

گزارشی از بزرگ‌ترین آشپزخانه ایران که همه حسرت یک دانه برنجش را دارند

روزی متبرکِ خوان هشتم

منطقه
ثامن



میز چندین بسته قرار دارد، بسته‌های مواد غذایی که بانوان بازمی‌کنند و به صورت دستی پاک می‌کنند تا آماده پخت شود. بانوان در اینجا برخلاف خانه‌هایشان که فرمان آشپزی را در دست دارند، یک قدم عقب‌تر قرار دارند. آن‌ها هم به دلیل سنگینی کار در دل آشپزخانه که توان و نیروی مردها را می‌طلبند، هر روز صبح و بعد از ظهر بانوان حبوبات و برنج را پاک می‌کنند. پیازها را پوست می‌کنند و بخشی از بسته‌بندی‌های غذایی را انجام می‌دهند، کاری نشسته پشت میز که دقت و ریزبینی آن‌ها را می‌طلبد. این مواد بعد از پاک‌سازی در عصر هر روز، برای پخت روز بعد به آشپزخانه منتقل می‌شود.

اراده کنید، غذای حضرت می‌گیرید

اصل حرف‌های مدیر میهمان سراهای حضرت رضاع (این است که هر کس از هر جای ایران اراده کند، غذای متبرک حضرت نصیبش می‌شود).

عبدالعلی وریدی که روی توزیع عادلانه غذای متبرک حرم مطهر تاکید ویژه‌ای دارد، می‌گوید: مردم می‌توانند نرم‌افزار «نسیم رضوان» را از بازار دانلود و با کد ملی برای گرفتن غذای متبرک ثبت نام کنند.

آن‌طور که او اشاره می‌کند، ۲ گروه ۳۷ نفره روزانه ۱۸ هزار وعده غذا در حرم مطهر می‌پزند که میزان آن در مناسبت‌های مختلف به ۳۰ هزار وعده هم می‌رسد.

طبق گفته‌های وریدی، غذای متبرک براساس دستور ستاد مقابله با کرونا در روزهایی که امکان پذیرایی حضوری باشد، در سالن‌ها و البته با ظرفیت کمتر از ۵۰ درصد به زائران ارائه می‌شود و در روزهای وضعیت قرمز و نارنجی هم به صورت بیرون‌بر است.

وریدی طعم ویژه غذای حضرت را حاصل عشق و ارادت دست‌اندرکاران آن در آشپزخانه می‌داند و از انتخاب نوع غذاها چنین می‌گوید: غذاهای سنتی را زائران و مجاوران می‌پسندند. به همین دلیل در هفته ۱۴ نوع غذای سنتی که شامل ۳ وعده قرمه‌سبزی، ۵ وعده گوشت، ۳ وعده قیمه، ۲ وعده قیمه‌نثار و یک وعده گوشت و بادمجان با پلو پخته و آماده می‌شود. او تاکید می‌کند که امکان استفاده از غذای حضرت از طریق «نسیم رضوان» برای هر فرد، هر سال یک بار است.

روضه کوتاهی می‌خواند و سر دیگر را بعد از بردن نام اهل بیت (ع) و خواندن ذکر با تا کید بر شفای بیماران کرونایی می‌بندد. حالا دیگر برنج‌ها داخل ظرف‌های استیل شده و یکی یکی دست به دست می‌شوند تا داخل دستگاه بخار بروند.

● تصویر سوم: دست‌های عادت کرده به گرما

دو ساعتی می‌گذرد و دوباره کار در اوج گرما شروع می‌شود. ساعت ۱۰ است و نوبت شارژ برنج ظرف‌های استیل جفت جفت از دستگاه بیرون کشیده می‌شوند و آشپزها میان‌هاله‌ای از بخار این برنج‌ها را داغ‌داغ با دست‌ان می‌کنند، کاری که خودشان به آن شارژ کردن می‌گویند. این کار که شامل خالی کردن ۲۰۰ ظرف استیل برنج می‌شود، چند ساعت طول می‌کشد، اما باز هم کسی بندگرماسرپامانند و داغ شدن دست‌ها نیست!

