

شراب ايراني در فرانسه؛ «اين تاک‌ها را در ايران خواهيم کاشت»

راديو فردا

۱ ساعت پيش



مسرور مکارمی با دو تن از اعضای خانواده‌اش، عکس از آرشیو شخصی / راديو فردا

مسرور مکارمی، پزشک ايراني ساکن بوردو، منطقه مشهور شراب‌سازي فرانسه، با ايجاد يک تاکستان کوچک که در آن انگورهای ايراني کاشته است، تلاش می‌کند تاريخ چند هزار ساله شراب‌سازي سرزمين زادگاهش را در غربت بازسازي کند؛ تاريخی که آرزو دارد روزی، هنگامی که ديکتاتوری در ايران به پايان برسد، در اين کشور دوباره زنده شود.

اين پزشک متخصص ارتودنسی که در ۱۰سالگی، پس از زندانی و اعدام شدن مادرش، ناچار ايران را ترک کرد و به فرانسه پناه برد، به راديو فردا می‌گويد ۱۰ سال نخست زندگي‌اش را در شيراز گذراند؛ سال‌هایی که هم‌زمان با جنگ ايران و عراق بود.

«دوران کودکی آسانی نداشتم. پدر و مادرم از هم جدا بودند و شرايط زندگي سخت بود. اما در کنار همه آن سختی‌ها، خاطرات زیبایی از شيراز در ذهنم مانده است؛ باغ‌های سرسبز، تاکستان‌های اطراف شهر و طبيعت بی‌نظيرش. اين تصاویر هرگز از ذهنم پاک نشدند.»

او که امروز در بورдо زندگی می‌کند، در کنار فعالیت حرفه‌ای پزشکی، تاکستانی کوچک ایجاد کرده است که نامش هم یادآور کورش بزرگ است و هم شیراز، زادگاه او و یکی از تاریخی‌ترین مراکز شراب‌سازی جهان.

«همراه با آن خاطرات، احساس عمیق ایرانی بودن را نیز با خودم به فرانسه آوردم؛ فرهنگی چند هزار ساله که با دیدن تخت جمشید، نقش رستم و پاسارگاد در وجودم ریشه دوانده بود. سال‌ها بعد، زمانی که در ۲۵ سالگی در شهر بورдо مشغول گذراندن دوره تخصص پزشکی بودم، دوباره خودم را میان تاکستان‌های وسیع دیدم. همان لحظه این سؤال در ذهنم شکل گرفت که چرا در فرانسه تاکستانی ایجاد نکنم تا بتوانم بخشی از فرهنگ عمیق ایرانی و پیوند تاریخی ایران با شراب را دوباره زنده کنم؟»



مسرور مکاری در تاکستان خودش

این فکر سال‌ها در ذهنش باقی ماند و پس از پایان تخصص و زمانی که توانست فعالیت حرفه‌ای خود را در کلینیک شخصی‌اش آغاز کند، تصمیم گرفت آن را عملی کند.

«چند هکتار زمین خریدم، تاکستانی احداث کردم و شرابی با نام "کورش" تولید کردم؛ نامی که به افتخار کورش بزرگ انتخاب شده است و به صورت CYRHUS نوشته می‌شود؛ با یک حرف H اضافه که هم به نام شیراز و هم به هویت ایرانی آن اشاره دارد.»

هدف او تنها تولید یک شراب نبود، بلکه می‌خواست به دنیا نشان دهد که فرهنگ ایران بسیار عمیق‌تر از آن است که بتوان آن را «نابود» کرد: «جمهوری اسلامی مادرم را سال‌ها پیش اعدام کرد، شراب را در ایران ممنوع کرد و بسیاری از ما را ناچار به ترک وطن کرد؛ اما هیچ‌کدام از این‌ها نتوانست فرهنگ چند هزار ساله ما را از بین ببرد. حتی اگر نتوانیم در ایران تاک بکاریم، می‌توانیم در نقطه‌ای دیگر از جهان این فرهنگ را زنده نگه داریم.»

