

# هنرور جوان

گردآورنده: سید محمد حسین صداقت کشفی

مجمع خیرین تامین سلامت شهرستان استهبان





سرشناسه : صداقت کشفی، سید محمد حسین، ۱۳۵۴ -  
 عنوان و نام پدیدآور : هنرور جوان / سید محمد حسین صداقت کشفی.  
 مشخصات نشر : استهبان: سته بان، ۱۴۰۲.  
 مشخصات ظاهری : ۸۲ ص. / مصور، عکس .  
 شابک : 978-622-5747-23-4 : قیمت ۵۰۰۰۰۰ ریال  
 وضعیت فهرست نویسی : فیبا  
 یادداشت : کتاب حاضر سرگذشت علی محمد هنرور از نیکوکاران استهبان است.  
 موضوع : هنرور ، علی محمد، ۱۳۲۶-  
 موضوع : نیکوکاران -- ایران -- استهبان -- سرگذشته نامه  
**Benefactors-- Iran--Esteban-- Biography**  
 رده بندی کنگره : HV28  
 رده بندی دیویی : ۳۶۱/۷۴۰۹۵۵۶۳۲۸  
 شماره کتاب شناسی ملی : ۹۲۵۵۰۱۱  
 وضعیت رکورد : فیبا



انتشارات سته بان  
**SETAHBAN**

عنوان کتاب: هنرور جوان

نویسنده: سید محمد حسین صداقت کشفی  
 چاپ نخست: ۱۴۰۲ // قطع: وزیری // شمارگان ۵۰۰ نسخه / تعداد صفحه: ۸۲  
 طراح و صفحه آرا: الهه نادرزاده  
 چاپ و صحافی: چاپخانه نقش آرا، شیراز /// شماره نشر: ۳۴۳  
 ناشر: انتشارات سته بان، استان فارس، استهبان، خیابان میثم، پلاک ۱۰  
 کدپستی: ۳۳۳۶۴ - ۷۴۵۱۸ ، تلفن: ۵۳۲۲۸۶۳۳ - ۰۷۱ /// همراه: ۰۹۳۷۲۷۲۹۱۲  
 پست الکترونیک: [Setahban.publication@gmail.com](mailto:Setahban.publication@gmail.com)

ISBN ۹۷۸-۶۲۲-۵۷۴۷-۲۳-۴



هر نوبتی نظر به یکی می کند سپهر  
هر مدتی زمین به یکی می دهد زمان

چون کام جاودان متصور نمی شود  
خُرْم کسی که کند نام، جاودان

سعدی



## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۵.....	مقدمه
۱۳.....	معرفی اجمالی رستوران های جوان
۲۲.....	از تولد تا نوجوانی
۳۹.....	ورود به تهران
۶۱.....	شروعی بر یک آغاز
۶۸.....	از نگاه دیگران
۸۰.....	کلام آخر





سید محمد حسین صداقت کشفی  
بهار ۱۴۰۲

آشنایی اجمالی این جانب با حاج علی محمد هنرور به سالهای کودکی ام بر می گردد. آن زمان که گاهی و در ایامی مثل ماه محرم از مرحوم پدرم می شنیدم که شخصی به اسم حاج علی از تهران به استهبان و محله امام خمینی نزد خانواده همسرش که در همسایگی ما بودند آمده و در حال اطعام به عزاداران هم محله ایست. مرحوم پدرم همیشه به بزرگی از او یاد می کرد.

گاهی هم که در همان خردسالی با مرحوم پدرم به تهران سفر می کردیم به یاد دارم که پدرم به ایشان سر می زد و با هم گفتگویی داشتند و من هاله ای از چهره شاداب و بشاش ایشان را همیشه بخاطر داشتم. آن زمان نام فامیل حاج علی را نمی دانستم. سالها از این ماجرا گذشت و اطلاع خاصی از حاج هنرور نداشتم تا آنکه در زمستان سال قبل، آقای محمد جواد اسلامی با بنده تماس گرفتند که شخصی بنام حاج علی محمد هنرور که اصالتا استهبانی است از تهران به استهبان آمده تا مدرسه ای که خود هزینه ساخت آنرا پرداخته افتتاح نماید و گفتند که خیلی خوب است نزد ایشان بروی و موسسه خیریه طب متعالی که تازه در استهبان تاسیس شده را برای ایشان تبیین کنی که حاج هنرور اهل خیر هستند و حتما در این موسسه هم از خود باقیات و صالحاتی بجا خواهند گذاشت.

به محل حضور ایشان رفتم. حاج هنرور را اصلا به یاد نمی آوردم چون به دلیل گذشت زمان چهره شان نسبت به دورانی که در کودکی چند بار دیده بودم عوض شده بود. خودم را معرفی کردم. در پی معرفی، مرا صمیمانه در آغوش کشید و با برخورد بسیار گرم ایشان مواجه شدم. آنجا بود که متوجه شدم حاج علی دوران کودکی ما همین حاج علی محمد هنرور فعلی هستند.

پس از احوالپرسی و شرکت در برنامه های کلنگ زنی و افتتاح مدرسه جدید التاسیس ایشان، در عصر همان روز و با حضور آقای علی محمد زکی پور، مدیرعامل مجمع خیرین تامین سلامت استهبان و آقای حاج حمید پیراسته، میهمان باغ آقای مصطفی حجابیان شدیم و از مهمان نوازی آقای حجابیان بهره مند گردیدیم. در حین گفتگو و به صورت اتفاقی آقای هنرور از دوران کودکی خود و مهاجرتش به تهران گفت که با چه مرارت‌هایی همراه بوده تا بدین مرحله رسیده است. ناخودآگاه در ذهنم جرقه ای زده شد که عجب شرح حالی دارد این حاج هنرور و چه شنیدنی است شرح حال ایشان.

چند روز ذهن من با شرح حال حاج هنرور که خیلی کلی از خود گفته بودند قفل‌ک داده می شد و با توجه به کتابهایی که در این زمینه ها و زندگینامه انسانهای موفق مطالعه کرده بودم به نظرم رسید که واقعا حیف است شرح حال ایشان که از چهره های موفق در عین محرومیت هستند نیز مکتوب نگردد تا همگان در حال حاضر و آیندگان از آن بهره ببرند. شرح حالی که کم از کتابهای موجود در این موضوع ندارد و حتی گاهی خواندنی تر است.

با حاج هنرور تماس گرفتم و قصد خود را بیان داشتم که ایشان با تواضع مثال زدنی که دارند به شدت مرا از اینکار نهی کردند و گفتند که اصلا نمی خواهند و حتی قصد هم نداشته اند جایی مطرح شوند.

دلایل متعدد خود را از اینکار برایشان توضیح دادم و عرض کردم که مکتوب شدن شرح حال شما خودش نوعی کار خیر و الگوبرداری برای دیگران است و خداوند می فرماید: *وَأَمَّا بِنِعْمَةِ رَبِّكَ فَحَدِّثْ* (و نعمت پروردگارت را با رفتار و گفتارت بازگو کن). خلاصه پس از چند بار تماس تلفنی آنقدر اصرار کردم تا قبول کردند.

موضوع را با همکارانم در هیات مدیره مجمع خیرین تامین سلامت استهبان مطرح که موضوع با استقبال چشمگیر و همه جانبه این عزیزان روبرو شد و این، دلگرمی مرا صد چندان نمود.

قرارهای اولیه را با حاج هنرور جهت دیدار ایشان در تهران گذاشتم و چون نیاز به همراه و همکار داشتم از دوست عزیزم آقای حاج حمید پیراسته خواهش کردم که مرا

در جمع آوری مستندها یاری نماید. ایشان به گرمی دست بنده را فشرد و در دو سفر مجزا که به تهران داشتیم بنده را یاری نمود و وقت خود را علیرغم مشغله های فراوانش در اختیار قرار داد و در مستند سازی زندگی نامه حاج هنرور، یاریگری بی بدیل بود که از ایشان سپاسگزارم.

در تهران با مهمان نوازی کریمانه حاجی و خانواده شان روبرو شدیم و با گشاده رویی خود ما را شرمنده نمودند و توانسیم به لطف خدا آنچه می شد برداشت نماییم. زندگی حاج هنرور به گونه ای زیبا و پر از اخلاص است که حاج حمید بارها از نحوه برخورد حاج علی با مسائل جامعه به گریه می افتاد، اشک می ریخت و با روحیه خاصی عکس می گرفت یا صدا ضبط می کرد.

کار جمع آوری مطالب و پیاده سازی فایل های صوتی و تصویری و جمع بندی آنها وقت زیادی را از این حقیر گرفت چون سعی داشتم بهترین نثر و در عین حال شیواترین نگارش را به کار ببرم تا همگان از خُرد و کلان بتوانند براحتی آنرا مطالعه نمایند و همچنین چیدمان مطالب به گونه ای باشد که از نظم و سیاق قابل قبولی برخوردار باشد و به هم ریختگی مطالب پیش نیاید که البته همه را با شوق و اشتیاق انجام دادم. از استاد آل ابراهیم جهت تنظیم فنی کتاب مشورت گرفتم و سپس کار را جهت طراحی صفحات و صفحه آرایی به هنرمند گرامی سرکار خانم الهه نادرزاده سپردم که ایشان با مهارتی که دارند علاوه بر طراحی جلد، کتاب را نیز صفحه آرایی، آماده چاپ نمودند.

در پایان از همه عزیزانی که بنده را در تهیه این اثر یاری نمودند بسیار سپاسگزارم و هر چه قصور و تقصیر در تنظیم این مکتوب است از بنده و هر چه بزرگی و زیبایی است از اخلاص و عظمت کار خیر است.

وَمَا تَوْفِيقِي إِلَّا بِاللَّهِ عَلَيْهِ تَوَكَّلْتُ وَإِلَيْهِ أُنِيبُ.





یوسف کارگر  
فرماندار شهرستان استهبان

زندگی نامه خیر گرانقدر، جناب آقای حاج علی محمد هنرور را مطالعه نمودم. انصافاً به حال ایشان غبطه می خورم. مردی سراسر امید و تلاش که پس از درک صحیح از افق دید متعالی خود، مصمم در این راه، هر سختی را بر خود آسان و پس از گذراندن دوران سختی ها، خدا نیز به وعده خود در مورد ایشان عمل نموده و آسانی را پس از سختی در تقدیرش قرار داده است که ان مع العسر یسرا.

این بزرگوار پس از دریافت عنایت حق تعالی نه تنها مغرور نگردیده بلکه از الطاف خداوند بر خود، مردم و به ویژه محرومین را نیز محروم نگردانیده است. کتاب حاضر قبل از آنکه سعی در شناخت آقای حاج هنرور به جامعه داشته باشد، معرفی کننده یک شخصیت و یک الگو برای سایرین و همه افرادی که می خواهند خوب زندگی کنند می باشد.

سعی و تلاش و ناامید نشدن و سختی ها را با آغوش باز پذیرفتن از شاخصهای اخلاقی و رفتاری او است اما اخلاص، عامل برجسته زندگی این خیر عزیز بوده که ماندگاری و تاثیر عملکرد ایشان را عمیق تر و پایدارتر و موثرتر گردانیده است.

چه زیباست جهان را از دریچه نگاه حاج هنرور و حاج هنرورها دیدن و چه زیباست قدم در راه بابرکت ایشان گذاردن.

از دیگر نکات بارز زندگی حاج هنرور این است که در هیچ حال از دایره اخلاق و ایمان خارج نشده و بر مدار دینمداری زندگی خود را بنا نموده و گسترش داده و اتفاقا بسیار موفق هم بوده است.

به یقین اگر کسی بخواهد وجود خود را مانا کند فقط یک راه دارد و آن خدمت صادقانه و خالصانه به مردم است که هر دوی این خصلت را در زندگی حاج هنرور می توان به روشنی مشاهده نمود.

مجمع خیرین تامین سلامت استهبان در اقدامی شایسته، به رشته تحریر درآوردن زندگی نامه خیرین کمتر معرفی شده را در قالب کتاب در دستور کار خود قرار داده و شروع فعالیت خود در این زمینه را با جمع آوری و انتشار زندگی نامه حاج علی محمد هنرور آغاز نمود که با قلم آقای سیدمحمدحسین صداقت کشفی که خود موسس مجمع خیرین تامین سلامت استهبان است در دسترس عموم عزیزان قرار گرفت تا همگان از جمله جوانان این خطه و حتی سایر نقاط کشور از آن بهره برداری نمایند که بدینوسیله از مجمع خیرین تامین سلامت شهرستان تقدیر و تشکر می نمایم.



