

نگاهی به جشنواره گلابگیری کاشان هوا این روزها عطر گل دارد

سعیده احسانی راد
روزنامه‌نگار

شهرهای گلابگیری کاشان

گلابگیری در کاشان معمولاً در شهرهای اطراف کاشان که کوهستانی هستند و گل محمدی در آن مناطق کیفیت مناسب دارد انجام می‌شود. البته در مناطق کویری گل محمدی کشت می‌شود ولی کیفیت بالایی ندارد به همین دلیل قیمت گل محمدی در آن مناطق پایین‌تر است. قمصر، نیاسر، برزک و روستاهایی چون ون، سار، وادقان، خاوه، مشهد اردهال، قاهر، مرق، ویدوج، آذران و کامو از جمله مکان‌هایی است که گلابگیری در آن انجام می‌گیرد.

تجربه طعم‌های جدید با خوردن غذاهای سنتی کاشان

شیمای جهان بخش / اردیبهشت امسال اگر هوای قدم زدن در کوچه پس کوچه‌های معطر با عطر گلاب به سرتان زد و راهی کاشان شدید از خوردن غذاهای سنتی این شهر غافل نشوید. پایه اغلب غذاهای محلی کاشان، از «گوشت لوبیا» گرفته تا «شفته سماق»، گوشت و حبوبات است اما اگر خوردن آنها را امتحان کنید حتماً طعم تازه‌ای از این خوراکی‌ها در ذهنتان ثبت می‌شود.



سرو می‌شود.

● **شفته سماق:** اگر طرفدار غذاهای ترش هستید، خوردن این شفته را امتحان کنید. شفته سماق که به آن کوفته آب سماق هم می‌گویند ترکیب بی‌نظیر گوشت چرخ کرده، آرد نخودچی، پیاز و سماق است که ترشی آن حالا حالاها زیر زبانتان می‌ماند.

گوشت لوبیا آبگوشت بدون نخود کاشانی‌ها

اول به سراغ معروف‌ترین غذا که گوشت و لوبیا است می‌رویم. این غذای خوشمزه خیلی شبیه آبگوشت معروف ایرانی است اما در آن خبری از نخود نیست و همین موضوع طعم آن را از آبگوشت متمایز می‌کند. برای تهیه این غذای محبوب کاشانی‌ها که پای ثابت غذاهای ظهر عاشورا هم هست از گوشت بدون استخوان، پیاز، لوبیا سفید، دارچین و زعفران استفاده می‌شود. اغلب مردم این شهر این غذا را غلیظ و بدون آب درست کرده و همراه سبزی پلو میل می‌کنند. البته اگر اهل خوردن برنج نیستید هم خیالتان راحت باشد چون اغلب رستوران‌ها نوع رقیق‌تر این غذا را با نان هم سرو می‌کنند.

«آبگوشت به» آبگوشت برطرفدار کاشانی

شاید اولش از شنیدن نام «به» در کنار آبگوشت کمی تعجب کنید اما باید خوردن این غذا را تجربه کنید تا نظرات درباره ترکیب‌های عجیب تغییر کند. این آبگوشت برطرفدار کاشانی از ترکیب گوشت و حبوبات و میوه «به» تهیه می‌شود. اگر فکر می‌کنید که میوه «به» طعم شیرینی به این غذا می‌دهد اشتباه کرده‌اید. چون آشپزهای ماهر کاشانی با اضافه کردن رب انار یا آب انار طعم ملسی به این غذا می‌دهند.

بفرمایید چلو دیزی

اگر از چلو خورهای حرفه‌ه هستید حتماً در سفرتان به کاشان طعم چلو دیزی را امتحان کنید. در این غذای خوشمزه به جای چندین سیخ کباب و گوجه در کنار برنج، یک پرس برنج کته همراه با لوبیا چشم بلبلی و گوشت راسته گوسفندی در انتظار شماست. این غذا را حتماً امتحان کنید.

نخود آلو، قیمه مخصوص کاشانی‌ها

نخود آلو هم مثل بقیه غذاهای کاشانی از ترکیب گوشت و حبوبات است. درست است که این غذا شبیه قیمه است اما در آن خبری از لپه نیست و به جای لپه در آن از نخود استفاده می‌شود. البته آلو بخارا هم پای ثابت این غذاست.

طریق جاده ابریشم به چین و هند صادر می‌شد. ایرانیان اولین کسانی بودند که به روش تقطیر، از گل سرخ اسانس گلاب به دست آوردند و این روش را به جهانیان آموختند.

در دوره صفوی، گل سرخ به همراه دستگاه‌های ویژه گلابگیری، از ایران به ترکیه، سوریه و بلغارستان صادر شده است. در قرن هشتم و نهم میلادی، گلاب از مهم‌ترین کالاهای تجاری ایران بوده و از

اسناد تاریخی گلابگیری در ایران

طبق اسناد تاریخی، مبدأ تولید گلاب، ایران بوده است. گل محمدی یا گل سرخ از گیاهان بومی ایران به شمار می‌رود و تا حدود ۳۵۰ سال پیش غیر از ایران در منطقه دیگری وجود نداشته است.



انواع گلاب کاشان

انواع گلاب در کاشان زیاد است. گلاب سنکین، گلاب سبک، گلاب دوآتشه، گلاب سه آتشه و گلاب پس اب معروف‌ترین آنها هستند.

