

## بحثی درباره اهمیت اقتصادی و فرهنگی گل محمدی(ص) و گلاب ایران

دوشنبه، ۱۰ شهریور ۱۳۹۴

آیا زیباتر و خوشبوتر از «گل» در جهان آفرینش وجود دارد؟ از چه رو است که شاعران بسیاری در ایران و جهان، در وصف «گل» شعرهای نغز و شیوایی سروده اند و به دوستان آن، تقدیم کرده اند؟ اما «گل» را فقط به دلیل زیبایی های شگفت انگیزش نباید شناخت، چرا که صادرات گل و به ویژه گلاب و اسانسی که از آن به دست می آید، می تواند درآمد ارزی قابل ملاحظه ای را نصیب کشورمان کند علاوه بر آن، گل و گلاب در صنعت غذایی جایگاه بلندی دارد و شاید مهم تر از همه این ها، گلاب در آیین های جشن و عزای ایرانیان، کاربرد گسترده ای دارد.

یکی از زیباترین و مفیدترین گل هایی که در میهن مان پرورش می یابد، گل محمدی(ص) است که به آن، گل رز هم می گویند و برای تمامی دست اندرکاران پرورش گل و صنعتگران گلابگیری مایه مباحث است که خانه کعبه همه ساله با گلاب ناب و معطر ایران، شستشو می شود.

### \*\*گل در صنعت و صادرات

کارشناسان، از ایران به عنوان یکی از ۱۰ کشور عمده تولید گل ها و گیاهان تزئینی در جهان یاد می کنند که دلایل آن را در پرورش انواع گل های رنگارنگ و زیبا در اقصی نقاط کشورمان، می توان دانست. با این حال، در حال حاضر سهم ایران در بازار ۲۵ میلیارد دلاری صادرات گل در جهان، فقط سه دهم درصد است و از این نظر در رده یکصد و هفتم جهان قرار دارد و این در حالی است که گل های دلفریب و تماشایی کشورمان در کنار زیبایی های کم نظیر، از ارزش اقتصادی فراوانی هم برخوردار است. بر اساس آمار اتحادیه تولید کنندگان گل و گیاه های تزئینی، درآمد ارزی کشورمان از صدور گل های تزئینی به صورت شاخه بریده و گلدانی و درخت و درختچه در سال ۱۳۹۲ حدود ۱۰۰ میلیون دلار بوده است که امکان افزایش آن به ۳۰۰ تا ۵۰۰ میلیون دلار در سال وجود دارد. ضمن آن که قیمت جهانی هر ۳۰ تا ۴۰ شاخه گل رز صادراتی، معادل یک بشکه نفت است.

بررسی ها نشان می دهد که برخی از کشورهای واردکننده گل از ایران، آن ها را در بسته بندی ها و نام های جدید، دوباره به دیگر کشورها صادر می کنند و عراق، اوکراین، روسیه، آذربایجان و قرقیزستان، از کشورهایی به حساب می آیند که از گل های ایرانی فقط خودشان استفاده می کنند.

از سوی دیگر حدود ۴ هزار و ۶۰۰ هکتار از اراضی ایران زیر کشت و پرورش گل و گیاهان تزئینی است و سالانه ۳ میلیارد و ۸۲۵ میلیون انواع گل در اراضی مزبور پرورش داده و تولید می شود و استان های تهران، مرکزی (محلات و خمین)، مازندران، خوزستان، اصفهان، فارس، چهارمحال و بختیاری و گیلان، از مهم ترین مناطق پرورش گل در کشورمان محسوب می شوند. در کنار ارزش اقتصادی بالای پرورش گل و گیاهان تزئینی، حدود ۴۵ هزار نفر به شکل مستقیم و ۱۰۰ هزار نفر به صورت غیرمستقیم در گلزارهای کشور، کار می کنند که تا ۱۰ برابر، قابل افزایش است.