دکتر محمدحسین فدایی  
رئیس شبکه بهداشت، درمان و آموزشی شهرستان استهبان

## شکر آن را که دگر باز رسیدی به بهار بیخ نیکی بنشان و ره تحقیق بجوی (حافظ)

سلامت، مقوله ای چند بُعدی و در نوع خود دارای پیچیدگی خاص اجرایی است. بنا به تعریف سازمان بهداشت جهانی، سلامت عبارت است از تامین رفاه کامل جسمی، روانی، اجتماعی (و نه تنها بیمار یا معلول نبودن) و همچنین توانایی داشتن یک زندگی ایده آل از نظر اقتصادی و اجتماعی.

همچنین بر اساس نظریات و تحقیقات جامعه شناسان، فقط ۱۵ درصد تامین سلامت به عهده وزارت بهداشت و درمان بوده و مابقی می بایست توسط سایر ارگانهای مرتبط تامین شود.

از طرفی دولتها با وجود محدودیتهای ذاتی خود، قادر به تامین همه منابع و شرایط لازم در تامین سلامت که اساسی ترین مقوله رفاه اجتماعی نیز می باشد نیستند. بنابراین بر مردم و بویژه کسانی که به این شناخت متعالی رسیده اند لازم است که به برکت توانایی و تمکنی که پرودگار عالمیان به ایشان اعطا نموده در این مسیر نورانی قدم بگذارند و خاطری را از غم و رنج بیماری یا شرایط سوء محیطی برهانند.

در این میان انسانی وارسته و خود ساخته، همشهری عزیزمان جناب آقای حاج علی محمد هنرور با اراده ای که قطعا نشأت گرفته از اراده الهی است با همه وجود، پا در

این میدان نهاده و برای تامین سلامت و بهداشت همشهریان و همنوعان از بذل مال خود دریغ نورزیده و در این راه، قدم های موثری برداشته اند.

ایشان از جمله افرادی هستند که در این امور، پیشقدم بوده و حتی مشوق و یاریگر ما دست اندرکاران سلامت نیز می باشند. بنده گاهی به دوستان عرض می نمایم که اگر سازی می سازند، اگر دستی را نگیری دستگیری می کنند اما چه بهتر که این اقدام توسط شما باشد و شما پیشقدم باشید تا برکت و رحمتش به شما برسد و این همان معنای فاستبقوا الخیرات است.

حال جناب آقای حاج هنرور، اینگونه اند و این خصلت را در خود پرورش داده اند که علاوه بر درک همه جوانب و مقوله ها بر این مهم به درستی عاملند و بر انجام خیرات بر دیگران سبقت می جویند.

کتاب حاضر که با سعی بلیغ مجمع خیرین تامین سلامت استهبان و با قلم شیوای دوست عزیزم جناب آقای مهندس کشفی به نگارش درآمده و اکنون در دستان شماست زندگی نامه ایشان است که سعی دارد بیان نماید که چگونه با دستان خالی اما با اراده ای پولادین می شود وارد عرصه زندگی شد و به سختی و شبانه روز، زحمت کشید و اکنون که وقت چیدن میوه تلاشهای یک عمر است از آن صرفنظر کرد و همه را در طبق اخلاص نهاد، به مردم تقدیم نمود.

بی شک، جناب هنرور الگویی مناسب برای همگان به ویژه نسل جوان کشور عزیزمان است که با بهره گیری از تجارب بی بدیل ایشان، همت گمارده موجبات سعادت و عزت ابدی خود را فراهم آورند.

## خرم آنکس که در این محنت گاه

خاطری را سبب تسکین است



دکتر مائده مطوس  
رئیس بیمارستان امام خمینی (ره) استهبان

### نام نیکو گر بماند ز آدمی      به کزو ماند سرای زرنگار

اندک شمارند آنان که بدانند بر روی صحنه زندگی از برای چه آمده و وارسته و بند گسسته از خویشتن خویش در گستره ای از کردارهای نیک، همگان را به انسانیتی اصیل، رهنمون کرده باشند.

آری! نمی توان نگفت و ننوشت از آنان که عهده دار پژوهاک مِهروزی شده اند، آنانکه تردید را به تصمیم رسانده و جوانه های کوچک انسانیت را بی خستگی پاسدار شده اند. گاهی خدا می خواهد با دست تو دست دیگر بندگان را بگیرد. وقتی دستی را به یاری می گیری بدان که دست دیگر در دستان خداست.

سخن گفتن از مهربانی ها و نیک اندیشی های جناب آقای حاج علی محمد هنرور، کاری بس دشوار و سخت است. روزی که ایشان به همراه دوست و برادر همیشگی خود، جناب آقای سلیمی آشتیانی برای اولین بار قدم در بیمارستان امام خمینی (ره) استهبان نهادند را به خوبی بیاد دارم. بازدید از یکی از بخشهای نیمه تمام بیمارستان و تصمیم ایشان جهت کمک به راه اندازی بخش جراحی و خرید دستگاه فیکو جهت انجام اعمال جراحی چشم در شهرستان استهبان که بعد از چند ماه با لطف پروردگار و همت ایشان به حقیقت پیوست و هم اکنون بیماران بسیاری از برکات وجودی این بخش و امکانات آن بهره مند می باشند. سادگی، بزرگ منشی، مهربانی و تمامی الفاظ زیبا و پسندیده حقیقتاً در وجود بزرگوار حاج علی هنرور متبلور گشته است.

نور ایمان در سیمای ایشان می درخشد و انسان از مصاحبت و همنشینی با او به آرامشی شگرف دست پیدا می کند که این نشان از روح متعالی حاج هنرور دارد.

به عنوان یک پزشک در برابر دستان سخاوتمند و توانمند ایشان، سر تعظیم فرود می آورم و خداوند را بخاطر وجود خَیّر گرانقدری چون حاج علی هنرور شاکرم.

امید است که ایشان همواره سالم و برقرار و در سایه الطاف الهی باشند.

## معرفی اجمالی رستورانهای جوان





رستوران جوان با دارا بودن دو شعبه ی یک و دو در منطقه نازی آباد تهران به صورت کاملاً مکانیزه و صنعتی مشغول به فعالیت می باشد.

شعبه یک رستوران بسیار بزرگ جوان با دارا بودن ۱۴۰ نفر کارگر و کارمند در هفت طبقه بنا گردیده که هر طبقه دارای ویژگیهای خاص خود در تولید و توزیع مواد غذایی و پذیرایی از مراجعین می باشد.



این رستوران می تواند در سه شیفت کاری و روزانه بین ۵ تا ۱۸ هزار پرس غذا تولید نماید که در نوع خود در کشور کم نظیر است.

رستوران جوان به دلیل دارا بودن مجموعه ی انبارها چه از لحاظ سردخانه ای و چه از لحاظ انبار مواد خشک، آشپز و آشپزخانه های متعدد و بهره گیری از تکنولوژیهای روز و کارآمد، می تواند اکثر برنامه های بدون پیش بینی قبلی را و حداکثر به مدت ۲ ساعت از زمان اعلام، تحت پوشش غذایی خود قرار دهد و سفارش انبوه آنان را فراهم نماید.



این رستوران یکی از ۴ رستوران مطرح و بسیار بزرگ در سطح تهران می باشد که به همین دلیل نام رستوران جوان به نوعی برند است.

رستوران جوان شعبه دو نیز در ۴ طبقه و به صورت مکانیزه در تولید مواد غذایی فعال بوده و به صورت صرفا بیرون بر فعالیت می نماید.

شعبه یاد شده با دارا بودن ۷۰ نفر کارگر و کارمند می تواند در هر روز بین ۳ تا ۴ هزار پرس غذا تولید نماید.

در مجموع، وسعت رستورانهای جوان بالغ بر ۶ هزار مترمربع فضای تجاری است که شامل رستورانها، تالارها، آشپزخانه ها، انبارها، سردخانه ها، دفاتر اداری و غیره می باشد.

غذاهای تولید شده در این دو شعبه بسیار متنوع بوده و هر سه وعده غذایی را در بر



می گیرد و تقریباً اکثر غذاهای طبخ شده رستورانی در مناطق مختلف کشور را تولید می نماید.

مواد غذایی مورد استفاده در طبخ غذاها از نوع بسیار مرغوب بوده و به هیچ عنوان از مواد غذایی درجه دو یا غیر مرغوب استفاده نمی شود.

رستورانهای جوان، دارای ۷ مدیر (مدیر بازرسی و نظارت، مدیر مالی و منابع انسانی، مدیر بازرگانی، مدیر انبارها، مدیر حراست، مدیر تولید، مدیر فروش) ۱۰ کارمند و ۲۱۰ کارگر مستقیم و ۳۰ کارگر به صورت غیر مستقیم می باشد و از این منظر یکی از شرکت های موثر کارآفرین است.

رستوران جوان تاکنون موفق به دریافت چندین و چند تندیس و لوح زرین ملی گردیده است.





کارگران، علاوه بر دریافت حقوق که بر اساس سوابق کار و نوع مسئولیتشان متغیر است از غذای سه وعده نیز برخوردارند.

برای کارگران مجرد و شهرستانی نیز خوابگاه در نظر گرفته شده که مجموعاً در ۵ خوابگاه مستقر هستند. به همه کارگران، وام قرض الحسنه خرید مسکن یا تامین جهیزه یا خرید خودرو اعطا می شود.

اسامی شرکتهای، ارگانها و نهادهایی که با این رستوران قرارداد بسته و غذای خود را از آن تامین می نمایند عبارتست از:

وزارت اقتصاد و دارایی - بیمه ایران - شهرداری تهران - شرکت فیلم نت - شرکت طبیعت - بانک ملی - شرکت توربو کمپرسو نفت آسیا - شرکت MIGT - شرکت OTC - شرکت توربو تک - شرکت لیزینگ ایرانیان - باشگاه پیکان - ستاد مبارزه با قاچاق کالا و ارز - شرکت پوشش پژوهان صنعت - شرکت ایران مدل - هواپیمایی قشم ایر - شرکت حامی ایرانیان ایران خودرو - روزنامه دنیای اقتصاد - فدراسیون دو میدانی - فروشگاه مبل اکسیر - شرکت نفت پاسارگاد - شرکت واگن سازی توان - شرکت ارتباطات زیر ساخت - شرکت بازرسی مهندسی - بنیاد ملی نخبگان - پژوهشکده شهید یزدانی - شرکت سامان تجهیز نور - ستاد عالی مساجد - شرکت فاوا نفت - شرکت فن ژراتور - کارگزاری آگاه - شرکت کاوش ریل - شرکت گلدکور - مجمع جهانی اهل بیت - موسسه ثامن الائمه - شرکت مهتاب سیر جم - سازمان نظام مهندسی ایران - شرکت آپکو - اداره کل راه آهن - صنایع شهید کریمی - پژوهشکده علوم و فنون هوایی - شرکت آکیا خودرو - سازمان

ملی استاندارد

مالک و مدیریت ارشد این رستوران، آقای حاج علی محمد هنرور بوده که از سال ۱۳۵۹ شروع این کار بزرگ را با تاسیس یک رستوران کوچک در نازی آباد آغاز نموده است



حاج علی محمد هنرور، مالک و مدیر رستورانهای بزرگ جوان

همه این کارهای بزرگ توسط آقای حاج علی محمد هنرور صورت گرفته که با دست خالی و صرفا با پشتکار خود به این مرحله رسیده است. چیزی که ایشان را با دیگران متمایز می نماید نه تنها موفقیت ارزشمندشان است که خیر بودن و همنوع دوستی زایدالوصف وی از همان ابتدا و حتی در زمانی که کارگر ساده ای بیش نبودند می باشد که داستان زندگی او را خواندنی تر می نماید و در ادامه از زبان خودشان نقل گردیده است.

