Online ISSN: 2980-9800
Print ISSN: 2981-0094
Journal of Documentary and Archival Studies
Homepage: https://docs.aqr-libjournal.ir/

A Historical Analysis of the transmission of European food culture Elements to Qajar Iran Based on Visual Documents

Matin Sadat Eslahi[1]

1. PhD in Iranian History (post- Islamic Period), Department of History. Faculty of Literature and Humanities, University of Isfahan, Iran (corresponding Author). eslahimatin6@gmail.com

Article Info

Article type:
Research Article

Article history:
Received: 17 September 2025
Received from revised: 15 November 2025
Accepted: 7 August 2026
Available online: 1 September 2026

***Keywords*:**
Food,
Food Culture,
Qajar Period,
Europeans,
Visual Documents.

Introduction

Among the most significant drivers of cultural transformation in Iran were interactions with European countries, facilitated particularly by the visits of European travellers to Iran and the journeys to Europe undertaken by Qajar monarchs, government officials, intellectuals, and merchants. While these interactions had begun on a limited scale during the Safavid period, they became more sustained and widespread under the Qajars, producing tangible effects on various aspects of Iranian culture, particularly food culture. The presence and residence of Europeans in Iran not only introduced new dishes and culinary practices but also facilitated the introduction of utensils and objects associated with European food culture, including spoons, forks, dining tables, and other dining accessories. Despite the significance of this transformation, no independent and comprehensive study has yet examined how European foods and food culture were introduced into Iran during the Qajar period. This gap in the existing scholarship underscores the need for the present study. The central research question concerns how European food culture was introduced into Iranian society during the Qajar period and how Iranians responded to this cultural influence. To answer this question, the study adopts a theoretical framework based on two key concepts: acculturation and modernization. From this perspective, the host society does not simply or mechanically absorb foreign cultural elements; rather, it engages with them through processes of selection, adaptation, and reproduction within the framework of indigenous structures. Modernization in Qajar Iran, likewise, generally unfolded as a gradual process.

Materials and Method

The present study employs a descriptive-analytical approach and draws on library sources, archival documents, and visual records. Research data were collected from European travel accounts, Qajar-era notes and texts, culinary manuscripts, and a body of visual materials. These materials were organized into two separate tables (distinguishing between traditional dining and hospitality practices and those associated with

Sadat Eslahi, M. (2026). ite this article: Sadat Eslahi, M. (2025). A Historical Analysis of the transmission of European food culture Elements to Qajar Iran Based on Visual Documents, 5(1), 220-241. *Journal of Documentary and Archival Studies*.

© The Author(s) retain the copyright.
Publisher: The Organization of Libraries, Museums and Documents Center of Astan-e Quds Razavi.
DOI: https://doi.org/10.30481/psa.2026.604549.1131

European customs). The latter category includes, among other materials, photographs by Antoin Sevruguin and documents held at the National Library of Iran. This analytical approach has enabled the cross-examination of textual and visual evidence, allowing for a more precise assessment of the processes through which elements of food culture were transferred and adopted.

Findings

The findings reveal that the introduction of European food culture into Qajar Iran was a gradual and class-based process.

The Diffusion of Dining Utensils and Household Furnishings: Dining tables, furniture, serving utensils, and lighting fixtures initially became prevalent in palaces and aristocratic households before gradually spreading to the middle classes. The foreign travels of monarchs and state officials, commercial relations, and diplomatic missions served as key channels for cultural transmission.

Changes in Dining Practices: Accounts by European travellers indicate that Iranians initially adhered to traditional dining practices and ate with their hands. This practice attracted the attention and, at times, criticism of European observers. Visual records from the Qajar period also document these traditional customs of the Iranian dining table.

The Adoption of Spoons and Forks: the use of spoons and forks became more widespread following Naser al-Din Shah's travels to Europe, with their adoption becoming more common after the Constitutional Revolution. The instruction in these dining practices given to students at Dar al-Funun by Richard Khan Moʾaddab al-Molk, together with numerous accounts by European travellers describing formal gatherings, indicates the gradual adoption of these customs.

The Writing and Translation of Cookbooks: Manuscript treatises such as Sofreh-ye Atʿemeh by Mirza Ali Akbar Khan Ashpazbashi Kashani, Nameh-ye Nami or Karnameh by Nader Mirza Qajar, and Jameʿ al-Sanayeʿ, together with original and translated works such as Resaleh-ye Tabkh-e Irani va Farangi by Richard Khan, Matbukhat-e Farangi va Irani by Ali Bakhsh Mirza, and Ashpazi-ye Farangi by Ahmad Qoli Shamlu, provided a written medium for the transmission of European culinary knowledge.

The Introduction of New Foodstuffs: Qajar-period inventories indicate the introduction of foodstuffs such as green peas, tomatoes, potatoes, celery, and beetroot into Iranian agriculture and culinary practices.

Localization and Culinary Synthesis: Iranian society did not merely imitate these culinary elements; rather, it adapted and incorporated them into its own culinary tradition. A case in point is the recipe for potato kuku (a Persian potato-based dish) in Ali Bakhsh Mirza's treatise, which combined a newly introduced food ingredient with indigenous seasonings such as saffron. The menu served at Farmanfarma's banquet in 1314 AH likewise illustrates the combination of European and Iranian dishes on a single table.

The Emergence of European-Style Dining Establishments: Armenians served as the principal intermediaries in establishing restaurants and popularizing European-style foods. Dishes such as Mirza Ghasemi, Kotlet, Soup, Ragout, and Zhigot gradually became part of urban dining culture. Formal receptions conducted according to European customs were also documented in visual records and the accounts of European travellers.

Overall, the adoption of European food culture was initially confined to the aristocratic and upper social classes, including courtiers, princes, bureaucrats, and merchants. However, it gradually spread to lower social strata as a result of expanding social, economic, and cultural interactions.

Discussion and Conclusion

The evolution of food culture in Qajar Iran extended far beyond superficial changes in everyday dietary practices, offering a tangible reflection of a traditional society's encounter with modernity. The findings demonstrate that this process neither involved a complete rupture with indigenous traditions nor amounted to the wholesale adoption of Western culinary norms. Instead, Qajar society pursued a selective and adaptive approach, integrating foreign influences into established local practices and reshaping them in accordance with indigenous tastes and cultural frameworks. This interaction gave rise to a gradual and multifaceted transformation that accommodated emerging forms of modernity while preserving the continuity and dynamism of Iranian cultural identity through its enduring traditional foundations. Consequently, European culinary influences became progressively assimilated into everyday life, eventually forming a distinctive synthesis with established Iranian food traditions.

پژوهشنامه مطالعات اسنادی و آرشیوی
شاپا الکترونیکی: ۹۸۰۰-۲۹۸۰
شاپا چاپی: ۰۰۹۴-۲۹۸۱

تحلیل تاریخی انتقال مؤلفه‌های فرهنگ غذایی اروپایی به ایران دوره قاجار بر پایه اسناد تصویری

متین سادات اصلاحی[1]

۱. دکتری تاریخ ایران بعد از اسلام، گروه تاریخ دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه اصفهان، اصفهان، ایران. (نویسنده مسئول). eslahimatin6@gmail.com

اطلاعات مقاله

نوع مقاله:
پژوهشی

تاریخچهٔ مقاله:
دریافت: ۱۴۰۴/۰۶/۲۶
بازنگری: ۱۴۰۴/۰۸/۲۴
پذیرش: ۱۴۰۵/۰۵/۱۶
انتشار: ۱۴۰۵/۰۶/۱۰

کلیدواژه‌ها:
خوراک،
فرهنگ غذایی،
دوره قاجار،
اروپاییان،
اسناد تصویری.

چکیده

تعاملات فرهنگی ایران با کشورهای اروپایی، به‌ویژه از طریق رفت‌وآمد سیاحان اروپایی و سفرهای پادشاهان قاجار، رجال دولتی، روشنفکران و تجار به اروپا، یکی از مهم‌ترین عوامل تحول فرهنگی در ایران به‌شمار می‌آید. این تعاملات که از دوره صفویه به‌صورت محدود آغاز شده بود، در دوره قاجار به شکلی مستمر و گسترده تداوم یافت و زمینه انتقال عناصر متعددی از فرهنگ اروپایی، از جمله فرهنگ غذایی را فراهم ساخت. معاشرت و اقامت اروپاییان در ایران، افزون بر معرفی خوراک‌ها و شیوه‌های طبخ جدید، به ورود ابزار و مصنوعات مرتبط با فرهنگ غذایی اروپایی مانند قاشق، چنگال، میز غذاخوری و دیگر لوازم پذیرایی انجامید. پژوهش حاضر با رویکرد توصیفی-تحلیلی و بر پایه منابع کتابخانه‌ای، اسناد و مدارک آرشیوی(تصویری)، در پی پاسخ به این پرسش است که فرهنگ غذایی اروپایی چگونه وارد جامعه ایران در دوره قاجار شد و ایرانیان در برابر این فرهنگ چه نوع مواجهه‌ای از خود نشان دادند؟ یافته‌های پژوهش نشان می‌دهد که پذیرش فرهنگ غذایی اروپایی در ابتدا محدود به طبقات بالای جامعه شامل درباریان، شاهزادگان، دیوانسالاران و تجار بود، اما به‌تدریج و در اثر گسترش روابط اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی، عناصر این فرهنگ به لایه‌های پایین‌تر جامعه نیز راه یافت و در نهایت به صورت ترکیبی با سنت‌های غذایی ایرانی در زندگی روزمره تثبیت شد.

استناد: نوروزی، فرشید (۱۴۰۵). بازخوانی کنش‌های وقفی زنان در آمل و بابل عصر پهلوی اول با تکیه‌بر اسناد وقفی (۱۳۰۵-۱۳۱۹ش). ۵(۱)، ۲۴۱ - ۲۲۰. *پژوهشنامه مطالعات اسنادی و آرشیوی*. https://doi.org/10.30481/psa.2026.604549.1131

ناشر: سازمان کتابخانه‌ها، موزه‌ها و مرکز اسناد آستان قدس رضوی

© نویسندگان.
CC BY NC

درآمد

واژه «خوراک» به معنای خوردنی، طعام، غذا و مقدار غذایی است که یک فرد مصرف می‌کند. (عمید، ۱۳۵۴: ۴۴۸) اهمیت خوراک در زندگی انسان از دیرباز مورد توجه اندیشمندان بوده است. غزالی در کتاب *میزان‌العمل* در بیان جایگاه خوراک در حیات انسانی می‌نویسد: «نیروی اشتها و تمایل به خوراک، نیرومندترین تمایلات انسانی است، زیرا این قوه از هر نیروی دیگر فزون‌تر است؛ چرا که در آغاز زندگی، این نیرو همزمان با تولد انسان پدید می‌آید». (غزالی، ۱۳۷۴: ۲۴) فراتر از کارکرد زیستی، خوراک نقش مهمی در بازنمایی هویت‌های اجتماعی و فرهنگی دارد. از منظر فرهنگی، غذا یکی از مهم‌ترین عناصر در شکل‌گیری و انسجام هویت‌های جمعی و فرهنگی جوامع به شمار می‌آید.(فکوهی، ۱۳۸۷: ۲۳) فرهنگ خوراک، به‌عنوان بخشی از نظام فرهنگی هر جامعه، با ساختارهای اجتماعی، اقتصادی و آیین‌های فرهنگی پیوندی عمیق دارد و از این رو می‌تواند بازتابی از تعاملات فرهنگی و تغییرات اجتماعی باشد. ایران نیز به سبب پیشینه تمدنی کهن، تنوع فرهنگی، موقعیت جغرافیایی و تجاری و اهمیت سیاسی در مناسبات بین‌المللی، همواره در کانون توجه سیاحان، بازرگانان و نمایندگان سیاسی کشورهای مختلف قرار داشته است. این سرزمین به دلیل قرار گرفتن در مسیرهای مهم ارتباطی و نیز به سبب رقابت قدرت‌های بزرگ آن عصر، از جمله امپراتوری عثمانی، دولت‌های اروپایی و روسیه تزاری، مقصد بسیاری از مسافران خارجی بود. در میان دوره‌های مختلف تاریخی، دوره قاجار به دلیل تحولات فرهنگی، اجتماعی و سیاسی، یکی از دوره‌های مهم در تاریخ ایران به شمار می‌آید. (تاجیک، ۱۳۸۴: ۱۴۹) گسترش ارتباطات ایران با جهان خارج در این دوره، زمینه انتقال بسیاری از عناصر فرهنگی و مادی غرب، از جمله در حوزه خوراک و آداب غذاخوری، را فراهم ساخت.

