

## توزیع ۴۸ هزار افطاری متبرک در مناطق کم‌بر خوردار مشهدالرضا (ع)

برای دریافت افطار به آن محل مراجعه می‌کنند. وی خاطرنشان کرد: برخی شهروندان نیز در گذشته نامه‌هایی به بنیاد کرامت رضوی ارسال کرده‌اند که به نیت تبرک درخواست غذای حضرتی داشته‌اند که امسال برای این افراد هم افطار رضوی در نظر گرفته شده‌است.



خادم مشغول به خدمت در بخش کفشداری‌های حرم مطهر رضوی و با جمع آوری مبلغ یک میلیارد و ۵۷۰ میلیون ریال و مشارکت ستاد دیه استان خراسان رضوی انجام شده است.

خود موجبات آزادی چهار تن از زندانیان جرایم غیر عمد که پدر خانواده هستند را فراهم کردند و در این روز مبارک به آغوش گرم خانواده‌باز گشتند.

این اقدام خدا پسندانه به همت بانوان

به همت بانوان خادم حرم مطهر رضوی آزاد شدند. به گزارش آستان نبیوز، در ماه پر برکت میهمانی خداوند جمعی از دلدادگان به ساخت مقدس امام زئوف حضرت رضا(ع)، با اهدای کمک‌های مالی

به همت مدیریت امور مجاوران بنیاد کرامت رضوی، خانواده‌های محروم مشهدی در ماه مبارک رمضان با ۴۸ هزار افطاری متبرک میهمان سفره کریمانه رضوی می‌شوند. هادی غلامی، مدیر امور مجاوران بنیاد کرامت رضوی با اعلام این خبر در گفت‌وگو با خبرنگار آستان نبیوز گفت: امسال هم مانند سال‌های گذشته



در ماه مبارک رمضان، بیش از ۴۰۰ خادم افتخاری حدود ۱۰ هزار افطاری را میان میهمانان حضرت توزیع می‌کنند

# از حرم تا حریم، میهمان حضرت (علیه السلام)



او پخت افطار در آخرین روزهایی که سیستم آشپزخانه نیمه‌صنعتی نشده بود را به خاطر دارد و تعریف می‌کند: حجم کار بسیار زیاد بود. از بعد سحر شروع می‌کردیم به پخت سوپ، فکر کنم در روز ده‌ها دیگ بار می‌گذاشتیم. حوالی ظهر که می‌شد یک نفر مسئول شلنگ گرفتن آب سرد روی سر کنار دیگ می‌شد. به آخر صف که می‌رسید، سر و صورت نفر اول خشک شده بود و خیس غرق.

وقتی به حاج غلامرضا می‌گوییم پس کار در این روزها سخت است، سفت و سخت جواب می‌دهد: نه! سخت نیست. کار سخت، کاری است که آدم خسته‌شود و یا آن را دوست نداشته باشد، کاری که ما به میل خود و با عشق زیاد انجام می‌دهیم سختی ندارد. خادم مهمان سرای غدیر در وصف سفره افطار، آن را بی‌تغییر در سطح جهان می‌داند و می‌گوید: به برکت و معنویت این سفره، در جهان سفره پهن نشده است. چه کسی است که نداند این سفره‌ها در این حجم و تعداد میهمان در جهان نظیر و مانند ندارد.

#### ■ از آقا بخواهید

علی آقا وقتی ۲۵ سال داشت به این صحن و سرا آمد تا از فرصت خدمت متنعم شود.

در وصف این خدمت می‌گوید: درباره این کار همین بس که ما برگ‌زیده ایم، برگزیده از میان میلیون‌ها آدم که آرزو دارند و به این منتخب بودن افتخار می‌کنیم.

