

گل سرخ و فناوری تولید گلاب

محمد میر شکرایی*

تاریخ دریافت: ۸۵/۱۰/۱۲

تاریخ پذیرش: ۸۶/۳/۲۴

چکیده:

بر اساس متون پهلوی می‌توان گفت که گل سرخ از دوران کهن در ایران قداست داشته و در دوران اسلامی نیز قداست خود را حفظ کرده است، به طوری که گل سرخ در باور مسلمانان منتسب به پیامبر اکرم (ص) می‌باشد. ایرانیان از دیرباز در بیشتر آیین‌های خود از گل سود می‌برده‌اند، و چون گل مدت محدودی به بار می‌نشیند، اقدام به گرفتن عصاره آن یعنی گلاب نموده‌اند.

چون که گل رفت و گلستان شد خراب / بوی گل را از چه جوییم؟ از گلاب

در نوشتار حاضر به پیشینه گل و گلاب در فرهنگ ایرانی اسلامی، پراکندگی جغرافیایی مراکز تولید گل و گلاب، شیوه‌های مختلف گلابگیری، کاربردهای مختلف گلاب از جمله در مباحث پزشکی و

* پژوهشگر و محقق حوزه مردم‌شناسی - رئیس پیشین پژوهشکده مردم‌شناسی سازمان میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی

آیین‌های ملی - مذهبی و نیز صنایع و فعالیت‌های تولیدی وابسته به گلاب پرداخته شده است. واژه‌های کلیدی: گل، گل سرخ، گلاب.

مقدمه

ایران، سرزمین گل سرخ است؛ گلی که از دیرباز در فرهنگ این سرزمین، احترامی آمیخته به تقدس داشته، و از این نگاه از دیگر گل‌ها متمایز بوده است. چنانکه در متن پهلوی و اسطوره‌ای - دینی بندهشن، گل (گل سرخ - همیشه بشکفته) ایزد مهر، را و گل صدبرگ (از انواع گل سرخ)، ایزد دین را است (بهار، ۱۳۶۹: ۸۸). چنین است که در دوره اسلامی ایران نیز گل سرخ به حضرت پیامبر منسوب می‌شود و با نام "گل محمدی" تقدس دیرین خود را استمرار می‌بخشد. از این رو فضای بیشتر جشن‌ها و مراسم آیینی ایران با بوی خوش گلاب و گل گلاب عطرآگین می‌شده است؛ و نیز به همین سبب است که تا چند دهه پیش حیاط بیشتر خانه‌های ایرانی را بوته‌هایی از گل سرخ آذین می‌داد.

مراکز تولید گل سرخ و گلاب:

در نقاطی که محصول بوته‌های حیاط خانه‌ها بیش از حد مصرف خانگی است و اغلب محصول گل یکی دو باغ کوچک هم به آن اضافه می‌شود، تولید گل و گلاب خانه‌ها جنبه‌ی کالایی پیدا می‌کند، و به بازار عرضه می‌شود. شهر و روستاهای کوهپایه‌های البرز و زاگرس و دره‌ها و دامنه‌های کوه‌های مرکزی ایران از جمله تهران، ری، شهرستان‌های محلات و دلیجان، بخش قیدار زنجان، قزوین، چهار محال بختیاری، کردستان، بیرجند، سبزوار و نقاط دیگری از منطقه‌ی خراسان، قسمت‌هایی از فارس، کرمان، آذربایجان، خوزستان، اصفهان، و نیز بسیاری شهر و روستاهای حوزه کویر، از این شمارند.

برخی نقاط، زیستگاه‌های اصلی گل سرخ است. در این جاها پرورش گل سرخ به

عنوان یک فعالیت تولیدی عمده و اصلی مطرح است. فرآورده‌های مختلف گل در این نقاط، مثل گلاب، عطر، گلبرگ‌های تازه و خشک، غنچه، و همچنین خوراکی‌هایی مانند شیرینی "گل قند" و مربای گل در حد صدور به سایر نقاط ایران و کشورهای دیگر تولید می‌شود.

این گونه مراکز در کار کشت و تولید گل، نامی و دارای سابقه‌ی تاریخی می‌باشد. از این شمارند میمند فارس، قمصر و نیاسر کاشان، لای زنگون (لایزنگان) و ده مروارید، در شهرستان داراب فارس، و شهر اسکودر دامنه‌ی کوه سهند در آذربایجان که به داشتن گل‌های سرخ مرغوب شهرت دارد. از این میان، برخی مثل قمصر کاشان و میمند فارس دارای شهرت تاریخی و جهانی است. این نقاط کیفیت تولید خود را تا زمان حاضر حفظ کرده است، اما کمیت تولیدشان به نسبت رشد بازار جهانی افزایش نداشته است. در برخی نقاط هم به سبب‌های مختلف میزان کمی و کیفی تولید گل و فرآورده‌های آن افت و حتی روبه نا بودی و فراموشی داشته است. روستاهای رودبار قصران در شمال تهران و برخی روستاهای منطقه‌ی زنجان از این شمار است.^(۱) نام و نشانِ نقاطی مانند سه‌رورد - sohrvard، در زنجان و ماسپدان - maspazan در خوزستان، و شهر گورد در فارس را هم تنها در متون تاریخی می‌توان سراغ گرفت.^(۲)

نام و پیشینه گل سرخ:

چنان که از وجود نسترن‌ها و گل‌های سرخ خود رو بر می‌آید، گل سرخ درختچه

۱- "سه‌رورد" نام یکی از دهستان‌های بخش قیدار زنجان و مرکز آن کرسف است. (فرهنگ معین). نام روستای سه‌رورد، در زمان حمله مغولان به "قره قوش" تغییر یافت. واژه "سهر" همان "سرخ" است، که در آن، حرف "ه" و "ر" جا به جا (مقلوب) و "ه" به "خ" تبدیل شده است. این گونه تغییر و تحول آوایی در زبان فارسی نمونه‌های فراوان دارد.

۲- روستای "ماسپدان" خوزستان به داشتن گل‌های سرخ شهرت داشت. نگاه کنید به صیدانه ابو ریحان ص ۶۱۹.

در باره شهر "گور" در احسن التقاسیم آمده است که گلاب آن از راه بندر سیراف به مدینه و مکه و شام و تا روم صادر می‌شده است. (جلد ۲ ص ۶۴۴)

بومی سرزمین ایران است، و گونه‌های کم و بیش متفاوت آن در همه جا می‌روید. بدین سبب پیشینه‌ی آشنایی مردم ایران با این گل، بسیار کهن است. نقل نام این گل در متون کهن و باورهای مردم و اعتقادات مربوط و جایگاه آن در رسم‌های مختلف از سابقه‌ی طولانی آن به ویژه از جنبه‌ی اعتقادی و آیینی حکایت دارد (عرقیان، ۱۳۷۱: ۷۸).

