گزارش جیبی

گذری بر تاریخ مهمان‌سرای حضرت

کارخانه مبارکه زواری



هماسعادتمند| ده‌ها کرامت مشهد حال و هوای دیگری دارد. مهربانی بیش از همیشه در شهر می‌چرخد، کوچه به کوچه پیش می‌رود و از هر غریب و همسایه‌ای دست‌گیری می‌کند. انگار تمام این زمین مقدس زیر چتری از رحمت باشد و بی‌دلیل نیست که عمری در چاووشی‌نامه‌ها خوانده‌ایم: «ای به قربان تو آقا که حج فقرایی». سفره کرامت او هر ساله سائل و مسکین بسیاری را بر سر خوان مهربانی می‌نشاند و خوشا بر مهمانی که میزبانش رضاست. یکی از جلوه‌های این کرامت، مهمان‌سرای حضرت است؛ آشپزخانه‌ای که تاریخی پانصدساله را پشت سر گذاشته است و بانی‌اش کسی نیست جز امیرعلیشیر نوایی.

مهمان‌سرای حضرت در چه دوره‌ای ساخته شد؟

در واقع از همان دم که خاک توس از پیکر امام هشتم(ع) عطر گرفت و تقدس یافت، شیعیان بسیاری، تنها پناهشان خاک خراسان شد. میهمانان آمدند و میهمانی آدابی دارد. خادمان و چاکران درگاه هریک به فراخور وسع خود، رسمی برای پذیرایی گذاردند و امیرعلیشیر نوایی اسباب ساخت مهمان‌سرایی را در عهد تیموری برای این آستان فراهم آورد. قدیمی‌ترین خبر درباره پیشینه مهمان‌سرا هم متعلق به همین روزگار است.

به نوشته غیاث‌الدین خواندمیر، نویسنده کتاب روضة‌الصفا در این دوره در حرم امام رضا(ع) مکانی به نام «غلورخانه» دایر کرده‌اند که در آنجا غذایی شبیه حلیم برای اطعام زائر و مجاور فقیر، ضعیف و یتیم طبخ می‌شده است. این مکان در دوره صفوی تا اوایل قاجار، «مطبخ معموره» و «مطبخ سرکار فیض آثار» نام می‌گیرد که به چند بخش تقسیم می‌شده است، خونچه‌خانه، شربت‌خانه، خبازخانه و ادویه‌خانه از جمله این بخش‌هاست که در مجموع به آن «کارخانه» می‌گفته‌اند. تا اواسط دوره قاجار، مهمان‌سرای آستان قدس بر همین شیوه تک‌مطبخی باقی می‌ماند اما از دوره ناصری که نیابت آستان با عضدالملک بوده است، توسعه پیدا می‌کند، مطبخ «خدامی» و «زواری» از یکدیگر جدا می‌شود.

در عصر پهلوی اول، دو کارخانه زواری و خادمی دوباره به هم می‌پیوندد و به «مهمانخانه حضرتی» معروف می‌شود. این نام نیز البته قدمتی نمی‌یابد و در روزگار پهلوی دوم که نیابت تولیت بر عهده دکتر سیدفخرالدین شادمان بوده است، به «مهمان‌سرای آستان قدس» تغییر پیدا می‌کند. پس از انقلاب اسلامی این نام به نام مبارک حضرت رضا(ع) مزین شده و می‌شود «مهمان‌سرای حضرت رضا(ع)» که تا هنوز بر همین مدار فعال است. ناگفته نماند که بیشتر مناصب اصلی و مؤثر مهمان‌سرا در هر سه دوره تاریخی صفوی تا قاجار در اختیار سادات عظام رضوی و موسوی قرار داشته و به صورت موروثی از پدر به پسر منتقل می‌شده است.

سوای این‌ها مهمان‌سرای حضرت، از یک دوره تاریخی دارای نظم و قوانین ثبت‌شده درباره پذیرایی از زوار و میهمانان عالی‌رتبه می‌شود؛ در طومار علیشاهی که یکی از قدیمی‌ترین اسناد باقی‌مانده از حرم است، عادل‌شاه افشار، مقرراتی برای کارخانه وضع و حتی اجناس لازم طبخ غذای روزانه را با تعیین نوع و مقدار هزینه‌های آن سیاهه می‌کند که طبق آن فهرست صبحانه و ناهار، شام و حتی شربت و میوه آن بسته به ماه و فصل مشخص بوده است. این اسناد همچنین می‌گویند که عمده غذای آستانه، پلو قیمه و آبگوشت بوده و اشربه هم با شیره و گلاب و زعفران شیرین و عطردار می‌شده است.