علی میرزایی هر چه از امام رضا(ع) خواسته بی‌جوابش نگذاشته و معتقد است: امام ما پیش خدا برای ما اعتبار خرج می‌کند. او بهترین دانش این روزهای خود را خدمت در این صحن و سرا می‌داند. سفره‌های افطار و خاطرات پرشمارش در ذهن این خادم با سابقه زنده است. او تعریف می‌کند: من سال‌هاست انتظامات ورودی مهمان‌سرا هستم. میهمانان در نخستین ورود با من و همکارانم روبه‌رو می‌شوند. این واکنش‌ها، تشکرها و دعاها به قدری اثری مثبت دارد که بعضی وقت‌ها شده یک ساعت از افطار گذشته و من اصلاً متوجه تشنگی و گرسنگی خودم نشده‌ام.

آقای میرزایی در این سال‌ها با زائران زیادی روبه‌رو شده که دعوت‌نامه غذا نصیبشان نشده است. او تعریف می‌کند: خیلی افراد می‌آیند پشت در مهمان‌سرا و طلب غذا می‌کنند و درخواست دارند. واقعاً از دست من و همکارانم کار ساخته نیست چون همه چیز باید منظم و طبق برنامه پیش برود، همبست در چنین مواردی به زائران گفته‌ام بروید و از خود حضرت بخواهید، بارها شده زائری پس از چند دقیقه آمده و گفته من از آقا خواستم و این دعوت‌نامه را کسی به من داد.



اوزندگی اش را به دو قسمت پیش و پس از پذیرفته شدن خادمی اش در مهمان‌سرا تقسیم می‌کند و معتقد است از آن لحظه که آدم مورد توجه ویژه حضرت قرار می‌گیرد، برکت همواره بر زندگی اش جاری است. سرکشیک پنجم مهمان‌سرا چند ماه مبارک را در سال‌های گذشته در این فضا سپری کرده است. او از حال و هوای مهمان‌سرا در این ایام می‌گوید: شما به هر طرف سالن آماده‌سازی نگاه کنید، سبزی دیده می‌شود. اصلاً همه‌جا سرسبز است، بس که سبید سبذ روی هم سبزی خوردن می‌رسد.

#### ■ کار کردن بانوانی که کارگر دارند

حجم کارها در این ایام سبب می‌شود بیش از ۳۰ بانو به جمع بانوان خادم مهمان‌سرا اضافه شوند. خانم زبردست می‌گوید: کار در این ایام از ساعت ۶:۳۰ صبح شروع می‌شود. پاک کردن انواع حبوبات، پاک کردن سبزی، شست‌وشو، خرد کردن، بسته‌بندی و مراحل آماده‌سازی توسط بانوان خدمه انجام می‌شود که در ماه مبارک کارهای پر حجمی است.

همان‌طور که سرکشیک پنجم آقایان گفت، اینجا فرقی نمی‌کند چه کسی باشید، اینجا همه مشتاق خدمت هستند. فاطمه خانم می‌گوید: در اینجا بانوانی مشغول کار می‌شوند که در خانه خودشان دست به سیاه و سفید نمی‌زنند. اصلاً در خانه سیر و پیاز نمی‌روند و کارگر دارند، اما اینجا برای این کار از هم سبقت می‌گیرند، چون می‌دانند پیش چه کسی و چه کاری انجام می‌دهند.

روزهای ماه مبارک، فضای سالن آماده‌سازی به همت بانوان خدمه پر از معنویت است. بانوان صبح که می‌رسند دعای شکرانه خدمت در بارگاه منور رضوی را تلاوت می‌کنند. زیارت امین‌الله می‌خوانند و سلام گروهی به حضرت می‌دهند. «علی یا ضامن آهو، سر و جانم فدای تو» اگر گذرتان به مهمان‌سرا افتاد و صدای زمزمه‌ای با این محتوا شنیدید، بدانید این زمزمه گروهی خدمه کشیک پنجم است. خدمه‌ای که در تمام طول سال این شعر را در روز خدمتی‌شان به نشانه عرض ادب تقدیم حضرت می‌کنند.

