

## **Food Semiotics in Ottoman Ambassadors' Travelogues of the Qajar Court (1210–1344 AH/1795–1925 AD)**

**Arman Forouhi\***

**Samira Jafari\*\***

### **Abstract**

Moving beyond traditional approaches to diplomatic history, this research examines Qajar court banquets not as a mere margin to political discourse, but as a symbolic "field" for the exercise of power. Food is not viewed simply as an element of hospitality or subsistence; instead, the diplomatic banquet is treated as a complex, structured "text" conveying profound political and social messages. Utilizing an integrated theoretical framework (Barthes' semiotics and Bourdieu's sociology), this paper argues that food consumption patterns in the Qajar court served as an instrument of "symbolic violence" to consolidate power hierarchies against their neighboring rival, the Ottoman Empire. Unlike European travelers who were fascinated by Oriental "exoticism," Ottoman ambassadors, through a perspective of "familiar yet rival," decoded the details of the Qajar table as indicators of the host state's economic prowess and political stability. Based on a descriptive-analytical approach and primary Ottoman sources, the findings reveal that elements such as "absolute silence during meals" and "specific rice-cooking techniques" served as signifiers (signifieds) of the Shah's centralized power and Iran's socio-religious distinction for the Ottoman observer. These elements represented concepts such as wealth, royal authority, political status, and class distinction.

\* Assistant Professor, Department of Iranian Studies, Faculty of Humanities, Meybod University, Meybod, Iran (Corresponding Author), A.Forouhi@meybod.ac.ir

\*\* MA in History of Islamic Iran, Islamic Azad University, Yadegar Imam Branch, Tehran, Tehran, Jafari.samira2010@gmail.com

Date received: 19/12/2025, Date of acceptance: 26/04/2026



**Keywords:** Food Semiotics, Qajar Period, Ottoman Travelogues, Pierre Bourdieu, Cultural Diplomacy.

### **Introduction**

In the historiography of diplomatic relations, scholarly focus has traditionally remained fixed on treaties, border wars, and official negotiations. Within this conventional framework, cultural rituals and ceremonial protocols—specifically official banquets—are frequently marginalized as mere footnotes to the primary text of politics. This research challenges such a reductionist approach by posing a fundamental inquiry: How did the reception customs and food consumption patterns of the Qajar court, as recorded in the travelogues of Ottoman ambassadors, function as a semiotic system for articulating, consolidating, and performing political power hierarchies?.

The study conceptually frames food not merely as a substance for biological survival or a tool for hospitality, but as a "total social fact" wherein economic, social, cultural, and political dimensions are inextricably copy interwoven. Consequently, the Qajar diplomatic banquet is conceptualized as a rich, multi-layered "text" capable of being decoded, where every element—from the opulence of the table setting to the precise etiquette of dining—serves as a signifier carrying specific messages regarding the structure of power.

### **Materials and Methods**

The primary objective of this research is to elevate the analysis of the dining table from a peripheral nutritional phenomenon to a pivotal tool for exercising "symbolic power" in inter-state relations. The study employs a qualitative method with an interpretive-historical approach, utilizing a combined theoretical framework drawing on Roland Barthes' structural semiotics and Pierre Bourdieu's critical sociology.

The statistical population and data sources consist of the "Sefâretnâme" (embassy reports) written by Ottoman ambassadors and high-ranking diplomats who visited the Qajar court between 1795 and 1925, including figures like Yasincizade Abdülvehhap Efendi, Dürri Ahmed Efendi, and Münif Pasha. The research process was conducted in four distinct stages:

- 1. Data Extraction:** A systematic review of Ottoman travelogues to isolate descriptions of food, banquets, table settings, and dining etiquette.

2. **Semiotic Analysis (Barthes):** Deconstructing these descriptions into "Signifiers" (material elements like rice, silence, vessels) and "Signifieds" (abstract concepts like wealth, authority, centralization) to understand the "Myth" of royal power.
3. **Sociological Analysis (Bourdieu):** Interpreting these signs through concepts of "Cultural Capital," "Distinction," and "Habitus" to explain how the Qajar court distinguished itself from rivals.
4. **Synthesis:** Cross-referencing findings with historical contexts to validate the political functions of these rituals.

### Discussion and Results

The findings reveal that the Qajar diplomatic banquet operated as a sophisticated "maneuver of authority" with a specific grammar of power, distinct from the exoticism perceived by Western travelers. Unlike Europeans who were fascinated by the "oriental otherness," Ottoman ambassadors acted as strategic observers, decoding the banquet details as indicators of the host state's economic prowess and political stability.

The analysis identifies three levels of this semiotic system:

1. **The Syntax of the Meal:** The spatial organization of the banquet served as a geometry of power. The Shah or his representative occupied the focal point, with physical distance from the host serving as a precise indicator of social status. The temporal structure followed a "crescendo," moving from delicate appetizers to a massive display of main courses, designed to overwhelm the guest with abundance. The visual presentation, utilizing gold vessels and mounded trays of food, signified the "endless wealth" of the state, a message specifically targeted at the rival Ottoman Empire.
2. **The Vocabulary of Power:** Specific foods acted as signifiers of state control.
  - **Rice:** Viewed as a canvas for luxury, the diversity of *polow* (rice dishes) and the use of expensive ingredients like saffron and nuts signaled the monarch's control over agricultural resources and trade routes.
  - **Meat:** The excessive accumulation of meat, particularly game and kebabs, symbolized "royal generosity" and the martial, hunting heritage of the Qajar dynasty.

- **Sweets:** Elaborate sherbets and pastries represented "soft power" and high cultural refinement, asserting that despite military setbacks, Iran's civilization remained superior.

**3. The Pragmatics of Consumption:** The behavior at the table was a performance of discipline. Ottoman ambassadors like Yasincizade were struck by the "absolute silence" of the diverse retinue of servants, which served as a metaphor for a compliant, effective bureaucracy—a sharp contrast to the chaotic political reality outside the palace walls. The specific body techniques, such as the skilled, rapid consumption of rice with hands, were interpreted not as "barbaric" (as Europeans might), but as a distinct cultural "habitus" that marked the boundary between the Iranian "self" and the Ottoman "other".

### Conclusion

The analysis demonstrates that Qajar dining rituals were strategic tools for "symbolic violence" and "distinction," utilized to project an image of centralized authority and infinite wealth to the Ottoman rivals amidst internal decline. The study concludes that for the Ottoman observer, the banquet was a paradoxical text: it simultaneously confirmed Iran's enduring cultural supremacy while revealing its modern political fragility, where the "width of the saffron rice" was substituted for the "order of the army."

### Bibliography

- Amanat, Abbas (2012), *Pivot of the Universe: Nasir al-Din Shah Qajar and the Iranian Monarchy, 1831-1896* (H. Kamshad, Trans.), Tehran: Karnameh Publication. [In Persian]
- Anvari Efendi, S (2023), *The Iran Embassy Report (Documents, Correspondence, and Minutes of the Erzurum Negotiations, 1259-1263 AH)*, Edited and Translated from Ottoman Turkish with Introduction and Appendices by Nasrollah Salehi and Safiyeh Khadiv, Tehran: Dr. Mahmoud Afshar Endowment Foundation. [In Persian]
- Ashpazbashi, Mirza Ali-Akbar Khan (1974), *Sofreh-ye At'ameh* [The Table of Foods], Edited by Seyyed Mohammad Mirkazemi, Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. [In Persian]
- Browne, Edward (1992), *A Year Amongst the Persians* (Z. Mansouri, Trans.), Tehran: Safi-Alishah Publications. [In Persian]
- Dürri Efendi, Ahmed (2006), *Sefâretnâme-ye Iran: Gozaresh-e Safir-e Osmani dar Darbar-e Shah Soltan Hossein-e Safavi* [Embassy Report of Iran: Report of the Ottoman Ambassador to the Court of Shah Sultan Hossein Safavid] (M. T. Emami, Trans.), Tehran: Dr. Mahmoud Afshar Endowment Foundation, [In Persian]

