

همه چیز در مورد مراسم گلاب‌گیری کاشان

گلاب‌گیری کاشان از گذشته‌های دور تاکنون در این شهر و شهرها و روستاهای اطراف آن برگزار می‌شود. اردیبهشت ماه زمان برگزاری مراسم گلاب‌گیری کاشان است.

گلاب‌گیری کاشان یکی از معروف‌ترین سنت‌های متداول در میان ایرانیان به شمار می‌رود که از استان فارس در گذشته آغاز شده است و امروزه بخش قابل‌توجهی از آن در کاشان و مناطق اطراف آن انجام می‌شود. این مراسم سنتی در این موقع از سال و شکوفایی گل‌های محمدی بسیار لذت‌بخش است.

مردم کاشان و شهرهای اطراف آن مراسم گلاب‌گیری را با آدابی خاص و همراه با شکرگزاری انجام می‌دهند. گلاب‌گیری در کاشان سهم قابل‌توجهی از رونق اقتصادی در این منطقه را سبب می‌شود و کارگران زیادی به‌صورت فصلی در این صنعت مشغول به کار هستند. در حال حاضر، با تلاش مردم کاشان، صنعت گلاب‌گیری این شهر در کنار جاهای دیدنی کاشان، به پدیده‌ای برای جلب گردشگران خارجی و داخلی تبدیل شده است و در طول فصل بهار مسافران و گردشگران زیادی از کاشان و شهرها و روستاهای اطراف آن بازدید می‌کنند.

ما در این مقاله به معرفی سنت گلاب‌گیری می‌پردازیم و اطلاعات کاملی درباره تاریخچه، زمان، مکان و شیوه انجام مراسم گلاب‌گیری کاشان به شما ارائه می‌دهیم. با ما همراه باشید.

تاریخچه گلاب‌گیری کاشان

گل سرخ یا گل محمدی از گذشته‌های دور یکی از مهم‌ترین محصولات کشاورزی ایران بوده است و از گیاهان بومی کشور ما به شمار می‌رود. بر طبق مدارک موجود، برای نخستین بار بذر این گل را در دوره حکومت صفویان از ایران به ترکیه و سپس سوریه و بلغارستان فرستادند. گلاب تولیدی ایران نیز یکی از مهم‌ترین کالاهای صادراتی ایران از گذشته تاکنون بوده است. در قدیم از طریق راه ابریشم گلاب ایران را به کشورهای چین و هند می‌بردند و امروزه نیز بخش قابل‌توجهی از گلاب تولیدی ایران به سایر نقاط جهان فرستاده می‌شود.

روش تهیه گلاب از گل محمدی به شیوه سنتی و با استفاده از فرآیند تقطیر از هنرهای باستانی ایرانیان است. دانشمندان برجسته ایرانی مانند حکیم ابوعلی سینا در زمان‌های دور تلاش‌های زیادی برای تهیه اسانس‌های دارویی از انواع گیاهان به کمک تقطیر انجام دادند. گرچه شهرهای استان فارس را نخستین مکان تولید گلاب ایران می‌دانند، با گذشت زمان، کاشان و شهرهای اطرافش این لقب را از آن خود کردند و در حال حاضر هر ساله چندین هزار تن گلاب در این منطقه تولید می‌شود.

قدمت کاشت بذر گل محمدی در ایران به حدود ۷۰۰۰ سال می‌رسد و نزدیک به ۱۰۰۰ سال است که گلاب‌گیری به شیوه سنتی در کشورمان اجرا می‌شود. گرچه امروزه ابزار مدرن و پیشرفته‌ای برای عصاره‌گیری از گیاهان و گل‌های

معطر وجود دارند، گلاب گیری کاشان به شیوه سنتی نیز هم چنان متداول است.

به دلیل اقلیم خشک و کویری اطراف کاشان، رویش گل‌های محمدی در مزرعه‌های این شهر و روستاهای اطراف آن سبب شگفتی بسیاری از گردشگران می‌شود. به همین دلیل، مراسم گلاب گیری کاشان با آئینی منحصر به فرد و شکرگزاری فراوان انجام می‌شود. در سال‌های نه چندان دور این مراسم با آدابی خاص مانند حمل بار مزرعه‌ها به وسیله شتر و جشن و پایکوبی همراه بود. امروزه گرچه برگزاری مراسم گلاب گیری کاشان با شادی و پایکوبی همراه است؛ اما بسیاری از سنت‌های قدیمی رنگ باخته‌اند.

