فصلنامه رویکردهای پژوهشی نو در علوم مدیریت

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

بررسی جنبه‌های فرهنگی مراسم گلاب‌گیری قمصر کاشان و تأثیر آن بر اقتصاد فرهنگ

امیر محسن مدنی[۱]، یحیی ره پیش[۲]

چکیده

آیین گلاب‌گیری، از زیباترین و معروف‌ترین مراسم‌های سنتی کشور است که یکی از جاذبه‌های محبوب توریستی کاشان نیز محسوب می‌شود. تماشای مراسم گلاب‌گیری کاشان از نزدیک و قرار گرفتن در جو بهشتی و سنتی آن، هر فردی را به وجد می‌آورد. در زمان‌های قدیم، آیین گلاب‌گیری همراه با شکرگزاری فروان و جشن و پایکوبی انجام می‌شده است. این مراسم که به کمک تمامی اهالی روستا برگزار می‌شد، قبل از طلوع آفتاب با چیدن گل‌ها، آغاز می‌گردید. سپس، بار گل‌ها توسط چهارپایان همراه با ساز و دهل به کارگاه‌ها منتقل می‌گشت. هدف پژوهش حاضر شناخت و بررسی صنعت گلاب‌گیری و فعالیت‌های جنبی آن(پرورش گل محمدی, تولید اسانس و عرقیات گیاهی) در بخش قمصر کاشان، به‌عنوان مهم‌ترین و مناسب‌ترین منطقه در سطح کشور در زمینه صنعت گلاب‌گیری می‌باشد. روش پژوهش توصیفی- تحلیلی و روش گردآوری اطلاعات به روش‌های کتابخانه‌ای می‌باشد. به‌منظور جمع‌آوری داده‌ها و اطلاعات از روش‌های کتابخانه‌ای و میدانی هم‌زمان استفاده شد که درروش میدانی از ابزار پرسشنامه استفاده شد. برای تحلیل داده‌های پژوهش از الگوی مدل‌سازی معادلات ساختاری و نرم‌افزار Smart PLS4 استفاده شد. با توجه به نتایج می‌توان گفت گلاب‌گیری تأثیر معنی‌داری بر جنبه‌های مختلف فرهنگ اقتصادی دارد. بر این اساس گلاب‌گیری می‌تواند الگوی سبک زندگی را بهبود ببخشد(r=0.741). همچنین می‌تواند موجب بهبود فرهنگ عمومی‌گردد(r=0.689). علاوه بر این فرهنگ گلاب‌گیری می‌تواند موجب فرهنگ‌سازی در منطقه موردنظر گردد(r=778) و می‌تواند موجب بهبود اقتصاد دانش‌بنیان گردد(r=0.708) و سرمایه اقتصادی فرهنگی را بهبود بخشد(r=0.689).

واژگان کلیدی: گلاب‌گیری، گل محمدی، قمصر کاشان، فرهنگ، اقتصاد.

[۱]استادیار گروه طراحی صنعتی، واحد یادگار امام خمینی(ره) شهر ری، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران (نویسنده مسئول)

[۲]دانشجوی دکتری مدیریت و برنامه‌ریزی فرهنگی، واحد بین‌المللی کیش، دانشگاه آزاد اسلامی، کیش، ایران

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

۱- مقدمه

گل سرخ یا گل محمدی، با قدمتی ۷۰۰۰ ساله، یکی از گیاهان بومی کشور محسوب می‌شود و درگذشته جز مهم‌ترین محصولات کشاورزی ایران بوده است.تا ۳۵۰ سال پیش، گل سرخ فقط در ایران می‌روییده است. نخستین بار، در دوران صفویه، بذر این گل و دستگاه‌های ویژه گلاب‌گیری، ابتدا به ترکیه و سپس به سوریه و بلغارستان صادر شد(حسین پور، ۱۳۹۸). گلاب، نخستین بار، توسط ایرانیان با روش تقطیر، از گل محمدی تولید شد. در آن زمان، دانشمندان ایرانی ازجمله حکیم و طبیب بزرگ، ابوعلی سینا، سال‌های زیادی را به پژوهش درمورد تهیه اسانس‌های دارویی از گیاهان، با روش تقطیر پرداخته بودند. گلاب، از زمان‌های قدیم تاکنون، جز مهم‌ترین کالاهای تجاری ایران بوده است که به نقاط مختلف جهان صادر می‌شود. درگذشته، این کالای صادراتی، از طریق جاده ابریشم، به کشورهای چین و هند ارسال می‌گشت (کوتریل[3]، ۲۰۰۱). درحالی‌که مبدأ اصلی تولید گلاب، استان فارس و شهر تاریخی گور و بخش میمند است، امروزه، کاشان لقب قطب گلاب‌گیری جهان را، از آن خودکرده است.

گرچه امروزه، تولید گلاب و دیگر عصاره‌های گیاهی با روش‌های صنعتی و با استفاده از ابزارهای پیشرفته امکان‌پذیر است، همچنان در کاشان، با روش‌های سنتی انجام می‌گردد.