محل پرداخت هزینه‌های اطعام در مهمان‌سرای حضرت

بخش اعظم هزینه‌های مهمان‌سرای حضرت از ابتدا تا به امروز از محل نذر و نذورات و وقف‌ها تأمین می‌شده است. کلنل پیت، سیاحی که در دوره قاجار به مشهد آمده، در سفرنامه‌اش نوشته در آمد سالیانه آستان قدس از نذورات و اوقاف، ۲۰ هزار پوند است که ۸ درصد آن، صرف طبخ غذای زوار در آستانه می‌شود. همچنین گوشت، یکی از اقلام همیشگی و در ردیف نیازهای اصلی مهمان‌سرا بوده است. طبق سندی از عصر صفویه به فردی به نام خواجه شاه‌طیب قصاب، مبلغ ۲۷ تومان و ۵ هزار دینار رایج خراسان برای تهیه گوشت شش ماهه دوم سال ۱۰۱۵ قمری پرداخت شده است.

سوای این، پرداخت هزینه اطعام از طریق مقاطعه (دریافت هزینه از تجار و رجال دولتی و سرمایه‌داران) که می‌توان از آن به عنوان یک امر رایج و یکی دیگر از جلوه‌های میهمان‌نوازی وارادت به حضرت ثامن(ع) یاد کرد را هم می‌توان یکی از منابع تامین هزینه خرید اقلام خوراکی دانست. ماجرا از این قرار است که در زمان کمبود بودجه یا نابه‌سامانی‌های کشوری و حکومتی افرادی برای مدتی چند ماهه تمام هزینه طعام مطبخ خانه را بر عهده می‌گرفته‌اند تا سنت پذیرایی از زائر از بین نرود و باقی بماند. برای نمونه طبق سندی باقی‌مانده از عصر قاجار، مقدار ۴۵۳ خروار و ۶۲ من اجناس مورد نیاز مهمان‌سرا توسط دو نفر مقاطعه‌کار به نام‌های حاجی ملاحسین ناظر مطبخ و کریم‌خان افشار تهیه شده است. همچنین در جراید دوره احمدشاه درباره کارخانه‌زواری خبری نوشته شده است که در شرح آن می‌توان نمونه‌ای از مقاطعه در دوره کمبود بودجه را دید. خبرنگار روزنامه «نوبهار» در ۷ محرم ۱۳۲۹ هجری قمری می‌نویسد: «یکی از وظایف اولیا و اهالی آستان قدس برای خشنودی امام(ع) و شکوه اسلام خدمتگزاری، جاروبکشی و احترام و پذیرایی زوار این دربار ولایتمدار است که غبار مقدم آن‌ها کحل الجواهر دانسته به مژگان بروبند و از مصارف مقرره به فقرای زوار باید شام و ناهار بدهند و در زمستان پوستین و در تابستان پاپوش و مخارج راه بدهند. اما کار کارخانه برای مدتی به جایی منتهی شده که بابش مسدود و مطبخش بی‌دود شده بود تا اینکه حاجی میرزا یحیی این اتفاق را بر خود و بر تمام خدمه ناپسند دیده، دامن مردانگی بر کمر بسته، آبروی خود و خدمه را خریداری کرده، نگذاشته زائری مطلع شود یا فقیری بفهمد. از خود مدتی متحمل مخارج کارخانه گردیده و مذاکرات نموده تا اندک غیرتی در کالبد بعضی یافت شده، مقرر گردید روزی شش یا هفت من برنج مطبخ برای زوار داده شود.»