در حال حاضر افزون بر ۸۰ درصد تجارت جهانی گل در اختیار کشورهای هلند، آلمان، فرانسه، انگلستان، ژاپن، ایتالیا و ژاپن است و درآمد هلند از صادرات گل و گیاه و بذر و پیاز گل به ۷ میلیارد دلار در سال می رسد. سرانه مصرف گل در کشورهای اروپایی سالانه ۲۰۰ شاخه و در ایران ۵ تا ۱۰ شاخه است و به دلیل نبود شرایط و امکانات مناسب برای صادرات، سالانه تعداد زیادی شاخه های گل در ایران از میان می رود.

## **\*\*گل محمدی(ص)، سلطان گل ها!**

ایران در کنار ترکیه و بلغارستان، یکی از بزرگترین تولیدکنندگان گل محمدی(ص) یا گل رُز در جهان محسوب می شود و گلاب، پرمصرف ترین محصول آن در کشورمان است.

دکتر ایرج رستگار - دبیر همایش فرصت های سرمایه گذاری با گل محمدی(ص)، که به تازگی با حضور تنی چند از کارشناسان خارجی در برج میلاد تهران برگزار شد، با تأکید بر این که جهانیان گل محمدی(ص) را سلطان گل ها می نامند و اسانس آن «طلای مایع» نام گرفته است و جایگاه ویژه ای در اقتصاد جهانی کشاورزی دارد، می افزاید: ایران رکورددار پرورش گل محمدی(ص) در جهان است، اما در تولید گران قیمت ترین فرآورده های حاصل از آن که «کانکریت رُز» و «ابسلوت رُز» نام دارند، متأسفانه جایگاهی ندارد و دلیل آن هم تولید نشدن این ۲ محصول در کشورمان است.

دکتر رستگار با یادآوری این که گلاب شاخص ترین محصول تولیدی از گل محمدی(ص) در ایران است که نازل ترین قیمت را در قیاس با سایر محصولات گل محمدی(ص) نظیر اسانس تام کانکریت و ابسلوت رُز دارد، می گوید: صنعت گل محمدی(ص) در ایران کاستی های قابل توجهی دارد که از جمله به عدم توجه به پیشینه و تجربه تاریخی آن، می توان اشاره کرد. در حالی که جابر ابن حیان، مخترع دستگاه تقطیر در جهان است و ابوعلی سینا از گل محمدی(ص) و فرآورده های آن، برای مداوای بیماران استفاده می کرده است، ولی در هیچیک از شهرهایی که گل محمدی(ص) کاشت می شود، نامی از آنان نیست.

وی با تأکید بر ضرورت تاسیس موزه ملی گل محمدی(ص) در ایران و پرداختن به سابقه چند هزار ساله پرورش این گل در کشورمان، اضافه می کند: بیشترین حجم کاشت نهال های گل محمدی(ص) در ایران با غیرعلمی ترین و منسوخ ترین روش های تکثیر که همانا پاجوش است، انجام می گیرد که نه فقط گسترش آلودگی های خاک را در پی دارد، بلکه با ناگیری بیش از ۵۰ درصد به ناهمگنی گلستان ها می انجامد که کارکردهای اقتصادی پائینی دارد و این در حالی است که به سادگی می توان با تکثیر گل محمدی(ص) به شیوه کشت بافتی، همراه با دستیابی به تولید بالا، کاستی های یاد شده را نیز پوشاند، ضمن آن که برپایی جشنواره های ملی و بین المللی و همسو با در هم شکستن فقر اطلاعاتی و افزایش آگاهی های کارشناسان و بهره برداران، از جمله اقدام های ارزشمند در دستیابی به موقعیت های جهانی همسنگ با سطح زیرکشت گل محمدی(ص) در ایران است.