در فصل گلاب گیری با سفر به کاشان می‌توانید در مزرعه‌های گل محمدی قدم بزنید و در مراسم گلاب گیری شرکت کنید. در طول فصل گلاب گیری شهرها و روستاهای مختلف کاشان مملو از عطر گل محمدی می‌شوند و سفر به این منطقه در اردیبهشت ماه یکی از بهترین انتخاب‌ها است. شیوه سنتی گلاب گیری در شهرها و روستاهای اطراف کاشان یکی از کارآمدترین شیوه‌های عصاره‌گیری در جهان به شمار می‌رود و از آن با نام «لتان» یاد می‌شود. در کاشان و شهرها و روستاهای اطراف آن از مراسم گلاب گیری با نام «عید گلابی» یاد می‌کنند.

در حال حاضر گل سرخ یکی از محبوب‌ترین گزینه‌ها برای کشاورزان کاشانی به شمار می‌رود و بیش از ۲۰۰۰ هکتار از زمین‌های زیر کشت در اطراف کاشان به کاشت گل سرخ اختصاص دارند. در این میان برای رقم قابل توجهی از خانواده‌های کاشانی نیز در زمان برداشت و اجرای مراسم گلاب گیری در کاشان، شغل ایجاد می‌شود. بخش قابل توجهی از گلاب تولید شده در کاشان را هر ساله به دیگر نقاط جهان صادر می‌کنند که درآمد قابل توجهی نیز دارد. به جز گل محمدی از بسیاری دیگر از محصولات کشاورزی و گیاهی کاشان نیز انواع عرقیات سنتی تهیه می‌شوند که مصارف دارویی زیادی دارند. آیین گلاب گیری کاشان از سال ۱۳۸۹ در فهرست میراث معنوی ایران به ثبت رسیده است.

فصل گلاب گیری کاشان

فصل گلاب گیری کاشان از اوسط بهار آغاز می‌شود و تا اواخر این فصل نیز ادامه دارد. در این زمان از سال، بوی گل محمدی بخش‌های مختلفی از شهر کاشان و شهرها و روستاهای اطراف آن را پر می‌کند. در فصل بهار بسیاری از مردم کاشان به کار در مزارع گل محمدی و کارگاه‌های صنعتی گلاب گیری مشغول می‌شوند و این صنعت اشتغال فصلی در کاشان را پررونق کرده است. بسیاری از ساکنان شهر کاشان در حیاط کوچک خانه خود مشغول به گلاب گیری می‌شوند.

فصل گلاب گیری کاشان در بهار از نخستین روزهای اردیبهشت آغاز می‌شود و تا پایان خرداد ادامه دارد

بهترین زمان برای سفر به کاشان فصل بهار است و از نیمه این فصل گل‌های محمدی در مزارع گل کاشان به چشم می‌خورند. البته در شهرها و روستاهای مختلف با توجه به اختلاف دما، زمان شکوفایی گل‌های سرخ از نیمه اردیبهشت ماه تا اواخر فصل بهار متغیر است. مزارع گل محمدی در روستاها و شهرهایی که در ارتفاع کوهستانی قرار دارند به دلیل آب و هوای سردتر در خرداد ماه به بار می‌نشینند و در سال‌هایی که هوا سردتر است، گلاب گیری در این مناطق تا پایان خرداد ماه طول می‌کشد.

در کاشان و مناطق گرمتر اطراف آن نیز از اواسط بهار که میان اردیبهشت ماه است، گل‌های محمدی می‌شکند و تا پایان اردیبهشت ماه نیز گلاب گیری در این مناطق پایان می‌پذیرد. با توجه به آب و هوای مناسب کاشان در این زمان از سال، می‌توانید زمانی را نیز به بازدید از جاهای دیدنی کاشان اختصاص دهید.

گلاب گیری کاشان چه زمانی است؟

عکاس و منبع عکس: خدیجه نادری از خبرگزاری تسنیم

بهترین زمان برای سفر به کاشان و شرکت در مراسم گلاب گیری این شهر اردیبهشت ماه است. از پانزدهم اردیبهشت مرغوب‌ترین و معطرترین گل‌های محمدی جهان در شهر کاشان و مناطق اطراف آن شکوفا می‌شوند. در اردیبهشت بوی عطر گل سرخ مسافران را سرمست می‌کند و مزارع گل محمدی در زیباترین وضعیت خود هستند.

