



بخشی از هزینه‌های مهمانسرای نقش مهمی دارد و سفره‌پذیری از زائران رضوی با کمک و شوق همین واقفان است که رنگین می‌شود. این در حالی است که نذورات مردمی هم به کمک وقف آمده و مدیریت این مجموعه را آسان‌تر کرده است. در واقع وقف و نذورات، دوبازوی کمکی هستند که در کنار بودجه سالانه‌ای که از طرف آستان قدس رضوی برای اداره این مهمانسرا در نظر گرفته می‌شود، به ادامه خدمات در مهمانسرا کمک می‌کنند. موقوفات، بخش مهمی از منابع اصلی در آمده‌های فعالیت‌های آستان قدس رضوی، به شمار می‌رود.

پس از پیروزی انقلاب اسلامی، نگاه به مسئله وقف در این حوزه پررنگ‌تر و به توسعه موقوفات منجر شد و کلیه علاقه‌مندان به مشارکت در این امر، راغب بوده و آن را افتخاری برای خود می‌دانند که بتوانند به عنوان واقف وارد عمل شده و در توسعه مهمانسرای رضوی مشارکت داشته باشند.

### بارضوان، مهمان مهمانسرا شوید

در یافتن غذای حضری و ورو دبه مهمانسرای آستان قدس، آرزوی بسیاری از زائران است. اما از آنجا که تعداد عظیمی از زائران متقاضی دریافت و تون غذا از مهمانسرا هستند و ظرفیت مهمانسرای رضوی برای پذیرایی از زائران محدود است، معمولاً چشم همه زائران به جمال غذای حضری روشن نمی‌شود و این توفیق نصیب تعداد محدودی از آن‌ها می‌گردد. در گذشته، کارت‌های غذای حضری به صورت تصادفی بین مسافران و زائران در مساجد، ایستگاه‌های راه آهن و هتل‌ها توزیع و یاد از ای بر خی نذورات اهدای شد اما برای مدیریت هر چه بهتر این روند، امروزه زائران می‌توانند بایان نصب نرم افزار رضوان و درج کد ملی خود در آن، هر روز به فرصت قرعه کشی برای دریافت فیش غذای حضری بهره‌مند شوند. این قرعه کشی با ارسال عدد ۳ به سامانه پیامکی ۸۸۰۰ نیز ممکن خواهد بود.

تعداد بسیار زیاد زائران موجب شده تا دریافت غذای حضری برای هر زائر یک بار ممکن شود و وعده بعدی پذیرایی از زائرانی که نامش در قرعه کشی در آمده، به دو یا سه سال بعد موکول شود. مهمانسرای رضوی روزانه در سه وعده غذایی صبحانه، ناهار و شام، هزاران پرس غذا تولید و بین زائران و مشتاقان حرم کبرایی علی بن موسی الرضا (علیه السلام) توزیع می‌کند. این مهمانسرا تلاش خود را به کار گرفته تا بهترین و با کیفیت‌ترین خدمات را به زائران رضوی ارائه دهد تا میهمانان امام رضا (علیه السلام) بالبخندی برب این فضا را ترک نکنند.

در این قطعه از بهشت، حال و هوای دیگری است. عشق طعم دیگری دارد و عطر عاشقی پیچیده لایه لای چین و شکن‌های سفره اطعام رضوی. واقفان و اهدا کنندگان نذورات در این اطعام بهشتی سهم به سزایی دارند و چه سعادت‌ی بالاتر از آن که دستی بر سانی و گوشه سفره امام رضا (علیه السلام) را بگیری و زائرانش را بر سر این سفره بنشانی. اینجا سفره عشق گسترده است، دست و رویی بشوید و وارد شوید، بسم الله...

زائران را به سفره رحمت رضوی میهمان می‌کند. سندها می‌گویند در عهد صفوی این مهمانسرا با نام «مطبخ» فعالیت خود را شروع کرده و از ادوار مختلف تاریخ گذشته و خوان نعمتی برای عاشقان امام هشتم (علیه السلام) بوده است. آنطور که از گذشته در سندها روایت شده: حاج میرزا موسی خان، نخستین تولیت آستان قدس، مطبخ را از کودکی که در دوره افشاریه به آن دچار شده بود، می‌راند و رونقی دوباره به آن می‌دهد تا کسی دست خالی از سر سفره امام مهربانی هانرود.

مهمانسرای آستان قدس تا پایان حکومت قاجار در دویخس جداگانه «کارخانه مبار که خادمی» و «کارخانه مبار که زواری» به فعالیت خود ادامه می‌دهد و تفاوت فعالیتش با دوره‌های قبل در آن است که علاوه بر فقرا، نیازمندان و خادمان؛ به زائران هم رزق بهشتی می‌دهند. در واقع از این دوران است که پای زائران به طور رسمی به مهمانسرای حضرت باز می‌شود. پیش از آن و در دوره صفویه آنطور که در کتاب «مکارم اخلاق» به آن اشاره شده: این مهمانسرا به نام «غورخانه» فعالیت داشته و هر روز در آن به اطعام فقرا،ضعفا و ایتما پرداخته می‌شده است.

### واقفان، عاشقانه پای کار آمدند

مهمانسرای حضرت در طول تاریخ جابه‌جایی‌های زیادی داشته تا به مکان نهایی خود واقع در حرم مطهر رضوی رسیده است. در کتاب «عالم‌آرای نادری»، مکان اولیه این مهمانسرا در دوره‌های صفویه و افشاریه بر روی صفه گنبد الله وردی خان ثبت شده است اما در اواسط دوره قاجار که مهمانسرا به دو قسمت مجزا تقسیم می‌شود، قسمت زائران و خادمان در بالا خیابان و مهمانسرای ویژه اعیان و خدام هم در پایین خیابان حرم مطهر در نظر گرفته می‌شود.

سرانجام پس از تغییرات متعدد، اکنون این مهمانسرا در دویخس، یکی در بست شیخ نواب صفوی و دیگری در صحن غدیر پذیرای زائرانی است که چون کبوتران دور مانده از آب و دانه به سوی سفره برکت رضوی بال و پرمی‌کشایند. در گذشته افراد زیادی در این مهمانسرا با مشاغل مختلفی در حال خدمت بوده‌اند. توشمال (حاکم آشپزخانه)، جویج‌دار (کسی که طبّاخان و کارکنان مطبخ نیازهای روزمره خود را از او درخواست می‌کرده‌اند)، سفره‌چی (پیشخدمت)، ایاغچی (مسئول نگهداری و شست و شوی ظروف)، قاپوچی (دربان) و... از جمله مشاغل بودند که در حال حاضر نیز با کم و بیش تغییراتی وجود داشته و امورات مربوط به مهمانسرای آستان قدس را برقرار می‌کنند. مدیریت و تأمین هزینه‌های مهمانسرای حرم رضوی از دیرباز تاکنون امری سخت و در عین حال مهم است و رد پای وقف را می‌توان در این تأمین هزینه دید. آنجا که تعمیرات ساختمانی، تأمین سوخت، سفیدگری ظروف، تهیه مواد غذایی، پرداخت حقوق به کارکنان و... از قدیم به هزینه‌های بالایی نیاز داشته و واقفان عاشقانه پای کار می‌آمدند و برای سفره پربرکت امام خوبی‌ها، به خوبی خرج می‌کرده‌اند. این سنت حسنه بار غبت و اشتیاق واقفان کماکان نیز در پرداخت