تا پیش از انقلاب ۱۳۵۷، ایران نزدیک به ۳۰۰ هزار هکتار تاکستان داشت؛ از شیراز و قزوین تا ارومیه و اصفهان. شراب‌های ایرانی، چه سفید و چه قرمز، علاوه بر مصرف داخلی، به خارج از کشور نیز صادر می‌شدند و کیفیت برخی از آن‌ها با شراب‌های اروپایی مقایسه می‌شد. نوشیدن شراب در جامعه رایج بود، هرچند افراد مذهبی از آن پرهیز می‌کردند و این وضعیت شباهتی به برخی کشورهای مسلمان امروز داشت.

در دوره هخامنشی، شراب جایگاهی فرهنگی و آیینی داشت، در جام‌های نفیس سرو می‌شد و به‌عنوان هدیه‌ای ارزشمند به دربار شاهان تقدیم می‌گردید. حتی پس از ورود اسلام نیز، با وجود ممنوعیت شراب، این میراث در ادبیات فارسی و شعر شاعرانی چون حافظ، مولوی و خیام زنده ماند و به بخشی از هویت فرهنگی ایران تبدیل شد.



(Courtesy Photo) آرشیو شخصی / رادیو فردا

مسرور مکارمی می‌گوید: «به همین دلیل نام "سیروس ۵۵۹" را انتخاب کردم؛ عدد ۵۵۹ به سال ۵۵۹ پیش از میلاد، آغاز شکل‌گیری امپراتوری هخامنشی، اشاره دارد. جعبه‌ای که بطری شراب در آن قرار می‌گیرد نیز با الهام از استوانه کورش طراحی شده است؛ همان استوانه‌ای که بسیاری آن را نخستین منشور حقوق بشر در تاریخ می‌دانند. می‌خواستم هر بخش از این پروژه، یادآور تاریخ و فرهنگ ایران باشد.»

آقای مکارمی توضیح می‌دهد که چگونه با الهام از استوانه کورش، پروژه شراب‌سازی‌اش را به تاریخ ایران پیوند زده و حتی با به‌کارگیری زنان مرتبط با جنبش «زن، زندگی، آزادی» آن را به نمادی از آزادی و امید تبدیل کرده است.

«در این مسیر تلاش کردم زنانی را برای برداشت انگور استخدام کنم که در جنبش "زن، زندگی، آزادی" مبارزه با جمهوری اسلامی نقش فعالی داشته‌اند. برای من بسیار معنا داشت که همان دست‌هایی که روزی در برابر استبداد مشت شده بودند، امروز خوشه‌های انگور را بچینند و نماد ادامه زندگی، امید و آزادی باشند.»

اما ساخت شراب ایرانی، آن هم در فرانسه که خود مهد شراب‌سازی جهان است، چه مسیری را پیموده است؟ مسرور مکارمی به‌رادیو فردا می‌گوید که چنین کاری دشوار بود و زمان برد.

«بهترین متخصصان شراب‌سازی را به همکاری دعوت کردم تا درباره روش‌های باستانی تولید شراب در ایران پژوهش کنیم. مطالعات تاریخی نشان می‌داد که ایرانیان هزاران سال پیش شراب را در آمفوراها سفالی تولید می‌کردند. بر اساس همین پژوهش‌ها، آمفوراها شباهت‌هایی به باستانی تهیه کردیم و تلاش کردیم تا حد امکان همان روش‌های سنتی را بازسازی کنیم تا بتوانیم به طعم اصیل شراب ایرانی نزدیک شویم.»

این کار بسیار دشوار بود و سال‌ها زمان برد، اما برای او ارزشش را داشت، چون هدفش تنها تولید یک محصول نبود، بلکه احیای بخشی از میراث فرهنگی ایران بود.

