



مهمانسرای رضوی به روایت «زادالمسافر»

## گزارشی از عهد ناصری

محمد رضا قصابیان

### مقدمه

در این مقاله ضمن بررسی تاریخچه مهمانسرای رضوی، بخشی از دستنوشته‌های ادیب‌المعی از قسمت دوم سفرنامه زادالمسافر موسوم به ظفرنامه عضدی که مربوط به تشکیلات و نحوه سرپرستی مهمانسرا در عهد ناصری است معرفی شده و مورد تأمل قرار گرفته است.

نسخه خطی زادالمسافر اثر میرزا غلامحسین خان افضل‌الملک ملقب به ادیب‌المعی، مورخ، مترجم، شاعر و ادیب عهد قاجار است که تاکنون نوزده اثر وی شناسایی و تعدادی از آنها نیز تصحیح و به زیور طبع آراسته گردیده است.<sup>۱</sup>

زادالمسافر حاصل خاطرات ادیب‌المعی از دوران اقامتش در مشهد مقدس است. او از اواخر ذیحجه ۱۳۰۱ هجری قمری تا ۳۰ جمادی‌الثانی ۱۳۰۲ ق با سمت ندیمی عضدالدوله میرزا، تولیت آستان قدس، در مشهد اقامت داشته و مدتی نیز در آستانه رضویه مسئولیت عهده‌دار بوده است و به طور مرتب تولیت وقت را از وضعیت مهمانسرا مطلع می‌ساخته است. لذا به دلیل اشراف بر امور، نکات مهم و دقیقی را از تشکیلات و امور جاری در مهمانسرای رضوی در سفرنامه خویش شرح داده است که از اهمیت تاریخی برخوردار می‌باشد.<sup>۲</sup>

### نگاهی به پیشینه مهمانسرای رضوی

یکی از مؤسسات رفاهی در تشکیلات حرم رضوی، مهمانسرا است که با بیش از پانصد سال قدمت، کماکان به ارائه خدمات رفاهی به زائران و مجاوران اشتغال دارد.

از دیر باز در اماکن مقدسه و مراکز زیارتی جهان، وجود برخی مؤسسات خدماتی و رفاهی با هدف تأمین نیازمندیهای زائران مرسوم بوده و در مجموعه تشکیلات حرم رضوی نیز ضرورت تأمین نیازهای زائران و مجاوران باعث گردیده تا به تدریج این گونه مؤسسات، از جمله مهمانسرای رضوی ایجاد شود، رسمیت یابد و گسترش پذیرد؛ به‌ویژه آنکه تأمین مالی ایجاد و اداره این نوع خدمات عام‌المنفعه از منظر دین دارای ارزش معنوی است و موجب ثواب اخروی می‌گردد و مورد تأیید و تأکید اولیای دین می‌باشد.

این مؤسسه رفاهی که اکنون یکی از ادارات اماکن متبرکه رضوی است، از گذشته تا حال به نامهای گوناگون از جمله مطبخ معمره،<sup>۳</sup> مضیف‌خانه و مطبخ‌خانه،<sup>۴</sup> کارخانه مبارکه سرکار فیض آثار،<sup>۵</sup> مهمانخانه حضرتی و مهمانسرای رضوی نامیده شده است.<sup>۶</sup>

از پیشینه تاریخی مهمانسرا در قبل از صفویه اطلاع چندانی در دست نیست. اما برخی قراین تاریخی مبین آن است که در قبل از قرن نهم مهمانداری و اطعام در حرم رضوی به طور غیر رسمی معمول بوده است.<sup>۷</sup>

۱. برای آگاهی بیشتر درباره زندگینامه و آثار افضل‌الملک، مراجعه شود به مقاله زندگینامه و جدول آثار وی در، ماهنامه کتاب ماه تاریخ و جغرافیه ش ۷۳، صفحات ۴۵ تا ۵۲.

۲. تصحیح این نسخه خطی که از ۱۳۸۲ش آغاز شده است، به اتمام رسیده و به‌زودی منتشر خواهد شد.

۳. «مهمانسرای رضوی از صفویه تا قاجاریه»، به تصحیح سوزنچی، دفتر اسناد، سازمان کتابخانه‌ها و موزه‌ها و مرکز اسناد آستان قدس رضوی، مشهد، ۱۳۸۱ش، جلد اول، ص ۵۲.

۴. همان.

۵. همان، همانجا.

۶. همان، همانجا.