مراسم گلاب‌گیری کاشان که به آن "لتان" نیز گفته می‌شود، شامل آیینی منحصربه‌فرد و سنت‌های قدیمی شامل شکرگزاری، پایکوبی و ... است که بسیاری از آن‌ها، همچنان در این جشنواره اجرا می‌شوند. آیین سنتی گلاب‌گیری کاشان در سال ۱۳۸۹ به‌عنوان میراث معنوی ایران به ثبت رسیده است (سازمان همکاری اقتصادی اروپا[4]، ۱۹۶۰).

۲- ادبیات و مبانی نظری پژوهش

۲-۱- تاریخچه گلاب‌گیری کاشان

گل سرخ یا گل محمدی از گذشته‌های دور یکی از مهم‌ترین محصولات کشاورزی ایران بوده است و از گیاهان بومی کشور ما به شمار می‌رود. بر طبق مدارک موجود، برای نخستین بار بذر این گل را در دوره حکومت صفویان از ایران به ترکیه و سپس سوریه و بلغارستان فرستادند. گلاب تولیدی ایران نیز یکی از مهم‌ترین کالاهای صادراتی ایران از گذشته تاکنون بوده است. در قدیم از طریق راه ابریشم گلاب ایران را به کشورهای چین و هند می‌بردند و امروزه نیز بخش قابل‌توجهی از گلاب تولیدی ایران به سایر نقاط جهان فرستاده می‌شود(اکبری،۱۴۰۱).

روش تهیه گلاب از گل محمدی به شیوه سنتی و با استفاده از فرایند تقطیر از هنرهای باستانی ایرانیان است. دانشمندان برجسته ایرانی مانند حکیم ابوعلی سینا در زمان‌های دور تلاش‌های زیادی برای تهیه اسانس‌های دارویی از انواع گیاهان به کمک تقطیر انجام دادند. گرچه شهرهای استان فارس را نخستین مکان تولید گلاب ایران می‌دانند، باگذشت زمان، کاشان و شهرهای اطرافش این لقب را از آن خود کردند و در حال حاضر هرساله چندین هزار تن گلاب در این منطقه تولید می‌شود (کالون[5]، ۱۹۶۸).

[3] Cotterill
[4] Organization for European Economic Coopration (O.E.E.C)
[5] Kahlon

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

قدمت کاشت بذر گل محمدی در ایران به حدود ۷۰۰۰ سال می‌رسد و نزدیک به ۱۰۰۰ سال است که گلاب‌گیری به شیوه سنتی در کشورمان اجرا می‌شود. گرچه امروزه ابزار مدرن و پیشرفته‌ای برای عصاره‌گیری از گیاهان و گل‌های معطر وجود دارند، گلاب‌گیری کاشان به شیوه سنتی نیز هم چنان متداول است(حسین پور، ۱۳۹۸).

به دلیل اقلیم خشک و کویری اطراف کاشان، رویش گل‌های محمدی در مزرعه‌های این شهر و روستاهای اطراف آن سبب شگفتی بسیاری از گردشگران می‌شود. به همین دلیل، مراسم گلاب‌گیری کاشان با آیینی منحصربه‌فرد و شکرگزاری فراوان انجام می‌شود. در سال‌های نه‌چندان دور این مراسم با آدابی خاص مانند حمل بار مزرعه‌ها به‌وسیله شتر و جشن و پایکوبی همراه بود. امروزه گرچه برگزاری مراسم گلاب‌گیری کاشان با شادی و پایکوبی همراه است؛ اما بسیاری از سنت‌های قدیمی رنگ‌باخته‌اند.

در فصل گلاب‌گیری با سفر به کاشان می‌توانید در مزرعه‌های گل محمدی قدم بزنید و در مراسم گلاب‌گیری شرکت کنید. در طول فصل گلاب‌گیری شهرها و روستاهای مختلف کاشان مملو از عطر گل محمدی می‌شوند و سفر به این منطقه در اردیبهشت‌ماه یکی از بهترین انتخاب‌ها است. شیوه سنتی گلاب‌گیری در شهرها و روستاهای اطراف کاشآن‌یکی از کارآمدترین شیوه‌های عصاره‌گیری در جهان به شمار می‌رود و از آن با نام «لتان» یاد می‌شود (شریواستاوان[6]، ۱۹۹۵). در کاشان و شهرها و روستاهای اطراف آن از مراسم گلاب‌گیری با نام «عید گلابی» یاد می‌کنند.

در حال حاضر گل سرخ یکی از محبوب‌ترین گزینه‌ها برای کشاورزان کاشانی به شمار می‌رود و بیش از ۲۰۰۰ هکتار از زمین‌های زیر کشت در اطراف کاشان به کاشت گل سرخ اختصاص دارند. در این میان برای رقم قابل‌توجهی از خانواده‌های کاشانی نیز در زمان برداشت و اجرای مراسم گلاب‌گیری در کاشان، شغل ایجاد می‌شود. بخش قابل‌توجهی از گلاب تولیدشده در کاشان را هرساله به دیگر نقاط جهان صادر می‌کنند که درآمد قابل‌توجهی نیز دارد. به‌جز گل محمدی از بسیاری دیگر از محصولات کشاورزی و گیاهی کاشان نیز انواع عرقیات سنتی تهیه می‌شوند که مصارف دارویی زیادی دارند.

