

پیوست

نوشتار

ژوئیه ۲۰۰۴

شراب ایران

فصل فراموش شده‌ای از تاریخ شراب



شراب ایران - فصل فراموش شده ای از تاریخ شراب

ایران، سرزمین شراب

حدود صدسال پیش، نوشته‌ای در مورد امکانات تجارت کالاها با ایران منتشر شد. یکی از مؤلفین این پژوهش مفصل، ایران شناس مشهور (Friedrich Carl Andreas (1846-1930) بود که اصل و نسب ارمنی داشت و سالها در ایران به سربرده بود. در این پژوهش فرآورده‌های متعدد کشاورزی ایران، از جمله انگور و شراب، ذکر شده است. مؤلفین این رساله چنین نوشته اند:

"ایران به معنای واقعی سرزمین شراب است [.....] در اثر تابستانهای بسیار گرم و تابش پایدار خورشید انگورها حاوی مقدار زیادی قند اند. [...] از اینرو شرابهایی تولید شده از این انگورها - علیرغم تاسیسات بسیار ابتدایی و آشنایی اندک با روش های تولید - کیفیت متنوع و مرغوبی دارند. برخی کیفیت شرابهایی سنگین جنوب اروپا و جنوب آفریقا را دارند و برخی آدم را به یاد شرابهایی منطقه بورگوند (Burgunderwein) و منطقه راین (Rheinwein) می اندازد. اگر در تولید شراب این منطقه دقت بیشتری شود، بی تردید کیفیت شراب به مراتب بهتر خواهد شد. [...] دکتر اشتولتسه Dr. Stolze شرابی را که زیر نظارت او تهیه شده بود و چهار ساله بود با خود به برلین آورد که مورد تحسین شراب شناسان قرار گرفت. (۱)

این تصور که شراب ایران به آلمان صادر شود امروز تصورواهی است، چون از یک سو در کشورهای اتحادیه اروپا سرریز تولید شراب وجود دارد و شراب های خارجی به دشواری خریدار خواهند داشت و از سوی دیگر، در ایران مقدار بسیار کمی شراب تولید می شود و در آمارهای رسمی به آن اشاره نشده است.

ایران هنوز هم همچون گذشته مهمترین تولیدکننده انگور است (۲) قسمت عمده این انگورها مانند گذشته به مصرف تهیه کشمش و یا شیرد می رسد. اگرچه امروز شراب ایران در بازار جهانی حضور ندارد ولی در گذشته، در آسیای میانه صدها و شاید هزاران سال نقش مهمی ایفا کرده است. شراب ایران پیش از دوران اسلامی شدن به شبه جزیره عربستان و سایر مناطق مجاور ایران صادر می شد. (۳)

پس از وقفه طولانی، در قرن شانزدهم و هفدهم، صدور مجدد شراب ایران به خارج به وسیله اروپائیان که شرکتهای "هند شرقی" را تاسیس کردند از سر گرفته شد. این شرکتهای تنها مقدار معتدلی شراب ایران را از تولیدکنندگان مسیحی و یهودی مقیم ایران خریداری و صادر می کردند بلکه با اجازه شاه تاسیسات شراب سازی نیز در شیراز به راه انداختند. اروپائیان بخش عمده شراب مصرفی خود را از شراب تولید شده در موسسات شیراز تامین می کردند. علاوه بر این، چون مناطق پرورش تاکستان و تولید شراب از مراکز تجاری و تشکیلات اداری مستعمرات آنان در هندوستان و در جنوب خاوری آسیا فاصله زیادی نداشت و کیفیت شراب نیز مرغوب بوده آنجا نیز صادر می شد. در مورد اهمیت شراب ایران کافی است به "فزهنگ جهانی سدر" (۴) اشاره کنیم که صفحه ای از آن به توصیف انگور و شراب ایران اختصاص یافته است:

"شراب ایران *Vinum Persicum* از غوانی تیره رنگ است. از امانه و سایر مسیحیان مقیم ایران شراب تولید شده را خود می نوشند و مازادش را به کشورهای دیگر صادر می کنند."

