

تحلیل بازنمایی فرهنگ غذایی در مقالات فارسی با موضوع شب یلدا

کیومرث مولادوست^۱

معصومه شیرزاد مرکاوی^۲

چکیده

شب یلدا به‌عنوان یکی از کهن‌ترین آئین‌های ایرانی، افزون بر ابعاد اسطوره‌ای و هویتی، واجد مؤلفه‌های مهمی در حوزه فرهنگ مادی، به‌ویژه فرهنگ غذایی است. با وجود جایگاه محوری خوراک و نوشیدنی در اجرای این آیین، چگونگی بازنمایی این مؤلفه در پژوهش‌های علمی فارسی تاکنون به‌صورت مستقل و نظام‌مند بررسی نشده است. مسئله اصلی پژوهش حاضر، تحلیل نحوه و میزان توجه مطالعات علمی به فرهنگ غذایی یلدا و شناسایی خلأها و سوگیری‌های موجود در این بازنمایی است. این پژوهش با رویکردی کیفی و با بهره‌گیری از روش تحلیل محتوای اسنادی، ۲۲ مقاله علمی منتشرشده درباره یلدا در بازه زمانی ۱۳۵۱ تا ۱۴۰۳ را بررسی کرده است. یافته‌ها نشان می‌دهد اگرچه بخش قابل توجهی از مقالات به خوراکی‌هایی همچون هندوانه، انار و آجیل اشاره کرده‌اند، اما این بازنمایی غالباً فهرست‌وار و نمادگرایانه بوده و فاقد تحلیل زمینه‌مند از فرهنگ غذا به‌مثابه پدیده‌ای اجتماعی، اقتصادی و تعاملی است. همچنین تنوع منطقه‌ای، شیوه‌های پخت، ساختار پذیرایی و فرهنگ نوشیدنی‌ها در اغلب پژوهش‌ها مغفول مانده است. نتایج نشان می‌دهد گفتمان علمی موجود، آیین غذایی یلدا را بیشتر به مجموعه‌ای از نمادهای ثابت تقلیل داده و از تحلیل پویایی‌های فرهنگی و تحولات معاصر آن فاصله گرفته است. بر این اساس، توسعه رویکردی بین‌رشته‌ای در مطالعات آیین و غذا می‌تواند به بازخوانی جامع‌تر این سنت فرهنگی یاری رساند.

واژه‌های کلیدی: شب یلدا، فرهنگ غذایی، تحلیل محتوا، آیین‌های ایرانی، بازنمایی فرهنگی.

تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۰۳/۱۳ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۴/۰۴/۱۵

۱. کارشناس ارشد مدیریت امور فرهنگی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران مرکزی، تهران، ایران (نویسنده مسئول).

K.moladoost@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-9908-3675>

۲. کارشناس ارشد فرهنگ و زبان‌های باستان دانشگاه علامه طباطبائی، تهران، ایران.

Masumeshirzad@yahoo.com

مقدمه

یکی از راه‌های شناخت فرهنگ هر ملت، مطالعه آداب و رسوم و آیین‌های آن ملت است. جشن‌های ایرانی، آیین‌هایی به‌جامانده از دوران ایران باستان هستند که برخی از آنها در گذر زمان فراموش شده و برخی مانند نوروز، یلدا و چهارشنبه‌سوری تا به امروز به حیات خویش ادامه داده‌اند (ابهر زنجانی، ۱۴۰۱: ۱۳). پیدایش جشن‌ها، اعیاد و آداب و سنن، هنجارها و مناسک آیینی و عبادی بخشی از دستاوردهای حیات جمعی انسان‌هاست که همگرایی و بقای زندگی اجتماعی آنها را تثبیت می‌کند. این مراسم بخش مهمی از وجوه هویتی جامعه را پوشش می‌دهد. بنابراین، نمادهایی هستند که نمود هویت و تداوم همبستگی جامعه قلمداد می‌شوند (رضوی و اشرفی، ۱۳۹۶: ۱۱۸). از سوی دیگر، یکی از راه‌های شناخت رفتارها و عناصر فرهنگی جامعه ایران، بررسی جشن‌ها و آیین‌های جشن‌ها و آیین‌های سنتی این کشور است. از جمله روش‌های دستیابی به شناخت جامع از فرهنگ غذایی و نوشیدنی ایرانیان، تحلیل جشن‌ها و رسومی همچون نوروز، یلدا و چهارشنبه‌سوری است. الگوهای تغذیه‌ای متجلی در این مراسم، بازتابی از کلیت فرهنگ غذایی جامعه ایران به شمار می‌رود. از این‌رو، واکاوی رفتارهای غذایی و شناخت اجزای تشکیل‌دهنده آن، امکان درک دقیق‌تری از فرهنگ غذایی ایرانیان را فراهم می‌سازد.

فرهنگ غذایی مردم ایران، بخشی از فرهنگ مادی و معنوی و تاریخ اجتماعی آنان را در بر می‌گیرد. ملت‌های دارای فرهنگ کهن از فرهنگ خوراک غنی و پیچیده‌ای برخوردارند (محمدی آیین، ۱۳۹۵: ۷۶). فرهنگ غذایی منبع هویت و میراث فرهنگی و طبیعی هر منطقه به شمار می‌رود. ریشه این فرهنگ را باید در دانش و شیوه‌های سنتی جستجو کرد. عادات‌های غذایی با انعکاس نشانه‌های رفتاری و ساختار روابط اجتماعی، فضایی را برای به اشتراک گذاشتن ارزش‌ها فراهم می‌کند (میرزائی، ۱۴۰۱: ۹۰). برای دستیابی به درک لازم از فرهنگ غذایی، به آیین شب یلدا و مراسم مرتبط با آن پرداخته می‌شود؛ آیینی که قرن‌ها در ایران رواج داشته و از اهمیت به‌سزایی برخوردار است. چگونگی حضور و بازتاب غذا در این مراسم نشان از فرهنگ و رفتار ایرانیان دارد.

بررسی میزان بازتاب مؤلفه‌های فرهنگ غذا و نوشیدنی در مقالات و نوشته‌های پژوهشگران و اندیشمندان، به‌عنوان یکی از روش‌های واکاوی فرهنگ، ابزاری مؤثر برای شناخت فرهنگ اصیل و ریشه‌دار ایران در حوزه غذا و نوشیدنی محسوب می‌شود. تعیین

میزان توجه به فرهنگ و رفتارهای غذایی در مقالات اختصاص یافته به آیین یلدا — از جمله بررسی انواع غذاها و شیوه‌های پذیرایی — می‌تواند شناختی دقیق و نظام‌مند از الگوهای پذیرایی و فرهنگ غذایی ایرانیان ارائه دهد. این رویکرد در مطالعهٔ رسوم، آیین‌ها و جشن‌های ملی، درک عمیق‌تری از غذا و شیوه‌های رفتار و پذیرایی در بستر فرهنگی ایران فراهم می‌سازد که از اهمیتی اساسی و ارزش علمی قابل توجهی برخوردار است. بنابراین، این مطالعه سعی دارد تا با تحلیل بازنمایی فرهنگ غذایی در مقالات فارسی با موضوع شب یلدا به پرسش‌های زیر پاسخ دهد

۱. اندیشمندان و پژوهشگران در مقالات منتشرشده با موضوع «یلدا» چه تصویری از فرهنگ غذایی ایرانیان ارائه کرده‌اند؟

۲. نوع غذاها و نوشیدنی‌های برجسته‌شده در مقالات فارسی دربارهٔ یلدا کدام هستند و چه الگوهای مشترکی در بازنمایی آنها مشاهده می‌شود؟

۳. پژوهشگران ایرانی در مقالات مرتبط با یلدا، از چه رویکردهای نظری (مانند انسان‌شناختی، تاریخی یا نشانه‌شناختی) برای تحلیل فرهنگ غذایی استفاده کرده‌اند؟

۴. بازنمایی فرهنگ غذایی یلدا در مقالات فارسی چه خلأهایی را نشان می‌دهد و چه پیشنهادهایی برای پژوهش‌های آتی ارائه می‌گردد؟

اهمیت و ضرورت پژوهش

مطالعات غذا در دهه‌های اخیر در حوزه‌های انسان‌شناسی، جامعه‌شناسی و تاریخ فرهنگی جایگاهی مستقل یافته‌اند و غذا نه صرفاً به‌عنوان نیاز زیستی، بلکه به‌عنوان نظامی معنایی، هویتی و اقتصادی تحلیل می‌شود. فرهنگ غذایی هر جامعه، بازتابی از ساختارهای قدرت، مناسبات خویشاوندی، اقتصاد خانوار، دانش بومی و نظام‌های نمادین آن است.