شروع کار خیر حاج آقا هنرور به سالها پیش و در پی حضور اتفاقی خود در یکی از مراسم عزاداری امام حسین (ع) آغاز می شود که البته همچنان و در حال حاضر با وسعت زیاد ادامه دارد و بخشهایی از کارهای انجام گرفته توسط ایشان تاکنون عبارتند از:

\* تامین سالیانه دو تن و نیم برنج مورد نیاز مراسم دهه اول ماه محرم در محله میری استهبان همراه با تامین سایر اقلام غذایی مورد نیاز همراه آن

\* مشارکت در آزادسازی تعداد زیادی از زندانیان

\* مساعدت مستمر به موسسه نگهداری معلولین ذهنی امید سروستان

\* مساعدت مستمر به موسسه نگهداری معلولین ذهنی بقیه الله الاعظم استهبان

\* مساعدت مستمر به آسایشگاه کهریزک تهران

\* پیگیری در جهت تجهیز آسایشگاه امین آباد تهران و تامین بخشی از نیازهای غذایی آن

\* مساعدت مستمر به موسسه نگهداری کودکان بی سرپرست در استهبان

\* ساخت یک باب مدرسه ۹ کلاسه در نازی آباد تهران و مساعدت مالی مستمر به مدرسه و همچنین دانش آموزان بی بضاعت آن در قالب اعطای بسته های غذایی و پوشاک

\* ساخت یک باب مدرسه ۱۲ کلاسه در استهبان به نام مرحوم پدرشان

\* کلنگ زنی ساخت یک باب مدرسه ۱۲ کلاسه در استهبان به نام مرحوم مادرشان

\* تجهیز بخش جراحی بیمارستان امام خمینی (ره) استهبان

\* خرید یکدستگاه فیکو و اهدای آن به بیمارستان امام خمینی استهبان جهت انجام اعمال جراحی چشم

\* اعلام آمادگی جهت خرید یکدستگاه آمبولانس و اهدا به بخش درمان استهبان

\* تجهیز کامل مدرسه کانکسی عشایر بدیر بهمن شهرستان استهبان

\* مساعدت در تهیه جهیزیه برای تعداد زیادی از نوعروسان

\* مساعدت در تامین هزینه رهن اجاره منزل مسکونی برای تعداد زیادی از کارگران و نیازمندان

\* مساعدت در زمینه فعالسازی صندوق های قرض الحسنه محلی از جمله صندوق قرض الحسنه مسجد سیدالشهدا نازی آباد تهران

\* انجام تمهیدات لازم جهت تاسیس بنیاد خیریه هنرور با سرمایه ای بالغ بر ۴۰۰ میلیارد ریال جهت خدمت رسانی در امر بهداشت، درمان، آموزش و بیماران نیازمند و غیره در سطح شهرستان استهبان

\* اسپانسری برگزاری جلسات و مجامع خیرین تامین سلامت استهبانی های مقیم در تهران

با این مقدمه بر آن شدیم تا بیشتر با آقای حاج علی محمد هنرور آشنا شده داستان زندگی این مرد را با دقت بیشتر بخوانیم.

## از تولد تا نوجوانی



بنده علی محمد هنرور در ۷ خرداد سال ۱۳۲۶ در یکی از محلات قدیمی شهر استهبان بنام محله میری در استان فارس به دنیا آمد.

پدرم نامم را علی محمد گذاشت چون وقتی که مادرم مرا باردار بوده، پدر در سفری که به نجف اشرف داشته به زیارت مرقد مطهر حضرت علی (ع) مشرف می‌گردد. در آنجا از امیرالمومنین (ع) می‌خواهد که فرزند پسری به او عنایت نماید و نذر می‌کند که اگر این خواسته، اجابت شود نام او را علی بگذارد.

اتفاقا دعای او مستجاب شده و من به دنیا می‌آیم و نام مرا علی محمد می‌گذارند. علی را بخاطر نذر پدرم و محمد را بخاطر زنده کردن نام پدر بزرگم.

مادرم، مریم سلطان مدحت بود و پدرم محمد کاظم نام داشت که انسانی بسیار معتقد و دیندار به معنای واقعی بود.

پدرم مقلد میرزا آقا اصطهباناتی بود و همه ساله، برای تجدید دیدار آن مجتهد همشهری به نجف اشرف مسافرت و ایشان را زیارت می‌نمود و با خاطرات خوبی از معنویت و صفای باطن ایشان به استهبان بر می‌گشت.





( ۱۲۳۹ - ۱۲۵۸ ش )، آیه الله العظمی سید ابراهیم اصطهباناتی، فقیه و مجتهد. مشهور به میرزا آقا مجتهد. وی در اصطهبانات فارس متولد شد و تحصیلات خود را در نجف در محضر میرزا محمد تقی مجتهد شیرزای و سایر علمای نجف به پایان رساند و به اخذ اجازه‌ی اجتهاد نائل و مرجع تقلید گشت و در همان شهر اقامت گزید. وی صاحب دهها اثر فقهی و اصولی است. او از مراجع تقلید نجف است که بسیاری از مردم عراق، ایران، هند، پاکستان و بحرین از ایشان تقلید می کردند. او مردی خوش اخلاق، بخشنده، خوش بیان، کثیرالعلم، باذکاوت و زاهد بود. بسیاری از دانشمندان و مراجع از جمله آیه‌الله العظمی مرعشی نجفی نزد ایشان تلمذ نموده اند. او در نجف از دنیا رفت و در حسینیه ای که اکنون به نام ایشان است مدفون گردید.

در استهبان مُرید مرحوم محمد صادق پیشوا از علمای اعلام استهبان بود به طوریکه مقید بود نمازهای یومیه خود را پشت سر ایشان اقامه نماید. همیطور اصرار خاصی داشت که نماز صبحش را هم به ایشان در مسجد جامع استهبان که در مرکز شهر قرار داشت اقتدا نماید.

از بس مرحوم پیشوا را دوست داشت که اکثر صبحها پس از نماز صبح او را به خانه دعوت می کرد و از گوسفندان خود برایش شیر می دوشید و با شیر و زعفران از او پذیرایی می نمود. از خصوصیات ارزشمند مرحوم پیشوا این بود که علاوه بر دارا بودن کسوت روحانی، اهل کار بود و کشاورزی می کرد و شغلش را کشاورزی قرار داده بود.



( ۱۲۵۷ - ۱۲۸۴ ش ) حجه الاسلام و المسلمین محمد صادق پیشوا از علمای عامل استهبان، ایشان پس از مرحوم پدرش حجه الاسلام و المسلمین اسداله پیشوا، سالیان متمادی امام جماعت مسجد جامع استهبان بوده است.

مرحوم مادرم نقل می کرد که پدرم اهل نماز شب بود و چنان بر سحررداری توجه

داشت که ما گاهی از صدای گریه او در نماز شبش از خواب بیدار می شدیم. او پس از نماز شب که در منزل بجا می آورد برای نماز صبح به مسجد جامع استهبان می رفت.



نمایی از مسجد جامع قدیم و جدید استهبان، پس از مسجد کوشک، قدیمی ترین مسجد استهبان، مسجد جامع یا جمعه است. درمجله آگاهی نامه آمده است: مسجد جامع در شهرستان استهبان فارس قرار دارد و طبق نظر کارشناسان، اصل بنا مربوط به قرن پنجم هجری است. کتاب اقلیم فارس می نویسد: آنچه از روی عکس های داخل مسجد جامع اصطهبانات معلوم می شود محرابی از عهد صفویه (قرن ۱۱ هجری) با گچبری های ظریف و ریزه کاری دقیق در کنار شبستان مسجد مزبور وجود دارد که بر اثر دودزدگی متمادی و شدید، سیاه گردیده است و منبری هم در نزدیک محراب هست. پس از انقلاب اسلامی این مسجد محل اقامه نماز جمعه نیز می باشد.

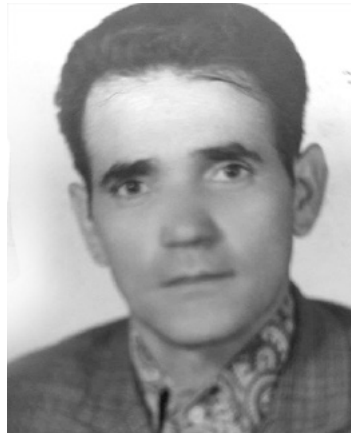
پدرم به طور خاصی مقید به رعایت اصول شرعی از جمله خمس و زکات بود به طوریکه به گفته مادرم وقتی سال خمسی او سر می رسید برای حساب و کتاب خمسش حتی از یک قوطی زردچوبه آشپزخانه هم نمی گذشت و محاسبه می کرد. علاوه بر آن گاهی می دیدیم که ردّ مظالم هم پرداخت می کند و وقتی علتش را جویا می شدیم می گفت: شاید در کار خرید و فروشهایم حواسم نبوده و کم و زیادی شده بنابراین با اینکار خیالم راحت می شود.

شغل پدرم ملک دوزی (گیوه دوزی) بود و مغازه ای در بازار، نزدیک به محلی موسوم به کاروانسرا داشت و تعدادی شاگرد، نزد او کار می کردند. او استادی چیره دست در گیوه دوزی بود، همچنین دامدار هم بود و تعدادی گوسفند داشت و فردی بنام سلیمان برای او چوپانی می کرد.



ملکی (Malki) یا ملکین (Malkin) واژه‌ای است که در استهبان به گیوه اطلاق می‌شود. ملکی‌های استهبان، گیوه‌هایی محکم و بادوام‌اند. پای‌افزاری ویژه مردان مناطق خشک و کوهستانی. مردان کوه و کار. حتی در میان آن دسته ملکی‌هایی که رویه‌ای لطیف‌تر و دوختی ظریف‌تر دارند و بیشتر در شهرها یا به عنوان تحفه مورد استفاده قرار می‌گیرند نیز می‌توان دوام و استحکام را به خوبی دید. (مرحوم سید احمد محقق مولف سالنامه استهبان در سال ۱۳۳۷ معتقد است ملکی‌های تولید شده در استهبان مقام اول در استان فارس را به خاطر کیفیت و ظرافت به خود اختصاص داده‌اند).

پدرم گاهی نیز انجیر و بادام از باغداران می‌خرید و به شخصی بنام اخوت در تهران می‌فروخت و به نوعی معامله گر انجیر بود. به خاطر دارم که مرحوم علی آقا ذبیحی در این امور برای پدرم کار می‌کرد. البته باید بگویم که آن زمان استهبان مثل الان این تعداد درخت انجیر نداشت و از طرفی یک بار انجیر ۳۵ تومان بود (یک بار ۸۷ کیلو می‌باشد) و قیمت چندانی نداشت.



(۱۳۹۲-۱۳۱۳ ش) مرحوم علی آقا ذبیحی، کاسب کار

پدرم در کارش بسیار جدی و از طرفی بسیار حلال خور بود و محال بود اجازه دهد یک ذره مال حرام وارد زندگیش شود. یک نمونه از منش او که در خاطر دارم را نقل می کنم: هر روز صبح یک حلب ۱۷ کیلویی شیر می دوشیدیم و به مرحوم علی آقا ذبیحی که دکان دار بود می فروختیم.

یک روز که مادرم گوسفندها را می دوشید و شیر آنها داخل ظرف حلبی می ریخت تا برای حاج علی آقا ببریم چند قطره شیر که روی دیواره حلبی ریخته شده بود با انگشت تمیز کرد و بی اراده آنها چشید.

پدرم که شاهد ماجرا بود داد زد که زن چه می کنی؟ چرا حواست به حلال و حرام نیست؟ تا این حد و اندازه مقید در این موارد بود که حتی از سر چند قطره مال شُبّه ناک هم نمی گذشت.

منزل ما در محله میری و دقیقا روبروی منزل شهید شیخ احمد فقیهی قرار داشت. خانه ای خشتی با مختصات معماری آن زمان در استهبان.

پدرم سه زن داشت. یکی از همسران او خواهر مرحوم مشهدی تقی مفتاح بود که از دنیا رفته بود و از او سه فرزند دختر بنام های: معصومه، آبی بی و مرضیه داشت، همسر دوم او از خانواده باروتی بود که یک پسر بنام محمد حسین داشت و همسر سومش مادر من که از خانواده استاد درویش کفاش بود.

من، یک برادر و یک خواهر تنی دارم و یک برادر ناتنی بنام محمد حسین مدحت که متعلق به زن دوم پدرم بود. خواهرم فاطمه که همسر مرحوم علی بی پروا و ساکن تهران هستند. برادرم احمد نام دارد که بازنشسته شیر و خورشید سابق است و اکنون در رستوران جوان ۲ مشغول کار می باشد و پدر عروس بنده نیز هست.



حاج احمد هنرور



مرحوم حاج علی بی پروا

اوائل دهه ۳۰ دوران ابتدایی را ابتدا در مدرسه ای در محله کوچه شاه سابق (امام خمینی فعلی) در کوچه ثریا می رفتیم که خانه محمد حاجی عابدی بود، کلاس اول را آنجا بودم.

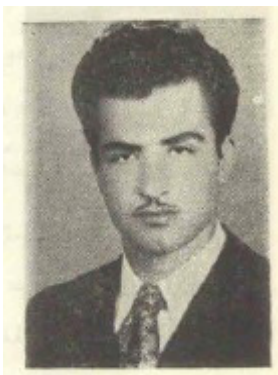
یادم است که سید حجت کشفی، مرحوم جابر قدمیاری، مرحوم سید مصطفی صداقت کشفی و ده باشی هم آنجا مدرسه می رفتند آنها کلاس بالاتر بودند و ما کلاس اول بودیم. معلم کلاس اول من آقای ناظمی و آقای استوار ناظم مدرسه بودند.