## **\*\*تولید گلاب از گل محمدی(ص)**

دکتر عبدالرسول ابراهیم آبادی - متخصص شیمی دارویی و دانشیار دانشگاه کاشان با بیان این که در ایران افزودن بر ۷ هزار گونه گل پرورش داده می شود که از جمله به گل محمدی(ص) با دیگر نام های گل سرخ، رُز و گل گلاب می توان اشاره کرد، اظهار می دارد: از آنجا که یک محقق انگلیسی به نام آقای «میلر» برای اولین بار گل محمدی(ص) (رُز) را در «دمشق» پایتخت سوریه دیده و جمع آوری کرده، نام جهانی آن «داماش روزا» انتخاب شده است و به لحاظ لطافت، بوی بسیار خوش و ارزش والای اقتصادی، برای گل محمدی(ص) القابی مانند ملکه گل ها، سلطان اسانس گل ها و رایحه ها و ملکه عطرها به کار می رود.

وی با یادآوری ارزش، قداست و کاربرد وسیعی که گلاب نزد مسلمانان و به ویژه ایرانیان دارد، می افزاید: در کشورمان بیش از ۹۰ درصد گل های محمدی تولیدی به مصرف تهیه گلاب می رسد و این در حالی است که امروزه در جهان محصولات فرآوری شده گل محمدی(ص) از قبیل اسانس، کانکریت رُز، روغن حاصل از سیال فوق بحرانی و غنچه و گلبرگ های خشک شده گل محمدی(ص)، ارزش اقتصادی چشمگیری دارد.

دکتر ابراهیم آبادی با یادآوری این که گلاب قدیمی ترین محصول گل محمدی(ص) در ایران است و پیشینه تولید آن به حدود یک هزار سال قبل باز می گردد، به ارزش غذایی گلاب اشاره می کند و می گوید: گلاب به دلیل مصارف بالای غذایی، در حجم های ۴۰۰ سانتیمتر مکعب تا ۲۰ لیتری به بازار عرضه می شود، اما به دلیل مصارف آرایشی در کشورهای مانند ترکیه و بلغارستان، بسته بندی گلاب معمولاً از نیم لیتر تجاوز نمی کند و در ظروف کم حجم، عرضه می شود.

## **\*\*ارزش اقتصادی اسانس گل محمدی(ص)**

دکتر ابراهیم آبادی با بیان این مطلب که بسته بندی گلاب ایران به دلیل نامناسب بودن آن پاسخگوی نیازهای امروز جهانی نیست، از اسانس گل محمدی(ص) به عنوان یکی از محصولات پرارزش آن یاد می کند و توضیح می دهد: اسانس اول گل محمدی(ص) با تقطیر گلبرگ های تازه این گل و ترکیب آن با آب به دست می آید و از تقطیر دوم اسانس غلیظ تری حاصل می شوند، همچنین فرآورده «کانکریت رُز» به روش شیمیایی و با استفاده از حلال هایی نظیر هگزان به وجود می آید که برای تولید یک کیلوگرم آن، به حدود ۳۵۰ کیلوگرم گلبرگ های تازه گل محمدی(ص) (نیاز است. از سوی دیگر «ابسلوت» یا روغن مطلق رُز، مایع ارغوانی رنگ خوشرنگی است که از اضمحلال کانکریت رُز در اتانل و صاف و تغلیظ آن، به تولید می رسد. روغن حاصل از گل محمدی(ص) به روش سیال فوق بحرانی نیز محصول جدیدی از این گل است که علیرغم تقاضای بالای جهانی، متأسفانه در ایران تولید نمی شود.

دانشیار دانشگاه کاشان با اشاره به این که غنچه و گلبرگ های خشک شده گل محمدی(ص) فاقد اسانس است و در کشورهایمانند ژاپن علاقه مندان بسیاری دارد و به مصارف آرایشی و بهداشتی می رسد، می افزاید: در حال حاضر در ۱۲ تا ۱۵ هزار هکتار از اراضی ۱۰ استان کشورمان حدود ۳۵ هزار تن در سال گل محمدی(ص) برداشت و به ۱۰ هزار تن گلاب تبدیل می شود که به مصارف داخلی و صادرات می رسد.