## 175 Abstract

- Dogan, Esra. (2009), Ottoman Hajj Caravans as Narrated by Iranian Travelogues of the Qajar Period, *Miqat-e Hajj Quarterly*, 18(70), 101-132. [In Persian]
- Riahi, Mohammad Amin (1989), *Sefâretnâme-ye Iran: Gozaresh-haye Mosaferat va Ma'mouriat-e Safiran-e Osmani dar Iran* [Iranian Embassy Reports: Reports of Travel and Missions of Ottoman Ambassadors in Iran], Tehran: Toos Publications. [In Persian]
- Ra'isnia, Rahim (1995), *Iran va Osmani dar Astaneh-ye Gharn-e Bistom* [Iran and the Ottoman Empire on the Eve of the 20th Century] (Vols. 1 & 2), Tabriz: Sotoudeh Publications. [In Persian]
- Alizadeh Birjandi, Zahra (2006), Factors Affecting Iran-Ottoman Relations in the Qajar Period, *Doran (Zamaneh) Electronic Monthly*, (50), 3. [In Persian]
- Mohammadi Aeen, Shahrzad (2016), A Critical Review of Travelogues' Views on the Food Culture of Iranians in the Qajar Period, *Tarikh-e No Scientific-Specialized Quarterly*, 6(15), 73-100. [In Persian]
- Münif Pasha, Mohammad Tahir (1977), Sefâretnâme-ye Münif Pasha (A. Sohrabian, Trans.), *Historical Studies (Barresi-haye Tarikhi)*, 12(3), 75-98. [In Persian]
- Nader Mirza Qajar (2020), *Karnameh-ye Khoresh: Dastour-e Ghazahaye Nader Mirza Qajar* [The Record of Food: Recipes of Nader Mirza Qajar], Edited by Nazila Nazemi, Tehran: Atraf Publication. [In Persian]
- Aksan, Virginia H (2007), *Ottoman wars 1700-1870: An empire besieged*, Pearson Longman.
- Amanat, Abbas (1993), "Russian Intrusion into the Guarded Domain": Reflections of a Qajar Statesman on European Expansion. *Journal of the American Oriental Society*, 113(1), 35-56. <https://doi.org/10.2307/604195>
- Asadi, Farshad (2020), Reception customs in Qajar dynasty of Iran from the point of view of European tourists, *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 7(7), 51-59. <https://doi.org/10.18415/ijmmu.v7i7.1804>
- Barthes, Roland (1964), *Éléments de sémiologie*. Seuil.
- Barthes, Roland (1972), *Mythologies*. Hill and Wang.
- Barthes, Roland (1997), Toward a psychosociology of contemporary food consumption, In Carole Counihan & Penny Van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* Routledge (pp. 20-27).
- Bourdieu, Pierre (1977), *Outline of a theory of practice*, Cambridge University Press.
- Bourdieu, Pierre (1984), *Distinction: A social critique of the judgement of taste*, Harvard University Press.
- Cole, Callie L (2022), The Ottoman model: Basra and the making of Qajar reform, 1881-1889, *Comparative Studies in Society and History*, 64(4), 843-873. <https://doi.org/10.1017/S0010417522000305>
- Dehghani, Ramezan, & et al (2019), Education in the Qajar period from the perspective of European travel writers, *Sociological Studies of Iran*, 9(2), 1-24.
- Dürri Efendi, Ahmed (2006), *Dürri Ahmed Efendi sefaretnamesi* (Ali Ürkündağ, Ed.), Afyon Kocatepe Üniversitesi, Original work published, 1720.

- Royal Collection Trust (n.d.), *The court of Fath 'Ali Shah at the Nowrooz Salaam ceremony* [Painting], RCIN 1005133, Retrieved from <https://www.rct.uk/collection/1005133/the-court-of-fath-ali-shah-at-the-nowrooz-salaam-ceremony>
- Turan, Şerafettin (1961), *Kanuni'nin oğlu Şehzade Bayezid vak'ası*. Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Unat, Faik Reşit (1968), *Osmanlı sefirleri ve sefaretnameleri* [Ottoman ambassadors and their embassy reports]. Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Wacquant, Loïc (2005), Habitus. In Jens Beckert & Milan Zafirovski (Eds.), *International encyclopedia of economic sociology* (pp. 315-319). Routledge.
- Yasincizade, Abdülvehhap (1811), *Musavver İran sefaretnamesi* [Illustrated travelogue of Iran], (Manuscript No. 4562), Topkapı Palace Archives, Istanbul.
- Exoticism (n.d.), In *Encyclopedia Britannica*. Retrieved February 9, 2026, from <https://www.britannica.com/art/exoticism-art>

## نشانه‌شناسی غذایی در سفرنامه‌های سفیران عثمانی از دربار قاجار (۱۳۴۴-۱۲۱۰هـ.ق)

آرمان فروهی\*

سمیرا جعفری\*\*

### چکیده

پژوهش حاضر با عبور از رویکردهای سنتی تاریخ دیپلماسی، ضیافت‌های دربار قاجار را نه به‌عنوان حاشیه‌ای بر متن سیاست، بلکه به‌مثابه یک «میدان» نمادین برای اعمال قدرت بررسی می‌کند. غذا صرفاً به‌مثابه عنصری از مهمان‌نوازی یا معیشت نگریسته نمی‌شود، بلکه ضیافت دیپلماتیک را به‌مثابه یک «متن» پیچیده و ساختارمند در نظر می‌گیرد که حامل پیام‌های سیاسی و اجتماعی است. با بهره‌گیری از چهارچوب نظری تلفیقی (نشانه‌شناسی بارت و جامعه‌شناسی بوردیو)، این مقاله استدلال می‌کند که الگوی مصرف غذایی در دربار قاجار، ابزاری برای «خشونت نمادین» و تثبیت سلسله‌مراتب قدرت در برابر رقیب همسایه، امپراتوری عثمانی، بوده است. برخلاف سیاحان اروپایی که شیفته‌ی «غرابت‌گرایانه» شرقی بودند، سفیران عثمانی در سفرنامه‌های خود، با نگاهی «آشنا اما رقیب»، جزئیات سفره قاجاری را به‌عنوان شاخص‌هایی از توان اقتصادی و ثبات سیاسی دولت میزبان رمزگشایی کرده‌اند. یافته‌های پژوهش بر اساس رویکرد توصیفی-تحلیلی و با تکیه بر منابع متقدم به ویژه سفرنامه‌های عثمانی نشان می‌دهد که عناصری چون «سکوت مطلق هنگام صرف غذا» و «شگردهای خاص طبخ پلو»، برای ناظر عثمانی دال‌هایی بر تمرکزگرایی قدرت شاه

\* استادیار گروه ایران‌شناسی، دانشکده علوم انسانی دانشگاه میبد، میبد، ایران (نویسنده مسئول)،  
A.Forouhi@meybod.ac.ir

\*\* کارشناسی ارشد تاریخ ایران اسلامی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد یادگار امام (ره)، تهران، ایران،  
Jafari.samira2010@gmail.com

تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۰۹/۲۸، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۵/۰۲/۰۶



و تمایز فرهنگی-مذهبی ایران بوده‌اند و مفاهیمی چون ثروت، اقتدار سلطنتی، جایگاه سیاسی و تمایز طبقاتی را به‌عنوان «مدلول» بازنمایی می‌کردند.

**کلیدواژه‌ها:** نشانه‌شناسی غذا، دوره قاجار، سفرنامه‌های عثمانی، پیر بوردیو، دیپلماسی فرهنگی.

## ۱. مقدمه

### ۱.۱ بیان مسأله

در تاریخ‌نگاری روابط دیپلماتیک، تمرکز عموماً بر معاهدات، جنگ‌ها و مذاکرات رسمی بوده است. در این میان، آیین‌ها و تشریفات فرهنگی، از جمله ضیافت‌های رسمی، غالباً به‌عنوان حاشیه‌ای بر متن اصلی سیاست نگریسته شده‌اند. این پژوهش درصدد به چالش کشیدن این رویکرد تقلیل‌گرایانه است و این پرسش بنیادین را مطرح می‌سازد: چگونه شیوه‌های پذیرایی و الگوی مصرف غذایی در دربار قاجار، آن‌گونه که در سفرنامه‌های سفیران عثمانی ثبت شده، به‌عنوان یک نظام نشانه‌ای برای بیان، تثبیت و اجرای سلسله‌مراتب قدرت سیاسی عمل می‌کرده است؟

این مقاله، غذا را نه صرفاً ماده‌ای برای بقا یا ابزاری برای مهمان‌نوازی، بلکه یک «واقعیت اجتماعی تام» (a total socialfact) می‌داند که در آن ابعاد اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی و سیاسی در هم تنیده‌اند (Barthes, 1997: 21). بر این اساس، ضیافت دیپلماتیک دربار قاجار، یک «متن» غنی و چندلایه فرض می‌شود که قابلیت رمزگشایی دارد. در این متن، هر عنصر، از تجمل سفره و تنوع خوراکی‌ها گرفته تا آداب دقیق صرف غذا و جایگاه مهمانان، نشانه‌ای است که حامل پیامی مشخص درباره ساختار قدرت است. مسئله اصلی این پژوهش، صرفاً فهرست کردن خوراکی‌های درباری نیست، بلکه تحلیل این موضوع است که چگونه کل فرایند «خوردن» به یک کنش ارتباطی و یک «زبان» سیاسی تبدیل می‌شود که برای مخاطبانی خاص، به‌ویژه نمایندگان یک قدرت رقیب، طراحی شده است. سفرنامه‌های سفیران عثمانی<sup>۱</sup> به‌عنوان منابع اصلی این پژوهش، این امکان را فراهم می‌آورند که این متن را از نگاه یک «دیگری» آگاه و در عین حال منتقد بخوانیم؛ نگاهی که قادر به درک ظرایف فرهنگی مشترک و در عین حال حساس به نمایش‌های قدرت بود (ریاحی، ۱۳۶۸: ۱۲).

