

باسمه تعالی

## (شهر نابل در تونس = قمصر کاشان در ایران)

در استان نابل در بهار هر سال نسیم های معطری آمیخته با بوی مرکبات می وزد و این نسیم در هنگام جشن گرفتن در شهر در موسم شکوفه درختان (شکوفه درخت نارنج یا پرتقال) می باشد و امسال پنجاه و پنجمین موسم آن می باشد. درخت نارنج این جایگاه خاص را با توجه به فوائد آن به فضل شکوفه سفیدش بدست آورده است که روغن معطر و آب شکوفه از آن تهیه می شود و در فعال سازی فرهنگی و اقتصادی استان نابل نقش بسزایی دارد.

کاشت درخت نارنج در تونس از کشور اندلس انتقال یافته و در شهر اشبیلیه شکوفه داده است و پرتقال اشبیلیه نامیده می شود. معمولاً درخت نارنج در وسط باغچه منزل اندلسی زینت بخش است و به همین دلیل در باغچه های ساکنین در مناطق مختلف نابل یافت می شوند. مورخین تاکید می کنند که این نوع از مرکبات را اعرابی که از چین می آمدند به اسپانیا وارد کردند و اسپانیا به کاشت نارنج بیش از کاشت پرتقال اهمیت می دادند و فعالیت واحد تقطیر از ابتدای قرن نوزدهم آغاز گردید. اندلسی هایی که به تونس هجرت کردند در موطن قبلی خود نقش بسیاری در پیشرفت کاشت نارنج و انتقال حرفه استخراج آب شکوفه و روغن های خوشبو از آن و انتقال آن به ساکنین تونس داشتند. برحسب گفته مورخ و دانشگاهی آقای یحیی الغول ، اولین جشن عید شکوفه در تونس در سال **1894** به پیشنهاد یک نماینده تونسی عضو شورای شهر نابل در آن زمان بود و اولین کارخانه تقطیر آب آن در زمان استعمارگران ساخته شد و اولین نمایشگاه عرضه آن در نابل در آوریل سال **1904** تشکیل شد و مانند

بازار تجاری بود. از ابتدای سال 1930 شهرنابل این موسم را جشن می گرفت و اولین نمایشگاه بصورت جدید در 10 آورریل 1954 تحت نظر شهرداری نابل تشکیل یافت. چهارمین نمایشگاه نابل در تاریخ 9 می 1957 ، اهمیت تاریخی یافت زیرا این نمایشگاه را رهبر آن زمان آقای حبیب بورقیه راه اندازی نمود.

### افزایش کاشت درخت نارنج

این درخت نوعی از مرکبات است که عمر طولانی داشته و ثمره آن میوه ای شبیه به پرتقال است که مزه خاصی همراه با تلخی دارد. چیزی که باعث افزایش شهرت این درخت شد شکوفه سفید رنگ آن است که بوی و عطر خوبی دارد و از تقطیر آن گلاب به دست می آید که طلای سفید نامیده می شود و روغن آن روح شکوفه نام گرفته است. استان نابل تا به امروز رتبه اول کاشت این درخت را دارد (یک سوم کاشت آن در تونس را دارد) و در تقطیر این شکوفه با نوع سنتی در خانه ها بدست می آید و بطور صنعتی در واحدهای صنعتی تولید می شود. کشت این درخت در منطقه (لأن) استان نابل که دارای آب و هوای خاص مرکبات و از جمله درخت نارنج است به خوبی صورت می گیرد و درخت نارنج به آب کم و مقداری شور و نیز به هوای طبیعی و خشک نیاز دارد. تقطیر شکوفه نارنج در فصل بهار صورت می گیرد زیرا زمانی است که شکوفه به ثمر می نشیند. این تولید بخصوص در شهرهای نابل و بنی خیار و دارشعبان الفهری که حدود 70٪ از درخت نارنج را دارد ، متمرکز می باشد و در بنی خلاد و حمامات و منزل بوزلفه و همچنین در زغوان و تستور کاشت می شود.