در آیین شب یلدا، غذا نقش محوری در ایجاد هم‌نشینی، مبادله هدایا (مانند خوانچه یلدا)، تثبیت روابط خویشاوندی و بازتولید هویت جمعی ایفا می‌کند. با این حال، اگر بازنمایی علمی این مؤلفه ناقص یا یکسان‌ساز باشد، تصویر ما از این آیین نیز ناگزیر ناقص خواهد بود. بررسی انتقادی این بازنمایی، می‌تواند:

• خلأهای مطالعاتی موجود را آشکار کند؛

• جهت‌گیری‌های نظری پژوهشگران را مشخص سازد؛

- و زمینه‌ای برای گسترش مطالعات بین‌رشته‌ای در حوزه تاریخ و انسان‌شناسی غذا فراهم آورد.

چارچوب مفهومی

این پژوهش بر دو بنیان نظری استوار است:

۱. **مطالعات آیین و کارکردگرایی فرهنگی:** آیین‌ها به‌عنوان سازوکارهای تولید انسجام اجتماعی و بازتولید معنا عمل می‌کنند.
 ۲. **انسان‌شناسی غذا:** غذا نظامی فرهنگی است که در آن مواد اولیه، شیوه‌های پخت، شیوه پذیرایی، نمادپردازی و کنش‌های تعاملی (مانند تعارف، نوشیدن، تقسیم کردن) همگی واجد معنا هستند.
- بر این اساس، بازنمایی غذا در متون علمی نه صرفاً توصیف یک فهرست خوراکی، بلکه بازتاب نوع نگاه پژوهشگر به فرهنگ مادی و جایگاه آن در تحلیل آیین است.

تعاریف

آیین‌ها

آیین‌های هر جامعه، جزئی بنیادین از فرهنگ و هویت آن محسوب می‌شوند. در طول تاریخ، انسان‌ها در مواجهه با رویدادهای زندگی، نظام‌های آیینی و مراسم متعددی را شکل داده‌اند که همواره در معرض دگرگونی و تحول بوده‌اند. باین‌حال، آن دسته از آیین‌ها که در دوره‌های مختلف مورد احترام عموم جامعه قرار گرفته‌اند، به نسل‌های بعد منتقل شده و این انتقال، عامل ماندگاری آنها بوده است. آیین‌های ایرانی نیز همواره مورد تکریم و پاسداشت مردمان این سرزمین بوده‌اند. اگرچه در مقاطعی تاریخی، بر اثر تهاجمات خارجی یا سیاست‌های حاکمان، بی‌مهری‌هایی نسبت به برخی از این سنت‌ها روا داشته شده، اما جامعه ایرانی کوشیده است تا از این میراث فرهنگی پاسداری کند. این نگهداشت و پاسداری، نقش تعیین‌کننده‌ای در تداوم و انسجام فرهنگی ایران ایفا کرده و ظرفیت فرهنگی حاصل از آن، زمینه‌ساز تأثیرگذاری و انتقال برخی از این آیین‌ها به سایر فرهنگ‌ها و جوامع شده است.

آیین شب یلدا

نزدیک به هفت هزار سال پیش نیاکان ما به دانش «گاه‌شماری» دست پیدا کردند و دریافتند که نخستین شب زمستان که تاریک‌ترین و طولانی‌ترین شب سال است و آیین‌ها و رسوم خاصی در این شب انجام می‌دادند. از دلایل عمده برپایی این آیین کهن، شب زادروز یا جشن ظهور میترا (خورشید) جشن میلاد بوده است (مرادی غیاث‌آبادی، ۱۳۸۷: ۴۷). خاستگاه شب یلدا (یا شب چله) را به ایزد مهر منتسب می‌دانند. این آیین که در بلندترین شب سال برگزار می‌شود، به‌عنوان شب زایش خورشید، تولد مهر یا زمان شکست‌ناپذیری نور و روشنایی یاد می‌شود (رضی، ۱۳۹۱: ۷۳). آیین شب یلدا با شب چله بزرگ تا به امروز در تاریخ ایران باستان و در بین همه قشرها و خانواده‌ها برگزار می‌شود (البته چله بزرگ از شب اول دی‌ماه تا آخرین روز دهم بهمن‌ماه بوده است و از روز یازدهم بهمن‌ماه چله کوچک تا آخرین روز سیام بهمن می‌باشد) و گذران چله کوچک نصف چله بزرگ بوده و از اول اسفند تا آخرین روز سرما «پیرزن، سرما گل زرد، سرما گل سرخ» خوانده می‌شده که بعد از آن هوا کاملاً رو به گرمی میرود (بیرونی، ۱۳۹۰: ۳۶۰؛ طبیب‌زاده، ۱۳۸۴: ۴)

عوامل فرهنگی در پیوستگی ملی و حیات اجتماعی ایران نقشی مهم داشته است که یکی از مظاهر آن، عشق و علاقه مردم به مراسم شاد و با نشاط «شب یلدا» است که با قدرت در «ناخودآگاه قومی» این ملت وجود دارد (شعبانی اصل، ۱۳۸۶: ۸۹). یلدا آیینی ملی است که با گذر زمان سینه به سینه و نسل به نسل منتقل شده و مشخصه‌های ارزشمندی در فرهنگ عامه بر جای گذاشته است (شایسته رخ، ۱۳۹۰: ۱۰). آیین شب یلدا در کشورهای دیگر از جمله؛ آذربایجان، افغانستان، پاکستان، تاجیکستان، هند، ژاپن، کره، چین، فیلیپین، تایلند، ویتنام، کارولینا، ویرجینیا، جامائیکا، باهاماس، غرب آفریقا، بولیوی، پرو، اکوادور، اسکاتلند، ایرلند، کانادا، روسیه و غیره برگزار می‌شود. اما در کشورهای مختلف نام‌ها و آیین مختلف و مربوط به خود دارد

غذا و نوشیدنی

از دیدگاه مردم‌شناسی، نظام تغذیه انسان در تاروپود فرهنگ جوامع انسانی تنیده شده است. تنوع و غنای این نظام در گستره فرهنگ‌ها و جوامع مختلف، وابسته به عواملی همچون توجه به محیط، شرایط خاص زیستی و دگرگونی‌های زیستی انسان است

(گرچی پشتی و پورمافی، ۱۳۹۶: ۱۰۲). غذا و نوشیدنی در بستر آیین‌ها، کارکردی فراتر از رفع گرسنگی و تشنگی می‌یابند و به نمادهایی معنادار تبدیل می‌شوند. انتخاب نوع نوشیدنی در مراسم مختلف، تابع ماهیت آن آیین است؛ به گونه‌ای که در آیین‌های شاد و جشن‌ها، نوشیدنی‌هایی مانند شراب (در دوره‌های تاریخی مشخص) یا شربت‌های گوارا حضور پررنگ دارند، حال آن‌که در آیین‌های سوگواری مانند مراسم محرم، نوشیدنی‌هایی چون چای یا شربت ساده، برجسته می‌شوند. افزون بر این، خود عمل نوشیدن در این مناسبت‌ها، غالباً از شیوه‌ها و آداب خاصی پیروی می‌کند و از منزلت و بار نمادین برخوردار است.

در ایران باستان در مراسم تشریف و ویژگی‌های آیین مهر، مردمی می‌نوشیدند و در معابدشان مقادیر زیادی شراب بود زیرا گذشته از اینکه معتقد بودند شراب یک نوشیدنی معنوی است و هر کس در آخرت باید آن را با خود داشته باشد، بر این باور بودند شخصی که وارد معبد مهری می‌شود باید با مهر رو راست باشد زیرا مهر نماد حقیقت است؛ بنابراین، مقدار زیادی می‌خوردند تا چهره واقعی خود را نمایان سازند (رستم‌پور، ۱۳۸۲: ۱۳۵). در جشن تیرگان ایرانیان به میمنت پیروزی منوچهر بر افراسیاب در ۱۳ تیرماه «یعنی تیر روز از تیرماه» جشن می‌گرفتند و شادی می‌کردند. در این جشن ایرانیان آشی نذری تهیه می‌کردند و بین یکدیگر تقسیم می‌کردند. این رسم امروزه نیز بین ایرانیان در اعیاد مذهبی مشاهده می‌شود (قدیانی، ۱۳۸۴: ۹۰۸). در جشن مهرگان که بعد از نوروز بزرگ‌ترین جشن ایرانیان باستان بود و شش روز طول می‌کشید، مانند نوروز هفت‌چین بر سر سفره می‌گذاشتند، این هفت‌چین بنا بر نوشته‌های مورخین ایرانی و عرب شامل لیمو، شکر، نیلوفر، به، سیب، یک خوشه انگور سفید بود. در جشن بهمنگان که در روز دوم بهمن‌ماه انجام می‌گرفت، ایرانی‌ها خوراکی‌هایی در این مراسم استفاده می‌کردند که ابوریحان بیرونی در کتاب «التفهیم» برخی از آنها را نام برده است: «ایرانیان در این روز بهمن سفید [نام گیاهی] با شیر خالص و پاک می‌خورند» (رضایی، ۱۳۷۴: ۴۹۹ و ۴۹۴).

