

((آن باده کهن اینجاست))

Category: اخبار, تاریخ, مطالب این وبگاه

written by admin | مارس 17, 2011



شاید پیدا شدن رد پای شراب در زمانهای کهن را به تصادف و همزمانی فصل ثمردهی درخت مو با دیگر شرایط مساعد برای درست شدن شراب نسبت دهند اما اگر منظور انداختن و ساختن ماهرانه شراب و نگهداری آن باشد، قدیم‌ترین شواهد، از دوران نوسنگی به دست ما رسیده است (دورانی که آغاز آن را در حدود 10500 سال پیش می‌دانند). در آن هنگام آنچه آن مردمان لازم داشتند تا دست به يك چنین نوآوری بزنند مهیا شده بود.

ترجمه به فارسی از: فرزین آقازاده

در این تصویر یکی از شش خمره‌ای دیده می‌شود که روزی پر از شراب بوده، آنها را در آشپزخانه يك سکونتگاه دوران نوسنگی در آذربایجان امروزی نگه می‌داشته‌اند. بازمانده‌های این جایگاه باستانی را اکنون با نام تپه حاجی‌فیروز می‌شناسیم. بر سطح داخل این ظرف لکه‌هایی که رنگ آنها به قرمزی و زردی می‌زند رسوب کرده است. این خمره 23 و نیم سانتی‌متر بلندی دارد.

(این ظرف باستانی را در موزه باستان‌شناسی و انسان‌شناسی دانشگاه پنسیلوانیا به نمایش گذاشته‌اند.)

شاید پیدا شدن رد پای شراب در زمانهای کهن را به تصادف و همزمانی فصل ثمردهی درخت مو با دیگر شرایط مساعد برای درست شدن شراب نسبت دهند اما اگر منظور انداختن و ساختن ماهرانه شراب و نگهداری آن باشد، قدیم‌ترین شواهد، از دوران نوسنگی به دست ما رسیده است (دورانی که آغاز آن را در حدود 10500 سال پیش می‌دانند). در آن هنگام آنچه آن مردمان لازم داشتند تا دست به يك چنین نوآوری بزنند مهیا شده بود. مهم‌تر از همه اینکه، یکجانشینی‌های دوران نوسنگی در غرب و جنوب غربی آسیا و مصر در شرف این بودند که با اتکا به منابع غذایی حاصل از جانوران و گیاهان اهلی‌شده، به استقرار کامل دست یابند و بتوانند در تمام طول سال محل سکونت خود را حفظ کرده، آن را ترک نکنند. آنها برای تهیه مواد غذایی به روشهای مطمئن‌تری نسبت به گروههای کوچ‌رو دست یافته بودند و قادر بودند که برای تدارک خوردنی‌هایشان برنامه‌هایی بچینند و این شرایط باعث شد که نزد ایشان عاداتی غذایی نویی شکل بگیرد. آنها در تهیه و آماده‌سازی مواد خوراکی از شیوه‌های متنوعی باخیر بودند. فرایند تخمیر، خیساندن مواد غذایی، حرارت دادن و پختن و نیز افزودن چاشنی و ادویه‌آلودن غذا را می‌شناختند و همین مردم‌اند که نخستین تولیدکنندگان نان، آجود و بسیاری از غذاهای تهیه شده از گوشت و غلات می‌دانیمشان و نوآوری‌های آنها امروز هم در فهرستهای غذایی ما دیده می‌شود. همزمان با این ابداعات، مهارتهای مربوط به آماده سازی، نگهداری و نحوه مصرف خوردنی‌های گوناگون به مرور پیشرفته‌تر می‌شد. به تمام اینها پیدایی ظروف سفالی شکل و پرگنجایش در حول و حوش 8000 سال پیش را نیز باید بیفزاییم که خود در خصوص سخن اکنون ما نکته‌ای بسیار مهم است. گل که خاصیت شکل‌پذیری بسیار خوبی دارد، بهترین ماده‌ای بود که آن مردم می‌توانستند در ساخت ظرفهای لازم برای تولید و نگهداری يك نوشیدنی نسبتاً تازه، یا همان شراب، از آن بهره ببرند و برای کار