از کلاس دوم، ما را به مدرسه دیگری بنام مدرسه جلوه انتقال دادند که منزل مرحوم امام بود.

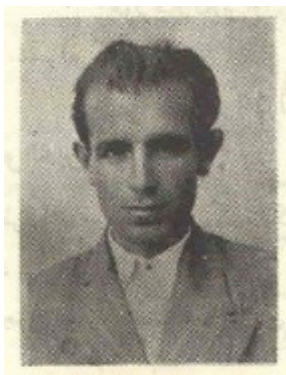


دبستان پسرانه جلوه: تاسیس در سال ۱۳۲۶ شمسی، مدیر آن سیدعلی عارف کشفی و در سال ۱۳۳۷ دارای ۲۲۹ نفر دانش آموز بوده است، اسداله پیشوایی، اسداله وفادار، معزالدین ساداتی، سید ابراهیم (خلیل) کشفی، سید مرتضی میرفیاض، بهاءالدین ناظمی و سید مصطفی (کمال) عارف کشفی آموزگاران دبستان بوده اند. (منبع: سالنامه فرهنگ اصطهبانات، سال تحصیلی ۱۳۳۷ شمسی، سید احمد محقق)

معلم کلاس سوم ما آقای سید خلیل کشفی که هم از نظر تدریس و هم از لحاظ انسانیت و اخلاق، معلم خوبی بود. معلم کلاس چهارم آقای ستودگان و معلم کلاس پنجم آقای وفادار و معلم کلاس ششم آقای اسداله پیشوا و معلم ورزش ما هم آقای سید کمال کشفی بودند.



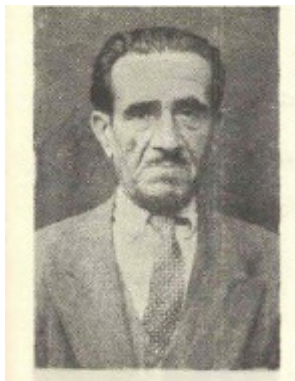
اسداله وفادار



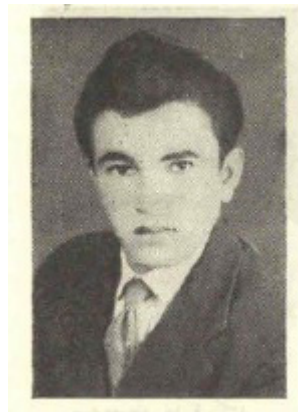
سید ابراهیم (خلیل) کشفی



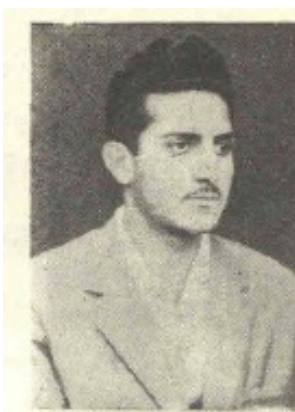
سید علی عارف کشفی



سید بهالدین ناظمی



اسداله پیشوایی



سید کمال عارف کشفی



آقای سیدکمال کشفی برای زنگ ورزش، ما را به صحرا می برد و کنار یخچال، حلال و حروم، بازی می کردیم.



یخچال حاجی محرم (محمد رحیم شوشتری) آب انبار بزرگی در شمال شهر استهبان است که قدمت آن به دوران قاجاریه باز می گردد. ارتفاع گنبد این آب انبار به ۷ متر و شعاع آن به ۵ متر می رسد. مصالح به کار رفته شده سنگ و ساروج است که برخلاف برکه های استهبان که همگی معکب مستطیل اند به صورت کره ساخته شده است. سقف آن را پوشش به صورت گنبدی با آجر و گل رس و گچ ساخته اند که همین نمای گنبدی شکل از هر جای صحرا قابل مشاهده است. این اثر که از جاهای دیدنی استهبان به شمار می رود، در تاریخ ۱۸ شهریور ۱۳۸۷ با شماره ثبت ۲۳۴۶۹ به عنوان یکی از آثار ملی ایران به ثبت رسیده است.



بازی حلال و حروم: تعداد افراد بازی محدودیتی ندارد. این افراد دو به دو با نامهای مستعاری که خودشان انتخاب می کنند به دو نفر سرگروه (سر مرد) مراجعه و در گروه یکی از سر گروهها قرار می گیرند. یک عدد توپ ۷ تا ۱۰ سانتی متری و یک چوب یک متری از لوازم بازی است. محل بازی در میداين بزرگ یا در دشت و صحراست. سر مردها طول زمین بازی را با قرار دادن یک یا چند سنگ در کناره آن به سه قسمت مساوی تقسیم می کنند و منطقه وسط را منطقه حروم و دو قسمت بالا و پایین را منطقه حلال گویند. بازی با پرتاب توپ با چوب دستی شروع شده و با قوانین خاص خود به سرانجام می رسد. این بازی بسیار مفرح بوده زمانی که فوتبال اسم و رسمی نداشت به حدی پر طرفدار بود که کار فوتبال امروزی را می کرد و اغلب تعداد زیادی برای تماشا جمع می شدند. (فرهنگ نامه استهبان، علی حکمت)

در مدرسه چون تقریباً از همه زبل تر بودم مسئول شیر خشک مدرسه هم شده بودم. آن زمان بشکه های شیر خشک به مدارس می آوردند و به دانش آموزان می دادند تا میل نمایند. به حاجی کوشش که فراش مدرسه بود در این زمینه کمک می کردم. دیگ مسی بزرگی داشتیم که داخل آنرا آب می ریختم و هیزمها را آتش می کردم و شیر خشک ها را درون آن می ریختم و روی اجاق هیزمی، می گذاشتم تا شیرها مخلوط و گرم شود. اجبار بود که بچه ها حتماً یک لیوان شیر بنوشند بخاطر فقری که حاکم بود معتقد بودند بچه ها دچار سوء تغذیه هستند اما معمولاً بچه ها از این شیر نمی خوردند و دور می ریختند.

کیف بچه ها حلبی بود که برادر میرزا علی پهلوان برای دانش آموزان درست می کرد و بچه ها با همین کیفهای حلبی به مدرسه می آمدند.



کیف حلبی (تَنچه). دانش آموزان قبل از دهه ۱۳۶۰ در استهبان از این نوع کیف مدرسه استفاده می کرده اند.

منبع: نمایشگاه کتابفروشی مدرسی استهبان



بخاری مدرسه هیزمی بود و کلاسه‌ها با بخاری هیزمی گرم می‌شد. تا می‌خواست کلاس گرم بشود باید کلی دود می‌خوردیم. وضعیت درسی متوسطی داشتم و معمولا به فکر درس خواندن به معنای آنکه زرنگ کلاس شناخته شوم نبودم.

از تفریحات خوب ما در فصل زمستان این بود که بعد از ورزش حلال و حروم که در صحرا با هم‌کلاسی‌ها انجام می‌دادیم پولهای اندکمان را روی هم می‌گذاشتیم و مقداری چغندر از کشاورزان همان منطقه مثل مرحوم خلیل توکلی که چغندر می‌کاشت می‌خریدیم و در صحرا آنرا به اصطلاح چالی می‌کردیم. یعنی چغندرها درون کوره‌های خاکی که درست می‌کردیم می‌گذاشتیم تا بپزد. پس از گذشت چند ساعت، چغندرها می‌پختند و آماده خوردن می‌شدند سپس چغندر چالی که خیلی هم به ما مزه می‌داد می‌خوردیم.

این برنامه معمولا تا ساعت هفت و هشت شب طول می‌کشید. تقریبا بازی و تفریح ما در کودکی همین بود.



چالی: به چغندر، سلغم، هویج، بادمجان و غیره که بدون آب و تنها در مجاورت حرارت پخته شود چالی گویند. اما آنچه بیشتر تحت عنوان چالی در استهبان شناخته شده، چغندر است. برای تهیه چالی، گودالی در زمین‌های شیار شده که دارای کلوخ فراوانی است به اندازه ظرفیت لازم حفر می‌کنند و اطراف گودال را با چیدن کلوخ بر روی هم به شکل گنبد به ارتفاع تقریبی عرض چاله در می‌آورند و دهانه‌ای در جلو آن جهت افروختن آتش و ریختن ماده چالی کردنی تعبیه می‌کنند. با هیزم به تدریج در داخل چاله، آتش می‌افروزند و این آتش را تا سرخ شدن سطح داخلی کلوخ‌ها که مجاور آتش هستند ادامه می‌دهند. چغندر را در میانه آتش، داخل چاله می‌ریزند و گنبد کلوخی را که سخت تفتیده بر روی چغندرها داخل چاله با بیل یا چوب دستی خراب می‌کنند. آن قدر عمل کوبیدن را ادامه می‌دهند تا گنبد به صورت تلی از خاک نرم بر روی چغندر فشرده شود. پس از چهار الی پنج ساعت، چغندر در میان حرارتی که راه خروج ندارد کاملا پخته می‌شود. آنها را با کلنگ یا چوب از میان خاکی که هنوز کاملا گرم است خارج ساخته مصرف می‌کنند. (فرهنگ نامه‌ی استهبان، علی حکمت).

پس از اتمام کلاس ششم، مدرسه را مانند بسیاری دیگر از همکلاسی‌ها به قصد کار کردن رها کردم. در آن زمان ۱۳ ساله بودم.

شغل من پس از ترک مدرسه و از ابتدا و پس از اتمام دوران ابتدایی، گیوه دوزی بود و چون از بچگی به مغازه پدرم رفت و آمد می‌کردم تقریباً بدون شاگردی کردن، اینکار را یاد گرفته بودم.

البته در کارهای دیگر هم از جمله خرید و فروش بادام و انجیر به پدرم کمک می‌کردم. اینگونه بود که کار کردن در بازار را از آن سن شروع کردم.

در فصل بادام، تعداد قابل توجهی از خانم‌های محله جهت کار به منزل ما که حیاط بزرگی داشت می‌آمدند و مغز بادام را جدا و در انتها مزد می‌گرفتند و می‌رفتند. همچنین اگر خانمی متقاضی کار بود اما به هر دلیل، امکان مراجعه حضوری نداشت، من به سفارش پدرم بادامها را به منزل ایشان می‌بردم تا اینکار را در منزل خودش انجام دهد.

فصل انجیر هم به همین شکل بود که به همین روش، انجیرها پاک می‌شد و در گونی می‌ریختند و انبار می‌کردند، مثل حالا کارتن نبود که در کارتن بسته بندی و نگهداری نمایند.

در همان سالها که ۱۴ ساله بودم پدرم یک باغ بادام را در جایی موسوم به سر تزه (tezzah) اجاره کرد و من را فرستاد تا کار جمع آوری بادام را برایش انجام دهم.



کوهستان تزه: کوهستانی در منطقه ای بالاتر از کوهستان بناسک و قبل از کوهستان په چینو، دارای باغات

انجیر و بادام در ۲۰ کیلومتری شرق استهبان

چون جثه ی کوچکی داشتیم براحتی از درختان بالا می رفتیم و درختان را می تکاندم و بادامها را جمع نموده بوسیله کارگران و با الاغ به منزل می فرستادم. خودم شبها را همانجا در کوهستان و در کَپر می خوابیدم.



کَپر: نام گونه‌ای اقامتگاه سایه‌بانی در جنوب ایران از جمله استهبان است که مالکان برای استراحت روزانه و شبانه خود در فصل برداشت محصول در باغات انجیر و با دیواره سنگی به ارتفاع تقریباً دو متر و سقفی چوبی به شکل هرمی می ساختند.

مُزدم روزی ۵ تومان بود و پدرم جمعا در آن کار ۷۵ تومان به من مزد داد. همان پول را در سن ۱۴ سالگی سرمایه کار خود نمودم. با آن پول و با کمک پدرم یک راس گوسفند خریدم و در منزل نگهداری می کردم به آن گوسفند علاقه زیادی پیدا کرده بودم. شاید مثل هر کودکی که به حیوانات علاقمند است یا شاید بخاطر اینکه با اولین درآمد توانسته بودم یک کار جدی به سبک آن دوران شروع کنم و یا شاید هم هر دو. به هر حال به گونه ای بود که پس از کار در مغازه ی پدرم، هر عصر به گوسفندم سر می زدم و ساعتی را با او می گذارندم که برایم لذت بخش بود. اتفاقاً آن گوسفند آبستن بود که پس از چندی زایید.

کم کم به همین منوال بر تعداد گوسفندانم افزوده شد و باز هم با علاقه خاصی از آنها نگهداری می کردم.

