

پیشه گلابگیری در قمصر کاشان

گزارش از: رکسانا حمیدی*

به بهانه فصل بهار و جشن گل و گلاب در کاشان، خواستیم از آداب و رسوم و باورهای مردم، درباره پیشه سنتی گلابگیری جويا شويم. لذا از یکی از همکاران فعال در نشریه خواستیم تا گزارش مختصری در این خصوص تهیه و تنظیم نماید. گزارش ذیل حاصل بازنگری این آداب و رسوم در منطقه است. با سپاس از همه عزیزانی که ما را در این امر یاور بودند.

گلابگیری در کاشان، به‌ویژه در مناطقی که امروزه این حرفه در آنجا رواج دارد چون قمصر، بُرژک، نیاسر و غیره، از قدمتی دیرینه برخوردار است. چنانکه گفته‌اند قدمت این پیشه در شهر قمصر به هفت‌صدسال پیش برمی‌گردد که این خود، از پیشینه کار و رواج کاشت گل محمدی و توجه مردمان به نعمت‌های طبیعی و استفاده از آنها در آن دیار خبر می‌دهد. از این‌رو، طبیعی است که با باورهای آنها نیز آمیخته و ممزوج شده و چون پیشه‌ای اجدادی، نسل به نسل از پدران و مادران به فرزندان انتقال یافته باشد. این شغل نیز چون دیگر مشاغل محلی که همت جمعی می‌طلبد، در میان زن و مرد با تقسیم کار صورت می‌گیرد. مرحله چیدن گل اغلب با زنان و دختران بوده و این رویه امروز نیز معمول است. در گذشته زنان به‌صورت دسته‌جمعی، هرکدام چادرشبی را که در اصطلاح محلی به آن «چاچب - câcab» می‌گویند به دور گردن و کمر خود می‌بستند و گل‌ها را کوتاه‌دم از شاخه جدا می‌کردند تا بوته بتواند دوباره گل بدهد و گل‌ها را داخل چادرشب که مثل پیشبندی جلویشان قرار داشت، می‌ریخته‌اند. در قمصر دو نوبت

گل محمدی کاشته می‌شود. نوبت اول از آبان‌ماه تا اواسط آذر و نوبت دوم از اواخر بهمن تا اواسط فروردین است. در این دو موقع، هوا نسبتاً معتدل است. برای گل دادن بوته، نزدیک به هشت‌ماه تا یک‌سال فرصت لازم است. بوته‌های گل به‌طور ردیفی کاشته می‌شود و این به زنان مجال می‌دهد تا چیدن گل آسانتر انجام شود. ساعت گل‌چینی هم از پنج صبح شروع می‌شود و اغلب تا ۸ صبح ادامه دارد. البته امروزه تا پیش از ظهر هم به گل‌چینی مشغول می‌شوند، اما باور براین است که تابش آفتاب باعث پریدن بوی گل می‌شود، از این رو ساعات نخستین روز مناسب‌ترین زمان برای گل‌چینی است.

فصل شروع مراسم گلابگیری، بنا به موقعیت جوی، متغیر است، اما عموماً از اواسط اردیبهشت‌ماه شروع می‌شود و تا پایان خردادماه ادامه دارد. در گذشته برای گرفتن گلاب، از دیگ و تگارهای نسبتاً بزرگ سفالی یا مسی استفاده می‌شده است. اینها گاه همان ظروف ماست‌بندی بوده‌اند که در فصل گلابگیری برای تهیه عرقیات مورد استفاده قرار می‌گرفتند. همچنین از «نی‌چه‌ها» که از جنس نی حصیربافی بوده، برای انتقال بخار و سردکردن آن و تبدیل به عرق استفاده می‌شده است. به این ترتیب که نی‌چه‌ها را بر سوراخی که روی تگارها بود، جای می‌دادند و سر دیگر آنها به پارچی که

میان جوی آب واقع بود، متصل می‌شد. البته محل اتصال نی‌چه‌ها با زاویه حاده، انجام فرایند را ممکن می‌ساخته است. شایان ذکر است که گلابگیری در کنار جوی آب انجام می‌شود تا امکان نهادن پارچه‌ها برای سردکردن عرق‌های حاصل شده و تبدیل آن به مایع در آب فراهم شود. اجاقی را که برای پختن گل‌ها در نظر گرفته می‌شد، در زمین می‌ساختند؛ به طوری که بخشی از دیگ نیز که روی آتش قرار می‌گرفت، می‌بایست در سطحی پایین‌تر از سطح زمین قرار بگیرد. گاه برای محکم شدن دیگ دور تا دور آن را با گل می‌پوشاندند. اطراف اجاق نیز، جز یک ضلع آن که برای تنظیم آتش مورد استفاده قرار می‌گرفت، بسته می‌ماند. در سوی دیگر اجاق هم منفذی برای خروج دود لازم بود. اگرچه این شکل سنتی کار بود، لیکن امروزه نیز گاه در گوشه‌هایی از شهر این شیوه برای تهیه اجاق استفاده می‌شود.