در زبان‌های ایرانی کهن، واژه عام برای انواع گل "ورد" بود، کلمه "ورد - vard" به مفهوم مطلق گل سرخ کهن ترین واژه‌ی شناخته شده برای نامیدن این گل در زبان‌های ایرانی است. این واژه‌ی بعدها به "گل" تبدیل گردید و گل با همان مفهوم مطلق گل سرخ به جای ورد نشست. چنان که هنوز هم در گویش‌های بسیاری از مناطق ایران و نیز در ادبیات فارسی، واژه‌ی گل این معنا را حفظ کرده است.

تبدیل "ورد" به "گل" در زبان‌های دوره میانی ایرانی، به این ترتیب صورت گرفته است که هجای "و" به هجای "گ" و ترکیب همخوانی "رد - rd" به "ل" تبدیل شده است. مثل تبدیل واژه‌ی پهلوی "ورگ - varga" به "گرگ" و تبدیل واژه‌ی کهن "ئرد" به معنی سال که در دوره میانی "سرد - sard" و در فارسی جدید "سال" شده است (پانوسی، ۱۳۶۹: ۱۳۷). دکتر پرویز ناتل خانلری هم در کتاب تاریخ زبان فارسی می‌نویسد: "کلمه‌ی گل تا دو سه قرن پیش به مفهوم گل سرخ باقی ماند، اما بعد به تدریج مفهوم عام تری پیدا کرد و بر انواع گل اطلاق شد" (خانلری، ۱۳۴۸: ۱۳۹).

گلاب‌گیری / فناوری تولید گلاب

فرایند کلی تهیه‌ی گلاب بدین ترتیب است که گل‌ها را درون ظرفی فلزی که در آن کاملاً بسته و منفذی نداشته باشد می‌ریزند، و زیر ظرف را حرارت می‌دهند. گلبرگ‌ها درون آب جوش پخته می‌شود و آب که به عطر گل آمیخته شده است بخار می‌شود. بخار عطر آگین از لوله‌ای که از روی ظرف به درون آن راه دارد، بیرون می‌آید و در مجاورت هوا و آب سرد به مایع تبدیل می‌شود، که قطره قطره از سر دیگر لوله به یک ظرف دیگر هدایت می‌شود. آنچه در این ظرف جمع می‌گردد، گلاب است.

تهیه‌ی گلاب بسته به نوع و میزان تولید به دو گونه‌ی تولید خانگی و تولید کالایی قابل تقسیم‌بندی است. تولید کالایی نیز، به دوروش انجام می‌شود. روش تولید سنتی و روش تولید صنعتی. اما فرایند تهیه‌ی گلاب در همه روش‌های آن، به ترتیبی است که توضیح داده شد.

گلاب گیری خانگی

گلاب خانگی معمولاً با استفاده از محصول بوته‌های محدود داخل باغچه‌ی خانه‌ها و باغ‌هایی که محصول اصلی آن‌ها چیزهای دیگری است تهیه می‌شود. گلاب گیری خانگی را همه جا زنان انجام می‌دهند. زنان همسایه و خویشاوند نیز به کمک می‌آیند. گلابی که در خانه تهیه می‌گردد، بیشتر برای تأمین نیاز و مصرف خانه است. اما معمولاً مقداری را هم به صورت تعارف و هدیه به کسانی که به کمک آمده‌اند، یابه نزدیکان و آشنایان می‌دهند.

روش‌های گلاب گیری خانگی در نقاط و مناطق مختلف، کم و بیش متفاوت است، که به توضیح برخی از این روش‌ها در پاره ای نقاط می‌پردازیم.

در کرمان

در کرمان برای گلاب گیری خانگی از دستگاهی به نام "دیگ نی چه - neyce" استفاده می‌کنند، که تا سی چهار سال پیش در شمار اقلام اصلی جهاز عروسان بود. این خود بیانگر اهمیت گلاب گیری در خانواده های کرمانی بود. "دیگ نی چه" اندازه‌های متفاوت دارد، و پیش ترها فقط از جنس مس درست می‌شد.

از چند دهه گذشته که قیمت مس افزایش یافته است، دیگ نی چه‌هایی از جنس روی، و فلزی که به استیل شهرت دارد، به بازار آمده که هم سبک تر و هم ارزان تر است، و دیگر به ندرت جنس مسی آن در بازار پیدا می‌شود. اما در گفتگوهایی که داشتم، همه می‌گفتند کیفیت گلاب گلابگیرهای مسی، خیلی بهتر است.

دیگ نی چه شامل دو قسمت اصلی است.

۱- یک دیگ مسی که اندازه‌ی قطر کف آن از حدود چهل تا هشتاد سانتیمتر است.
 ۲- ظرف مسی دیگری به نام "نی چه" که روی دیگ گذاشته می‌شود، و قسمت کف آن که به سمت داخل فرورفته و گود است، روی در دیگ قرار می‌گیرد. دور لبه‌ی این سطح فرورفته شیاری ایجاد شده است که با شیب ملایم به یک لوله یا نی باریک وصل می‌شود. این لوله نیز نی چه نامیده می‌شود و نام کل نی چه از این قسمت گرفته شده است. در کف نی چه از طرف داخل، لوله‌ی دیگری رو به روی لوله‌ی نی چه قرار می‌گیرد که روی آن یک شیر نصب شده است.

شیوه‌ی کار بادیک نی چه

دیگ را تا نیمه پر از گل می‌کنند. مقداری آب تا حدی که کف دیگ را بگیرد روی گل‌ها می‌ریزند. سپس نی چه را روی دیگ قرار می‌دهند و در آن آب سرد می‌ریزند و زیر دیگ را آتش می‌کنند. آب دیگ که جوش می‌آید، بخار از روی گل بلند می‌شود و در سطح زیرین و سرد نی چه عرق می‌کند. قطره‌های عرق از سطح شیب دار و گود کف نی چه به داخل شیار دور آن سرازیر می‌شود و از راه لوله‌ای که به آن پیوسته است به ظرف گلاب منتقل می‌گردد.