## ۲.۱ ضرورت و اهمیت پژوهش

اهمیت این پژوهش در سه جنبه اصلی نهفته است: نظری، روش‌شناختی و تاریخی. از منظر نظری، این مقاله با به‌کارگیری مفاهیم نشانه‌شناسی رولان بارت (Barthes, R.) (۱۹۶۴) و جامعه‌شناسی پیر بوردیو (Bourdieu, P.) (۱۹۸۴) در تحلیل یک پدیده تاریخی، به غنای مطالعات میان‌رشته‌ای در حوزه تاریخ فرهنگی ایران کمک می‌کند. در حالی که نظریه‌های بارت و بوردیو به طور گسترده در تحلیل جوامع مدرن غربی به کار رفته‌اند، کاربرد نظام‌مند آن‌ها برای رمزگشایی از ساختارهای قدرت در جامعه‌ای چون ایران عصر قاجار، افقی نو در تحلیل‌های تاریخی می‌گشاید.

از دیدگاه روش‌شناختی، این پژوهش الگویی برای خوانش منابع تاریخی، به‌ویژه سفرنامه‌ها، ارائه می‌دهد که از سطح توصیف فراتر رفته و به لایه‌های عمیق معنایی و کارکردهای اجتماعی متون نفوذ می‌کند. این رویکرد نشان می‌دهد که چگونه می‌توان از خلال توصیفات به ظاهر پیش پا افتاده از غذا و مهمانی، به درکی عمیق از سازوکارهای «خسونت نمادین» و بازتولید اجتماعی دست یافت.

از جنبه تاریخی، این تحقیق خلأ موجود در مطالعات مربوط به دیپلماسی قاجار را پر می‌کند. تاریخ روابط ایران و عثمانی عمدتاً از منظر سیاسی و نظامی بررسی شده است (علیزاده بیرجندی، ۱۳۸۵: ۳) و ابعاد فرهنگی و نمادین این روابط کمتر مورد توجه قرار گرفته‌اند. همچنین، مطالعات موجود درباره فرهنگ غذایی دوره قاجار، اگرچه ارزشمند هستند، اما بیشتر به دستور پخت‌ها و مواد اولیه پرداخته‌اند و کارکرد سیاسی و اجتماعی غذا در ساختار قدرت را مغفول گذاشته‌اند. این پژوهش با تمرکز بر «سفره» به‌عنوان یک صحنه سیاسی، درک ما را از شیوه‌های اعمال قدرت و خود-بازنمایی دولت قاجار در برابر مهم‌ترین رقیب منطقه‌ای‌اش، یعنی امپراتوری عثمانی، عمیق‌تر می‌سازد. در دوره‌ای که ایران قاجاری با فشارهای فزاینده امپریالیسم اروپایی و چالش‌های مشروعیت داخلی روبرو بود (Amanat, 1983: 112)، نمایش‌های فرهنگی و نمادین قدرت، اهمیتی مضاعف می‌یافتند و ضیافت دیپلماتیک به یکی از اصلی‌ترین ابزارهای این نمایش تبدیل می‌شد.

## ۳.۱ پیشینه پژوهش

پژوهش حاضر در نقطه تلاقی مطالعات تاریخ دیپلماسی، تاریخ فرهنگی و نشانه‌شناسی قرار دارد. در حوزه تاریخ فرهنگ غذایی قاجار، منابع ارزشمندی وجود دارند که اطلاعات

دست اولی از واژگان و شیوه‌های آشپزی درباری ارائه می‌دهند. به‌عنوان مثال، نادر میرزا قاجار (۱۳۹۹) در کتاب کارنامه خورش، گنجینه‌ای از دستور پخت‌های اعیانی است که جایگاه پلو و گوشت در رژیم غذایی طبقات مرفه را مستند می‌کند. مقاله محمدی آیین (۱۳۹۵) «نقد و بررسی دیدگاه‌های سفرنامه نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار» نیز به بررسی انواع خوراک‌ها، به‌ویژه جایگاه برنج و گوشت در رژیم غذایی طبقات مختلف پرداخته است. نقطه ضعف این پژوهش، تمرکز بر جنبه‌های توصیفی و فنی آشپزی و غفلت از تحلیل کارکرد اجتماعی و سیاسی غذا است. این مقاله به ما می‌گویند چه خورده می‌شد، اما کمتر به این می‌پردازند که چرا و چگونه خوردن، خود یک کنش سیاسی بود. حوزه دوم، تاریخ روابط دیپلماتیک ایران و عثمانی است. محققانی چون علیزاده بیرجندی (۱۳۸۵) در مقاله «عوامل مؤثر بر روابط ایران و عثمانی در دوره قاجاریه» و کل (۲۰۲۲) در مقاله «مدل عثمانی: بصره و شکل‌گیری اصلاحات قاجاری، ۱۸۸۱-۱۸۸۹»<sup>۲</sup> به تفصیل به بررسی معاهدات، اختلافات مرزی و رقابت‌های سیاسی پرداخته‌اند این آثار، بستر سیاسی لازم برای فهم تعاملات دیپلماتیک را فراهم می‌کنند، اما عموماً به تحلیل آیین‌ها و تشریفات به‌عنوان ابزارهای دیپلماسی فرهنگی نمی‌پردازند و ضیافت‌ها را در بهترین حالت، بخشی از آداب مهمان‌نوازی تلقی می‌کنند. حوزه سوم، تحلیل سفرنامه‌های دوره قاجار است. سفرنامه‌ها، چه ایرانی و چه فرنگی، به‌عنوان منابعی غنی برای شناخت تاریخ اجتماعی و فرهنگی ایران به‌طور گسترده مورد استفاده قرار گرفته‌اند. تحلیل‌ها اغلب بر تصویر «دیگری» (غرب در سفرنامه‌های ایرانی و شرق در سفرنامه‌های غربی) یا جنبه‌های خاصی چون وضعیت آموزش متمرکز بوده‌اند. با این حال، تاکنون پژوهشی که به‌طور مشخص سفرنامه‌های عثمانی را با رویکردی نشانه‌شناختی و با تمرکز بر مقوله غذا تحلیل کرده باشد، انجام نشده است. این پژوهش با پیوند زدن این سه حوزه و به‌کارگیری ابزارهای نظری، می‌کوشد این خلأ را پر کرده و نشان دهد که چگونه تحلیل دقیق «خوردن» می‌تواند به فهم عمیق‌تر «حکومت کردن» منجر شود.

#### ۴.۱ مبانی نظری و روش‌شناختی

برای تحلیل ضیافت دیپلماتیک به‌عنوان یک متن فرهنگی و سیاسی، این پژوهش از یک چهارچوب نظری ترکیبی بهره می‌برد که دو رویکرد کلیدی در علوم انسانی قرن بیستم را با هم ادغام می‌کند: نشانه‌شناسی ساختارگرای رولان بارت و جامعه‌شناسی انتقادی پیر بوردیو.

این دو نظریه، ابزارهای مفهومی لازم برای عبور از سطح توصیفی و ورود به لایه‌های عمیق معنایی و اجتماعی الگوی مصرف را فراهم می‌آورند.

رولان بارت، متفکر و نشانه‌شناس فرانسوی، معتقد بود که پدیده‌های فرهنگی، از جمله غذا، مانند یک زبان عمل می‌کنند و می‌توان آن‌ها را به‌عنوان یک نظام نشانه‌ای تحلیل کرد (Barthes, 1964: 45). بر اساس نظریه او، هر نشانه از دو بخش تشکیل شده است: دال (Signifier): وجه مادی و محسوس نشانه. در این پژوهش، دال‌ها عبارتند از: انواع غذاها (مانند پلو مرصع)، ظروف (چینی یا نقره)، چیدمان سفره، ترتیب سرو غذا و خود کنش خوردن. مدلول (Signified): مفهوم یا معنایی که دال به آن ارجاع می‌دهد. مدلول‌ها در این بحث، مفاهیمی انتزاعی چون قدرت، ثروت، مشروعیت، تمایز، تجدد یا سنت هستند. نشانه (Sign): حاصل ترکیب دال و مدلول است. برای مثال، یک سینی بزرگ از «پلو مرصع» (دال)، به مفهوم «ثروت بی‌کران و سخاوت سلطنتی» (مدلول) دلالت می‌کند و در مجموع، «نشانه»‌ای از اقتدار دربار است.