● تصویر چهارم: شستن دیگ‌های ۳۰ کیلویی

محمد درودی ۳۵ ساله را دقیقاً ساعت ۶:۳۰ دیدم، زمانی که تا کمر داخل دیگ شست‌وشوی برنج خم شده بود. بدنش پشت پیش بند بزرگی که از گردن تا کف پامی‌رسید، پنهان بود. او سخت مشغول شستن برنج خم شده روز قبل بود تا آبکش شود و داخل دیگ‌جوش ریخته‌شود. کار سخت محمد قدرت دست زیادی می‌طلبد تا بتواند برنج‌ها را در آب سرد بالا بیاورد. او سال‌هاست روزی ۱۳ دیگ ۱۰۰ کیلویی برنج را می‌شوید. با ۴۰ مرد دیگر با همان ظاهر پنهان پشت پیش بند، در کار شست‌وشو هستند. افرادی که کارشان دیگ‌شویی است روزی ۴۵ دیگ (هر دیگ ۳۰ کیلوگرم وزن دارد) و ۲۰۰ ظرف استیل برنج را می‌شویند. محمد از سختی کارش و سال‌ها بالا بیاوردن دیگ‌های سنگین حرفی نمی‌زند. در عین حال سالم ماندنش را عنایت امام‌رضا (ع) می‌دانم می‌گوید: کار برای دستگاه امام‌رضا (ع) حتی اگر مثل من برنج‌شود دیگ‌شوی باشد، شیرین و باعث افتخار است.

● تصویر پنجم: کار دست و چشم

از آشپزخانه که بیرون می‌زنیم، کار در پشت صحنه همچنان ادامه دارد. این بار یک طبقه بالاتر از بخش پخت و پز هستیم. سالن بزرگ است و میزها و صندلی‌ها در شرایط کرونایی جدا از هم فضا را پر کرده‌اند. روی هر

غذایمان را به زائر آقا هدیه می‌کنیم

جواد عرب این روزها در دهه چهارم زندگی‌اش افتخار می‌کند که آشپز حرم امام‌رضاع (ع) است. از او می‌خواهیم از التماس دعا گفتن‌های مردم به آشپز حرم مطهر بگویید: شاید باورتان نشود که هر کس می‌ریض دارد یا حاجتی می‌خواهد، ما را قابل می‌داند و درخواست می‌کند تا سر دیگ‌ها دعا کنیم یا از نعمت‌های این دستگاه پربرکت به او بدهیم. برای همین من هم مثل همه همکارانم در آشپزخانه، هر روز یک سهمیه غذایم برای بردن به خانه را موقع خروج از آشپزخانه به زائری هدیه می‌کنم. چون همه ما اینجا معتقدیم لطف آقا شامل حالمان شده است که آشپزش شده‌ایم.

فاطمه شوشتری این روزها خبری از صف‌های طولانی جلومیهمان سرای حضرت نیست: میهمان سراهایی در صحن غدیر و حر عاملی که تا قبل از شیوع کرونا اگر به ضیافت در آن میهمان می‌شدی، باید بعد از گذشتن از راهرویی طولانی بامیله‌های بلند، جلورنده‌ها و تونل‌رانشان می‌دادی و بعد هم نگهبان‌ها با کلاه‌های مخصوص به استقبال می‌آمدند و خادمان سرمه‌ای پوش را هنما می‌شدند برای نشستن پشت میز نهار یا شام، تا آنچه آشپزها ۳ طبقه پایین تر پخته‌اند، با کمال ادب و احترام از تو پذیرایی شود. الان همه چیز آرام‌تر از قبل دنبال می‌شود. خبری از آن شلوغی‌ها نیست، اما آشپزها همچنان روزانه تا ۳۰ هزار وعده غذایی پزند. تبرکی که بیشتر کسانی که حتی یک بار در حرم مطهر قدم گذاشته باشند، عطر و بوی غذای حضرت به مشامشان رسیده است. اما واقعاً چه کسانی این عطر را در هوایم پراکنند؟ پشت توزیع روزانه ۳۰ هزار وعده غذا چه کسانی هستند؟ ما روز جهانی غذا را بهانه کردیم برای اینکه به پشت صحنه تهیه غذای حضرت در دولت سرای سلطان راه پیدا کنیم.

● تصویر دوم: گرما، بخار و عشق به کار

حالا عقربه‌های ساعت به ۷ صبح رسیده است. ۴۲ اجاق گاز با آخرین درجه می‌سوزند، هیترها روشن‌اند، دستگاه‌های بخار دم برنج روشن و گرم شده‌اند. گرمایی که همه جای آشپزخانه را گرفته و در نزدیک دیگ‌های برنج در حال جوش، با مپی از بخار موج می‌زند. آشپزها با صورت‌هایی عرق کرده و خیس و با کفگیرهایی بزرگ در دست، پای دیگ‌های برنج ایستاده‌اند و تندتند دستور تخلیه دیگ‌ها را می‌دهند. برنج با آبی که به ۱۰۰ درجه رسیده است، روی نوار نقاله می‌ریزد و بخارش همه جا را می‌گیرد. گرما چند برابر می‌شود، اما کسی از کنار دیگ کنار نمی‌رود و با همان گرمای محیط که در تابستان‌های به ۶۰ درجه سانتی‌گراد می‌رسد، با عشق کارشان را انجام می‌دهند. در این ساعت که کار به اوجش رسیده، ده‌ها دیگ روی اجاق است و وقتی ظرفی جابه‌جا یا دیگی برداشته می‌شود، ذکر صلوات بلند می‌شود. آقا جواد که بارها پای دیگ‌هایش بغض کرده است،