پیشینه پژوهش

درباره پیشینه پژوهش باید گفت که تاکنون مطالعه‌ای مستقل و جامع درباره ورود غذاها و فرهنگ غذایی اروپایی به ایران در دوره قاجار انجام نشده و اغلب پژوهش‌ها تنها به صورت گذرا به این موضوع پرداخته‌اند. علمداری در کتاب خوراک و سفره‌آرایی ایرانیان در دوره قاجاریه (۱۳۹۰) به معرفی غذاهای رایج این دوره و بررسی خوراک در میان اقشار و گروه‌های مختلف اجتماعی، به‌ویژه بر اساس سفرنامه‌های قاجاری، پرداخته است. موسی‌پور نیز در مقاله «مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم ایران در دوران صفوی ـ قاجاری» (۱۳۹۰) به تأثیر آموزه‌های دینی و مذهبی بر رفتارهای تغذیه‌ای مردم در این دو دوره تاریخی اشاره می‌کند. خوبی خانکندی در پایان‌نامه خود با عنوان فرهنگ تصویری خوراک ایرانی در دوره صفوی و قاجار (مطالعه تطبیقی) (۱۳۹۱) جلوه‌های تصویری فرهنگ خوراک در این دو دوره را مورد مقایسه قرار داده است. همچنین محمدی‌آیین در مقاله «نقد و بررسی دیدگاه سفرنامه‌نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار» (۱۳۹۵) دیدگاه‌های سیاحان خارجی درباره خوراک ایرانیان را بررسی و نقد کرده است. خزائی نیز در مقاله «سه الگوی رفتاری خوراک ایرانیان» (۱۳۹۹) به بررسی سه الگوی غذایی ایرانی، عربی ـ اسلامی و ویژگی‌های متمایز هر یک پرداخته است. در پژوهش‌های خارجی نیز می‌توان به مقاله شهابی با عنوان The Westernization of Iranian Culinary Culture (۲۰۰۳) اشاره کرد که به فرایند غربی‌شدن فرهنگ آشپزی ایرانی و شکل‌گیری مکان‌های خوراک‌پزی اروپایی می‌پردازد؛ مکان‌هایی که در دهه ۱۹۲۰ میلادی (حدود ۱۳۰۰ شمسی) عمدتاً از طریق روس‌ها و ارامنه در تهران دایر شدند.

روش پژوهش

با وجود این مطالعات، بررسی چگونگی ورود فرهنگ غذایی اروپایی به ایران در دوره قاجار و نحوه مواجهه جامعه ایرانی با آن، هنوز به صورت مستقل مورد پژوهش قرار نگرفته است. از این رو، پژوهش حاضر می‌کوشد با تکیه بر گزارش‌های

تاریخی، سفرنامه‌ها و منابع دوره قاجار، به بررسی روند ورود عناصر فرهنگ غذایی اروپایی به ایران و شیوه‌های مواجهه و پذیرش آن در جامعه ایرانی بپردازد. برای دستیابی به این هدف، ابتدا لازم است نگاهی اجمالی به گسترش ارتباطات ایرانیان با اروپاییان و نیز ورود ابزارها و مصنوعات مرتبط با فرهنگ غذایی غرب به ایران در این دوره انداخته شود؛ عواملی که زمینه‌ساز دگرگونی‌هایی در آداب خوراک و شیوه‌های غذاخوری در جامعه قاجاری شدند.

چارچوب نظری: فرهنگ‌پذیری و مدرنیزاسیون

از منظر نظری، تحولات مربوط به ورود، گسترش و نهادینه‌سازی عناصر فرهنگ غذایی اروپایی در ایران دوره قاجار را می‌توان در بستر دو مفهوم کلیدی «فرهنگ‌پذیری» (Acculturation) و «مدرنیزاسیون» (Modernization) تبیین و تحلیل کرد. مفهوم فرهنگ‌پذیری به فرآیندی اطلاق می‌شود که در نتیجه‌ی تماس مستقیم و مستمر میان جوامع دارای فرهنگ‌های متمایز، عناصر مادی و غیرمادی از یک جامعه به جامعه‌ای دیگر منتقل می‌شوند. در جریان این تعامل، الگوهای رفتاری، شیوه‌های زیست و عناصر نمادین و مادی دو فرهنگ، دستخوش دگرگونی، اقتباس یا تلفیق می‌گردند. (فکوهی، ۱۳۸۷: ۲۳–۲۴) نکته حائز اهمیت در این فرآیند آن است که جامعه‌ی پذیرنده (میزبان) هرگز عنصری بیگانه را به‌صورت مطلق و مکانیکی جذب نمی‌کند؛ بلکه فرآیند مواجهه، همواره متکی بر گزینش، انطباق و بازتولید بر اساس ساختارهای بومی است. از این منظر، نفوذ و تسری تدریجی آداب جدید غذاخوردن، تغییرات در شیوه‌های طبخ، به‌کارگیری ابزارهای نوپدید پذیرایی و ورود اقلام جدید غذایی از اروپا به سفره‌ی ایرانیان، جلوه‌های بارزی از پدیده‌ی فرهنگ‌پذیری به‌شمار می‌روند که در اثر گستره‌ی مناسبات سیاسی، اقتصادی و دیپلماتیک ایران و اروپا در سده‌ی سیزدهم هجری شکل گرفتند. در این تعامل، جامعه‌ی قاجاری با بهره‌گیری از مکانیسم «بازتولید فرهنگی» تلاش کرد تا عناصر فرنگی را با ذائقه، سنت‌ها و چارچوب‌های زیستی خود سازگار سازد؛ چنان‌که بسیاری از مواد غذایی یا شیوه‌های طبخ وارداتی، پس از ورود، بومی‌سازی شده و در کنار الگوهای سنتی جای گرفتند بدون آنکه ساختار بنیادین فرهنگ غذایی بومی را منحل سازند. هم‌زمان با پویاییِ مکانیسم‌های فرهنگ‌پذیری، این تحولات کلان را باید در بستر وسیع‌تر فرایند «مدرنیزاسیون» در جامعه‌ی ایران عصر قاجار مورد مداقه قرار داد. مدرنیزاسیون به مجموعه‌ای از دگرگونی‌های ساختاری در ابعاد اجتماعی، اقتصادی، سیاسی و فرهنگی اطلاق می‌شود که در پی مواجهه با جهان غرب و انتقال نهادها، تکنولوژی‌ها، الگوها و سبک‌های زندگی نوین به جوامع پیرامونی یا غیرغربی رخ می‌دهد. (گیدنز، ۱۳۸۳: ۹۴–۹۵) در ایران دوران قاجار، تکانه‌های مدرنیزاسیون اگرچه اغلب از بالا (توسط دربار، شاهان سفرکرده، و رجال نوگرا) و به‌صورت تدریجی و نایکسان آغاز شد، اما به‌تدریج بدنه‌ی جامعه و سبک زندگی روزمره را نیز متأثر ساخت. در این میان، حوزه‌ی لذیذ و روزمره‌ی «فرهنگ غذایی» نیز همچون سایر ابعاد زیست اجتماعی، از پیامدهای این جریان برکنار نماند. فلات ایران در این دوره شاهد نوعی گذار تدریجی در ابعاد مادیِ تغذیه بود؛ به‌گونه‌ای که ورود فناوری‌ها و ابزارهای جدید پذیرایی نظیر میز و صندلی، کارد، چنگال و ظروف چینی نوین، تغییر در معماری و چیدمان سفره‌ها، آشنایی با خوراک‌های فرنگی، و از همه مهم‌تر، شکل‌گیری فضاهای عمومیِ نوینی چون کافه‌ها، قنادی‌ها و رستوران‌های سبک اروپایی در شهرهای بزرگی چون تهران و اصفهان، همگی از نمودهای عینیِ تجددخواهی و بازتاب‌های فرهنگیِ مدرنیزاسیون در دوره قاجار محسوب می‌شوند. پیوند میان این دو مفهوم نشان می‌دهد که دگرگونی‌های غذایی این دوره، صرفاً تغییراتی سطحی در سبد خوراک نبوده‌اند، بلکه بازتابی عمیق از تحولات ساختاری در اندیشه، سبک زندگی و تعاملات بین‌فرهنگی ایرانیان در مواجهه با دنیای مدرن به شمار می‌روند.

اشاعه مصنوعات جدید در دوره قاجار

در بررسی تاریخ فرهنگی ایران، دوره قاجار جایگاه ویژه‌ای دارد؛ چرا که این دوران با تغییرات بنیادینی در عرصه‌های اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی همراه بود. بسیاری از پژوهشگران این دوره را «عصر تغییر» در جامعه ایران دانسته‌اند. (بختیاری، ۱۳۹۰: ۵۰) یکی از مصادیق مهم این دگرگونی، ورود و گسترش مصنوعات جدید و مدرن به ایران است؛ امری که به تغییر در الگوهای زیست، ذوق زیبایی‌شناسی و رفتار اجتماعی ایرانیان انجامید. سفرهای ایرانیان به اروپا ـ از جمله سفرهای شاهان قاجار، رجال دولتی، محصلان اعزامی و بازرگانان ـ نقش چشمگیری در انتقال این مصنوعات و آشنایی ایرانیان با سبک زندگی و سلیقه مردمان غرب داشت. بدین‌سان، «تماس فرهنگی» میان جامعه ایران و جوامع اروپایی سبب مبادله الگوهای رفتاری و ایده‌های نو گردید و در غنای فرهنگی ایرانیان تأثیر گذاشت. (گرانپایه، ۱۳۷۷، ج۱: ۱۸۲) مواجهه جدی ایرانیان با مصنوعات مدرن از دوران ناصرالدین‌شاه و سپس مظفرالدین‌شاه آغاز شد. سفرهای اروپایی این دو پادشاه و برخی رجال سیاسی و علمی، همچون میرزا حسین‌خان سپهسالار و ناظم‌الاطبا، همراه با روابط تجاری گسترده با کشورهای اروپایی، راه ورود وسایل جدید را هموار ساخت. در این میان، اشیایی چون مبلمان، میز غذاخوری، وسایل روشنایی، آینه و گراور نخست در کاخ‌ها و خانه‌های اشرافی دیده شدند و سپس به تدریج به میان طبقات متوسط نیز راه یافتند. ورود این وسایل تأثیر چشمگیری بر هنر و سبک تزئینات داخلی داشت و به تلفیقی از سبک‌های ایرانی و اروپایی انجامید. کارلا سرنا در توصیف قصر عشرت‌آباد تهران می‌نویسد که تزئینات قصر تلفیقی از هنر ایرانی و اروپایی بود و اثاثیه فرنگی مهم‌ترین جلوه این دگرگونی محسوب می‌شد. (سرنا، ۱۳۶۲: ۱۹۹) گسترش استفاده از این مصنوعات در میان طبقات بالای جامعه بیشتر ناشی از معاشرت نزدیک آنان با خارجیان و تأثیر روابط دیپلماتیک و اجتماعی با اروپاییان بود. به بیان دیگر، روند رواج این مظاهر مادی را باید همچون فرآیند «فرهنگ‌پذیری» دانست که در آن، ایرانیان از طریق تماس مستقیم با بیگانگان، با رفتار و ذائقه فرهنگی جدیدی آشنا شدند. (محسنی، ۱۳۸۶: ۱۲۱) خانه دکتر تولوزان، پزشک فرانسوی دربار ناصرالدین‌شاه و مدرس دارالفنون، نمونه‌ای بارز از مراکز انتقال این فرهنگ به شمار می‌رفت؛ خانه‌ای که وفق گزارش‌ها دارای مبلمان و میز ناهارخوری به سبک اروپایی بود. (بایندر، ۱۳۷۰: ۴۶۰) درک سنتی جامعه ایرانی از تحول، تا پیش از مواجهه با اروپا عمدتاً دایره‌ای و مبتنی بر مشیت الهی بود و کمتر مفاهیمی چون «پیشرفت» و «ترقی» در آن جایی داشت. (کدی، ۱۳۸۷: ۸۰) اما در قرن نوزدهم میلادی، هم‌زمان با سفرهای ایرانیان به اروپا، این درک دگرگون شد. آنان با مقایسه شرایط کشورهای پیشرفته اروپایی با ایران، دریافت تازه‌ای از «تمدن نوین» پیدا کردند. در نتیجه، قرن نوزدهم را می‌توان آغاز چالش‌های گسترده در مسیر تجدد ایران دانست؛ عصری که نفوذ استعمار و تحولات فرهنگی و سیاسی به شدت درهم تنیده بودند. (میلانی، ۱۳۸۷: ۱۹)