برای روشن کردن زیر دیگ‌های گلاب برای اولین گلابگیری، رسم بوده است که یک نفر همراه با سینی، منقل آتش و ظرف اسفند کنار دیگ‌ها حاضر شود، اسفندها را در آتش بریزد و دورتادور محوطه گلابگیری بیچرخد و با صدای بلند بر محمد(ص) صلوات ختم کند و بر چشم بد و شخص حسود و ناپاک لعنت فرستد. بعد از این مراسم، آتش زیر دیگ را با گفتن بسم‌الله روشن می‌کردند.

با جوش آمدن آب درون دیگ، حرارت اجاق را کم می‌کنند تا گلاب به آرامی عمل بیاید. در سنجش میزان گل به آب، طبق سنت قدیم، برای هر ۳۰ کیلوگرم گل که در اصطلاح محلی آن را پنج‌من شاه و یا ۱۰ من تبریز گویند، ۵۰ لیتر آب در نظر می‌گرفتند. گلاب حاصل از این مقدار، ۳۰ لیتر بوده است که به آن گلاب «مایه» یا «عطری» گویند. گاه پس از یک دوره گلابگیری، از گل‌هایی که به صورت تفاله درآمده‌اند و در اصطلاح محلی به آن «بن‌گل - bongol» گفته می‌شود، به همراه میزان کمی گل تازه مثلاً یک من گل، برای تولید مجدد گلاب استفاده می‌شود. گلابی که این‌گونه به دست می‌آید «پساب - pasâb» نام دارد و از کیفیت بسیار نازلی نیز برخوردار است. برای به دست آوردن عطر گل، که حکم سرشیر جمع شده روی شیر را دارد، باید لایه نازکی را که بر روی گلاب جمع می‌شود و حالتی روغنی دارد، با سرنگ از روی گلاب جدا کنند و در ظرف جداگانه‌ای بریزند. برای حفظ عطر گل و یا گلاب، ظروف شیشه‌ای دارای مزیت هستند. در گذشته دو نوع ظرف شیشه‌ای برای نگهداری گلاب، میان مردم شناخته شده

بود؛ یکی شیشه «بنزینی» بود که گنجایش سه لیتر را داشت و دیگری شیشه‌ای است با گنجایش ۴۵ لیتر که دورتادور آن را با حصیر می‌پوشاندند و به آن «کُب - kob» می‌گفتند. نوع مرغوب‌تری از گلاب نیز تهیه می‌شود که آن را در اصطلاح محلی «دوآتشه» می‌گویند. این نوع، محصولی است که از گلاب پنج من (محصول ۳۰ کیلو گل و ۵۰ لیتر آب) به همراه ۳۰ کیلو گل تازه دیگر و ۳۰ لیتر آب تهیه می‌شده است. مزه و بوی این نوع گلاب بسیار تلخ‌تر است، ضمن آنکه شیوه شناسایی آن نیز بیشتر از روی مزه است و نه بوی آن، طبیعی است عطری که از این نوع گلاب به دست می‌آمده، مسلماً بیشتر بوده است. امروزه این نوع گلاب برعکس ادعای بعضی گلابگیران که برای بازار گرمی و فروش بیشتر محصولات خود، به بعضی از انواع گلاب خود نام دوآتشه می‌دهند، دیگر تهیه نمی‌شود؛ زیرا برای تولیدکنندگان گلاب صرفه اقتصادی ندارد، مگر در صورت سفارش و یا برای مصارف خاصی که البته محصول بسیار گرانتری خواهد بود.

آنچه تاکنون گفته شد، شیوه‌ای بوده است که گلابگیران طی این چند دهه با تمسک به آن گلاب تهیه و توزیع می‌کرده‌اند. اما با گذشت زمان و برای تسهیل و تسریع در کار، بعضی از مراحل و وسایل حذف یا دگرگون شده است؛ مثل برچیده شدن استفاده از نی‌چه‌ها و... همچنین با تأسیس کارخانه‌ها و کارگاه‌های امروزی و مکانیزه شدن این فرایند و استفاده از دیگ بخار، شیوه دیگری در تولید گلاب با افزایش کمیت آن ایجاد شده که تولیدکنندگان سنتی را به تقلای بیشتر برای حفظ بازارهای خویش واداشته است. با این حال هنوز گلابگیری سنتی به شیوه قدیم و البته با افزایش دانش و تجربه و تلاش در جهت عرضه مرغوب‌تر و بیشتر محصول، رایج و پابرجاست؛ آن هم با همان آداب و رسوم خاص این پیشه مثل شعرخوانی در حین گل‌چینی؛