پیشینه پژوهش

اگرچه ودادهیر و همکاران (۱۳۹۴: ۱۰۸) معتقدند مطالعات غذا و تغذیه به این دلیل که غذا در کنار اکسیژن، آب‌و‌خاک در زمره مهم‌ترین منابع طبیعی است و نقشی حیاتی در زندگی

انسان دارد، به دلایل متعددی در کانون توجه قرار گرفته‌اند، اما پژوهش‌های انجام‌شده دربارهٔ آیین‌های ایرانی کمتر به فرهنگ غذایی مردم ایران پرداخته‌اند. مقالاتی که به فرهنگ غذایی در رسوم و آیین‌های مختلف نظیر عید نوروز، چهارشنبه‌سوری، شب یلدا پردازند و چگونگی استفاده از غذا و نوشیدنی را در ابعاد مختلف واکاوی کنند، کمتر مشاهده می‌شود. اطهاری نیک عزم (۱۴۰۱) در پژوهشی با عنوان «کارکرد اجتماعی غذای ایرانی در مراسم آیینی- مذهبی: قدرت، باور، ارزش»، به بررسی غذای نذری در چارچوب نشانه- معنانشناسی اجتماعی پرداخته است. یافته‌های این تحقیق نشان می‌دهد که غذا به‌عنوان یک شیوه ارتباطی، می‌تواند تجربه‌ی فردی را به تجربه جمعی تبدیل کند. غذای نذری، افزون بر پیوند دادن افراد جامعه، دارای ارزش‌های متعالی و وجاهت مذهبی است و نقشی از پیش تعیین‌شده ایفا می‌کند. این مقاله نشان می‌دهد که غذای نذری علاوه بر ارزش مذهبی، در عین برهم زدن لایه‌های قدرت موجود، به شکل‌گیری لایه‌های تازه‌ای از قدرت می‌انجامد، لذت حسی را به شناخت پیوند می‌زند و در نهایت یک نظام بیناشانه‌ای پدید می‌آورد. گرجی پستی و پورمافی (۱۳۹۶) در مطالعه‌ای با عنوان «جایگاه و اهمیت تغذیه در فرهنگ ایران بر اساس کاسه سفالی نمه کار (مطالعه موردی هلوکوتنه در استان مازندران)»، به بررسی یک عنصر فرهنگ غذایی در استان مازندران پرداخته‌اند. از منظر مردم‌شناسی، تغذیه شاخه‌ای مهم در فرهنگ جوامع بشری است. آیین «خُرد کردن گوجه‌سبز» و تهیه مخلوط آن با سبزی‌های معطر در ظرف مخصوص «نمه‌کار» که پیشینه تاریخی دارد، نه تنها در سلامتی مؤثر است، بلکه از دیدگاه مردم‌شناسی، نمادی از فرهنگ کهن و نشانه همبستگی و مشارکت در بین خانواده‌های مازندرانی محسوب می‌شود. ودادهیر و همکاران (۱۳۹۴) در پژوهشی با عنوان «مطالعه قوم‌نگارانهٔ غذاهای محلی در شهرستان فومن: پژوهشی در مردم‌شناسی غذا و تغذیه»، ابعاد اجتماعی، فرهنگی، سیاسی و اقتصادی غذا را بررسی کرده‌اند. نتایج این تحقیق، در قالب درون‌مایه‌های نظام غذایی سنتی ارائه شده است که از جمله آنها می‌توان به اصلی‌ترین مواد اولیه، نمود زبانی غذا، سفره، کنارغذا، منشأ مواد غذایی، ظروف، هویت، آمیختگی فرهنگی، سلامتی و غذای مراسم اشاره کرد.

این پژوهش‌ها نشان می‌دهند که فقر شدیدی در حوزه مطالعاتی فرهنگ غذا و نوشیدنی در آیین‌های ایرانی قابل مشاهده است. بنابراین، واکاوی این موضوع به تحقیقات بیشتری در ابعاد مختلف نیاز دارد.

روش‌شناسی

پژوهش حاضر از نظر ماهیت، کیفی و از حیث هدف، بنیادی است و با رویکرد تحلیل محتوا اسنادی انجام شده است. در این راستا، از روش مرور روایتی به‌عنوان یکی از روش‌های معتبر و انعطاف‌پذیر در پژوهش‌های کیفی برای شناسایی، سازمان‌دهی و تفسیر الگوهای معنایی نهفته در داده‌های متنی استفاده شده است. در مرور روایتی به خلاصه مطالعات اولیه و اصیل یک موضوع پرداخته می‌شود. نتیجه این مقالات به جای کمیت به کیفیت اشاره دارد. این نوع تحقیق به روی پرسش تمرکز دارد و در طول تحقیق سعی می‌شود با ارائه شواهد و تجزیه و تحلیل موضوع به پرسش موردنظر، پاسخ داده شود. نتیجه نهایی از میان تحقیقات متفاوتی استخراج می‌شود (یغمایی، ۱۴۰۱: ۳۴۷). جامعه آماری این تحقیق تمامی مقالات چاپ شده با موضوع «یلدا» بدون بازه زمانی در مجلات ایران بود که بررسی واژه یلدا در پایگاه‌های نمایه علمی ایران در جدول ۱ شناسایی و آمده است.

جدول ۱. بازتاب یلدا در پایگاه نمایه مقالات

مرتب	بی ارتباط	تعداد کل	واژه یلدا
۱	۶	۷	سایت SID
۱۸	۳۲	۵۰	نورمگز
۱۰	۷	۱۷	پایگاه علوم انسانی
۲	۲۵	۲۷	سیویلیکا

با رعایت مراحل اجرای پژوهش، تعیین چارچوب پژوهش، جستجوی اولیه و ثانویه، دسته‌بندی مقالات، بررسی محتوا در نهایت ۲۲ مقاله بین بازه زمانی ۱۳۵۱ تا ۱۴۰۳ مطابق جدول ۲ انتخاب و تحلیل شدند

جدول ۲. مقالات منتخب

ردیف	پژوهشگر(ان)	عنوان مقاله
۱	حاکمی، (۱۳۵۱)	شب یلدا
۲	عنصری، (۱۳۶۱)	دی، ماه اهورامزدا و سرآغاز صولت سرمای زمستان - یلدا، شبانگاه انقلاب شتوی و نماد بلندای قامت شب
۳	محرابی، (۱۳۸۲)	دییگان و شب یلدا
۴	اختری، (۱۳۸۳)	آیین شب یلدا روز اول دی

۵	طیب‌زاده، (۱۳۸۴)	یلدا
۶	احمدی، (۱۳۸۵)	یلدا؛ جشن تولد خورشید
۷	تلیانی، (۱۳۸۵)	پیش درآمد: یلدا تبارشناسی یک آیین (جشن زایش خورشید)
۸	سلطانی، (۱۳۸۵)	شب یلدا
۹	انوری، (۱۳۸۷)	یلدا جشن تولد خورشید جشن زایش مهر جشن جهانی شدن
۱۰	نیکویی، (۱۳۸۷)	جشن سده چله شب یلدا
۱۱	پارسی و سپنتا، (۱۳۸۷)	جشن یلدا در فرهنگ ایران
۱۲	شایسته‌رخ، (۱۳۹۰)	آیین‌های شب یلدا در فرهنگ مردم ایران
۱۳	شایسته‌رخ، (۱۳۹۰)	شب یلدا و حکایات اسطوره‌ای زمستان
۱۴	صدیق، (۱۳۹۷)	کارکردهای فرهنگی و اجتماعی جشن شب یلدا
۱۵	جم، (۱۳۹۸)	یلدا
۱۶	افشار و پورمحمدی، (۱۴۰۰)	بررسی زوایای ارزشی آیین ایرانی شب یلدا در زاگرس غربی
۱۷	ابهر زنجانی، (۱۴۰۱)	ارتباط بزرگداشت شب یلدا و جشن سده با اقتصاد و بقاء زندگی انسان کشاورز
۱۸	مجیدی خامنه، (۱۴۰۱)	کاربست نظریه‌های مبادله اجتماعی و کارکردگرایی ساختی و نقش مادران وبلاگ‌نویس در اجرای آیین شب یلدا در شبکه‌های اجتماعی
۱۹	یاری، (۱۴۰۲)	شب یلدا؛ کارکردهای هویتی و اجتماعی
۲۰	غلامی، (۱۴۰۳)	یلدا: شبی برای ایرانیان
۲۱	جلیلی، (۱۴۰۳)	یلدا: جلوه‌گر پیروزی بر تاریکی
۲۲	فرشادیان، (۱۴۰۳)	شب یلدا: بنیادی جاویدان در فرهنگ و تمدن ایران زمین

یافته‌ها

برای درک سیر تاریخی توجه پژوهشگران به موضوع شب یلدا، نخست توزیع مقالات بر اساس دهه انتشار بررسی می‌شود. این تحلیل کمی نشان می‌دهد که این آیین باستانی در کدام مقطع زمانی بیشتر مورد توجه محققان قرار گرفته و روند انتشار مقالات چگونه بوده است

