

گلاب به مایع معطری که از گیاه

Rosa damascena که در ایران با نام گل محمدی شناخته شده است تهیه می‌شود. این گل، گلبرگ‌هایی به رنگ صورتی داشته و از خانواده گل رز می‌باشد و رایحه بی نظیر آن حتی پس از فرآوری شدن در عصاره گل (گلاب) نیز می‌ماند.



شهرستان کاشان در کل دنیا جزء معروف‌ترین و بزرگترین تولیدکنندگان گلاب محسوب می‌گردد. بعد از گلاب کاشان، شهر میمند در استان فارس و شهر اسپارثا در ترکیه به عنوان بزرگترین تولیدکنندگان گلاب معرفی شده‌اند.

برخی از اسناد تاریخی از نوشته‌های مورخان و یا آثار به جا مانده از کارخانه‌های تولید شیشه برای بسته بندی گلاب هستند و با تکیه بر این اسناد تاریخی می‌توان گفت شهر میمند در استان فارس نقطه شروع گلاب گیری و بسته بندی گلاب در ایران بوده که از ایران و از طریق جاده ابریشم به سایر کشورها برده شده است. این گیاه هر ساله در فصل بهار به اوج رشد و زیبایی خود رسیده و پر از گل می‌شود و در همین فصل نیز مراسم گلاب گیری صورت می‌گیرد. در این شهرها جشن‌هایی با محوریت گلابگیری برگزار می‌شود.



شبهه گلاب گیری معمولاً به این صورت است که مقدار زیادی گل همراه با آب در ظرفی در بسته قرار گرفته و بخارات حاصل از پختن و جوشیدن آن را در ظرفی دیگر با میعان جمع می‌کنند تا قطره قطره جمع گردد و تبدیل به گلاب شود. نوعی از گلاب که اصطلاحاً به آن گلاب دو آتشه می‌گویند از همین طریق به دست می‌آید اما با این تفاوت که این بار به جای پختن گل با آب معمولی، گل محمدی را با گلاب می‌پزند که باعث به دست آمدن گلابی با عطر و طعم بوی تندتری می‌شود.



عصاره گل محمدی یا همان گلاب علاوه بر اینکه در صنعت عطر سازی از اسانس آن استفاده می‌گردد، دارای خواص خوراکی و دارویی نیز می‌باشد. گلاب دارای خواص ضدالتهاب و ضدباکتری می‌باشد و از آن در درمان قند خون بالا، سرفه، دل پیچه و درد معده استفاده شده و به دلیل خاصیت ضد عفونی کننده و خنکی که دارد برای پاکسازی پوست های خشک و حساس نیز استفاده می‌گردد. حتما دیده اید که در مراسم عزا و سوگواری نیز از گلاب استفاده می‌کنند که دلیل اصلی آن تاثیر مستقیم گلاب بر آرامش اعصاب و روان و برطرف نمودن استرس می‌باشد.



گلاب برای نگهداری طولانی مدت مناسب نیست و لازم است که در مدت زمان مشخصی مورد استفاده قرار گیرد تا اثر و عطر و بوی خود را از دست ندهد. به دلیل اینکه گلاب محیط خوبی برای رشد قارچ و باکتری می‌باشد لازم است آن را در بسته بندی مناسب خود که به صورت ظروف شیشه ای در بسته است و در محیط خنک مثل یخچال نگه داری کنید. برای خرید گلاب حتما به شفاف بودن آن و همینطور لیبل چاپ شده روی ظرف آن که شامل برند، تاریخ مصرف و مجوز و کد بهداشتی است توجه کنید تا بتوانید گلاب مرغوب تهیه نمایید.