۷. خواندمیر، غیاث‌الدین بن همام، مکالم اخلاق، به تصحیح اکبر عشیق، تهران، میراث مکتوب، ۱۳۷۸ش، ص ۹۲؛ سمرقندی، کمال‌الدین عبدالرزاق، مطلع السعدین و مجمع‌البحرین، به تصحیح عبدالحسین نوایی، تهران، طهوری، ۱۳۵۳ش، ص ۴۶.





در دوره صفویه بنا به شرایط اجتماعی و اقبال ویژه زائران به مراکز زیارتی، از جمله مشهد مقدس و لزوم پیدایش تشکیلات منسجم اداری در اماکن متبرکه رضوی، مهمانسرا نیز به عنوان یکی از مؤسسات رفاهی مهم در ساختاری جدید فعالیت رسمی داشته است.<sup>۱</sup> چنانکه به نوشته اعتمادالسلطنه در ۹۹۰ق از مرشد قلیخان استاجلو در حرم رضوی توسط حاکم مشهد پذیرایی به عمل آمده است.<sup>۲</sup>

در این دوره مهمانسرای حضرت با نام مطبخ معموره و مشتمل بر بخشهای خونچه‌خانه، شربتخانه، خبازخانه و ادویه‌خانه،<sup>۳</sup> تحت نظر متولی اداره می‌شد<sup>۴</sup> و از زوار و خدام در یک مکان پذیرایی صورت می‌گرفت.<sup>۵</sup> و در بعضی منابع آمده است که مکان پذیرایی در دوره صفویه، دارالضیافه و گاهی دارالسیاده بوده است، چنانکه به نوشته مؤلف مطلع الشمس در ۱۰۲۰ق از محمدولی خان ازبک در دارالسیاده<sup>۶</sup> و همچنین در ۱۱۰۱ق به دستور شاه سلطان حسین صفوی از سلطان اکبر فرزند اورنگ‌زیب پادشاه هند در دارالضیافه پذیرایی شده است.<sup>۷</sup>

در این دوره مهم‌ترین منابع تأمین مالی مهمانسرا موقوفات بوده است و پادشاهان و امرای صفوی خود از بانیان و مروجان موقوفات در این دوره به شمار می‌آمدند و از محل درآمد این موقوفات، از قبیل موقوفه شاه عباس<sup>۸</sup> (۱۰۲۴ق) و موقوفه مرحوم عتیق‌علی منشی‌باشی (به تاریخ ۹۳۱ق)<sup>۹</sup> و موقوفات مهدی قلیخان قللر آقاسی<sup>۱۰</sup> که بخشی از درآمد آن وقف مخارج مهمانسرا شده بود، هزینه‌های جاری مهمانسرا، اعم از مواجب کارکنان و مخارج لوازم و اجناس تأمین می‌گردیده است.

در عصر افشاریه نیز مهمانسرای رضوی، از مؤسسات رفاهی به شمار می‌آمده است و به نوشته مؤلف عالم‌آرای نادری، از نادرشاه افشار در بازگشت از جنگ با افغانه ابدالی، در محل صفه گنبد الله‌وردی خان پذیرایی به عمل آمده است.<sup>۱۱</sup>

در این دوره که مشهد به عنوان پایتخت از گسترش و جمعیت بیشتری برخوردار گردیده بود، در تشکیلات حرم رضوی از جمله مهمانسرا تغییراتی صورت گرفت و در زمان علی‌شاه (عادل شاه) افشار مقرراتی خاص برای کارخانه فیض آثار وضع شد و ناظری معین گردید و مخارج مهمانسرا تحت ضابطه و قواعد درآمد<sup>۱۲</sup> و عملاً مطبخ از مواجب معین برخوردار شدند.<sup>۱۳</sup>

در عهد افشاریه نیز مهم‌ترین منبع تأمین مخارج مهمانسرای رضوی، موقوفات و نذورات بوده<sup>۱۴</sup> و دستورالعمل صرف عواید موقوفات مختص به مخارج مهمانسرا در طومار علیشاهی ثبت و ضبط گردیده است. در این دوره ظاهراً خدام غذای خود را در کشیک‌خانه صرف می‌کردند.<sup>۱۵</sup> اما غذا در مطبخ آماده می‌شد.