شبی رفتم به گل‌چینی سرشستم گرفت خاری
ندا از بلبلان آمد که این دزد است نگه‌دارید

سه پنج روزه که بوی گل نمی‌آید صدای چهچه بلبل نمی‌آید
بریم از باغبان گل بپرسیم چرا بلبل به سیل^۱ گل نمی‌آید

گل سرخ و سفیدم کی می‌آیی بنفشه برگ بیدم کی می‌آیی
تو گفتی من به وقت گل می‌آیم گل عالم تموم شد کی می‌آیی

کعبه را گفتم این عطر دل‌انگیز از کجاست بی‌سبب گفتا که بی‌شک از گلاب قمصراست

بلبلک می‌گفت و در طرف چمن
ما ز سرمای زمستان جسته‌ایم
دل به امید گلستان بسته‌ایم

ما از این گلزار گل یعنی گلی خواهیم دید ما از این گلزار گل یعنی گلی خواهیم چید

عرق بر سینه صاف محمد
چکید و بر زمین زد غنچه‌ای سر
امیرالمؤمنین دست بر کمر زد
امیرالمؤمنین ای شاه مردان
دل ناشاد ما را شاد گردان

و در حین کار گل‌چینی و سپس مراحل بعدی کار مدام صلوات می‌فرستند. این شعرخوانی باعث می‌شده است تا خار بوته‌های گل محمدی برای زنان و دختران آزار دهنده نباشد و گشتن میان بوته‌ها، که به بلندای قامت آدمی هستند، به ساعاتی مفرح برای آنان بدل گردد.

از دیگر معتقدات مردم منطقه در حین کار گلابگیری نیز می‌توان به سبک یا سنگین بودن پای اشخاص در موقع روشن کردن آتش زیر دیگ‌ها اشاره کرد. مردم این شهر معتقدند کسی که آتش را روشن می‌کند باید پای سبکی داشته باشد. همچنین اعتقاد بر این است که اگر کسی در دیگ را با نیت خالص ببندد، حاجتش روا می‌شود. و یا اینکه چشم شخص ناپاک نباید به دیگ بخورد و حتی نباید شخص مذکور سر

جاده منتهی به محل گلابگیری حضور یابد، زیرا به باور آنها باعث سوختن ته دیگ و یا برگشتن پارچ گلاب می‌شده است.

امروزه با گذشت زمان و تغییر رسوم گذشته، برخی از این آداب و رسوم و باورها از میان رفته و یا چون گذشته حایز اهمیت نیست. تکنیک‌های جدید و دانش به‌روز شده

در این ایام گلابگیری مال و هوای فاضلی به منطقه و فانه‌های محل می‌دهد؛ گلستان‌های گل محمدی و نیز گل‌های پییده شده در گوشه خانه‌ها که در انتظار دیگ‌های گلابگیری هستند فضای محطر و روح‌انگیزی ایجاد می‌کنند.

گلابگیران این فرصت را به‌وجود آورده است تا با ارتقای سطح کمی تولید، زمینه برای حفظ وضع کیفی مطلوب مساعدتر شود، چراکه تعدد و تنوع محصول، خریدار را به سمت شناسایی گلاب مرغوبتر می‌کشاند. اگرچه وجود جنس تقلبی و گلاب‌هایی که از آب مقطر و اسانس گل تهیه می‌شود، بازار کار برخی تولیدکنندگان را که از امکانات عرضه و بسته‌بندی قابل قبول برخوردارند، رونق بخشیده است، اما همچنان محصول مرغوب و اصیل طرفداران خود را داراست. به‌ویژه برگزاری جشنواره‌هایی که در چندسال اخیر با موضوع گل و گلاب صورت می‌گیرد، باعث روی آوردن گردشگران بیشتر به منطقه شده است که این خود صرفه اقتصادی خوبی برای شهر کاشان به همراه دارد و باعث گرمی بازار تهیه و تولید گلاب و ارتقای تسهیلات لازم برای پذیرش میهمانان از قبیل گشایش هتل‌ها و رستوران‌ها شده است. به‌ویژه با وجود جاذبه‌های گردشگری در شهر کاشان به‌لحاظ وجود بناهای تاریخی و هنری در این شهر، چنین جشنواره‌هایی گردشگران را با گوشه‌هایی از تاریخ سرزمین ما آشنا می‌کند و حتی آنها را به دیدار مجدد از کاشان مایل می‌سازد.