آب نی چه را هم که در اثر حرارت بخار به تدریج گرم می‌شود، به وسیله‌ی لوله‌ی باریک شیردار که به کف آن وصل شده است خالی می‌کنند و دوباره آب سرد در آن می‌ریزند، و با انجام پی در پی این کار کف ظرف نی چه را همچنان سرد نگه می‌دارند تا بخار گل روی آن عرق کند و در ظرف گلاب بریزد.^(۱)

در گناباد

در روستای خانیک و برخی روستاهای دیگر گناباد، پیش ترها به روشی بسیار ساده

۱- پژوهش میدانی نگارنده در کرمان، برای برپایی نمایشگاه دایمی مردم شناسی. ۱۳۵۵.

در ظرف‌های آفتابه‌ای شکلِ حلبی و چدنی که برای درست کردن چای به کار می‌رفت، گلاب می‌گرفتند. روش کار چنین بود که داخل ظرف را پر از گل می‌کردند و مقداری آب روی گل‌ها می‌ریختند، سپس دهانه آن را به طور کامل می‌بستند و آن را روی اجاق قرار می‌دادند. دور لوله ظرف را هم چند لا پارچه می‌پیچیدند و روی پارچه پیچیده شده پی در پی آبِ خنک می‌ریختند تا لوله سرد شود. بخار گل که وارد لوله می‌شد در اثر سرمای جدار آن دو باره به صورت مایع در می‌آمد و قطره‌های گلاب از سر لوله به داخل ظرفی که زیر آن قرار می‌دادند می‌چکید. این روش در سایر نقاط خراسان هم با کم و بیش تفاوت‌هایی معمول بود.

در روستای خانیک، وقتی کسی می‌مُرد، از اولین کارهایی که در خانه انجام می‌گرفت، گلاب‌گیری بود. این کار بر عهده‌ی کسانی بود که تدارک امور مجالسی از این گونه را بر عهده داشتند، باید حلوا می‌پختند، سفره می‌انداختند و پذیرایی می‌کردند. این‌ها، هم مرد بودند و هم زن. این رسم هنوز هم معمول است، اما امروزه گلاب مورد نیاز را از دکاندارها می‌خرند.^(۱)

در تفرش

در تفرش گل‌ها را با مقداری آب داخل یک دیگ مسی می‌ریزند و یک کاسه‌ی مسی میان دیگ روی گل‌ها می‌گذارند. روی دیگ یک ظرف مسی دیگر (سینی یا دیگ و...) که برابر اندازه‌ی دهانه‌ی دیگ باشد، قرار می‌دهند. سپس لبه‌ی دور دیگ را با خمیر می‌پوشانند، به طوری که هیچ منفذی نداشته باشد. بعد اجاق زیر دیگ را روشن می‌کنند. در ظرفی هم که روی دیگ گذاشته اند، یک ظرف آب سرد قرار می‌دهند. بخاری که از روی گل‌ها بلند می‌شود در برخورد با سطح زیرین و محدب ظرف روی دیگ عرق می‌کند و قطره‌های عرق در قسمت میانی آن جمع می‌شود و توی کاسه‌ی درون دیگ می‌چکد. آب سرد را مرتب عوض می‌کنند تا کف ظرف روی دیگ همچنان

سرد باقی بماند. مطابق حساب زمانی که دارند، نوبت به نوبت گلاب را بر می‌دارند و دوباره همین کار را تکرار می‌کنند.

این شیوه‌ی گلاب‌گیری در سایر مناطق حوزه‌ی مرکزی ایران و مناطق دیگر از جمله در فارس هم معمول است.

در تفرش گلاب‌گیری اگر در حجم زیاد باشد کار مشترک زنان و مردان است، زیرا برداشتن دیگ‌های مسی بزرگ نیروی مردانه می‌طلبد. همچنین درست کردن اجاق و تهیه آتش کار مردان است. تا چند دهه پیش یکی از کارهای بهاره، به خصوص در خانواده‌هایی که روضه خوانی داشتند و یا در خانواده‌هایی که در زمین‌های زراعی و باغ‌های خود به اندازه‌ی کافی گل داشتند، گلاب‌گیری بود. در تمام منطقه گلاب در مراسم محرم و در سوگواری‌ها و نیز در پختن غذاها و شیرینی‌ها مورد استفاده قرار می‌گرفت.^(۱)

در سرروستان فارس

در سرروستان گلاب و به طور کلی عرق هر نوع گیاه را به دو روش می‌گرفتند که هنوز هم معمول است. یکی از این دو روش را چکه ای و آن دیگری را بخاری می‌نامند.

گلاب چکه:

در این روش گل‌ها را در دیگی ریخته و مقداری آب رویش می‌ریزند. یک سه پایه یا چار پایه‌ی کوچک درون دیگ روی گل‌ها قرار می‌دهند، و کاسه‌ای روی آن می‌گذارند. دیگ‌ها معمولاً سرپوشی گود دارند به طوری که می‌شود مقداری آب در آن ریخت. اطراف سرپوش را هم با پارچه تمیزی می‌پوشانند که به اصطلاح خودشان "جرزبندی" شود، و از بیرون رفتن بخار جلوگیری کند. سپس اجاق را آتش می‌اندازند تا دیگ به جوش آید. توی سرپوش دیگ هم آب سرد می‌ریزند بخار آب و گل، زیر سرپوش عرق می‌کند و قطره‌های آن به داخل ظرفی که وسط دیگ روی سه پایه قرار گرفته است

می‌چکد. عرق‌گیر (گلاب‌گیر) ظرف را مرتب بیرون می‌آورد و خالی می‌کند و دوباره می‌گذارد سر جایش و آتش را تند و تیز می‌کند.

گلاب بخاری:

گلاب (عرق) بخاری، تهیه اش با گلاب چکه تفاوتی جز این ندارد که از وسایل کامل‌تری استفاده می‌کنند که کار را آسان‌تر می‌کند. گل را توی دیگ می‌ریزند و می‌گذارند روی آتش. سرپوش دیگ پارچه‌ای است و دایره‌ای شکل و کلفت. طوری آن را می‌سازند که وقتی دیگ با آن پوشیده شد، بخار از آن بیرون نمی‌رود. بعد دو لوله را که از جنس نی است با یک زاویه به هم وصل می‌کنند و سر یکی از لوله‌ها را از کنار سرپوش وارد دیگ می‌کنند، به طوری که بالاتر از سطح آب و گل داخل دیگ بایستد و در فضای باز دیگ رها باشد. سر لوله دیگر را که به صورت زاویه دار به لوله اولی بسته شده است به دهانه‌ی یک ظرف فلزی متصل می‌کنند، و این ظرف را تا گلو در حوضچه‌ی آب سرد قرار می‌دهند. بعد اجاق را آتش می‌اندازند. بخار گل از لوله وارد ظرف داخل حوضچه می‌شود و در اثر سرمای آب به گلاب یا عرق گل تبدیل می‌شود. (همایونی، ۱۳۴۹: ۱۸۱-۱۷۹).