جدول ۳. توزیع مقالات بر اساس دهه انتشار

دهه انتشار	تعداد مقالات	نمونه‌هایی از مقالات
دهه ۵۰ (۱۳۵۰-۱۳۵۹)	۱	حاکمی (۱۳۵۱)
دهه ۶۰ (۱۳۶۰-۱۳۶۹)	۱	عنصری (۱۳۶۱)
دهه ۷۰ (۱۳۷۰-۱۳۷۹)	۰	-
دهه ۸۰ (۱۳۸۰-۱۳۸۹)	۹	محرابی (۱۳۸۲)، اختری (۱۳۸۳)، طیب‌زاده (۱۳۸۴)، احمدی (۱۳۸۵)، تلیانی (۱۳۸۵)، سلطانی (۱۳۸۵)، انوری (۱۳۸۷)، نیکویی (۱۳۸۷)، پارسى و سپنتا (۱۳۸۷)
دهه ۹۰ (۱۳۹۰-۱۳۹۹)	۴	شایسته‌رخ (۱۳۹۰)، شایسته‌رخ (۱۳۹۰)، صدیق (۱۳۹۷)، جم (۱۳۹۸)
دهه ۱۴۰۰ (۱۴۰۰-۱۴۰۳)	۷	افشار و پورمحمدی (۱۴۰۰)، ابهری زنجانی (۱۴۰۱)، خامنه (۱۴۰۱)، یاری (۱۴۰۲)، غلامی (۱۴۰۳)، جلیلی (۱۴۰۳)، فرشادیان (۱۴۰۳)
جمع کل	۲۲	

اهمیت دهه ۸۰ شمسی به‌عنوان نقطه اوج پژوهش‌های یلدا پررنگ‌تر است. با ۹ مقاله، این دهه تقریباً ۴۰ درصد از کل تولیدات علمی این حوزه را در بازه مورد بررسی به خود اختصاص داده است. رشد قابل توجه در دهه ابتدایی ۱۴۰۰ (۷ مقاله) نیز مؤید تداوم رونق این حوزه پژوهشی است. این دو دهه، کانون اصلی تولید دانش درباره آیین یلدا هستند. سکوت دهه ۷۰ نیز همچنان چشمگیر است. مقاله مجیدی خامنه (۱۴۰۱) نشان‌دهنده ورود به حیطه‌های کاملاً جدید (مطالعه فضای مجازی) است که تحلیلی نو به سنت دیرین می‌افزاید.

تحلیل کمی و کیفی مباحث پرداخته شده در مقالات

مقالات مورد بررسی، ابعاد مختلفی از آیین شب یلدا را کاوش کرده‌اند. در این گام، مباحث و زیر عنوان‌های مطرح شده در مقالات، از نظر کمی (تکرار موضوع) و کیفی (سیر تحول محتوایی) دسته‌بندی و تحلیل می‌شوند.

جدول ۴. دسته‌بندی مباحث و کانون‌های پژوهشی مقالات

دسته موضوعی	تکرار	تحلیل کیفی و سیر تحول
ریشه‌شناسی و پیشینه تاریخی	۱۴	پرتکرارترین موضوع؛ از اولین مقاله (۱۳۵۱) تا جدیدترین مقالات (۱۴۰۳) به آن پرداخته شده است. معطوف به ریشه واژه «یلدا» و به بررسی پیشینه تاریخی، ارتباط با آیین مهر و جشن‌های باستانی دیگر هم توجه شده است
آداب و رسوم و آیین‌های اجرایی	۱۸	مهم‌ترین کانون تحقیقاتی؛ توصیف آداب مناطق مختلف (شیراز، آذربایجان، کردستان و ...) از دهه ۶۰ آغاز شد (عناصری، ۱۳۶۱) و سپس با جزئیات بیشتری به مراسم‌هایی چون حافظ‌خوانی، شاهنامه‌خوانی، قصه‌گویی و شب‌نشینی پرداخته شد
نمادشناسی و تفسیر اسطوره‌های	۱۱	از دهه ۸۰ پررنگ شد (به‌ویژه در مقالات احمدی، ۱۳۸۵ و پارسی و سپنتا، ۱۳۸۷). تمرکز بر تفسیر نمادین خورشید، روشنائی، رنگ قرمز، میوه‌ها و پیروزی نور بر ظلمت است. این رویکرد، یلدا را از یک آیین محلی به یک نماد فرهنگ ایرانی ارتقا داد.
کارکردهای فرهنگی و اجتماعی	۷	در مقالات دهه ۹۰ و ۱۴۰۰ پررنگ‌تر شده است. موضوعی نوظهور در دهه‌های اخیر است. ابتدا به صورت ضمنی مطرح بود، اما از مقاله صدیقی (۱۳۹۷) به بعد، به صراحت عنوان و تحلیل شد (یاری ۱۴۰۲، غلامی ۱۴۰۳). بر نقش یلدا در انسجام اجتماعی، تقویت هویت جمعی، انتقال میراث فرهنگی و حتی اقتصاد توجه دارد. مقاله مجیدی خامنه (۱۴۰۱) به صراحت با نظریه‌های جامعه‌شناسی (مبادله و کارکردگرایی) به تحلیل کارکردهای یلدا می‌پردازد و این دسته را تقویت می‌کند
بررسی منطقه‌ای و قومی	۵	عمدتاً در مقالات قدیمی‌تر (عناصری ۱۳۶۱) و برخی جدید (افشار و پورمحمدی ۱۴۰۰) دیده می‌شود. نشان‌دهنده تنوع و اهمیت آیین یلدا در جغرافیای فرهنگی ایران است
ملاحظات مدرن و پاسداشت	۴	خاص مقالات دهه ۱۴۰۰ (یاری ۱۴۰۲، غلامی ۱۴۰۳). نگرانی از فراموشی آیین در زندگی مدرن و ارائه راهکار برای احیای آن را نشان می‌دهد. مقاله مجیدی خامنه (۱۴۰۱) با تمرکز بر نقش مادران و بلاگ‌نویس و شبکه‌های اجتماعی در اجرا و توسعه آیین، یک بعد کاملاً جدید (بازنمایی دیجیتال و تأثیر رسانه) را به این دسته اضافه می‌کند که پیش‌ازاین وجود نداشت

سیر تحول مباحث نشان می‌دهد پژوهش‌های مربوط به یلدا از توصیف صرف ریشه‌شناسی و رسوم در دهه‌های اول، به سمت تحلیل و تفسیر نمادین و کارکردی در دهه‌های اخیر حرکت کرده‌اند. درحالی‌که مقالات دهه ۶۰ و ۸۰ بیشتر نقش مستندساز و ثبت‌کننده آیین‌ها را داشتند، مقالات دهه ۹۰ و ۱۴۰۰ در پی تبیین چرایی و کارکرد آیین در جامعه معاصر هستند. این تحول،

نشان از بلوغ پژوهش‌های فرهنگی و نگاه عمیق‌تر به آیین‌های ملی دارد مقاله مجیدی خامنه (۱۴۰۱) یک تحول پارادایمی در مباحث پژوهشی یلدا را نشان می‌دهد. این مقاله، یلدا را از حوزه‌های سنتی تاریخ، اسطوره و فرهنگ‌عامه، به حوزه جامعه‌شناسی رسانه، مطالعات فضای مجازی و مصرف فرهنگی می‌کشانند. تمرکز بر «مامی‌بلاگرها» و «سوئیتهوم» نشان می‌دهد که چگونه آیین‌های کهن در بستر فناوری‌های جدید بازتعریف، بازنمایی و منتشر می‌شوند. این نگاه، کمترین نقطه تحول در مباحث پژوهشی این مجموعه است

تحلیل کمی و کیفی بازنمایی فرهنگ غذایی

غذا و خوراکی‌ها، جزئی جدایی‌ناپذیر از آیین شب یلدا است. بنابراین، از کانون‌های مهم بازنمایی در مقالات هستند. برخی از روایت‌های غذا در مقاله‌های مورد بررسی به شرح زیر است

اختری می‌نویسد:

«مردم جشن یلدا را با تناول خربزه یا هندوانه و تنقلات و میوه‌های خشک و شب‌نشینی برگزار می‌کنند و به شادی و تفریح می‌پردازند. گویند هر کسی از خربزه و هندوانه و یا تنقلات شب یلدا یا شب چله میل نماید، در سال آینده از آفت تشنگی و گرسنگی و تنگ‌دستی در امان خواهد بود.» (اختری، ۱۳۸۳: ۱۵)

انوری در مقاله خود آورده است:

«گفتگو و خوردن آجیل مخصوص، میوه (هندوانه و انار) و شیرینی می‌پردازند.» (انوری، ۱۳۸۷: ۶۱)

شایسته‌رخ نیز مبحث غذا را در مقاله «شب یلدا و حکایات اسطوره‌ای زمستان» چنین بیان می‌کند

