

گز، شیرینی اصیل اصفهان



با شنیدن نام اصفهان، همواره اولین کلماتی که به ذهن می‌رسند سی و سه پل، پل خواجه، عالی قاپو، میدان نقش جهان، منارجنبان، صنایع دستی، و غیره است. این درحالی است که اصفهان، به عنوان پایتخت فرهنگ و تمدن ایران که در تاریخ کهن این سرزمین نقش بسیار پررنگی داشته، خوراکی‌ها، غذاها، و شیرینی‌های اصیل و بینظیری را برای معرفی به جامعه جهانی و به خصوص ایرانی در کارنامه خود دارد.

«گز» شاید نه تنها معروف‌ترین، بلکه محبوب‌ترین شیرینی اصفهان باشد که دارای شهرت جهانی شده است. بسیاری از گردشگران (ایرانی، خارجی و به خصوص اروپایی‌ها) به محض ورود به اصفهان ابتدا به میدان نقش جهان می‌روند، و سپس به دنبال گز می‌گردند. این شیرینی، که اکنون به بخشی از صنعت گردشگری اصفهان تبدیل شده، در اشکال متفاوت «آردی» و «لقمه‌ای» و شامل طعم‌های پسته‌ای، بادامی و شکلاتی و... است که امروزه در کارگاه‌های سنتی و صنعتی اصفهان تولید می‌شود. شاید این نکته جالب باشد که خود اصفهانی‌ها نیز علاقه بسیار زیادی به گز دارند، به طوری که در مهمانی‌ها و مجالس رسمی، سفره هفت سین، شب یلدا، سفره

عقد؛ گز بخشی جدایی ناپذیر به حساب می آید. در این مقاله نه تنها به معرفی گز می پردازیم، بلکه تلاش می کنیم تا وجه تسمیه، تاریخچه و دیگر زوایای این شیرینی سنتی ایرانی را به شما معرفی کنیم.

وجه تسمیه



شاید دانستن این نکته جالب باشد که گز، بن مضارع فعل «گزیدن» است؛ اما دلیل این نامگذاری عجیب برای یک شیرینی چیست؟ درخت گون از جمله گیاهان بومی کوهپایه های زاگرس است، شیره این درخت ارزشمند کتیرا نام دارد که در طب سنتی نیز بسیار پرکاربرد می باشد. همچنین در این منطقه پشه ای خاص وجود دارد که شیره درخت گون را می گزد و قند کتیرا را تبدیل به گزانگبین می کند. این شیره بر روی گیاه باقی می ماند و در اواسط شهریور ماه دامداران و چوپانان آن را به روشی خاص فرآوری و گزانگبین را از آن جدا می کنند. دامداران و چوپانان در سال های دور، گز انگبین را با زدن ضربه به نحوی خاص از درخت گون جدا می کردند و این کار یکی از مهمترین مشاغل مردم بومی مناطق کوهپایه ای زاگرس بوده؛ ولی به دلیل برداشت بی رویه و غیر اصولی و آفت، این گونه خاص و ارزشمند از پشه ها که این کار را انجام می دادند رو به انقراض رفته است. این نوع پشه فقط در این منطقه زندگی می کند، و تاکنون تلاش دانشمندان و علاقمندان به محیط زیست برای نجات این گونه خاص بی نتیجه مانده است. از این رو روز به روز تعداد آنها در حال کاهش بوده و جزو گونه های

زیستی در خطر انقراض قرار گرفته اند؛ همین موضوع باعث شده که در سال های اخیر تولید گزانگبین بسیار محدود شود و هر ساله تنها در حدود ۱۰۰ تا ۲۰۰ کیلو گزانگبین تولید می شود، که بخشی از آن وارد صنعت شیرینی پزی اصفهان شده و بخشی دیگر نیز برای مصارف دارویی در عطاری ها عرضه می گردد. تعداد معدودی شیرینی پزی قدیمی در اصفهان وجود دارند که هنوز به شیوه سنتی عمل می کنند و مشتری های خاص خود را هم دارند.

روش سنتی برداشت گزانگبین



گزانگبین، این محصول ارزشمند درخت گون، در اواخر تابستان آماده برداشت می شود. جهت برداشت آن، پوست دباغی شده گوسفند را زیر درخت گون پهن کرده و سپس با چوب به تنه درخت ضربه می زنند تا دانه های کوچک و شبیه به دانه های ارزن، از بدنه درخت جدا شود. در طول سال شاید بیش از ۱۰ مرتبه این کار تکرار می شود، البته هر چه بیشتر این کار تکرار شود، از مرغوبیت محصول کاسته خواهد شد.