پس از دو سال که به همین منوال گذشت اولین اتفاق تلخ زندگیم برایم رخ داد و آن اتفاق تلخ این بود که پدرم از دنیا رفت. ۱۵ ساله بودم که پدرم را از دست دادم یعنی ۱۳ بهمن ۱۳۴۱ ( ۷ رمضان همان سال).

احساس تنهایی و بی پناهی عجیبی می کردم. پدری مهربان، زحمتکش، با اخلاق، مومن که هم من او را خیلی دوست داشتم و هم او مرا خیلی دوست می داشت. حالا من بودم و خانواده. می بایست در آن سن کم، هم فراق پدر که پشتم بود را باید تحمل می کردم و هم باید کفیل خانواده ام می بودم. هر چه بود وضعیت خوبی نبود.

مطابق رسم قدیم پس از فوت پدرم دستم را گرفتند و روی کرسی او نشاندند. به این مفهوم که چون تو پسر بزرگ خانواده ات هستی بنابراین از این پس، جای پدرت هستی و این گوی و این میدان، بسم الله.

پدرم که فوت کرد وضع مالی بدی نداشت و بواسطه کار و تلاش فراوانش از لحاظ مالی در مضیقه نبود. او در بین مردم طلبیهایی داشت که با آن می شد مدت مدیدی در نبود او و تا قوام گرفتن خانواده سپری کرد، اما پس از فوت پدرم، متاسفانه طلبیهایی که پدرم از مردم داشت را به ما ندادند و ما از کل دنیا، فقط دو بار گندم در خانه داشتیم و هیچ پولی یا سرمایه خاصی نداشتیم و تقریباً بی چیز شده بودیم. اداره خانواده هم با من بود و به شدت در تامین مخارج زندگی در تنگنا بودیم.

نمی دانستم چه کاری باید انجام دهم. من باید سخت کار می کردم تا بتوانم خرج خانواده را در بیاورم. این برای بار دوم در زندگیم بود که می بایست از صفر شروع می کردم. با این تفاوت که حالا بدون پشتوانه ی پدرم و آن هم در سن کم باید اینکار را انجام می دادم.

به پیشنهاد مادرم که زنی دانا بود، یک بار از دو بار گندمی که داشتیم به مبلغ ۴۵ تومان فروختم (یک بار ۸۷ کیلو می باشد) و همان را سرمایه کارم برای گیوه دوزی و کسب درآمد خانه قرار دادم.

با آن پول، وسایل ملکی دوزی (گیوه دوزی) خریدم و شروع به کار کردم. با پشتکاری که داشتم کم کم بر تعداد ملکی هایی که می دوختم هم از نظر کیفیت و هم از نظر

تعداد، بیشتر و بهتر می شد.

شب و روز کار می کردم. برادرم احمد هم به کمک من آمد به مرور زمان یک شاگرد هم گرفتم.

با این حساب روزی سه جفت مَلکی می دوختم. دوختن روزانه سه جفت مَلکی کار ساده ای نیست و این را هر کسی که اندکی کار مَلکی دوزی کرده، می داند اما چون به پولش نیاز داشتم خود را مقید کرده بودم که حتما روزی سه جفت مَلکی بدوزم تا توانایی تامین حداقل مایحتاج زندگی خانواده را داشته باشم. حتی در روزهای زمستان که روزها کوتاه بود کار را به خانه می بردم و کنار اجاق می نشستم و کار می کردم تا روز بعد بتوانم مجددا دوخت سه جفت دیگر را دست بگیرم. مَلکی های دوخته شده را به پیله ورها می دادم تا برایم بفروشد.

در کنار مَلکی دوزی، دامداری کوچک قبلی که حالا چهار راس گوسفند شده بودند هم ادامه می دادم.

البته چون تقریبا همه ی وقتم به مَلکی دوزی می گذشت آنها را به چوپان سپرده بودم که آنها را با گوسفندان خود به صحرا برای چرا می بُرد و شب تا شب به خانه می آورد و صبح، دوباره برای چرا به صحرا می بُرد. گاهی هم علف برای آنها می خریدم و به خانه می بردم.

این کار را ۵ سال ادامه دادم یعنی تا سن ۱۹ یا ۲۰ سالگی. با پشتکاری که داشتم از نظر مالی کمی وضعم بهتر شده بود. تا اینکه وضعیت سربازگیری و سربازی پیش آمد و ماموری از ژاندرمری هر روز می آمد و می گفت باید سربازی بروی.

این مامور مرتبا سراغ من و دو دوست و همسایه ما یعنی حاج علی اصغر مفتاح و حاج فتح الله افسرآزاد می آمد. ما سه نفر، هم سن، همسایه و دوست بودیم.

چون پیگیری و اصرار و تهدید مامور زیاد شد آقایان مفتاح و افسرآزاد، قبول کردند که سربازی بروند اما من نمی خواستم یعنی نمی توانستم بروم چون خرج خانه با من بود و اصلا امکان اینکه خانواده را رها کنم وجود نداشت.

از طرفی ۷۰ جفت گیوه به شخصی بنام علی ..... دادم که در نزدیکی مغازه ما، منزل و مغازه داشت. این فرد قبلا با پدرم دوست بود. گیوه ها که همه ی داشته ها و

سرمایه ام بود را به او دادم تا بفروشد و با پول آن از سر حد برایم دو ماشین علوفه بخرد و بیاورد و سودش هم بگیرد. این آقا ۷۰ جفت گیوه ی مرا به مبلغ ۷ هزار تومان فروخته بود و به کویت رفته بود و حتی یک ریال آنرا هم به من نداد و همه را بُرد.

همه سرمایه ام را اینگونه از دست دادم و چیزی در بساط نداشتیم. از طرفی فشار می آوردند که باید سربازی بروم. مجددا تقریبا نادر شده بودم و اصرار بر سربازی رفتنم زیاد بود. واقعا نمی دانستم چه کنم و در مخمصه بدی قرار گرفته بودم.

پس از کلی کلنجار رفتن با خودم مصمم شدم که ریسک بزرگی انجام دهم. نمی دانستم با این تصمیم موفق می شوم یا شکست می خورم. تصمیم گرفتم همان چند راس گوسفندی که داشتیم را بفروشم و برای بار سوم از صفر شروع کنم. اما این بار با رفتن از استهبان.

مادرم را از تصمیم واقعی ام مطلع نکردم و حقیقت امر را به او نگفتم چون مطمئن بودم حداقل مرا از لحاظ عاطفی منصرف می کند و مهر مادری نمی گذارد که تصمیم عملی شود، لذا به او گفتم برای کار، نزد دایی ام به داراب می روم اما قصد داراب رفتن را نداشتم. این را به مادرم گفتم تا نگران نشود. قصد داشتم استهبان را به مقصد تهران ترک کنم و برای کار به تهران بروم. گوسفندها را به مبلغ ۳۹۰۰ تومان فروختم مبلغی را برای مخارج خانواده به مادرم سپردم و مبلغ اندکی را برای خودم برداشتم و آماده سفر شدم.

خرداد ماه سال ۱۳۴۵ صبح زودی بود که با مادر و خانواده خداحافظی کردم و با اتوبوس، راهی شیراز شدم. مسیر بین استهبان و شیراز خاکی و مدت زمان سفر که الان ۲ ساعت است، حداقل ۱۲ ساعت بود. در مسیر، آنقدر گرد و خاک درون اتوبوس می شد که وقتی به مقصد می رسیدیم همه مسافران گویی حمام خاک گرفته بودند و سر و صورت و بدن مسافران کاملا خاکی بود.



اتوبوس استهبان به شیراز به رانندگی مرحوم امان خلیقی، دهه ۱۳۳۰، محل توقف جهت استراحت در بین راه (محل موسوم به میان جنگل). منبع: نمایشگاه کتابفروشی مدرسی استهبان

پس از رسیدن به شیراز خود را به چهار راه زند رساندم، آن زمان اتوبوسهای تهران در چهار راه زند شیراز استقرار داشتند. بلیط گرفتم و سپس راهی تهران شدم. علت اینکه تهران را برای کار انتخاب کردم این بود که از دوران بچگی دوستی بنام شریف زاده داشتم که با هم ملکی می دوختیم. ایشان قبلا تهران رفته بود و در یک چلوکبابی کار می کرد، گاهی که با هم ارتباطی داشتیم به من می گفت اگر توانستی برای کار به تهران و نزد من بیا. با همین ذهنیت بود که عازم تهران شدم.

## ورود به تهران





پس از اینکه به تهران رسیدم بلافاصله با دوستم آقای شریف زاده تماس گرفتم. آدرس چلوکبابی در شمیران - خیابان سعدآباد که مشغول به کار بود به من داد تا نزد او بروم.



شمیران در دهه ۴۰: شمیران یا به زبان محلی «شیمرون» شمالی ترین نقطه تهران بوده و دارای فضای سبز گسترده با تعداد زیادی درخت چنار تنومند و کهن سال که توصیف آب و هوای مطبوع و طبیعت زیبایش را می توان در آثاری از نویسندگان بنام ایرانی دید.

از ابتدا اصلا قصد کار کردن در چلوکبابی نداشتم اما چون بیکار بودم و هدف شغلی خاصی هم نداشتم مجبور به اینکار شدم. بنابراین به خیابان سعدآباد و نزد دوستم رفتم. طبیعی بود که تهران را اصلا بلد نبودم. وقتی که از اتوبوس پیاده شدم با پرس و جو سوار اتوبوس واحد که آن زمان دو طبقه بود شدم و به خیابان سعدآباد رفتم. نام آن چلوکبابی که آقای شریف زاده در آن کار می کرد، چلوکبابی نایب بود.



آقای شریف زاده اکنون در قید حیات و ۹۰ ساله هستند. و در تهران منطقه نارمک زندگی می کنند. ایشان بعدا چلوکبابی را کنار گذاشته و راننده تاکسی شدند. چلوکبابی نایب متعلق به شخصی بنام علی یزدان منش که مشهور به نایب بود. آن زمان شمیران هنوز دهات و منطقه ییلاقی نزدیک تهران محسوب می شد. وقتی پاییز می رسید و هوا سرد می شد، مردم می گفتند که می خواهیم برویم شهر و منظورشان رفتن به تهران بود.

در آن چلوکبابی مشغول به کار شدم. تا یکسال و نیم محل کارم و محل اسکانم در همان چلوکبابی بود و شبها را آنجا می خوابیدم. رختخوابی داشتم که شبها و آن هم در پاسی از شب و پس از پایان کار سخت روزانه از انباری چلوکبابی بیرون می آوردم و در کف مغازه پهن می کردم و می خوابیدم.

در آن ایام سخت، گاهی دلم برای شهرم استهبان بسیار تنگ می شد و دلتنگی عجیبی به سراغم می آمد که برای رفع اندکی دلتنگی، مغازه را ترک می کردم و به تهران سعادت می رفتم. تهران سعادت مقصد بسیاری از ماشینهای سنگین سراسر کشور و از جمله گاراژ راننده های استهبانی بود.

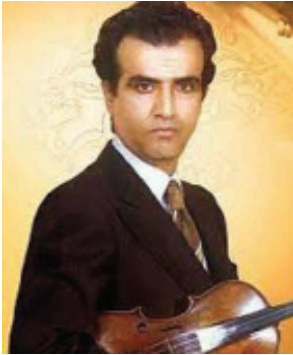


تهران سعادت، قدیمی ترین باربری تهران واقع در خیابان شوش در جنوب تهران، موسسه حمل و نقل تهران سعادت به عنوان قدیمی ترین باربری تهران فعالیت خود را در سال ۱۳۲۶ در زمینه حمل بار و کالا آغاز کرده است. در حال حاضر تمامی امور مربوط به حمل و نقل را انجام می دهد.

از دور راننده های همشهری را می دیدم و همین برای من تسلائی دلی بود. از اینکه به سمت آنها بروم و از نزدیک آنها را ببینم خجالت می کشیدم. کارگران همکار من، در ساعات تعطیلی شان سینما و کافه می رفتند و من به تهران سعادت برای زیارت همشهریانم آن هم از راه دور می رفتم. راننده های استهبانی را می دیدم که به قهوه خانه می رفتند یا غذایی می خوردند که تماشای آنان برای من کمی رفع دلتنگی می کرد. ساعتها می نشستم و تماشایشان می کردم.

سال بعد و پس از اینکه پاییز فرا رسید مانند اکثر اهالی منطقه، از جمله اهل و عیال صاحب چلوکبابی می خواستند به تهران بروند و از طرفی اعتماد آقای یزدان منش نسبت به من زیاد شده بود چون هرگز در کارم بی صداقتی از من نمی دید، بنابراین یکی از اتاقهای منزلش را به بنده سپرد تا هم از خانه اش محافظت کنم و هم جا و مکانی برای استراحت داشته باشم. آنها یک چلوکبابی هم در بهجت آباد (خیابان طالقانی فعلی) داشتند که روزها در فصول سرد سال آنجا کار می کردم.