«در این شب، خوان ویژه می‌گسترند. میوه تازه فصل را که تدارک دیده بودند همراه میوه‌های خشک در سفره می‌نهادند. این سفره جنبه دینی داشت و مقدس بود و میوه‌های تازه و خشک و چیزهای دیگر در سفره تمثیلی از آن بود که بهار و تابستانی پر برکت در پیش داشته باشند» (شایسته‌رخ، ۱۳۹۰: ۱۶۳)

جم نیز در مورد خوارکی این شب می‌نویسد:

«خوراکی‌هایی مصرف می‌کردند و می‌پنداشتند طبیعت گرم دارد و از بدن در برابر گزند سرما محافظت می‌کند» (جم، ۱۳۹۸: ۶۵)

در این گام، برای بررسی عمیق‌تر فرهنگ غذایی شب یلدا، بازنمایی آن در مقالات مرتبط با این موضوع در سه بخش ارائه می‌شود. در بخش نخست، به تحلیل چگونگی نمایش و تفسیر فرهنگ غذایی در مقالات می‌پردازد و در بخش دوم، تحلیل نقاط ضعف و غیاب‌ها در بازنمایی فرهنگ غذایی یلدا صورت می‌گیرد. در بخش سوم به فرهنگ نوشیدنی‌های ایرانی به‌عنوان بخش مهمی از فرهنگ غذایی ایرانیان و فرهنگ مهمان‌نوازی پرداخته می‌شود

تحلیل چگونگی نمایش و تفسیر فرهنگ غذایی در مقالات

با بررسی ۲۲ مقاله علمی فارسی دربارهٔ شب یلدا، می‌توان گفت که موضوع غذا و خوراکی‌ها در اکثر این پژوهش‌ها حضوری گذرا و توصیفی داشته است. در بسیاری از موارد، اشاره به غذا محدود به فهرست کردن اقلامی نظیر هندوانه، انار و آجیل در قالب یک یا چند سطر بوده است، بدون آنکه تحلیل عمیق یا تفسیر ساختاری از جایگاه آن ارائه شود. این رویکرد نشان می‌دهد که غذا بیشتر به‌عنوان یکی از اجزای یکنواخت و خودکار آیین شب یلدا ثبت شده است، نه لزوماً به‌عنوان «کانونی‌ترین» یا «اجتناب‌ناپذیرترین» مؤلفه آن. در واقع، توجه به غذا در این مقالات را می‌توان بازتابی طبیعی از ثبت یک رسم شناخته‌شده (شب‌چره) دانست که بخشی از رفتارهای غذایی رایج در طول تاریخ ایران در شب‌های بلند زمستان محسوب می‌شود. بنابراین، صرف ذکر غذا لزوماً به معنای تأکید پژوهشی ویژه بر جایگاه نمادین یا اجتماعی آن نیست. در مقابل، ۴ مقاله از ۲۲ مقاله (معادل تقریباً ۱۸ درصد) حتی به آن حد از اشاره گذرا نیز به خوراکی‌ها نپرداخته‌اند. این مقالات عبارت‌اند از

۱. حاکمی (۱۳۵۱) - این نخستین مقاله در مجموعه است و تمرکز آن کاملاً بر ریشه‌شناسی واژه یلدا است. گویا در این مرحله اولیه، دغدغه پژوهشگر ثبت خود آیین به صورت کلی‌تر بوده است

۲. نیکویی (۱۳۸۷) - این مقاله بر پیشینه تاریخی و آیین‌های شب یلدا متمرکز است و ظاهراً بُعد غذایی را در اولویت توصیف خود قرار نداده است

۳. شایسته‌رخ (۱۳۹۰- مقاله اول) - این مقاله با عنوان «آیین‌های شب یلدا در فرهنگ مردم ایران» - تنها به آیین‌های شب‌نشینی مانند قصه‌گویی و شاهنامه‌خوانی می‌پردازد و مؤلفه ملموس خوراک و سفره را در محدوده بحث خود قرار نمی‌دهد

۴. یاری (۱۴۰۲) - این جدیدترین مقاله در بین مقالات فاقد اشاره به غذا است که کارکردهای هویتی و اجتماعی یلدا را کانون تحلیل خود قرار داده است. غیبت غذا در این مقاله نشان می‌دهد که پژوهشگر، تحلیل خود را بر سطوح کلان‌تر اجتماعی و معنایی متمرکز کرده و از پرداختن به جزئیات اجرایی مانند خوراکی‌ها صرف‌نظر کرده است

اگرچه اکثریت مقالات (۸۱٫۸ درصد) به گونه‌ای به غذا اشاره کرده‌اند، اما کیفیت این اشاره در بیشتر موارد سطحی و فهرستوار بوده است. این امر حاکی از آن است که غذا در پژوهش‌های مورد بررسی، عمدتاً به‌عنوان جزئی توصیفی و تکمیلی از آیین یلدا دیده شده، نه به‌عنوان محور تحلیل. غیبت غذا در آن چهار مقاله نیز نشان می‌دهد که پرداختن به یلدا بدون ذکر خوراکی‌ها نه تنها امکان‌پذیر بوده، بلکه برای پژوهشگرانی با کانون‌های مطالعاتی خاص (مانند اسطوره‌شناسی یا جامعه‌شناسی کلان)، امری طبیعی محسوب می‌شود

جدول ۵. دسته‌بندی بازنمایی فرهنگ غذایی در مقالات

جنبه بازنمایی	تکرار	تحلیل کیفی و سیر تحول
فهرست اقلام غذایی	۱۸	ارائه فهرستی از اقلام غذایی، متداول‌ترین شکل بازنمایی غذا در مقالات است و در همه ۱۸ مقاله‌ای که به غذا پرداخته‌اند (یعنی ۱۰۰ درصد از این زیرمجموعه) دیده می‌شود. باین‌حال، عمق و جزئیات این فهرست‌ها بسیار متفاوت است. در بیشتر موارد، این اشاره به صورت گذرا و در حد یک یا چند سطر، و محدود به ذکر هسته مرکزی ثابت شامل هندوانه (۱۳ بار)، انار (۱۲ بار) و آجیل/خشکبار (۱۱ بار) است. ذکر سایر میوه‌ها مانند انگور، خربزه، سیب و مرکبات کمتر متداول است. این ثبات در ذکر آن هسته مرکزی، حاکی از شکل‌گیری یک چارچوب غذایی نمادین به سامان و شناخته‌شده برای یلدا در گفتمان پژوهشی است، حتی اگر در خود مقالات به صورت عمیق تحلیل نشده باشد
تفسیر نمادین و اسطوره‌ای	۱۲	پرتکرارترین چارچوب برای تحلیل غذا، از دهه ۸۰ به بعد شکل می‌گیرد و عمدتاً بر پیوند غذا با خورشید (رنگ قرمز)، برکت (کثرت دانه) و هم‌نشینی (سفره/میز) متمرکز است. رنگ قرمز (هندوانه، انار): نماد خورشید، شفق، زندگی، شادابی. دانه‌های فراوان (انار، هندوانه، آجیل): نماد برکت، باروری و زایش. سفره/میز: نماد هم‌نشینی، برابری و طلب برکت

کارکردهای آیینی و باورهای عامه	۱۰	باورهای سلامتی، جادوی باروری و تعادل طبع باورهای سلامتی: خوردن هندوانه برای در امان ماندن از سرماى زمستان و بیماری (عنصرى ۱۳۶۱، پارسی و سپنتا، ۱۳۸۷) جادوی سراتی: انتقال باروری از میوه‌های پر دانه به انسان (احمدی ۱۳۸۵). تعادل مزاج: مصرف خوراکی‌های گرم و سرد بر اساس طبع (عنصرى ۱۳۶۱).
ابعاد اجتماعی و اقتصادی	۸	غذا به‌عنوان عامل انسجام، مبادله هدیه و نشانه وضعیت اقتصادی سفره مشترک و انسجام: غذا خوردن دور هم به‌عنوان عامل تقویت پیوندهای خانوادگی و اجتماعی (طیب‌زاده، ۱۳۸۴، تلیانی، ۱۳۸۵) وضعیت اقتصادی: اشاره به تأثیر اقتصاد خانواده بر گستردگی سفره (طیب‌زاده، ۱۳۸۴) هدیه غذایی «خوانچه یلدا»: برای عروس، به‌عنوان رسمی برای تحکیم پیوند خویشاوندی (عنصرى، ۱۳۶۱، احمدی، ۱۳۸۵)
تنوع غذایی منطقه‌ای	۵	این موارد در توصیف رسوم خاص مناطق مختلف مانند شیراز، آذربایجان، کردستان و زاگرس غربی ذکر شده‌اند. اشاره به خوراکی‌های منحصر به فردی مانند «رنگینک»، «قورقا» یا «بژی برساق»، غنای محلی و تکثر فرهنگی آیین غذایی یلدا را نشان می‌دهد شیراز: رنگینک (حلو با خرما و گردو); آذربایجان: «چله قارپوزی» و «قورقا» (گندم برشته); کردستان: انگور آویزان، خربزه ترشی; زاگرس غربی: غذاهای محلی مانند «بژی برساق» (افشار و پورمحمدی ۱۴۰۰). این موارد غنای فرهنگی آیین غذایی یلدا را نشان می‌دهد
غذای پخته و شام	۳	نقش بسیار کمرنگ در بازنمایی: در اکثر مقالات یا نادیده گرفته شده، یا به صراحت گفته شده که شام ویژه‌ای وجود ندارد و تهیه آن به وضعیت خانواده وابسته است (طیب‌زاده، ۱۳۸۴، پارسی و سپنتا، ۱۳۸۷). تنها در یک مقاله (افشار و پورمحمدی ۱۴۰۰) به غذاهای پخته محلی، آن هم به‌عنوان بخشی از سفره، اشاره شده است
نوآوری و بازنمایی مدرن	۱	مقاله مجیدی خامنه (۱۴۰۱) اشاره به «کیک‌هایی به شکل هندوانه یا انار» دارد که نشان‌دهنده تلفیق عناصر نمادین سنتی با قالب‌های غذایی مدرن و بصری‌پسند (اینستاگرامی) است. این امر، نشان از تطبیق و نوآوری در فرهنگ غذایی آیین در مواجهه با رسانه‌های جدید دارد

