قدس
رواق
ویژه‌فرهنگ و معارف رضوی
سال دوم | ویژه نامه ۵۵۳

در گفت‌وگو با برخی از کارکنان منتخب آستان قدس رضوی عنوان شد

دوست داریم مخاطب «این الرضویون» باشیم

۲

عکس رضوی

حضور جمعی از مداحان در چایخانه حضرت

جمعی از مداحان و مرثیه‌سرایان اهل بیت(ع) با حضور در چایخانه حضرت، از فیض خدمت به زائران بارگاه منور رضوی بهره‌مند شدند. چایخانه حضرت در حرم مطهر امام رضا(ع) از سال ۹۸ آغاز به کار کرده است.
بنا بر تأکید تولیت آستان قدس رضوی در میزبانی شایسته از زائران و مجاوران، چایخانه حضرتی در بارگاه منور رضوی راه اندازی شده است ...

۴

موعظه/حجت‌الاسلام جعفر ناصری
زیارت اهل بیت علیهم‌السلام میزانی برای رشد مؤمن
۲

مؤسسه آفرینش‌های هنری و پژوهشکده هنرهای سنتی تفاهم‌نامه همکاری امضا می‌کنند
تجاری‌سازی سوغات فرهنگی زائر
۴

در گفت‌وگو با دکتر عبدالهادی مسعودی مطرح شد
زیارت رجبیه، پیوند استوار توحید و امامت و ولایت
۳

از انتظار روشن نگه داشتن چراغ مسجد تا اشتغال‌زایی در مسجد
راننده تراکتوری که «امام محله» شد
۲

خدمتگزاران بارگاه منور رضوی از هیچ خدمتی فروگذار نمی‌کنند تا دل‌های مردم شهر گرم بماند

قصه‌های دستِ گرمِ دوست در شب‌های سرد شهر

رضا پیراسته| شب‌ها رواق‌های حرم مطهر گرم گرم است؛ سوز سرمایی که در کوچه و خیابان شهر جولان می‌دهد، راهی به رواق‌ها ندارد. خدام اما این شب‌ها، شهر را تنها نمی‌گذارند. زمستان امسال از همیشه سردتر است. خدمتگزاران بارگاه منور رضوی اما از هیچ خدمتی فروگذار نمی‌کنند تا دل‌های مردم شهر گرم بماند.

■ **روایت یکم؛ یک کاسه عدسی در زمهریر شب**

۲ هزار و ۵۰۰ نفر از کارکنان حوزه خدمات شهری که با توجه به مسئولیت‌های شغلی خود حتی در زمان تعطیلی سایر اصناف و در اوج سرما به کار خود ادامه می‌دهند، در یکی از همین شب‌های سرد با غذای گرم و متبرک در محل کارشان از آن‌ها پذیرایی شد.
محمود رضوانی یکی از پاکبانانی است که در شب برفی مشهد، ماجرایی تعریف می‌کند تا برایمان ثابت شود که این غذای متبرک اگرچه به همت بنیاد کرامت رضوی اما به خواست و اراده امام مهربانی‌ها به دست این پاکبان رسیده است.
کاسه غذای گرم را که در دست می‌گیرد، بخار آن شیشه عینکش را می‌پوشاند اما به محض اینکه نام آستان قدس رضوی را می‌شنود، قطرات اشک از زیر عینکش جاری می‌شود. دو دستکشی را که به خاطر سرمای هوای مشهد روی هم پوشیده است، درمی‌آورد، دستی به صورت و محاسنش می‌کشد و برایمان تعریف می‌کند چند دقیقه پیش وقتی نمک و محلول بر جاده می‌پاشیده تا مجاوران و زائران امام هشتم(ع) در امنیت بیشتری تردد کنند، ناگهان با خودرو چند زائر عرب‌زبان مواجه می‌شود که در سرما و برف گرفتار شده بودند. گویا جانانه کمکی رسانده و پس از آن هم به زائرشهر رضوی راهنمایی‌شان کرده که در نهایت موجب شده یکی از آن‌ها با فارسی دست و پا شکسته به او بگوید: «امام رضا(ع) شما را فرستاد که ما را نجات دهید، سَیُبارِکُکَ بِیَدیه» و به این ترتیب از خدا می‌خواهد با دست خود به این پاکبانان مشهدی نعمت دهد؛ نعمتی که فقط چند دقیقه بعد با طعم دل‌انگیز غذای متبرک رضوی آن هم در لحظه‌ای که فکرش را نمی‌کرد، محقق می‌شود.
هادی غلامی، مدیر امور مجاوران معاونت خدمات اجتماعی بنیاد کرامت رضوی در تشریح جزئیات این برنامه می‌گوید: دو گروه از خادمان و خادمیاران رضوی و دو گروه از تشکل‌های مردمی راهی مناطق ۳، ۶، ۷ و ۸ شهر مشهد شدند تا ضمن عرض خداقوت به خادمان شهری، با غذا و نوشیدنی گرم از آن‌ها پذیرایی کنند.
وی افزود: در قالب این اقدام، از ۲هزار و ۵۰۰ نفر از پاکبانان و کارکنان خدمات شهری مشهد مقدس پذیرایی به عمل آمد. همچنین ۲۰۰ دعوت‌نامه مهمانسرای حضرت برای وعده صبحانه در بین این عزیزان توزیع شد.