روشی که در سروستان گلاب‌گیری بخاری نامیده می‌شود و صورت خانگی دارد همان روش سنتی تولید کالایی گلاب است که در شهرهای دیگر فارس هم معمول بوده است. از جمله "در بازار شهر فسا یک دکان عرقیات بود که صاحبش با همین روش در آنجا گلاب و عرق گیاهان دیگر را می‌گرفت و به مشتریان می‌فروخت."^(۱)

در میمند فارس

برپایه پژوهش‌های انجام شده در سال ۱۳۸۲ و مردم‌نگاری منطقه، از ویژگی‌های

۱- علی اکبر حمیدی پژوهشگر پژوهشکده مردم‌شناسی. نقل شفاهی.
مهندس سیف‌الله امینیان. میراث فرهنگی کاشان. نقل شفاهی.

گلاب‌گیری میمند این است که بر سر راه گلاب تولید شده، وسیله‌ای به نام قلیان (به اصطلاح محلی - قیلون) قرار می‌دهند، که از جنس شیشه است. در گذر از این قلیان روغن یا عطر گل روی سطح گلاب می‌ایستد و از آن جدا می‌شود. قلیان را هر بار که پریشود خالی می‌کنند و دوباره در جای خود قرار می‌دهند.

گلاب‌گیران به نسبت‌های متفاوت آب و گُل را در دیگ می‌ریزند و به تجربه می‌دانند که چه وقت باید آب و گُل دیگ را تجدید کنند.

کارگاه‌های صنعتی گلاب‌گیری که در سال‌های اخیر در میمند ایجاد شده است، به سبب این که حجم زیادی از گُل باید در هر نوبت در آن ریخته شود، همیشه تا شروع کار دستگاه و رسیدن مقدار لازم گل، گُل‌ها مدتی در آن می‌مانند، که موجب پایین آمدن کیفیت گلاب به دست آمده می‌شود.

گلاب‌گیری صنعتی

تحول گلاب‌گیری سنتی به شیوه صنعتی در دو مرحله انجام گرفت. اول مرحله‌ی تکمیل دستگاه‌های سنتی با استفاده از امکانات و وسایل جدید؛ دوم مرحله‌ی به کار گیری فناوری و ابزارها و وسایل پیشرفته.

با نگرش به گسترش روز افزون سطح زیر کشت و توسعه‌ی باغ‌های گل، ایجاد کارگاه‌های پیشرفته‌ی گلاب‌گیری ضرورتی غیر قابل اجتناب بود. چنین بود که سرانجام نخستین کارخانه‌ی گلاب‌گیری در سال ۱۳۵۵ خورشیدی با سرمایه‌گذاری دولتی در منطقه‌ی کاشان آغاز به کار کرد. این کارخانه دارای چهار دستگاه دیگ از نوع مسی، هر یک به گنجایش ۵۰۰ کیلوگرم در روز و بر روی هم برابر ۲۰۰۰ کیلوگرم است که می‌تواند تا پنج نوبت در شبانه روز به کار گرفته شود. میزان گل به کار گرفته شده در این کارخانه در سال ۱۳۶۶ نزدیک به ۱۲۰ تن و میزان فرآورش گلاب آن نزدیک به ۹۰ تن از نوع درجه یک و میزان عطر (اسانس) تولیدی ۵/۴ کیلوگرم بوده است. دومین کارخانه توسط بخش خصوصی در سال ۱۳۶۶ ایجاد شد، که تولید گلاب آن ۶۵۰ تن از نوع

درجه یک و مقدار عطر تولیدی آن برابر ۳۰ کیلوگرم است. میزان تولید کارخانه‌های جدیدتر از این نیز بسیار بیشتر است. به جز در کاشان امروزه در کرمان، مشهد، فارس و مناطق دیگر هم کارخانه‌های جدید گلاب‌گیری به وجود آمده است. (کافی ریاضی، ۱۳۸۰).

پیشینه‌ی گلاب در ایران

پیشینه پیدایش گلاب به قدمت پیشینه پیدایش فناوری گرفتن عرق گیاهان و میوه‌ها است، و در ایران بنا به اسناد موجود سابقه‌ای طولانی دارد.

در متون پهلوی، یکی از انواع آب‌ها، آب "تن تخمه" است که از گیاهان می‌گرفته‌اند و همان است که امروز به نام "عرقیات" می‌شناسیم و گلاب یا عرق گل سرخ یکی از انواع آن است. به جز این، عطر یا چربی گل سرخ با کاربردهای متعدد از دیرباز مورد استفاده بوده است. در کاوش‌های باستانی نمونه‌های بسیاری از کوزه‌های کوچک یا عطردان‌های سفالین که داخل آن‌ها نیز لعاب کاری شده، در اندازه‌های کوچک‌تر از کف دست پیدا شده است که از پیشینه‌ی کهن تولید و استفاده از عطر گل سرخ و گل‌های دیگر و همچنین روغن‌های معطر آرایشی، حکایت دارد.

توجه به عطرها و خوشبوکننده‌ها در فرهنگ‌ها و تمدن‌های کهن جهان به تناسب ماده‌ی در دسترس و شناخت از آن‌ها و پیشرفت فنون و روش‌ها همیشه مورد توجه بوده است. در ادبیات همه‌ی اقوام و ملت‌ها و در آثار باقی مانده از همه‌ی فرهنگ‌ها، نشانه‌ها و نمونه‌های فراوان از توجه به این امر دیده می‌شود.

در فرهنگ‌های اقوام ابتدایی، مواد عطری بیشتر جنبه‌ی جادویی داشت و در مراسم گوناگون بومیان مناطق مختلف جهان، استفاده از این مواد، در شمار آداب رسم‌های سنتی بود، که با کاربردهای مختلف و منظوره‌های متفاوت به کار گرفته می‌شد.

عطر، یا روغن گل

در جریان فرآوری گلاب، ماده‌ی روغنی معطری روی آن می‌نشیند که همان عطر یا روغن گل سرخ است، و به شیوه‌های مختلف از روی گلاب گرفته می‌شود. عطر (اسانس) گل سرخ مایعی است بی‌رنگ و یا متمایل به زرد کم‌رنگ. عطر گل در گلاب‌گیری‌هایی برداشت می‌شود که جنبه تولید کالایی دارد؛ زیرا در تهیه‌ی گلاب به مقدار کم، امکان گرفتن عطر وجود ندارد.