آنجا چلوکبابی خاصی بود. معمولا هنرپیشه ها و افراد این چنینی برای صرف غذا می آمدند و به نوعی پاتوق ایشان بود. یادم است که ناصر ملک مطیعی یا پرویز یاحقی و غیره آنجا رفت و آمد داشتند. حتی بعضی اداری ها هم مانند شرکت نفتی ها می آمدند.



پرویز یاحقی، نوازنده



ناصر ملک مطیعی، بازیگر

پس از گذشت ۶ ماه کار کردن در تهران به استهبان مراجعت کردم. ماه رمضان بود. همه ماه رمضان را در استهبان ماندم و چون وضع مالی ام کمی بهتر شده بود لذا با کت و شلوار و کفش مناسب به جای گیوه آمده بودم. مادرم از دیدار من سر از پانمی شناخت

و از دیدارم به وجد آمده بود. از طرفی وضعم را که می دید نگرانی اش از اینکه در غربت بودم را کاهش می داد.

پس از اینکه چند روز نزد مادرم بودم سری به بازار زدم که دیدم به ملکی فروشها اخطار کرده بودند که مغازه های خود را جمع کنند چون قصد داشتند خیابان بکشند. آنها داشتند یواش یواش مغازه هایشان را جمع می کردند.

در آن ماه رمضان فرصتی پیش آمد که بیشتر خدمت شهید شیخ احمد فقیهی برسم. ایشان من را خیلی دوست می داشت. نماز جماعت را با ایشان در مسجد باغ ماهان محله میری می خواندم و از حضورشان استفاده می کردم. انسانی شریف، مومن و بزرگوار بودند.



شهید حجه الاسلام و المسلمین شیخ احمد فقیهی، متولد ۱۳۱۰ و شهادت ۱۳۶۰ هجری شمسی، از علمای اعلام استهبان، تحصیلات مقدماتی و سطح در استهبان، شیراز و قم و تحصیلات تکمیلی خود را در نجف اشرف به سرانجام رساند. سپس برای ارشاد و تبلیغ دین به زادگاهش بازگشت. وی که در زهد و قناعت و دوری از دنیا الگویی خاص برای مردم و به ویژه جوانان شناخته می شد با اقدامات موثر و بدیع خود از جمله تاسیس جلسه جوانان، تاسیس مهدیه، تاسیس صندوق قرض الحسنه، تاسیس کتابخانه و برگزاری جلسات منظم دعا و غیره، نقطه عطف فعالیت دینی در استهبان بود. پس از انقلاب اسلامی به عنوان امام جمعه استهبان و قاضی شرع دادگاههای شرق فارس شروع به خدمت نمود و خدمات موثری را به یادگار گذاشت. ایشان در ۱۷ مرداد ۱۳۶۰ توسط گروهک منافقین به شهادت رسید.

ناگفته نماند که پدرم به طور جدی روی دینداری ما حساس بود و همیشه به خادم مسجد باغ ماهان سپرده بود که اگر بچه های من به مسجد آمدند با هزینه من به آنها گردو بده. همچنین وقت خوبی بود تا تکلیف خدمت سربازی ام را روشن کنم. آن زمان دفتر نظام وظیفه استهبان و نیریز در شهر نیریز بود. به آنجا مراجعه کردم و وضعیتم را توضیح دادم، مبلغی پول گرفتند و مرا معاف کردند.

ماه رمضان تمام شد و من آماده بازگشت به تهران شدم. مادرم با رفتن مجدد من به تهران مخالفتی نکرد چون می دید که پیشرفتی داشته ام. بنابراین با خیال راحت از موافقت و رضایت مادرم مجدداً به تهران برگشتم.

پس از بازگشت به تهران دوباره در چلوکبابی نایب مشغول به کار شدم. چون زرنگ و کاری و قابل اعتماد صاحب چلوکبابی بودم بیش از دیگران به من حقوق می داد. حقوق کارگر روزی ۵ تومان بود اما به من روزی ۶ تومان مزد می داد. مدتی در آن چلوکبابی کار کردم و چون همیشه و از کودکی دنبال پیشرفت و ترقی در کارم بودم و چلوکبابی نایب را جایی برای ادامه رشد خودم ندیدم و آنچه را باید می آموختم، آموخته بودم و چون وضعیت سکون و روزمرگی با روحیه من سازگاری نداشت با صاحب کارم خداحافظی و آنجا را ترک کردم.

در این بین، مدت کمی کار میوه فروشی با گاری دستی انجام دادم. درآمد بدی نداشتیم اما می بایست حق و حساب پاسبان و مخارج متفرقه را پرداخت می کردم برای خواب هم جایی نداشتیم و باید مسافرخانه می رفتم بنابراین این کار را رها کردم و برای کار به سراغ مرحوم حسن خانی رفتم.

مرحوم محمد حسن خانی، کشتی گیر و به اصطلاح پهلوان و به جوانمردی شهره بود. وصف ایشان را زیاد شنیده بودم. ایشان صاحب چلوکبابی که محل آن در بازار تهران معروف به پاچنار بود. در آن زمان ۲۰ یا ۲۱ ساله بودم.

نزد او رفتم و علاقمندی ام را جهت کار پیش او بیان نموده، سوابقم را برایش توضیح دادم. مرحوم حسن خانی بنده را برای کارگری پذیرفت. ایشان هم رستوران داشت و هم گوشت فروشی. یعنی گوشت کامل را می خریدند و برای طبخ هر نوع غذایی، خرد کرده، آماده سازی نموده و به رستوران ها و چلوکبابی ها می دادند.

در چلوکبابی حسن خانی کار ایشان را به خوبی و با جدیت یاد گرفتم. یعنی هم در آشپزخانه کار می کردم و آشپز شده بودم و هم قطعه سازی و تمیزسازی گوشت را یاد گرفتم.

همیشه سعی می کردم از هر فرصتی برای یادگیری بهتر و بروزتر استفاده نمایم. شب ها نیز مانند زمانی که در رستوران نایب کار می کردم در همان چلوکبابی حسن خانی می خوابیدم. البته پس از مدتها توانستم خانه ای اجاره کنم.

بعد از مدتی کار، فروشنده حسن خانی هم شده بودم. یعنی گوشت به صورت عمده با هدایت و راهنمایی حسن خانی می خریدم و قطعه سازی می کردم و می فروختم. در کار فروش گوشت، سود خوبی عاید می شد.

پس از ۷ یا ۸ ماه بعد، حسابی مورد اطمینان حسن خانی قرار گرفتم و ایشان از کار و منیش من که صداقت و پشتکار و کوشش محض بود خیلی خوشش می آمد و بی آنکه متوجه بشوم بارها مرا مورد امتحان قرار داده، متوجه شده بود که ذره ای بی صداقتی در وجودم نیست و دستم کج نیست و یا مشکلات دیگری ندارم و کم کم تقریباً همه امور را به من سپرده بود.

او سواد چندانی نداشت بنابراین حتی بخشی از امور مالی او مانند نوشتن قبضه‌های مالی چلوکبابی و پاساژش را من انجام می دادم، کار به جایی از اطمینان ایشان رسید که تقریباً همه زندگیش زیر دست من بود.

حسن خانی به ازای چرخ کردن ۱۷ کیلو گوشت، ۳ ریال اضافه بر مزد روزانه ام به من می داد. بنابراین گاهی تا پاسی از نیمه شب کار می کردم.

در آن زمان، همکاران من که کارگر حسن خانی بودند پیش می آمد که برای تفریح، شبها بیرون می رفتند. شب گردی کرده، کافه می رفتند و کارهایی شبیه به این امور انجام می دادند. اما من حتی در دوران جوانی، اصلاً دور و بر کارهای خلاف و خوشگذرانی های این چنینی نمی رفتم و انگار دستی مرا نگاه می داشت و بجای شب گردی در چلوکبابی کار می کردم. بعضی اوقات که در برابر اصرارهای آنها برای بیرون رفتن مقاومت می کردم به من می گفتند: تو اُمَل هستی و من در پاسخ می خندیدم و می گفتم اشکال ندارد اما من نمی آیم.

در غیاب دوستان همکار، به تنهایی اکثر امور چلوکبابی را انجام می دادم. آنها نزدیک صبح می آمدند، در را برایشان باز می کردم و می خوابیدند. منظورم آنست که شرایط برای رفتارهای این چنینی کاملاً فراهم بود اما خودم را آلوده نمی نمودم.

پس از اینکه کار آشپزی و قطعه سازی گوشت را به خوبی یاد گرفتم و پس از یکسال کار کردن پیش حسن خانی، تصمیم گرفتم از حسن خانی خداحافظی کنم و جایی دیگر برای پیشرفت بیشتر بروم.

وقتی تصمیمم را به مرحوم حسن خانی گفتم بسیار ناراحت شد و اصرار کرد که از این قصد، منصرف شوم. در پی اصرار او قبول کردم که بمانم اما مشروط به اینکه تا ساعت سه عصر بیشتر نزد او کار نکنم و عصرها برای خودم کار کنم.

شرط مرا پذیرفت و علاوه بر آن، مدیریت چلوکبابیش را هم به من سپرد. از ساعت سه عصر به بعد از چلوکبابی حسن خانی بیرون می آمدم با موتورسیکلتِ وسپایی که به مبلغ ۴ هزار تومان خریده بودم برای خودم کار می کردم. همین موتورسیکلتی که اکنون در ورودی رستورانم در معرض دید عموم گذاشته ام.



گاهی بعضی از دوستان از من می پرسند که علت قرار دادن موتورسیکلت در ورودی رستوران چیست؟ و پاسخ من به آنها این است که می خواهم گذشته خویش را فراموش نکنم و همیشه حواسم باشد که چه کسی بودم و چگونه به اینجا رسیدم. خلاصه، عصرها می رفتم، ۱۰۰ یا ۱۵۰ کیلوگرم گوشت می خریدم و پس از تمیز کردن و قطعه قطعه نمودن و آماده سازی آن، آنها را برای مشتریام که قبلا پیدا کرده بودم می بردم. این کار را در منزل انجام می دادم. منزل من در یک زیرزمینی که اجاره کرده بودم قرار داشت. به مرور زمان، کارگر هم گرفته بودم که در قطعه سازی و آماده سازی گوشتها به من کمک می کرد. خودم هم کار پخش آنها را با موتورسیکلت انجام می دادم. پشت موتورسیکلت قرمز رنگم را سبدي فلزی و محکم ساخته و نصب کرده بودم. محفظه ای مناسب و بزرگ برای حمل گوشت. اینکار را با جدیت دنبال می کردم به طوری که در اواخر، سفارش گیری و توزیع گوشتها به یک تن یا بیشتر رسیده بود. مشتری های زیادی پیدا کرده بودم از جمله بعضی رستورانها در کرج که با همین موتورسیکلت تا آنجا هم پخش گوشت داشتم.

الان با توجه به اینکه جاده ها خیلی بهتر از سابق شده و اگر کسی بخواهد هر عصر تا کرج با ماشین برود ببینید چقدر وقت می برد و سختی دارد حال آنکه من با موتور سیکلت پر از گوشت قطعه قطعه شده تا آنجا می رفتم و برای رستورانهایی که سفارش داده بودند گوشت می بردم و به تهران باز می گشتم، البته چون آنها کار مرا بسیار قبول داشتند اصرار می کردند که حتما از بنده گوشت تهیه نمایند. حتی گاهی تا پاسی از شب منتظر من برای تحویل گوشت می ماندند.





همراه با دوستان، نشسته بر موتورسیکلت و سپا، محله پاچنار تهران، اوایل دهه ۱۳۵۰

پس از یکسال و نیم یعنی در سال ۱۳۴۹ منزل کوچک دو اتاقه ای را خریداری کردم و آنگاه مادر و برادرم هم به تهران و نزد خودم آوردم.

چند سال از کار کردنم برای حسن خانی می گذشت که برای خودم نیز به شرحی که گفتم کار می کردم و گوشت می فروختم و کم کم و هر سال وضع مالی ام بهتر می شد تا اینکه آن خانه دو اتاقه را پس از دو سال فروختم و یک خانه چهار اتاقه به مبلغ ۱۶۵ هزار تومان خریدم.

سپس به استهبان برگشتم و در سال ۱۳۵۱ ازدواج کردم. همسرم ساکن کوچه شاه (محله امام خمینی فعلی) و همسایه برادرم بودند. ایشان دختر مرحوم حاجی احمد علی دالوند هستند. ۲۵ ساله بودم که ازدواج کردم. ازدواج ما به صورت سنتی صورت گرفت. یعنی همه کارهای انتخاب و قراردادهای ازدواج، توسط خانواده ها انجام شد.