■ **روایت دوم؛ برای آن‌ها که شبشان همیشه سرد است**

همه آن شب‌هایی که ما دقایقش را در گرمای دلچسب می‌گذرانیم، کسانی هستند که شبشان هیچ نور و گرمایی ندارد؛ آدم‌هایی که در کوره‌راه‌های زندگی، جایی راهشان را گم کرده‌اند؛ شب‌های سرد شهر برای بی‌خانمان‌ها و کارتن‌خواب‌ها سردتر است؛ اما درست در همین شب‌های سرد، گرمای عنایت حضرت رضا(ع) می‌تواند نوری بتاباند به دل‌هایی که سرد سرد هستند. نقل، نقل همین شب‌های مشهدالرضا(ع) است که عطر غذای متبرک طبخ شده برای افراد کارتن‌خواب و نیازمند، در خیابان امام رضا(ع) می‌پیچد و کسانی که از اقصی نقاط مشهد به مسجد منبرگلی معرفی شده‌اند، با مشارکت خیریه امام صادق(ع) سر سفره‌های پرمهر غذای حضرت می‌نشینند.
جعفر رئیسیان‌زاده، معاون خدمات اجتماعی بنیاد کرامت رضوی در تشریح جزئیات این طرح می‌گوید: هر شب به طور متوسط ۳۰۰ وعده غذای گرم طبخ و بین کارتن‌خواب‌ها توزیع می‌شود. روال توزیع غذا هم به این صورت است که گشت‌های شبانه به هر کارتن‌خوابی که در سطح شهر باشد، اطلاع می‌دهند که می‌تواند با مراجعه به خیابان امام رضا(ع) ۳، خود را به مسجد منبرگلی برساند و در ساعات مشخصی از شب، برای اطعام و بهره‌مندی از سفره‌های کرامت، راه به داخل مسجد بیابد.

■ **روایت سوم؛ تکه‌ای از گرمای دلچسب رواق‌های حرم مطهر**

سرما اما فقط در شهر نیست. آن‌هایی که در راه رسیدن به شهر، اسیر سرما شده‌اند، چشم امیدشان به گرمای نمازخانه‌هایی است که انگار درست تکه‌ای از گرمای دلچسب رواق‌های حرم مطهر را دارند.
با توجه به بارش برف، برودت هوا و سرمای شدید در استان خراسان رضوی و دشواری تردد در جاده‌ها، آستان قدس رضوی مجتمع‌های میان‌راهی خود را برای اسکان اضطراری مسافران فعال کرد.
مدیر مؤسسه موقوفه خدمات زائر بنیاد کرامت رضوی با اشاره به بازدید صورت گرفته از مجتمع میان‌راهی دامغان در استان سمنان، مجتمع میان‌راهی کاهک در سبزوار و سایر مجتمع‌های اطراف مشهد می‌افزاید: تأمین سیستم‌های گرمایشی، فراهم کردن آب گرم، مفروش کردن فاصله پارکینگ‌ها تا مکان اقامت و همچنین برف‌روبی مجتمع‌ها از جمله اقدام‌های انجام شده در این بازدیدها بود.
سیدهاشم حسینی ادامه می‌دهد: در مجاورت مجتمع‌های میان‌راهی، ایستگاه‌های هلال احمر، اورژانس جاده‌ای و گشت‌های پلیس نیز مستقر است و خدمات مورد نیاز زائران را ارائه خواهند کرد.
به گفته حسینی همچنین طی هماهنگی با هلال احمر، پتوی مورد نیاز برای اسکان مسافران نیز تأمین خواهد شد.

