

# مهمان سرای حضرت رضا علیه السلام



## بفرمایید برکت!

روایت خدمت میزبانانی که زمینه میزبانی از زائران رضوی را در مهمان سرای حضرت فراهم می کنند

گزارش روز



مردمنی محمدابراهیم روزنامه نگار

در طول این ۴۳۶ ساله که از زمان تأسیس مهمان سرای حضرت می گذرد، در تاریخ به اسامی مختلفی از آن یاد شده است؛ مطبخ معموره، مطبخ سرکار فیض، کارخانه زواری، مهمان خانه، کارخانجات مبارکه یا شیلاں برخی از این اسامی گوناگون است، اما به هر نامی هم که خوانده شود، حقیقت این است که از ابتدای تأسیس این کارخانه برکت تاکنون میلیون ها نفر از دلدادگان اهل بیت (ع) فارغ از ملیت و مذهب و حتی دین، مهمان سفره سلطان توست بوده اند. به مناسبت فرارسیدن دهه کرامت و ایام باسعادت ولادت امام مهربانی ها، شهپرآزاد گزارشی به روایتگری خدمت خالصانه و تلاش صادقانه خادمان کشیک سوم مهمان سرای حرم مطهر پرداخته است که در هر وعده غذایی، زائران را به یک وعده غذایی گرم و متبرک بر سفره بارکت امام نواف (ع) مهمان می کنند.

### خوبان به خدمت لطفش به صف شدند

است و مهمان سرای حر در بست شهید نواب صفوی به اتمام زائرانی اختصاص دارد که با نادر (نذرکننده) به درگاه علی بن موسی الرضا (ع) هستند، یا همچون دانش آموزان به صورت دسته جمعی و با هماهنگی مشرف شده اند. علیرضا شرافتی، مدیر مهمان سرای حر، درباره جزئیات خدمت در مهمان سراهای حضرت بیان می کند: در هر کشیک مهمان سرا که یک روز در هفته فعال می شود، حدود ۱۲۰ خادم خانم و آقا متراکم بر پذیرایی و میزبانی هستند که افزون بر کارکنان آستان قدس رضوی به امور مختلف طبخ، نظافت و امور اداری مشغول می شوند. پس از هوشمندسازی فرایند اعطای دعوت نامه ها نیز خدمت در مهمان سرا را می توان در سه مرحله اصلی خلاصه کرد: انتظامات ورودی ها، پذیرایی سالن ها و بسته بندی که البته همه چیز به نحوی برنامه ریزی شده تا زائر حضرت رضا (ع) از لحظه ورود به مهمان سرا با در دست داشتن دعوت نامه کاغذی یا الکترونیکی با گرمترین برخورد از طرف میزبانان و خدمه مواجه شود، یا در سالن ها بر خوان پربرکت امام رثوف (ع) بنشینند یا غذای متبرک را به صورت بسته بندی تحویل بگیرد.



برای بسیاری از مردم ایران که تا پیش از سال ۱۴۰۲ به زیارت سلطان توست مشرف می شدند، پیچیدن عطر و بوی غذای حضرتی در برخی صحن های حرم مطهر، خاطره ای مشترک و وصف ناشدنی بود. بیشتر از نیم قرن، آشپزخانه ای که غذای مهمان سرا در آن طبخ می شد، در طبقه زیرین مهمان سرا قرار داشت و مواد غذایی خام پس از ورود به آشپزخانه، در همان جا طبخ و برای اطعام زائران در طبقات فوقانی بر سفره های نشست؛ اما از سال گذشته بنا به دستور حجت الاسلام والمسلمین احمد مروی، تولید آستان قدس رضوی، قرار شد آشپزخانه قدیمی آستان در خیابان چمن احیا و به روزرسانی شود تا در هر وعده، غذای آماده به دو مهمان سرای حضرت در حرم مطهر برسد. بنیاد این تصمیم نیز آن بود که حتی برای اقساری از زائران، بوی غذای تازه ساز زنجش نباشد و در هر حال، زائر بتواند با آسایش، دل به زیارت امام مهربانی ها ببندد. با همه این تفصیلات، انتقال آشپزخانه به بیرون از فضای زیارتی حرم مطهر رضوی از حجم و سختی کار میزبانان و خدمه مهمان سرا نکاسته است. امروزه در حرم مطهر رضوی، مهمان سرای تدبیر در صحنی به همین نام متمرکز بر اطعام زائران

