

## سوغات



بلداجی / چهارمحال و بختیاری

وحید رئیسی دهکردی

عکس‌ها:

مریم آل مومن دهکردی

## اهالی بلداجی، خودشان را مدعی سوغاتی می‌دانند که به نام اصفهان، مشهور است

# گز، مال ماست

بخشی از تولیدات گز بلداجی به کشورهای ارمنستان، حوزه خلیج فارس و مالزی صادر می‌شود و دو فروشگاه دائمی عرضه گز بلداجی هم در کشورهای عمان و روسیه فعالیت دارند.

مسافران و گردشگران هنگام سفر به استان چهارمحال و بختیاری می‌توانند یکی از شیرین‌ترین، دلپذیرترین و دلچسب‌ترین شیرینی‌های دنیا یعنی «گز» را به عنوان سوغات این استان تهیه کنند تا شیرینی خاطره‌های به یادماندنی آنان در بام ایران دوچندان شود.

بلداجی تا دو سال اخیر و پیش از شیوع ویروس کرونا از رونق مطلوبی در تولید گز برخوردار بود به طوری که ۵۰ درصد گز کشور را تولید و روانه بازار مصرف می‌کرد.

پیشتر سالانه دست کم ۱۵ هزار تن گز تولید و روانه بازارهای داخلی و خارجی می‌شد که یک چهارم آن مختص نوروز بود اما در شرایط کنونی که به علت نوسان‌های اقتصادی و بالا رفتن نرخ خرید مواد اولیه، قیمت تمام شده گز افزایش یافته، بازار آن با رکود مواجه شده و فروش تولیدات تا ۵۰ درصد کاهش پیدا کرده است.

### ● رسیدن از گلوکز به گز

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 تخم‌مرغ، گلاب، انگبین‌های گیاهی، عسل، شیرخشت و مغز پسته یا بادام می‌داند.

او در خصوص مراحل تولید گز می‌گوید: «برای تولید گز ابتدا گلوکز و شکر مخلوط و درون پاتیل‌های بزرگ ذوب و سپس چرخ داده می‌شود و پس از آن سفیده تخم‌مرغ اضافه و مواد موجود به وسیله آتش، گرما داده می‌شود و در مرحله بعد مغزهای پسته یا بادام به آن افزوده خواهد شد».

رحمانی می‌افزاید: «در مرحله بعد مواد تولید شده از درون پاتیل‌ها خارج و در سینی‌ها و ظرف‌های مخصوص پهن و پس از سرد شدن، برش داده می‌شود و پس از آن، گزهای تولیدی با دستگاه مخصوص بسته‌بندی و سپس درون

گز در دوره‌های مختلف تاریخی دارای معانی فراوانی بوده که یکی از مشهورترین و معروف‌ترین آن‌ها نام درختچه‌ای است که حدود ۳۰ گونه از آن تاکنون شناخته شده و گزانگبین معروف‌ترین گونه این درختچه است که در مناطق کویری یعنی اطراف اصفهان، خوانسار و برخی مناطق استان چهارمحال و بختیاری از جمله شهر بلداجی در شهرستان بروجرد رشد می‌کند و از عصاره درخت انگبین برای تولید گز استفاده می‌شود.

گز از روزگاران قدیم با استفاده از مواد اولیه طبیعی بوده و با استفاده از وسایل و روش‌های سنتی تولید می‌شد اما امروزه صادرات این محصول به خارج از کشور، نیازمند رعایت استانداردهای بین‌المللی برای تولید این شیرینی مخصوص شده است.

شیرینی گز برای نخستین بار در اصفهان از طریق مخلوط کردن شکر، گزانگبین، سفیده تخم‌مرغ و مغزهای پسته و بادام تولید شد اما یکی از مناطقی که توانست نام و شهرت ویژه‌ای در تولید گز پیدا کند و بسیاری از بازارهای داخلی و حتی خارجی را بدست آورد، گز «بلداجی» در چهارمحال و بختیاری است.

بلداجی یکی از شهرهای شهرستان است و در ۷۰ کیلومتری شهرکرد مرکز استان چهارمحال و بختیاری واقع شده و بیش از ۹۰ کارگاه کوچک و بزرگ تولید گز با اشتغال یک‌هزار نفر دارد که از این تعداد ۱۵ کارگاه در شهرک صنعتی مستقر و بقیه در سطح شهر مشغول تولید است.

### ● کارگاهی بر بام

نخستین کارگاه گزسازی بلداجی در سال ۱۳۵۲ از سوی احمد طهماسبی و برادرانش تأسیس و راه‌اندازی شد.

با کسب این برند در سال‌های اخیر، توسعه کارگاه‌های تولیدی و شکل‌گیری خوشه کسب و کار در این منطقه، گز بلداجی به برند معتبری در کشور تبدیل شده است و امروز بسیاری از طرفداران این شیرینی خوشمزه، پایتخت گز ایران و بهترین نمونه‌های آن را با نام بلداجی می‌شناسند.

صحبت از گز که می‌شود، نام «گز بلداجی» در ذهن‌ها نقش می‌بندد و کام انسان شیرین می‌شود.

فعالان تولید گز در بلداجی بیش از نیم قرن است که توانسته‌اند با ورود به این عرصه و ثبت برند، بازار گز در ایران و جهان را متحول کنند و بخشی از مشکل اشتغال کشور را رفع و به رونق اقتصادی منطقه کمک کنند.

گز یکی از مهم‌ترین تنقلات شیرین و فراورده‌های سنتی ایران به شمار می‌رود که تولید آن به دوره قاجاریه بازمی‌گردد و در زمان آقامحمدخان قاجار توانست به عنوان یک کالای صادراتی به جهان عرضه شود.