#### ■ خدمت به حضرت، سختی ندارد

خوب به خاطر دارد که ۱۴ سال پیش چطور ی‌با به حرم مطهر رضوی گذاشت و چگونه در شرایطی که انتظارش را نداشت، شد خادم افتخاری حرم منور رضوی. تمام این مدت را به عشق خدمت سپری کرده است. هر هفته را منتظر چهارشنبه‌ها بوده، گویی که هفته برایش در یک روز خاص و همان شیفت خدمتی خلاصه می‌شود.

غلامرضا شریفی خوب می‌داند سر چه سفره‌ای نشسته است و می‌گوید: من به این جیره‌خواری افتخار می‌کنم.

خدمه انجام می‌شود. آقامصطفی یکی از این خدمه است که خودش بالاسر کار می‌ایستد. آقای آقاسی زاده سرکشیک پنجم مهمان‌سراست و حسابی حرفش روزهای چهارشنبه در این فضا برو است. از سال ۱۳۸۸ فرصت خدمت یافته است. تعریف می‌کند: در ماه مبارک بودیم که روزی دوستی از من خواست جای او برای پهن کردن سفره‌های افطار به حرم بیایم. به من گفت پیراهن سفید و شلوار سرمه‌ای را جور کن و برو که طلبیده شده‌ای. من هم از خدا خواسته آدمم و شدم خادم.

داستان اما ادامه‌دار نبود و آقامصطفی پس از ماه مبارک از این فرصت بازماند. از آن روز فکر و ذکر او شد اینکه خودش را دوباره با لباس خادمی به حرم برساند. او تعریف می‌کند: چهار سال به‌هر کسی و هر جایی رفتم، نشد! دست آخر فهمیدم من باید این خادمی را فقط از خود حضرت(ع) بخواهم. خود آقا هم من را انتخاب کردند و حالا ۱۰ سال است این افتخار نصیبم شده است که چهارشنبه‌ها از عمرم حساب نشود.

آقای آقاسی زاده درباره لطف زائران می‌گوید: خدمت در مهمان‌سرا نقدترین خدمت حرم مطهر رضوی است. شما همین که غذا را روی میز می‌گذاری، میهمان حضرت برایت دعا می‌کند، مگر بهتر از این می‌شود؟

#### ■ وقت آقایی کردن است

سرکشیک پنجم مهمان‌سرا با هر صحبتی از امام مهربان شهرمان، چشم‌هایش بارانی می‌شود؛ گریه‌ای از سر شوق خدمت و توجه علی بن موسی الرضا(ع). آقامصطفی می‌گوید: کار در ماه رمضان لذت خاص خودش را دارد. چه بهتر از اینکه پذیرای مؤمنی روز در باریم؟ این شیفت‌های خدمتی، وقت خدمتی نیست، وقت آقایی کردن است، آدم وقتی اینجا برای امام رضا(ع) کار کوچکی می‌کند، در اوج لذت است. او ادامه می‌دهد: خیلی از این آدم‌ها، شیفت روز چهارشنبه را با گریه تمام می‌کنند. چون می‌دانند یک هفته تا شیفت بعدی دیر و سخت می‌گذرد.

#### ■ همه‌جا سبز می‌شود

ماه مبارک که می‌شود، روزهای پرکار بانوان خدمه در مهمان‌سرای حضرت می‌رسد. سبذ سبذ سبزی می‌آید و سبذ سبذ بسته‌های غذایی خارج می‌شود. روزهای چهارشنبه یک نفر مأمور هماهنگی این امور است، فاطمه خانم که کار به دستش می‌چسبد از پاک کردن برنج و حبوبات گرفته تا سبزی پاک کردن و... در کنار سایر بانوان کشیک پنجم مشغول کار است.

فاطمه زبردست هشت سال است که در مهمان‌سرای حضرت به عنوان خادم افتخاری مشغول به خدمت است و در یک سال و نیم اخیر، سرکشیک پنجم است.

