

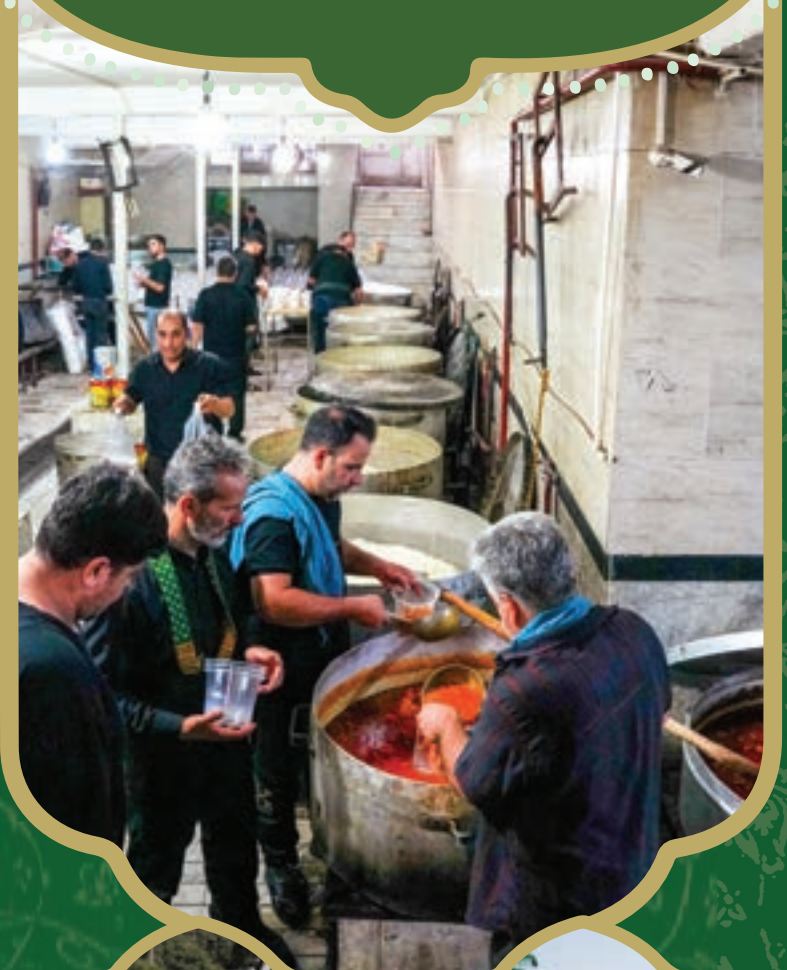
حکایت همراهی ۱۰۰ نفر از فعالان

هیئت جان نثاران موسی بن جعفر^(ع)

برای تهیه غذای ظهر اربعین

۲۰ هزار عزادار پای یک سفره

نجمه موسوی کاهانی اصبح اربعین هر سال، حدود ساعت ۱۰، در محله پایین خیابان، از وحدت ۱۳ دسته دسته هیئت ها علم به دوش راه می افتند به سمت حرم و عزاداری می کنند. ظهر که می شود، هر هیئتی به سمت مسجد محله خودش می رود و ناهار را مهمان هیئت جان نثاران موسی بن جعفر^(ع) می شود که پیش از رسیدن هیئت ها، دیگر پلو قیقه را فرستاده اند و ظرف های غذا را مهیا کرده اند. رسم امروز و دیروز نیست: نقل ۳۵ سال پیش است که سفره داری در مسجد را از پدرانشان یاد گرفته اند و به پسرانشان هم یاد می دهند. میزبانی از ۲۰ هزار عزادار در روز اربعین، روزها تلاش و تدارکات قوی و برنامه ریزی شده می خواهد که اهالی محله پایین خیابان طی سال ها سفره داری در مسجد، آن را یاد گرفته اند.



می مانیم تا وقتی که عکسman برود کنج دیوار مسجد

برنج و لپه و پیاز و رب و روغن از ۱۰ روز پیش خریده شده و هشتصد کیلو گوشت گوساله هم سفارش داده شده است. از یک هفته پیش، اهالی محله بدون دعوت و اعلام قبلی می دانند که همه باید به مسجد بروند و یک گوشه از کار را بگیرند. هر روز که به مسجد بروید، عده ای نشسته اند و مشغول اند. وقتی قرار است چهارصد کیلو پیاز پوست کنند و خرد شود، از بچه چهار ساله تا پیر مرد نود ساله دور تا دور مسجد می نشینند و پیاز پوست می کنند و آشک می ریزند.

حاج حسین صباغ، یکی از بزرگان مسجد، نوه ها و برادرزاده هایش را آورده است برای کمک. پسرش هم مسئول تدارکات مسجد است و هر چه کم باشد، به او می گویند. با خنده می گوید: هر کس پایش به این مسجد باز شود، نمی تواند کمک نکند و برود. همین شوهر خواهر ما، حاج محمود او شایی، باز نشسته آستان قدس است و آمده بود به ماسری بزند که آورد یمش مسجد تا پیاز پوست بکند.

حاج آقای او شایی با کارد بزرگی که در دست دارد، پوست پیاز را قلفتی می کند و می گوید: این ایام که می شود، همه می آیند کمک. ولی نمی دانستم امروز پوست کردن پیاز است! به قصد پاک کردن برنج و لپه آمدم. همه می خندند و بعد صدای صلوات فضا را پر می کند. حاج مهدی صارم که یکی از سر آشپزهای اصلی هیئت است، می گوید: کار سنگین است و دست کم صد نفر از اهالی محل برای آماده کردن مواد اولیه کمک می کنند. در سه آشپزخانه، دیگر ها را بار می گذاریم و مسئولیت یکی از آشپزخانه ها با من است. حدود بیست آشپز هم کمک دستان هستند.