جشن گلاب گیری هر سال با جشن تقطیر و العطرشاء (العطرشیه) همزمان می شود زیرا استان تولید نبات معطر را بخود اختصاص داده و شهر نابل به مدت بیش از یک ماه بین مارس و آوریل قبله خانواده های تونسسی از یک جهت و تجار از سوئی دیگری می شود. برحسب آمار حدود 350 هکتار از اراضی الخصبه در استان نابل که از این تعداد، حدود 150 هزار درخت غرس شده و سالیانه بین 1000 تا 1200 تن از شکوفه آن به گلاب معمولی و آب شکوفه بیولوژیک تبدیل می شود.

### موارد استفاده گلاب و فواید آن

علاوه بر اهمیت گلاب در ترکیب مواد آرایشی و عطرها، فواید زیادی دارد که در آشپزخانه تونسسی جهت خوشبو نمودن غذاهای سنتی یا ساخت شیرینی ها و دادن طعم خاصی به قهوه در صورت اضافه نمودن قطراتی از آن در فنجان قهوه و همچنین به آب خوردنی جهت دادن طعمی خاص افزوده می شود. در زمینه بهداشتی، گلاب دارویی برای سرفه و جهت معالجه پوست و حمایت از عفونت کردن و برداشت چربی از آن و در کم کردن حرارت بدن بخصوص در هنگام آفتاب زدگی و آرامش دهنده جهت آرامش و خواب آرام و در تهیه برخی داروهای پوستی استفاده می شود.

خانم فاطمه که از خیمه تقطیر شکوفه در نابل طی جشن گلاب گیری دیدن می کند، تاکید نمود که درخت نارنج همه چیزش مفید می باشد و بعضی استفاده های سنتی دلالت بر منافع بهداشتی با ترکیبات آن را دارد.

### روش سنتی تقطیر

هنگامی که موسم برداشت شکوفه و تقطیر آن فرا می رسد خانواده ها قبل از جمع آوری شکوفه و آماده سازی آن برای تقطیر، با شادی و هلهله از آن استقبال می کنند و هر خانواده ای هدفی از این کار دارد.

بسیاری از آنها بصورت عادت و تقلید برای آماده سازی سهمیه سالانه خانواده این کار را انجام می دهند زیرا آشپزخانه خانواده تونسی بدون گلاب نمی باشد. برای بعضی خانواده های دیگر، فرصتی برای سرمایه گذاری تجاری در تقطیر می باشد و بصورت حرفه در آمده است و خانواده های دیگری نیز با تقطیر شکوفه و گل این روش را امتحان می نمایند و خانواده ها از نسلی به نسل دیگر روشها را به ارث می برند. خانم راضیه که این حرفه را از مادرش دهها سال قبل یاد گرفته و مورد آزمایش قرار می دهد، تاکید نمود که هنگامی که شکوفه نارنج در فصل بهار به رشد خود می رسد، کشاورز قبل از باز شدن آن را چیده و شخصی که قصد تقطیر آن را با چیدن و جمع آوری آن از باغ ها یا از درختان نارنج باغچه های منزل را دارد، با مشارکت افراد خانواده آنها را روی زمین به مدت تقریباً دو روز پهن می کند، که ماده روغنی خود را پس دهد و بعد از آن، تقطیر طی مراحل با استفاده از مقدار معینی حدود 4 کیلوگرم از شکوفه در هر عملیات تقطیر استفاده می شود و امکان تولید دو محلول متمرکز را دارد و این به روش جمع نمودن بخار آب شکوفه با استفاده از روش سنتی ( به عربی فصیح الأنبیق و آن مقطر می باشد) که اعراب از آن برای تقطیر مایعات استفاده می کنند و در شیمی بکار برده می شود و آن ظرفی است که قسمت پایین آن مس و بالای آن گلی می باشد و متخصصین آن را بهترین روش می دانند.

برخی بررسیها نشان می دهد که 86٪ از خانم ها از روش سنتی و بقیه از روش جدید استفاده می کنند. انواع دیگری از دستگاه تقطیر از مس یا روی و شاید نقره باشد که جزو جهیزیه عروس نیز می باشند.