در اواخر عهد افشاریه و در زمانی که حاکمیت مرکزی به جهت وجود اختلاف و جدال میان فرزندان شاهرخ میرزا رو به ضعف گذاشته و آقا محمدخان قاجار نیز درصدد فتح خراسان بود، بی‌نظمی و هرج و مرج موجود در جامعه، در امور آستانه و من جمله کارخانه مبارکه سرکار فیض آثار بی‌تأثیر نبود و امور مهمانسرا برای مدتی از ضابطه و قاعده خارج شد. اما پس از به قدرت رسیدن قاجار و با اقدامات حاج میرزا موسی خان، دوباره اوضاع به حال عادی برگشت و مهمانسرای رضوی همچون گذشته به فعالیت پرداخت.<sup>۱۶</sup> و در زمان میرزا فضل‌الله

۱. اعتمادالسلطنه، محمدحسن خان، مطلع الشمس، به اهتمام تیمور برهان لیموده، تهران، فرهنگسرا، ۱۳۶۲ش، ج ۲، ص ۲۷۹؛ نصیری، محمدابراهیم بن زین‌العابدین، دستور شهرداریان، به کوشش محمد نادر نصیری مقدم، تهران، بنیاد موقوفات دکتر محمود افشار، ۱۳۷۳ش، ۱۱۶ - ۱۲۳.
۲. اعتمادالسلطنه: ۲۷۹/۲.
۳. «مهمانسرای رضوی...»، همانجا.
۴. دفتر اسناد، ج ۲ و ۳، ص ۸۶.
۵. فردوس التواریخ، ۱۳۱۵ق، نوروزعلی بسطامی، چاپ سنگی، ص ۴۹.
۶. اعتمادالسلطنه: ۳۲۸/۲.
۷. نصیری: ۱۱۶ - ۱۲۳.
۸. آثار الرضویه، میرزا اسماعیل خان همدانی، چاپ سنگی، ص ۱۳۶.
۹. زادالمسافر، ادیب‌المعی، نسخه خطی، ص ۴۵۳.
۱۰. همان، ۴۵۹.
۱۱. مروی، محمدکاظم، عالم‌آرای نادری، به کوشش محمدامین ریاحی، تهران، زوار، ۱۳۶۴ش، ج ۲، ص ۳۲۸.
۱۲. «طومار علیشاهی»، ۱۱۶۰ق، به اهتمام مرکز خراسان‌شناسی، ۱۳۷۹ش، صص ۸۱ و ۸۲. و سوزنچی، دفتر اسناد، ج ۱.
۱۳. همان، صص ۴۳ و ۴۴.
۱۴. شمس‌الشموس و انیس‌النفس، احتشام کواپانیان، ص ۲۵۷.
۱۵. طومار علیشاهی، ص ۸۱.
۱۶. فردوس التواریخ، ص ۴۹؛ زادالمسافر، نسخه خطی، ۴۴۰.





خان وزیر نظام، آب سناباد در حرم جاری شد.<sup>۱</sup> و در دوره عضدالملک چندین دکان وقف مهمانسرا گردید و ساختمان آن توسعه پیدا کرد<sup>۲</sup> و بالاخره در دوره تولیت مشیرالدوله مقررات خاص برای افزایش کیفیت نهار و شام و ایجاد نظم در امور مهمانسرا وضع گردید.<sup>۳</sup>

غذای سلطانی که از عهد صفویه رایج شده بود، در زمان پادشاهان قاجار نیز مرسوم بود<sup>۴</sup> و در حرم رضوی و با ارسال خونچه‌های مخصوص از کارخانه سرکار فیض آثار از پادشاهان و امرا پذیرایی می‌شد. چنانکه به نوشته میرزا علینقی حکیم‌الملک از ناصرالدین شاه قاجار در سفر اول به تاریخ ۱۲۸۳ق<sup>۵</sup> در محل گنبد الله‌وردی‌خان، و در سفر دوم (به تاریخ ۱۳۰۰ق) به وسیله خونچه غذا در طبقه فوقانی دارالتولیه حرم رضوی پذیرایی به عمل آمده است.<sup>۶</sup> رسم پذیرایی با غذای سلطانی که از نظر نوع و کیفیت متفاوت و مفصل‌تر بود تا پایان عهد قاجار وجود داشت و در زمان تولیت محمدولی خان اسدی منسوخ گردید.<sup>۷</sup>