جهانگردان اروپایی از تولید شراب در شیراز گزارش های متعددی منتشر کرده اند. در سال ۱۶۷۶ یک تاجر فرانسوی *Jean Baptiste Tavernier (1605-1689)* که گزارش او یکی از منابع معتبر به شمار می آید، و سایر مولفینی که پیش از او ویس از اوسر گذشت سفرشان را نوشته اند جمله "شراب شیراز بهترین شراب ایران است" این تاجر فرانسوی می نویسد: تولید سالیانه شراب شیراز در سال ۱۶۶۶ (که بهترین سال بوده) ۲۰۰۰۲۵ من - ۱۱۱۱ (گالون) - معادل ۹۰۰۰ hl بوده است. اروپائیان حدود یک چهارم مقدار شراب تولید شده را خود می نوشیدند: فرانسوی ها ۱۴۰۰۰ گالون (۶۳۰ hl) انگلیسی ها هلندی ها و پرتغالی ها هر کدام ۱۲۰۰۰ گالون (۵۴۰ hl) (۵)

یک پزشک آلمانی به نام *Engelbert Kaempfer* که به سال ۱۶۸۵ در شیراز بسر برده بود در کتابی با عنوان *Amoenitates exoticae* که به سال ۱۷۱۲ منتشر کرد نوشته است: هلندی ها سالیانه ۳۰۰۰ جعبه (معادل ۲۴۰۰ hl) شراب شیراز تولید کرده اند و انگلیس ها و پرتغالی هر کدام حدود ۱۰۰۰ جعبه (معادل ۸۰۰ hl) بنا بر این گزارش مقدار تولید شراب هلندی ها در طی بیست سال (۱۶۶۶ تا ۱۶۸۵) چهار برابر افزایش یافته است که خود حاکی از افزایش صادرات آنان به مستعمرات "هند شرقی" است. (۶)

هلندی ها انواع مرغوب تاک را از شیراز به مستعمرات خود از جمله به جنوب آفریقا (دماغه امید) بردند و در آنجا پرورش دادند. بنابراین انگور شیراز در کنار انگور *Madeira*، فرانسه و آلمان در تولید شراب دماغه کاپ (شراب جنوب آفریقا) سهم است. (۷)

Tavernier و Kaempfer متفق القول اند که قسمت عمده شراب شیراز را یهودیان ساکن این منطقه تولید می کرده اند. Tavernier تخمین زده است که ۶۰۰ خانوار یهودی به تولید شراب می پرداختند و سپس از ارامنه نام می برد که بخش عمده صدور شراب به هندوستان در انحصار آنان بوده است.

انواع انگور :

چون ایران کانون اصلی مناطق پرورش انگور است، شگفت آور نیست که انواع گوناگون انگور در این سرزمین وجود دارد. تاکنون رده بندی علمی (کلاسیفیکاسیون) انواع انگور این منطقه انجام نگرفته و یا منتشر نشده است. آنچه مشخص شده انگور کشمش است که دانه های کوچک و هسته های ریز دارد و برای تهیه کشمش و یا شیره مصرف می شود و Tavernier در اثرش آن را توصیف کرده است. Mas و Pulliat در سال ۱۸۷۷ شکل و شمایلش را ارائه داده و آنرا "انگوردون هسته پاریسی" نامیده اند. (۸). در یکی از مهمترین کتابهای داروشناسی قرون وسطای اروپا Antidotarium Mesue نیز از آن نام برده شده. (۹)

انگور مثقالی شیراز دست کم در خود ایران و در قرون وسطی شهرت داشته است (۱۰). علاوه بر این دونوع انگور، Kaempfer انواع دیگر انگورها را نیز بر شمرده است: شاهانی، صاحبی، مادر بچه و ریش بابا. ترجمه نام سایر انواع انگورها احتمالاً دشوار بوده است. او مهمترین منطقه پرورش تاک را مسجد بردی در شمال خاوری شیراز ذکر کرده است. او صدسال پیش تعداد تاکستانهای این منطقه را پنجاه هزار تخمین زده است (۱۱). دیگر جهانگردان - از جمله Stolze و Andreas، گزارش داده اند که قسمت عمده شراب شیراز از انگورهای تاکستانهای دهکده خلر تولید می شود.