مهمان‌سرای حضرت کجا بوده است؟

حکیم‌الممالک در کتاب «روزنامه سفر خراسان» پس از توصیف صحن نو، نوشته است: «کارخانه و شربت‌خانه در این صحن و پایین پای مبارک قرار دارد.» در طومار عضدالملک نیز نشانی کارخانه حضرت که گویا ساختمان جدید البنایی بوده در بست بالا نوشته شده است و این یعنی که پیش از این، کارخانه حضرتی که به دو بخش کارخانه زواری (محل طبخ غذای زوار) و کارخانه خادمان (محل طبخ غذای خادمان) تقسیم می‌شده، در مکان دیگری قرار داشته است. تورق اسناد می‌گویند که پیش از دوره قاجار و در دوران افشاری به دلیل جنگ‌های پیوسته و یورش دشمنان به شهر، کارخانه حضرتی برای مدتی تعطیل می‌شود، اما بعد از آن و تغییر مکان، رونق دوباره را از سر می‌گیرد.

گذری بر تاریخ و فرهنگ پانصد ساله اطعام زائران در حرم مطهر رضوی

رزق ما قرن‌هاست در مهمان‌سرای کرامت شماست

لیلا کوچک‌زاده

میزبان که امام رئوف باشد، هر چه بر سفره آید، طعام بهشت است و نعمت ملک برین. با این همه از زمان پیدایش مهمان سرا خادمان سفره پانصد ساله سلطان خراسان تلاش کرده‌اند بهترین خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها را پیش روی زائر و مجاور قرار دهند. همین تلاش سبب شده است مجزا از ایجاد مهمان سرا تاریخی به وجود آید که در آن می‌توان سیر گذشته بر اطعمه و اشربه کارخانه زواری آستان مقدس را بر رسی کرد؛ تاریخی که به زائرپذیری مشهد هویت داده و آن را ماندگار کرده است.



صف دریافت غذای حضرتی - دهه ۵۰

آش فقرا

نخستین غذایی که نامش را در اغلب اسناد بر جای مانده از کارخانه زواری می‌توان دید، آش است؛ غذایی که گویا با سیر کردن زائران و مجاوران بی‌بضاعت و فقیر و جذامیان پیوندی دیرینه دارد، آن چنان که اسم آن را «آش فقرا» می‌نوشته‌اند. طبق طومار علیشاهی، این آش با گندم کوبیده، لوبیا، سبزی، فلفل، نمک و عدس (در دوره‌هایی هم گوشت به آن اضافه می‌شده است) تا دوران قاجار طبخ می‌شده و پای ثابت و غذای هر روزه فهرست مطبخ خانه حرم بوده است. شاید برایتان جالب باشد که بدانید طبخ این غذا آن چنان مهم بوده است که یک نفر را ویژه برای رسیدگی به امور پخت و توزیع این آش در مهمان سرا قرار می‌داده‌اند که جزو منصب داران محسوب می‌شده است و به او «صاحب جمع آش فقرا» می‌گفته‌اند.

برخی مکتوبات نیز نشان می‌دهد که این غذا سوای اهمیت اطعام فقرا در مقابل «شیلان» ایجاد شده است. سهراب پورمحمدتقی جعفرآبادی در کتاب «تاریخ مهمان سرای آستان قدس رضوی؛ از آغاز دوره صفویه تا پایان دوره قاجاریه» می‌نویسد: درست است که پذیرایی از فقرا و زائران بی‌بضاعت زمینه‌ساز تأسیس مهمان سرا در حرم بوده اما با رسمیت یافتن مهمان سرا در دوران صفوی، سلاطین، درباریان، امرا و سایر افراد ویژه‌ای که به مشهد مشرف می‌شدند هم اطعام و پذیرایی می‌شدند و آرزو داشتند از غذای مهمان سرا بهره‌مند شوند. در عالم‌آرای نادری نقل شده نادرشاه افشار سه بار برای شکرگزاری از بابت پیروزی‌های نظامی به حرم رضوی مشرف شده و هر سه مرتبه از او در صفه گنبد ا... وردی خان که مهمان سرای حضرت آنجا واقع بود، با شیلان پذیرایی کرده‌اند.» این عبارت نشان می‌دهد که «شیلان» غذایی ویژه فتوحات جنگی بوده است. این نویسنده در ادامه توضیح می‌دهد: «از غذاهای مهمان سرا ویژه جشن‌های ملی و مذهبی یا به مناسبت فتوحات جنگی در هر سه دوره تاریخی صفویه، افشاریه و قاجاریه، به ویژه در دوره نخست، با عنوان «شیلان» یاد شده است. در فرهنگ‌های متعدد فارسی، شیلان را «سفره عام بزرگان» معنی کرده‌اند؛ چنان که در لغت‌نامه دهخدا، معنی شیلان کلمه‌ای ترکی و به معنی مهمانی عام، سفره امرا و بزرگان و طعامی است که توسط بزرگان یا برای بزرگان پخته می‌شده. این غذاها بسیار کامل و دارای مخلفات و چاشنی‌های زیادی بوده است.» البته به جز فقرا و سلاطین، مؤلف «شمس الشموس» به ارائه خدمات غذایی به «خادمان» از دوران صفوی به بعد هم اشاره کرده و نوشته است: «طبق سیره دوره صفویه که در طومار علیشاهی منعکس بود، برای خدمه پنج کشیک، طبخ برنج با دو خورش و داشتن شربت و دوغ و میوه مفصل مقرر نمود.»