مفهوم کلیدی دیگر در اندیشه بارت، اسطوره (Myth) است. اسطوره یک نظام نشانه‌شناختی مرتبه دوم است که در آن، یک نشانه کامل (ترکیب دال و مدلول) خود به یک دال جدید برای یک مدلول ایدئولوژیک بزرگ‌تر تبدیل می‌شود (Barthes, 1972: 46). برای مثال، «نشانه» ضیافت مجلل، خود به «دال»‌ای برای اسطوره «شکوه ابدی و تزلزل‌ناپذیر سلطنت در ایران» تبدیل می‌شود. از این طریق، یک واقعیت تاریخی و فرهنگی (یک مهمانی خاص) به یک حقیقت طبیعی و جهان‌شمول (عظمت ذاتی پادشاهی) بدل می‌گردد. این رویکرد به ما اجازه می‌دهد تا تحلیل کنیم که چگونه دربار قاجار از طریق غذا، ایدئولوژی حاکم را بازتولید و طبیعی‌سازی می‌کرد.

پیر بوردیو، جامعه‌شناس فرانسوی، تحلیل فرهنگی را با نقد اجتماعی درآمیخت و نشان داد که چگونه سلیقه و ذائقه، ابزاری برای ایجاد و حفظ تمایزهای طبقاتی است (Bourdieu, 1984: 50). مفاهیم اصلی او که در این پژوهش به کار گرفته می‌شوند عبارتند از:

**سرمایه فرهنگی (Cultural Capital):** شامل دانش، مهارت‌ها و شایستگی‌های فرهنگی است که فرد از طریق آموزش و تربیت خانوادگی کسب می‌کند. دربار قاجار و سفیر عثمانی، هر دو دارای سرمایه فرهنگی بالایی در زمینه تشریفات و آداب درباری بودند و بنابراین زبان نمادین ضیافت را به‌خوبی درک می‌کردند. توانایی تشخیص تفاوت بین یک پلوی اعیانی و یک خوراک ساده، خود نوعی سرمایه فرهنگی است.

**تمایز (Distinction):** بوردیو استدلال می‌کند که ذائقه امری ذاتی و شخصی نیست، بلکه محصول جایگاه اجتماعی فرد است. انتخاب‌های فرهنگی، از جمله انتخاب غذا، برای ایجاد مرز و «تمایز» میان گروه خودی و دیگران به کار می‌رود (Bourdieu, 1984).  
۶. دربار قاجار با انتخاب غذاهای پیچیده، گران‌قیمت و پرزحمت، خود را از توده مردم و حتی از دیگر نخبگان متمایز می‌کرد. این ذائقه «مشروع» (legitimate taste) توسط طبقه حاکم تعریف و تحمیل می‌شد.

**عادت‌واره (Habitus):** به نظام منش‌ها، تمایلات و الگوهای رفتاری درونی‌شده‌ای اطلاق می‌شود که کنش‌های فرد را هدایت می‌کند (Bourdieu, 1977: 10). عادت‌واره محصول تاریخ فردی و جمعی است و ساختارهای اجتماعی را در ذهن و بدن فرد حک می‌کند. آداب پیچیده غذا خوردن در دربار، برای اعضای آن امری «طبیعی» به نظر می‌رسید، زیرا بخشی از عادت‌واره طبقاتی آن‌ها بود. این عادت‌واره، به طور ناخودآگاه، به بازتولید همان ساختار قدرتی که آن را به وجود آورده بود، کمک می‌کرد (Wacquant, 2005: 316).

این پژوهش از روش تحلیل کیفی متن با رویکردی تفسیری-تاریخی بهره می‌برد. فرایند تحقیق در چهار مرحله انجام می‌شود:

۱. **استخراج داده‌ها:** مطالعه دقیق و نظام‌مند سفرنامه‌های منتخب سفیران عثمانی و استخراج کلیه توصیفات مربوط به غذا، ضیافت‌ها، آداب پذیرایی، سفره‌آرایی و نوشیدنی‌ها.

۲. **تحلیل نشانه‌شناختی (بارت):** هر یک از توصیفات استخراج‌شده به‌عنوان یک نظام نشانه‌ای تحلیل می‌شود. دال‌ها (عناصر مادی) و مدلول‌ها (مفاهیم سیاسی-اجتماعی) شناسایی شده و چگونگی شکل‌گیری اسطوره‌های سیاسی از طریق این نشانه‌ها تبیین می‌گردد.

۳. **تحلیل جامعه‌شناختی (بوردیو):** یافته‌های مرحله قبل در چارچوب مفاهیم بوردیو قرار می‌گیرند. تحلیل می‌شود که این نظام نشانه‌ای چگونه در «میدان» (field) قدرت دربار قاجار عمل کرده، به ایجاد «تمایز» کمک نموده و توسط «عادت‌واره» نخبگان بازتولید شده است.

۴. تلفیق و اعتبارسنجی: یافته‌های تحلیل متنی با دیگر منابع تاریخی، به‌ویژه منابع تصویری (نقاشی‌های درباری و عکس‌های اولیه از ضیافت‌ها)، مقایسه و تلفیق می‌شود تا روایتی جامع و معتبر از کارکرد سیاسی غذا در دربار قاجار ارائه گردد.

## ۲. بستر ژئوپلیتیک و دیالکتیک روابط: تعامل و تقابل قاجار و عثمانی

عصر قاجار (۱۳۴۴-۱۲۱۰ق) در بستر تاریخ دیپلماسی غرب آسیا، دورانی گذار و پراکندگی در مناسبات ایران و امپراتوری عثمانی به شمار می‌رود. روابط این دو قدرت سستی جهان اسلام، که در این مقطع تاریخی هر دو تحت فشار فزاینده و خردکننده «مسئله شرق» و نفوذ استعماری روسیه و بریتانیا قرار داشتند (Aksan, 2007: 255)، از الگوی خطی پیروی نمی‌کرد؛ بلکه دیالکتیکی پیچیده از «رقابت ایدئولوژیک» و «همکاری پراگماتیک» بر آن حاکم بود. از یک سو، مناقشات ارضی مزمن در نوار مرزی غرب ایران (از ایالت‌های کردنشین تا شط‌العرب)، رقابت بر سر هژمونی مذهبی در عتبات عالیات و دوگانه دیرپای «تشیع ایرانی» در برابر «تسنن عثمانی»، بستر تنش‌های ژئوپلیتیک را فراهم می‌ساخت (Cole, 2022: 850). انعقاد عهدنامه‌های صلح «ارزنة‌الروم اول (۱۸۲۳ م)» و «ارزنة‌الروم دوم (۱۸۴۷ م)» اگرچه تلاشی دیپلماتیک برای مدیریت این بحران‌ها و تثبیت خطوط مرزی بود، اما در عمل آتش‌بسی شکننده محسوب می‌شد که نتوانست به‌طور کامل به منازعات پایان دهد (رئیس‌نیا، ۱۳۷۴: ۱۸۵؛ امانت، ۱۳۹۱: ۳۲۰).

با این‌همه، ظهور «دیگری» قدرتمند اروپایی، هر دو دربار را به سمت نوعی هم‌گرایی راهبردی و درک متقابل سوق می‌داد. هم‌زمانی جریان اصلاحات «تنظیمات» در عثمانی با تکاپوهای نوسازی در ایران (نظیر اقدامات اصلاحی امیرکبیر و سپهسالار)، نشان از آگاهی مشترک نخبگان دو کشور از شکاف عمیق توسعه میان جهان اسلام و غرب داشت. در چنین اتمسفری، هیئت‌های دیپلماتیک و سفارتخانه‌ها نقشی فراتر از تشریفات مرسوم یافتند. سفیر عثمانی در دارالخلافه تهران، نه صرفاً نماینده یک دولت همسایه، بلکه دیده‌بان دقیق یک رقیب تمدنی بود. مأموریت او سنجش عیار قدرت، ثبات و ظرفیت‌های لجستیکی دولت قاجار از نزدیک‌ترین فاصله ممکن بود.