در این میان، ورود مصنوعات مدرن را باید یکی از عوامل اصلی تحول فرهنگی، به‌ویژه در آداب خوراک و پذیرایی دانست. این مصنوعات، از وسایل روشنایی و مبلمان گرفته تا لوازم غذاخوری مانند قاشق، چنگال و بشقاب، با خود شیوه‌های جدیدی از رفتار اجتماعی و زیبایی‌شناسی به همراه آوردند. یافته‌های سفرنامه‌نویسان اروپایی نیز مؤید گسترش این تحولات‌اند. هاینریش بروگش، سیاح آلمانی، در توصیف قهوه‌خانه‌ای در بازار تهران، به استفاده از «سماور روسی» و نشستن مشتریان بر نیمکت‌ها و صندلی‌های چوبی اشاره می‌کند. (بروگش، ۱۳۷۴: ۹۹) سماور و لاله‌های بلوری، از جمله مصنوعات تازه‌ای بودند که به سرعت در فرهنگ ایرانی جذب شدند و به بخشی از سنت‌های دینی و اجتماعی مانند شب‌های احیا یا مجالس عزاداری راه یافتند. مونس‌الدوله در خاطرات خود از آبدارخانه‌هایی یاد می‌کند که مجهز به سماور و لوازم چای‌خوری بودند. (مونس‌الدوله، ۱۳۸۰: ۲۲۷) اعتمادالسلطنه نیز از استفاده گسترده از چراغ‌های لاله و بلور در اماکن عمومی و تکیه‌ها سخن گفته است. (مستوفی، ۱۳۷۱: ۲۹۶–۳۰۱) همچنین در جشن‌ها و مراسم عروسی نیز قدح‌های شربت‌خوری بلورین و چراغ‌های لاله از جمله ابزارهای مرسوم پذیرایی به شمار می‌رفتند. (نجمی، ۱۳۶۸: ۲۸۰–۲۸۱)

ارفع‌الدوله، دیپلمات ایرانی، در گزارش سفر خود به انزلی برای استقبال از وزیرمختار ایتالیا، از تخت‌خواب سفری، میز و صندلی و دیگر وسایل پذیرایی اروپایی یاد می‌کند که از سوی وزارت خارجه ایران برای استقبال تهیه شده بود. (ارفع‌الدوله، ۱۳۷۸: ۱۷۷) گروته، جهانگرد آلمانی نیز فهرستی از لوازم خانگی مورد استفاده در ایران ارائه می‌دهد که شامل بلورآلات روسی، چراغ‌ها، ظروف مسی، شکلات و کنسرو است و این اقلام را نشانه‌ای از الگوی مصرف جدید در میان ایرانیان می‌داند. (گروته، ۱۳۶۹: ۵۸) با این حال، رواج کالاهای مدرن در ابتدا عمدتاً محدود به طبقات متمول و وابسته به دربار بود. بسیاری از این اشیاء از طریق سفرهای خارجی یا ارتباط با سفارتخانه‌های اروپایی وارد کشور می‌شد. مبصرالسلطنه، مترجم سفارت انگلیس، از جمله واسطه‌هایی بود که در میان اشراف ایرانی به فروش مصنوعات انگلیسی می‌پرداخت؛ از جمله کارد و چنگال‌هایی که به‌طور خاص برای مدرسه دارالفنون خریداری شده بود. (اتحادیه، ۱۳۸۴: ۲۰۴) به طور کلی، ورود مصنوعات جدید در دوره قاجار نه‌تنها جلوه‌ای از انتقال فناوری و کالاهای مادی بود، بلکه نمایانگر نوعی دگرگونی فرهنگی و نماد مواجهه ایران با جهان نو به شمار می‌رفت. این پدیده در کنار تغییر شیوه‌های پذیرایی، آداب غذاخوری و ظهور مکان‌های جدید مانند رستوران‌ها، یکی از جلوه‌های برجسته «مدرن شدن تدریجی فرهنگ غذایی » در ایران دوره قاجار محسوب می‌شود.

تغییر شیوه غذا خوردن ایرانیان

گزارش‌های سیاحان اروپایی از شیوه غذا خوردن ایرانیان در دوره قاجار، با دقت و جزئی‌نگری قابل توجهی همراه است و تصویری نسبتاً روشن از فرهنگ غذایی جامعه ایران در این دوره ارائه می‌دهد. بر اساس این گزارش‌ها، ایرانیان به طور سنتی غذا را با دست و عمدتاً با دست راست صرف می‌کردند و تا مدت‌ها با ابزارهایی چون قاشق و چنگال آشنایی نداشتند. جان ویشارد، پزشک و مبلغ آمریکایی که حدود بیست سال در ایران اقامت داشت، در این‌باره می‌نویسد: «با اینکه ایران کشوری کهن‌سال و شاید قدیمی‌ترین سرزمین جهان است و بسی قدیمی‌تر از قاشق و چنگال، ولی در غذا خوردن از این دو وسیله استفاده نمی‌کنند». (ویشارد، ۱۳۶۳: ۱۹۴) روایت‌های دیگر سیاحان نیز مؤید این نکته است که کارد، قاشق و چنگال در ایران اشیایی ناشناخته به شمار می‌رفتند و ایرانیان بدون استفاده از این ابزارها و تنها با دست راست غذا می‌خوردند. (ارفع، ۱۳۴۵: ۱۶۲؛ فلاندن، ۱۳۵۶: ۲۵۳) شویفر نیز با تأکید بر همین موضوع تصریح می‌کند که ایرانیان نه از کارد استفاده می‌کردند و نه از چنگال، بلکه به جای این ابزارها، انگشتان خود را به کار می‌بردند. (شویفر، ۱۳۶۸: ۱۷–۱۸) دقیق‌ترین و جزئی‌ترین توصیف از نحوه غذا خوردن ایرانیان را می‌توان در نوشته‌های تانکوانی مشاهده کرد. وی می‌نویسد: «ایرانیان تمامی غذا را در یک ظرف می‌ریزند و همه چیز، حتی پلو را با انگشتان خود برمی‌دارند و هر تکه را در دست راست حسابی ورز می‌دهند و آن را به شکل گلوله‌ای به اندازه یک گردو درمی‌آورند و آنگاه با مهارت خاصی به داخل دهان می‌اندازند». (تانکوانی، ۱۳۹۳: ۲۰۹) این شیوه غذا خوردن برای بسیاری از سیاحان اروپایی شگفت‌انگیز بود. روزن در خاطرات خود، هنگام اشاره به حضور در یک مهمانی، می‌نویسد: «سر سفره غذا به یادم آمد که ما باید با دست غذا بخوریم و در حیرت بودم که چگونه می‌توانم این کار را انجام دهم. این همه ظرف غذا و این‌که همه چگونه و با چه نظمی چنگ در آن‌ها فرو خواهند برد». (روزن، ۱۳۶۹: ۸۹) در مقابل، برخی از سیاحان به دلایل بهداشتی تلاش می‌کردند با این شیوه سازگار شوند. ویلسون در این‌باره می‌نویسد: «با دست غذا خوردن را به نحوی که غذا روی سفره نریزد یاد گرفته‌ام. شاید غذا خوردن با دست چندان تمیز به نظر نیاید، اما دست‌کم کسی که با دست غذا می‌خورد، پیش از آن دستش را می‌شوید؛ حال آنکه چه اطمینانی وجود دارد که قاشق و چنگال را چه کسی پیش‌تر استفاده کرده یا چگونه شسته شده است». (ویلسون، ۱۳۹۶: ۱۰۹) از سوی دیگر، ایرانیان نیز اغلب می‌کوشیدند میهمانان اروپایی را به تبعیت از شیوه سنتی غذا خوردن تشویق کنند. فلاندن در توصیف ناهاری به میزبانی فرهاد میرزا می‌نویسد: «شاهزاده با انگشتان دست راست

مشغول صرف غذا شد و من نیز ناچار شدم از او تبعیت کنم، در حالی که با دست چیزی خوردن نمی‌دانستم». (فلاندن، ۱۳۵۶: ۳۳۰) نتیجه این گزارش‌ها نشان می‌دهد که سیاحان اروپایی در سفرنامه‌های خود به‌طور مکرر به سنت غذا خوردن با دست در ایران قاجاری اشاره کرده‌اند و فقدان آشنایی ایرانیان با قاشق و چنگال را به عنوان یکی از شاخصه‌های فرهنگ غذایی این دوره برجسته ساخته‌اند؛ چنان‌که شواهدِ مستندِ این رویکرد در جدول (۱) بازتاب یافته است:

جدول (۱): بررسی اسناد تصویری آداب سنتی غذا خوردن در دوره قاجار

ردیف	تصویر	شرح	منبع
۱		شیوه غذا خوردن دو زن با دست	(دالمانی، ۱۳۳۵: ۹۵۱).
۲		غذا خوردن با دست (۱۲۷۹ ق)	(دمندان، ۱۳۷۷: ۱۶۸)
۳		اطراق مسافران در کاروانسرا و غذا خوردن سنتی	(کتابخانه ملی: شماره بازیابی: ۴۳۰۵۲۰).
۴		غذا خوردن به شیوه سنتی با دست	(کتابخانه ملی: شماره بازیابی: ۴۱۶۵۵۰۰).

۵		غذا خوردن به شیوه سنتی	(درووِیل، ۱۳۷۰: ۹۲)
۶		سفره ایرانی، فرنگی، نیمه اول قرن ۱۴ق، سقف قصر سردار ماکویی، ماکو	(لاری،۱۳۹۲:۲۸۹)

بررسی مقایسه‌ای اسناد تصویری فوق، روند تحول تدریجی در آداب و شیوه‌های غذا خوردن جامعه‌ی عصر قاجار را به‌خوبی نمایان می‌سازد. در حالی که تصاویر اولیه، بازنمای اصیل و مستند سنت دیرینه‌ی غذا خوردن با دست و سادگی فضاهای سفره‌اند، تصویر متأخر منسوب به سقف قصر سردار ماکویی نشان‌دهنده‌ی نقطه‌ی عطف و تقاطع این سنت با عناصر نوظهور و فرنگی است. حضور هم‌زمان الگوهای سنتی (سفره‌پهن روی زمین یا شیوه‌های بومی) در کنار مؤلفه‌های مدرن سفره‌آرایی در آثار هنری این دوره، گویای آن است که فرآیند «فرهنگ‌پذیری» و نفوذ الگوهای اروپایی، فرآیندی دفعی نبوده، بلکه به‌تدریج ابتدا در دربار و طبقات متمول و سپس در لایه‌های دیگر جامعه راه یافته و به بازآفرینی فضایی دوگانه میان سنت و تجدد انجامیده است.