نمایی از مهمان‌سرای حضرت در دهه ۴۰



نمایی از مهمان‌سرای حضرت در دهه ۵۰



درمهمان‌سرای حضرت از سمت بست شیرازی

انواع و اجزای غذاهای مهمان سرا

همچنین طبق اسناد دوران صفوی، غذاهای مهمان سرا در روزهای عادی و اعیاد با هم متفاوت بوده است. نامی از غذاها در روزهای عادی نیامده اما مخلفات و اجزای آن شامل برنج، روغن، نخود، فلفل، زعفران، پیاز، نمک، نان، گوشت می‌شده است. غذاهای اعیاد هم شامل شامی، کوکو، کباب، جوجه بریان، مرغ پلو، بره پلو، شکرپلو، سیب پلو، حلیم، آش درویشان و آش فقرا بوده که با چاشنی‌هایی مثل تخم مرغ، ماست، فرنی، آلو، کشمش غوره باقلا، ترشی، سرکه، مغز پسته و ... سرو می‌شده است.

برابر مکتوبات در دوران افشاری هم شیلان پخته می‌شده و مواد دیگر مثل شکر، خامه، شیره کشمش، عسل، آلبالوی خشک، رب توت و ... در کنار آن استفاده می‌کرده‌اند، ولی تنها یک سند وجود دارد که در آن کلمه «پلو» ثبت شده و در سایر اسناد نام غذای خاصی جز «آش فقرا» به چشم نمی‌خورد. فهرست اطعمه و اشربه در دوره قاجار با تغییراتی همراه است. اسناد می‌گویند که در این دوران در هر دو زمان شام و ناهار برای زائران، برنج، خورش یا پلو خورش طبخ می‌شده، مخلفات و اجزای شام هم برنج عنبربو، گوشت، روغن، فلفل، لوبیا قرمز، سبزی آلات، زیره، پیاز، گلاب، نمک و نان بوده است. شام و ناهار خادمان و زائران در ماه مبارک رمضان را هم با عناوین افطار و سحر ارائه می‌کرده‌اند. افزون بر آن، در ماه مبارک رمضان، قبل از افطار، چای و قلیان نیز به عنوان پیش افطاری در اختیار میهمانان قرار می‌گرفته است.

راه اندازی مهمان سرای زائران در دوران ناصرالدین شاه

اما در حالی که فقرا، امرا، زائران بی‌بضاعت و خادمان از خوان نعمت مهمان سرای حضرت بهره‌مند بوده‌اند، هیچ سندی در دوره صفویه و افشاریه مبنی بر اطعام زائران (منظور زائران دارای تمکن مالی است) وجود ندارد. در واقع سندهای اطعام زائران مربوط به دوران قاجاریه است و به نخستین سفر ناصرالدین شاه به مشهد برمی‌گردد، پس از این سفر است که طبق دستور شخص شاه، مقداری از مالیات املاک موقوفه آستان قدس رضوی بخشیده می‌شود و مبالغ حاصل از آن به تهیه ناهار برای همه زائران (چه آن که توانایی مالی دارد و چه او که ندارد) در طول سه ماه رجب، شعبان و رمضان تعلق می‌گیرد. همچنین مهمان سرای ویژه‌ای برای پذیرایی از زائران با عنوان «کارخانه مبارکه زواری» احداث می‌شود که تا هنوز هم بر همین سنت است.