پژوهشگرانی نظیر حاکمی (۱۳۵۱)، نیکویی (۱۳۸۷)، شایسته‌رخ (۱۳۹۰-مقاله اول) و یاری (۱۴۰۲) به موضوع غذا نپرداخته‌اند. بازنمایی فرهنگ غذایی در مقالات، فراتر از یک فهرست توصیفی ساده نیست و به لایه‌های نمادین، کارکردی و اجتماعی عمیق پرداخته نشده است

در تحلیل بازنمایی فرهنگ غذایی در مقالات علمی مورد بررسی، می‌توان چند روند کلان را مشاهده کرد. یک هسته غذایی ثابت شامل هندوانه، انار و آجیل در طول زمان به‌عنوان الگوی تکرارشونده و استاندارد توصیف این آیین تثبیت شده است. هم‌زمان، شیوه پرداخت به این خوراکی‌ها از ذکر باورهای محلی و عینی به سمت تفسیرهای

نمادین و کلان‌گرایانه مانند پیوند با خورشید و برکت تحول یافته است. در این میان، تأکید پژوهشی به‌طور قاطع بر خوراکی‌های نمادین و آماده قرار داشته و جنبه‌های معیشتی و روزمره مانند غذای پخته و شام عموماً در حاشیه یا نادیده گرفته شده‌اند. نهایتاً، این بازنمایی، غذا را عمدتاً در قالب یک کنش اجتماعی و عامل تقویت پیوندهای جمعی، اعم از گردهمایی و مبادله هدایا، مورد توجه قرار داده است

تحلیل عمیق‌تر از نقاط ضعف و غیاب‌ها در بازنمایی فرهنگ غذایی یلدا

پرداخت به غذا در مقالات مربوط به یلدا، با وجود تکرار و تثبیت یک چارچوب مشخص، از منظر یک تحلیل انتقادی فرهنگی و مطالعات غذایی، با کاستی‌ها و غفلت‌های ساختاری روبروست. جدول ۴ مهم‌ترین این نقاط ضعف و فرصت‌های پژوهشی از دست رفته را دسته‌بندی می‌کند

جدول ۶. کاستی‌ها و غفلت‌های ساختاری در بازنمایی فرهنگ غذایی یلدا

نقد / محور تحلیل	وضعیت در مقالات بررسی‌شده	تحلیل انتقادی و فرصت پژوهشی
حجم و تمرکز پژوهش‌ها	تنها ۲۲ مقاله در بازه نیم‌قرن	تمرکز بیش‌ازحد بر نمادگرایی، باعث غفلت از ثبت و تحلیل آیین به‌مثابه یک پدیده فرهنگی- معیشتی زنده شده است. این رویکرد، آیین غذایی را به‌مثابه متن ثابتی برای تفسیر تقلیل داده و از بررسی آن به‌عنوان پدیده‌ای پویا، معیشتی و وابسته به بستر، غافل مانده است
عمق و تنوع غذایی	سطحی و محدود. فهرستی تکراری از هندوانه، انار و آجیل.	تنوع غذایی ایران در مناسبت‌ها (مانند غذاهای محلی یلدا در مناطق مختلف) در پژوهش‌ها کاملاً مغفول مانده است
نوشیدنی‌ها	غیاب کامل. حتی اشاره‌ای به چای، شربت، یا عرقیات سنتی نشده است.	این غیاب، تصویری ناقص و غیرواقعی از سفره و فرهنگ پذیرایی ایرانی ارائه می‌دهد.
اجزای فرهنگ غذایی	نپرداختن به مواد اولیه، فنون پخت، تزئین و شیوه پذیرایی	پژوهش‌ها عمدتاً در سطح «چیستی» متوقف شده و از واکاوی «چگونگی» (فنون و دانش آشپزی) و «چرایی» (زمینه‌های اقتصادی و اقلیمی) بازمانده‌اند
پیوند با زندگی معاصر	کم‌توجهی به مسائلی چون اقتصاد، تغییرات اجتماعی و رسانه	آیین‌های غذایی در خلأ رخ نمی‌دهند. بی‌توجهی به فشار اقتصادی یا نقش شبکه‌های اجتماعی، تحلیل را از واقعیت جامعه امروز دور می‌کند.

یافته‌های جدول بالا نشان می‌دهد، بازنمایی علمی فرهنگ غذایی یلدا، اگرچه در ثبت یک چارچوب نمادین موفق بوده، اما از لحاظ توصیف همه‌جانبه، تحلیل زمینه‌مند و توجه به ابعاد مادی و معیشتی با ضعف‌های جدی روبرو است. کمیت محدود پژوهش‌ها خود نشانه‌ای از جایگاه حاشیه‌ای این موضوع در مطالعات فرهنگی ایران است. غیاب تنوع منطقه‌ای نه تنها غنای فرهنگی سرزمینی را نادیده می‌گیرد، بلکه به یکسان‌سازی غیرواقعی از یک آیین چندوجهی می‌انجامد. نادیده گرفتن نوشتیدنی‌ها و فنون فرآوری غذا، نیمی از دانش و تجربه فرهنگی مرتبط با سفره را حذف می‌کند. در نهایت، بی‌اعتنایی به بستر اقتصادی-اجتماعی معاصر، این تصویر را ایستا و بی‌ارتباط با زندگی کنونی جامعه می‌سازد. این خلأها، همگی فرصت‌های پژوهشی گسترده‌ای را برای مورخان غذا، انسان‌شناسان و جامعه‌شناسان فرهنگ برای مطالعه آیین یلدا به‌عنوان یک پدیده زنده و پیچیده نشان می‌دهند

بازنمایی فرهنگ نوشتیدنی‌های ایرانی در مهمانی‌های شب یلدا

بر پایه جدول و مقالات ارائه‌شده، موضوع نوشتیدنی‌ها و فرهنگ نوشتیدنی در شب یلدا، یک خلأ پژوهشی کامل و چشمگیر است. این غیاب، تصویری ناقص و ایستا از فرهنگ پذیرایی ایرانی ارائه می‌دهد.

جدول ۷. بازنمایی فرهنگ نوشتیدنی‌های ایرانی در مهمانی‌های شب یلدا

موضوع نسبت به نوشتیدنی	رویکرد به غذا و میز	تعداد	دسته مقالات
به تبعیت از کل، نوشتیدنی را نیز ذکر نکرده‌اند.	پرداختن به کلیت آیین	۴مقاله	مقالات بدون اشاره به غذا
با وجود توصیف سفره، هیچ اشاره‌ای به نوشتیدنی همراه آن سفره نشده است.	پرداختن به «سفره»، «خوراکی‌های ویژه»، «شب‌چره» و فهرست میوه و آجیل	۱۸ مقاله	مقالات با اشاره به غذا

از میان ۲۲ مقاله بررسی‌شده، هیچ مقاله‌ای به طور مشخص به نوع نوشتیدنی، رسم پذیرایی آن، یا نقش آن در فرهنگ پذیرایی شب یلدا اشاره نکرده است. این در حالی است که به اجزای

دیگر سفره مانند میوه‌ها و تنقلات با جزئیات پرداخته شده است. این سکوت مطلق در مقاله‌ها، نشان‌دهنده یک نگاه تحلیلی ناقص و یکسان‌ساز به فرهنگ مادی آیین‌ها است. البته این سکوت پژوهشی صرفاً یک کمبود اطلاعاتی نیست، بلکه از چند ضعف تحلیلی بنیادی حکایت دارد.

۱. نادیده گرفتن رکنی اساسی از فرهنگ پذیرایی: در مهمانی ایرانی، نوشیدنی (از چای تا شربت) جزئی جدایی‌ناپذیر است. حذف آن، توصیف «سفره یلدا» را غیرواقعی و دورهمی چندساعته را بی‌جوهر می‌سازد.