در این زمان از زائران خارجی، به‌ویژه افراد صاحب‌نام و علما و اشراف که از کشورهای اسلامی به مشهد می‌آمدند با تشریفات خاص و با خونچه‌های غذا پذیرایی می‌شد.<sup>۸</sup> و همچنین از سوگواران و عزاداران در مراسم عزاداری ایام محرم و صفر و تعزیه معصومین (ع) پذیرایی به عمل می‌آمد.<sup>۹</sup> و خدام حرم مطهر و بعضی از کارکنان اماکن متبرکه در ایام عادی، ماه رمضان و دیگر روزها در مهمانسرای مخصوص خدام پذیرایی می‌شدند.<sup>۱۰</sup> ضمن آنکه علاوه بر زائران و مهمانان خاص و کارکنان حرم مطهر، تعدادی افراد نیازمند و مسکین و فقرا با آش و حلیم در ایام مختلف سال اطعام می‌شدند.<sup>۱۱</sup>

تا اواسط دوره قاجار یک مطبخ وجود داشت و در دوران ناصرالدین شاه قاجار و زمان تولیت عضدالملک (به تاریخ ۱۲۷۶ق) مطبخ ویژه زائران با نام کارخانه زواری در محل بست بالاخیابان احداث گردید<sup>۱۲</sup> و مهمانسرای خدام که در صحن جدید و در قسمت پایین پای حضرت قرار داشت، برای پذیرایی از خدمه و کارکنان حرم مطهر رضوی اختصاص یافت.<sup>۱۳</sup> بدین ترتیب در دو مطبخ برای زوار و خدام جداگانه غذا طبخ می‌گردید. سرپرستی مهمانسرا در دوره قاجار با ناظر کل بود که بر کار دو ناظر کارخانه زوار و کارخانه خدماتی اشراف داشت

و امور مربوط به اداره مهمانسرا توسط دستیاران آنها یعنی مشرف و ناظم و امین کارخانه مورد بازرسی و نظارت قرار می‌گرفت<sup>۱۴</sup> و کارکنان مهمانسرای رضوی از قبیل طبخ، ایاجچی، خوانسالار، امین، مضیف، سقا، قاپوچی مطبخ، مطهر، رحبان، شربت‌دار، محرر، پیشخدمت فراش و غیره تحت نظر آنان به کار اشتغال داشتند.<sup>۱۵</sup>

در مهمانسرای حضرتی روزانه در دو وعده نهار و شام از زائران و مهمانان پذیرایی می‌شد و به استثنای غذای سلطانی که<sup>۱۶</sup> از نظر کیفیت با غذای معمول تفاوت داشت، معمولاً در وعده نهار با آبگوشت، حلوا و مربا و در وعده شام با پلو عدس یا پلو ماش و قیمه و گاه خورشت گوشت پذیرایی صورت می‌گرفت.<sup>۱۷</sup>

در این دوره با تغییر و تحولی که در سرپرستی و اداره مهمانسرا صورت گرفت، برای مدتی امور منظم بوده و به گزارش ادیب‌المعی روزانه به تناسب فصل و تعداد زوار، از

۱. زادالمسافر، ص ۴۴۰.

۲. همان، صص ۴۴۳ و ۴۴۴؛ دفتر اسناد، ج ۱، ص ۵۴.

۳. همان، ۳۴۱؛ تاریخ آستان قدس، عطاردی، ج ۱، ص ۳۲۸ و ۳۲۹.

۴. دفتر اسناد، ج ۱، ص ۶۲.

۵. «روزنامه سفر خراسان»، علی نقی‌بن اسماعیل حکیم‌الملک، فرهنگ ایران زمین، تهران، ۱۳۷۴ش، ص ۲۵۳.

۶. امین لشکر، روزنامه سفر خراسان، به کوشش ایرج افشار، تهران، اساطیر، ۱۳۷۴ش، ص ۱۵۲.

۷. دفتر اسناد، ج ۱، ص ۶۲.

۸. کایوانیان، شمس‌الشموس، ۲۵۸.

۹. دفتر اسناد، ج ۱، ص ۵۹.

۱۰. همان، ص ۵۸.

۱۱. همان، همانجا.

۱۲. تاریخ آستان قدس، ۱۳۴۸ش، ص ۴۱۸، «روزنامه سفر خراسان»، ۱۹۴؛ بهشت شرق، تهران، ۱۳۴۱ش، ص ۶۵؛ مطلع‌الشمس، ج ۱، ص ۶۶.

۱۳. «روزنامه سفر خراسان»، ۱۸۶.

۱۴. ادیب‌المعی در ظفرنامه عضدی مطالب فراوانی را درباره نحوه اداره و سرپرستی مهمانسرا ذکر نموده است.

۱۵. دفتر اسناد، ج ۱، ۶۷-۷۰.