"در مورد تهیه‌ی روغن گل‌ها در ایران کهن دو شیوه را می‌توان از منابع موجود دریافت؛ یکی تقطیر عصاره‌ی گل‌ها از طریق جوشاندن و سپس سرد کردن بخار به دست آمده (که در بخش فناوری تولید گلاب به آن اشاره شد)، و دیگری از طریق ساییدن و فشردن گل‌ها، با ابزار دستی مخصوص و شاید دستگاه‌های مکانیکی ساده..."

کاربردهای آیینی و مذهبی

عطرها برای خوشبو کردن فضا، خوشبو کردن تن، و نیز خوشبو کردن غذاها و خوراکی‌ها و غیره به کار برده می‌شد. به جزاین‌ها تن مردگان را نیز با برخی عطرها معطر میکردند. حتی عطردان‌ها را همراه مرده در گور می‌نهادند. نمونه‌های زیادی از این ظرف‌های کوچک جای عطر در محوطه‌های باستانی در ایران، میانرودان، و مصر، چین و هند به دست آمده است. همچنین در معابد همه‌ی دین‌های جهان از جمله آدابی که در مراسم رعایت می‌شود، عطرآگین کردن فضا است، که شیوه انجام آن معرف فرهنگ حاکم بر مناطق رواج هر دین و رسم‌های مربوط به آن‌هاست. پاشیدن گلاب با گلاب پاش در مراسم ماه محرم در مسجدها، تکیه‌ها و در میان دسته‌های عزاداری و نیز در آیین‌های سوگواری، و جشن و شادی و عروسی‌ها از دیگر موارد استفاده از گلاب در ایران می‌باشد.

کاربردهای دارویی و درمانی

بسیاری از مواد عطری خاصیت‌های درمانی دارد و از قدیم در طب سنتی و عامیانه به عنوان دارو مورد استفاده قرار می‌گرفته‌است. عنوان عطار به معنی "کسی که عطر و خوشبوی فروشد." و "نیز دارو فروش و..." (فرهنگ معین) حکایت از پیشینه‌ی پزشکی عطرها دارد. گل سرخ یا گل گلاب و عرق گرفته شده از آن، از نمونه‌های خوب یادکردنی است که در درمان انواع بیماری‌ها از جمله بیماری‌های معدی و سردردهای سخت به کار می‌رود، و در کتاب‌های صیدنه (گیاه و داروشناسی - فرهنگ معین) و از جمله در صیدنه ابوریحان بیرونی و در کتاب‌های مخزن الادویه، قانونچه، ذخیره‌ی خوارزمشاهی، قانون ابن سینا و دیگر کتاب‌های طبیی، به آن اشاره شده است. در ادبیات فارسی نیز اشاره‌های فراوان به خاصیت درمانی گلاب داریم، که بیانگر کاربرد وسیع و کهن آن است. خاقانی در قصیده ایوان مداین می‌گوید: "...از دیده گلابی کن، درد سر ما بنشان." و در مرزبان نامه آمده است

"گل در میان کوزه بسی درد سر کشید

تا بهر دفع درد سر، آخر گلاب شد." (۱)

در کتاب طبیی قانونچه اثر محمود چغمینی مربوط به نیمه‌ی قرن هشتم هجری، آمده است: "... گلاب آب معطر گل سرخ است. طبیعت آن سرد بود در اول و معتدل بود در رطوبت و یبوست. مقوی دماغ و مسکن صداع گرم بود. بوییدن و طلا کردن آن، قوت دل و معده بدهد و خوردن، لثه را سخت کند و درد چشم ساکن کند و حرارت آن بنشانند..." (چغمینی، ۱۳۵۰: ۲۰۱).

کاربرد ضد عفونی کردن

بسیاری از مواد عطری دارای خواص ضد عفونی کردن و میکروب زدایی هستند. این گونه استفاده از مواد عطری بیشتر در مواردی است که ماده سوزاننده می‌شود، و

معمولاً دود حاصل از آن، این خاصیت را دارد. مانند عود که بیشتر در معابد هندی از آن استفاده می‌شود و اسفند و گُندر که در مراسم‌های مختلف و در فضا‌های مذهبی و خانگی در همه‌ی ایران مرسوم است که جنبه دفع چشم زخم نیز دارد.

کاربرد آرایشی

از مصارف بسیار معمول عطرها، استفاده از آن‌ها در تهیه‌ی مواد آرایشی و نیز استفاده‌ی مستقیم از ماده‌ی عطری در امر آرایش است، که با تطهیر و پاکیزه ساختن بدن همراه است.

دکتر مجید خورسند در کتاب "زن، زیبایی و گیاه" می‌نویسد: "اسانس به دست آمده از گل سرخ، یکی از پر ارزش ترین اسانس‌ها در صنایع آرایشی است. این اسانس به ویژه در تهیه‌ی فرآورده‌های آرایشی گران قیمت مورد استفاده قرار می‌گیرد. در ترکیب بعضی از عطرها‌ی معروف نیز وجود دارد، و گرانی آن موجب می‌شود که اسانس انواع گل‌های مشابه و ارزان‌تر را به جای آن به کار ببرند (خورسند: ۲۲۱).

صنایع و فعالیت‌های تولیدی وابسته به گلاب

در نقاط و مناطقی که تهیه‌ی گلاب در حد تولید کالایی است، برای تهیه‌ی ظرف‌های مناسب نگهداری گلاب که معمولاً از جنس شیشه است، این صنعت (شیشه سازی) و فناوری مربوط به آن نیز پدید آمده و یا رشد کرده است؛ مانند کارگاه‌های شیشه سازی میمند فارس و کاشان. در کاشان شیشه‌های مخصوص برای نگهداری و حمل و نقل گلاب می‌ساختند که فقط یک بار در آن گلاب می‌ریختند و پس از آن مورد استفاده‌های دیگر پیدا می‌کرد. همچنین در کاشان طایفه‌ای به نام "زجاجی" (شیشه‌گر) بودند، که کارشان تولید شیشه برای گلاب بود.^(۱)

به جز ظرف‌های شیشه‌ای که بیشتر در اندازه‌های با ظرفیت پنج تا ده بطری است،

و "غرابه" نامیده می‌شود، گلاب پاش‌های گوناگون برای افشاندن گلاب (طرح‌ها و عکس‌های ضمیمه) و شیشه‌های خیلی کوچک برای عطر گل نیز ساخته می‌شود. چنان که گفته شد، در محوطه‌های باستانی نیز عطردان‌های کوچک شیشه‌ای به دست آمده است (طرح‌ها و عکس‌های ضمیمه) جعبه‌های بسته بندی شیشه‌های گلاب و نیز حصیرهای بافته شده برای روبوش محافظ غرابه‌ها در شمار تولیدات وابسته به گلاب‌گیری قرار می‌گیرند.