خواص گز انگبین در طب سنتی ایرانی



- برخی از مهمترین خواص گزانگبین و کاربردهای درمانی آن در طب سنتی ایرانی عبارت است از:
- گزانگبین داری نوعی قند طبیعی است که برای افراد مبتلا به دیابت مضر نیست.
 - برای تقویت اعصاب و قوای جسمی، گزانگبین بسیار توصیه شده است.
 - از گزانگبین در تولید داروهای صنعتی استفاده بسیاری می شود.
 - درمان تنگی نفس و رفع ناراحتی های دستگاه تنفسی از دیگر خاصیت های آن است
 - تقویت دستگاه گوارش، و کمک به بهبود زخم معده از جمله مهمترین خواص این گیاه شگفت انگیز است.
 - گزانگبین دارای ویتامین های مختلف از جمله ویتامین دی، ای، و کلسیم بوده و از این روی در معالجه و پیشگیری از نرمی استخوان نقش بسزایی دارد.
- برای گزانگبین خواص درمانی زیادی در متون طب سنتی ذکر گردیده، در این مقاله به تعداد محدودی از آنها اشاره شد.

حاج میرزا حسین محسن زاده کرمانی: قدیمی ترین تولید کننده گز اصفهان

تولید گز در اصفهان قدمتی ۴۵۰ ساله دارد. هرچند اطلاعات دقیقی از اولین تولید کنندگان گز در این شهر در دسترس نیست، اما یکی از قدیمی ترین چهره های تولید کننده گز اصفهان، «حاج میرزا حسین محسن زاده کرمانی» موسس گز کرمانی است. تاریخ ورود او به این کار به زمان قاجار باز می گردد، و از آن زمان به بعد بوده که گز به صورت وسیعی در اصفهان تولید شده، و کم کم جایگاه خود را در میان ایرانیان و جهانیان پیدا کرده است؛ به این ترتیب می توان از حاج میرزا حسین محسن زاده کرمانی به عنوان فردی تاثیرگذار در توسعه صنعت گز اصفهان یاد کرد. هرچند شاید او فکر نمی کرد زمانی برسد که گز فروش اینترنتی داشته باشد و مشتریانی از سراسر این کره خاکی شیفته این شیرینی محبوب اصفهانی شوند.

تولید گز در اصفهان



همان طور که گفته شد در اصفهان گز به دو روش سنتی و صنعتی تولید می شود، در حال حاضر بیش از ۶۰ کارگاه سنتی تولید گز زیر نظر مرکز بهداشت و اتحادیه صنفی گز و شیرینی اصفهان، به تولید این شیرینی خوشمزه مشغول هستند.

در تولید گز به روش سنتی و صنعتی تفاوت معناداری وجود ندارد؛ چرا که کارگاه های صنعتی نیز از همان روش سنتی تولید گز در مقیاس انبوه استفاده می کنند. روش های اصلی تولید گز همان روش های سنتی و اصیل اصفهانی ست، چراکه سنت گزسازی در این شهر سینه به سینه و نسل به نسل منتقل شده است. از این رو این صنعت از تکنولوژی وارداتی، حتی در مقیاس صنعتی، بی نیاز می باشد. گز، از نظر ظاهری نیز شکل و ظاهر سنتی خود را تا حدود زیادی حفظ کرده، هرچند که در شیوه صنعتی دستگاه های اتوماتیک، برش ها و بسته بندی را انجام می دهند.

صادرات گز برای اولین بار در زمان آقا محمد خان قاجار صورت گرفت؛ و در این زمان بود که جهانیان برای اولین بار با این شیرینی شگفت انگیز ایرانی آشنا شدند. گز در حدود سال ۱۳۲۰ هجری شمسی در اصفهان به وسیله مخلوط کردن مقادیر مساوی از شکر، گزانبین، سفیده تخم مرغ و مغز پسته و بادام تولید شد. در محدوده

سال ۱۳۳۰ هجری شمسی گلوکز مایع از چین به ایران وارد شد، که بسیار مورد توجه تولید کنندگان گز اصفهانی قرار گرفت. از آن زمان به بعد کم کم گلوکز جایگزین شکر و گزانگبین شد.