#### ■ زهرا زنگنه |

دمدمای غروب خورشید می‌رسد، سفره‌ها پهن شده، بوی غذا در همه‌جا پیچیده و مردم روزه‌دار کم‌کم صدای اذان را در گوش خود احساس می‌کنند. در فضای مهمان‌سرا شوری برپاست. همه خادمان در جنب‌وجوش هستند تا چیزی از افطاری شایسته میهمانان آقاجانمان کم و کسر نباشد. از فلاسک‌های چای تا بسته پتیر و سبزی را روی میزها چیده‌اند تا همه کارها برای افطاری میهمان مهیا باشد. اینجا معنویت به وقت افطار جاری است، هم میان خادمان و هم میان زائران. وقتی که میهمان‌ها رسیدند با سوپ، غذای گرم و مخلفات پذیرایی می‌شوند. افراد زیادی در پهن شدن این سفره و برگزاری منظم برنامه نقش دارند که در ادامه به سراغ آن‌ها می‌رویم.

#### ■ از حرم تا حریم شهر، پذیرای میهمانان

پذیرایی افطاری حضرت(ع) فقط خاص میهمانان مهمان‌سرا نیست، این را رئیس مهمان‌سرای غدیر می‌گوید و توضیح می‌دهد: افطاری‌های ماه مبارک در مهمان‌سرای حضرت، رواق حضرت زهرا(س) و درب منازل و حاشیه شهر مشهد توزیع می‌شود.

وحید شرفا می‌گوید: در مهمان‌سرا ما به صورت کامل، هر روز میزبان ۴ هزار و ۵۰۰ میهمان هستیم. بخشی دیگر از زائران در رواق حضرت زهرا(س) پذیرایی می‌شوند که غذای آن‌ها در مهمان‌سرا به مقدار روزانه ۲ هزار نفر تهیه می‌شود ولی پذیرایی در رواق است. علاوه بر این‌ها روزانه هزار افطاری در مهمان‌سرا طبخ و آماده توزیع درب منازل می‌شود. او توضیح می‌دهد: پذیرایی افطار از میهمانان حضرت در حرم مطهر رضوی از ۳۰ دقیقه مانده به اذان آغاز می‌شود و تا دو ساعت پس از آن ادامه دارد. برای این امر بیش از ۲۵۰ خادم در مهمان‌سرا کارها را پیش می‌برند.

آماده‌سازی و بسته‌بندی بخش اعظمی از پذیرایی افطار است که توسط بانوان کشیک مهمان‌سرا انجام می‌گیرد. شرفا توضیح می‌دهد: علاوه بر غذای گرم افطار، میهمانان با پتیر، سبزی، قند، جای سوپ، کشمش و گردو پذیرایی می‌شوند. علاوه بر پذیرایی کامل افطار، توزیع افطاری ساده کیک، شیر و خرما هم برای نمازگزاران در نظر گرفته می‌شود که معمولاً هر روز حدود ۴۰ هزار بسته افطاری ساده تهیه و توزیع می‌شود.

#### ■ آغاز ۱۲ سال خدمت از ماه مبارک

اگر طلبیده شده و سر سفره افطار حضرت نشسته باشید خوب می‌دانید چقدر همه چیز منظم پیش می‌رود و در یک وعده چند هزار نفر پذیرایی می‌شوند و می‌روند. این کار به همت ده‌ها



دعای مؤمن از سه حال خارج نیست: یا برایش ذخیره می‌شود یا در دنیا برآورده می‌شود یا بلایی را که می‌خواهد به او برسد، دفع می‌کند.



#### ■ برش

## کار کردن بانوانی که کارگر دارند

اینجا فرقی نمی‌کند چه کسی باشید، اینجا همه مشتاق خدمت هستند. در اینجا بانوانی مشغول کار می‌شوند که در خانه خودشان دست به سیاه و سفید نمی‌زنند. اصلاً در خانه سمت سیر و پیاز نمی‌روند و کارگر دارند، اما اینجا برای این کار از هم سبقت می‌گیرند، چون می‌دانند پیش چه کسی و چه کاری انجام می‌دهند.