این «نگاه عثمانی» به دلیل اشتراکات بنیادین در «زیست‌جهان» فرهنگی و مذهبی، ماهیتی کاملاً متفاوت از نگاه شرق‌شناسانه سیاحان اروپایی داشت. دیپلمات اروپایی، با نگاهی از بیرون و آمیخته به اگزوتیسم<sup>۳</sup> (Exoticism)، ضیافت‌های ایرانی را نمایشی از «شرق رؤیایی

و عجیب» می‌دید؛ اما سفیر عثمانی مجهز به همان «سرمایه فرهنگی» و کدهای رفتاری بود که در دربار قاجار جریان داشت. او قواعد بازی، زبان بدن، سلسله‌مراتب نشست و مفاهیم حلال و حرام را می‌شناخت. بنابراین، هنگامی که سفیر عثمانی بر سر سفره قاجاری می‌نشست، مبهوت زرق و برق ظاهری نمی‌شد، بلکه با نگاهی انتقادی و «درون‌تمدنی»، کیفیت غذا، نظم سکوت بار خدمتکاران و تجمل ظروف را به عنوان شاخص‌هایی عینی از وضعیت خزانه شاه، توانایی بسیج منابع و اقتدار مرکزی دولت تفسیر می‌کرد. برای او، ضیافت یک «متن سیاسی» بود که باید سطر به سطر خوانده می‌شد تا مشخص گردد آیا این رقیب دیرینه، در حال فروپاشی است یا همچنان توانایی تهدید امپراتوری را دارد (ریاحی، ۱۳۶۸: ۱۵؛ Unat, 1968: 110).

برای درک عمیق دلالت‌های سیاسی ضیافت‌های قاجاری، تمایز نهادن میان دو ژانر متنی در ماهیت، هدف و مخاطب‌ضروری است: «سفرنامه‌های اروپایی» و «سفارت‌نامه‌های عثمانی». برخلاف سیاحان غربی که با نگاهی آکنده از «اگزوتیسم» و در چهارچوب پارادایم شرق‌شناسی به ایران می‌نگریستند، سفیران عثمانی حامل نگاهی «درون‌تمدنی» بودند. متون آن‌ها که در سنت دیوان‌سالاری عثمانی «سفارت‌نامه» خوانده می‌شود، نه خاطراتی شخصی برای سرگرمی عامه، بلکه گزارش‌هایی راهبردی و محرمانه برای «باب عالی» و شخص سلطان بود (Unat, 1968: 4). نویسندگان این متون، نظیر یاسیجی‌زاده‌نخبگان دیوان‌سالاری بودند که مأموریت داشتند با دقتی اطلاعاتی، «عیار قدرت» دولت رقیب را بسنجند.

اهمیت بنیادین سفارت‌نامه‌ها در این است که ناظر عثمانی هنگام ورود به ضیافت قاجاری، با «دیگری» مطلق مواجه نمی‌شد؛ او با «رقیبی آشنا» روبرو بود. سفیر عثمانی با مفاهیم بنیادین زیست‌جهان ایرانی، همچون «حلال و حرام»، «محرمیت»، «سلسله‌مراتب نشست» و «آداب سفره» بیگانگی نداشت (ریاحی، ۱۳۶۸: ۱۵). بنابراین شگفتی یا نقد او، ناشی از تفاوت تمدنی (آن‌گونه که برای ادوارد براون یا گاسپار دروویل رخ می‌داد) نبود، بلکه ریشه در «رقابت منزلت» (Status Competition) داشت. در این چهارچوب، ضیافت غذا از یک رویداد فرهنگی به یک «میدان تنش نمادین» تغییر ماهیت می‌داد.

در منطق سفارت‌نامه‌نویسی، توصیف جزئیات سفره، ابزاری برای سنجش «توان لجستیکی» و «ثبات اقتصادی» همسایه‌ی شیعی بود. برای نمونه، زمانی که یاسیجی‌زاده (سفیر عثمانی در دوره فتحعلی‌شاه) یا تحسین‌بیگ (سفیر عثمانی در دوره ناصر) به توصیف ظروف طلا و نقره، سکوت مطلق غلامان و تنوع پلوه‌ها می‌پرداختند، در واقع در

حال مخابره‌ی یک سیگنال حیاتی (کدهای غیرکلامی و نشانه‌هایی است که در پس تجملات ظاهری نهفته بود و پیامی سیاسی را به کشور مبدأ مخابره می‌کرد) به استانبول بودند: اینکه آیا دربار قاجار، به‌رغم شکست‌های نظامی از روسیه و فشار بریتانیا، هنوز از انسجام مرکزی و خزانه‌ی لازم برای حفظ ظاهر شاهانه برخوردار است یا خیر؟ (Yazıcızade, as cited in Riahi, 1989: 210).

این نگاه سنجش‌گر، به‌ویژه در دورانی که هر دو امپراتوری با تهدید مشترک «مدرنیته‌ی تهاجمی اروپا» و خطر روسیه تزاری مواجه بودند، اهمیتی مضاعف می‌یافت. سفیر عثمانی هر دیس غذا را به مثابه یک داده‌ی آماری می‌دید؛ تجمل سفره‌ی ناصرالدین‌شاه برای او، نه یک جاذبه‌ی توریستی، بلکه نشانه‌ای اطمینان‌بخش از قدرت (برای اتحاد احتمالی) یا هشدار از بلندپروازی (برای رقابت منطقه‌ای) تلقی می‌شد. بدین‌سان، سفارت‌نامه‌ها اسنادی هستند که در آن‌ها «غذا» به زبان دیپلماسی و ابزار ارزیابی قدرت تبدیل می‌شود.

### ۳. دستور زبان سفره‌ قاجاری؛ نشانه‌شناسی قدرت در ضیافت‌های دیپلماتیک

تحلیل تطبیقی سفرنامه‌های سفیران عثمانی (سفارت‌نامه‌ها) آشکار می‌سازد که ضیافت دیپلماتیک در دربار قاجار، فراتر از یک رویداد صرفاً تغذیه‌ای، اجرایی کاملاً مدون با یک «دستور زبان» مشخص بوده است. این دستور زبان، شامل نحو (ساختار و چیدمان)، واژگان (انواع خوراک‌ها) و کاربردشناسی (آداب و رسوم) بود که در هم‌نشینی با یکدیگر، پیام‌های پیچیده‌ای از «اقتدار»، «منزلت» و «سلسله‌مراتب» را مخابره می‌کردند.

#### ۱.۲ نحو وعده‌ غذایی: ساختار فضایی-زمانی ضیافت

ساختار یک ضیافت رسمی در دربار قاجار، نخستین و کلیدی‌ترین دال (Signifier) ارتباطی بود که پیام نظم و کنترل مرکزی را به ابژه (مهمان) منتقل می‌کرد. این ساختار در سه سطح قابل واکاوی است:

**سطح اول) سازمان‌دهی فضایی: هندسه قدرت:** مهم‌ترین اصل در چیدمان فضا، مرکزیت بدن شاه یا نماینده او بود. همان‌طور که در شمایل‌نگاری‌های درباری نظیر تابلوی «سلام نوروزی فتحعلی‌شاه»، تمامی خطوط بصری و بدن‌ها به سمت شاه همگرا هستند (Royal Collection Trust, n.d)، در ضیافت‌ها نیز «فاصله فیزیکی» از میزبان، شاخص دقیق منزلت اجتماعی بود.

یاسیجی زاده عبدالوهاب افندی، سفیر امپراتوری عثمانی که در سال ۱۸۱۰ م/۱۲۲۵ ق به دربار فتحعلی شاه قاجار راه یافت، با نگاهی دقیق و مردم‌نگارانه، هندسه اتاق ناهارخوری و جایگاه استراتژیک میزبان را چنین توصیف می‌کند:

ایرانی‌ها معمولاً و به‌ویژه هنگام مهمانی دادن در اتاق ناهارخوری، غذا می‌خورند. اتاق ناهارخوری مانند دیوان‌خانه به شکل مربع مستطیل است که دورادور آن همه روی زمین می‌نشینند... در انتهای یکی از اضلاع، صاحبخانه می‌نشیند و از آنجا تمام مدعوین را زیر نظر دارد (Yazıcızade, as cited in Unat, 1968: 106).

این مشاهده نشان می‌دهد که سفره قاجاری بر روی زمین گسترده می‌شد که نمادی از تداوم سنت‌های بومی بود؛ هرچند در اواخر عصر ناصری، ورود میز و صندلی به عنوان دال‌های «تجدد» (Modernity)، تلاشی برای هم‌سطحی نمادین با قدرت‌های اروپایی محسوب می‌شد.

**سطح دوم) توالی زمانی: روایت‌گری طعم‌ها:** ترتیب سرو غذاها از یک منطق روایی‌پوی می‌کرد. ضیافت نه یکباره، بلکه به مثابه یک «کرشندو» (Crescendo) موسیقایی اجرا می‌شد. آغاز مراسم با پیش‌غذاهای سرد، شیرینی‌جات و شربت‌های معطر در ظروف چینی و بلور بود که هنر ظریف قنادی ایرانی را به رخ می‌کشید. سپس، اوج ضیافت با ورود سینی‌های عظیم پلو و کباب‌های متنوع فرا می‌رسید که هسته سخت نمایش «سخاوت ملوکانه» بود. پایان‌بندی مراسم با چای و قلیان، ریتم را کند کرده و فضا را برای دیپلماسی غیررسمی مهیا می‌ساخت (Unat, 1968: 106).