شراب ایران نه تنها مرغوب بوده بلکه بهای نسبتاً مناسبی داشته است. Kaempfer در گزارش فقط بهای انگورها را نوشته است ولی در خاطرات روزانه اش نوشته است که در سال ۱۶۸۸ موقع سفرش به هندوستان در بندرعباس "مرغوبترین شراب" را خریداری کرده و در ازای هر صندوق (حدود هشتاد لیتر) پنجاه تا پنجاه و پنج محمودی (معادل ۷ تا ۸ تالر آلمان) پرداخته است. بنا بر این هر لیتر شراب حدود یک دهم تالر آلمان ارزش داشته است. البته باید در نظر گرفت که مخارج حمل و نقل شراب از شیراز تا بندرعباس که سه هفته به طول می انجامیده بهای شراب را افزایش می داده است. این نیز گفته شود که در همان موقع و در همان جا کمپفر برای یک جعبه گلاب ۶۰ محمودی پرداخته است.

به منظور نشان دادن اهمیت شراب شیراز برای اروپاییان گزارشات کمپفر به طور کامل ونخستین بارترجمه می شود:

تولید گلاب و شراب در شیراز

پس از توصیف آثار و ابنیه قدیمی شیراز حال به توصیف مناطق حاصلخیز کشاورزی این دیار می پردازم.

همه می دانند لطیف ترین گلها، گل سرخ و جان بخش ترین میوه ها انگور است و این منطقه هر دوی اینها را به حد وفور به بار می آورد. در داخل شهر گل سرخ و انگور کمتر است ولی در دهکده مجاور شیراز قصر الدشت Qasr od-Dasht که مردم آن را مسجد بردی می نامند و در شمال خاوری در کوهپایه واقع شده و دو ساعت راه پیمایی با شهر فاصله دارد بیشتر است. در طول راه بین شیراز و مسجد بردی تاکستانهای دهقانان و شهر نشینان قرار دارند. احتمال دارد که سایر نواحی نیز حاصلخیز باشند ولی در کره زمین منطقه ای که تا این حد گل سرخ و انگور دارد نتوان یافت.

اگرچه در ایران بیش از سایر کشورهای کل سرخ معطر رشد می کند، اما مقدار و کیفیت عطر گل سرخ استان شیراز از سایر استان های بیشتر و مرغوب تر است شیشه های گلاب شیراز به سایر استانهای ایران و هندوستان صادر می شود. در میهمانی ها و گردهمایی ها مخلوطی از گلاب و دارچین و شکر و یا مخلوط با قهوه نوشیده می شود.

هنگام ورود میهمان، میزبان به نشانه خوشامدگویی گلاب بر سر و صورت میهمان می پاشد. پس از صرف غذا نیز گلاب مخلوط با قهوه و یا دارچین و شکر صرف می شود. گاهی نیز ترجیح می دهند "عرق فتنه" بنوشند.

در میان مردمی که الکل نمی نوشند گلاب مصارف متعددی دارد و بهایش بیش از بهای شراب است. برگ گل سرخ نیز تقریباً گرانبهاست. یک من برگ گل سرخ (معادل ۴/۳ کیلوگرام) حداقل یک محمودی و حداکثر دو محمودی (سکه نقره ایرانی معادل ارزش ۷/۷ تالر آلمان) به فروش می رسد. از گلاب شیراز عطر گل تولید می شود که مایع غلیظی است و ارزشش از طلا بیشتر است.

انواع انگور:

تا کها در این منطقه - برخلاف مناطق شمال ایران (گیلان) که بردرختهای مجاور ویا به وسیله چوپ بند [جفت] نگهداری می شوند بر روی زمین گسترش می یابند و یا تنه تاک را به طول یک پا قطع می کنند. [در تاکستانهای خراسان نیز پرورش تاک چنین است و خوشه های انگور که بر شاخه های کوتاه تاک آویخته اند آسان تر چیده می شوند م. ر.]

تاک، برحسب انگورش انواع متعددی دارد. انواعی برای شراب انداختن است و انواعی برای مصرف روزانه. انواع انگور برای شراب انداختن عبارتند از:

انگور کشمشی که دانه هایش کوچک و هسته هایش ریزاند. این نوع انگور نه تنها برای شراب انداختن مصرف می شود بلکه پس از خشک کردن به نام کشمش مصرف عمومی دارد. کشمش را با برنج پخته نیز مصرف می کنند (کشمش پلو). این نوع تاک در شیراز و در سایر مناطق جنوب ایران پرورش می یابد.