- گلاب سنکین: گلاب سنکین به دلیل غلظت خوب و کیفیت بالا مصرف خانگی دارد و گلاب ممتاز یا درجه یک است. برای تهیه گلاب سنکین تقریباً ۸۰ لیتر آب داخل دیگ مسی می‌ریزند و بعد از به جوش آمدن ۳۰ تا ۳۵ کیلوگرم گل سرخ به آن اضافه می‌کنند. با این روش ۴۰ لیتر گلاب سنکین به دست می‌آید.
- گلاب سبک: گلاب سبک برای مصرف خانگی است و در مقایسه با گلاب سنکین یا درجه یک، غلظت و عطر کمتری دارد. برای تهیه گلاب سبک ۸۰ لیتر آب داخل دیگ مسی می‌ریزند و بعد از به جوش آمدن ۱۰ تا ۲۰ کیلوگرم گل سرخ به آن اضافه می‌کنند؛ با این روش ۴۰ لیتر گلاب سبک به دست می‌آید.
- گلاب دوآتشه: برای تولید گلاب دوآتشه به جای آب از گلاب استفاده می‌کنند به این شکل که گل‌های محمدی و گلاب را در دیگ مسی می‌ریزند و به این ترتیب فرایند تقطیر دوبار انجام می‌شود. این گلاب، غلظت بالایی دارد و ممکن است طعم تلخ و گس آن موردپسند همه نباشد.
- گلاب سه آتشه: در تهیه گلاب سه آتشه گل‌های محمدی و گلاب دوآتشه را در دیگ مسی می‌ریزند و فرایند تقطیر را انجام می‌دهند.
- گلاب پس اب: در صورتی که بعد از عمل تقطیر و گلابگیری دوباره روی تفاله‌های گل محمدی باقی‌مانده در دیگ، آب بریزند و تفاله‌ها تقطیر شوند، گلابی رقیق به نام گلاب پس‌اب تولید می‌شود که کیفیت و عطر کمتری در مقایسه با سایر گلاب‌ها دارد.



نکات جالب شیوه گلابگیری سنتی

امیری درباره شیوه گلابگیری سنتی کاشان توضیح داد: بیش از ۲۰۰ کارگاه گلابگیری در منطقه شمال اصفهان، آران و بیدگل و کاشان وجود دارد. گلابگیری در کارگاه‌های سنتی روش جالبی دارد. گلابی که در این کارگاه‌ها تهیه می‌شود درصد خلوصش متفاوت است؛ مثلاً گلابی مخصوص در قمصر تهیه می‌شود که فقط برای شست‌وشوی خانه خدا در ایام حج است. شست‌وشوی قبور ائمه(ع) نیز با این گلاب صورت می‌گیرد. کارشناس ارشد میراث فرهنگی و گردشگری افزود: پرونده میراث فرهنگی ناملموس «تولید سنتی گلاب و سنت‌های اجتماعی و فرهنگی وابسته به آن» از سوی ایران برای ثبت در فهرست میراث جهانی ناملموس یونسکو ارسال شده است.

زیرساخت‌های گردشگری برای گلابگیری

وی درباره زیرساخت‌های گردشگری در ایام جشنواره گلابگیری گفت: اصفهان از اصلی‌ترین مقاصد گردشگری از گذشته تا کنون بوده و خوشبختانه با برنامه‌ریزی‌های مناسب ظرفیت اقامت در استان اصفهان از ۱۰ هزار تخت به ۳۷ هزار تخت رسیده است. استان اصفهان با ۱۰ استان هم‌مرز است. در فصل گلابگیری کاشان با گردشگر انبوه مواجه است. سال گذشته در عید فطر ۲ میلیون نفر به کاشان سفر کردند و حجم سنگین مسافر در نیاسر باعث شد خدمات‌رسانی به گردشگران با مشکل مواجه شود. به همین دلیل توصیه می‌کنیم گردشگران سفرشان را در طول یک ماه و نیم برنامه‌ریزی کنند تا با خدمات‌رسانی مناسب سفری مفرح بدون درگیری در رستوران‌ها، مراکز خرید مواد غذایی و خوراکی داشته باشند.

صادرات گلاب

امیری یادآور شد: امسال برداشت گل محمدی در سطح ۲ هزار و ۵۸۰ هکتار از گلستان‌های کاشان صورت گرفته و با بازاریابی، تبلیغات و بسته‌بندی مناسب به کشورهای اروپایی و حوزه خلیج فارس صادر می‌شود. سال گذشته ۶ تن اسانس گل محمدی از کشور صادر شد. قیمت گلاب با توجه به درصد خلوص از ۴۰ هزار تومان به بالا است.

موزه گل و گلاب قمصر

موزه گلاب قمصر در سال ۹۰ توسط محسن غفاری مقدم از فرهنگیان باسابقه قمصر در بخشی از خانه تاریخی ذاکری‌ها که قدمت آن به دوره قاجار برمی‌گردد تأسیس شد. ابزار و ادوات گلابگیری با پیشینه هزار سال در این موزه به نمایش گذاشته شده است. با ورود به خانه ذاکری‌ها علاوه بر دیدن ابزار آلات تولید عرق‌های گیاهی، می‌توانید مراحل ساخت آنها را تماشا کنید.