بهترین زمان سفر به کاشان برای شرکت در مراسم گلاب گیری بین پانزدهم اردیبهشت تا پانزدهم خرداد است

به‌طور کلی شهر کاشان آب و هوای گرم‌تری نسبت به شهرهای قمصر و نیاسر دارد و به همین دلیل گل‌های محمدی در کاشان زودتر باز می‌شوند. از اوایل اردیبهشت ماه گل‌های سرخ در کاشان آماده چیدن هستند. در شهرهای قمصر و نیاسر کمی دیرتر و نزدیک به میانه‌های اردیبهشت ماه چیدن گل‌ها و گلاب گیری آغاز می‌شود.

در روستای برزک نیز که یکی از پر محصول‌ترین مناطق اطراف کاشان به شمار می‌رود، شروع مراسم گلاب گیری کمی دیرتر از سایر شهرها و روستاها و پس از پانزدهم اردیبهشت ماه آغاز می‌شود. این روستا به دلیل قرار داشتن در منطقه کوهستانی آب و هوای سردتری نسبت به سایر نقاط اطراف کاشان دارد. به‌طور کلی برداشت گل محمدی در بخش مرکزی کاشان از اوایل اردیبهشت آغاز می‌شود و تا اواخر خرداد ماه در روستاهای «کامو» و «جوشقان قالی» به پایان می‌رسد.

بهترین زمان از روز برای چیدن گل‌های محمدی ساعات نخست روز و پیش از تابش مستقیم آفتاب است. پس از تابش مستقیم خورشید ممکن است گل‌ها کمی پژمرده شوند و بر کیفیت گلاب حاصل از آن‌ها تأثیر بگذارند. کیفیت گلاب به دست آمده از گل‌های چیده شده پیش از طلوع آفتاب، بسیار بیشتر از سایر گلاب‌ها است. اگر در ساعت‌های نخست روز برای بازدید از مزارع گل محمدی بروید، خنکی و عطر پیچیده در هوا لذت بازدید شما را دوچندان می‌کنند. جشنواره گلاب گیری کاشان که از زمان شروع تا پایان برداشت گل محمدی ادامه دارد، هر سال در حدود یک ماه از پانزدهم اردیبهشت تا پانزدهم خرداد به طول می‌انجامد.

محل گلاب گیری کاشان

کاشان و شهرها و روستاهای اطراف آن محل پرورش گل محمدی هستند؛ اما مزارع گل سرخ واقع در کوهپایه‌های اطراف کاشان، محصول با کیفیت‌تری می‌دهند. گل‌هایی که در مناطق خشک‌تر و نزدیک‌تر به کوه می‌رویند به نسبت گل‌های نقاط مرتفع کیفیت پایین‌تری دارند. به همین دلیل گلاب حاصل از گل‌های محمدی در مناطق کوهستانی مطبوع‌تر است و قیمت بالاتری نیز دارد.

شهر قمصر را به عنوان معروفترین مکان برگزاری مراسم گلاب گیری در اطراف کاشان می‌شناسند. گردشگران داخلی و خارجی زیادی در طول فصل بهار از این شهر بازدید می‌کنند

کاشان و شهرهای قمصر، نیاسر و مشهد اردهال، مهم‌ترین شهرهای گلاب گیری محسوب می‌شوند. شهر قمصر در ۴۰ کیلومتری جنوب، شهر نیاسر در ۳۵ کیلومتری غرب و شهر مشهد اردهال در ۴۰ کیلومتری شمال غربی شهر کاشان قرار دارند. مزارع اطراف این شهرها از نیمه اردیبهشت ماه پر از گل محمدی می‌شوند و قدم زدن در میان این باغ‌های پر گل می‌تواند خاطره‌ای به یادماندنی برای شما رقم بزند.

شهر قمصر در میان سایر شهرها و روستاهای اطراف کاشان معروفترین جشنواره گلاب گیری را برگزار می‌کند. سراسر این شهر در اردیبهشت ماه مملو از گلهای سرخ است و کارگاه‌های گلاب گیری پر از گردشگران است. مردم قمصر با رویی گشاده از مسافران استقبال می‌کنند و مراحل سنتی گلاب گیری را برای علاقه‌مندان به یادگیری این شیوه، توضیح می‌دهند.

بسیاری از اماکن مذهبی مانند کعبه در طول سال با گلاب ناب تولید شده در کاشان شسته می‌شوند. روستای تاریخی و زیبای نیاسر نیز از دیگر مناطق برجسته اطراف کاشان است که ساکنان آن مراسم گلاب گیری را به شیوه‌ای سنتی و با شادی و پایکوبی برگزار می‌کنند. گردشگران زیادی نیز برای لذت بردن از طبیعت زیبا و مزارع گل محمدی نیاسر در اردیبهشت ماه به این منطقه سفر می‌کنند.