نذورات و موقوفات، منبع درآمد نیازمندی‌های مهمان سرا

اما سوای فهرست غذاها، طومارهای بلند بالایی از انواع اقلام خوراکی نیز در میان اسناد بر جای مانده یافت می‌شود که مربوط به نذورات و موقوفات است که دو منبع اصلی تأمین و تهیه نیازمندی‌های مهمان سرای رضوی بوده‌اند؛ نذورات و موقوفاتی که نشان از فرهنگ پذیرایی از میهمان و کرامت و مردم‌داری مسلمانان به‌ویژه شیعیان مشهد الرضا دارد. حاج احتشام کاویان در «شمس الشموس» درباره درآمد موقوفات چنین نوشته است: «از درآمد موقوفات مزبور همه روزه مقدار زیادی برنج در مهمان سرا طبخ شده به مصرف ناهار زوار می‌رسد. همچنین برای محترمین زوار و رجال مسلمین جهان و سلاطین ایران و هندوستان و ... خوانچه‌های نهار [ناهار] با سرپوش و تشریفات خاصی فرستاده می‌شد و نیز در سه ماه رجب شعبان و رمضان، به نام نهار [ناهار] شاهی بار عام برای اطعام که برنج و چند قلم خورش بادوغ و شربت بود، داده می‌شد.» در سند دیگری هم که از اواخر دوره قاجار باقی مانده، اقلام اهداشده به کارخانه زواری بدین شرح است: «بره، تنباکو، دستمال، پارچه، سفره، آستری، پیاله قیمه خوری، گوسفند شیشک، دوری مسی، سینی مسی، گوشت بره، رب نارنج با ظرف، بز، بادیه مسی از ارومیه، دستمال کتانی مازندرانی و کیش مازندرانی.»

تغییرات مهمان سرا در دوره پهلوی

برابر آنچه در کتاب شمس الشموس یا تاریخ آستان قدس آمده است، بودجه آستانه در دوره پهلوی اول به شدت کم می‌شود؛ به همین دلیل سهم غذای خدام در کارخانه خادمی نیز کاسته می‌شود اما مقدار برنج برای پذیرایی از زائران افزایش می‌یابد. سوای این تغییر، دکتر سید فخرالدین شادمان، نایب تولیت عظمی، تلاش می‌کند تغییراتی در فضای مهمان سرا ایجاد کند. از همین رو سال ۱۳۳۲ خورشیدی به بعد، مهمانخانه حضرت تعمیر و تزیین می‌شود؛ ظروف مسی به ظروف گل سرخی چینی تبدیل می‌شود، میز و صندلی‌های آبرومند تهیه می‌شود و فرهای تمیز و مدرن جای اجاق‌های قدیمی آشپزخانه را پر می‌کند. با این همه به دلیل گسترش شهر و افزایش جمعیت زائر و مجاور باز برنج و دیگر غذاها کفاف زوار را نمی‌دهد و آستانه در این دوران با مشکلاتی روبه‌رو می‌شود.

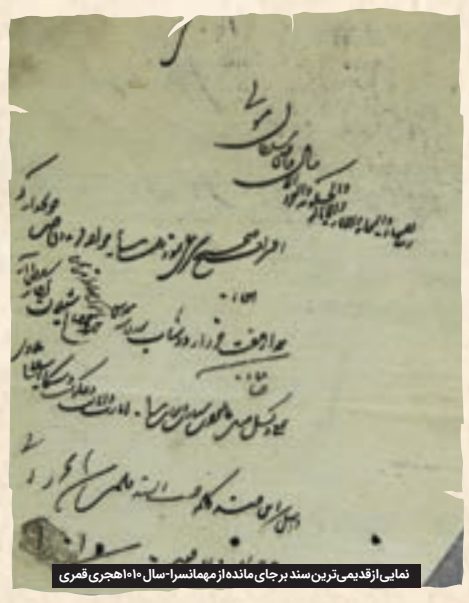
در دوره پهلوی دوم نیز چون بنای مهمان‌سرای امام رضا(ع) با طرح نوسازی‌های حرم مطهر هماهنگی نداشت و نیز با ازدیاد زائران پذیرایی از آنان دشوار شده بود، مسئولان آستانه تصمیم گرفتند ضمن اجرای طرح توسعه اطراف حرم مطهر، به جای آن مهمان‌سرای جدیدی در بست پایین خیابان بسازند. این بنا در سال ۱۳۵۳ خورشیدی در زمینی به مساحت ۸۵۰ متر مربع در سه طبقه ساخته و به امکانات و دستگاه‌های پیشرفته مجهز شد.