خانم منجیه، کارگری حرفه ای که در این زمینه فعالیت می کند، تاکید دارد، که این فعالیت سنتی، فعالیت خانوادگی و عمدتاً مربوط به زنان است، که زن به تنهایی یا با همکاری بقیه افراد خانواده و احیاناً همسایگان جهت تهیه مایحتاج سالیانه خانواده ها از آب گلاب گرفته می شود و یا برای استفاده وسیعتر

وجهت تجارت صورت می گیرد. وی اشاره نمود که مصرف کننده تونسی استفاده از نوع سنتی مستقیم که توسط خانواده ها تولید می شود، را علی رغم گرانی آن ترجیح می دهند ( قیمت بطری یک لیتری گلاب مقطر سنتی امسال بین 30 تا 35 دینار= 13 تا 15 دلار آمریکا است ).

به علت کیفیت و طعم خاص آن و فوائد بهداشتی ، گلاب معطر سنتی تهیه شده با دستگاه درکارخانه ها کیفیت پائینی دارد و این فعالیت از تقلب بی نصیب نمانده و بعضی آن را با آب معمولی یا محلول آب با طعمی از شکوفه مخلوط می کنند و آن را بعنوان گلاب طبیعی و با همان قیمت می فروشند. این کار را نیز بعضی از مغازه های شیرینی فروشی با استفاده از روح شکوفه بطور مصنوعی در شیرینی ها بجای گلاب بکار می گیرند.

#### فعالیت اجتماعی و فرهنگی

تقطیر شکوفه نارنج با این روش سنتی ، فعالیتی اجتماعی به حساب می آید زیرا در به هم رسیدن خانواده ها و حس همکاری آنها طی موسم جهت تولید گلاب و آنچه که در نتیجه این ملاقاتها با عث افزایش دوستی و محبت بین خانواده می شود ، نقش دارد. برحسب نظر حرفه ای ، این نشاط اقتصادی به مفهوم گسترده می باشد زیرا هفت کارخانه از طرفی تقریباً 60% از تولید اجمالی آن را بعهده دارند و

حدود 40% باقی به روش سنتی عمل می کنند. این فعالیت نظر به تجمع فرهنگی و علمی و رفاهی که از یک سو دارد با جشن همراه بوده و عده ای از شخصیتها ، سازمانها و جمعیتها و گروه های موسیقی و دانش آموزان مدارس در آن شرکت می کنند. در تجمعی که امسال برگزار شد در زمینه های تاریخی و علمی تولید گلاب بررسیهای بعمل آمد.

امکان تقطیر یک تن شکوفه نارنج بطور صنعتی 600 لیتر گلاب می دهد و موسم تقطیر گلاب درآمد خوبی برای حدود سیصد زن دارد و برای 3000 شهروند ایجاد شغل می کند.

### شکوفه نارنج اساس عطرها می باشد

مهمترین چیزی که از شکوفه نارنج استخراج شده و به خارج صادر می گردد روغن خوشبو یا روغن گل به نام « النیرولی » می باشد و واحدهای صنعتی آن را تولید می کنند و از روغن های اصلی مورد استفاده در صنعت عطرسازی می باشد. به فضل این روغن نابل به جهت مهمترین تولید کننده روغن النیرولی و صادرکننده آن به خارج ، شهرت یافت و النیرولی تونس شهری جهانی یافت که با کیفیت ترین در جهان می باشد و مقدار زیادی صادر می شود که در ساخت مارکهای جهانی مواد آرایشی گرانبها اضافه بر عطرهای مشهور استفاده می شود . با وجود اینکه تونس رتبه های اول را بین کشورهای صادرکننده از لحاظ حجم صادرات ندارد. یادآوری می شود که تولیدکننده عطرهای جهانی گرلن ، دریکی از مکاتبات خود اعتراف نمود که در عطرهای تولید شده در این کارخانه،النیرولی نابل جزو محلول اصلی عطرهای گرانبهای وی بوده و این امر از سال 1955 صورت می گیرد.

با تقطیر یک تن از شکوفه های نارنج به روش های صنعتی می توان یک کیلوگرم روغن النیرولی علاوه بر مقداری آب گلاب استخراج شده ، بدست آورده و واحدهای صنعتی تونس النیرولی با کیفیت بالا را سالیانه با قیمت حدود 5000 دلار برای هر کیلوگرم به فروش می رسانند و کارخانه های فرانسوی شاغل در پایتخت عطرهای عالی را در شهر (گراس) بدست می آورند.

