

## شب چله در شیراز

شب یلدا چنان که اغلب فرهنگ‌ها آورده‌اند ماخوذ از سریانی به معنی میلاد عربی است. چون شب یلدا را با میلاد مسیح تطبیق می‌کرده‌اند از این رو بدین نام خوانده شده است. ایرانی‌ها این شب را تولد میترا (مهر) می‌دانستند و آن را با تلفظ سریانی‌اش پذیرفتند. اکثر خانواده‌ها در شیراز همانند شهرهای دیگر ایران، این شب را به شب زنده داری می‌پردازند. آنها از دوستان و آشنایان خود دعوت می‌کنند و برای پذیرایی میهمانان سفره‌ای رنگین می‌گسترانند.



## تقسیم بندی شب چله در شیراز

شب یلدا در نزد شیرازی‌ها به شب چله معروف است. شیرازی‌ها از یک دی ماه تا دهم ماه بهمن را چله بزرگ می‌نامند. از دهم ماه بهمن تا اول ماه اسفند را چله‌ی کوچک و از اول اسفند تا آخر اسفند را چله‌ی پیرزن نام نهادند. همین‌طور چهار روز آخر چله‌ی بزرگ و چهار روز اول چله‌ی کوچک را (چهار چهار) می‌گویند که بالاترین درجه‌ی سرما در این هشت روز تجربه می‌شود.

## چگونه سپری شدن شب چله در شیراز

در این شب که عنوان بلندترین شب را به خود اختصاص داده شیرازی‌ها برنامه‌ی خاصی را ترتیب می‌دهند. در این شب، تا دیرگاهان می‌نشینند و به شوخی، گفت‌وگو، خاطره‌گویی و مشاعره و شب زنده داری می‌پردازند. گرفتن فال حافظ و فال کلوک نیز در میان خانواده‌ها، بخصوص در این شب رواج فراوان دارد.

## گرفتن فال حافظ



گرفتن فال حافظ در شب یلدا از دیرباز مرسوم بوده است. برای تفأل زدن به حافظ مخاطب مورد نظر نیت می‌کند. بزرگ مجلس که قرار است فال بگیرد از او می‌خواهد این جمله را با خود تکرار کند: ای حافظ شیرازی، تو کاشف هر رازی، من طالب یک فال، بر من نظر اندازی... سپس دیوان را باز کرده و غزل بالای سمت راست را خوانده چراکه جواب تفأل می‌باشد. اگر با وسط غزل مواجه شدند فال باید از ابتدای غزل یعنی صفحه پشت خوانده شود. پس از اینکه غزل خوانده شد

آن را تفسیر می‌کنند. چنانچه محتوای فال مثبت باشد؛ یعنی خوب است. البته ناگفته نماند تمامی غزلیات حافظ محتوایی روحیه بخش و عاشقانه دارند.

## گرفتن فال کلوک



در شب چله بعضی از خانواده‌ها فال کلوک می‌گیرند. کلوک کوزه‌های دهان‌گشادی است که روغن شیره، رب انار و یا ترشی در آن می‌ریزند و روی کوزه را با لعابی سبز می‌پوشانند. فال کلوک مخصوص بانوان است. مرسوم است که کلوکی به مجلس می‌آورند و هر کدام از خانم‌ها علامت یا نشانه‌ای در کلوک می‌اندازد. بعد دختر بچه‌ای جلو آمده و دست در کلوک می‌کند. یکی از نشانه‌های داخل کلوک را در آورده و به دیگران نشان می‌دهد. سپس زنی ترانه محلی می‌خواند و هر شخصی از ترانه‌ی مخصوص به خود به نتیجه‌ای می‌رسد. البته به جای ترانه از اشعار ناب حافظ هم می‌خوانند

خوشا امشوک که مهمون شمایم      کبوتر وار در بوم شمایم  
ترشروی مکن بر روی مهمون      خدا دوند که فردا شوکجایم

## خوراکی های شب چله شیرازی ها

شیرازی ها هم مانند سایر هموطنانمان این شب را گرمی می دارند و برای پذیرایی از مهمانان یلدایی سفره ای زیبا و رنگین پهن می کنند. سفره ای که اجزای آن آجیل شیرین، خرما، انجیر، هندوانه و انار می باشد. برای شام هم غذاهایی همچون کلم پلو شیرازی، انار پلو شیرازی و هویج پلو طبخ می شود. همچنین در حاشیه سفره در ظرفی زیبا مقداری اسپند می گذارند، روی آن را آتش می ریزند تا بویش در اتاق بپیچد.

شیرازی ها اعتقاد دارند که همه ی مردم یا دارای طبع گرم هستند یا طبع سرد. اگر گرم مزاج باشند در شب یلدا از خنکی ها مانند هندوانه می خورند تا مزاجشان برگشته و طبعشان سرد شود. آنهایی که طبعشان سرد است در شب یلدا باید گرمی بخورند(مانند خرما، رنگینک، انجیر و ارده شیره) تا مزاج آنها نیز برگردد.



## آجیل شیرین

رایج ترین خوراکی شب یلدا آجیل شیرین است که ترکیبی از قصب(نوعی خرما ی زاهدی)، نخودچی، کشمش، توت خشک، مویز، انجیر، مغز بادام، مغز گردو، شکر پنیر، خارک (خرمای نارس)، برنجک و برگه هلو می باشد.





## کلم پلوی شیرازی

برای شام شب چله شیرازی ها، کلم پلوی شیرازی می خورند. ابتدا گوشت چرخ کرده را با ادویه، آرد نخودچی و پیاز رنده شده ورز داده و سرخ می کنند. کلم خرد شده را با روغن، پیاز و رب گوجه فرنگی تفت می دهند. به آن آب گوشت یا آب خالی اضافه می کنند و می گذارند خوب بپزد. کوفته قلقلی ها را داخلش می ریزند و ادویه، دارچین و پودر گل سرخ به آن می افزایند. آبش که کشیده شد این مایه را با برنج آبکش شده مخلوط و می گذارند دم بکشد.



## انار پلوی شیرازی

انار پلوی شیرازی از غذاهای اصیل و لذیذ ایرانی است که اغلب در شب یلدا سرو می شود. ابتدا برنج از قبل خیس شده را روی حرارت قرار می دهند و سپس آبکش می نمایند. یک پیاز را نگینی خرد کرده و سرخ می کنند. کشمش را همراه خلال پسته، گشنیز، ادویه پلویی و زعفران به پیاز اضافه کرده، سپس حرارت را خاموش کرده و انار را به این مواد می افزایند. سپس برنج را به همراه این مواد لایه لایه در قابلمه ریخته و دم می گذارند.



## هوچ پلوی شیرازی

هوچ پلو از جمله پلوهای مخلوط قدیمی و مخصوص شب یلدا است که معمولاً آن را با هوچ فرنگی ای که رنگ نارنجی تیره تری دارد، می پزند تا پلو ظاهر خوش رنگ و لعاب تری داشته باشد.



### سخن پایانی

یکی از مهم ترین شب‌های ایران باستان شب یلداست که از دیرباز تا به امروز مورد توجه و اهمیت ایرانیان واقع شده است. جشن‌ها و شب نشینی‌هایی مربوط به این شب که در اقصی نقاط کشور برگزار می شود؛ سنتی دیرینه محسوب می شود که با گذشت زمان نه تنها از ارزش آن کاسته نشده بلکه جایگاه ویژه ای پیدا کرده است.

در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://irannihon.com/>

<https://vista.ir/>

<http://www.tabnakfars.ir/>

تهیه و تنظیم: آيسان پژوهان فر