۱۶. غذای سلطانی در ماههای رجب شعبان و رمضان عبارت بوده است از: پلو، خورشت قیمه و قورمه، کوه‌کوه، ماشی، عدسی، دوغ، افشیره، شربت، پنیر و سبزی، نک: دفتر اسناد، ج ۱، ص ۶۲.

۱۷. همان، صص ۵۶ و ۵۷.



۲۵ تا ۷۵ من برنج عنبربو طبخ می‌شده است<sup>۱</sup> که با آن علاوه بر زوار، فقرا و بیماران نیز اطعام می‌شدند. اما در اواخر دوره قاجار اوضاع مهمانسرا به جهت سوء مدیریت و سوءاستفاده‌های بعضی از عوامل دست‌اندرکار نابسامان گردید،<sup>۲</sup> به گونه‌ای که به نوشته کلنل بیت فقط تعداد معدودی از امکانات غذایی مهمانسرا برخوردار می‌شدند.<sup>۳</sup> و کارکنان کارخانه زواری به جای پذیرایی از زوار و اطعام فقرا با فرستادن خونچه‌های غذا برای اعیان و ثروتمندان انعام دریافت می‌کردند.<sup>۴</sup>

مخارج و هزینه‌های مهمانسرا در عصر قاجار نیز از محل عواید موقوفات و نذورات و هدایا تأمین می‌شده است و علاوه بر موقوفات دوران گذشته در عصر قاجار نیز وقفیاتی صورت گرفته است که از جمله آنها می‌توان به موقوفه حاجی عبدالحسین تهرانی (۱۳۱۲ق)<sup>۵</sup> و موقوفه قمرنساخانم بنت مرحوم میرزا بدیع فندرسکی (۱۳۲۸ق)<sup>۶</sup> اشاره کرد که وقف تأمین بخشی از مخارج مهمانسرا شده است.

در دوره پهلوی تغییرات اساسی در مهمانسرا صورت گرفت و در دوره نیابت تولیت محمدولی خان اسدی، دو کارخانه زواری و خدامی در یکدیگر ادغام شدند<sup>۷</sup> و در محل بست بالاخیابان (شیخ طوسی) ساختمان مهمانسرا با کیفیتی مناسب‌تر راه‌اندازی شد و بر امور طبخ غذا نیز نظارت کامل صورت گرفت و در زمان نیابت تولیت علی منصور مکان مهمانسرا توسعه یافت و در سه طبقه مجهز به امکانات مناسب مورد بهره‌برداری قرار گرفت.<sup>۸</sup> در دوران نیابت تولیت دکتر شادمان مهمانخانه حضرتی تعمیر اساسی شد و وسایل و تجهیزات آشپزخانه و پذیرایی تعویض گردید و نام مهمانخانه نیز به مهمانسرا تغییر یافت.<sup>۹</sup>

آخرین تغییر در محل ساختمان و بنای مهمانسرا در سال ۱۳۵۳ش صورت گرفت. ساختمان قبلی مهمانسرای حضرت به دلیل واقع شدن در طرح نوسازی بافت اطراف حرم مطهر تخریب شد و ساختمان جدید مهمانسرا در محل کنونی بست پایین‌خیابان (شیخ حر عاملی)، در زمینی به مساحت ۸۵۰ متر مربع در سه طبقه احداث گردید و با امکانات لازم مجهز شد.<sup>۱۰</sup> در تشکیلات جدید اداری که تحت نظر اداره تشریفات اماکن متبرکه اداره می‌شد، مجموعه‌ای از افراد شامل رئیس، کارمند دفتری،

آشپز، سرایدار و غیره مشغول به کار شدند.<sup>۱۱</sup>

پس از پیروزی انقلاب اسلامی، و با افزایش روزافزون جمعیت زائران، مهمانسرا رضوی در محل کنونی با تشکیلات و ساختاری جدید و با امکانات لازم به ارائه خدمات رفاهی برای زائران پرداخته است و روزانه پذیرای بیش از چهار هزار نفر زائر و مهمان است.<sup>۱۲</sup>