رواج تدریجی استفاده از قاشق و چنگال در جامعه ایران

با گسترش ارتباط ایرانیان با اروپاییان در دوره قاجار، به تدریج برخی از الگوهای رفتاری و فرهنگی اروپایی، از جمله شیوه غذا خوردن، در میان ایرانیان نفوذ یافت. در نتیجه این تعاملات، استفاده از ابزارهای جدید غذاخوردن مانند قاشق و چنگال، به ویژه در میان طبقات بالای جامعه و درباریان، به تدریج رواج پیدا کرد. یکی از مهم‌ترین عوامل این تغییر، سفرهای متعدد شاهان قاجار به اروپا بود که زمینه آشنایی آنان با آداب و رسوم غربی را فراهم ساخت. در این میان، سفرهای ناصرالدین‌شاه به اروپا نقش مهمی در این تحول فرهنگی ایفا کرد. پس از بازگشت او از اروپا، استفاده از قاشق و چنگال به تدریج در میان ایرانیان رواج یافت و به مرور زمان از دربار به سایر طبقات جامعه نیز راه پیدا کرد. (نجمی، ۱۳۶۸: ۳۴۳) با این حال، باید توجه داشت که گسترش این شیوه جدید غذا خوردن به‌ویژه پس از انقلاب مشروطه شدت گرفت و در این دوره استفاده از کارد و چنگال در میان رجال سیاسی و طبقات عالی جامعه بیشتر رایج شد. (بزرگ‌امید، ۱۳۳۵: ۲۱۶) گزارش‌های معاصران نیز مؤید این روند تدریجی است. صدیق که به همراه جمعی از دانش‌آموختگان دارالفنون در سال ۱۳۲۹ ه.ق / ۱۲۹۰ ه.ش عازم اروپا بود، در خاطرات خود اشاره می‌کند که در مسیر تهران تا بندر انزلی، ریشارخان

مؤدب‌الملک درباره آداب معاشرت اروپایی سخن می‌گفت و آنان را در استفاده از کارد و چنگال آموزش می‌داد؛ زیرا تا آن زمان اغلب مردم با دست غذا می‌خوردند و نشستن بر زمین هنگام صرف غذا امری معمول بود و استفاده از کارد و چنگال بسیار نادر به شمار می‌رفت. (صدیق، ۱۳۴۰: ۴۴) بنجامین نیز اشاره می‌کند که به تدریج شیوه سنتی غذا خوردن با دست در میان طبقات عالی جامعه رو به زوال نهاد و استفاده از کارد و چنگال جای آن را گرفت. (بنجامین، ۱۳۶۳: ۷۸) فرانکلین نیز در سفرنامه خود تأکید می‌کند که این ابزارهای فرنگی ابتدا در میان شاه و درباریان رواج یافت و سپس به تدریج در میان مردم گسترش پیدا کرد. (فرانکلین، ۱۳۵۸: ۵۶) ورود قاشق و چنگال به ایران و واکنش ایرانیان به این ابزارهای جدید، به وفور در سفرنامه‌های اروپایی بازتاب یافته است. ارنست اورسل در توصیف واکنش ایرانیان به چنگال می‌نویسد که این وسیله بیش از هر چیز موجب شگفتی و کنجکاوی آنان می‌شد؛ به گونه‌ای که برخی آن را ابزاری عجیب و حتی خطرناک تصور می‌کردند و هنگام نزدیک شدن آن به دهان، با تعجب و هیجان واکنش نشان می‌دادند. (اورسل، ۱۳۵۳: ۴۵) نمونه‌های مشابهی نیز در دیگر سفرنامه‌ها مشاهده می‌شود. یک سیاح اسکاتلندی روایت می‌کند که هنگام استفاده از قاشق و کارد و چنگال برای خوردن گوشت بز، جمعیتی از اهالی محل گرد آمدند تا شیوه غذا خوردن «فرنگی» را تماشا کنند و این صحنه برای آنان بسیار شگفت‌انگیز بود. (فریزر، ۱۳۶۴: ۴۵۰) براون و اولیویه نیز اشاره می‌کنند که تعجب و خنده ایرانیان بیشتر ناشی از کنجکاوی نسبت به نحوه استفاده از این ابزارها بود و لزوماً به معنای تمسخر یا بی‌احترامی تلقی نمی‌شد. (براون، ۱۳۸۱: ۱۸۶–۱۸۷؛ اولیویه، ۱۳۷۱: ۸۴) برخی دیگر از سیاحان نیز به علاقه و کنجکاوی ایرانیان در مشاهده شیوه غذا خوردن اروپاییان اشاره کرده‌اند. دالمانی می‌نویسد که در بسیاری از نقاط ایران، مردم برای تماشای غذا خوردن آنان گرد می‌آمدند و با دقت به نحوه استفاده از قاشق و چنگال نگاه می‌کردند. (دالمانی، ۱۳۳۵: ۱۰۰۴؛ همان: ۷۰۲) حتی در مواردی این ابزارها به نوعی وسیله سرگرمی یا موضوع کنجکاوی مردم محلی تبدیل می‌شد. (گرگر، ۱۳۶۶: ۲۳۴) در کنار این واکنش‌ها، تلاش‌هایی نیز برای آموزش استفاده از این ابزارها صورت گرفت. اروپاییان به تدریج طرز استفاده از کارد و چنگال را به درباریان آموزش می‌دادند تا آنان بتوانند در مهمانی‌های رسمی اروپایی آداب غذا خوردن را رعایت کنند. بر اساس گزارش‌ها، سپهسالار، صدراعظم ناصرالدین‌شاه او را با این ابزارها آشنا کرد و شاه برای یادگیری شیوه صحیح استفاده از آن‌ها، نحوه غذا خوردن اروپاییان را با دقت مشاهده می‌کرد. (سرنا، ۱۳۶۲: ۷۷) روش‌های دیگری نیز برای آموزش این آداب به کار گرفته می‌شد. گاه فردی ایرانی را میان دو اروپایی می‌نشاندند تا آنان به طور عملی شیوه استفاده از کارد و چنگال را به او بیاموزند. موزر در این باره از وزیری سالخورده یاد می‌کند که با وجود در دست داشتن چنگال، نمی‌توانست لقمه را با آن بردارد و در نهایت لقمه را با انگشتان خود گرفت و سپس چنگال را در آن فرو برد. (موزر، ۱۳۵۶: ۲۶۴) با وجود این آموزش‌ها، پذیرش کامل این شیوه جدید زمان‌بر بود و حتی در مواردی که کارد و چنگال بر سر سفره قرار داشت، برخی ایرانیان همچنان ترجیح می‌دادند مطابق سنت رایج با دست غذا بخورند. چنان‌که شیل گزارش می‌دهد در یکی از مهمانی‌ها، با وجود قرار دادن کارد و چنگال در کنار بشقاب‌ها، برخی از مهمانان ایرانی در استفاده از آن‌ها دچار سردرگمی شدند و در نهایت ترجیح دادند مانند گذشته با دست غذا بخورند. (شیل، ۱۳۶۲: ۲۶۸) در مجموع، بررسی گزارش‌های سیاحان اروپایی نشان می‌دهد که ورود قاشق و چنگال به ایران قاجاری فرآیندی تدریجی بود که ابتدا از دربار و طبقات بالای جامعه آغاز شد و سپس به تدریج در سایر لایه‌های اجتماعی گسترش یافت. واکنش‌های اولیه جامعه نیز عمدتاً از جنس کنجکاوی و شگفتی نسبت به این ابزارهای جدید و شیوه استفاده از آن‌ها بود.

نگارش آشپزی‌نامه‌ها و تأثیر آن بر فرهنگ غذایی

دستورنامه‌های آشپزی مجموعه‌ای از رساله‌ها، مقالات و کتاب‌هایی را در بر می‌گیرند که در آن‌ها به موضوعاتی چون تاریخچه خوراک‌ها، شیوه آماده‌سازی مواد اولیه و روش‌های پخت انواع غذاها پرداخته شده است. (بلوکباشی، ۱۳۹۲:

۱۸۷) در دوره قاجار نیز رساله‌ها و کتاب‌های متعددی درباره آشپزی و شیوه‌های طبخ خوراک‌های ایرانی و فرنگی به نگارش درآمد که نقش مهمی در انتقال و ثبت فرهنگ غذایی این دوره ایفا کردند. از جمله مهم‌ترین این آثار، نسخه خطی «سفره اطعمه» است که توسط میرزا علی‌اکبرخان آشپزباشی کاشانی و به درخواست دکتر تولوزان، حکیم‌باشی فرانسوی ناصرالدین‌شاه، در سال ۱۳۰۱ قمری نگاشته شد. این رساله در ۸۵ صفحه تنظیم شده و شامل یک مقدمه، هشت باب و یک خاتمه است که در آن انواع غذاها، خوراکی‌ها، شیوه آماده‌سازی مواد و روش پخت آن‌ها، به‌ویژه در میان طبقه اعیان و درباریان دوره قاجار، شرح داده شده است. (آشپزباشی، ۱۳۵۳: ۵) رساله دیگر «نامه نامی یا کارنامه» نام دارد که به قلم نادر میرزا قاجار (۱۲۴۲–۱۳۰۳ق) در فاصله سال‌های ۱۲۹۲ تا ۱۳۰۱ قمری نوشته شده است. نادر میرزا که از شاهزادگان قاجار و از ادیبان و نویسندگان فرهیخته این دوره بود، مهارت خود در آشپزی و شناخت خوراک‌های گوناگون ایرانی را حاصل حضور در آشپزخانه شاهی پدر و مشاهده کار خوالیگران و آشپزان درباری می‌دانست. از ویژگی‌های برجسته این رساله آن است که با وجود ترک‌زبان بودن نویسنده، به زبان فارسی سره و با بیانی ساده و روان نوشته شده است. (نادر میرزا، ۱۳۸۶: ۱۴۱) از دیگر آثار مهم این دوره می‌توان به «جامع‌الصنایع» اشاره کرد که نویسنده آن ناشناخته است. این رساله توسط هدایت‌الله حسینی شیرازی در سال ۱۳۱۵ قمری و در زمان مظفرالدین‌شاه قاجار، به دستور بانو عالیه خانم ـ که احتمالاً از درباریان بوده است ـ استنساخ شد. مطالب این اثر در هفت فصل تنظیم شده و شامل انواع پختنی‌ها، پلوها، خوراک‌ها، شیرینی‌ها، مرباها و ترشی‌ها، کباب‌ها، دلمه‌ها، بورانی‌ها و همچنین ابزارهای آشپزی است. (افشار، ۱۳۸۹: ۱۶) در دوره قاجار، هم‌زمان با ورود ابزار و وسایل جدید غذاخوری، طبخ غذاهای فرنگی نیز به تدریج در ایران رواج یافت. در همین راستا، نگارش و ترجمه رساله‌ها و کتاب‌های آشپزی فرنگی نیز گسترش پیدا کرد. یکی از این آثار «رساله طبخ ایرانی و فرنگی» نوشته ژوزف (یوسف‌خان) معروف به مسیو ریشارخان مؤدب‌الملک است که به دو زبان فارسی و فرانسه نگاشته شده و در آن جدول مقایسه اوزان، ترتیب خوراک‌های چهار فصل و دستورهای خانه‌داری نیز ارائه شده است. (مودب‌الملک، ۱۳۱۱: مقدمه) همچنین کتاب «آشپزی فرنگی» اثر بورژوا سویل که در سده سیزدهم از زبان فرانسه به فارسی ترجمه شد، از دیگر منابع مهم در معرفی شیوه‌های آشپزی اروپایی به ایرانیان به شمار می‌رود. در این کتاب از نحوه چیدن میز غذا تا طرز تهیه انواع خوراک‌ها به شیوه فرنگیان به تفصیل سخن گفته شده است. (کتابخانه ملی، شماره بازیابی: ۱۰۴۸۹) اثر دیگری با عنوان «مطبوخات فرنگی و ایرانی» ترجمه‌ای فارسی از کتابی فرانسوی در فن آشپزی است که توسط علی‌بخش میرزا، فرزند اسکند میرزا و از نوادگان عباس میرزا نایب‌السلطنه، در سال ۱۳۰۲ قمری ترجمه شد. همچنین رساله «آشپزی فرنگی با بعضی از خوراک‌های ایرانی» نوشته احمدقلی شاملو در سال ۱۳۱۵ قمری به نگارش درآمد که در آن ابتدا به معرفی خوراک‌های ایرانی و سپس به انواع غذاهای فرنگی همراه با دستور پخت آن‌ها پرداخته شده است. (افشار، ۱۳۶۰: ۴۷)

رساله‌ها و کتاب‌های یادشده از مهم‌ترین منابع آشپزی در دوره قاجار به شمار می‌آیند و از خلال آن‌ها می‌توان با انواع غذاهای ایرانی و فرنگی و شیوه‌های طبخ آن‌ها آشنا شد. این آثار که گاه توسط آشپزان ایرانی و گاه به وسیله آشپزان فرنگی یا مترجمان ایرانی نگاشته یا ترجمه شده‌اند، بیشتر برای آشپزخانه‌های بزرگ و پرتشریفات دربار شاهی و طبقات عالی جامعه، مانند شاهزادگان و رجال، کاربرد داشتند؛ زیرا این گروه‌ها از توان مالی لازم برای تهیه مواد غذایی متنوع و آماده‌سازی سفره‌های مفصل برخوردار بودند. (Fragner, ۶۵) به طور کلی، ترجمه و تألیف کتاب‌های آشپزی فرنگی در دوره قاجار نقش مهمی در معرفی و انتقال فرهنگ غذایی اروپا به ایران ایفا کرد. از این دوره به بعد، برخی غذاهای اروپایی به همراه دستور پخت آن‌ها به تدریج وارد فرهنگ غذایی ایران شد. با این حال، این روند به تضعیف سنت‌های آشپزی ایرانی منجر نشد؛ بلکه در بسیاری موارد به نوعی همزیستی و آشنایی متقابل میان فرهنگ غذایی ایرانی و اروپایی انجامید.

