دیپلماسی طعم‌ها و زنگار زدایی از کلیشه‌ها: نقش فرهنگ غذایی در نزدیکی دوجانبه ایران و اتریش (ویراست اول)

۱. درآمد: خوراک بستری برای پیوندهای حسی و ملموس اجتماعی در روابط فرهنگی تهران و وین

دیپلماسی آشپزی و تبادلات خوراکی میان ایران و اتریش، به عنوان یکی از جذاب‌ترین، ملموس‌ترین و حسی‌ترین وجوه تعامل فرهنگی، نقش مهمی در معرفی ذائقه، آداب سفره، تاریخ، هویت و مهمان‌نوازی ایرانی به جامعه اتریش ایفا کرده و فراتر از تغذیه صرف به ایجاد پیوندهای احساسی، اجتماعی، خانوادگی و فرهنگی کمک شایانی نموده است. این حوزه، پلی روزمره و لذت‌بخش میان دو فرهنگ ایجاد کرده و فرهنگ ایرانی را از طریق طعم، عطر به مخاطب اتریشی نزدیک‌تر می‌سازد.

۲. سیر تحول آشنایی اتریشی‌ها با فرهنگ غذایی ایرانیان

ریشه این آشنایی به سفرنامه‌های دیپلماتیک و شرق‌شناسان هابسبورگ از دربار صفوی و قاجار بازمی‌گردد که غذاهای ایرانی، ادویه‌ها، برنج، میوه‌های تازه، آداب پذیرایی و سفره‌های رنگارنگ را توصیف کرده‌اند. در دوران معاصر، رستوران‌های ایرانی متعدد در وین و سایر شهرهای اتریش (با منوی گسترده‌ای از قورمه سبزی، کباب‌های متنوع، زرشک‌پلو با مرغ، حلیم، آش رشته، دلمه، کوفته تبریزی، شیرینی‌های سنتی مانند باقلوا، قطاب و کلوچه، و نوشیدنی‌هایی چون شربت‌های گیاهی و چای ایرانی) به عنوان مراکز فرهنگی غیررسمی عمل می‌کنند و مخاطبان اتریشی را با طعم‌های پیچیده، ترکیبات سالم و آداب اجتماعی ایرانی آشنا می‌سازند.

۳. نقش رویدادهای زنده در معرفی فرهنگ سفره و آیین‌های سنتی ایران به جامعه اتریش

خانه حکمت ایرانیان در وین و انجمن فرهنگی اتریش در تهران **(OKF)** با برگزاری رویدادهای آشپزی زنده، کارگاه‌های آموزشی غذایی، جشن شب یلدا با سفره سنتی ایرانی (شامل انار، آجیل، هندوانه و شیرینی)، فستیوال‌های خوراکی و شب‌های فرهنگی، این تبادل را تقویت کرده‌اند. پروژه‌های مشترک شامل معرفی ادویه‌ها و محصولات ایرانی (زعفران، پسته، زرشک، هل و گلاب) در بازارهای اتریش، همکاری رستوران‌داران و سرآشپزهای دو کشور برای ایجاد منوهای فیوژن (مانند ترکیب schnitzel اتریشی با ادویه‌های ایرانی یا دسرهای مبتنی بر زعفران، پسته و گلاب با

عناصر محلی اتریشی) و برگزاری نمایشگاه‌های خوراکی در موزه هنرهای کاربردی وین **(MAK)** و اتاق بازرگانی اتریش (WKO) است.

۴. راز جذابیت سفره ایرانی در وین: از سبک زندگی سالم تا توسعه اقتصادی کوچک‌مقیاس

علاقه‌مندان اتریشی به جنبه‌های سالم، گیاهی، عطری، دارویی و فرهنگی غذای ایرانی (مانند استفاده گسترده از سبزیجات تازه، ادویه‌های طبیعی، روش‌های پخت سنتی و ارزش غذایی بالا) علاقه شدید نشان می‌دهند و آن را بخشی از سبک زندگی سالم، میراث ناملموس و تجربه فرهنگی اصیل می‌دانند. این رویدادها به بحث‌های فرهنگی، تعامل خانوادگی، تولید محتوای رسانه‌ای (ویدیوهای آشپزی در شبکه‌های اجتماعی) و حتی توسعه اقتصادی کوچک‌مقیاس (صادرات مواد غذایی ایرانی) منجر شده است. علاوه بر این، تبادل کتاب‌های آشپزی، آموزش سرآشپزهای ایرانی در مدارس آشپزی اتریش، معرفی نوشیدنی‌های سنتی و برگزاری کارگاه‌های مشترک در مراکز فرهنگی، لایه‌های حسی و روزمره فرهنگ ایرانی را به مخاطب اتریشی نزدیک‌تر کرده و به عنوان ابزاری مؤثر برای دیپلماسی مردمی عمل نموده است.

۵. سفره ایرانی؛ رسانه پایدار پیوندهای احساسی و تمدنی تهران و وین

دیپلماسی آشپزی و تبادلات خوراکی، الگویی موفق، لذت‌بخش و روزمره از تعامل فرهنگی است که هویت ایرانی را از طریق طعم و سفره در اتریش زنده نگه داشته، پیوندهای انسانی و احساسی را تقویت کرده و به عنوان پلی پایدار برای نزدیکی فرهنگی، اقتصادی و اجتماعی دو ملت عمل نموده است.

منابع و مآخذ:

- [1] Historical travelogues and descriptions in Wisdom House Vienna Encyclopaedia.
- [2] Wisdom House Vienna and Austrian Cultural Forum events (Yalda Night, Iranian Cultural Heritage Evenings); MAK/WKO gastronomic workshops.