۲-۲- گلاب‌گیری در قمصر کاشان

شهر قمصر را مهد مرغوب‌ترین گلاب دنیا می‌دانند، همان گلابی که هرسال کعبه را با آن شستشو می‌دهند و فضاهای مذهبی دیگر را به عطر آن آغشته می‌کنند. این شهر پر از باغ گل محمدی بوده و در سطح جهانی معروف شده است. شما به‌راحتی می‌توانید با تور گلاب‌گیری قمصر کاشان به جشن گلاب‌گیری بروید و روند تهیه گلاب را از نزدیک تماشا کنید. در کارگاه‌های گلاب‌گیری قمصر به روی همه گردشگران باز است. گلاب‌گیری قمصر بیش‌ترین بازدیدکننده‌های خارجی را دارد و قطب گلاب‌گیری ایران به شمار می‌رود(دستمالچی،۱٤۰۰).

گلاب قمصر یکی از نمادهای فخر آمیز ملی ایران به شمار می‌رود؛ به‌طوری‌که فقط هرسال یک‌بار، بیش از یک‌تن گلاب ناب محمدی این شهر برای شست‌وشوی خانه کعبه به عربستان صادر می‌شود. گل رز محمدی قمصر کاشان در دنیا ً بی‌نظیر است. اما این گلاب باوجود کیفیت بسیار عالی آن، به بهای ارزان فروخته می‌شود. هم‌اکنون یک‌تن

[6] Shrivastava

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

گلاب ناب در ایران به بهای ۱۲۰۰ دلار به فروش می‌رسد؛ درحالی‌که در بازارهای اروپایی به قیمت ٦ تا ۷ هزار دلار معامله می‌گردد. مردم ایران از گلاب بیشتر به‌عنوان‌یک طعم‌دهنده و داروی طبیعی استفاده می‌کنند.

بهترین زمان برای دیدن گلاب‌گیری کاشان اردیبهشت است. از نیمه فصل بهار گل‌های محمدی در مزارع گل کاشان به چشم می‌خورند. البته در شهرها و روستاهای مختلف با توجه به اختلاف دما، زمان شکوفایی گل‌های سرخ از نیمه اردیبهشت‌ماه تا اواخر فصل بهار متغیر است. غیر از کاشان، روستاهای قمصر، نیاسر و برزک بهترین مکان گلاب‌گیری کاشان است.

گلاب‌گیری کاشان‌یکی از معروف‌ترین سنت‌های متداول در میان ایرانیان به شمار می‌رود که درگذشته از استان فارس آغازشده است و امروزه بخش قابل‌توجهی از آن در کاشان و مناطق اطراف آن انجام می‌شود. این آیین سنتی به دلیل قرار گرفتن در فصل بهار و همین‌طور شکوفایی گل محمدی در مزارع کاشان، حال و هوای خاصی دارد(اکبری،۱٤۰۱). مردم کاشان و شهرهای اطراف آن مراسم گلاب‌گیری را با آدابی خاص و همراه با شکرگزاری انجام می‌دهند. گلاب‌گیری در کاشان سهم قابل‌توجهی از رونق اقتصادی در این منطقه را سبب می‌شود و کارگران زیادی به‌صورت فصلی در این صنعت مشغول به کار هستند. در حال حاضر، با تلاش مردم کاشان، صنعت گلاب‌گیری این شهر در کنار جاهای دیدنی کاشان، به پدیده‌ای برای جلب گردشگران خارجی و داخلی تبدیل‌شده است و در طول فصل بهار مسافران و گردشگران زیادی از کاشان و شهرها و روستاهای اطراف آن بازدید می‌کنند (سلیمانی پور، ۱۳۹٦).

۲-۳- جشنواره گلاب‌گیری قمصر

شهر قمصر را با گلاب مرغوبش می‌شناسند و بخش اعظم گردشگران در ماه‌های اردیبهشت و خرداد از این منطقه بازدید می‌کنند.

اطراف این شهر، پر است از باغ‌های گل سرخ. اردیبهشت که می‌شود عطر گل و گلاب فضای شهر را عطرآگین کرده؛ در تمام کارگاه‌های گلاب‌گیری به روی گردشگران باز است و مردم خونگرم و مهمان‌دوست قمصر بارویی گشاده، نحوه صحیح گلاب‌گیری را توضیح می‌دهند. قدم‌زدن در شهر حال و هوایی معنوی دارد (سیار،۱٤۰۰).

فرآیند گلاب‌گیری حدود ٤ تا ۷ ساعت طول می‌کشد و لوازمی همچون دیگ بزرگ مسی، نی، پارچ یا قرابه، تغار مسی (درپوش)، حوض آب و اجاق برای گلاب‌گیری موردنیاز است. معمولاً این ظروف مسی یا آلومینیومی توسط مسگرهای کاشانی و افراد بومی ساخته می‌شوند. به‌این‌ترتیب، گلچین‌ها قبل از طلوع آفتاب برای چیدن گل‌های سرخ محمدی روانه باغ و کوهستان‌ها می‌شوند(کردوانی،۱٤۰۲).