دبیر انجمن صنایع غذایی استان اصفهان در خصوص صادرات این سوغات ارز شمند اصفهان گفت: «صادرات مستقیم گز به صورت پراکنده توسط چند شرکت محدود به کشورهای عربی و کشورهای اروپایی مانند آلمان و فرانسه انجام می شود»؛ گوهریان با اشاره به کاهش گرد شگران خارجی در اصفهان بیان کرد: یکی از هدیه‌هایی که مردم معمولاً از ایران یا اصفهان برای دوستان و اقوام خود به خارج می‌برند، گز است ولی کاهش مسافرت‌ها بر روی فروش و صادرات غیر مستقیم گز نیز تأثیر بسزایی داشته است.

آیا همچنان از گزانگبین استفاده می شود؟



همان طور که پیش تر گفته شد، در گذشته گزانگبین ماده اصلی تشکیل دهنده گز بوده؛ ولی به دلیل استفاده غیر اصولی از آن و مدیریت نادرست، پشه تولید کننده این ماده که در نواحی خوش آب و هوایی مناطق کوهپایه‌ای زاگرس زندگی می‌کرده، از بین رفته و به همین دلیل برای تولید گز دیگر از گزانگبین استفاده نمی‌شود.

در حال حاضر برخی از تولیدکنندگان از گز علفی استفاده می‌کنند که از درخت بلوط تهیه شده و در سنج و کوهپایه‌های زاگرس وجود دارد. برخی دیگر از تولیدکنندگان از ترنجبین استفاده می‌کنند که در خراسان و به

خصوص خراسان جنوبی یافت می شود. در اصفهان شاید در مجموع ۱۰۰ کیلو گز انگبین وجود داشته باشد که تنها چند برند معروف تولید گز از آنها استفاده می کنند که آن هم بنا به سفارش مشتری های خاص صورت می گیرد.

جایگزین شدن روش های مدرن در تولید گز



در سال ۱۳۴۰ هجری شمسی دستگاه همزن برقی به صنعت تولید گز اصفهان راه پیدا کرد و پس از آن دستگاه های برش گز، بسته بندی و دو سر پیچ به سیستم قبل اضافه و تولید این شیرینی خوشمزه از روش کاملا سنتی به روش نیمه مکانیزه تبدیل گردید. البته هنوز جایگزینی برای پارامترهای مهم در تولید گز مانند درجه حرارت، فرمولاسیون، افزودنی ها و نظایر آنها ارائه نشده و همچنان از همان سیستم های سنتی استفاده می شود. گز دیگر به روش سنتی قدیم تولید نمی شود. در روش سنتی قدیمی در یک پاتیل ۱۶ کیلو گرمی مواد را مخلوط می کردند، و با استفاده از یک پاروی چوبی برای ساعت ها مواد را هم می زدند، ولی اکنون گز با دستگاه تولید می شود و هم زن های برقی جای پاتیل سنتی و پاروی چوبی را گرفته اند.

شرایط نگهداری طولانی مدت گز



گز، در بین شیرینی ها و سایر مواد غذایی از نظر ماندگاری و حفظ شرایط مصرف رتبه نخست را دارد. همچنین در مقایسه با سایر شیرینی ها، دارای طولانی ترین پروسه تولید (حدود ۸ ساعت) است. بهترین مکان برای نگه داری گز، مکانی خشک و خنک است، هرچند بهتر است همیشه به اندازه مصرف خرید کنید چرا که نگهداری طولانی می تواند کیفیت اولیه را کاهش دهد. در صورتی که می خواهید گز را به مدت طولانی نگهداری کنید، بهترین روش این است که بسته بندی گز را درون یک کیسه پلاستیکی به گونه ای بپیچید که هوا امکان نفوذ به آن را نداشته باشد، سپس این بسته بندی را در فریزر قرار دهید، به این ترتیب می توانید گز را برای مدت یک سال نگهداری کنید.

در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://drshahinsepanta.blogspot.com/1391/06/24/post-894/>

<https://news.akhbarrasmi.com/>

<https://fa.wikipedia.org/wiki/>

<https://behgaz.com/>

واژگان کلیدی: گز، گزانبین، صنعت تولید گز، اصفهان، ایران

نوشته: مجتبی رسولی