خود کوزه و خمره و بستو بسازند. آنان آوند گلین را درون آتش و در معرض درجه حرارتی زیاد قرار می‌دادند و به آن استحکام می‌بخشیدند و بدنه متخلخل و تراوی ظرف سفالین حاصل، علاوه بر استحکام نسبی، قابلیت جذب مواد آلی را نیز داشت. اما آنچه به‌راستی موجب آگاهی ما از شراب‌سازی در دوران نوسنگی می‌شود، تجزیه و تحلیل پس مانده‌های زردفام یافت‌شده درون يك خمره است؛ خمره ای که مری ژیت¹ در حفاری تپه باستانی حاجی‌فیروز واقع در بخش شمالی کوه‌های زاگرس به دست آورده است. [x] این خمره حدود 9 لیتر (یا تقریباً دو و نیم گالن) گنجایش دارد. ساکنان يك خانه خشکی-گلی در دوره نوسنگی و در زمانی حدود 7400 تا 7000 سال پیش، آن را همراه پنج تاي دیگر در يك ردیف و در کنار دیوار آشپزخانه‌شان در خاک پنهان کرده بودند. چند درپوش گلی با قطری تقریباً برابر با دهانه خمره‌ها در نزدیکی آنها پیدا شده است. پس با فرض شراب بودن محتویات این ظروف، می‌توان گفت این مهارت نیز نزد صاحبان آنها وجود داشته که دریشان را مسدود و درزبندی کنند تا شراب به سرکه تبدیل نشود. خانه قدیمی آن مردم يك اتاق نشیمن نسبتاً بزرگ داشته که ممکن است محل خواب ایشان هم بوده و آشپزخانه‌ای داشته و دو انباری، و در کل انگار که يك خانواده بزرگ در آن خانه روزگار می‌گذرانده‌اند. در آشپزخانه آن خانه، تعداد زیادی ظرف سفالی پیدا شده که احتمالاً برای آماده کردن و طبخ غذا به کار می‌رفته و در آنجا يك اجاق نیز دایر بوده است. در چنین جایی که روزی محل زندگی انسانها بوده، بسیاری از چیزهایی که یافت می‌شود، از بقایای خوراك و رنگهای گیاهی و چوب و صمغ گیاهان و داروها و غیره، برپایه مواد آلی ساخته شده است؛ مواد و ترکیباتی که به سادگی از هم می‌یاشند و از بین می‌روند. [x] اما برای شناخت ماهیت اصلی این قبیل بازمانده‌های به دست آمده، البته در شرایطی که به حد کافی سالم مانده باشند، می‌توان با بهره‌گیری از فنون ریز-شیمی (یا همان میکرو شیمی²) به نتایج خوبی دست یافت. در مورد کشف شراب در خمره مورد بحث ما نیز همین‌گونه بوده است. شرایط مناسب برای حفظ این چنین بقایایی در آب و هوای خشك، در مناطق بیابانی و یا در زیر آب و یا جایی که اکسیژن موجود نباشد، بهتر فراهم می‌شود.