تشرف جوان کره‌ای به اسلام در حرم مطهر رضوی

یک جوان مسیحی از کشور کره جنوبی با گفتن شهادتین در بارگاه نورانی ثامن الحجج(ع) به دین مبین اسلام مشرف شد.
به گزارش آستان نیوز، یک جوان ۳۳ ساله مسیحی از جمهوری کره جنوبی پس از یک سال تحقیق و مطالعه قرآن کریم و پژوهش در زمینه تاریخ اسلام، تصمیم به انتخاب دین اسلام گرفت و همزمان با ایام البیض ماه رجب ضمن حضور در حریم ملکوتی امام رضا(ع) و با عنایات پروردگار با ذکر شهادتین به دین مبین اسلام مشرف شد.
این مراسم معنوی در دفتر مدیریت زائرین غیرایرانی حرم مطهر رضوی و با حضور کارشناس مذهبی حرم مطهر برگزار شد و این تازه مسلمان تمایل داشت تا در گمنامی به انجام اعمال عبادی خود بپردازد.
در پایان این مراسم به این جوان تازه مسلمان هدایای فرهنگی از جمله یک جلد کلام الله مجید با ترجمه انگلیسی و کتاب‌هایی با محوریت عقاید و احکام دین مبین اسلام اهدا شد.

خبر

اجرای سومین گام از طرح «کار در عرصه» توسط دانشگاه بین‌المللی امام رضا علیه‌السلام

سومین گام از طرح «کار در عرصه» با هدف حضور دانشجویان در محیط‌های کاری آستان قدس رضوی توسط دانشگاه بین‌المللی امام رضا(ع) اجرا شد.
به گزارش آستان‌نیوز، در راستای تحقق شعار سال ۱۴۰۱ و تأکید رهبر معظم انقلاب بر اشتغال‌آفرینی برای جوانان، معاونت پژوهش و فناوری دانشگاه بین‌المللی امام رضا(ع) با همکاری بنیاد بهره‌وری موقوفات آستان قدس رضوی، گام سوم اجرایی در طرح «کار در عرصه» را با حضور دانشجویان برگزیده و شرکت‌های مجری برگزار کرد.
مقدمات این طرح که از ماه‌ها پیش و به دنبال تأکید دکتر مالک رحمتی، قائم مقام آستان قدس رضوی بر ارتباط نزدیک‌تر دانشگاه با صنایع آستان قدس رضوی تکوین یافته، با همکاری بنیاد بهره‌وری موقوفات و شرکت‌های زیرمجموعه آن در دانشگاه آغاز شد.
در نخستین گام، شرکت صنایع غذایی رضوی، فاوا رضوی و مؤسسه خدمات درمانی (دارالشفاء حرم مطهر رضوی) برای حضور دانشجویان انتخاب و معرفی شدند. با توجه به استقبال بالای دانشجویان از این طرح، در گام دوم از میان ۱۱۰ درخواست الکترونیکی ثبت شده در پرتال پرتو، سوابق تحصیلی دانشجویان توسط مدیریت پژوهشی (دفتر ارتباط با صنعت) بررسی و دانشجویان با احتساب سه برابر ظرفیت‌های اعلامی شرکت‌های میزبان به مدیران گروه‌های آموزشی معرفی شدند.
در نهایت ۱۹ دانشجوی خواهر و برادر در رشته‌های مدیریت بازرگانی، مدیریت بازاریابی، مدیریت توسعه کسب و کار، مدیریت مالی، حسابداری، مهندسی مکاترونیک، مهندسی پزشکی و مهندسی کامپیوتر توسط مدیران گروه‌های آموزشی انتخاب و برای مصاحبه پیشنهاد شدند.
در گام سوم، دانشجویان مستعد و منتخب، ۲۰ بهمن ماه ۱۴۰۱ در جلسه مصاحبه و ارزیابی که در حضور معاون پژوهش و فناوری، مدیر پژوهشی، کارشناس دفتر ارتباط با صنعت و دانشگاه و نمایندگان محترم شرکت‌های میزبان طرح تشکیل شد، حاضر و مصاحبه شدند.
در جلسه مصاحبه، کارشناسان مؤسسه‌های مختلف آستان قدس رضوی ضمن استقبال از طرح و تشکر از پیگیری‌های انجام شده، فضای شرکت‌ها و مؤسسه‌ها، حیطه‌های کاری و تخصصی شرکت و انتظارات شرکت از دانشجویان را تبیین کردند و به بحث و تبادل نظر در خصوص فرایند اجرایی کار در عرصه و نیز استماع نظرات دانشجویان منتخب پرداختند.