در کنار گل‌چینی و سپس گلابگیری می‌توان به فعالیت‌های دیگری که مردم منطقه به آن مشغولند نیز اشاره کرد. مثل خشک کردن گل محمدی که برای حفظ بو و رنگ آن، آنها را در محل‌های سرد و تاریک خشک می‌کنند. این گل‌های خشک برای مصارف خوراکی و به‌همراه چای دم‌دادن استفاده می‌شوند و این، برای کسانی که خود از

تولید کنندگان مرفه‌ای، دغدغه بیشتری برای یافتن بازارهای معتبر و طولانی مدت دارند. از این رو بعضی از آنان با اصلاح و ارتقای کیفی محصول خود سعی در جذب مشتریانی در خارج از کشور داشته و گاه بسیار موفق بوده‌اند.



دیگ‌های گلابگیری برخوردار نیستند، محل درآمدی محسوب می‌شود. در این ایام گلابگیری حال و هوای خاصی به منطقه و خانه‌های محل می‌دهد؛ گلستان‌های گل محمدی و نیز گل‌های چیده‌شده در گوشه خانه‌ها که در انتظار دیگ‌های گلابگیری هستند، فضای معطر و روح‌انگیزی ایجاد می‌کنند. صدای قل‌قل آب در جوی‌های باریکی که در این خانه‌ها و کارگاه‌های کوچک کشیده شده‌اند، به‌همراه دیگ‌هایی که در حال طبخ گل هستند و لوله‌های معلق در فضا که بخار گل را قطره‌قطره به ظرف‌های گلاب منتقل می‌کنند، انسان را از گلابی که در شربت و شیرینی و در مراسم شادی و غم مورد استفاده قرار می‌گیرد، به گلستان‌ها می‌کشاند و به نظاره دگردیسی گل از حیاتی دوروزه به عمری پربرکت و خاطره‌انگیز دعوت می‌کند. مردم در کنار دیگ‌های خود بساط چای گلاب و دیگر عرقیاتی که هرکدام را درمان دردی می‌شناسند، به پا کرده‌اند و

گردشگران از کیفیت و چندوچون کار می‌پرسند و گلابگیران آنان را به شربتی میهمان می‌کنند که البته این خود ترفندی برای تبلیغ محصول و هزینه‌ای البته ناچیز برای چای و شربت است.

به زعم خود تولیدکنندگان عرقیات، در آنجا دو دسته افراد فعالیت می‌کنند: کسانی که فقط در فصل گل به تهیه گلاب می‌پردازند و در باقی سال به فعالیت‌های دیگری مشغولند و کسانی که به صورت حرفه‌ای در تمام سال به تهیه عرقیات اشتغال دارند. تولیدکنندگان حرفه‌ای، دغدغه بیشتری برای یافتن بازارهای معتبر و طولانی‌مدت دارند. از این رو بعضی از آنان با اصلاح و ارتقای کیفی محصول خود سعی در جذب مشتریانی در خارج از کشور داشته و گاه بسیار موفق بوده‌اند. برپایی مراسمی چون جشنواره‌های گل و گلاب - به‌ویژه جشنواره امسال که از ویژگی بین‌المللی بودن برخوردار بود - گام مثبت و ارزنده‌ای است در جهت معرفی و دستیابی به اهداف اقتصادی و نیز مجالی است برای بازرگاری در شیوه تولید به‌منظور ارتقای کیفیت کالا، و حتی یافتن بهترین بازارپسندترین شکل عرضه محصول و این در کنار امکانات طبیعی شهر در جذب گردشگران داخلی و خارجی، می‌تواند در بهبود وضعیت شهر شیوه بسیار مناسبی باشد. به‌ویژه نگرش فرهنگی مردم این سرزمین خود مزید بر علت است برای شکوفایی شهر و اینها همه در سایه تدبیر و مردم‌مداری مدیران و مسئولان شهری و اطلاع‌رسانی درست، به‌ثمر خواهد نشست.

در پایان گفتنی است، طبیعت زیبای کاشان و تقارن سبزه و آبادانی و خاک و کویر بیننده را به یاد هنر ایرانی و رعایت اصل تقارن می‌اندازد؛ سرزمینی که خاطره اجداد ایرانی را در تاریخی بیش از ۵۰۰۰ سال پیش از میلاد مسیح به یاد می‌آورد و در کنار خاک‌های رس و زیر تابش سوزان خورشید و آسمان نیلگون خود، انبوهی از درختان سبز و رایحه بهشتی گل‌های محمدی را در خود دارد که خستگی را از نگاه می‌زداید، با بناهای زیبای قدیمی و حتی جدید، آمیزه‌ای از دیروز و امروز ساخته است. مجموعه‌ای از خاطرات کسانی که در این دیار با زندگی ویژه خود، گوشه‌ای از صفحات فرهنگ و هنر و تاریخ ما را رقم زده‌اند و اینها همه موهبتی بزرگ است که مردمان دریادل آن سرزمین قدر آن را می‌شناسند.