۲. غفلت از بعد تعاملی و پویایی آیین: نوشیدنی بیش از یک شیء، یک فرآیند اجتماعی (ریختن، تعارف کردن، نوشیدن در حین گفت‌وگو) است. تمرکز صرف بر نمادهای ایستا (مثل هندوانه)، پژوهش‌ها را از تحلیل «چگونگی» اجرای آیین بازداشته است.

۳. از دست دادن شاخصی برای تحلیل تحولات: نوع نوشیدنی (چای سنتی، چای کیسه‌ای، قهوه، دمنوش‌های گیاهی) می‌توانست شاخصی حساس برای ردیابی تغییرات اقتصادی، اجتماعی و الگوی مصرف در گذر زمان باشد، اما این فرصت تحلیل به کلی از دست رفته است.

۴. تقویت تصویر یکسان‌ساز و کلی: بی‌توجهی به نوشیدنی‌های محلی و متنوع، به تثبیت یک الگوی تکرارشونده و متمرکز از سفره یلدا انجامیده و تنوع غنی منطقه‌ای و طبقاتی این آیین را پنهان نگاه داشته است.

به‌طور کلی، خلأ پژوهش درباره نوشیدنی‌ها، نشان‌دهنده غلبه یک نگاه «موزه‌ای» و نمادمحور به فرهنگ است که پدیده‌های پویا، مصرفی و تعاملی را نادیده می‌گیرد. پر کردن این خلأ، مستلزم تغییری پارادایمی و توجه به آیین به‌مثابه «رویدادی زنده و جاری» است.

نتیجه‌گیری

این پژوهش با هدف تحلیل بازنمایی فرهنگ غذایی در مقالات فارسی با موضوع شب یلدا انجام شد. در این راستا، پس از احصاء و بررسی مقالات مرتبط، بخش‌های توصیفی به‌ویژه در حوزه غذا و نوشیدنی‌ها مورد تحلیل قرار گرفت.

توزیع زمانی مقالات نشان‌دهنده روندی افزایشی با دو نقطه اوج است. در دهه‌های ۵۰ و ۶۰ شمسی، توجه به این آیین بسیار محدود بود و تنها دو مقاله منتشر شد. از منظر

سیر تاریخی انتشار، روند پژوهش‌ها نشان می‌دهد که کانون اصلی تولید دانش دربارهٔ یلدا به‌طور عام و جنبه‌های غذایی آن به‌طور خاص، در دهه‌های ۸۰ و ۱۴۰۰ شمسی قرار دارد. دهه ۸۰ با تولید حدود ۴۰ درصد از کل مقالات (۶ مقاله، بیشترین تعداد در یک دهه)، نقطه اوج توجه پژوهشگران به ثبت و توصیف این آیین بود. پس از کاهش نسبی در دهه ۹۰، رشد مجدد در دهه ۱۴۰۰، همراه با ورود به حیطه‌های کاملاً جدید مانند مطالعه فضای مجازی (مقاله مجیدی خامنه، ۱۴۰۱)، نشان از تداوم و نو شدن این حوزه پژوهشی دارد. در این دهه توجه پژوهشگران به این آیین به‌عنوان عنصری هویت‌ساز و ظرفیتی فرهنگی- اجتماعی تشدید شده است. سکوت دهه ۷۰ نیز به‌عنوان یک انقطاع قابل تأمل در این روند باقی است.

از نظر تحول مباحث و کانون‌های پژوهشی، سیری از توصیف به سوی تحلیل مشاهده می‌شود. در حالی که مقالات دهه‌های نخستین عمدتاً بر ریشه‌شناسی تاریخی و توصیف آداب و رسوم اجرایی متمرکز بودند، از دهه ۸۰ به بعد، تفسیر نمادین و اسطوره‌های اجزای آیین از جمله خوراکی‌ها پرنسب شد. در دهه‌های ۹۰ و ۱۴۰۰، با قوت گرفتن تحلیل کارکردهای فرهنگی- اجتماعی، نگاه به آیین و مؤلفه‌های مادی آن مانند غذا، از ثبت صرف به سمت تبیین نقش آن در انسجام اجتماعی، انتقال میراث و تقویت هویت حرکت کرده است. مقاله مجیدی خامنه (۱۴۰۱) به‌عنوان نقطه عطف، با وارد کردن مباحثی چون بازنمایی دیجیتال و مصرف فرهنگی، نشان‌دهندهٔ یک تحول پارادایمی و گشایش حوزهٔ جدیدی در مطالعات یلدا است

در خصوص بازنمایی فرهنگ غذایی، یافته‌ها یک هسته غذایی نمادین و تثبیت‌شده متشکل از هندوانه، انار و آجیل را در گفتمان پژوهشی نشان می‌دهند که در ۱۸ مقاله از ۲۲ مقاله (۸۱٫۸ درصد) به شکل فهرستوار و غالباً گذرا ذکر شده‌اند. کیفیت تحلیل این بازنمایی عمیق نبوده است. مهم‌ترین چارچوب تحلیلی به کار رفته برای غذا، تفسیر نمادین (با تکرار ۱۲ بار) بوده که بر پیوند خوراکی‌ها با مفاهیمی چون خورشید، برکت و زندگی متمرکز است. در مرتبهٔ بعد، کارکردهای آیینی و باورهای عامه (با تکرار ۱۰ بار) و سپس ابعاد اجتماعی و اقتصادی غذا (با تکرار ۸ بار) مانند نقش آن در انسجام و مبادله هدایا مورد توجه قرار گرفته‌اند. با این حال، این تحلیل‌ها عمدتاً کلی و متمرکز بر همان هسته ثابت هستند تحلیل بازنمایی فرهنگ غذایی در مقالات فارسی با موضوع شب یلدا، تصویری

چندلایه و در حال تحول از مسیر پژوهش‌های این حوزه ارائه می‌دهد. یافته‌ها حاکی از آن است که اگرچه خوراک به‌عنوان جزئی جدایی‌ناپذیر از این آیین همواره مورد اشاره قرار گرفته، اما عمق و رویکرد پرداخت به آن در گذر زمان دچار دگرگونی‌های معناداری شده و با کاستی‌های ساختاری همراه بوده است

نقاط ضعف و غفلت‌های ساختاری در بازنمایی فرهنگ غذایی بسیار چشمگیر است. نخست، حجم کم پژوهش‌ها (تنها ۲۲ مقاله در نیم‌قرن) خود گویای جایگاه حاشیه‌ای این موضوع در مطالعات فرهنگی است. دوم، عمق و تنوع تحلیل ناکافی است؛ به‌طوری‌که تنوع غذایی منطقه‌ای (با تکرار تنها ۵ بار) به‌خوبی منعکس نشده و غذاهای پخته و شام (با تکرار ۳ بار) تقریباً نادیده گرفته شده‌اند. سومین و شاید بارزترین غیبت، سکوت مطلق پژوهش‌ها درباره فرهنگ نوشیدنی‌ها است. هیچ یک از ۲۲ مقاله، حتی آنهایی که به تفصیل به سفره و خوراکی‌ها پرداخته‌اند، اشاره‌ای به نوع، رسم پذیرایی یا نقش اجتماعی نوشیدنی‌ها نکرده‌اند. این غفلت، تصویری ناقص، ایستا و غیرواقعی از فرهنگ پذیرایی و پویایی تعاملات اجتماعی در شب یلدا ارائه می‌دهد. دیگر کاستی‌ها شامل نپرداختن به اجزای فرهنگ غذایی مانند مواد اولیه، فنون پخت و تزئین، و نیز کم‌توجهی به پیوند آیین غذایی با بستر اقتصادی و تغییرات اجتماعی معاصر است

در جمع‌بندی نهایی می‌توان گفت بازنمایی فرهنگ غذایی یلدا در مقالات فارسی، اگرچه در ثبت و تثبیت یک چارچوب نمادین اولیه موفق بوده، اما از حیث جامعیت، عمق تحلیل و توجه به ابعاد پویا، مادی و معیشتی غذا به‌عنوان یک پدیده فرهنگی زنده، با محدودیت‌های جدی روبرو است. غلبه نگاه نمادگرا و کلی‌نگر، باعث غفلت از تنوع منطقه‌ای، فرآیندهای تعاملی (مانند نوشیدن)، دانش فن‌محور آشپزی و تأثیر عوامل اجتماعی-اقتصادی مدرن بر آیین شده است. این خلأها نه‌تنها تصویر پژوهش شده از سفره یلدا را ناقص می‌سازد، بلکه فرصت‌های پژوهشی گسترده‌ای را برای مطالعات بین‌رشته‌ای تاریخ غذا، انسان‌شناسی و جامعه‌شناسی فرهنگ برای بررسی یلدا به‌مثابه یک پدیده پیچیده، زنده و در تعامل با تحولات جامعه معاصر ایران نشان می‌دهد

منابع

ابهر زنجانی، ف. (۱۴۰۱). ارتباط بزرگداشت شب یلدا و جشن سده با اقتصاد و بقاء زندگی انسان کشاورز. *مطالعات میان‌رشته‌ای هنر و علوم انسانی*، ۲(۱)، ۲۲-۱۱.