صارم، جوانی را که دارد برای ناهار ظهر، عدس پلو درست می کند، بادست نشان می دهد و می گوید: آشپزها هم از بچه های هیئت هستند؛ مانند همین مهدی آقارانی که از بچگی کنار دست خودمان در هیئت آشپز شد. او به عکس هایی که روی دیوار جا خوش کرده اند، اشاره می کند و حرفش را این طور ادامه می دهد: هر کس پایش به اینجا باز شد، تا آخر عمر نمی رود؛ تا وقتی که عکسش بنشیند کنج دیوار مسجد، کنار آن هایی که رفته اند؛ پدرها و پدربزرگ ها پیمان که سنت سفره داری را در مسجد راه انداخته اند. آخر این مسجد سندش دانگ دارد به نام خودمان. اوقافی نیست که کسی بیاید و بر ایمان تعیین تکلیف کند. همه هزینه های ناهار اربعین هم با اهالی محل و اعضای هیئت است.

بچه هیئتی های سفره امام حسین^(ع)

امیر حسین شهری، نوجوان یازده ساله ای که پیاز بزرگی را در دست گرفته است، آشک های گوشه چشمش را با پشت دست پاک می کند و می گوید: بزرگ ترها نذر می کنند که پول بگذارند و کمک کنند، ولی نذر اصلی برای کمک کردن است. هر کس حاجت دارد، می آید اینجا پیاز پوست می کند و لپه پاک می کند و گوشت تکه می کند و حاجت می گیرد. شما هم بیایید کمک!

امیر مهدی، برادر امیر حسین، با کیسه بزرگ پیاز از زیر زمین بالای آید و می گوید: ما هم بخش پشتیبانی هستیم. همه کار که پیاز پوست کردن نیست. آقایایی که یکی از آشپزهای هیئت است، با گوشه چشم اشاره ای به پسرانش می کند که شیرین زبانی نکنند و کارشان را انجام دهند. حاج آقا صارم می گوید: اینجا بچه ها کنار پیرمرد ها می نشینند و کار می کنند. چرا؟ چون به آن ها بها می دهیم، مسئولیت می دهیم، می گذاریم همین جادر هیئت رشد کنند و هیئتی بار بیایند. این آقا امیر حسین شهری هم از مداحان هیئت ماست که دارد خوب راه می افتد.

تمرین مسئولیت پذیری

بچه های یکی سر صحبت و شوخی شان باز می شود. امیر حسین به یکی از دوستانش اشاره می کند و می گوید: محمدرضا جعفری را از مدرسه آوردیم اینجا. رفته بود برای ثبت نام. هر یک ساعت یک پیاز پوست می کند. جعفری پیاز و کاردر بالایی گیرد و می گوید: من چوب دار علم هستم. از من کارهای سخت بخواهید. این طور کارها از دستم نمی آید.

حاج سید احمد حسینی، از بزرگان هیئت دار محله، با مهربانی می گوید: کار برای سفره امام حسین^(ع)، کمش هم ثواب دارد با با جان.

محمد مهدی نوه حاج آقا صباغ است و همه دوستانش را به هیئت دعوت می کند تا بیایند و در برکات این سفره سهیم شوند. او می گوید: چند تا از بچه ها سال اولی است که می آیند کمک. امیر حسین چه کندی اهل رضائیه است و تازه با هیئت ما آشنا شده. قرار است از این به بعد شب های پنجشنبه برای جلسات هفتگی بیاید هیئت.

حاجت یک سال را می گیریم و می رویم

دوروز بعد نوبت تکه کردن گوشت هاست که هم تخصص بیشتری می خواهد و هم باید در زمان کمتری انجام شود. به همین دلیل مسجد حسابی شلوغ شده است و آشپزهای بیشتری برای نظارت حضور دارند. محسن صباغ، پسر حاج آقای صباغ، مسئول تدارکات است و هر چند دقیقه یک بار می آید و سری می زند تا کم و کسری نباشد. می گوید: این یک هفته ای که کار زیاد است، همین جاتوی مسجد چای و ناهار و شام آماده می کنیم تا همسایه ها مجبور نباشند به خانه بروند و بمانند همین جا و کارها را زودتر تمام کنند. بعضی هم محله ای ها که از اینجا رفته اند، این روزها می آیند کمک و گاهی که کارها طولانی می شود، شب در مسجد می مانند. این ها همه کار دلی است.

وقتی صحبت از کار دلی و حاجت گرفتن از این سفره می شود، مهدی ربانی می گوید: اینجا هیچ کس حساب نمی کند که چه کسی بیشتر کار کرد و چه کسی کمتر. بعضی ها هم کارشان مشخص است، مانند عبد... قصاب که شب اربعین می آید و بایک آب گردون شب تا صبح برنج آبکش می کند و صبح می رود تا سال بعد. ما حاجت یک سالمان را از این سفره می گیریم.

صبح تا عصر روز اربعین، یکی شربت می ریزد و دیگری سینی به دست عطش عزاداران حسینی را برطرف می کند. جوانی ظرف های غذا را بسته بندی می کند و مرد میان سالی ظرف ها را توزیع می کند. اینجا همه خالصانه کار می کنند و مزد چندین روز زحمتشان را فقط از صاحب این روزها می خواهند. اعضای هیئت متحده موسی بن جعفر^(ع) فقط عاقبت به خیری می خواهند و با همین نیت بعد از توزیع غذا به سوی حرم مطهر امام رضا^(ع) رهسپار می شوند.