سبزینه

مدیرعامل مؤسسه بذر و نهال رضوی خبر داد

محصولات کشاورزی جدید در سبد غذایی جامعه

مدیرعامل مؤسسه بذر و نهال رضوی از ورود محصولات کشاورزی جدید به سبد غذایی خبر داد.
محمد هاشم‌زاده گفت: مؤسسه بذر و نهال رضوی با هدف ارتقای کیفیت مواد غذایی مصرفی، تولید سبزیجات مدیترانه‌ای را در قالب طرحی دانش‌بنیان در دستور کار قرار داده که این تولیدات علاوه بر بهبود تغذیه افراد جامعه، ایجاد اشتغال پایدار را به همراه خواهد داشت.
او تنوع‌بخشی به محصولات مصرفی مردم را جزو اهداف اجرای این طرح دانست و خاطرنشان کرد: از آنجا که بذر و نهال رضوی، مؤسسه‌ای دانش‌بنیان و بر پایه تحقیق و پژوهش است، هدف‌گذاری شده است تا محصولاتی که بخش خصوصی امکان تولید ندارد، از طریق روش‌های روز دنیا تولید و به بازار عرضه شود، بدین ترتیب زمینه کارآفرینی برای بخش خصوصی هم فراهم خواهد شد.
او درباره چشم‌انداز این طرح اظهار کرد: در حال حاضر ۷۰۰ مترمربع از فضای گلخانه به تولید آزمایشی این محصولات اختصاص داده شده و در مرحله بعد قرار است دایره وسیعی از سبزیجات مدیترانه‌ای تولید کنیم و چنانچه با استقبال بازار همراه باشد، یک گلخانه را به صورت مجزا به تولید سبزیجات مدیترانه‌ای اختصاص خواهیم داد.
مدیرعامل مؤسسه بذر و نهال رضوی با اشاره به تولید سه نوع سبزی مدیترانه‌ای در مرحله نخست این طرح گفت: کیل مجعد از جمله محصولاتی است که در تمام دنیا به عنوان یکی از سبزیجات محبوب در سالاد و ساندویچ‌ها استفاده می‌شود، این محصول که شبیه کاهو و از خانواده کلم‌هاست، طعم خوشمزه‌ای دارد.
او ادامه داد: کاهوی قرمز یا کاهوی فرانسوی و ریحان برگ‌پهن، دو محصول دیگری هستند که در حال حاضر تولید و عرضه می‌شوند.
او عدم استفاده از سموم در روند تولید سبزیجات مدیترانه‌ای را یکی از ویژگی‌های شاخص این طرح عنوان کرد و افزود: به دلیل حذف مراحل ضدعفونی و آماده‌سازی خاک و همچنین حذف سموم به ویژه قارچ‌کش‌ها در بستر کاشت هیدروپونیک گیاه، محصولی که تولید می‌شود کاملاً ارگانیک و سالم است.
هاشم‌زاده ادامه داد: از آنجا که ریشه گیاه در یک ظرف پلاستیکی حاوی محلول غذایی رشد می‌کند و برداشت نیز همراه با ریشه صورت می‌گیرد، زمان ماندگاری این سبزیجات پس از برداشت دست‌کم دو هفته است.
مدیرعامل مؤسسه بذر و نهال رضوی با اشاره به عرضه بدون واسطه سبزیجات مدیترانه‌ای توسط این مجموعه گفت: این محصول به طور مستقیم در بازار گل و گیاه رضوی مشهد واقع در فرامرز ۴۶ عرضه می‌شود و عموم مردم می‌توانند با مراجعه به آن، سبزی مورد نظر خود را به صورت تازه خریداری کنند. او ادامه داد: رایزنی‌هایی نیز با فروشگاه‌های رضوی انجام شده است تا این محصول را تازه به دست مصرف‌کننده برسانند.