«امروز یک گام دیگر نیز به جلو برداشته‌ایم. همکاری خود را با مؤسسه ملی تحقیقات کشاورزی، غذا و محیط زیست فرانسه آغاز کرده‌ایم. این مؤسسه در سال ۱۹۷۴، یعنی بیش از ۵۰ سال پیش، حدود ۳۰ رقم مختلف انگور ایرانی را برای حفظ تنوع ژنتیکی از ایران به فرانسه منتقل کرده بود. پس

از جست‌وجوهای فراوان، موفق شدم محل نگهداری این گونه‌ها را پیدا کنم و به پژوهشگران پیشنهاد دادم که بخشی از این تاک‌ها دوباره کشت شوند. خوشبختانه این پیشنهاد پذیرفته شد.»



مسرور مکارمی

آقای مکارمی ادامه می‌دهد: «حدود یک ماه پیش، نزدیک به ۴۰۰ اصله تاک از ۱۲ رقم مختلف انگور ایرانی کاشته شد و اکنون به آرامی در حال رشد هستند. هدف ما این است که در آینده با همین انگورهایی که بیش از ۵۰ سال پیش از ایران به فرانسه منتقل شده‌اند، دوباره شراب تولید کنیم، ویژگی‌های آن‌ها را بررسی کنیم و ببینیم چگونه می‌توان بهترین شراب را از این ارقام به دست آورد.»

انقلاب اسلامی ایران در سال ۱۳۵۷ و به قدرت رسیدن اسلام‌گرایان، نقطه پایانی بر سنت چند هزار ساله شراب‌سازی در ایران بود؛ سیاستی که به باور مکارمی، تلاشی برای حذف بخشی از حافظه تاریخی و فرهنگی ایران بود. به همین دلیل، مکارمی می‌گوید ایجاد تاکستان ایرانی در فرانسه برای او صرفاً یک فعالیت کشاورزی نیست، بلکه تلاشی است برای حفظ ارزش‌هایی که بسیاری از ایرانیان، از جمله خانواده خودش، به آن‌ها باور دارند.

«رؤیای من این است که روزی همین تاک‌ها دوباره به وطن‌شان بازگردند؛ به ایران، به شیراز، و بار دیگر در همان سرزمینی که هزاران سال پیش خاستگاه‌شان بوده، شراب تولید شود. کاری که امروز انجام می‌دهم، ادامه همان مسیر تاریخی است؛ تلاشی برای زنده نگه داشتن فرهنگی که هزاران سال قدمت دارد تا روزی دوباره به سرزمین مادری خود بازگردد.»

از نگاه این پزشک ایرانی، همان‌طور که سیمرغ از خاکستر خود دوباره برمی‌خیزد، فرهنگ و هویت ایران نیز روزی دوباره شکوفا خواهد شد.

«من به پدرم، که بیش از ۴۰ سال برای حقوق بشر مبارزه کرده است، قول داده‌ام که روزی به ایران، به شیراز، بازخواهیم گشت و دوباره این تاک‌ها را خواهیم کاشت و شراب ایرانی را در سرزمین خودمان تولید خواهیم کرد. اگر آن روز در زمان حیات من فرا نرسد، اهمیتی ندارد. این راه ادامه پیدا خواهد کرد. فرزندان من این مسیر را ادامه خواهند داد و روزی به ایران بازخواهند گشت.»

او در پایان تأکید می‌کند که «هیچ دیکتاتوری نمی‌تواند فرهنگ عمیق یک ملت را نابود کند. این فرهنگ در خون ما، در حافظه ما و در هویت ما جریان دارد و تا زمانی که ما زنده‌ایم، زنده خواهد ماند. ما این راه را ادامه خواهیم داد؛ بی‌وقفه و با امید.»

بیشتر در این باره:

تولید شراب در جهان به دلیل تغییرات اقلیمی به کمترین میزان در ۶۰ سال گذشته رسید