قبل از مراسم نیز گل‌ها و دیگ‌ها را به کنار رودخانه‌ای می‌برند و بعد از خواندن دعاهای مذهبی به کارگاه برمی‌گردند. گلاب‌گیری با گذاشتن دیگ مسی بر روی اجاق و اضافه کردن آب و گل‌های محمدی شروع می‌شود. معمولاً با توجه به نوع گلابی که قرار است تولید شود اندازه متفاوتی ازگل‌های سرخ به آب اضافه‌شده و سپس درپوش مسی گذاشته می‌شود. روزنه‌های بین درپوش و دهانه ظرف نیز با خمیر نان یا تفاله گل پوشانده شده و وزنه‌ای باهدف کنترل فشار ناشی از بخار بر روی درپوش قرار داده می‌شود. این دیگ‌ها با یک جفت نی آلومینیومی به پارچ‌هایی که داخل آب رونده یا جوی آب قرارگرفته، وصل شده‌اند و بعد از به جوش آمدن محتویات دیگ، عمل تقطیر انجام می‌شود و

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

گلاب تولیدی به داخل پارچ مسی ریخته می‌شود. لازم به ذکر است روغن بسیار نازکی که روی گلاب داخل پارچ می‌نشیند، اسانس عطر گل سرخ است که با سرنگ برداشته می‌شود.

۲-٤- آیین و فرهنگ گلاب‌گیری کاشان

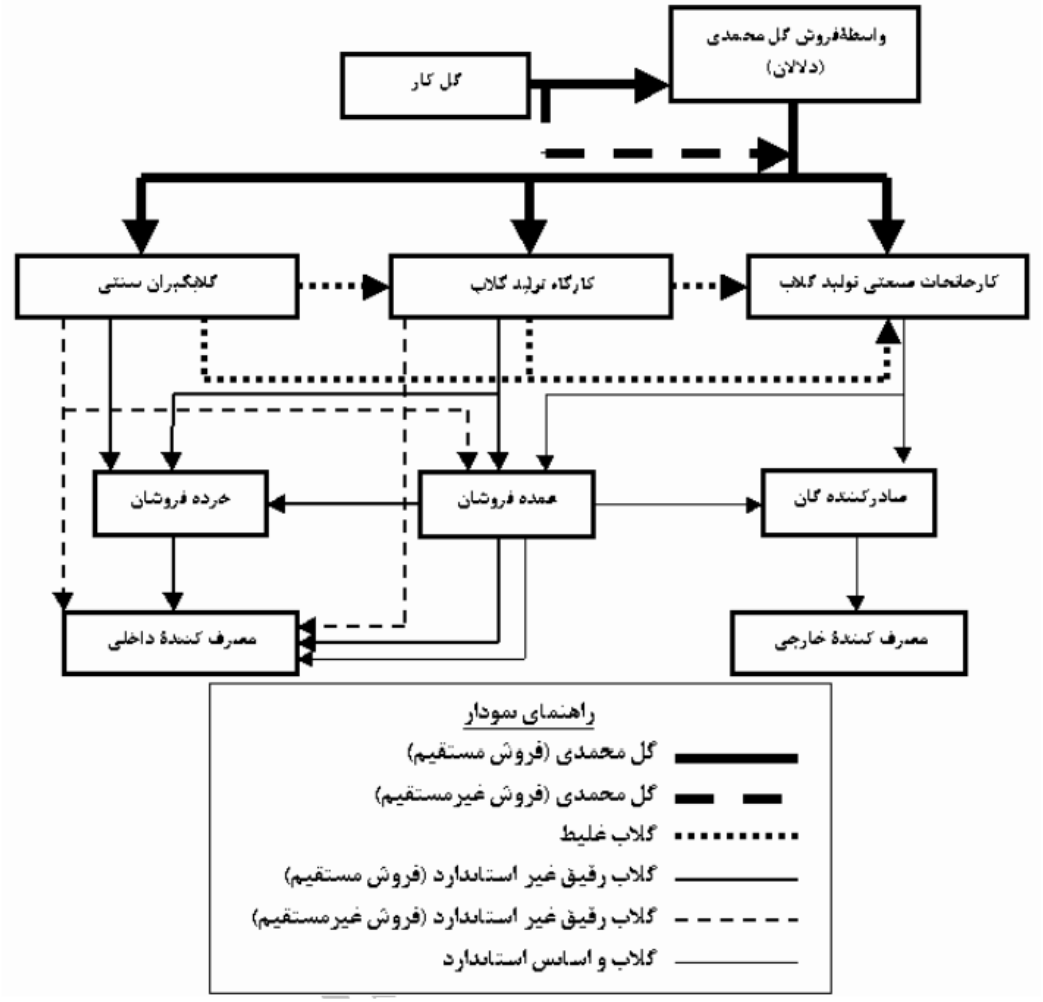
گلاب از تقطیر گل سرخ (گل محمدی) به دست می‌آید. زمانی که گل‌ها به حد معینی رسیدند، فصل گل‌چینی آغاز می‌شود. معمولاً این فصل از اواسط اردیبهشت شروع می‌شود و تا آخر خرداد طول می‌کشد اما سال‌هایی هم دیده‌شده که به دلیل گرم‌ترشان هوا در اوایل بهار، فصل گل‌چینی در فروردین انجام‌شده است. معمولاً تولیدکنندگان گلاب، در این دوره چندهفته‌ای قبل از طلوع خورشید به گل‌چینی مشغول می‌شوند و روند تولید گلاب را برای گردشگران به نمایش می‌گذارند. کارگاه‌های گلاب‌گیری به روی همه باز است و دیگ‌های بزرگ مسی که از گلبرگ‌های گل سرخ پرشده است، در جای‌جای آن مشاهده می‌شود. همیشه یکی از اعضای کارگاه، فرآیند تولید گلاب را توضیح می‌دهد و ابزارهای ویژه تقطیر را معرفی می‌کند.