محصولات دیگر گل سرخ

افزون بر گرفتن گلاب و عطر، بهره برداری از گلبرگ‌های تازه و خشک گل نیز در مناطق مختلف ایران معمول است. در برخی نقاط مثل اسکو در آذربایجان تنها نحوه‌ی استفاده از گل، خشک کردن گلبرگ‌ها است. گل خشک اسکو جنبه کالایی دارد و بیشتر به بازار تبریز عرضه می‌شود.

در خیلی از مناطق، هر دوشیوه‌ی تولید گلاب و گلبرگ تازه و خشک معمول است. و اگر گل تازه به اندازه‌ی کافی در اختیار نداشته باشند، از گل خشک با افزودن آب بیشتر گلاب می‌گیرند. در بخش‌های کوهستانی سیرجان کرمان و دازاب فارس بیشتر از غنچه‌های باز نشده گل به صورت‌های تازه و خشک استفاده می‌کنند. محصول غنچه‌ی گل در این مناطق جنبه‌ی صادراتی دارد و مصرف داخلی آن بسیار اندک است. گفتنی است که تفاله‌ی گلبرگ‌های مانده از گلاب‌گیری برای خوراک دام، سوخت، و کود زمین‌های کشاورزی مصرف می‌شود.

از گلبرگ خشک، مربای گل و شیرینی گل قند هم درست می‌کنند که محصول سنتی منطقه تبریز و اسکو، است اگرچه در پاره‌ای نقاط دیگر نیز کم و بیش به تهیه این دو محصول می‌پردازند.

"شاردن" که در دوره‌ی صفوی به ایران آمده است، در سفرنامه‌ی خود درباره‌ی گلاب ایران می‌نویسد: "...در مجلس مهمانی و جشن، شربت و آب آمیخته به گلاب

می‌دهند. گلاب را به آب خالص می‌آمیزند و می‌نوشند. عرق گلاب ایران بسیار مطبوع و گوارا است. بر خلاف گلاب‌های اروپا، طعم بد ندارد. و این بدان جهت است که با روش بهتری گلاب می‌گیرند. (شاردن: ۸۴۲).

روغن گل ساختن

در کتاب "ارشادالزراعه" (ص ۲۵۳) فرآورده دیگری از گل سرخ با عنوان بالا نقل شده و شرح آن چنین آمده است:

"روغن کنجد، دو من و گل، دوازده استار تازه، به یک دفعه در میان روغن ریزند و چهل روز با شیشه در آفتاب باشد؛ و هر سه روز به چوب لت کنند که خوب می‌شود و اگر گل خشک باشد، پانزده درم در نیم من آب جوشانند تا نزدیک به پنج استار آید، صاف کنند و ده استار روغن کنجد اضافه نموده، بجوشانند تا روغن بماند. (یک استار برابر است با هفت مثقال) (هروی، ۱۳۵۶: ۲۵۳).

در پژوهش حاضر، تهیه‌ی این نوع روغن گل در هیچ جا شنیده نشد.

منابع

- بُندهشن. گزارش، مهرداد بهار. انتشارات توس. ۱۳۶۹.
- پژوهش‌های میدانی نگارنده در باره گل سرخ.
- متن پهلوی خسروکوتان و رسیدگی. مجموعه جاماسب جی آسانا. ترجمه و آوانوشت دکتر سعید عرفیان. انتشارات کتابخانه ملی ایران. ۱۳۷۱.
- استفان پانوسی. چند مورد دیگر از تبدیل "رد" و "رت" به "ل"، در زبان فارسی. فصلنامه فرهنگ. مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی. بهار ۱۳۶۹.
- دکتر پرویز ناتل خانلری. تاریخ زبان فارسی. جلد یکم. بنیاد فرهنگ ایران. ۱۳۴۸.
- صادق همایونی. سروسنجان. دفتر مرکزی فرهنگ مردم. ۱۳۴۹.
- دکتر محسن کافی. مهندس یحیی ریاضی. پرورش گل محمدی و تولید گلاب. نشر

پرچین ۱۳۸۰.

- دکتر شهره انصاری. سیمای عطر در آینه ایران.

- محمود ابن محمد چغمینی. قانونچه (تالیف نیمه قرن هشتم هجری). دانشگاه

پهلوی، شیراز. ترجمه دکتر محمد تقی میر. ۱۳۵۰.

- دکتر مجید خورسند (دانشگاه علوم پزشکی تهران). زن، زیبایی، گیاه.

- ژان شاردن. سفرنامه (دوره صفوی - شاه عباس بزرگ). ترجمه اقبال یغمایی.

انتشارات توس. جلد دوم.

- قاسم هروی. ارشادالزراعه (تالیف قرن دهم). به اهتمام محمد مشیری. انتشارات

امیرکبیر. ۱۳۵۶.

به جز آنچه در فهرست آمد، از منابع زیر نیز استفاده شده است:

- امان اللهی. سکندر. ده مروارید. پژوهشکده مردم شناسی. ۱۳۷۹.

- احمد علیخان وزیری. جغرافیای کرمان. تصحیح دکتر محمد ابراهیم باستانی

پاریزی. چاپ بهمن. تهران. ۱۳۴۶.

- دکتر منوچهر ستوده. جغرافیای تاریخی شمیران. پژوهشگاه علوم انسانی ۱۳۷۴.

- سمک عیار. تصحیح دکتر پرویز ناتل خانلری. بنیاد فرهنگ ایران. جلد اول. ۱۳۳۸.

- سید اسماعیل جرجانی. ذخیره خوارزمشاهی. به کوشش سعیدی سیرجانی. بنیاد

فرهنگ ایران. ۱۳۵۵.

- سی گفتار درباره کرمان. (مجموعه مقالات هشتمین کنگره تحقیقات ایرانی).

کرمان. ۱۳۵۶.