(۱۳۷۷-۱۳۰۲) مرحوم حاج احمدعلی دالوند - کاسب کار



مراسم عقد و عروسی در محله ای که خانواده همسر ساکن بودند و در منزل مرحوم سید مصفی صداقت کشفی برگزار کردیم، چون آن منزل قدیمی، حیاط بزرگی داشت و برای پذیرایی مناسبتر بود. مرحوم سیدمصفی - روحانی محله - همسایه خانواده همسر بودند



(۱۳۹۰-۱۳۲۵ ش) مرحوم حجه الاسلام سید مصفی صداقت کشفی از علمای اعلام خاندان کشفی که عمری را در تعلیم و تعلم علوم دینی و زهد و تقوی گذراند و در اخلاق اسلامی و تواضع و فروتنی شهره عام و خاص بود.

مجددا و پس از عروسی به تهران بازگشتم و این بار با همسر و مادرم در منزل جدیدی که خریده بودم ساکن شدیم.

مرحوم مادرم انسانی فوق العاده دوراندیش و عاقل بود. علیرغم اینکه مطابق رسوم آن زمان، زنان، اکثر اوقات را در خانه می گذراند اما او بسیار تیز بین و آگاه بود، به طوریکه من در اکثر امور از او مشورت می گرفتم و معمولا از مشورت با او اصلا پشیمان نمی شدم. پیگیری خرید منزل در تهران به تشویق و تاکید مادرم انجام دادم که می گفت: در آینده ی نزدیک، منزل مسکونی در تهران گران می شود همچنین می گفت: ما استهبانی ها با اجاره نشینی میانه ای نداریم و بهتر است بجای اجاره ای بودن، صاحب خانه باشیم.

آن زمان که مادرم این حرفها را می زد به خوبی یادم است که منزل مسکونی در تهران حتی از استهبان هم ارزانتر بود به طوریکه در میدان راه آهن، به قیمت ۵ هزار تومان

می شد یک خانه خرید. اما پیش بینی مادرم بعد از گذشت چند سال، دقیقا درست از آب درآمد.

البته باید بگوییم که همسر من نیز در موفقیت‌های من سهم عمده ای دارد. چون در همه امور از ابتدا، حقیقتا با من همکاری می نمود. وقتی که کارِ قطعه سازی گوشت انجام می دادم پا به پای من کار می کرد و به من کمک می نمود. در هوای سرد و با آب سرد در امر تمیز نمودن و قطعه بندی گوشت ها کمکم می کرد و همزمان کارهای منزل را نیز انجام می داد. مشوق و همراه بسیار خوبی در کارهای من بود. وقتی که چلوکبابی مستقل داشتم برایم برنج و زرشک و لیمو پاک می کرد. پولهایم را که هر روز از فروش، عاید می شد می شمرد و دسته بندی می کرد و بسیاری کارهای دیگر. خلاصه آنکه همیشه و اگر موفقیتی دارم خود را مدیون همسر من دانم.

ثمره ازدواج ما، ۴ فرزند پسر است که نام های ایشان به ترتیب: محمد، مهدی، رضا و محسن می باشد. محمد، کارشناسی حسابداری دارد و در حسابداری رستوران جوان یک و پیش خودم کار می کند، مهدی کارشناسی کامپیوتر خوانده و مدیر رستوران جوان شعبه دو می باشد، رضا دکترای اقتصاد دارد و در کشور کانادا زندگی و کار می کند و دفتر ساخت و ساز دارد.

رضا از دانشگاه تهران فارغ التحصیل شده و در کنکور سراسری رتبه سوم را بدست آورد که به همین دلیل از خدمت سربازی هم معاف شد. رضا واقعا در امر اقتصاد، صاحب فکر و اندیشه است و تا وقتی ایران بود، کمک موثری برای من در امور مرتبط بود. محسن که مدیریت خوانده است نیز یکی از مدیران مجموعه رستوران است.

خدا را شکر همگی در کار خود موفق هستند. وقتی پسر اولم محمد به دنیا آمد، وضع مالی ام باز هم بهتر شد، آنگاه اقدام به خرید زمینی ۱۴۰ متری در منطقه خانی آباد نو کردم. خانی آباد نو، در آن زمان در محدوده شهری قرار نداشت و بیابان بود که اجازه ساخت نمی دادند تا اینکه مادر نیک پی، شهردار وقت تهران فوت کرد و اوضاع شهرداری تهران کمی به هم ریخته شد و هر کسی که در منطقه خانی آباد نو زمینی خارج از محدوده داشت به سرعت می ساخت. من هم خیلی سریع اقدام به ساخت آن بنا کردم، وقتی شهرداری مجددا ممانعت نمود، دیگر آن زمین را ساخته بودم.



(۱۳۵۸ - ۱۳۰۶ ش) غلامرضا نیک‌پی. از سال ۱۳۴۸ تا ۱۳۵۶ به مدت هشت سال شهردار تهران بود. وی همچنین سناتور انتصابی، وزیر آبادانی و مسکن و معاون نخست‌وزیر در قبل از انقلاب بوده‌است.

آن خانه، اولین عایدی من به عنوان پس انداز زندگی ام محسوب می شد. خانه را اجاره دادم تا اینکه انقلاب شد.

پس از انقلاب آن خانه را به قیمت ۱۹۰ هزار تومان فروختم. با آن ۱۹۰ هزار تومان یک قطعه زمین در آریا شهر خریدم. سپس با پول اندکی که پس انداز داشتم زیر زمینی را در نازی آباد خریدم که الان بخشی از رستوران جوان ۲ می باشد. آن زیر زمینی را ابتدا قطعه فروشی گوشت نموده و سپس به چلوکبابی تبدیل کردم و این اولین استقلال کاری من در تهران و پس از تقریباً ۱۵ سال، کارگری بود.

چهار کارگر گرفتم و شروع به کار نمودم. یک آشپز، یک کباب پز و یکی دو نفر از رفقای سابق هم آوردم که در امور به من کمک می کردند.

سال ۱۳۵۹ وقتی که خواستم مستقل و از حسن خانی جدا شوم نزد او رفتم و به او گفتم که چنین تصمیمی دارم و برایش توضیح دادم که در این مدت، ذره ای به تو خیانت ننموده و دخلت را حتی اندکی کم و زیاد نکردم اما در هر حال حلالم کن و می خواهم مستقل کار کنم و گرنه دلیلی برای ترک تو ندارم.

مرحوم حسن خانی با این گفته ها به گریه افتاد، بلند بلند گریه می کرد و اصرار می نمود که نزد او بمانم و همچنان برایش کار کنم چون معتقد بود بهتر از من کسی

را سراغ ندارد. اما من تصمیم خود را گرفته بودم. داستان خرید مکان چلوکبابی به این شرح است که: در سال ۱۳۵۸ همین مکان که الان رستوران جوان ۲ می باشد، متعلق به دو نفر که با هم شریک بودند را اجاره کردم و سپس سرقفلی آنرا خریدم. این دو شریک با هم اختلاف شدیدی داشتند. پس از گذشت یکسال یکی از شرکا به من گفت که قصد دارم سهم خود را بفروشم اما نمی خواهم به شریکم بفروشم اگر تو می خواهی به تو و حتی کمی ارزانتر از قیمت واقعی آن و به مبلغ دو میلیون و دویست هزار تومان می فروشم.

من، پانصد هزار تومان کم داشتم و از طرفی دلم می خواست که آن زیرزمین را بخرم. درصدد برآمدم که هر طور شده آن ملک را بخرم. قبلا دوستی داشتم بنام سیدمرتضی که بنگاه دار بود و شبها گاهی نزد من می آمد و با هم چایی می خوردیم. به سید مرتضی شرح ماجرا را گفتم و به او گفتم آیا کسی را سراغ داری که پانصد هزار تومان به من قرض بدهد؟ سید مرتضی پاسخ مثبت داد.

سید مرتضی پس از چند روز آمد و گفت: علی پاشو تا برویم که انشالله امروز مشکل تو حل می شود. من آن زمان یک خودروی پژو داشتم که به تازگی به مبلغ ۲۲۵ هزار تومان خریده بودم و آنرا پژو دانشجویی میگفتند.

همراه با سید مرتضی نزد دوستش که قرار بود پول به من قرض بدهد رفتیم. ساعت تقریبا ۳ بعد از ظهر بود که به منزلش در خیابان مهدی خانی بود رسیدیم. پیرمردی بود که پس از پذیرایی مختصری که از ما کرد میزان مبلغ قرض را از من پرسید. به او گفتم پانصد هزار تومان پول نیاز دارم. گفت: شما الان چه چیزی دارید؟ گفتم من از دنیا فقط یک خودرو پژو دارم. گفت آنرا چند خریده ای؟ گفتم ۲۲۵ هزار تومان. گفت من از تو آنرا می خرم ۵۰۰ هزار تومان. من هاج و واج مانده بودم که منظورش چیست؟ سید مرتضی اشاره کرد و گفت بگو قبول کردم. من هم با اعتماد به سید مرتضی گفتم قبول کردم. او ادامه داد که من هم آنرا به شما می فروشم ۶۰۰ هزار تومان. باز هم سید مرتضی اشاره کرد که بگو باشه. قبول کردم و با هم دست دادیم و من ۱۲ چک ۵۰ هزار تومانی به او دادم و او یک چک ۵۰۰ هزار تومانی به من داد.

من خبر نداشتم، ولی گویا به این طریق ایشان پول نزولی به من داده بود. بعدا که بیشتر با هم دوست شدیم متوجه شدم که سالها در اروپا بوده و از این کارها زیاد انجام داده است.

مدتی گذشت و هر ماه می رفت و چککش را وصول می کرد. او ۴ یا ۵ سال با من رفت و آمد داشت و سراغم می آمد و گاهی ناهاری پیش من می خورد. کارِ اصلیش تجارت برنج بود. تا اینکه پس از مدتی که از او خبری نداشتم سید مرتضی به من خبر داد که فلانی حالش بد است و درد شدیدی دارد و هر چه او را دکتر می برند بی فایده است. او ادامه داد: حتی پزشکان فرنگ او را جواب کرده اند و الان دردش آنقدر زیاد است که از درد بلند فریاد می زند.

آنقدر بی تاب می کند و فریاد می زند که همسایه ها از دستش شاکی شده اند و اقوامش مجبور شده اند او را به باغی خارج تهران که متعلق به دامادش بود ببرند تا هر چه می خواهد داد بزند و کسی شاکی نشود. آن باغ در فلکه چهارم تهران پارس قرار داشت که آن زمان خارج از تهران بود.

یک روز سید مرتضی آمد و گفت که فلانی با تو کار دارد و می خواهد از تو طلب جلیت کند. گفتم با این وضع و احوال که تو از او گفته ای، من دل دیدن وضعیت او را ندارم اما سلامش برسان و بگو که من او را حلال کردم. آن صد تومان هم که من نمی دانستم و از من نزول گرفته ای حلال. واقعا اگر می دانستم پول نزولی بوده هرگز نمی گرفتم. تا اینکه گفتند در آن باغ و آن زیر زمین آنقدر داد زده و درد کشیده تا با وضع بدی از دنیا رفته است. غرض از ذکر این موضوع آن بود که بگویم من عالم دین و صاحب نظر دینی نیستم اما معتقد به قرآن و دین و درستی سخنان اهل معرفت هستم و دریافته ام که پول نزولی هیچ عاقبت خوشی ندارد و بسیار دیده ام کسانی که اهل نزول هستند، فرزندانشان به گدایی افتاده اند و اتفاقا این ضرب المثلی است که در استهبان در این مورد بکار می برند. اینکه الان هم پول توی حساب سودی بانک نمی گذارم و از این کار بسیار می ترسم به همین دلیل است.

بارها شده است که بانکها جهت افتتاح حساب کوتاه مدت یا بلند مدت مراجعه می نمایند اما من از اینکار خودداری می کنم. فرزندانم هم این روش را ادامه می دهند. خلاصه آنکه صاحب سه دانگ آن زیرزمینی شدم که قبلا سرقفلی آنها خریده بودم. پس از مدت کوتاهی توانستم بقیه مغازه و حتی بخشی از طبقات فوقانی آنها که متعلق به دو برادر بود هم بخرم. چلو کبابی ام را از زیرزمین به طبقه همکف آوردم. زیرزمین را آشپزخانه قرار دادم و بالا را سالن چلوکبابی.