۲-۵- اقتصاد شهر قمصر کاشان

گلاب‌گیری سهم قابل‌توجهی در رونق اقتصادی شهر قمصر دارد و به‌عنوان رکن اصلی اقتصاد و معیشت مردم به شمار می‌رود. علاوه بر این، قمصر به دلیل برخورداری از چشمه‌ها و زمین‌های حاصلخیز، فضا و شرایط بسیار مطلوبی برای کشاورزی، باغداری و دامداری دارد و سالانه مقدار قابل‌توجهی از تولیدات دامی و محصولات کشاورزی از این شهر روانه بازار دیگر مناطق می‌شود. در کنار این موارد، صنایع‌دستی به‌ویژه قالیبافی نیز از دیگر فعالیت‌های اقتصادی شهر قمصر محسوب می‌شود و نقش ارزنده‌ای در توسعه اقتصادی این منطقه دارد.

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱



نمودار (۱)، چرخه بازار رسانی گل محمدی و گلاب

۲-٦- بازار جهانی گلاب قمصر کاشان

گل محمدی نقش به سزایی در اقتصاد کشور ایفا می‌کند، زیرا از منابع تأمین ارز خارجی علاوه بر سرمایه‌گذاری خصوصی در بخش صادرات است. در این عرصه مسائل و مشکلاتی وجود دارد که موجب می‌شود کشاورزان، گلاب‌گیران، به‌ویژه کشاورزان سنتی تا حدودی انگیزه لازم برای انجام این فعالیت را از دست بدهند. در اغلب روستاها مردم به تولید فراورده‌های گل محمدی مشغول هستند و اقتصاد زندگی آن‌ها به این محصول بستگی کامل دارد، به‌گونه‌ای که گاهی تا ۸۰ درصد درآمد اهالی یک روستا بستگی به این محصول دارد. در حال حاضر در قمصر چهار کارخانه صنعتی و سه کارخانه نیمه‌صنعتی گلاب‌گیری وجود دارد. تعداد کارگاه‌های سنتی این منطقه ۱۱۷ کارگاه مجموعاً شامل ۲۹۸ دیگ است و میزان گل مصرفی آن‌ها ۷٤٥ تن بوده و مصرف روزانه هر کارگاه تقریباً ۵۰۰ کیلوگرم است. تعداد واحدهای سنتی تولیدکننده گلاب این شهرستان نیز حدود ۹۵۰ واحد و میزان مصرف گل سالانه آن‌ها حدود هزار و ۸۰۰ تن است. در حال حاضر یکی از بهترین نوع گلاب‌ها به ایران مربوط می‌شود، اما متأسفانه فعالیت‌های گلاب‌گیری در کشورمان به‌صورت سنتی انجام می‌شود و به دلیل نبود امکانات، تجهیزات و بازاریابی تخصصی، از برند و نشان تجاری گلاب بی‌بهره بوده‌ایم. متأسفانه شهرستان کاشان با توجه به موقعیت جغرافیایی و

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

ویژگی‌های بالقوه‌ای که در بسیاری از زمینه‌ها ازجمله گلاب‌گیری دارد، نتوانسته است بازار جهانی را از این محصول بااهمیت و کلیدی بهره‌مند کند.

