

یادبودی از مهدی جودی ثانی، شهید مدافع حرم در سالروز شهادتش

سید مهدی رنگ شاه توت ها را ندید



● کمک به سربازها به نیت امام رضا(ع)

هم رزمانش می گفتند از وقتی سید مهدی به آن ها ملحق شده است، در سوریه پیشرفت زیادی کرده اند. او به عنوان مستشار در توپخانه کار می کرد و در مدت کوتاه حضورش، داعش را تا شصت کیلومتری دمشق ناچار به عقب نشینی کرده بودند.

پدرش می گوید: یک بار گفت «پدر می خواهم به حرم امام رضا(ع) بروم و مقداری پول را در ضریح بیندازم»، رو به او کردم و گفتم «پسر من راه بهتری هم سراغ دارم»، پرسید چه راهی. گفتم «همان راه به نام امام رضا(ع) در پاکت بگذار و به سربازهای نیازمند بده»، او این کار را کرده بود. خیلی از سربازهای هم رزمش بعد از رفتن او، پاکت هایی داشتند که از دست سید مهدی گرفته بودند.

سید مهدی همین بود: پسری که همیشه می گفت می خواهد گمنام بماند. اهل نماز و روزه های مستحبی بود و برای اهل بیت(ع) مداحی می کرد. زیاد اهل صحبت نبود، چون باور داشت عملت باید تو را تعریف کند.

جوانه هایشان را جدای می کردم. خیلی زود پیوند را پذیرفت و میوه داد. اردیبهشت سال شهادت سید مهدی که او عزم آن سفر ۴۵ روزه بی بازگشت را کرد، درختان هنوز میوه ای نداشت. گفت «بابا! من دارم می روم. از این شاه توت ها برای من هم نگه دار»، او که رفت، شاه توت های درخت سرخ سرخ شد، آن قدر سرخ که به سیاهی می زد. چند روز پیش از شهادتش بار درخت را چیدم و شاه توت ها را در یخچال نگه داشتم. سید مهدی رنگ شاه توت ها را ندید اما همان ها کام کسانی را که خبر شهادتش را آوردند، شیرین کرد.



آزیتا عطار درست یک هفته پیش، سالگرد تولد شهید مهدی جودی ثانی بود و امروز هم سالگرد شهادتش؛ همان روزی که به نقل از پدر شهید، آسمان غریب و طوفانی شد و باران زد و بعد هم یک رنگین کمان زیبا در امتداد چشمانش به سوی حرم امام رضا(ع) در آسمان نقش بست. انگار آسمان، آغوشش را برای روح پاک سید مهدی گشود و اندکی بعد، ابرها کنار رفتند و هلالی رنگین تسلا دل پدر و مادر این شهید مدافع حرم شد.

● مهدی شاخه ها را می برید و من جوانه ها را

سید حسین و همسرش، عصمت خانم، با اینکه فرزندشان در ۲۰ تیرماه سال ۱۳۹۶ پیر کشید، هنوز حضور سید مهدی را در گوشه گوشه زندگی شان حی و حاضر می دانند. سید حسین می گوید: درخت شاه توت حیاط خانه مان را ۱۰ سال پیش از شهادت سید مهدی، همراه او پیوند زدم. درخت نر بود و باری نداشت. مهدی شاخه ها را می برید و من

تعدادی از بانوان خیابان دلاوران، با فکری بکر به درآمدزایی رسیدند

کارآفرینی در زیرزمین یک مسجد



عیدگاه

● کارهای بزرگ با سرمایه های کوچک

محبوبه تقوی مسئول این آشپزخانه است، از مرحله خرید گرفته تا پخت. می گوید: حدود ۱۰ نفر از خانم های مسجد جمع شدیم. هر کدام سرمایه اندکی که داشتیم، وسط گذاشتیم و باهم شریک شدیم.

نگاهش را به سمت دیگرهای بزرگ شربت می برد و ادامه می دهد: می خواستیم بگویم با سرمایه های کوچک هم می توان کارهای بزرگ انجام داد. رفتیم مرغ و سبزی و مواد اولیه خریدیم و کار را شروع کردیم. خانم هایی که مشغول کارند، گاهی صلوات می فرستند تا کسب و کار نوپایشان برکت کند و گاهی شوخی و خنده را چاشنی کارشان می کنند. فاطمه سالار مرادی، بانوی دیگری که در آشپزخانه اقتصاد مقاومتی مسجد حجت بن الحسن(عج) مسئولیت دارد، می گوید: اینجا انواع شربت و کالباس و غذای گرم و سبزیجات خانگی را تولید می کنیم. خانم های مسجدی به ما اعتماد می کنند و خوشبختانه فروش خوبی داریم. هدف ما این است که کار را گسترش دهیم و خانم هایی را که نیاز به حمایت شغلی دارند، به کار بگیریم.

می گوید: حجت الاسلام والمسلمین روح... فدایی امام جماعت مسجد محله ماست. ایشان خودشان یک کارآفرین است و روی مسائل اقتصادی و کارهای تولیدی تأکید بسیار دارد. به همین دلیل در میان کارگروه های مختلفی که در این مسجد راه اندازی کرد، کارگروه اقتصادی را هم ایجاد کرد و من به عنوان مسئول بخش خواهران انتخاب شدم.

فرزادی دست فرزند کوچکش را می گیرد تا آرام آرام باهم از یله های آشپزخانه پایین بروند و ادامه می دهد: آشپزخانه مسجد که در زیرزمین قرار دارد، فقط سالی دوسه بار در مناسبت ها مورد استفاده قرار می گرفت. ما به حاج آقا فدایی پیشنهاد کردیم که در این آشپزخانه، محصولات خوراکی خانگی تولید کنیم. نزدیک دوماه طرح مادر کارگروه اقتصادی مسجد بررسی می شد تا بالاخره نواقص آن رفع و از ماه قبل اجرا شد.

اهالی محل این قدر خاطرشان از سلامت و رعایت بهداشت در اینجا جمع است که قبل از کامل شدن بسته بندی ها، می آیند و سفارششان را به اکرم خانم یادآوری می کنند.

نجمه موسوی کاهانی ابوی سبزی خردشده در هوا پیچیده است. هر یک از خانم ها مشغول کاری است و زهرا خانم که تجربه آشپزی در مجالس و هیئت ها را دارد، روی نشستن و بسته بندی خوراکی ها نظارت دارد. غذاهای آماده را در بخش دیگری از آشپزخانه بسته بندی می کنند و عده ای هم مشغول پرکردن شیشه های شربت هستند.

تا چند ماه قبل، آشپزخانه مسجد حجت بن الحسن(عج) فقط در مناسبت ها استفاده می شد اما حالا تبدیل شده است به محل درآمدتعدادی از خانم های محله سرافرازان که خودشان می خردند و می شویند و خرد می کنند و آماده می کنند و حتی می پزند. با این کار هم به سفره مردم محله شان رونق می دهند و هم به سفره خودشان، برکت.

● امام جماعت مسجد یک کارآفرین است

اکرم فرزادی مسئول کارگروه اقتصادی بانوان مسجد و یکی از بانوانی است که برای راه اندازی آشپزخانه تلاش کرده است. او