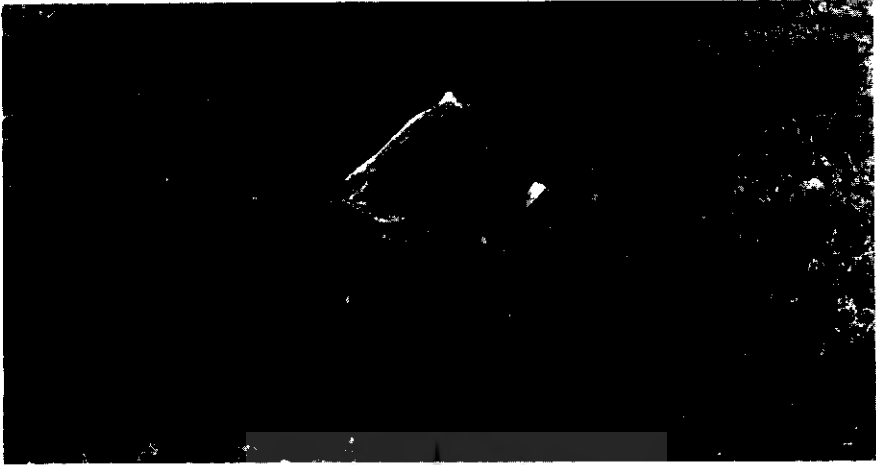
- کاوه گلستان. گلاب (عکس و نوشته). کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان.

۱۳۵۴.

- محمد مقدم گل محمدی. تویسرکان. انتشارات غرالی. تهران. ۱۳۷۱.

- یوسف دانش دوست. طبس شهری که بود. انتشارات سازمان میراث فرهنگی.

۱۳۶۹.



تصویر شماره ۱- گلستان گل محمدی - قمصر

عکاس: سعید محمودی از ناده



تصویر شماره ۲- گلاب‌گیری نیمه صنعتی - قمصر

عکاس: سعید محمودی از ناده



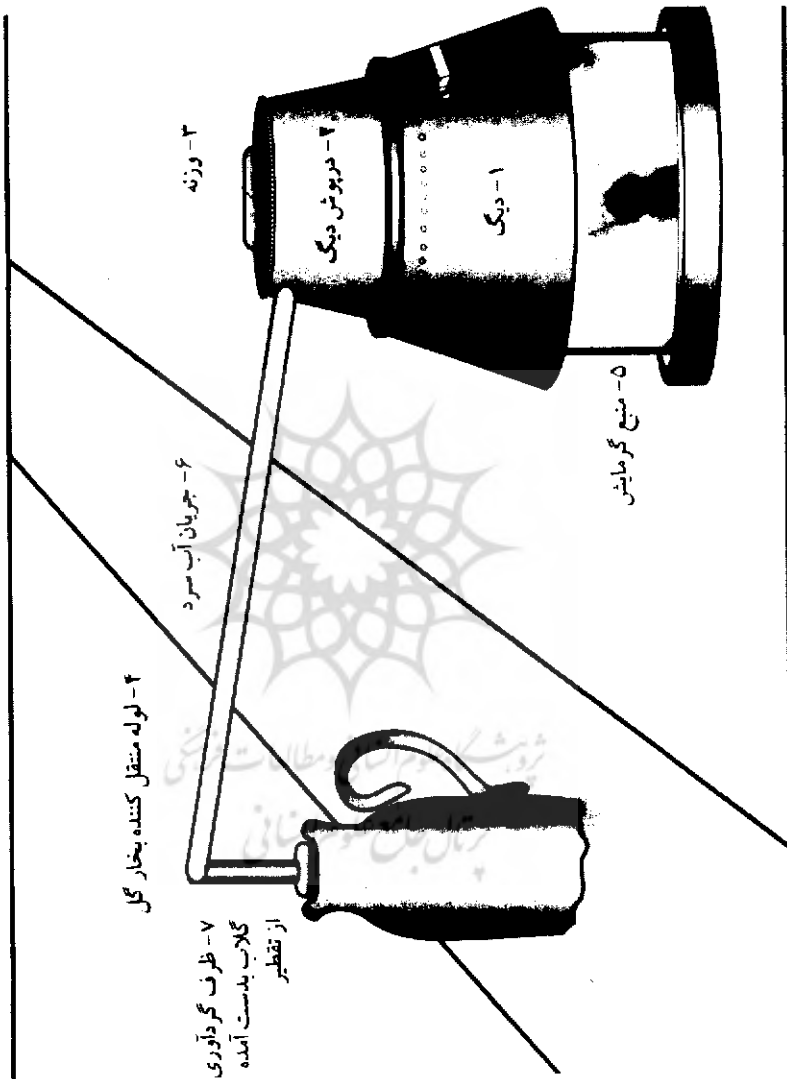
تصویر شماره ۳- کلاب گیری نیمه صنعتی - قمصر

عکاس: سعید محمودی ازفاده

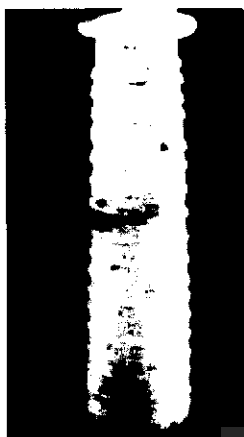


تصویر شماره ۴- عطر دان سفالی - شهر سوخته

کتاب جواهر سازی در شهر سوخته - دکتر سید منصور سجادی - نشر پیشین پژوه، ۱۳۸۵



تصویر شماره ۵- دستگاه گلاب‌گیری سنتی
کتاب پرورش گل محمدی و تولید گلاب



تصویر شماره ۶- عطردان / روغن دان - قلعه کوتی - دیلمان / استان گیلان

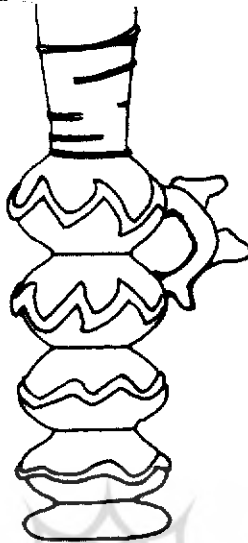
کتاب شیشه ایرانی - شینجی فوکایی - ترجمه آرمان شیشه گر - سازمان میراث فرهنگی ۱۳۷۱