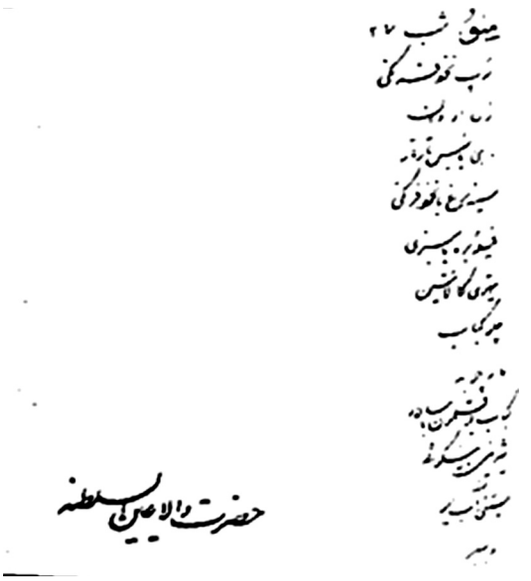
ورود مواد غذایی جدید و رواج طبخ غذاهای فرنگی

در نیمه دوم قرن سیزدهم هجری قمری، هم‌زمان با گسترش مناسبات ایران و اروپا، تلاش‌هایی برای انتقال و کشت گیاهان، سبزیجات، تره‌بارها و حبوبات اروپایی در ایران صورت گرفت. این روند به‌ویژه به کوشش افرادی چون گلکار اروپایی‌نژاد، وزیر جنگ کامران میرزا، تحقق یافت. بر اساس گزارش اعتمادالسلطنه، در این دوره انواعی از محصولات غذایی فرنگی از جمله نخود فرنگی، لوبیا فرنگی، گوجه‌فرنگی، سیب‌زمینی فرنگی، کاهو فرنگی، هویج فرنگی، بادمجان فرنگی، تربچه فرنگی، کرفس فرنگی، کنگر فرنگی، ترشک فرنگی، خیار فرنگی، انجیر فرنگی و چغندر فرنگی وارد ایران شد(اعتمادالسلطنه، ۱۳۷۴: ۱۳۶–۱۳۷). ورود این مواد غذایی جدید و گسترش تدریجی مصرف آن‌ها در جامعه قاجاری، سبب شد تا به‌مرور راه خود را به آشپزخانه‌های ایرانی باز کنند و در پخت‌وپز بسیاری از غذاها مورد استفاده قرار گیرند. این خوراکی‌ها، در فرایندی تدریجی، در فرهنگ غذایی جامعه میزبان ادغام شدند؛ به‌گونه‌ای که در صورت پذیرش ذائقه و طبع مردم، یا با حفظ نام بیگانه خود و یا با تغییر نام و حتی دگرگونی در شیوه مصرف، با ذوق ایرانی تطبیق یافتند و به‌عنوان مکمل غذاهای رایج، جایگاهی در سفره‌ها پیدا کردند، بی‌آنکه به حذف یا تضعیف غذاهای بومی و ملی بینجامند. هم‌زمان با ورود این مواد غذایی و همچنین ترجمه و تألیف کتاب‌های آشپزی فرنگی در دوره قاجار، نیاز به آشپزانی که توانایی طبخ غذاهای فرنگی را در کنار آشپزان ایرانی داشته باشند، به‌ویژه در دربار و میان رجال مملکتی، احساس شد. از این‌رو، طبخ برخی غذاهای فرنگی، به‌خصوص در مهمانی‌ها و مجالس رسمی، رواج یافت و تهیه آن‌ها به آشپزانی آشنا با شیوه‌های آشپزی اروپایی سپرده شد. عین‌السلطنه در یادداشت‌های سال‌های ۱۳۱۲–۱۳۱۳ قمری از آشپزی به نام «آقاحسین» یاد می‌کند که در طبخ غذاهای فرنگی مهارت داشت. به گفته او، آقاحسین مسئولیت پخت غذاهای فرنگی در منزل عیال صنیع‌الملک، والده رضاخان، را بر عهده داشت و در مهمانی‌های دوره‌ای نیز برای تهیه این غذاها همراه ایشان می‌رفت (عین‌السلطنه، ۱۳۷۴، ج۱: ۷۳۹ و ۸۶۱). ارفع‌الدوله نیز به آشپزباشی اشاره می‌کند که با لباس سفید و تمیز، غذاهای فرنگی از جمله کتلت، ژیگو و دیگر خوراک‌ها را آماده می‌کرد (ارفع‌الدوله، ۱۳۷۸: ۱۶۲). برخی سیاحان اروپایی نیز به مهارت آشپزان محلی در تهیه غذاهای فرنگی اشاره کرده‌اند. دالمانی می‌نویسد: «در اینجا به آشپزی با سلیقه برخوردیم که کم‌وبیش در فراهم کردن خوراک‌های اروپایی دستی دارد» (دالمانی، ۱۳۳۵، ج۴: ۱۰۲۰). همچنین بروگش در سفرنامه خود از آشپز آلمانی همراهش یاد می‌کند که وظیفه تهیه خوراک‌های اروپایی را بر عهده داشت (بروگش، ۱۳۸۹، ج۱: ۲۹۰). در دوره پادشاهی ناصرالدین‌شاه قاجار، برخی غذاهای فرنگی به مطبخ شاهی و سفره‌های سلطنتی راه یافت و اغلب در مهمانی‌های شاهانه یا مجالس رجال درباری طبخ می‌شد. عین‌السلطنه در شرح مهمانی فرمانفرما در روز شنبه ۲۷ جمادی‌الاول ۱۳۱۴ قمری، که بسیاری از شاهزادگان در آن حضور داشتند، اشاره می‌کند که در کنار غذاهای ایرانی مانند چلوکباب، خوراک‌هایی چون کباب بوقلمون با سالاد و سینه مرغ با نخود فرنگی، انواع غذاهای فرنگی از جمله سوپ نخود فرنگی، ماهی با سس تارتار، تیهوی کالانتین و فره بره با سبزی سرو شد (عین‌السلطنه، ۱۳۷۴، ج۲: ۱۱۲۰) (تصویر شماره ۱). علاوه بر دربار، طبخ غذاهای فرنگی در کاروانسراها و چاپارخانه‌های بین‌راهی ـ که محل اقامت سیاحان و مسافران اروپایی بود ـ نیز رواج داشت و این غذاها معمولاً توسط آشپزان مخصوص برای میهمانان خارجی تهیه می‌شد (کلودانه، ۱۳۷۱: ۲۹۱). این روند در آثار مکتوب و نسخ خطی برجای‌مانده از آشپزان و شاهزادگان قاجار نیز بازتاب یافته است. از جمله این آثار، رساله خطی منسوب به علی‌بخش میرزا قاجار در باب آشپزی است که در آن دستور پخت برخی غذاهای جدید با بهره‌گیری از مواد وارداتی فرنگی به چشم می‌خورد. برای نمونه، شیوه طبخ «کوکوی سیب‌زمینی» که سیب‌زمینی فرنگی پایه اصلی آن بوده، در این اثر چنین توصیف شده است:

«اول سیب‌زمینی را آب‌پز نمایند؛ آنگاه پوست برگیرند و به رنده کشیده، زعفران و فلفل و نمک زنند و تخم‌مرغ به وی شکنند و خمیر کنند. بعد به طریقه سایر کوکوها با روغن در ماهی‌تابه بتانند و دم گذارند.»(اصلاحی و اصلاحی، ۱۳۹۶:

(۱۵۰

این دستور، فرآیند پذیرش و بومی‌سازی مواد غذایی تازه را نشان می‌دهد. سیب‌زمینی در اینجا صرفاً به‌صورت مادهٔ غذایی وارداتی مصرف نشده، بلکه در قالب «کوکو»، شیوهٔ آشنای آشپزی ایرانی به کار رفته است؛ همچنین استفاده از زعفران، فلفل و نمک و پختن آن با روغن در ماهی‌تابه، این خوراک را با ذائقه و فنون آشپزی محلی پیوند می‌دهد. بنابراین، نمونه کوکوی سیب‌زمینی نشان می‌دهد که انتقال فرهنگ غذایی فرنگی لزوماً به معنای جایگزینی غذاهای بومی نبود؛ بلکه در مواردی، مواد تازه در قالب‌های شناخته‌شدهٔ آشپزی ایرانی جذب و بازآفرینی می‌شدند.



(تصویر شماره۱): منوی فرنگی عین السلطنه در میهمانی ۲۷ جمادی الاول ۱۳۱۴

(عین‌السلطنه، ۱۳۷۴، ج۲: ۱۱۲۰)

مکان‌های خوراک‌پزی اروپایی (رستوران)

تا دوره ناصرالدین‌شاه، اغلب خوراک‌پزی‌ها و دکان‌های غذافروشی در شهرهای ایران ماهیتی سنتی و بازاری داشتند و غذا در همان شیوه‌های متداول ایرانی تهیه و عرضه می‌شد. با این حال، به تدریج و هم‌زمان با گسترش ارتباطات ایران با اروپا، برخی از این مکان‌ها دچار تغییر شدند و خوراک‌پزی‌های فرنگی و آشپزانی آشنا با شیوه‌های آشپزی اروپایی در کنار آشپزان ایرانی فعالیت خود را آغاز کردند. عین‌السلطنه در گزارشی مربوط به سال ۱۳۳۱ قمری به چلوکبابی‌ای در تهران اشاره می‌کند که به تازگی در دکان خود میز و صندلی قرار داده و برای صرف غذا کارد و چنگال را نیز به وسایل و ظروف خود افزوده بود. (عین‌السلطنه، ۱۳۷۷، ج۵: ۳۸۱۷) همچنین اعتمادالسلطنه در روزنامه خاطرات خود از سفارش ناهار از «دکان آشپزی» یاد می‌کند و می‌نویسد که در آنجا میز و صندلی «به سبک فرنگی» چیده شده بود. (اعتمادالسلطنه، ۱۳۵۶: ۱۹) چند سال پس از رواج این‌گونه خوراک‌پزی‌های فرنگی در دوره قاجار، پدیده‌ای تازه با عنوان «رستوران» که برگرفته از فرهنگ شهری اروپا بود، به جامعه ایران راه یافت. در این میان، جامعه ارامنه ایران به دلیل ارتباطات برون‌مرزی، مهارت‌های فنی، و زمینه‌های فرهنگی، نقش واسطه‌ای کلیدی در انتقال مؤلفه‌های فرهنگ غذایی فرنگی ایفا کردند. نخستین کافه‌قنادی‌ها، رستوران‌ها و مراکز عرضه خوراک‌های فرنگی در شهرهای بزرگی چون تهران و اصفهان غالباً توسط