به نظر می‌رسد نظارت مستقیم وزارت بهداشت بر کیفیت گلاب، ایجاد بازارچه‌های عرضه و تقاضا در مسیرهای پرتردد و تشکیل اتحادیه‌ای مخصوص این صنف موجب رونق هر چه بیشتر این بخش و همچنین، اشتغال‌زایی می‌شود. یکی از مشکلات عمده گل‌کاران در بخش بازاریابی و فروش است، زیرا گل عمر کوتاهی دارد وهر چه از زمان چیدن آن بگذرد، از عطر آن کاسته می‌شود و اگر کشاورزان باعدم خرید محصول خود مواجه شوند به‌آسانی ازنظر اقتصادی زیان می‌بینند، اما تاکنون امنیت خرید برای کشاورزان حاصل نشده است. متأسفانه وجود دلالان به دلیل عدم نظارت کافی و ضعف‌های مدیریتی موجب شده تا فاصله بین فروشنده و خریدار به وجود بیاید و جولانگاهی برای سوءاستفاده از صنعت گلاب ایران شود. به‌عنوان‌مثال، اسانس گل محمدی مرغوب را باقیمت پایین خریداری می‌کنند و باقیمت‌های بالایی به تولیدکنندگان عطر و ادکلن های معتبر کشورهای اروپایی مانند فرانسه و هلند به فروش می‌رسانند. همچنین وجود اسانس‌های تقلبی باعث خارج شدن ایران از بازارهای جهانی شده است. متأسفانه وجود اسانس‌های مصنوعی موجب شده تا صادرات آن از سال ۸۳ تا به امروز کاهش پیدا کند. به گفته مسئولان گلاب‌گیری در کشور علت اصلی افول بازار گلاب، وجود اسانس‌های مصنوعی ارزان‌قیمت و سهل‌الوصول و رغبت کارگاه‌های ناشناخته به تولید محصولات ترکیبی آن است.

۲-۷- صادرات گل محمدی

پرورش گل محمدی به‌عنوآن‌یکی از فعالیت‌های بخش متنوع کشاورزی، نقش مهمی را در ایجاد اشتغال و درآمدزایی و توسعه اقتصاد روستایی در مناطقی از کشور که دارای استعداد و پتانسیل لازم برای فعالیت هستند دارا است، اما بااین‌وجود کم‌تر در برنامه‌ریزی‌های توسعه اقتصادی روستاها به آن توجه شده است (شفرد[۷]، ۱۹۶۹).گل محمدی یا طلای معطر از گیاهان کم‌توقع است و در شرایط سخت ازنظر خاک، اقلیم، آب و شیب زمین توانایی زیست و سازگاری دارد. ازاین‌رو از یکسو کشت و پرورش و فرآیندهای کاشت، داشت و برداشت آن نیاز به بازاندیشی، ساماندهی و بهسازی دارد و از سوی دیگر با ژرف‌نگری در زمینه صنایع وابسته تکمیلی بسته‌بندی استاندارد و بازارپسند و همچنین بازاریابی و ارزآوری باید به تلاش و کوششی بنیادی و آگاهانه دست یازید زیرا با تغییرات پردامنه‌ای که در چرخه تولید جهان رخ می‌دهد، صنعت گلاب‌گیری نیز باید از دستاوردهای علمی نوینی برخوردار شود و شالوده و آینده صنعت گلاب‌گیری و فعالیت‌های جانبی آن از مرزهای سنتی فراتر رود (منوچهری، ۱۳۹۸).

صنعت گلاب‌گیری به‌عنوآن‌یک صنعت تکمیلی از فرآورده‌های خام کشاورزی و منطبق با شرایط جغرافیایی، جمعیتی، تکنولوژی و فرهنگی بخش قمصر کاشان، سالیان درازی است که منبع درآمد و مشغله مهمی برای بخش قابل‌توجهی از ساکنان این منطقه است و در شرایط کنونی منطقه به‌عنوآن‌یک پتانسیل و نقطه مثبت برای توسعه آن به شمار می‌رود. گل محمدی خشک و اسانس آن بیشتر به کشورهای حاشیه خلیج‌فارس، آلمان و چین صادر می‌شود اما با توجه به اینکه قیمت تمام‌شده گلاب و گل محمدی در کشور ما بالا رفته است رقبایی همچون اسپارتای ترکیه و گازالی

[7] Shepherd

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

بلغارستان، آذربایجان و تاجیکستان در حال مصادره کردن این بازار هستند و صادرات ما نسبت به سال‌های قبل بسیار کاهش پیداکرده است (عارضی، ۱۳۹۹).

