعبیه واشر لاستیکی بین دیگ و درپوش از نشست بخارها جلوگیری می‌کنند. روی در دیگ سوراخی وجود دارد که به لوله‌های استیل و آلومینیومی متصل بوده و سر دیگر لوله، به ظرف مسی که پارچ است منتهی می‌شود. بخارهای به وجود آمده از تقطیر، بعد از رد شدن از این لوله در پارچ مسی که داخلش آب سرد وجود دارد، گلاب به دست می‌آید. گلابی که بعد از پنج تا هفت ساعت زحمت به دست آمده.

گلابگیری در کدام شهر انجام می‌شود؟



همان‌طور که گفتیم کاشان شهری است که در فصل بهار پر از شور و هیجان شده و میزبان هزاران گردشگر داخلی و خارجی است. از اواسط اردیبهشت تا انتهای خرداد که فصل گلابگیری است، شهرهای قمصر، نیاسر و روستاهای اطراف آن تعداد زیادی بازدیدکننده را به‌طرف خود جذب می‌کند. عاشقان گل سرخ محمدی از هر فرصتی استفاده می‌کنند تا خودشان را به جشن گلابگیری برسانند.

قمصر در ۳۰ کیلومتری جنوب کاشان قرار گرفته و هرچند نام گلاب بیشتر با قمصر گره خورده، ولی در سایر شهرهای کاشان مثل نیاسر هم انجام می‌شود. نیاسر که به کهن باغشهر ایران معروف است، در ۳۰ کیلومتری غربی کاشان واقع شده و جدا از مراسم تماشایی گلابگیری، آبشار نیاسر، بنای چهارطاقی روی تپه‌های غرب نیاسر و آتشکده نیاسر از جمله جاهای دیدنی‌اش هستند. جایی که مختص کاشان است و نه هیچ کجای دیگر.

به‌غیر از قمصر و نیاسر در مناطق دیگر مانند برزک، کامو، وادقان، ون، دره استحصال و در پارهای از آبادی‌های کوهپایه‌ای و سردسیر، گل محمدی می‌کارند و اگر توان استحصال آن را نداشته باشند گل‌ها را به کارگاه‌هایی می‌دهند که این کار را انجام دهند. به‌خصوص در وادقان و ون در ۵۰ کیلومتری شمال کاشان، جایی که باغ‌های زیادی دارد و گلاب غلیظ‌تری نیز به دست می‌آید.