ارامنه راه‌اندازی شد. این اقلیت نقش مؤثری در پایه‌گذاری کافه‌نشینی و طبخ غذاهای غربی و روسی در دوران قاجار بر عهده داشتند. جعفر شهری در توصیف نخستین رستوران‌های تهران در دوره قاجار می‌نویسد که نام‌گذاری جدید «رستوران» به سبب وجود میز و صندلی در این خوراک‌پزی‌ها رواج یافت. در واقع برخی از ارامنه و مهاجران خارجی که غذاخوری‌هایی به شیوه اروپایی تأسیس کرده بودند، محل کسب خود را «رستوران» نامیدند. در این رستوران‌ها معمولاً انواع غذاها به صورت متنوع و متناسب با فصول سال و غالباً با نام‌های فرنگی به مشتریان عرضه می‌شد. تا مدت‌ها نیز اداره این مکان‌ها در اختیار ارامنه و خارجیان باقی ماند و شیوه کار آن‌ها کمتر دستخوش تغییر شد. در بسیاری از این رستوران‌ها آشپزان فرنگی به طبخ غذا اشتغال داشتند و علاوه‌بر مؤلفه‌های اروپای مرکزی و غربی، غذاهای روسی و قفقازی نیز از مجاری گوناگون (دیپلمات‌ها، مسافران، مهاجران قفقازی و ارتباط با دربار تزاری) به سبد غذایی ایرانیان راه یافتند؛ به‌طوری‌که خوراک‌های خارجی، به‌ویژه غذاهای قفقازی و روسی، برای مشتریان تهیه می‌شد. از جمله برجسته‌ترین نمونه‌ها، ابداع یا ورود «میرزا قاسمی» است که توسط «میرزا قاسم‌خان والی گیلان» (پدر علی‌خان والی) به ایران آورده و به نام وی معروف شد. همچنین واژه و خوراک «کتلت» (با تلفظ روسی *کاتلت*) احتمالاً از همین مجرا وارد آشپزی شهری ایران شد؛ چنان‌که طبقات قدیمی‌تر این غذا را با تلفظ و نام روسی آن می‌شناختند. از این طریق، برخی غذاهای غیرایرانی مانند سوپ، بُرش، کتلت دسته‌دار، راگو و ژیگو به‌تدریج به مردم تهران معرفی شد و ذائقه آنان با انواع خوراک‌های خارجی آشنا گردید. در کنار آشنایی با غذاهای فرنگی، برخی الگوهای جدید رفتار اجتماعی نیز در این مکان‌ها شکل گرفت؛ از جمله رفت‌وآمد مشترک زنان و مردان به این غذاخوری‌ها، استفاده از میز و صندلی برای صرف غذا و خوردن غذا با قاشق و چنگال که به‌تدریج در میان اقشار شهری رواج یافت. (شهری، ۱۳۶۹، ج۱: ۳۹۲–۳۹۳) با گذشت زمان، این تحولات فرهنگی به تثبیت نهاد رستوران در شهرهای ایران انجامید. رستوران که در ابتدا به‌عنوان پدیده‌ای نو و متأثر از فرهنگ اروپایی شناخته می‌شد، به‌تدریج جایگاه خود را در زندگی شهری ایرانیان پیدا کرد و در بسیاری از شهرها گسترش یافت و مشتریان گوناگونی، اعم از ایرانی و خارجی، را جذب نمود. بدین ترتیب، رستوران را می‌توان یکی از نمودهای مدرن‌شدن فضاهای خوراک‌پزی در ایران دانست؛ پدیده‌ای که در عین حال بر بستری از سنت‌های دیرینه خوراک‌پزی و غذاخوری ایرانی شکل گرفت و به‌مرور به شیوه‌ای رایج در زندگی اجتماعی ایرانیان تبدیل شد.

پذیرایی ایرانیان با آداب و رسوم اروپایی

رفت‌وآمد ایرانیان به کشورهای اروپایی در دوره قاجار و تماس مستقیم با مظاهر تمدن غرب، زمینه آشنایی جامعه ایرانی با فرهنگ غذایی و آداب پذیرایی اروپاییان را فراهم ساخت. ایرانیان به طور سنتی در مهمان‌نوازی و پذیرایی از دیگران شهرت داشتند و در فرهنگ ایرانی، میهمان از جایگاه والایی برخوردار بود. پذیرایی از میهمانان با بزرگ‌منشی و احترام تمام انجام می‌شد و سفره ایرانی همواره بیانگر ذوق و سلیقه در چیدمان و تنوع غذایی بود. با افزایش حضور و رفت‌وآمد اروپاییان در ایران و همچنین آشنایی ایرانیان با شیوه‌های پذیرایی غربی، در مهمانی‌های رسمی و خصوصی دوره قاجار، ترکیبی از غذاهای ایرانی و فرنگی در کنار استفاده از ابزار غذاخوری اروپایی رواج یافت. سیاحان و دیپلمات‌های اروپایی در سفرنامه‌های خود بارها به این موضوع اشاره کرده‌اند و پذیرایی‌های شاهانه یا رجال ایرانی را با جزئیات توصیف کرده‌اند که در آن میز و صندلی، قاشق و چنگال، و ظروف بلور به سبک اروپایی مورد استفاده قرار می‌گرفت. به روایت بنجامین، زمانی که ایرانیان فرنگیان را به خانه خود دعوت می‌کردند، خوراک را به دستور و ذائقه فرانسویان طبخ می‌کردند و علاوه بر آن از میز و صندلی فرنگی بهره می‌بردند. (بنجامین، ۱۳۶۳: ۲۶۶–۲۶۷ و ۲۷۸) کلودانه نیز می‌نویسد که در بدو ورود هیئت آنان به تهران، نمایندگان خارجی مقیم ایران، آنان را به ناهاری روسی دعوت کردند. (کلودانه، ۱۳۷۰: ۱۸۷) در جشن نوروز سال ۱۸۸۵ میلادی، برای هیئت سفرا چادری فاخر از گل‌دوزی رشتی برپا شده بود و وزیر امور خارجه شخصاً از

آنان پذیرایی می‌کرد و غذاها به شیوه فرنگی و به‌صورت سرد، بر روی میز چیده شده بودند. (بنجامین، ۱۳۶۳: ۲۵۷) در گزارشی دیگر، یوشیدا یاد می‌کند که در شام رسمی روز هفتم ژانویه، به مناسبت سالروز تولد شاه ایران، مقام‌های حکومتی برای آنان غذاهای اروپایی تهیه کرده بودند. (یوشیدا، ۱۳۷۳: ۲۲۸–۲۲۹) بروگش نیز در سفرنامه خود از مهمانی اسقف ارمنی یاد می‌کند که در آن قسمت‌هایی از میز با غذاهای ارمنی و روسی مانند خاویار و گوشت خوک پوشانده شده بود و در بخش دیگر، غذاهای ایرانی قرار داشتند. (بروگش، ۱۳۸۹، ج۲: ۴۰۷) به روایت موریه، در مهمانی‌هایی که برای اروپاییان برگزار می‌شد، تمام ابزارهای غذاخوری به سبک فرنگی آماده بود؛ جلوی هر مهمان اروپایی یک دست قاشق، چنگال، چاقو، دستمال سفره و بشقاب روی میز گذاشته شده بود. (موریه، ۱۳۸۶، ج۲: ۱۷۹) گروته نیز به شام ایرانی اشاره می‌کند که در آن ظرفی پر از شیشلیک، کاسه‌ای ماست و چند قرص نان روی میز قرار داشت. (گروته، ۱۳۶۹: ۱۹) این نوع چیدمان و نظم در پذیرایی، نشانه‌ای از ورود مصنوعات مدرن و مظاهر تازه‌فرنگی به فرهنگ پذیرایی ایرانیان بود. دوگوبینو گزارشی جالب از چیدمان میز در یکی از مهمانی‌های درباری ارائه می‌دهد: «به مهماندار اطلاع داده بودند که می‌خواهند مهمانی را به سبک اروپایی برگزار کنند، میز با کمک مستخدمین اروپایی قدری به سبک فرنگی و بیشتر به سبک ایرانی چیده شده بود؛ در وسط میز ردیفی از کاسه‌ها و قدح‌ها و گلدان‌های کریستال آبی، سفید، زرد و سرخ مملو از گل قرار داشت و همه فضا با گل‌های فراوان آراسته شده بود». (دوگوبینو، ۱۳۶۷: ۲۱۵) در گزارش بایندر نیز درباره مهمانی در منزل دکتر تولوزان، به شیوه پذیرایی کاملاً اروپایی و وجود میز غذاخوری اشاره شده است. (بایندر، ۱۳۷۰: ۴۶۰) به همین ترتیب، فریزر یاد می‌کند که در مهمانی بانو تاج‌الدوله، که برای انگلیسی‌های مقیم تهران برپا شده بود، آداب پذیرایی انگلیسی رعایت گردید؛ تالار با شمعدان‌های انگلیسی روشن شده بود و دو میز بزرگ با رومیزی و ابزار غذاخوری به سبک انگلستان چیده شده بود. (فریزر، ۱۳۶۴: ۱۹۷) به‌طور کلی می‌توان گفت که پذیرایی ایرانیان در دوره قاجار، در مواجهه با اروپاییان، ترکیبی از سنت‌های ریشه‌دار ایرانی و مظاهر تازه‌وارد غربی بود. ایرانیان ضمن حفظ روحیه مهمان‌نوازی و اصالت فرهنگی خود، از ابزار و شیوه‌های نوین پذیرایی بهره گرفتند تا مهمانان فرنگی را در محیطی آشنا با عادات خودشان میزبان باشند؛ تجلی این دگرگونی در چیدمان و تطبیق آداب پذیرایی با استانداردهای مدرن را می‌توان در اسناد و تصاویر گردآوری‌شده در جدول (۲) مشاهده کرد.

جدول (۲) : اسناد تصویری از ورود الگوی فرنگی در چیدمان و پذیرایی دوره قاجار

ردیف	تصویر	شرح	منبع
۱		چیدمان میز برای پذیرایی شاهانه(عکاس: آنتوان سوروگین)	(asia. Si.edu)

		میز چیده شده برای پذیرایی از مهمانان اروپایی(عکاس: آنتوان سوروگین)	(asia. Si.edu)
		ناصرالدین شاه قاجار با همراهیانش در کنار غذاهای چیده شده روی میز	(asia. Si.edu)
		اعضای انجمن کلیمیان دوره قاجار در تهران پذیرایی به شیوه اروپایی (چینش غذا روی میز و استفاده ازصندلی)	(کتابخانه ملی: شماره بازیابی: ۴۱۶۵۵۰۰).