انگور آشی *ashi*? دانه های درشت ارغوانی تیره دارد. از این نوع انگور شراب مرغوبی تهیه می شود که مقدارش اندک و بهایش گران است. این نوع شراب با شراب فرانسوی قابل مقایسه است. این نوع تاک در شیراز بیش از سایر نقاط پرورش می داده می شود.

شراب معمولی که در شیراز به مقدار زیاد تهیه می شود و به سایر نقاط صادر می شود، از پنج نوع انگور مخلوط باهم تهیه می شود. چهار نوع این انگور هاسفیدیا زرد کم رنگ اند. *beshtali* ، *[?] Gai kauk* ، *[?] Kalati* و نوع پنجم سرمقندی است که دانه های سیاه رنگ دارد و عصاره اش سرخ رنگ است. این نوع انگور بسته به مقداری که مخلوط شود رنگ شراب را از سرخ روشن تا سرخ تیره و ارغوانی می کند. این انگور به نام پایتخت سابق ازبکستان (سرمقند) نامیده شده است، چون از آنجا به این منطقه وارد شده است. آب و هوا و زمین این منطقه برای پرورش این پنج نوع تاک بسیار مساعد است و شراب تولید شده حتی سفره شاه را رنگین می کند و به سراسر قاره آسیا صادر می شود.

سایر انواع انگورها بیشتر مصرف روزانه دارند تا تهیه شراب. چون برخی عصاره آبکی و کم ارزش دارند و یا چنان اندک اندک برای شراب انداختن مناسب نیستند. دو نوع از این ها زودرس اند و در ماه ژوئن چیده می شوند: انگور شاهانی و انگور سفید آتابکی. انگور صاحبی سرخ رنگ و دانه های تخم مرغی شکل و طعمی بسیار عالی دارد که مانند کشمش و آشی پسندیده است. ریش بابا سفید است و عصاره اندکی دارد و از اینرو به مصرف خوردن می رسد. فاشق نیز نوعی انگور است که چون عصاره اش اندک است برای شراب انداختن مناسب نیست. مادرچه سفید رنگ است و دانه های بزرگ و کوچک دارد. انگور آبی درشت و ارغوانی است ولی چون عصاره اش رقیق است کمتر پرورش داده می شود. *Rehā* یا *Sorgek* (سرخک) نادر است و ارزشی ندارد. نخودی یا نخودک دانه های ریز دارد و از چیدن آن صرف نظر می شود و فقرا برای تهیه شیره آن را می چینند.

عصاره انگور پس از فشردن حدود نیمی از وزن انگور است. بنابراین از یک من سابق انگور (معادل نه فوند هلندی) تقریباً پنج فوند شراب تولید می شود. انگورهای اصفهان (غالباً نوع

مقالی یا Meshk) چون درآب و هوای سردتر رشد می کنند پوسته نازک و هسته ریزتر دارند و از اینرو عصاره بیشتری دارند. از یک من شاه (mān-e shah) انگور که معادل ۱۲ فوند هلندی است، یک گالون عصاره استخراج می شود [به نسبت ۳: ۴]

تولید کنندگان شراب، اگر خود مالک تاکستان نباشند، انگور را از مالکین تاکستانها خریداری می کنند. بهای انگور ثابت نیست. اگر محصول فراوان باشد بهای یک من قدیمی چهار qazbāk (سکه مسی ایران) است. اگر محصول اندک باشد ۱۲ تا ۱۴ کازیک به فروش می رسد. بیست کازیک برابر است با یک محمودی. انگور کشمشی و صاحبی غالباً دو کازیک بیشتر از سایر انگورها به فروش می رسد.

تولید شراب (شراب انداختن)

تولید شراب در زیر زمین و یا درون خانه ها که جریان هوا ملایم است انجام می گیرد. مراحل تولید شامل آب انگور گرفتن و تخمیر آن است.