۳- روش‌شناسی پژوهش

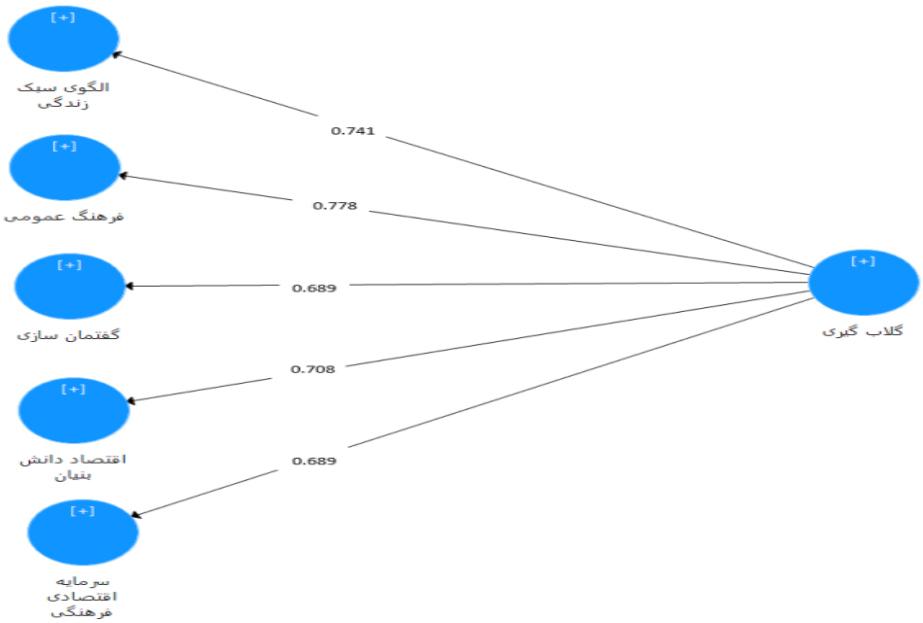
این پژوهش از منظر فرآیند اجرا یک پژوهش کمی، از منظر نتیجه اجرای آن‌یک پژوهش کاربردی، از منظر هدف اجرا یک پژوهش تحلیلی (به روش همبستگی)، از منظر منطق اجرا یک پژوهش قیاسی–استقرایی و از منظر بعد زمانی یک پژوهش طولی (پس رویدادی) است. در این پژوهش به‌منظور گردآوری اطلاعات از دو بخش کتابخانه‌ای و میدانی استفاده می‌شود. در بخش میدانی از مبانی نظری و پیشینه تحقیق، و در بخش کتابخانه‌ای از کتب و مقالات تخصصی فارسی و لاتین و پایان‌نامه‌ها استفاده شد. در بخش میدانی نیز جهت جمع‌آوری اطلاعات از پرسشنامه استفاده شد. همچنین به‌منظور تجزیه‌وتحلیل داده‌ها از الگوی مدل‌سازی معادلات ساختاری و نرم‌افزار smart PLS4 استفاده شد.

٤- نتیجه‌گیری

صنعت گلاب‌گیری به‌عنوان یک فعالیت پایه اقتصادی جهت توسعه مناطق مذکور است، به‌کارگیری علم تکنولوژی روز و فناوری در زمینه افزایش تولید گل محمدی بسیار اهمیت دارد. امروزه در بسیاری از کشورها از گلاب در تولید لوازم‌آرایشی استفاده می‌کنند. تبادل تکنولوژی با کشورهایی همچون بلغارستان در روش‌های به‌کارگیری اسانس گل محمدی در زمینه‌های مختلف می‌تواند رشد و بازدهی این صنعت را چندین برابر کند ضمن اینکه با اشتغال‌زایی همراه باشد. البته این مهم در گرو حمایت‌های دولت و ارتقای روابط سیاسی و اقتصادی با دیگر کشورها است. درنتیجه منطقه تولید گل محمدی با داشتن این دو ویژگی منحصربه‌فرد و ذاتی در عرصه صنعت گلاب‌گیری توانایی عرضه بهترین نوع محصولات گلاب‌گیری را داشته و بدین ترتیب امکان برنامه‌ریزی و توسعه اقتصادی آتی منطقه بر مبنای آن امکان‌پذیر خواهد بود. توسعه اقتصادی روستایی و جلوگیری از مهاجرت روستاییان تنها با ایجاد اشتغال‌زایی فراهم خواهد شد، بنابراین آگاه‌سازی و اطلاع‌رسانی این اقشار با محصولاتی که ظرفیت درآمدزایی و نیاز آبی کمی دارند، ضرورت دارد. ازاین‌رو کشت گل محمدی یکی از محصولات تأثیرگذار در اقتصاد قمصر کاشان و دیگر شهرهایی که به پرورش آن می‌پردازند، خواهد بود اما این امکان با فراهم شدن شرایط مساعد به‌صورت فنی و نوین امکان‌پذیر است زیرا روش‌های سنتی برای استخراج محصولات متعدد به‌تنهایی برای صادرات و ارز آوری مؤثر واقع نخواهد شد.

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱



شکل(۱)، بررسی آماری تأثیر گلاب‌گیری بر جنبه‌های مختلف فرهنگ اقتصادی

بر اساس اطلاعات گردآمده در شکل(۱) می‌توان گفت گلاب‌گیری تأثیر معنی‌داری بر جنبه‌های مختلف فرهنگ اقتصادی دارد. بر این اساس گلاب‌گیری می‌تواند الگوی سبک زندگی را بهبود ببخشد($r=0.741$). همچنین می‌تواند موجب بهبود فرهنگ عمومی گردد($r=0.689$). علاوه بر این فرهنگ گلاب‌گیری می‌تواند موجب فرهنگ‌سازی در منطقه موردنظر گردد ($r=778$) و می‌تواند موجب بهبود اقتصاد دانش‌بنیان گردد ($r=0.708$) و سرمایه اقتصادی فرهنگی را بهبود بخشد ($r=0.689$).

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

منابع

اکبری، مسعود، کازرانی، حمیدرضا، کامرانی، علیرضا، و مهری، مهرداد. (۱٤۰۱). بررسی مقدماتی برخی اثرات توکسیک احتمالی گل گلاب. مجله تحقیقات دامپزشکی ایران (دانشگاه شیراز)، ۱٤ (۳): مسلسل (٤٤): ۲۳۲-۲۳٦.