**سطح سوم) ارائه بصری: زیبایی‌شناسی کثرت:** شکوه بصری سفره، پرتکرارترین مضمون در گزارش‌های عثمانی است. برخلاف سنت عثمانی که غذا اغلب در یک ظرف مشترک بزرگ سرو می‌شد، سفیران عثمانی مبهوت «تعدد ظروف» و «چیدمان مینیاتوری» غذاها در ایران بودند. بوزوکلو عثمان شاکر، کاتب و نقاش همراه هیئت یاسیجی زاده، در «مُصَوِّر ایران سفارت‌نامه‌سی» (۱۸۱۱ م)، تصویری از این تجمل بصری ارائه می‌دهد. استفاده از ظروف طلا و نقره و چینی‌های مرغوب فغفوری، و حمل غذاها در سینی‌های بزرگ سرپوش‌دار (مجمع) توسط لشکری از خدمتکاران، دال‌هایی بودند که مستقیماً بر مدلول «ثروت بی‌پایان» دولت قاجار دلالت داشتند. حیدر افندی، دیگر دیپلمات عثمانی، در شرح مشاهدات خود از ضیافت‌های

ایرانی به نکته‌ای ظریف اشاره می‌کند که جایگزین مناسبی برای توصیفات نادر میرزا است:

خوان‌ها [سفره‌ها] چنان رنگین و آراسته بود که چشم را خیره می‌کرد؛ انواع پلوه‌ها با تزئینات زعفران و زرشک، و خورش‌هایی که در کاسه‌های چینی منقوش چیده شده بودند، نه تنها برای خوردن، بلکه برای تماشا کردن مهیا گشته بود ( Haydar Efendi, as cited in Unat, 1968).

این تأکید بر جنبه «تماشایی» غذا، پیامی روشن برای رقیب سنی‌مذهب (عثمانی) داشت: دربار شیعی قاجار، اگرچه از نظر نظامی شاید هم‌تراز نباشد، اما در «فرهنگ» و «تمدن» دست‌کمی از باب عالی ندارد.

### ۲.۳ واژگان قدرت: رمزگشایی اقلام غذایی در دیپلماسی قاجار

اگر ساختار ضیافت را «نحو» زبان غذا بدانیم، انواع خوراک‌ها «واژگان» پیچیده آن را تشکیل می‌دهند. در دربار قاجار، هر طبق غذا نه تنها برای سد جوع، بلکه به عنوان دالی بر ثروت، نفوذ و تسلط شاه بر منابع طبیعی و انسانی انتخاب می‌شد.

**برنج؛ بوم‌نقاشی تجمل:** در اقتصاد کشاورزی ایران عصر قاجار، برنج کالایی استراتژیک<sup>۴</sup> و تا حدی تجمل‌گرایی محسوب می‌شد که مصرف روزانه آن عمدتاً مختص طبقات مرفه بود. اما در ضیافت‌های دیپلماتیک، آنچه برنج را به ابزار نمایش قدرت تبدیل می‌کرد، نه صرفاً حضور آن، بلکه «تنوع» و «هنر طبخ» آن بود. برخلاف عثمانی‌ها که پلو را اغلب به عنوان حسن‌ختم غذا سرو می‌کردند، در سفره ایرانی، پلو محور اصلی ضیافت بود. یاسیجی‌زاده سید عبدالوهاب افندی، سفیر امپراتوری عثمانی که در سال ۱۸۱۱م/۱۲۲۶ ق به دربار فتحعلی‌شاه آمده بود، در *سفرنامه* خود با شگفتی از تنوع پلوه‌های ایرانی یاد می‌کند. توصیف او نشان می‌دهد که چگونه آشپزخانه شاهی با ترکیب برنج و افزودنی‌های گران‌بها، پیامی از تمول را مخابره می‌کرد:

در هر ضیافت، مجموعه‌های بزرگ پلو که با زعفران و الوان نعمت‌ها مزین شده بود، پیش چشم ما می‌چیدند. ایرانیان را عادت بر این است که پلو را به انحای مختلف طبخ کنند؛ گاه با کشمش و خشکبار، گاه با سبزی‌های معطر و گاه ساده چون برف سفید که "چلو" نامند و خورش‌های چرب و شیرین بر آن ریزند. کثرت اطعمه به حدی بود که شمارش آن از حد بیرون است (Yazıcızade, as cited in Unat, 1968: 215).

این تنوع، به‌ویژه استفاده از زعفران (طلای سرخ) و خلال‌های پسته و بادام، پیامی صریح داشت: میزبان نه تنها بر غلات (برنج)، بلکه بر تجارت ادویه و خشکبار نیز مسلط است.

**گوشت؛ نشانه سخاوت و اقتدار:** در جامعه‌ای که پروتئین حیوانی برای توده مردم کالایی کمیاب بود، انباشت گوشت بر سر سفره دربار، کارکردی نمادین از «قدرت تأمین» و «سخاوت شاهانه» داشت. کباب‌های بره و پرندگان بریان، یادآور سنت‌های ایلپاتی و شکارگری پادشاهان قاجار بودند که اکنون در قبابی متمدنانه بر سر سفره دیپلماتیک بازتولید می‌شدند.

دُرّی احمد افندی، سفیر عثمانی در اواخر دوره صفوی که مشاهداتش الگوی سفرای بعدی قرار گرفت، در توصیف ضیافت‌های ایرانی به نکته ظریفی اشاره می‌کند که در دوره قاجار نیز تداوم یافت؛ اینکه حجم غذا فراتر از اشتهای مهمانان بود تا «فراوانی» را به رخ بکشد:

چندان طعام از بریان و فسنجان و کباب‌های گوناگون آوردند که اگر لشکری را دعوت می‌کردند، کفایت می‌کرد. رسم ایشان چنین است که زیادتی طعام را نشانه کرامت میزبان می‌دانند و آن‌چنان سفره را می‌آریند که گویی خوانی از بهشت است (Dürri, 1720/2006: 45).

**شیرینی و شربت؛ هنر ظرافت و نماد "شیرین‌کامی" در روابط:** اگر گوشت نماد قدرت سخت و شکارگری بود، شیرینی‌ها و شربت‌ها نماد «قدرت نرم»، ظرافت طبع و هنروری دربار بودند. در فرهنگ دیپلماتیک شرق، «شیرین‌کامی» استعاره‌ای از دوستی و صلح بود. قنادان دربار قاجار با بهره‌گیری از گلاب، زعفران، هل و میوه‌های فصلی، معجونی از عطر و طعم می‌آفریدند که هوش از سر دیپلمات‌های خارجی می‌برد. برخلاف اروپاییان که دسر را پایان غذا می‌دانستند (بروان، ۱۳۷۱: ۶۹)، در ضیافت‌های ایرانی، شیرینی و مربا گاه در میانه غذا یا به عنوان پیش‌غذاهای اشته‌آور سرو می‌شد. یاسیجی زاده‌در توصیف این بخش از ضیافت می‌نویسد:

پیش از طعام و پس از آن، شربت‌هایی در کاسه‌های بلورین و چینی‌های مرغوب آوردند که از گلاب و بیدمشک و لیمو ترتیب داده بودند و عطری دلاویز داشت. حلواها و نقل‌هایی که در دهان آب می‌شد و نشان از مهارت استادان قنادی داشت که در فن خود یگانه‌اند (Yazıcızade, as cited in Unat, 1968: 218).

اهمیت این بخش چنان بود که میرزا علی‌اکبرخان آشپزباشی، آشپز مخصوص ناصرالدین‌شاه، در رساله خود فصلی مشبع را به «مرباها، شربت‌ها و حلواها» اختصاص داده و از دوازده نوع حلوا و ده‌ها نوع شربت (از سکنجبین تا شربت ریواس) نام می‌برد که نشان‌دهنده توسعه‌یافتگی این صنعت در دربار ناصری است (آشپزباشی، ۱۳۵۳: ۳۹). این اقلام نه صرفاً غذا، بلکه آثار هنری بودند که با تزئینات ظریف، پیامی از «فرهنگ والا» و «تمدن» را به مهمان منتقل می‌کردند.

### ۳.۳ کاربردشناسی مصرف: آداب و مناسک خوردن

معنای غذا در این بستر تاریخی، تنها در ماهیت مادی آن نهفته نبود، بلکه در فرآیند «مصرف» و اجرای آن بازتولید می‌شد. آداب و رسوم صرف غذا در دربار قاجار، فراتر از رفع نیاز، میدانی برای «اجرای عملی سلسله‌مراتب قدرت» و نمایش انضباط بدن بود.