اما قدری دقیق‌تر ببینیم که چگونه درباره وجود شراب در این خمره‌های قدیمی قضاوت کرده‌ایم. اسید تارتريك³ ماده‌ای است که در طبیعت، تنها در انگور به مقدار زیاد یافت می‌شود. تجزیه و تحلیل‌های مبتنی بر تاباندن پرتوهای مادون قرمز⁴، فام نگاری مایع⁵، و روشهای شیمی تر⁶، آشکارا نشان داده که در خمره پیدا شده، تارترات کلسیم⁷ (یعنی یکی از مشتقات اسید تارتريك) وجود داشته است. در به‌کارگیری پرتوهای مادون قرمز برای شناسایی اجزای يك ترکیب ناشناخته، پس از تابش پرتوهایی با فرکانسهای مختلف به نمونه‌ای از آن ترکیب و اندازه‌گیری میزان جذب و یا بازتاب پرتو تابانده‌شده، طیفی ترسیم می‌شود که با مطابقت دادن آن با طیفهای مرجع، می‌توان به مشابهت‌هایی دست یافت و بر این اساس درباره محتویات نمونه مورد بررسی به نتایجی رسید. در اینجا نمودار میزان جذب نسبی پرتوهای مادون قرمز برای فرکانسهای مختلف را می‌بینید که برای نمونه‌های گوناگونی ازجمله رسوب به دست آمده در خمره تپه حاجی‌فیروز تهیه شده است. مهمترین مشخصه طیف حاصل از مواد آلی درون این خمره، نقاط اوج منحنی جذب برای اسید تارتريك و تارترات کلسیم است. [x] همانطور که گفتیم انگور تنها منبع طبیعی سرشار از اسید تارتريك به شمار می‌رود و این نکته نشان از سابقه وجود آب انگور در این ظرف دارد، مایعی که به سرعت تخمیر شده و به شراب بدل گشته است. در شرایط معمولی و در دمای اتاق، آب انگور دیری نمی‌کشد که تخمیر شده و از آن شراب حاصل شود. نظر به روشهای قدیمی و کند فشردن و آب‌گیری از انگور در دوران باستان و گرمای نسبی هوا در این ناحیه، می‌توان احتمال داد که در آن هنگام حتی پیش از به خمره ریختن آب انگور، فرایند تخمیر شروع می‌شده است. خمره‌های شراب دیگری نیز از دورانهای جدیدتر و از هزاره چهارم پیش از میلاد، مثلاً از مصر و یا نقاط مختلف ایران و عراق امروزی (ازجمله گودین‌تپه و اوروک و شوش) به دست ما رسیده است که البته نسبت به نمونه حاجی‌فیروز میزان بیشتری اسید تارتريك و تارترات کلسیم در آنها شناسایی شده است و طیف حاصل از برخی از این نمونه‌ها را در همین نمودار می‌توان دید.

روش فام‌نگاری مایع دقیق⁷ نیز نشان داد که يك جزء دیگر هم در ترکیب آزمایش شده وجود داشته است و آن صمغ درخت بنه یا سقز طبیعی است و این ما را تقریباً مطمئن می‌کند که این خمره محتوی شراب بوده است. در منطقه مرتفع دشت سُلدوز که تپه حاجی‌فیروز در آنجا واقع شده، تانک وحشی و درخت بنه⁹ (یا درخت پسته وحشی) در کنار هم می‌رویند و میوه و صمغ خود را نیز تقریباً در يك موقع سال می‌آورند؛ پس طبیعی است که تصور کنیم یا در پی بخت و اقبال، یا در اثر نوآوری آن شراب‌سازان قدیم بوده که آمیختن آب انگور به صمغ باب شده است. [در دوران کهن از این صمغ برای نگه‌داشتن شراب از تبدیل به سرکه بهره می‌برده‌اند. (م.)] به هر روی شکی باقی نیست که نمونه به دست آمده از تپه حاجی‌فیروز آمیزه‌ای از يك فراورده میوه مو و سقز طبیعی بوده و آن فراورده به گمان درست شراب بوده است.

پی‌نوشت‌ها:

Mary Voigt - 1

Microchemical Techniques - 2

Tartric (Tartaric) Acid - 3

The Battery of InfraRed - 4

Liquid Chromatography - 5

Wet Chemical analysis - 6

Calcium Tartrate - 7

9 – این درخت را در زبان انگلیسی "Terebinth" می‌نامند (م).

ماخذ متن انگلیسی:

منزلگاه اینترنتی موزه باستان‌شناسی و انسان‌شناسی دانشگاه پنسیلوانیا:

پیوندهای مرتبط:

این مقاله در شماره 149 دوهفته‌نامه امرداد، به تاریخ پنجم آذر 1385 نیز به چاپ رسیده است.