



صنعت به کمک کارگاه‌های تولید گز آمده است



گزه‌ها در محیطی بهداشتی تولید و بسته‌بندی می‌شوند



جعبه‌های مختلف قرار داده و به بازارهای مصرف داخلی و خارجی عرضه می‌شود».

خانواده طهماسبی از دیگر تولیدکنندگان گز بلداجی با بیش از ۴۰ سال سابقه است. «فضل‌الله طهماسبی» در خصوص مشکلات صنعت گز در شرایط کنونی می‌گوید: علاوه بر تمامی مشکلات اقتصادی شامل تورم و رکود که در همه بازارها شاهد آن هستیم، مشکلات جدیدی به علت تصمیم‌گیری‌های اقتصادی جدید دولت بروز کرده است.

او تأکید می‌کند: «افزایش حدود ۱۰۰ درصدی قیمت شکر به علت حذف ارز ۴۲ هزار ریالی، افزایش ۱۵۰ درصدی قیمت گلوکز به علت افزایش شدید قیمت تضمینی خرید گندم و همزمان حذف گندم یارانه‌ای واحدهای صنعتی از جمله تولیدکنندگان گلوکز جزو مهم‌ترین عوامل بروز مشکلات اقتصادی در تولید گز به شمار می‌رود».

طهماسبی می‌افزاید: «تغییر متولی توزیع کالاهای اساسی یارانه‌ای مانند شکر از صنعت، معدن و تجارت به جهاد کشاورزی از دیگر مشکلات بازار گز است».

وی تصریح می‌کند: «علاوه بر این مشکلات به نظر می‌رسد طرح جدید دولت در درج قیمت تولیدکننده و مصرف‌کننده با لحاظ درصدهای مجاز قانونی، اگر خوب اجرایی شود کمک بزرگی به تولیدکنندگان در حذف حاشیه سود بسیار کاذب بین تولیدکننده و مصرف‌کننده خواهد بود».

● گز بلداجی متفاوت از بقیه گزه‌ها

یاسمن که برای تفریح و گردش به چهارمحال و بختیاری سفر کرده و نام بلداجی را از قبل بسیار شنیده، در این شهر حضور یافته و به یکی از کارگاه‌های تولید گز مراجعه کرده است.

وی در خصوص گز بلداجی می‌گوید: «گز بلداجی با بقیه گزه‌ها متفاوت و از طعم دلنشین‌تری برخوردار است».

این گردشگر اهل استان سمنان تأکید می‌کند: «گز یکی از شیرینی‌های مورد

علاقه من است اما تاکنون طعم گز بلداجی را در هیچ گز دیگری نچشیده‌ام». یاسمن می‌افزاید: «گز بلداجی به محض ورود به دهان آب می‌شود و هر چقدر مصرف شود باز هم شیرینی آن گلو را نمی‌سوزاند و اذیت نمی‌کند».

او تصریح می‌کند: «بسیاری از دوستانم وقتی متوجه سفرم به بلداجی شدند، با تأکید فراوان سفارش خرید گز دادند و من هم برای دوستان و آشنایان، گز بلداجی را به عنوان سوغات به سمنان خواهم برد».

این گردشگر یادآور می‌شود: «البته گز تولیدی در سایر استان‌های ایران هم از کیفیت و طعم مطلوبی برخوردار است، اما شاید آنچه کیفیت، شیرینی و طعم گز بلداجی را از سایر گزه‌ها متفاوت کرده، فنون و یا مواد اولیه تولید آن باشد که براساس فرمول مناسب تهیه می‌شود».

● هدیه مردم بلداجی به مردم ایران

مجید از اهالی بلداجی می‌گوید: «شاید بتوان گز بلداجی را به‌عنوان بهترین سوغات برای دوستان و آشنایان معرفی کرد».

وی تأکید می‌کند: شیرین کردن کام انسان‌ها از مهم‌ترین رسم‌ها و سنت‌های نیاکان ماست که سال‌ها در مجلس‌های شادی مورد استفاده بوده است و امروز مردم بلداجی افتخار دارند که می‌توانند با تولید و عرضه گز، این سنت به جا مانده از گذشتگان را حفظ کنند. این شهروند بلداجی می‌افزاید: عرضه گز با هدف شیرین کردن زندگی مردم، یکی از بهترین موهبت‌های الهی است که خداوند آن را به مردم بلداجی هدیه داده است.

مجید تصریح می‌کند: «امروزه کمتر کسی در کشور است که گز بلداجی را نشناسد، اما برای حفظ این شهرت، باید مسئولان فکری برای تأمین مواد اولیه با قیمت ارزان‌تر کنند تا فعالان این حوزه مجبور به تعطیلی کارگاه‌های خود نشوند».

وی یادآور می‌شود: «بلداجی را شاید بتوان به جرئت تنها شهر ایران و حتی دنیا دانست که وقتی در خیابان‌ها، کوچه‌ها و معابر آن قدم می‌گذاریم، از ورود تا خروج، سراسر شیرینی و حلاوت است».

خانواده رحمانی در بلداجی بیش از ۳۰ سال سابقه فعالیت در تولید گز دارند. «احسان رحمانی» مواد اولیه تولید گز را شامل گلوکز، شکر، سفیده تخم مرغ، گلاب، انگبین‌های گیاهی، عسل، شیرخشت و مغز پسته یا بادام می‌داند