● تصویر اول: سلام و صلوات

ساعت ۶ صبح غلامرضا هنرور، سرآشپز اصلی میهمان سرای حضرت، با ذکر بر لب، در طبقه منفی ۳ صحن غدیر یا به آشپزخانه می‌گذارد. پیش و پس از او، کم‌کم تیم ۳۷ نفره وارد می‌شوند. دم در کفش و لباس‌ها عوض و دست‌ها ضد عفونی می‌شود. حالا دیگر لباس و کلاه‌ها سراسر سفید است. هیچ کدام دست به کار نمی‌شوند، تا همگی صلوات خاصه امام‌رضا (ع) را بخوانند و برای آشپزی از حضرت کسب اجازه کنند. به صف می‌شوند و صدای سلام و صلوات بلند می‌شود. تعظیم آخر ابراهیم سوسی صاحب‌گنبد طلا می‌کنند و می‌دوند دنبال کار. یکی شعله‌های گاز را روشن می‌کند، دیگری برنج‌های خم شده روز قبل را می‌شوید، آن یکی دیگ‌ها را پر آب می‌کند چند نفری هم گوشت‌ها را می‌شویند. تعدادی روغن می‌آوردند... اما همچنان صدای صلوات از پشت شعله‌های گاز، دیگ‌های بزرگ آب، دیگ‌های بخار و... می‌آید. گویی اینجا تا غذا پخته شود، همه دائم‌الذکرند.

آشپز شدنم با عنایت سلطان خراسان بود

خیلی‌ها که لقمه‌های غذای حضرت قسمتشان شده و عطر و بوی معنوی آن برای همیشه در خاطرشان مانده است، دعای زیر لبشان به این ختم می‌شود که خدا خیر آشپزش را بدهد. البته که این غذای متبرک دست‌پخت یک گروه بزرگ و حرفه‌ای است. یکی از همین افراد غلامرضا هنرور، سرآشپز میهمان سرای صحن غدیر است. کسی که آشپز شدنش را معجزه می‌خواند و می‌گوید: از کودکی به آشپزی علاقه مند بودم و بعد از گرفتن دیپلم، در رستوران‌های اطراف حرم کار می‌کردم. کار باثباتی نداشتم و در یکی از روزها موقع زیارت از امام‌رضاع (ع) خواستم تا کار خوبی نصیبم کند. درست چند ماه بعد از آن روز آگهی استخدام آشپز در آستان قدس رضوی را در روزنامه‌ها دیدم. به دنبال همین برای دادن امتحان، دستور پخت یک دیگ باقالی پلو با گوشت را دادند. خدا را شکر همه چیز خوب پیش رفت و قبول شدم. شاید باورتان نشود که خود من تا آن روز که تاریخش به ۲۰ سال قبل برمی‌گردد، یک لقمه از غذای حضرت نخورده بودم، اما به لطف سلطان، آشپز دستگاه پرخیر و برکتش شدم. هنرور ۴۱ ساله خیلی زود، یعنی از

۱۰ سال پیش، به سرآشپزی حرم مطهر انتخاب شده است و خودش این را عنایت امام‌رضاع (ع) می‌خواند و راز عطر و طعم متفاوت غذای حرم را در عشق می‌داند و می‌گوید: اینجا سفره سفره سلطان است و برای احترام به زائر امام‌رضاع (ع) از بهترین مواد استفاده می‌شود. به عنوان نمونه برنجی که پخت می‌شود، بهترین برنج شمال است، یا روغنی که استفاده می‌شود، روغن زرد کاوی است. عنایت خدا و نظر از با بامان امام‌رضاع (ع) باعث عطر و طعم متفاوت آن و تبرکاتش است. نه اینکه بگویم چون بهترین مواد و تجربه‌ترین آشپزها حضور دارند، این غذا خوش‌مزه‌تر است. شاید باورتان نشود که من در جای دیگری با بهترین مواد همین غذاها را درست کرده‌ام، اما طعم و بوی غذای حرم را نداشته است. از طرف دیگر، در این آشپزخانه هر روز تا ۳۰ هزار وعده غذا پخته می‌شود، اما از سر عنایت آقا، هیچ اتفاق ناخوشایندی رخ نداده است. آن‌طور که او می‌گوید، چون سفره سفره آقا امام‌رضاع (ع) است و آشپزی در دستگاه امام مهربانی‌ها هم خدمت به زائر اوست، امام‌رضاع (ع) عنایتی به زندگی او کرده که علاوه بر داشتن زندگی خوب و فرزندان صالح و سالم، حتی نگاه دیگران به او و خانواده‌اش را تغییر داده است.