### اخلاص، شیرینی خدمتی طاقت فرسا

هستند که در هر کدام، گوشت، پیاز یا ماده غذایی دیگری در حال سرخ شدن است. بر سر هر کدام هم یک نفر از آشپزها در حال هم زدن مداوم است و هرکدامشان که سر بالا می آورند، با همان چشم های خون گرفته و صورت های برافروخته از گرمای آشپزخانه، لبخندی پر لبشانی می آید و دوباره به کار مشغول می شوند. در این حین نیز لب ها همه در حال جیبیدن است، به صلوات خاصه، ذکر و البته درد دل با ارباب خانه که بدون شک در آن لحظات، ناظر بر خدمت مخلصانه آن ها است. حوالی ساعت ۱۰ صبح، وقت آماده شدن ناهار است. تیم آشپزها همگی به خط می شوند و طوری نشاط دارند که انگار نه انگار از ساعت ۶ صبح در میان آتش و بخار و گرمای طاقت فرسا، مدام از یک کار به سراغ کار دیگر رفته اند. دیگر های برج به صورت مکانیزه روی نوار نقاله واژگون می شوند و کوه هایی از برنج پخته شده را می سازند که آشپزها هرکدامشان را بدون کوچک ترین میزان اسراف و هدر رفت، تا آخرین دانه برنج در استیل های تمیز تخلیه می کنند. پس از چند دقیقه، خورش هم با چلو همراه می شود و در استیل های مجزا در هیتراهایی به اندازه بیچال فریزرهای خانگی گذاشته می شود تا به مهمان سراهای حرم مطهر رضوی انتقال یابد.

رأس ساعت ۶ صبح سرآشپز با تیم خود وارد آشپزخانه می شود. اولین مرحله، تعویض لباس و ضد عفونی کردن دست هاست تا همه سر تا پا سفید پوش شوند. همه که حاضر می شوند، قبل از اینکه کسی دست به کاری بزنند، چشم ها به دهان سرآشپز دوخته می شود تا با صدایی گوش نواز، صلوات خاصه امام هشتم (ع) را بخواند. ندای «اللَّهُمَّ صَلِّ عَلٰی ابْنِ مُوسٰی الرِّضَا» که در فضای وسیع آشپزخانه طنین انداز می شود، دست هایشان بر سینه های می نشینند و سرهایشان پایین می افتد تا در این روایت دلدادگی، تصویر جاودانه ای از عشق و ارادت رقم بخورد. تعظیم آخر به سمت مرقد شمس الشموس (ع) همانا و روشن شدن شعله های فروران گاز همان. تیم آشپزها که مشغول می شوند، فضای آشپزخانه طوری می شود که به هر گوشه نگاه کنید، چند مرد سفید پوش مشغول انجام کاری هستند. زمان زیادی نمی گذرد که دیگر های پیراب، برنج های خیس شده و گوشت ها و روغن ها آماده می شوند. سوت مداوم بخار پزها، فضای آکنده از بخار و تسلط کامل بوی پیاز داغ را کماتر بگذارد، امکان ندارد بتوانید چشم از آشپزها بردارید. دیگر های عظیم الجثه ای که آتش از هر گوشه آن ها زبانه می کشد، حاوی روغن های جوشانی

### عنایت حضرت، مزد خدمت ماست

شصت درجه باشد. محسن صدقی، یکی از خادم ظرف شوی خانه در مهمان سرای حر، درباره خدمتش می گوید: احساس ما این است که در هر حال امام رضا (ع) کنار ما ایستاده است. کفر نعمت است، اگر بگوییم اینجا کار سخت و جای دیگر آسان است. این چه حرفی است؟! اگر کار با عشق باشد، همه جا خدمت شیرین می شود. شما می گوید اینجا کار سخت است. این ظاهر کار است؛ اما من به شما بگویم برای خادم مهمان سرای حضرت، گاهی اوقات حتی گذشت زمان احساس نمی شود و به عبارت دیگر، این قدر عشق و جود دارد که تا سر می چرخانیم، کشیک تمام شده است و باید کار را تحویل بدهیم. روایتی از رسول خدا (ص) هست که به مؤمنین توصیه می کند تا عرق کارگر خشک نشده است، مزد او را بدهند. اهل بیت (ع) هم که انسان کامل و در صدر مؤمنین هستند و باور ما این است که امام رضا (ع) مزد ما را تا عرفان خشک نشده است، می دهند.