مخزن فشردن انگور حوضچه مرعی شکل است که در گوشه زیر زمین یا انبار و یا خانه بنا شده و جدار آن با گچ اندود شده است. طول و عرض آن هشت پا و ارتفاعش چهارپا است. گنجایش مخزن چنان است که دست کم دوهزار من قدیمی (معادل ۱۸۰۰۰ فوند هلندی) انگور در آن جای می گیرد و پنج نفر می توانند درون آن انگور را با پا بفشردند. عصاره انگور از سوراخ زیرین مخزن به خارج سرازیر شده و بلافاصله به درون خمره ها برای تخمیر ریخته می شود هر خمره گنجایش ۶۰ تا ۷۰ گالون آب انگور دارد. خمره ها از خاک رس ساخته شده اند و هر قدر جدارشان سفت تر و ضخیم تر باشد به همان اندازه تخمیر سریع تر انجام می گیرد. سپس بی وقفه تفاله های انگور از مخزن به درون خمره ها منتقل می شود و پس از دو یا چند روز (بنا به وضع هوا) تخمیر آغاز می شود خمره ها که دهانه شان مسدود شده و در انبار نگهداری می شوند باید از جریان هوا محفوظ بمانند و گرنه تخمیر مختل خواهد شد. اگر هوای خنک وارد انبار شود با افروختن آتش هوا را گرم می کنند.

a (حوضچه فشردن انگور

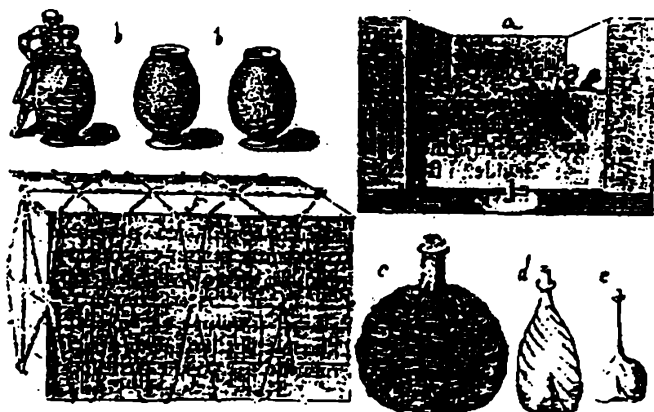
b (خمره های تخمیر

c (بطری سبلی

d (بطری کوچکتر شراب

e (شیشه گلاب

f (صندوق حمل و نقل شراب



همین که تخمیر آغاز شد، هر روز یک نفر محتوای خمیره‌ها را (تفاله و آب انگور را) بادست کاملاً مخلوط می‌کند. این کار هر روزه (حداقل ۱۸ روز و حداکثر ۲۹ روز) تکرار می‌شود تا اینکه آب انگور کاملاً کیفیت و طعم شراب تازه (خام) بیابد. سپس تفاله‌ها را با صافی ظریف از شراب تازه (خام) جدا کرده درون خمیره تمیز دیگری می‌ریزند. دهانه این خمیره‌ها را که مملو از شراب تازه است با حصیری پوشانند که حشرات وارد خمیره‌ها نشوند. به این ترتیب شراب سی تا چهل روز درون خمیره‌ها باقی می‌ماند تا کاملاً رسیده شود. سپس شراب رسیده را در بطری‌ها می‌ریزند.

تفاله‌ها در مخازن چوبی نگهداری می‌شوند و برای عرق کشی مورد استفاده قرار می‌گیرند. اغلب آب انگور نامرغوب برای عرق کشی مصرف می‌شود.

حمل و نقل و کیفیت شراب

شرابی که به روش فوق تهیه می‌شود پس از سی یا چهل روز بوسیله پارچه ظریف تصفیه می‌شود و گرنه کدر خواهد شد. شراب تصفیه شده در بطری‌ها نگهداری می‌شود و بطری‌ها را در جعبه‌های چوبی جای می‌دهند و آماده حمل و نقل اند.

بطری‌ها اشکال مختلف دارد که کنجایش هر یک از نیم گالون تا نه گالون است. بطری‌های شراب در شیراز ساخته می‌شوند. ماده اولیه (کوارتس) از همین ناحیه استخراج می‌شود و گیاهی حاوی مواد قلیایی به نام *Salsola kali* از شهر نیریز که منجاور شیراز است، چوب از درختان دره‌های اطراف شیراز آماده می‌شود. بطری‌های سببی را شیشه گران به بهای دو محمودی می‌فروشند. جعبه‌های حمل و نقل که ایرانیان صندوق و اروپاییان *Kassa* می‌نامند چندان مقاوم نیستند و هنگام حمل و نقل آسیب پذیرند. از اینرو جعبه‌های حاوی بطری‌های شراب را پیش از حمل و نقل از کاه پُرمی‌کنند یا پیچیدن ریسمان یا طناب جدار جعبه را محکم می‌کنند تا در برابر تصادمات و فشارهای خارجی مقاوم باشد.