وی با یادآوری مصرف گلاب در ایران به عنوان چاشنی و افزودنی های غذایی و این که در هیچ کشوری مثل ایران گلاب تا این اندازه مصارف عمومی ندارد، اضافه می کند: به عنوان مثال برای تولید هر ۱۰۰ کیلوگرم گلاب اصفهان ۳ تا ۴ لیتر گلاب به مصرف می رسد و مصرف اسانس گلاب فقط در مورد یاد شده حدود ۶۰۰ کیلوگرم در سال است. همچنین در صنعت بستنی ایران، سالانه ۱۷۰۰ کیلوگرم اسانس گلاب به مصرف می رسد.

دکتر ابراهیم آبادی صنعت شیرینی های سنتی و صنعتی، برخی نوشیدنی ها و اسپری گلاب برای خوشبوکردن فضای مساجد، مجالس و منازل را از دیگر مصارف گلاب در ایران ذکر می کند و می افزاید: گلاب خاصیت ضد افسردگی هم دارد و از اینرو استفاده از آن در مجالس عزاداری، توصیه شده است.

### **\*\*صادرات ۴۰ میلیون دلاری گلاب**

دکتر ابراهیم آبادی با یادآوری این که ارزش صادرات گلاب ایران در سال ۱۳۹۲ حدود ۴۰ میلیون دلار برآورد شده است و به دلیل بازار خوب این محصول در حال حاضر شرکت های گلابگیری در کاشان با کمبود گل محمدی(ص) روبه رو هستند و در صورت رفع این مشکل قادرند میزان تولید خود را ۲ برابر کنند، می افزاید: نبود تنوع در تولید فرآورده های گلاب و بسته بندی آن و نیز حجم زیاد گلاب عرضه شده به بازار، از جمله چالش های صنعت پرورش گل محمدی(ص) است و حساسیت گلاب به گرما، سرما، نور و آلودگی های میکروبی، حمل و نقل و نگهداری گلاب در حجم های بالا، امکان پذیر بودن تقلب در تولید گلاب در حد زیاد و همچنین استفاده از ظروف پلاستیکی برای نگهداری گلاب، از دیگر مشکلات صنعت پرورش گل محمدی(ص) و گلابگیری در ایران است.

دانشیار دانشگاه کاشان همچنین می گوید: هر لیتر گلاب استاندارد فقط ۱۲۰ میلی گرم اسانس دارد و بقیه اش آب است و هر کیلوگرم اسانس نیز برابر با ۳,۸ تن گلاب و تقریباً معادل یک کامیون از آن است و از اینرو تغییر الگوی مصرف و تبدیل گلاب به اسانس آن، ضرورت دارد.

دکتر ابراهیم آبادی با تأکید بر این که قیمت جهانی گل محمدی(ص) از گران ترین گل ها است و گلاب علاوه بر مصارف شخصی، در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی هم مصرف دارد، می گوید: هر گرم اسانس گلاب تولیدی بلغارستان حدود ۵۶ دلار و در بسته بندی های ۵,۲ گرمی در استرالیا ۵۹ دلار به فروش می رسد که بیانگر ضرورت فعال تر شدن صنعت تولید اسانس گلاب و فرآورده های متنوع آن، در ایران است.

این متخصص شیمی دارویی با یادآوری مزایای تولید اسانس گلاب از قبیل حجم کم و امکان بسته بندی های مناسب آلومینیومی و شیشه ای آن، پیشگیری از آلودگی های میکروبی، امکان توزین و برداشت دقیق، استانداردسازی محصول و اعمال نظارت و

کنترل های دقیق بر کیفیت تولید، امکان تهیه گلاب با غلظت های دلخواه و استفاده در صنایع گوناگون و مصارف شخصی، می افزاید: گلاب گل محمدی(ص) حاصل تقطیر گیاه آن به وسیله آب است که با اسانس گلاب تفاوت دارد، اما متاسفانه گاهی گلاب را به نام اسانس گلاب می فروشند، امروزه از اسانس گلاب به صورت محلول قطره ای و یا افشرد، به عنوان داروی آرام بخش و ضد افسردگی استفاده می کنند و چنین استفاده هایی از اسانس گلاب، می تواند بازارهای کشورهای پرجمعیت آسیایی را در اختیار محصولات ایران قرار دهد.