حسین پور، آمنه، مقدسی، رضا، و یزدانی، سعید. (۱۳۹۸). مطالعه کارایی فنی و عوامل مؤثر بر آن در صنعت گلاب‌گیری شهرستان کاشان. تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، ۳۰ (۱)، پیاپی (٦۳): ٤۲-٥٦.

دستمالچی، حسین. (۱٤۰۰). گل و گلاب در کاشان. مرکز اطلاعات علمی (مجازی)، ۱(۱): ۲٤-۳٦.

سلیمانی پور، احمد، نیکویی، علیرضا، و باقری، ابوالقاسم. (۱۳۹٦). بررسی مسائل بازاریابی گل محمدی و فرآورده‌های آن (گلاب و اسانس): مطالعه موردی در شهرستان کاشان. علوم آب‌وخاک (علوم و فنون کشاورزی و منابع طبیعی)، ۹ (۱)، ۷۳-۹۱.

سیار، میرعبداله. (۱٤۰۰). گلاب خندان طبیعت (جشن آبریزگان یا جشن تیرماه سیزده). چیستا، -(۲۱۲-۲۱۳)، ۱٥۱-۱٦۲.

عارضی، مجتبی، و ازکیا، مصطفی. (۱۳۹۹). تأثیر صنعت گلاب‌گیری بر روی زندگی اقتصادی مردم کامو در شهرستان کاشان. پژوهش‌های ترویج و آموزش کشاورزی، ۳ (۱)، ۷۱-۸۲.

کردوانی، پرویز، و غفار، امیرحسین. (۱٤۰۲). بررسی صنعت گلاب‌گیری و اهمیت آن در بخش قمصر کاشان. پژوهش‌های جغرافیایی، ۳٦ (٤۷)، ۹٥-۱۰۹.

منوچهری، رقیه، سحرخیز، محمد جمال، و کرمی، اکبر. (۱۳۹۸). مقایسه ترکیبات اسانس و گلاب گل محمدی (Rosa damascena Mill.). کنگره علوم باغبانی.

Cotterill, R. 2001. Testimony on the impact of the northeast dairy comoact channel pricing strategies on the performance of the New England dairy industry. Food Marketing Policy Issue Paper, England.

Kahlon, A.S. and B.Singh. 1968. Marketing of Groundnut in the Panjab. P.A.V. Press Pub., India.

O.E.E.C. 1960. Marketing of Fruit and Vegetables in Spain and Turkey. O.E.E.C Pub., France.

Shepherd, G.S. and G.A. Futrell. 1969. Marketing Farm Products. State University Press Iowa, U S

Shrivastava. R. S. and M. Ranadhir. 1995. Efficiency of fish marketting Bhubaneshwar of orissa. Bangladesh J. Agric. Econ.

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]

فصلنامه رویکردهای پژوهشی نو در علوم مدیریت

شماره ۳۴،
دوره چهاردهم،
سال ششم،
تابستان ۱۴۰۳
صص ۱-۱۱

Investigating the Cultural Aspects of the Golabgiri Ceremony of Qamsar Kashan and Its Effect on the Economy of Culture

Amir Mohsen Madani[8], Yahya Rahpish[9]

Abstract

Golabgiri ritual is one of the most beautiful and famous traditional ceremonies of the country, which is also considered one of the popular tourist attractions of Kashan. Watching Kashan's Golabgiri ceremony up close and being in its heavenly and traditional atmosphere will delight everyone. In ancient times, the ritual of drinking water was performed with abundant thanksgiving and celebration. This ceremony, which was held with the help of all the villagers, started before sunrise with the picking of flowers. Then, the load of flowers was transported to the workshops by quadrupeds along with instruments and drums. The purpose of the current research is to identify and investigate the rose-water industry and its side activities (mohammadi flower cultivation, production of essential oils and herbal extracts) in the Qamsar section of Kashan, as the most important and suitable region in the country in the field of rose-water industry. The research method is descriptive-analytical and the method of collecting information is library methods. In order to collect data and information, library and field methods were used at the same time, and questionnaire tools were used in the field method. Structural equation modeling and Smart PLS4 software were used to analyze the research data. According to the results, it can be said that gulab giri has a significant effect on various aspects of economic culture. Based on this, drinking water can improve the lifestyle pattern (r=0.741). It can also improve public culture (r=0.689). In addition, the culture of gulab giri can create culture in the desired region (r=778) and can improve the knowledge-based economy (r=0.708) and improve cultural economic capital (r=0.689).

Key words: Golabgiri, Mohammadi Flower, Qamsar Kashan, Culture, Economy.

[8] Assistant Professor, Department of Industrial Design, Yadegar-e Imam Khomeini Unit, Shahre Ray, Islamic Azad University, Tehran, Iran (Corresponding Author)
[9] PhD student of Cultural Management and Planning, Kish International Unit, Islamic Azad University, Kish, Iran

[Downloaded from mail.jnraims.ir on 2026-11-18]