مهمان سرا پس از انقلاب اسلامی

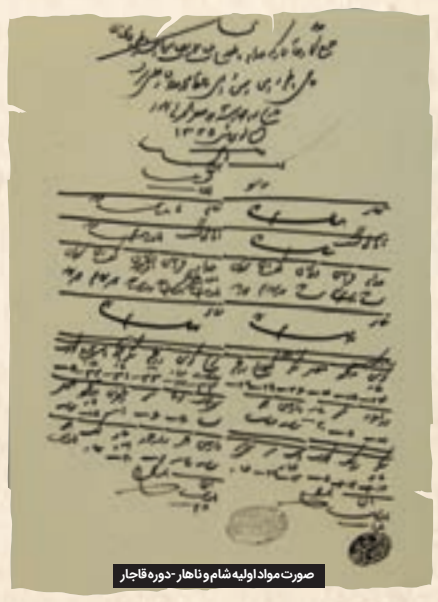
مهمان سرای حضرت پس از انقلاب اسلامی دارای نظم و مقررات جدیدی شده، بر فهرست غذاهای آن نیز افزوده شد. همچنین برای توسعه مهمان سرای حضرت اقداماتی صورت گرفت. ساختمان مهمان سرا با مساحت هزار و ۶۶ و زیربنای ۴ هزار و ۲۶۴ متر مربع در سه طبقه توسعه و گسترش یافت. همچنین بنای دیگری برای مهمان سرا در غرب صحن غدیر حرم مطهر ساخته شد. اکنون مهمان سرای حضرت، علاوه بر پذیرایی همه روزه از مهمانان، در مناسبت‌ها و مراسم خاص مانند تولد حضرت علی(ع) در ۱۳ رجب، مراسم اعتکاف، تولد حضرت امام حسین(ع) در سوم شعبان و میلاد حضرت مهدی(عج) در نیمه شعبان، به طور ویژه از مهمانان دعوت شده به این مراسم پذیرایی می‌کند.



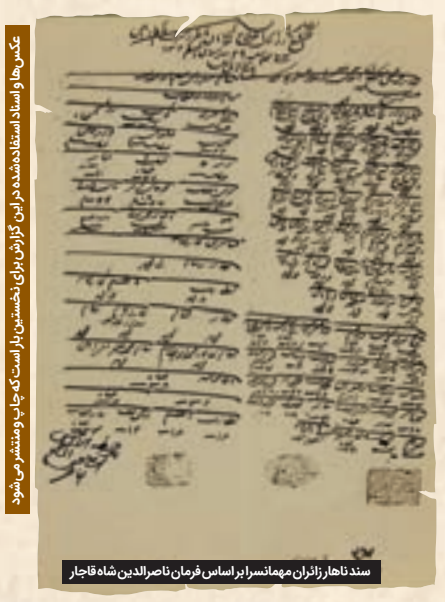
صورت نذورات اختصاصی مهمانسرای زائران در اواخر دوره قاجار



نمایی از قدیمی‌ترین سند برجای مانده از مهمانسرا- سال ۱۰۱۰ هجری قمری



صورت مواد اولیه شام و ناهار- دوره قاجار



سند ناهار زائران مهمانسرا بر اساس فرمان ناصرالدین شاه قاجار

عکس‌ها و اسناد استفاده شده در این گزارش برای نخستین بار است که چاپ و منتشر می‌شود

با سپاس فراوان از: کاظم جهانگیری کلاته کارشناس بخش اسناد و راحله یگانه کارشناس کتابخانه تخصصی تاریخ در مرکز اسناد آستان قدس رضوی.