روشهای بالا بردن ارزش تولید

بعنوان هر فعالیت اقتصادی سودآور و قادر به پشتیبانی بودجه دولت ، تولیدکنندگان توجه بیشتر می نمایند تا رتبه ثروت ملی ومهم اقتصاد تونس را بالا ببرند. با تشویق فعالان در زمینه تقطیر گلاب سنتی و حمایت از آنها برای بالابردن تولید و فرستادن گروههایی جهت پشتیبانی در زمینه بسته بندی و ترویج و صادرات آن بخصوص تقاضای زیاد در جهان برای تمامی تولیدات کشاورزی طبیعی یا بیولوژیکی ،این امر باعث ورود مقدار زیادی ارز و بهتر شدن بودجه دولت می شود. تا زمانی که این طلای سفید در هنگام صادرات قیمتش گران باشد. همچنین می توان بصورت وسیعی گلاب را در نظر جهانگردان دیدار کننده از تونس رواج داد با ارائه موضوعات هدف دار در مورد فواید آن و دعوت از بعضی برای صحبت در مورد ضرورت تنوع تولید و پیشرفت در تولید بیولوژیک آن جهت بهره گیری از تمامی ساختار درخت نارنج و بخصوص تقطیر برگهای آن برای بدست آوردن آب برگ نارنج و با ارزش خواندن آب ثمره آن که فواید متعددی از جمله در تولید عطرها و صنایع غذایی و دارویی و بهداشتی دارد.

مصرف کننده و همچنین تهیه کننده تقطیر از گرانی قیمت شکوفه نارنج به علت واسطه ها شکایت می کنند. لذا با افزایش نظم این بخش جهت پائین آوردن قیمت تمام شده آن و تحکم بر قیمتها و چیرگی بر واسطه ها صورت می پذیرد و نیز ارسال گروههای کشاورزی متخصص در این فعالیت که باعث ارزشمند نمودن حرفه زنان تقطیرکننده به روش سنتی در منزل می شود.

### **کارشناسان ارزیابی کننده طعم و کیفیت**

استاد دانشگاه خانم بن حسین در سخنرانی خود در همایش علمی که بعنوان درخت نارنج ( خصوصیات و ارزش گذاری )گفت: این بخش ، نیازبه کارشناسان بیشتر در زمینه ارزیابی طعم و بوی گلاب دارد تا بتوانند کیفیت و نوع آن را مورد ارزیابی قرار دهند. زیرا نوع خاک و آب می تواند بر کیفیت و طعم گلاب تاثیر بگذارد . همچنین این استاد دانشگاه خواستار تربیت این دسته از کارشناسان شده است تا

بتوان نسبت به ایجاد علامت تجاری گلاب تونسسی جهت حفاظت از این میراث و حمایت جهانی از آن اقدام نمود. (منبع مجله لیدرز- مه 2017 شماره هفده).

ملاحظه: کشور تونس بیش از 1200 کیلومتر با دریای مدیترانه همسایگی دارد واز تنوع اقلیمی

خاصی برخوردار است. در این کشور مزارع زیتون وانواع مرکبات وصیفیجات وجود دارد وبیش از 500

هزار نفر در بخش کشاورزی این کشور اشتغال دارند. این کشور در سال 2016 میلادی نزدیک به

270 میلیون دلار گندم نرم، 236 میلیون دلار گندم سخت، 117 میلیون دلار جو، 214 میلیون

دلار ذرت، 20 میلیون دلار سیب زمینی، 50 میلیون دلار قهوه، 8 میلیون دلار چای، 27 میلیون دلار

تباکو خام، 65 میلیون دلار سویا، 190 میلیون دلار شکر، 200 میلیون دلار روغن گیاهی طبق

اطلاعات وزارت بازرگانی وصنایع تونس واردات داشته است. در زمینه تولید گل وگیاه نیز این کشور

دارای شهرهایی مثل نابل است که به تولید گلاب وروغن گل مشهور می باشند وحتی به کشورهای

اروپایی انسوی مدیترانه صادر می کنند.

لذا شما در فروشگاههای زنجیره ای تونس وبرخی عطاریهای بزرگ در تونس شاهد فروش گلاب

وبرخی عرقیجات گیاهی وسنتی در تونس هستید ودر این زمینه این کشور تقریباً از واردات مستغنی

است.

تهیه وترجمه وتنظیم:مجید قربانی فراز—وابسته بازرگانی سفارت ج.ا.ایران در تونس