جعبه یا صندوق (حدود ۱۰۲ کیلوگرام) تقریباً گنجایش ده بطری بزرگ سببی دارد. گاهی در میان آنها، شیشه‌های کوچک شراب یا شیشه‌های گلاب جای می‌دهند. حمل و نقل بوسیله قاطر انجام می‌گیرد و بار هر قاطر دو صندوق است که ایرانیان یک خروار می‌نامند.

شراب شیراز به درستی مرغوبترین شراب جهان تلقی می‌شود. رنگ شراب شیراز زرد کم‌رنگ یا سرخ‌رنگ است، بوی آن مطبوع و حاوی مقدار زیادی الکل است، طعم آن بین طعم شراب‌های بورگوند *Burgund* فرانسه و شامپانی این منطقه است. طعم شراب شیراز نه شیرین است و نه ترش، بلکه گس است و این کیفیت بازتاب انگور سمرقندی است. [...]

برگرفته از: Deutsche Lebensmittel-Rundschau 91. Jahrg. 2/ 1995 ترجمه محمد ربویی.

Summary

Persia has been a center of wine production for many centuries. Especially the wines of Shiraz were highly esteemed and also consumed by the members of the European East Indian Companies. 300 years ago the production qualities of the Shiraz wines were examined by the German traveller E. Kaempfer.

پانوشت:

- 1) Stolze, F. & F. C. Andreas: Die Handelsverhältnisse Persien, mit besonderer Berücksichtigung der deutschen Interessen. Ergänzungsheft No. 77 zu "Petersmanns Mitteilungen". Gotha 1885 : hier S. 11 f.
- 2) Encyclopaedia Iranica (ed. Ehsan Yarshater), Vol. II, p. 70-74: "Angur". Routledge & Kegan Paul, London a. New York 1987.
- 3) Heine, Peter: Weinstudien- untersuchungen zu Anbau , Produktion und Konsum des Weins im arabisch-islamischen Mittelalter. Otto Harrassowitz, Wiesbaden 1992, S. 2 u. 31.
- 4) Zedlers Universal-Lexikon, Bd. 27, Sp. 667 f. (1741)
- 5) Tavernier, Johan Baptista: Beschreibung der sechs Reisen in Türckey, Persien und Indien (Übers.: J. H. Widerhold). Genf 1681, S. 288 f.
- 6) Kaempfer, Engelbert: Amoenitatum exoticarum faciculi V. Mayer, Lemgo 1712, S. 373-381.
- 7) Bassermann-Jordan, Friedrich v.: Geschichte des Weinbaus. 2. Aufl. Frankfurter Verlags-Anstalt, Frankfurt /M. 1923, S. 870.
- 8) Mas, Alphonso, et Victor Pulliat: Le vignoble, ou histoire, culture et description avec planches coloriées des vignes à raisins de cuve les plus généralement connues. Vol. 2, Paris 1877, S. 101.
- 9) Klimaschewski-Bock, Ingrid (Hersg.): Die, Distinctio sexa' des Antidotarium Mesue in der Druckfassung Venedig 1561 (Sirupe und Robub). Deutsche Apotheker Verlag, Stuttgart 1987, S. 83 f.
- 10) Arberry, Arthur J.: Shiraz-Persien City of Saints and Poets. Norman, Oklahoma 1960, S. 51.
- 11) Historical Gazetter of Iran, Vol. 3: Abadan and South western Iran (ed. Ludwig W. Adamec). Akademische Druck- und Vrlagsanstalt, Wiesbaden 1989, S. 541 f.
- 12) Meier-Lemgo, Karl: Die Reisetagebücher Engelbert Kaempfers. Franz Steiner Verlag, Wiesbaden 1968, S. 298 f.

تجدید چاپ مطالب نوشتار برای همگان آزاد است

Robubi
Postfach 23007
55051 Mainz
Germany
robubi@t-online.de