نتیجه

بررسی‌های انجام‌شده در این پژوهش نشان می‌دهد که تحولات فرهنگ غذایی در ایران دوره قاجار، فراتر از یک تغییر ساده و سطحی در خوراک روزمره، بازتابی ملموس و عمیق از روبه‌رو شدن جامعه‌ای سنتی با دنیای مدرن و ارتقای ارتباطات بین‌المللی است. با گسترش مناسبات سیاسی، اقتصادی و فرهنگی میان ایران و اروپا، بستر مناسبی برای ورود عناصر مادی و غیرمادی فرهنگ غذایی غرب فراهم شد؛ روندی که اگرچه در گام‌های نخست، محصور در فضای دربار، سفرهای شاهان و رجال به فرنگ، و زندگی طبقات مرفه و اشراف شهری بود، اما به‌تدریج دامنهٔ نفوذ خود را به لایه‌های دیگر جامعه نیز تسری داد. چنان‌که اسناد مکتوب، سفرنامه‌ها و به‌ویژه اسناد تصویری برجای‌مانده از این دوران گواهی می‌دهند، ورود اقلام جدید غذایی، رواج ابزارهای نوپدید پذیرایی همچون میز، صندلی، کارد، قاشق، چنگال و ظروف مدرن، چهره‌ی مادی زندگی روزمره‌ی ایرانیان را دستخوش دگرگونی کرد. واکنش‌های اولیه و توأم با شگفتیِ عامه‌ی مردم و حتی برخی سیاحان به این پدیده‌ها، نشان‌دهنده‌ی فاصله‌ی میان سنت‌های دیرپا و الزامات زیست‌محیطیِ نوظهور بود. با این حال، تغییرات به این حوزه محدود نماند؛ بلکه شکل‌گذاری فضاهای عمومی جدیدی چون کافه‌ها، قنادی‌ها و رستوران‌ها، ساختار سنتی خوراک‌پزی و پذیرایی را دگرگون ساخت و عرصه‌های تازه‌ای را برای تعاملات اجتماعی پدید آورد. در این میان، نقش متون مکتوب و رساله‌های آشپزی اعم از دستورهای درباری و متون منسوب به شاهزادگان قاجار در ثبت، آموزش و قانون مند کردن شیوه‌های نوین طبخ، بسیار تعیین‌کننده بود. با وجود تمامی این مجاری انتقال و گسترش خوراک‌های فرنگی، یافته‌های این پژوهش به‌روشنی تأکید می‌کند که این جریان هرگز به معنای گسست کامل از سنت‌های بومی یا تسلیم‌شدن یکسویه‌ی فرهنگ غذایی ایران در برابر هنجارهای غربی نبوده است. جامعه‌ی قاجار در مواجهه با این پدیده‌ها رویکردی گزینشی، هوشمندانه و انطباقی اتخاذ کرد. ایرانیان بسیاری از ابزارها و شیوه‌های تازه را

پذیرفتند و به کار بستند، اما هم‌زمان آن‌ها را با ذائقه، طبع، سنت‌ها و الگوهای بومی خود سازگار ساختند؛ نمونه‌ی بارز این امر را می‌توان در نحوه‌ی ورود مواد غذایی جدید (مانند سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی) و ترکیب آن‌ها با فنون سنتی آشپزی ایرانی (همچون پخت انواع کوکوها یا خوراک‌های ترکیبی) به وضوح مشاهده کرد. در مجموع، دگرگونی‌های ساختاری و محتوایی فرهنگ غذایی در دوره قاجار، بخشی پیوسته، مهم و معنادار از روند مواجهه‌ی بزرگ ایران با دنیای مدرن به شمار می‌رود؛ تحولی تدریجی، چندبعدی و میانجی‌گرانه که از یک‌سو نوگرایی برآمده از عصر جدید و تلاش برای همگامی با پیشرفت‌های جهانی را بازتاب می‌داد و از سوی دیگر، با اتکا به ریشه‌های اصیل سنت، استمرار و پویایی هویت فرهنگی جامعه را حفظ کرد.

منابع

- آشپزباشی، میرزا علی اکبرخان(۱۳۵۳)، سفره اطعمه، تهران: بنیاد فرهنگ ایران.
- اتحادیه، منصوره(نظام مافی)(۱۳۸۴)، مراسلات طهران: نامه هاي مباشر ميرزا حسين خان مبصرالسلطنه از تهران به کاشان، ۱۳۰۴ تا ۱۳۰۹ ه. ق، تهران: سیامک.
- اصلاحی، مهشید سادات، اصلاحی، متین سادات(۱۳۹۶)، سه رساله در خوالیگری، تهران: منشور سمیر.
- اعتماد السلطنه، محمد حسن خان (۱۳۷۴): چهل سال تاریخ ایران(المآثرالاثار)، به کوشش ایرج افشار، تهران: اساطیر.
- ارفع، یونس(ارفع الدوله)(۱۳۷۸)، ایران دیروز، تهران: وزارت فرهنگ و هنر.
- افشار، ایرج(۱۳۶۰)، آشپزی دوره صفوی، به کوشش ایرج افشار، تهران، سروش.
- اورسل، ارنست (۱۳۵۳)، سفرنامه اورسل، ترجمه علی اصغر سعیدی، تهران: زوار.
- اولیویه (۱۳۷۱)، سفرنامه اولیویه(تاریخ اجتماعی.اقتصادی ایران در دوران آغازین عصر قاجار)، ترجمه محمد طاهر میرزا، تصحیح و حواشی غلام رضا ورهرام، تهران: اطلاعات.
- بایندر، هنری (۱۳۷۰)، سفرنامه هنری بایندر، ترجمه کرامت الله افسر، چ۱، تهران: فرهنگسرا(یساولی).
- بختیاری، پردیس و رضا افهمی(۱۳۹۰)، هنر ایران عصر قاجار، کتاب ماه هنر، شماره ی ۱۶۲ .
- براون، ادوارد گرانویل (۱۳۸۱)، یک سال در میان ایرانیان، ترجمه مانی صالحی علامه، تهران: ماه ریز.
- بروگش، هینریش (۱۳۸۹)، سفری به دربار صاحبقران، ترجمه حسین کرد بچه ،ج۲، چ۳، تهران: اطلاعات.
- بزرگ امید، ابوالحسن(۱۳۳۵) از ماست که برماست، بی جا: چاپ پیروز.
- بلوکباشی، علی (۱۳۹۲): آشپز و آشپزخانه، تهران: فرهنگ جاوید.
- بنجامین، ساموئل گرین ویلر(۱۳۶۳)، ایران و ایرانیان، به اهتمام رحیم رضازاده، چ۱، تهران: گلبانگ.
- تاجیک، محمد رضا (۱۳۸۴)، روایت غربت و هویت در میان ایرانیان، تهران: مرکز بررسی های استراتژیک ریاست جمهوری.
- تانکوانی، ژی ام(۱۳۹۳)، نامه هایی درباره ایران و ترکیه آسیا، ترجمه ع.ا سعیدی، تهران: چشمه.
- جامع الصنایع(۱۳۸۹)، به کوشش ایرج افشار، تهران: میراث مکتوب.
- دالمانی، هانری رنه (۱۳۳۵)، سفرنامه از خراسان تا بختیاری، ترجمه محمدعلی فره وشی، تهران: امیرکبیر.
- درووِیل،گاسپار(۱۳۷۰): سفر در ایران، ترجمه منوچهراعتماد مقدم، بی جا: نشر شباویز، چاپ چهارم.

- دمندان(نفیسی)(۱۳۷۷)، پریسا، چهره نگاران اصفهان(گوشه ای از تاریخ عکاسی ایران)، تهران: دفتر پژوهش های فرهنگی.
- دگوبینو، ژوزف آرتور(۱۳۶۷)، سفرنامه کنت دو گوبینو، سه سال در آسیا (۱۸۵۸-۱۸۵۵)، ترجم عبدالرضا هوشنگ مهدي، تهران: کتابسرا.
- روزن، کنتس مادفون (۱۳۶۹)، سفری به دور ایران، ترجمه علی محمد عبادی، تهران: پاژنگ.
- سرنا، کارلا (۱۳۶۲)،سفرنامه کارلا سرنا: مردم و دیدنیهای ایران، ترجمه غلامرضا سمیعی، تهران: نشرنو.
- شویفر، ژان(۱۳۶۸)، خاطرات سفر کلودانه(در آغاز مشروطیت)، ترجمه ایرج پورشانی، تهران: معین.
- شهری، جعفر(۱۳۶۹)، تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم، ج۱، تهران: رسا.
- صدیق، عیسی(۱۳۴۰)، یادگار عمر، جلد اول، چاپ دوم، تهران: شرکت سهامی طبع کتاب.
- عمید، حسن(۱۳۵۴)، فرهنگ عمید، تهران: امیرکبیر.
- عیسوي، چارلز (۱۳۶۲)، تاریخ اقتصادي ایران(عصر قاجار۱۳۳۲-۱۲۱۵ ه ق)، ترجمة یعقوب آژند، تهران: گستره.
- عین السلطنه (۱۳۷۴): روزنامه خاطرات عین السلطنه، به کوشش مسعود سالور، ایرج افشار، ج۱ و۲ تهران: اساطیر.
- عین السلطنه (۱۳۷۷): روزنامه خاطرات عین السلطنه، به کوشش مسعود سالور، ایرج افشار، ج۵ تهران: اساطیر.
- غزالی، محمد(۱۳۷۴)، میزان العمل(ترازوی کردار)، مترجم علی اکبر کسمائی، تهران: سروش.
- فرانکین، ویلیام (۱۳۵۸)، مشاهدات سفر از بنگال به ایران در سالهای ۱۷۸۷-۱۷۸۶ میلادی، ترجمه محسن جاوید، تهران: دانشگاه تهران
- فریزر، جیمز بیلی(۱۳۶۴)، سفرنامه فریزر معروف به سفر زمستانی، ترجمه و حواشی منوچهر امیری،چاپ۱،تهران: توس.
- فکوهی، ناصر(۱۳۸۷)، «انسان شناسی خوراک»، در مجموعه مقالات خوراک و فرهنگ به کوشش علیرضا حسن زاده ، تهران: مهرنامگ، صص۲۱-۳۹.
- فلاندن، اوژن (۱۳۵۶)، سفرنامه اوژن فلاندن به ایران، ترجمه حسین نورصادقي، تهران، اشراقي.
- کدی، نیکی (۱۳۸۷)، ایران در دوران قاجار و برآمدن رضاخان، ترجمه مهدي حقیقت ققنوس، تهران: ققنوس.
- کلودانه (۱۳۷۰)، گل های سرخ اصفهان، ترجمه فضل الله جلوه، تهران : روایت.
- گرانپایه، بهروز(۱۳۷۷)، فرهنگ و جامعه، تهران: شریف.
- گرگر، کلنل سی ام(۱۳۶۶)، شرح سفیری به ایالت خراسان، تهران: آستان قدس.
- گروته، هوگو (۱۳۶۹)، سفرنامه گروته، ترجمه مجید جلیلوند، تهران: مرکز.
- گروته، هوگو. (۱۳۶۹)، سفرنامه گروته، ترجمه مجید جلیلوند. چاپ اول. تهران : نشر مرکز.
- گیدنز، آنتونی(۱۳۸۳) ***جامعه‌شناسی***، ترجمه حسن چاوشیان. تهران: نشر نی.
- لرد کرزن، جرج (۱۳۵۰) ، ایران و قضیة ایرا ،ترجمة غلامعلي وحید مازندراني، ج ۲، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب
- لاری، مریم (۱۳۹۲)، راز نگار(پژوهشی در تصویر زنان در سده سیزدهم)، چاپ اول، تهران: فرهنگستان هنر.
- محسنی، منوچهر(۱۳۸۶)، بررسي در جامعه شناسي فرهنگي ایران، تهران:پژوهشگاه فرهنگ، هنر ارتباطات.
- مرندی علمداری، فرهاد(۱۳۹۰)، خوراک و سفره آرایی ایرانیان، تهران: سیمین.
- مستوفی، عبدالله (۱۳۷۱): شرح زندگانی من ،ج۱، چاپ سوم. تهران: انتشارات زوار.

- مودب الملک، مسیو ریشار(۱۳۱۱)، «طبخ ایرانی و فرنگی و شیرینی پزی»، تهران: مولف.
- موریه، جیمز(۱۳۸۶)، سفرنامه جیمز موریه، ترجمه ابوالقاسم سری،ج۲ تهران: توس.
- موزر، هنری (۱۳۵۶)، سفرنامه ترکستان و ایران(گذری در آسیای مرکزی)، ترجمه علی مترجم، به کوشش محمد گلبن، تهران: سحر.
- مونس الدوله(۱۳۸۰)، خاطرات مونس الدوله ندیمه حرمسرای ناصرالدین شاه، به کوشش سیروس سعدوندیان، تهران: زرین.
- میلانی، عباس(۱۳۸۷)، تجدد و تجدد ستیزی در ایران، تهران: اختران.
- نادرمیرزا قاجار(۱۳۸۶): خوراکهای ایرانی، به کوشش احمد مجاهد، تهران: دانشگاه تهران.
- نجمی، ناصر(۱۳۶۸)، تهران در یکصد سال پیش، تهران: انتشارات ارغوان.
- ویشارد، جان(۱۳۶۳)، بیست سال در ایران، ترجمه علی پیرنیا،تهران : نوین.
- ویلسون، سرآرنولد (۱۳۹۶)، یادداشت های روزانه یک افسر دیپلمات در جنوب غربی ایران، مترجم فریود جوانبخت موثق، تهران: پیام امروز.
- یوشیدا، ماساهارو(۱۳۷۳)، سفرنامه یوشیدا ماساهارو، ترجمه دکتر هاشم رجب زاده، مشهد: آستان قدس رضوی.
- سازمان اسناد و کتابخانه ملی ایران:
- (کتابخانه ملی، شماره بازیابی: ۱۰۴۸۹).
- (کتابخانه ملی: شماره بازیابی: ۴۳۰۵۲۰).
- (کتابخانه ملی: شماره بازیابی: ۴۱۶۵۵۰۰).