## متن گزارشات ادیب‌المعی درباره مهمانسرای رضوی

... چون این دو شعر و این رقعہ به لحاظ مبارک حضرت ایالت رسید. امر به احضارم فرمود. به حضورش روزی دیگر مشرف‌اندوز گشته با آن سوال و جواب که در بین ما گذشت. بختم فیروز آمد. پس از ساعتی از خدمتش مرخص شده. شبی دیگر جناب شوکت نصاب حاجی میرزا سیدمحمد صدر خراسانی از حضرت اجل اذن گرفته که نواب مستطاب والا عضالدوله مرا علاوه بر انجام خدمات دفتر آستانه مبارکه هرروزه به انتظام امور و سرکاری بیت‌النظاره سرافراز نمایند. مرخصی حاصل گشته، روز دیگر بنا به ابلاغ و تأکید جناب حاجی صدر خراسانی، نواب مستطاب والا شاهزاده عضالدوله مرا به کارخانه خدام والا مقام و به کارخانه زواری فرستاد. و سپردند

۱. زادالمسافر، ص ۲۴۵، خانیکف مقدار ۷۵ کیلو برنج در هر روز را می‌نویسد. نک: خانیکف، سفرنامه، ترجمه یغمایی و بیگناه، مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۵ش، ص ۱۱۲.
۲. نک: زادالمسافر، نسخه خطی، ۳۳۹ تا ۳۴۱.
۳. بیت، کلنل، سفرنامه خراسان و سیستان، ترجمه روشنی و رهبری، ۱۳۶۵ش، ص ۳۲۱.
۴. مستوفی، عبدالله، شرح زندگانی من، تهران، علمی، ۱۳۳۴ش، جلد دوم، ص ۵۷.
۵. آثار الرضویه، ص ۲۱۶.
۶. همان، ص ۲۶۳.
۷. مؤتمن، تاریخ آستان قدس، ص ۳۲۸.
۸. بهشت شرق، ص ۶۵.
۹. شمس‌الشموس، ص ۲۵۸ و ۲۵۹.
۱۰. آستان قدس دیروز، امروز، مشهد، ۱۳۵۵ش، ص ۱۸۸.
۱۱. شمس‌الشموس، ص ۲۶۳.
۱۲. راهنمای جامع اماکن متبرکه حرم رضوی، اداره کل روابط عمومی آستان قدس رضوی، ص ۴۸.





که بر حقایق هر کاری در بیت‌النظاره مستحضر شده، خوب و بد امور و نظم اجزاء، حتی تنبیه عملجات خائن را مسئول باشم<sup>۱</sup> و در تحویل جنس و کشیدن طعام مراقب و مواظب باشم و این خدمت عظمی در هفدهم ماه صفر المظفر حاصل شد.<sup>۲</sup>

به مقر مأموریت خود رفته، نظار والا تبار و امنای کارگزار در این خصوص تشکر نامه‌ای به تولیت عظمی نوشتند. ناظر کارخانه خدام جناب محامد نصاب فضایل اکتساب حاجی سید شیر خان کابلی است که به دیانت و امانت و گشادگی طبع و فزونی کرم و بلندی همم و سلوک و صفا و مهر و وفا و آزادگی و نجابت اصلی و اصالت ذاتی و کفایت شخصی و فتوت و کاردانی و زیرکی و هوشیاری و معقولیت و ادب و حسن معاشرت معروف جهانیان و موصوف تمام اهالی خراسان است.<sup>۳</sup>

امین و روزنامه‌نویس کارخانه مبارکه جناب مستغنی القاب حاجی میرزا سید احمد اخوی مشارالیه است که در صفات حمیده و خصال ستوده و مردم‌نوازی و کارپردازی و آیین محبت و طرز مودت و رسم مروت و طریقه فتوت و جلالت قدر و منزلت و بلندی همت و مرتبت و شیوه بزرگی و مجدت همچون برادر خود بی نظیر و عدیل و بی شبیه و بدیل است. حبذا بر این دو اختر رخسند و بر این دو گوهر ارزنده که نه ملک را از برای مقر خود تنگ کرده و در پیشگاه نظر عالی خود جواهر را بر سنگ زده‌اند، شرافت از رخسارشان پیدا و نجابت از جبینشان چون نور لا بیع و هویدا. این هر دو سید جلیل و صاحب منصب نبیل داماد عالیجناب فضایل نصاب مستغنی القاب آقای حاجی سید ابوالحسن شاه قندهاری امین آستانه مبارکه می‌باشند. در بدایت حال دو چشم این جناب نابینا نشده و عمر به کهولت نرسیده، نظارت کارخانجات و کارگزاری آستانه مبارکه به عهده کفایت و کفالت او بوده در خراسان بر هر کسی مقدم‌تر جاه و منزلت داشته ولی کنون نظارت را به داماد خود حاجی سید شیرخان ناظر واگذار کرده و امانت تعمیرات آستانه را به گرامی‌فرزند خود نور حدقه سیادت و نور حدیقه جلالت تفویض نموده درجه و مواجب سرتیپی از دیوان همایون اعلی به علاوه مواجب حضرت رضوی عابد او شده به انزوا و عزلت می‌گذراند و جز در حرم مقدس به جای دیگر نرود و با تولیت‌مداران و سایر اعیان بی‌اعتنایی کرده، آمد و شد نماید به خواندن

تفسیر صافی و سایر کتب که راجع به دین و شرع است اوقات خود را صرف می‌کند.