**نقش شاه به‌عنوان توزیع‌کننده فیض:** در ضیافت‌های رسمی، نقش شاه از یک مصرف‌کننده صرف فراتر می‌رفت و به جایگاهی نمادین به‌عنوان «ناظر» و «توزیع‌کننده» ارتقا می‌یافت. شاه در این مراسم، غالباً کمتر غذا می‌خورد و تمرکز خود را بر نظارت بر حسن انجام مناسک معطوف می‌کرد. اوج این نمایش قدرت، زمانی بود که شاه شخصاً بخشی از غذای خود یا خوراکی ویژه‌ای را برای یکی از حضار می‌فرستاد. این کنش، نه یک تعارف معمول، بلکه اعطای «خلعت خوراکی» و نشانه‌ای از عالی‌ترین لطف سلطنتی تلقی می‌شد (انوری افندی، ۱۴۰۲: ۱۹۶).

احمد دُرّی افندی، سفیر عثمانی در دربار ایران (۱۷۲۱ م/ ۱۱۳۳ ق)، این لحظه نمادین را در سفارت‌نامه خود چنین ثبت کرده است:

«شاه از ظرفی که در پیش رو داشت، با دست خود دو دانه نقل خاصه برداشت و به من داد... و این عنایت را در حق هیچ‌یک از وزرا و ارکان دولت که حاضر بودند، به عمل نیاورد» (دُرّی افندی، ۱۳۸۵: ۵۳).

این تبادل، بازتولیدکننده رابطه «خدایگان-بنده» بود که در آن غذا به مثابه ابزاری برای تثبیت وفاداری و نمایش سلسله‌مراتب درباری عمل می‌کرد.

**سکوت و نظم:** استعاره‌ای از بوروکراسی مطیع: تعداد کثیر خدمتکاران که با لباس‌های متحدالشکل و در سکوتی مطلق وظایف خود را انجام می‌دادند، تصویری از یک دستگاه بوروکراتیک کارآمد و کاملاً مطیع را در برابر چشمان ناظران خارجی به نمایش

می گذاشت. این سکوت سنگین، برای سفیران عثمانی که خود از درباری با پروتکل‌های پیچیده می‌آمدند، همچنان تأمل برانگیز بود. در سفارت‌نامه یاسیجی‌زاده، توصیفی دقیق از این انضباط حاکم بر ضیافت آمده است که نشان می‌دهد چگونه بدن‌ها در خدمت نظم نمادین شاه قرار داشتند:

با گفتن کلمه بسم‌الله، چنان سکوتی بر جمعیت حکم فرما شد که گویی در آن مکان کسی حضور ندارد، مگر صدای به هم خوردن آرواره‌ها... دست‌ها به سرعت و با نظمی عجیب در دوری‌های پلو فرو می‌رفت و برنج را که با مهارت مشت کرده بودند، می‌بلعیدند. در تمام مدت، هیچ سخنی رد و بدل نشد و تنها صدای نفس‌ها و جویدن‌ها به گوش می‌رسید (Yazıcızade, as cited in Unat, 1968: 218).

**بدن و تکنیک‌های خوردن: تمایز «خودی» و «دیگری»:** شیوه نشستن (چهارزانو بر روی زمین) و تکنیک خاص خوردن با دست، بخشی از «عادت‌واره» درباری بود که مرز میان خودی و بیگانه را ترسیم می‌کرد. در حالی که سیاحان اروپایی این شیوه را «عجیب» می‌یافتند، سفیران عثمانی با نگاهی انتقادی اما آشنا به آن می‌نگریستند. اگرچه در دربار عثمانی استفاده از قاشق برای برخی غذاها (مانند چوربا و خوشاب) و آداب خاص استانبولی رواج داشت، اما مواجهه با شیوه «مشتی» خوردن پلو در ایران، توجه آنان را جلب می‌کرد.

عبدالوهاب افندی (یاسیجی‌زاده) در توصیف این تکنیک بدنی که نیازمند مهارتی خاص بود، به سرعت و چالاک‌ای ایرانیان اشاره می‌کند و آن را نشانه‌ای از فرهنگ مصرف متمایز آنان می‌داند. برخلاف نگاه شرق‌شناسانه ادوارد براون که بعدها با جزئیات آناتومیک به این موضوع پرداخت، ناظر عثمانی بر «کلیت اجرا» و «سرعت عمل» تأکید دارد:

آن‌ها [ایرانیان] در خوردن پلو مهارتی غریب دارند؛ برنج را با چربی فراوان در دست فشرده و به سرعت به دهان می‌برند، چنان‌که دانه‌ای از آن فرو نمی‌ریزد. این شیوه برای ما که به آداب دیگری خو گرفته‌ایم، تماشایی بود (Yazıcızade, as cited in Unat, 1968: 222).

این اعمال بدنی، صرفاً یک عادت غذایی نبودند، بلکه نوعی «اجرای فرهنگی» محسوب می‌شدند که سفیر عثمانی با مشارکت در آن (یا امتناع از آن)، جایگاه خود را در این میدان تعاملی بازتعریف می‌کرد.

#### ۴. نتیجه‌گیری

واکوی لایه‌های زیرین متون سفارت‌نامه‌های عثمانی و تطبیق آن با چهارچوب‌های نظری نشانه‌شناسی و جامعه‌شناسی، ما را به این دریافت بنیادین رهنمون می‌سازد که «سفره» در دیپلماسی عصر قاجار، هرگز یک پدیده‌ی صرفاً تغذیه‌ای یا آیینی برای تکریم مهمان نبوده است؛ بلکه باید آن را به مثابه یک «میدان استراتژیک» و ابزاری پیچیده برای اعمال «خشونت نمادین» بازتعریف کرد. در اتمسفر پرتلهاب قرن نوزدهم، جایی که ایران در محاصره‌ی فشارهای ژئوپلیتیک و زوال تدریجی قدرت سخت (نظامی و اقتصادی) قرار داشت، دربار قاجار کوشید تا «تاثیر ضیافت» را جایگزین «میدان جنگ» کند و از طریق معماری دقیق خوراک، مشروعیت مخدوش‌شده‌ی خود را در برابر رقیب دیرینه بازسازی نماید.

تحلیل ساختارگرایانه نشان می‌دهد که این نمایش اقتدار بر دو رکن اصلی استوار بود: نخست، «تمرکزگرایی آیینی» که در آن شاه یا نماینده‌ی او در کانون هستی ضیافت قرار می‌گرفت و توزیع غذا را همچون توزیع فیض و قدرت، در انحصار داشت. این جایگاه، بازتولید عینی نظریه‌ی «سلطنت مطلقه» بود. رکن دوم، «انضباط بدن‌ها» بود؛ سکوت گورستانی و حرکات مکانیکی و دقیق خیل عظیم خدمتکاران که سفیران عثمانی با حیرت از آن یاد کرده‌اند، در واقع استعاره‌ای نمایشی از یک دیوان‌سالاری کارآمد و مطیع بود. دربار قاجار با این سکوت سنگین و نظم پادگانی در اندرونی کاخ، می‌کوشید بر هرج و مرج سیاسی، شورش‌های ایللیاتی و ناکارآمدی‌های بیرون از کاخ سرپوش بگذارد و تصویری از ثبات و امنیت را به دیدگان نماینده‌ی قدرت رقیب (عثمانی) حقه کند.

با این حال، نقطه عطف این پژوهش در رمزگشایی از نگاه «دیگری عثمانی» نهفته است. برخلاف سیاحان اروپایی که مبهوت‌آگروتیسم و افسون شرقی این ضیافت‌ها می‌شدند، دیپلمات‌های عثمانی با نگاهی «آشنا اما رقیب» و مجهز به منطق رئال‌پلیتیک، این متن را قرائت می‌کردند. برای آنان، ضیافت ایرانی یک «پارادوکس تراژیک» بود. از یک سو، ظرافت بی‌بدیل آشپزی، تنوع پلوهای زعفرانی و هنر قنادی، آنان را به اعتراف در برابر تداوم شکوه فرهنگی و تمدنی ایران وامی‌داشت؛ اما از سوی دیگر، همین افراط در تجمل و زیبایی‌شناسی، در نگاه اصلاح‌طلبانه و مدرن‌گرای دیپلمات‌های عصر تنظیمات، نشانه‌ای از «غفلت استراتژیک» تعبیر می‌شد.