روستاهای گلاب گیری کاشان

روستاهای اطراف کاشان نیز از بهترین مناطق پرورش گل محمدی به شمار می‌روند و بعضی از آن‌ها محصول قابل توجهی دارند. روستاهای ون، سار، وادقان، خاوه، قاهر، مرق، ویدوج، کامو، جوشقان قالی و آذران از جمله روستاهایی هستند که مزارع گل سرخ در آن‌ها قرار دارد. این روستاها به دلیل داشتن آب و هوای خنک‌تر و محیط سرسبزتر به نسبت سایر نقاط اطراف کاشان، مورد توجه گردشگران زیادی قرار می‌گیرند.

روستاهای وادقان و ون در فاصله ۵۰ کیلومتری شمال غربی کاشان با کیفیت‌ترین گل محمدی و در نتیجه مرغوب‌ترین محصول گلاب را دارند. غلظت گلاب به دست آمده در این روستاها بسیار بالا است و در مزارع آن‌ها محصولات دیگری نیز به عمل می‌آیند. انواع عرقیات سنتی از گیاهان کوهپایه‌ای در این مناطق تولید می‌شوند. کتیرا یکی از گیاهانی است که در این روستاها کشت می‌شود و محصولات تولید شده از آن کیفیت بالایی دارند.

مراسم گلاب گیری کاشان

در فصل بهار پس از پر شدن مزارع گل محمدی در کاشان و شهرهای اطراف آن، گل‌ها را می‌چینند. در سال‌هایی که هوا گرم‌تر است این فرآیند از روزهای پایانی فروردین ماه و در حالت معمول از اواسط اردیبهشت آغاز می‌شود. اگر در ساعت‌های نخست روز به تماشای کارگاه‌های گلاب گیری در نقاط مختلف کاشان بروید، دسته‌های بزرگ گل محمدی را چیده شده برای بازدید گردشگران خواهید دید. گل‌های چیده شده را در کارگاه‌های گلاب گیری درون دیگ‌های بزرگ مسی می‌ریزند. این دیگ‌ها به لوله‌هایی متصل هستند که سر دیگر آن‌ها به طرف‌های دیگری می‌رسد. بخار حاصل از جوشاندن گل محمدی با عبور از لوله‌ها و رسیدن به محفظه‌ای که درون آب سرد قرار دارد

به گلاب تبدیل می‌شود.

اگر فرآیند تقطیر را دوباره تکرار کنند، این بار گلاب دو آتشف به دست می‌آید و از تقطیر گلاب دو آتشف نیز، گلاب ناب و خالص حاصل می‌شود که بسیار غلیظ است و عطری بی‌نظیر دارد. در روش تقطیر سنتی برای هر یک کیلوگرم گل محمدی، یک لیتر آب در دیگ مسی می‌ریزند. هر دیگ مسی بین ۳۰ تا ۵۰ کیلوگرم ظرفیت گل سرخ دارد و با درپوشی مسی مسدود می‌شود. فاصله بین درپوش مسی با دیگ را با استفاده از مخلوط تفاله گل و آرد نان می‌پوشانند تا هیچ اتلاف بخاری صورت نگیرد. با استفاده از ابزار مخصوص فشار داخل دیگ را نیز کنترل می‌کنند.

گلاب خالص تلخ است و هیچ رنگی ندارد؛ البته تلخی گلاب نباید به مدت طولانی در دهان باقی بماند، زیرا نشان‌دهنده وجود اسانس غیرطبیعی و ناخالصی در گلاب است. برای نگهداری از گلاب به‌خصوص در مدت زمان طولانی بهتر است از ظروف شیشه‌ای استفاده کنید. استفاده از ظرف‌های پلاستیکی یا فلزی کیفیت گلاب را در طول زمان از بین می‌برند.

فرآیند تقطیر به روش سنتی در هر بار جوشاندن دیگ بین پنج تا هفت ساعت طول می‌کشد. گرچه در گذشته تنها راه برای عصاره‌گیری از گل محمدی شیوه گلاب‌گیری سنتی بود، در حال حاضر این فرآیند به صنعتی شکوفا در کاشان تبدیل شده است و کارخانه‌هایی نیز در همین راستا تاسیس شده‌اند. با این وجود روش سنتی گلاب‌گیری کاشان با برگزاری مراسم ویژه و جشن و پایکوبی هم‌چنان رواج دارد و به‌شکل سنتی ماندگار و با ارزش در آمده است. برای لذت بیشتر گردشگران این آیین سنتی را همراه با پخش موسیقی و پذیرایی از بازدیدکنندگان انجام می‌دهند.