تصویر شماره ۷- گلاب پاش - مجموعه خصوصی / زاپن

شیراز قرن هجدهم میلادی / قرن دوازده هجری قمری

کتاب شیشه ایرانی - شینجی فوکایی - ترجمه آرمان شیشه گر - سازمان میراث فرهنگی ۱۳۷۱



تصویر شماره ۸- عطردان - قرون اولیه اسلامی - سوریه

قطر دهانه: ۱/۲ سانتیمتر ارتفاع: ۷/۲ سانتیمتر

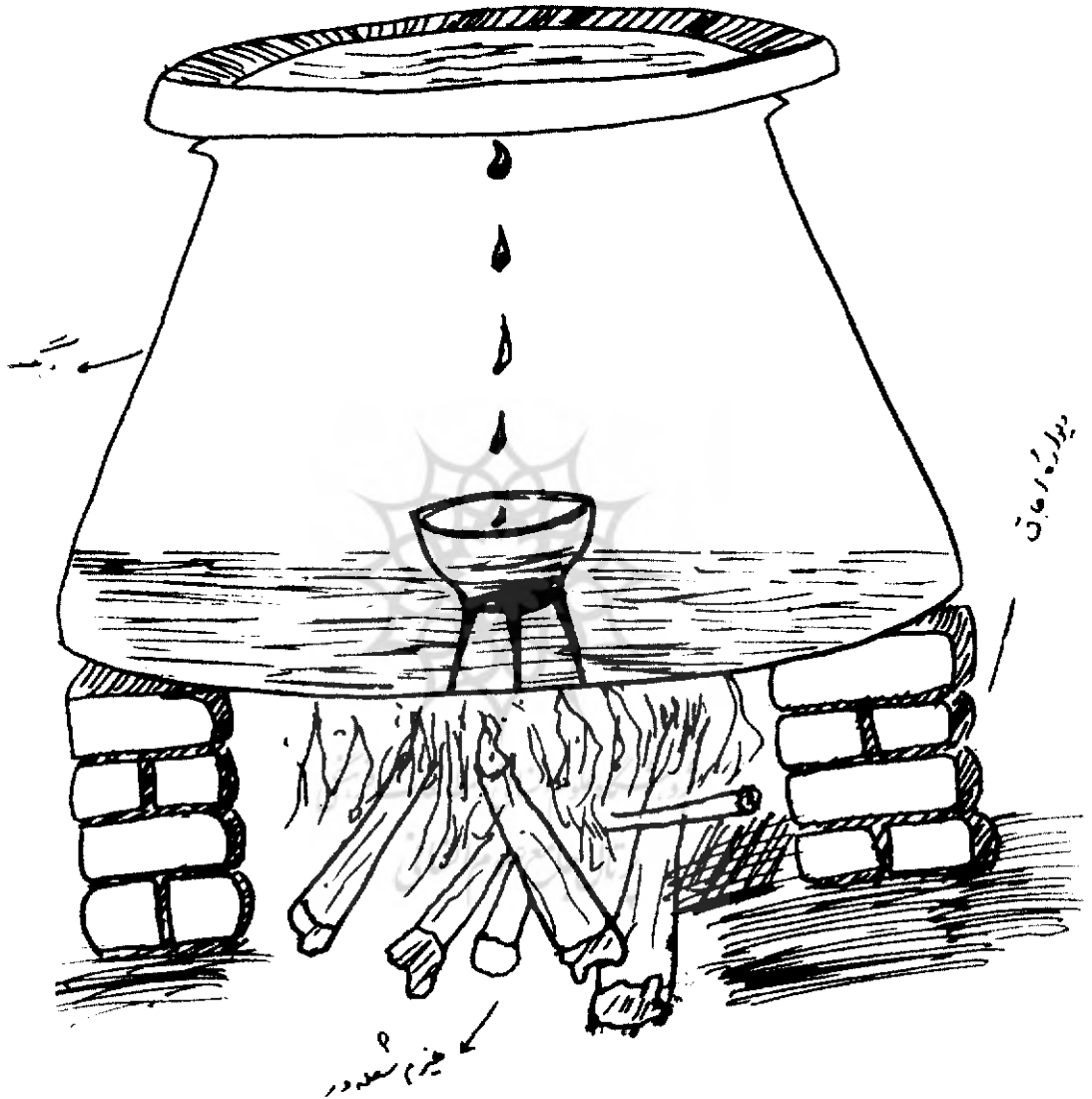
کتاب شیشه (مجموعه‌ی باز یافتی مرز بازرگان) به کوشش مهین علی اکبرزاده کرمهینی - موزه ملی ایران ۱۳۶۷



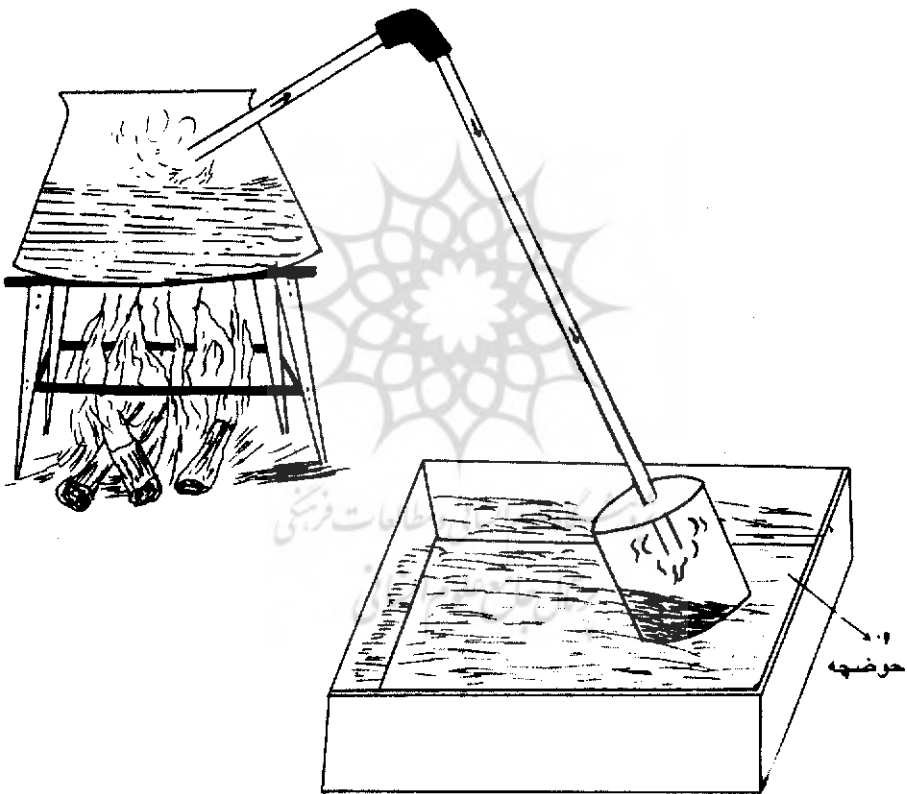
تصویر شماره ۹- عطردان سفالی - شوشتر

حدود سال ۱۰۰ قبل از میلاد تا ۲۰۰ میلادی

عکاس: مهدی رهبر



تصویر شماره ۱۰ - طریقه عرق گیری چکه ای
کتاب سروستان - صادق همایونی - نشر فرهنگ مردم



تصویر شماره ۱۱ - طریقه عرق‌گیری بخاری

کتاب سروستان - صادق همایونی - نشر فرهنگ مردم