ناظم کارخانه مبارکه جناب حاجی میرزا محمدتقی است که از اجله سادات خراسان و در ورع و زهد و دینداری و پرهیزگاری منحصر به ایران است مرا به حضرت وی ارادت بسیار و عقیدت بی‌شمار است.<sup>۴</sup>

خرج‌دهنده این کارخانه که باید اجناس ایتیاغ نموده و روزبه‌روز هر چند که ناظر بدو فرماید به اهل کارخانه بدهد و بعد برات صادر نماید. سابقاً جناب حاجی ملا محمدعلی تحویلدار آستانه مبارکه بوده، این اوقات جناب حاجی ابوالقاسم ملک التجار خراسان برادر حاجی محمدحسن کمپانی طهران است که در کشیک دوم در زمره خدام آستانه مبارکه می‌باشد.<sup>۵</sup>

مشارالیه شخصی حریص و پرآز است. در این شهر خود را به هر کاری داخل کرده و از مجلس هر کس مدعی باشد. گاهی مستغلات آستانه مبارکه را مستأجر می‌شود و گاهی نهر خیابان را با قریه طرق اجاره کرده، جمعی را از نان خوردن می‌اندازد. گاهی در عمل میزان تصرف نموده از آنجا مداخل می‌برد، گاهی درصد آن بر می‌آید که جنس دکاکین بقالان و علافان را تحویل گرفته به گماشتگان خود داده و آنها را از این شغل معزول نماید. گاهی با تحویلدار آستانه مخاصمه نموده، خریدن جنس کارخانه را در عهده گرفته تا صرفه‌ای از برای آستانه باشد. با وجود این، قیمت و اوزان اشیا را بیشتر قلمداد کرده ضرر به آستانه مبارکه می‌زند.<sup>۶</sup>

خلاصه در این اوان این پیرمرد نوجوان اجناس کارخانه را راه‌اندازی کرده گماشته او به اهل کارخانه تحویل می‌دهد. چند روزی مباشر او جنس ناپسند به خرج می‌داد. من به تولیت عرضه داشتم و نمونه برنج فرستادم کار بر حاجی ملک‌التجار سخت شد. در خدمت جناب جلالت‌مآب آصف‌الدوله گفتگویی به اشتباه در خصوص من به میان آورده تا از این شغل معزول سازد. نواب

۱. نک: زاد‌المسافر، نسخه خطی، ص ۳۳۵.

۲. هفدهم ماه صفر المظفر سال ۱۳۰۲ هجری قمری.

۳. نک: زاد‌المسافر، نسخه خطی، ص ۳۳۶.

۴. همان، ۳۳۸ و ۳۳۹.

۵. همان، ۳۳۹.

۶. همان، همانجا.



مستطاب والا عضالدوله و جناب حاجی صدر خراسان رفع اشتباه نموده و تبرکاً و تیمناً در شب و روز یک مجموعه شام و ناهار از جناب مستطاب والی اذن گرفته در حق من برقرار شده. چنان که از برای صاحب‌منصبان آستانه و نظارتخانه این رسم معمول است.<sup>۱</sup>