آیین گلاب‌گیری کاشان را با عنوان میراث معنوی در فهرست آثار ملی و معنوی ایران به ثبت رسانده‌اند. در حال حاضر پیشنهاد ثبت این میراث معنوی در فهرست میراث ناملموس یونسکو نیز از طرف ایران به سازمان جهانی یونسکو ارائه شده و پرونده مربوط به این اثر به دست ایران در حال تکمیل است. با توجه به شست‌وشوی خانه کعبه در شهر مکه در زمان پایان یافتن مراسم گلاب‌گیری کاشان، ثبت این فرآیند در فهرست آثار ناملموس یونسکو به‌عنوان اثر معنوی مشترک بین کشورهای ایران و عربستان بررسی می‌شود.

انواع گلاب کاشان

گلاب‌های تولید شده در کاشان انواع و مصارف متفاوتی دارند. هرچه نسبت گل محمدی به آب در فرآیند عصاره‌گیری بیشتر شود، گلاب تولید شده کیفیت بالاتری خواهد داشت. میزان تلخی گلاب نیز با کیفیت آن رابطه مستقیم دارد؛ اما همان‌طور که در قسمت قبل اشاره کردیم، پس از چشیدن گلاب نباید تلخی آن در دهان باقی بماند.

گلاب به‌جز مصرف خوراکی برای مصارف دارویی نیز مورد استفاده قرار می‌گیرد. گلاب‌های دارویی و خوراکی با یکدیگر متفاوت هستند و نباید جایگزین یکدیگر شوند. یکی از انواع گلاب، گلاب سنگین است که غلظت و کیفیت

بالایی دارد و از آن با نام گلاب ممتاز یاد می‌کنند. گلاب سبک نیز که بیشتر برای مصرف خانگی تولید می‌شود، طرفداران زیادی دارد. حجم گل استفاده شده در فرآیند تولید گلاب سنگین دو برابر گلاب سبک است.

گلاب دو آتشه نوع غلیظ و خالصی از گلاب است که با تکرار مجدد گلاب گیری تولید می‌شود. در واقع برای به دست آوردن این محصول به گل داخل دیگ مسی به جای آب، گلاب اضافه می‌کنند و فرآیند تقطیر دو بار انجام می‌شود. طعم گلاب دو آتشه بسیار تلخ است و برای مصرف خوراکی مورد پسند همه قرار نمی‌گیرد.

با تکرار دوباره مراحل گلاب گیری با گلاب دو آتشه، گلاب سه آتشه تولید می‌شود که مصارف مخصوصی دارد. میزان تولید گلاب سه آتشه بسیار کم و به صورت سفارشی انجام می‌شود. با انجام مراحل گلاب گیری روی تفاله‌های باقی مانده از گل، «گلاب پس آب» تولید می‌شود که به مراتب غلظت و عطر کمتری نسبت به گلاب دارد. گلاب پس آب برای صرفه اقتصادی و به میزان محدودتری تولید می‌شود.

به جز انواع مختلف گلاب که نام بردیم، فرآورده‌های دیگری نیز در طول تقطیر گل سرخ به دست می‌آیند که در طول سالیان دراز طرفداران خود را پیدا کرده‌اند. «عنبر گل سرخ» مایعی سیاه رنگ است که پس از اتمام تقطیر در دیگ مسی باقی می‌ماند. از این مایع برای درمان دردهای استخوانی و گرفتگی‌های عضلانی استفاده می‌شود. از دیگر محصولات گل محمدی می‌توان به اسانس گل محمدی، گلبرگ خشک، غنچه خشک، مایع گلاب، روغن و شربت گل نیز اشاره کرد.

دم کرده گلبرگ خشک برای تقویت اعصاب و درمان بیماری‌های گلو و گوارش مؤثر است. از دیگر خواص دارویی گل محمدی می‌توان به بهبود دردهای گوارشی، سردرد، ناراحتی قلبی و دردهای روماتیسمی اشاره کرد. در صنعت شیرینی پزی و تهیه دسر و بستنی نیز از این گل استفاده می‌شود. همچنین استفاده از گل محمدی، گلاب و سایر محصولات گلاب گیری در صنایع بهداشتی، آرایشی، دارویی، عطرسازی و غذایی نیز متداول است. بخش زیادی از گلاب صادراتی ایران نیز در صنایع تولید عطر و انواع خوشبو کننده‌ها و همین طور صنایع غذایی و دارویی کشورهای مختلف استفاده می‌شود.