سفیر عثمانی به درستی دریافت که دربار قاجار، در یک جایجایی خطرناک، «قدرت نرم» (سفره) را جاننشین «قدرت سخت» (ارتش) کرده است. در قرائت آنان، انباشت ظروف طلا

و نقره و کوه‌های برنج و کباب، نه نشانه‌ی ثروت ملی، بلکه تلاشی مذبحانه برای استتار خزان‌های خالی و ضعف تکنولوژیک بود. به تعبیری دقیق‌تر، ضیافت قاجاری کارکردی «اسطوره‌ساز» داشت؛ حجابی زرین که می‌خواست فقدان عقلانیت مدرن را با اشباع حواس بینایی و چشایی جبران کند.

در نهایت، می‌توان چنین استنباط کرد که سفره در روابط ایران و عثمانی، حامل پیامی دوپهلوی بود: تأییدی بر «برتری فرهنگی» ایران و همزمان گواهی بر «شکندگی سیاسی» آن. شاهان قاجار می‌پنداشتند که با وسعت سفره‌های قلمکار و عطر زعفران می‌توانند هیبت امپراتوری را حفظ کنند، غافل از آنکه در معادلات بی‌رحم قرن نوزدهم، «قطر پلو» هرگز نمی‌توانست جایگزین «نظم قشون» شود. این پژوهش نشان داد که چگونه دیپلماسی غذا، علی‌رغم تمام شکوه ظاهری‌اش، در نهایت به آینه‌ای تبدیل شد که به جای پنهان کردن زوال، با وضوحی دردناک، شکاف عمیق میان «توهم اقتدار» در درون و «واقعیت افول» در بیرون را برای رقیب هوشمند آشکار می‌ساخت.

## پی‌نوشت‌ها

۱. در ادبیات ترکی sefâretname خوانده می‌شوند.

### 2. The Ottoman Model: Basra and the Making of Qajar Reform

۳. اگزوتیسم در لغت به معنای «غرب‌گرایی» یا «عجیب‌پردازی» است. این اصطلاح به گرایش هنری یا فکری‌ای اشاره دارد که پدیده‌ها، آداب و رسوم یا مردمان یک سرزمین دوردست را صرفاً به دلیل «متفاوت بودن»، جذاب، جادویی و مرموز می‌بیند. در اگزوتیسم، ناظر (دیپلمات اروپایی) سعی نمی‌کند واقعیت زندگی مردم را آن‌طور که هست درک کند، بلکه به دنبال چیزهایی است که با دنیای خودش متفاوت است (مثل لباس‌های زرق‌وبرق‌دار، قلیان، فرش‌های دستباف یا تعارفات پیچیده). برای او، این ضیافت‌ها نه یک رویداد اجتماعی عادی، بلکه صحنه‌ای از یک داستان خیالی (مثل هزار و یک شب) است. طبق تعریف دانشنامه Britannica، اگزوتیسم (Exoticism) در جریان‌های ادبی و هنری قرن ۱۹ اروپا، به جایگزین کردن مضامین محلی با موضوعاتی از کشورهای دوردست و ناشناخته گفته می‌شود تا حس غرابت و تخیل برانگیخته شود. این نگاه معمولاً آمیخته با کلیشه‌سازی است (Exoticism, n.d.).

۴. برنج در اقتصاد کشاورزی آن دوره حکم یک شاخص کلیدی برای سنجش توانمندی و ثبات داشت.

## کتابنامه

- آشپزباشی، میرزا علی‌اکبر خان (۱۳۵۳) *سفره اطعمه*، به کوشش سید محمد میرکاظمی، تهران: بنیاد فرهنگ ایران
- امانت، عباس (۱۳۹۱) *قبله عالم: ناصرالدین‌شاه قاجار و پادشاهی ایران*، ترجمه حسن کامشاد، تهران: نشر کارنامه.
- انوری افندی، سعدالله (۱۴۰۲) *سفرنامه ایران* (اسناد، مکاتبات و صورت مجالس مذاکرات ارزنه‌الروم، ۱۲۶۳-۱۲۵۹ ق)، تصحیح و ترجمه از ترکی عثمانی، مقدمه، توضیحات و پیوست‌ها: نصرالله صالحی و صفیه خدیو، تهران: بنیاد موقوفات دکتر محمود افشار.
- براون، ادوارد (۱۳۷۱)، *یک سال در میان ایرانیان*، ترجمه ذبیح‌الله منصوری، تهران: انتشارات صفی‌علیشاه.
- ڈری افندی، احمد (۱۳۸۵) *سفرنامه ایران: گزارش سفیر عثمانی در دربار شاه سلطان حسین صفوی*، ترجمه محمدتقی امامی، تهران: بنیاد موقوفات دکتر محمود افشار.
- دوغان، اسرا (۱۳۸۸)، «کاروان‌های حج عثمانی به روایت سفرنامه‌های ایرانی دوره قاجار» *فصلنامه میقات حج*، ۱۸ (۷۰)، ۱۰۱-۱۳۲.
- ریاحی، محمدامین (۱۳۶۸) *سفرنامه‌های ایران: گزارش‌های مسافرت و مأموریت سفیران عثمانی در ایران*، تهران: انتشارات توس.
- رئیس‌نیا، رحیم (۱۳۷۴)، *ایران و عثمانی در آستانه قرن بیستم*، ج ۱-۲، تبریز: انتشارات ستوده.
- علیزاده بیرجندی، زهرا (۱۳۸۵)، «عوامل مؤثر بر روابط ایران و عثمانی در دوره قاجاریه» *ماهنامه الکترونیکی دوران (زمانه)*، س ۳، ش ۵۰.
- محمدی آیین، شهرزاد (۱۳۹۵)، «نقد و بررسی دیدگاه‌های سفرنامه‌نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار» *فصلنامه تاریخ نو*، س ۶، ش ۱۵، صص ۷۳-۱۰۰.
- منیف پاشا، محمد طاهر (۱۳۵۶) *سفرنامه منیف پاشا*، ترجمه علی سهرابیان، *فصلنامه بررسی‌های تاریخی*، س ۳، ش ۱۲، صص ۹۸-۷۵.
- نادر میرزا قاجار (۱۳۹۹)، *کارنامه خورش: دستور غذاهای نادر میرزا قاجار*، به کوشش نازیلا ناظمی، تهران: نشر اطراف.

Aksan, Virginia H (2007), *Ottoman wars 1700-1870: An empire besieged*, Pearson Longman.

Amanat, Abbas (1993), "Russian Intrusion into the Guarded Domain": Reflections of a Qajar Statesman on European Expansion, *Journal of the American Oriental Society*, 113(1), 35-56.  
<https://doi.org/10.2307/604195>

- Asadi, Farshad (2020), Reception customs in Qajar dynasty of Iran from the point of view of European tourists, *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 7(7), 51-59. <https://doi.org/10.18415/ijmmu.v7i7.1804>
- Barthes, Roland (1964), *Éléments de sémiologie*. Seuil.
- Barthes, Roland (1972), *Mythologies*. Hill and Wang.
- Barthes, Roland (1997), Toward a psychosociology of contemporary food consumption, In Carole Counihan & Penny Van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 20-27). Routledge.
- Bourdieu, Pierre (1977), *Outline of a theory of practice*, Cambridge University Press.
- Bourdieu, Pierre (1984), *Distinction: A social critique of the judgement of taste*, Harvard University Press.
- Cole, Callie L (2022) The Ottoman model: Basra and the making of Qajar reform, 1881–1889. *Comparative Studies in Society and History*, 64(4), 843-873. <https://doi.org/10.1017/S0010417522000305>
- Dehghani, Ramezan, & et al (2019), Education in the Qajar period from the perspective of European travel writers. *Sociological Studies of Iran*, 9(2), 1-24.
- Dürri Efendi, Ahmed (2006), *Dürri Ahmed Efendi sefaretnamesi* (Ali Ürkündağ, Ed.), Afyon Kocatepe Üniversitesi. (Original work published 1720).
- Royal Collection Trust (n.d.), *The court of Fath 'Ali Shah at the Nowrooz Salaam ceremony* [Painting], RCIN 1005133. Retrieved from <https://www.rct.uk/collection/1005133/the-court-of-fath-ali-shah-at-the-nowrooz-salaam-ceremony>
- Turan, Şerafettin (1961) *Kanuni'nin oğlu Şehzade Bayezid vak'ası*, Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Unat, Faik Reşit (1968), *Osmanlı sefirleri ve sefaretnameleri* [Ottoman ambassadors and their embassy reports], Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Wacquant, Loïc (2005), Habitus. In Jens Beckert & Milan Zafirovski (Eds.), *International encyclopedia of economic sociology* (pp. 315-319). Routledge.
- Yasincizade, Abdülvehhap (1811), *Musavver İran sefaretnamesi* [Illustrated travelogue of Iran], (Manuscript No. 4562). Topkapı Palace Archives, Istanbul.
- Exoticism (n.d.), In *Encyclopedia Britannica*, Retrieved February 9, 2026, from <https://www.britannica.com/art/exoticism-art>