سایت

- (asia. Si.edu)

مقالات

- موسی پور، ابراهیم(۱۳۹۰)، «مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم ایران در دوران صفوی – قاجاری»، مجله تاریخ و تمدن اسلامی، سال ۷، ش۱۴ .
- محمدی آیین، شهرزاد(۱۳۹۵)، «نقد و بررسی دیدگاه سفرنامه نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار»، مجله تاریخ نو، شماره ۱۵.

پایان‌نامه

- خوبی خاکندی، سمینه(۱۳۹۱)، «فرهنگ تصویری خوراک ایرانی در دوره صفوی و قاجار (مطالعه تطبیقی)»، دانشگاه آزاد اسلامی- واحد تهران مرکزی، دانشکده هنر و معماری، کارشناسی ارشد.

منابع لاتین

- Eskandari-Qajar, Manoutchehr M. (2010). Notices on the Private Life of Naser aldin Shah. Avalailable in academia.edu.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity, Social Science Information 27 (2): 275-92.
- Fragner , B, Social Reality and Culinary Fiction: the Perspective of cookbooks from lran and Central Asia , in CCME.
- Chehabi, H. E, the Westernization Of Iranian Culinary Culture, Iranian studies, vol.36.No.1, March2003.

References

- Afshar, Iraj. (1981). Safavid-Era Cooking. Edited by Iraj Afshar. Tehran: Soroush.
- Amid, Hassan. (1975). Amid Dictionary. Tehran: Amir Kabir.
- Arfa', Younes (Arfa' al-Dowleh). (1999). Iran of Yesterday. Tehran: Ministry of Culture and Arts.
- Ashpazbashi, Mirza Ali Akbar Khan. (1974). Sofreh-ye Ate'meh (The Table of Foods). Tehran: Iran Culture Foundation.
- Ayn al-Saltaneh. (1995). The Diary of Ayn al-Saltaneh. Edited by Masoud Salour and Iraj Afshar. Vols. 1–2. Tehran: Asatir.
- Ayn al-Saltaneh. (1998). The Diary of Ayn al-Saltaneh. Edited by Masoud Salour and Iraj Afshar. Vol. 5. Tehran: Asatir.
- Baeynder, Henry. (1991). Henry Baeynder's Travelogue. Translated by Keramatollah Afsar. 1st ed. Tehran: Farhangsara (Yasavoli).
- Bakhtiari, Pardis, and Reza Afhami. (2011). "The Art of Iran in the Qajar Era." Ketab-e Mah-e Honar, no. 162.
- Benjamin, Samuel Greene Wheeler. (1984). Persia and the Persians. Prepared by Rahim Reza Zadeh. 1st ed. Tehran: Golbang.
- Bolukbashi, Ali. (2013). The Cook and the Kitchen. Tehran: Farhang-e Javid.
- Bozorg Omid, Abolhassan. (1956). We Reap What We Sow. No place of publication: Pirooz Press.
- Browne, Edward Granville. (2002). A Year Among the Persians. Translated by Mani Salehi Allameh. Tehran: Mah ریز.
- Brugsch, Heinrich. (2010). A Journey to the Court of the Sahibqiran. Translated by Hossein Kordbacheh. Vol. 2, 3rd ed. Tehran: Ettela'at.
- Chehabi, H. E, the Westernization Of Iranian Culinary Culture, Iranian studies, vol.36.No.1, March2003.
- Claude Anet. (1991). The Red Flowers of Isfahan. Translated by Fazlollah Jalveh. Tehran: Revayat.
- Curzon, George Nathaniel, Lord. (1971). Persia and the Persian Question. Translated by Gholam Ali Vahid Mazandarani. Vol. 2. Tehran: Book Translation and Publishing Institute.
- Dalmani, Henri-René. (1956). Travelogue from Khorasan to Bakhtiari. Translated by Mohammad Ali Farahvashi. Tehran: Amir Kabir.
- Demendan (Nafisi), Parisa. (1998). Portraitists of Isfahan: A Glimpse into the History of Photography in Iran. Tehran: Office of Cultural Research.
- Drouville, Gaspard. (1991). Travels in Iran. Translated by Manouchehr Etemad Moghadam. 4th ed. No place of publication: Shabaviz Publications.
- Eskandari-Qajar, Manoutchehr M. (2010). Notices on the Private Life of Naser aldin Shah. Avalailable in academia.edu.
- Eslahi, Mahshid Sadat, and Matin Sadat Eslahi. (2017). Three Treatises on Culinary Arts. Tehran: Manshour-e Samir.
- Etemad al-Saltaneh, Mohammad Hassan Khan. (1995). Forty Years of Iranian History (Al-Ma'ather va al-Athar). Edited by Iraj Afshar. Tehran: Asatir.
- Ettehadieh, Mansoureh (Nezam Mafi). (2005). Correspondence from Tehran: Letters from the Steward of Mirza Hossein Khan Mobser al-Saltaneh from Tehran to Kashan, 1304–1309 AH. Tehran: Siamak.
- Fakkuhi, Nasser. (2008). "The Anthropology of Food." In Food and Culture, edited by Alireza Hassanzadeh, 21–39. Tehran: Mehrnameg.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity, Social Science Information 27 (2): 275-92.

- Flandin, Eugène. (1977). Eugène Flandin's Travelogue to Iran. Translated by Hossein Noorsadeghi. Tehran: Eshraghi.
- Fragner , B, Social Reality and Culinary Fiction: the Perspective of cookbooks from lran and Central Asia , in CCME.
- Francklin, William. (1979). Observations Made on a Journey from Bengal to Persia in the Years 1786–1787. Translated by Mohsen Javid. Tehran: University of Tehran Press.
- Fraser, James Baillie. (1985). Fraser's Travelogue, Known as the Winter Journey. Translated and annotated by Manouchehr Amiri. 1st ed. Tehran: Tous.
- Garanpayeh, Behrouz. (1998). Culture and Society. Tehran: Sharif.
- Ghazali, Mohammad. (1995). Mizan al-Amal (The Balance of Deeds). Translated by Ali Akbar Kasmaei. Tehran: Soroush.
- Giddens, Anthony. (2004). Sociology. Translated by Hassan Chavoshian. Tehran: Ney Publishing.
- Gobineau, Joseph Arthur de. (1988). The Travelogue of Count de Gobineau: Three Years in Asia (1855–1858). Translated by Abdolreza Houshang Mahdavi. Tehran: Ketabsara.
- Grothe, Hugo. (1990). Grothe's Travelogue. Translated by Majid Jalilvand. Tehran: Markaz.
- Grothe, Hugo. (1990). Grothe's Travelogue. Translated by Majid Jalilvand. 1st ed. Tehran: Nashr-e Markaz.
- Gurgen, Colonel C. M. (1987). An Account of a Mission to the Province of Khorasan. Mashhad: Astan Quds.
- Issawi, Charles. (1983). The Economic History of Iran during the Qajar Period (1215–1332 AH). Translated by Yaghoub Azhand. Tehran: Gostareh.
- Jame' al-Sana'ye' (The Compendium of Crafts). (2010). Edited by Iraj Afshar. Tehran: Miras-e Maktub.
- Keddie, Nikki R. (2008). Iran in the Qajar Period and the Rise of Reza Shah. Translated by Mehdi Haghighat. Tehran: Ghoghnoos.
- Lari, Maryam. (2013). The Secret of the Image: A Study of the Representation of Women in the Thirteenth Century AH. 1st ed. Tehran: Academy of Arts.
- Marandi Alamdari, Farhad. (2011). Food and Table Setting among Iranians. Tehran: Simin.
- Milani, Abbas. (2008). Modernity and Anti-Modernity in Iran. Tehran: Akhtaran.
- Moaddab al-Molk, Monsieur Richard. (1932). “Persian and European Cooking and Confectionery.” Tehran: Author's Publication.
- Mohseni, Manouchehr. (2007). A Study of Cultural Sociology in Iran. Tehran: Institute for Cultural, Arts and Communications Studies.
- Morier, James. (2007). James Morier's Travelogue. Translated by Abolghasem Seri. Vol. 2. Tehran: Tous.
- Moser, Henri. (1977). Travelogue of Turkestan and Iran: A Journey through Central Asia. Translated by Ali Motarjem. Edited by Mohammad Golbon. Tehran: Sahar.
- Mostofi, Abdollah. (1992). My Life Story. Vol. 1, 3rd ed. Tehran: Zavvar Publications.
- Mounes al-Dowleh. (2001). Memoirs of Mounes al-Dowleh, Lady-in-Waiting in the Harem of Naser al-Din Shah. Edited by Siavash Sadvandian. Tehran: Zarrin.
- Nader Mirza Qajar. (2007). Iranian Foods. Edited by Ahmad Mojahed. Tehran: University of Tehran Press.
- Najmi, Nasser. (1989). Tehran One Hundred Years Ago. Tehran: Arghavan Publications.
- Olivier. (1992). Olivier's Travelogue: The Socioeconomic History of Iran in the Early Qajar Period. Translated by Mohammad Taher Mirza. Edited and annotated by Gholamreza Varhram. Tehran: Ettela'at.
- Oursel, Ernest. (1974). Oursel's Travelogue. Translated by Ali Asghar Saeedi. Tehran: Zavvar.

- Rosen, Countess Mathilde von. (1990). A Journey Across Iran. Translated by Ali Mohammad Ebadi. Tehran: Pazhang.
- Schweiffer, Jean. (1989). Memories of the Claudean Journey (At the Dawn of the Constitutional Revolution). Translated by Iraj Pourshani. Tehran: Moein.
- Sedigh, Issa. (1961). A Lifetime of Memories. Vol. 1, 2nd ed. Tehran: Sherkat-e Sahami-ye Tab'-e Ketab.
- Serena, Carla. (1983). Carla Serena's Travelogue: The People and Sights of Iran. Translated by Gholamreza Samiei. Tehran: Nashr-e No.
- Shahri, Jafar. (1990). The Social History of Tehran in the Thirteenth Century AH. Vol. 1. Tehran: Rasa.
- Tajik, Mohammad Reza. (2005). Narratives of the Other and Identity among Iranians. Tehran: Center for Strategic Studies of the Presidency.
- Tancovani, G. M. (2014). Letters on Persia and Asiatic Turkey. Translated by A. A. Saeedi. Tehran: Cheshmeh.
- Wilson, Sir Arnold. (2017). The Diary of a Diplomatic Officer in Southwestern Iran. Translated by Fereydoun Javanbakht Mowsagh. Tehran: Payam-e Emrooz.
- Wishard, John. (1984). Twenty Years in Persia. Translated by Ali Pirnia. Tehran: Novin.
- Yoshida, Masaharu. (1994). Masaharu Yoshida's Travelogue. Translated by Dr. Hashem Rajabzadeh. Mashhad: Astan Quds Razavi.
- National Library and Archives of Iran
- National Library, Call Number: 10489.
- National Library, Call Number: 430520.
- National Library, Call Number: 4165500.

Website

- Asia.si.edu

Journal Articles

- Mousapour, Ebrahim. (2011). “The Relationship between Religion and the Food Culture of the Iranian People during the Safavid–Qajar Period.” Journal of Islamic History and Civilization, vol. 7, no. 14.
- Mohammadi Aein, Shahrzad. (2016). “A Critical Review of Travel Writers' Perspectives on Iranian Food Culture during the Qajar Period.” Tarikh-e No Journal, no. 15.

Thesis

- Khoubi Khakandi, Samineh. (2012). “The Visual Culture of Food in Safavid and Qajar Iran: A Comparative Study.” Master's thesis, Faculty of Art and Architecture, Islamic Azad University, Central Tehran Branch.