البته برای هر زائری که وارد مهمان سرا می شود و اطعام شده و با بدرقه میزبانان و خدمه از مهمان سرا خارج می شود، ابعادی از خدمت در جریان است که به طور کامل از دیده مهمان پنهان می ماند. یک نمونه از این خدمات پنهان در ظرف شویی مهمان سرا و دیگر شویی آشپزخانه اتفاق می افتد؛ جایی که در هر وعده ده ها خادم در سخت ترین شرایط ممکن، عالی ترین سطح از نظافت و پاکیزگی را برای ظروف چینی، استیل ها، هیترها و حتی دیگر ها رقم می زنند. تصویر خدمت در بالاترین سطح از اخلاص همین جا مشهود است؛ جایی که در هر وعده بیش از سیزده دیگ صد کیلویی، ۴۵ دیگ سی کیلویی، دو بیست استیل غذا، به همراه هزاران ظرف کاسه، قاشق و چنگال شسته می شود و آب جوش و بخار داغ، هم نشین خدای است که تا کمر در دیگ هایی به اندازه یک مرد بالغ خم می شوند تا در نهایت، ظرف های تمیز و درخشان در زمان پذیرایی محصول کار سخت آن ها در دمای

### کیفیت، مهم تر از همه چیز

خدمتی، اگرچه شمار فراوانی از میزبانان و خدمه به کمک رسانی در فرایند پخت مشغول اند، فرایند اصلی طبخ غذا توسط سرآشپزان متخصصی انجام می شود که به عنوان کارمند رسمی آستان، سالیان دراز به اطعام زوار مشغول بوده اند. آشپزخانه حضرت در فضایی به وسعت بیش از ۳ هزار مترمربع با پایه پخت بخار می تواند افزون بر ۲۵ هزار وعده غذایی گرم در هر وعده طبخ کند که صرف نظر از صبحانه و با در نظر گرفتن وعده های ناهار و شام به معنی اطعام روزانه ۵۰ هزار زائر است. با در نظر گرفتن این میزان، جالب اینجاست که از لحظه خیس شدن برنج تا زمانی که چلو راهی مهمان سرا می شود، کمترین دخالت نیروی انسانی در جریان است و از این حیث، یکی از سالم ترین غذای ممکن به دست زائران می رسد. اکنون نیز گستره وسیعی از غذای ایرانی اصیل بدون در نظر گرفتن صبحانه گرم در حال طبخ است و به تفکیک هر روز طبق برنامه غذایی مشخص به دست زائران می رسد.

یک ویژگی چشمگیر در آشپزخانه حضرت این است که تقریباً همه مواد خام از محصولات شرکت های غذایی آستان قدس رضوی تأمین می شود، به طوری که از گوشت مزرحه نمونه و رب مزارع آستان گرفته تا حتی چای خشک، عالی ترین محصولات به آشپزخانه حضرتی راه پیدا می کنند تا در نهایت، غذایی که بر سفره های اطعام قرار می گیرد، در سالم ترین و لذیذترین حالت ممکن باشد. برای درک میزان دقت و توجهی که اینجا برای حفظ معیارهای کیفی و صیانت از سلامتی زائران در جریان است، فقط اشاره به این نکته کافی است که آشپزخانه حرم مطهر علاوه بر اینکه بزرگ ترین آشپزخانه مکانیزه ایران محسوب می شود، تنها آشپزخانه کشور است که از فرایند انبارداری و سردخانه تا ناتوایی و سالن داری، موفق به کسب نشان طلایی کیفیت «طیب» شده و سخت گیرانه ترین شیوه نامه های بهداشتی در آن اجرایی می شود. میرحسین کیبوری، سرپرست مدیریت مهمان سراهای حرم مطهر، در این باره می گوید: در هر کشیک



عکس خیر