دکتر ابراهیم آبادی با اشاره به نام عربی گلاب، توضیح می دهد: گلاب به زبان عربی «زیت الورد»، در کشورهای عربی حاشیه خلیج فارس مشتریان فراوانی دارد و در صورت فرآوری نهایی اسانس و فروش محصولات آن، تا ۴۰ برابر می تواند ارزش افزوده و درآمد ایجاد کند.

### **\*\*ایران، موطن اصلی گل محمدی(ص)**

پروفسور «اچ.بایدار» از شهر «اسپارتا» ترکیه با یادآوری این که ایران، ترکیه و بلغارستان ۳ کشور تولیدکننده عمده گل محمدی(ص) هستند و «اسپارتا» به شهر گل ترکیه معروف است، می گوید: علیرغم پرورش گل محمدی(ص) که در ایران سابقه طولانی دارد، کاشت این گل در اسپارتای ترکیه به ۱۲۵ سال قبل باز می گردد و در حال حاضر حدود ۵۰ درصد از اسانس گل محمدی(ص) جهان، در اسپارتا تولید می شود.

وی با تأکید بر این که ایران موطن اصلی گل محمدی(ص) در دنیا است، به تشریح باغ های گل محمدی(ص) در ترکیه می پردازد و با تأکید بر این که روش های قدیمی کشت گل محمدی(ص) باید تغییر کند و به روز شود، اظهار می دارد: برای حفظ محیط زیست، مصرف آفت کش های شیمیایی در اغلب گلزارهای ترکیه ممنوع شده است و در مجموع ۶ کارخانه فرآوری گل محمدی(ص) در قالب شرکت های تعاونی و ۲۰ شرکت خصوصی در شهر اسپارتای ترکیه فعالند.

در دوران عثمانی از گل محمدی(ص) بیشتر برای تولید شربت گلاب رقیق شده و شیرینی پزی استفاده می شد، اما در حال حاضر با استفاده از اسانس گل محمدی(ص) ۷۵ نوع محصول آرایشی و بهداشتی در اسپارتا تولید و صادر می شود. پروفسور بایدار، با بیان ضرورت فرآوری گلاب و اسانس آن برای مصارف آرایشی و بهداشتی در ایران می گوید: زحمت تولید گلاب و اسانس های آن را ما می کشیم، اما در واقع اروپائیان سود آن را می برند و به همین دلیل فرآوری گلاب را باید خودمان انجام دهیم.

وی ایران را یکی از مراکز مهم پرورش گل در جهان می داند و با یادآوری پژوهش های ارزشمند ایرانیان در مواردی مانند آنالیز گل ها و تنوع ژنتیکی آن ها، اظهار می دارد: ما روش های تقطیر و اسانس گرفتن از گل ها را از ایرانیان یاد گرفته ایم و حال که با کیفیت ترین گلاب های جهان در ایران تولید می شود، ادامه روش های سنتی گلابگیری به صرفه و صلاح شما نیست و روش هایی مانند کشت بافتی گل محمدی(ص)، باید مورد توجه قرار گیرد.

پروفسور بایدار همچنین می گوید: امروزه در جهان با تغییرات ژنتیکی موفق شده اند گل های زینتی بسیار زیبایی را تولید کنند، اما این گل ها بوی خوش گل های طبیعی را ندارند و در شرایطی که دانشمندان می کوشند گل های تزئینی را با اسانس های شیمیایی بودار کنند، بعید است که این بو بتواند مشابه بوی گل های طبیعی باشد.

وی با اشاره به حفظ برخی از واحدهای تولید سنتی گلاب در اسپارتای ترکیه می افزاید: در حال حاضر این واحدها برای بازدید گردشگران، آماده شده است و در کشور دوست و همسایه ما ایران هم ضمن توسعه صنعتی شدن گلابگیری و تولید اسانس آن، تعدادی از واحدهای سنتی گلابگیری را می توان به همان شکل حفظ کرد تا مورد بازدید گردشگران قرار گیرد.