<https://isah.ir/fa/downloadpaper.php?pid=13&rid=7%20&p=A>

احمدی، کیانمهر. (۱۳۸۵). یلدا؛ جشن تولد خورشید. *آریانا گردشگر*، ۱(۴)، ۲۶-۲۹.

افشار، ح. و پورمحمدی، پ. (۱۴۰۰). بررسی زوایای ارزشی آئین ایرانی شب یلدا در زاگرس غربی. *فصلنامه مطالعات ایلام‌شناسی*، ۶(۲۰)، ۶۱-۷۲.

https://www.ilamstudy.ir/article_142813.html

اطهاری نیک عزم، م. (۱۴۰۱). کارکرد اجتماعی غذای ایرانی در مراسم آیینی-مذهبی: قدرت، باور، ارزش. *فصلنامه علمی - پژوهشی زبان‌شناسی اجتماعی*، ۵(۴)، ۳۳-۴۱.

https://sociolinguistics.journals.pnu.ac.ir/article_9653.html

اختری، م. (۱۳۸۳). آیین شب یلدا روز اول دی. حافظ، ۱۰، ۱۵-۱۶.

انوری، م. (۱۳۸۷). یلدا جشن تولد خورشید جشن زایش مهر جشن جهانی شدن. گزارش، ۲۰۴، ۶۰-۶۱.

بیرونی، ابوریحان (۱۳۹۰). *آثار الباقیه عن القرون الخالیه: مصحح عزیزالله علیزاده*، تهران: انتشارات فردوس

پارسی، ت. و سپنتا، ش. (۱۳۸۷). جشن یلدا در فرهنگ ایران. *ماهنامه حافظ*، ۵۷، ۱۰-۱۲.

تلیانی، ب. (۱۳۸۵). پیش درآمد: یلدا تبارشناسی یک آیین (جشن زایش خورشید). *رودکی*، ۸، ۹-۱۳.

جلیلی، م. (۱۴۰۳). یلدا: جلوه‌گر پیروزی بر تاریکی. *فصلنامه علمی گذر تاریخ (نشریه انجمن علمی دانشجویی گروه تاریخ دانشگاه ارومیه)*، ۲ (ویژه‌نامه ۲)، ۱۵-۱۷.

جم، پدram. (۱۳۹۸). یلدا. *جستارهای تاریخی*، ۱۰(۱)، ۵۹-۷۶.

https://historicalstudy.ihs.ac.ir/article_4532.html

حاکمی، ا. (۱۳۵۱). شب یلدا. وحید، ۱۱۰، ۱۲۷۱-۱۲۷۳.

رستم پور، سالومه (۱۳۸۲). *مهرپرستی در ایران، هند و روم*. [بی‌جا]: خورشید افروز.

رضایی، عبدالعظیم (۱۳۷۴). *اصل و نسب دین‌های ایران باستان*. تهران: رضایی

رضوی، ا و اشرفی، ح. (۱۳۹۶). *زمینه‌های اجتماعی استمرار جشن‌های ایرانی در قرون نخستین اسلامی*. *نشریه پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام*، ۱۱(۲۱)، ۱۱۷-۱۴۲.

https://jhr.usb.ac.ir/article_4027.html

رضی، هاشم. (۱۳۹۱). جشن‌های آتش. تهران: بهجت.

سلطانی، س. (۱۳۸۵). شب یلدا. بخارا، ۵۷، ۲۷۸-۲۸۳. <https://www.noormags.ir/view/fa/articlepage/434863>

شایسته‌رخ، ا. (۱۳۹۰). آیین‌های شب یلدا در فرهنگ مردم ایران. فصل‌نامه فرهنگ مردم ایران، (۲۷)، ۲۴-۹.

https://iribresearch.ir/Farhang_Mardom/default.aspx?code_farhang_mardom=27

شایسته‌رخ، ا. (۱۳۹۰). شب یلدا و حکایات اسطوره‌ای زمستان. فرهنگ مردم، ۳۹، ۱۶۰-۱۸۲.

<https://www.noormags.ir/view/fa/articlepage/985547>

شعبانی اصل، ف. (۱۳۸۶). آیین شب چله. فصل‌نامه فرهنگ مردم ایران، ۷-۸، ۸۹-۱۰۱.

https://iribresearch.ir/Farhang_Mardom/default.aspx?code_farhang_mardom=7_8

صدیق، ا. (۱۳۹۷). کارکردهای فرهنگی و اجتماعی جشن شب یلدا. همشهری.

<https://newspaper.hamshahrionline.ir/id/41617>

طیب‌زاده، م. (۱۳۸۴). یلدا. حافظ، (۲۲)، ۹-۱۰.

طیب‌زاده، محمود (۱۳۸۴). یلدا، نشریه حافظ، شماره ۲۲، ۹-۱۰.

عنصری، ج. (۱۳۶۱). دی، ماه اهورامزدا و سرآغاز صولت سرمای زمستان - یلدا، شبانگاه انقلاب

شتوی و نماد بلندای قامت شب. چیستا، ۱۵، ۵۷۱-۵۵۸.

<https://www.noormags.ir/view/fa/articlepage/180453>

غلامی، ا. (۱۴۰۳). یلدا: شبی برای ایرانیان. فصلنامه علمی گذر تاریخ (نشریه انجمن علمی

دانشجویی گروه تاریخ دانشگاه ارومیه)، ۲ (ویژه‌نامه ۲)، ۹-۱۴.

فرشادیان، ف. (۱۴۰۳). شب یلدا: بنیادی جاویدان در فرهنگ و تمدن ایران زمین. فصلنامه علمی

گذر تاریخ (نشریه انجمن علمی دانشجویی گروه تاریخ دانشگاه ارومیه)، ۲ (ویژه‌نامه ۲)، ۲۱.

قدیانی، عباس (۱۳۸۴). فرهنگ توصیفی تاریخ. جلد ۲. تهران: فرهنگ مکتوب.

گرچی پستی، مرضیه و پورمافی، امیر هاشم. (۱۳۹۶). جایگاه و اهمیت تغذیه در فرهنگ ایران

بر اساس کاسه سفالی نمه کار (مطالعه موردی هلوکوتنه در استان مازندران). مطالعات

ایران‌شناسی، ۳(۴)، ۱۰۲-۱۱۳.

https://is.iranology.ir/article_711137.html

مجیدی خامنه، فریده. (۱۴۰۱). کاربست نظریه‌های مبادله اجتماعی و کارکردگرایی ساختی و نقش مادران

وبلاگ‌نویس در اجرای آیین شب یلدا در شبکه‌های اجتماعی. نامه انسان‌شناسی، ۱۹(۳۴)، ۱۷۱-۱۸۰.

https://journal.asi.org.ir/article_251245.html

محرابی، س. م. (۱۳۸۲). اجتماعی: دیبگان و شب یلدا. فردوسی، ۱۴، ۱۱-۱۴.
محمدی آیین، ش. (۱۳۹۵). نقد و بررسی دیدگاه سفرنامه‌نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار. تاریخ نو، ۱۵، ۷۳-۱۰۰.
مرادی غیاث‌آبادی، رضا (۱۳۸۷). راهنمای زمان جشن‌ها و گردهمایی‌های ملی ایران باستان. تهران: نوید شیراز.
میرزائی، ح. (۱۴۰۱). غذا به‌مثابه متن فرهنگی مردم‌نگاری فرهنگ بومی خوراک در شهرستان بابل. پژوهش‌های انسان‌شناسی ایران، ۱۲(۲)، ۸۵-۱۰۱.

https://ijar.ut.ac.ir/article_92978.html

نیکویی، ع. (۱۳۸۷). جشن سده چله شب یلدا. گزارش، ۲۰۵، ۶۰.
ودادهیر، ا، امیدوار، ن، رفیع‌فر، ج، و جوان محبوب‌دوست، س. (۱۳۹۴). مطالعه قوم‌نگارانه غذاهای محلی در شهرستان فومن: پژوهشی در مردم‌شناسی غذا و تغذیه. مجله مطالعات اجتماعی ایران، ۹(۴)، ۱۰۶-۱۳۸.

http://www.jss-isa.ir/article_26764.html

یاری، م. (۱۴۰۲). شب یلدا؛ کارکردهای هویتی و اجتماعی. نامه هویت، ۹۴، ۱۵-۱۸.

<https://www.noormags.ir/view/fa/articlepage/2100570>

یغمایی، مینو. (۱۴۰۱). مرور روایتی. مجله ایرانی آموزش در علوم پزشکی. ۲۲(۵۲)، ۳۴۷-۳۴۷.

<https://ijme.mui.ac.ir/article-1-5555-fa.html>