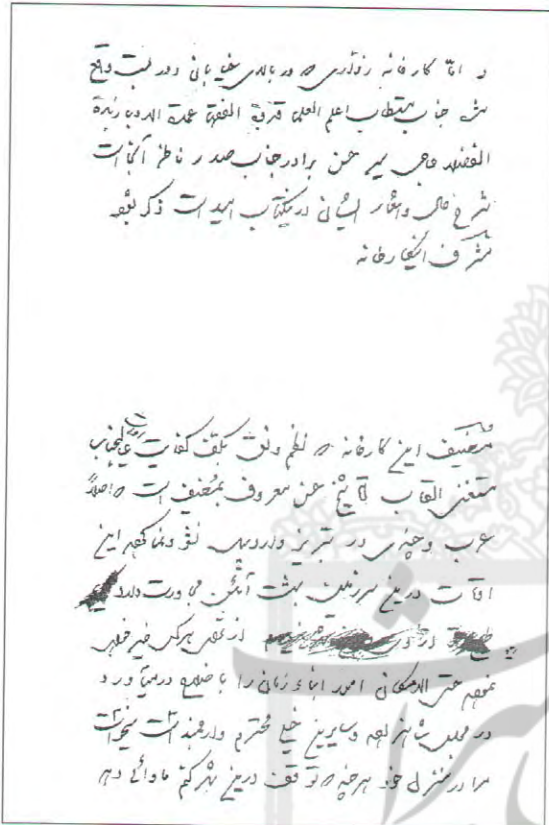
این مفسد منافق نتوانست کاری از پیش ببرد بلکه باعث خیر شد. عدو شود سبب خیر اگر خدا خواهد. این شخص مرد پست فطرت و بد نفسی است. همچو او در السنه و افواه اهل این شهر دایر و سایر است. از جمله این چند بیت است...<sup>۲</sup>

... بنده همه روزه به کارخانه آمده در وقت تحویل دادن جنس و ناهار دادن خدام و فراش و دربان آستانه مقدسه حاضر شده، مواظبت داشتیم و دو ساعت به غروب مانده به کارخانه زواری رفته شام زوار را که همان ساعت می‌دادند، من حضور داشتیم. باز شب را در نظارتخانه خدام آمده در شام دادن حاضر بودم با صاحب‌منصبان کارخانه در کمال احترام نشسته صحبت‌های گوناگون می‌کردم و در سه ساعت از شب رفته فراغت حاصل شده به منزل آمده وقایع یومیه را به شاهزاده بیان می‌کردم. صورت فرد مخارج یکروزه کارخانه خدام والا مقام از قرار این سیاهه است که نوشته شده است...<sup>۳</sup>

... و اما کارخانه زواری که در بالاخیابان و در بست واقع شده، جناب مستطاب اعلم‌العلماء قدوة الفقهاء عمدة الادبا زبدة الفضلا حاجی سید حسن برادر جناب صدر ناظر آنجا است. شرح حال و اشعار ایشان در این کتاب امید است ذکر شود...<sup>۴</sup>

... مضافاً این کارخانه که نظم و نسق به کف با کفایت او است عالیجناب مستغنی القاب آقا شیخ حسن معروف به مضاف است که اصلاً عرب و چندی در تبریز و اردبیل نشو و نما کرده، این اوقات در این سرزمین بهشت‌آیین مجاورت دارد، از برای هر کس خیرخواهی نموده حتی‌الامکان امور ابنای زمان را به اصلاح در می‌آورد. در مجلس شاهزاده و سایرین خیلی محترم و ارجمند است، می‌خواست مرا در منزل خود هر چند که توقف در این شهر کنم مأوایی دهد و ضیافتم نماید قبول ننمودم. هر چه اصرار کرد انکار آوردم. گاهگاهی به خانه وی بیتوته می‌نمودم. هر کس درب خانه او را بزند اگر چه در نصف شب باشد بی مضایقه در به رویش

باز کند و ماحضر خود را در کمال بشاشت از طعام و شراب به نزدش حاضر سازد. در کارهای من بی جهت و بدون قصد و غرض جد و جهد نموده به هر امری اقدام می‌نمود. در این اوقات که زوار به جهت سردی هوا کمتر می‌آیند در این کارخانه روزی بیست و پنج من برنج عنبربو طبخ می‌شود. دو ساعت به غروب مانده، زوار و فقرا جمع شده، هر دو نفر را یک دوری طعام با خورش و یک نان می‌دهند. ازدحام بسیار می‌شود.<sup>۵</sup>



بعد از صرف غذا زوار متفرق می‌شوند، گاهی می‌شود که طبخ یک روز این کارخانه به هفتادوپنج من برنج می‌رسد، زوار و فقرا صرف می‌نمایند. هر کس در این شهر ناخوش دارد، از طعام این کارخانه به او می‌خوراند شفا می‌یابد...<sup>۷</sup>

۱. همان، ۳۴۰.
۲. همان، همانجا.
۳. همان، ص ۳۴۱، تصویرش ۳.
۴. همان، ۳۴۴.
۵. مضاف یعنی میزبان. مسئول امور پذیرایی مهمانسرا.
۶. زادالمسافر، نسخه خطی، ص ۳۴۴.
۷. همان، همانجا.