البته این را هم بگویم که کار چلوکبابی و رستوران داری کار آسان و راحتی نیست. شما فرض کنید چهار نفر مهمان دارید، ببینید چقدر برای پذیرایی از آنها در تکاپو می افتید

حالا اگر قرار باشد هر روز و به طور مستمر، دو یا سه وعده بخواید برای تعداد زیادی تدارک غذا ببینید چقدر زحمت و دردسر دارد، آن هم در جاییکه رقیب، فراوان باشد و باید روی بسیاری از امور تمرکز نمود. کیفیت کار هم باید به طور جدی مد نظر باشد، این کار واقعا سخت و پر دردسر است و زحمت فوق العاده ای دارد. هر چند الان کار ما روی ریل افتاده اما تا به اینجا رسیدم واقعا زحمات طاقت فرسایی را متحمل شدم. طبقه اول را به یک پزشک و طبقه دوم را در اختیار جنگ زده های موسوم به ذوالفقاری گذاشتم که البته مختصری اجاره بها به من می دادند و از جنگ زده ها هم کمتر می گرفتم چون مشکلات ایشان و آوارگی هایشان را می دانستم.

در آن محل از منطقه تهران، هنوز گاز کشی نشده بود و چلوکبابی و منازل فوقانی آن را با ۳۰ کپسول گاز ۵۰ کیلویی به صورت مرکزی تامین انرژی می کردم. یک روز صبح زود، بر خلاف عادت همیشگی به دلم افتاد که برای سرکشی به چلوکبابی بروم. به محض اینکه کلید روی درب انداختم با منظره وحشتناکی روبرو شدم. شیلنگ یکی از کپسولها پاره شده، آتش گرفته و روی زمین افتاده بود. تا از پله ها با شتاب پایین رفتم تقریبا شیلنگ های دیگر را هم می دیدم که در حال آتش گرفتن بودند.

با سرعت مضاعف شروع به بستن شیر کپسول های گاز نمودم تا اینکه همه را بستم. ترس و استرس وحشتناکی همه وجودم را گرفته بود، قلبم به شدت می زد به طوریکه ناخودآگاه روی پله های زیرزمین افتادم.

اگر کمی دیرتر می رسیدم و کپسولها منفجر می شد معلوم نبود چه فاجعه بزرگی در آن محل رخ می داد و چند نفر دچار حادثه می شدند؟

حالا نمی دانم به چه دلیل این حادثه قطعی سخت از سر من گذشت؟ شاید بخاطر پناه دادن به آن جنگ زده ها بود. هر چه هست کار را باید برای خدا انجام داد تا او هم به وقتش هوایت را داشته باشد.

سالها در همان چلوکبابی که از سال ۵۹ تاسیس کرده بودم کار کردم و همه توانم را گذاشتم تا کارم را توسعه و رونق بدهم. از یادگیری و استفاده از روش های جدید غافل نبودم و سعی می کردم در کارم بروز باشم. بحمداله و با لطف خدا، کارم گرفته بود، طبقات بالا هم از حالت مسکونی خارج کرده به فضای چلوکبابی که حالا رستوران

شده بود اختصاص دادم. نام رستورانم را جوان گذاشتم. علت نامگذاری جوان این بود که در مدت زمان محدودی من و دو نفر از دوستانم برای شخصی بنام آقای حسن جوان کار می کردیم. چلوکبابی او واقع در چهارراه مخبرالدوله بود.



چهارراه مخبرالدوله تهران، اواخر دهه ۴۰

او فوق العاده انسانی نیکو و پاک سرشت بود که ما سه نفر شیفته اخلاق و رفتار و کردار او بودیم. به خاطر علاقه ای که به او پیدا کردیم هر سه، عهد کردیم که اگر در آینده صاحب رستوران شدیم نام آنرا جوان بگذاریم. اتفاقاً هر سه هم به عهد خود وفا کردیم و اینگونه بود که نام رستورانم را جوان گذاشتم.

پس از گذشت تقریباً ۱۲ سال و در سال ۷۱ تصمیم گرفتم که باز هم کارم را توسعه دهم، بنابراین اقدام به خرید زمینی کمی پایین تر از رستورانم در نازی آباد نمودم که اکنون مکان فعلی رستوران جوان یک می باشد.

از سال ۷۲ شروع به ساخت آن کردم. برنامه ام این بود که رستوران پیشرفته و مدرنی بسازم که دارای امکانات به روز و مکانیزه ای باشد و علاوه بر امکان پخت در حجم بالا و حفظ کیفیت، بتواند در کمترین زمان ممکن، سفارشات با تیراژ بالا را پاسخگو باشد. لذا با مطالعه فراوان و بازدید از نمایشگاههای مختلف و استفاده از تجربیات زیادی که در طول مدت کارم اندوخته بودم، همچنین با استفاده از نظرات مهندسان و کارشناسان خبره، بر آن شدم تا رستورانی در ۷ طبقه بنا کنم تا به اهدافی که عرض کردم برسم. نقشه ها آماده شد و کار ساخت رستوران که بعدها آنرا رستوران جوان یک نامیدم

آغاز گردید. همزمان شروع به خرید دستگاه های پیشرفته طباحی از داخل و خارج کشور نمودم.

دستگاه ها بسیار پیشرفته و در نوع خود کم نظیر و البته گرانقیمت هستند که کار طبخ و توزیع را با کیفیت و مرغوبیت خاصی و با حجم بالا بسیار راحتتر می نمایند. علاوه بر آن گاهی طرح دستگاهی را خودم می دادم و صنعتگران ماهر برایم می ساختند. مثلا طرح دیگ برنج پزی تمام اتوماتیک را خودم دادم و الان سالهاست با کیفیت مطلوبی در حال کار کردن است.

طراحی و ساخت رستوران جدید هم به گونه ایست که هر طبقه برای طباحی خاصی دیده شده است. مثلا یک طبقه مخصوص پخت برنج، یک طبقه مخصوص پخت مرغ و همینطور تا آخر.

همزمان با شروع ساخت رستوران جدید در سال ۷۲ موفق به سفر حج شدم. در آن سفر، برادر ناتنی ام محمد حسین مدحت که بیمار بود و بیماری سرطان داشت نیز با پیگیری فراوان با خودم بردم.

البته می دانستم که بیماری سرطان دارد و به همین دلیل دلم می خواست هر طور شده او را به مکه ببرم تا در زمان حیاتش از این سفر معنوی بی نصیب نشده باشد. از طرفی چون بیمار بود و حال خوبی نداشت در آنجا مرتبا مشغول پرستاری از او بودم و مناسک را به سختی به جا می آوردم. اما قلبا خوشحال بودم که خدمتگزارش هستم و باعث و بانی سفرش به حج.

برادرم پس از بازگشت از سفر حج به مدت کوتاهی از دنیا رفت و برای همیشه ما را ترک کرد. در زندگیم به او مدیون بودم چون در کودکی استادم در کارها بود و مرا کمک می کرد. راستش را بخواهید آن سفر مکه به دلیل اینکه نتوانستم به خوبی اعمال حج را بجا بیاورم به دلم ننشست و منتظر فرصتی بودم تا دوباره بتوانم به مکه بروم. هر چه هم تلاش می کردم جور نمی شد تا پس از دو سال و در یک سفر مشهد از امام رضا خواستم این خواسته من محقق شود.

در آن سفر مشهد، خواب عجیبی دیدم که متوجه شدم حاجتم روا شده و اتفاقا به طور معجزه آسایی توانستم مجددا عازم سرزمین وحی گردم.

از آن زمان تاکنون موفق شده ام ۲۶ بار سفر حج مشرف شوم. تا چند سال قبل، اول هر ماه رمضان به صورت آزاد به مکه می رفتم و همه یکماهه رمضان را آنجا می ماندم.



در سال ۱۳۷۴ ساخت رستوران جدید به پایان رسید. نام رستوران جدید را رستوران جوان یک و رستوران قبلی را جوان دو گذاشتم. رستوران جوان دو را صرفاً بیرون بر نموده و مدیریت آن را به پسرم واگذار کردم و الان و با گذشت ۲۵ سال کار، در همین رستوران یعنی جوان یک، مشغول به کار می باشم.

در حال حاضر و اینکه ۷۵ سال سن دارم اما حتما هفته ای ۴ روز را به طور دو شیفت در رستوران حضور دارم و پیگیر امور هستم.

یکی از توفیقاتی که عاید من شد این بود که در ایام کرونا و علیرغم تعطیلی رستورانهای سراسر کشور از جمله رستوران جوان، توانستم به کارگران حقوق بدهم و نگذارم در پی این بیکاری، صدمه ببینند.

در ایام کرونا علیرغم آنکه بسیاری از هم صنفان من از بازار خارج شدند برنامه ای ریختم تا آسیب جدی نخوریم و بتوانیم در بازار بمانیم. از طرفی تقریباً نگذاشتم کارگرانم در طول مدت کرونا که بیکار شده بودند دچار مشکل شوند و این را از توفیقات خدا می دانم. در کل حقوقی که به کارگران می دهم معمولاً بیشتر از حقوق تعیین شده توسط اداره کار است.

وضعیت کیفی و کمی رستورانهای جوان به گونه ایست که در حال حاضر، یکی از چهار رستوران مطرح تهران محسوب می شویم و طبیعتاً در رقابت جدی با آنها هستیم. بگذریم..

به لطف خدا موفقیتیم در هر سال بیشتر می شد و دلیل موفقیتیم را هم این می دانم که به پیروی از استادم مرحوم حسن خانی، کیفیت کارم را هرگز فدای پول بیشتر نمی کنم و مثل کسانی نبوده و نیستم که غذای بُنجل و با قیمت بالا دست مردم بدهند. بهترین کیفیت و کمترین قیمت را از اصول همیشگی خود می دانم. بخاطر همین هم هست که ما اینجا در جنوب تهران حرف اول را می زنیم و جالب اینجاست که مشتری های رستوران اکثراً از اطراف و اکناف هستند و نه از جنوب تهران.

کار خوب را تبلیغ گسترده برای خود می دانم مثلاً اگر یکبار شخصی از رستوران ما استفاده کند چون کار خوب و غذای خوب را می بیند به صورت خودکار تبلیغ کار می شود و مشتری افزوده می گردد.

از طرفی توان تولید تعداد بالا در زمان کم داریم و این برای شهری مثل تهران امتیاز بزرگی محسوب می شود چون پاسخگوی نیاز متعدد مراسم از قبل پیش بینی شده یا

غیر قابل پیش بینی هستیم و این نکته مهمی است. پس از آنکه بر پیشرفت کارهایم افزوده می شود سعی می نمایم به شکرانه رشد و موفقیت‌هایی که بدست می آورم، مردم را نیز از این رشد و موفقیت بی نصیب نگذارم. یکی از دوستان قدیمی ام بنام آقای سلیم آشتیانی که از دوران جوانی با هم در بازار تهران بودیم و اکنون امور مدرسه سازی و بیمارستان سازی را به صورت خیریه و با استفاده از گلریزان هایی که راه می اندازد انجام می دهد مشوق من در انجام امور خیریه بزرگ است.

ایشان مردی فعال و اهل خیر است. از خودش هم مساعدت مالی زیادی می نماید. اولین مدرسه ای که به تشویق ایشان ساختم در تهران و منطقه نازی آباد، میدان بهشت بود و اکنون بنام مدرسه هنرور می باشد.

در روز افتتاح مدرسه یاد شده، همه مدعوین را برای صرف ناهار به رستوران دعوت کردم و به همه دانش آموزان مدرسه یک پک ناهار دادم تا روز افتتاح مدرسه ای که به آنها هدیه کردم، همیشه با خاطره خوب در خاطرشان باقی بماند.



انعکاس افتتاح مدرسه هنرور در جنوب تهران در جراید از جمله سایت جامعه خیرین مدرسه ساز کشور

مدتی پس از آن به آقای سلیم آشتیانی گفتم دوست دارم در زادگاهم استهبان هم مدرسه ای بسازم، لطفا مقدمات آنرا برایم فراهم کن. ایشان استقبال کرد.

من دلم می خواست همان مدرسه ای که در دوران ابتدایی ام در آن درس می خواندم و مدرسه جلوه نام داشت را نوسازی نمایم که گفتند آن مدرسه سالهاست که دیگر

تعطیل شده و محل آن تغییر کاربری داده، بیا و مدرسه ای قدیمی که اکنون به دلیل فرسودگی تعطیل شده است را نوسازی کن.  
 کلنگ آنجا که در خیابان شهید فقیهی استهبان واقع است زمین زده شد و چند مدت پیش هم افتتاح گردید. نام آن مدرسه را به یاد پدرم مرحوم محمد کاظم هنرور گذاشتم



در روز افتتاح آن مدرسه، کلنگ ساخت یک باب مدرسه ۹ کلاسه دیگر در استهبان واقع در ابتدای کوچه شهید قنبری با حضور مسئولین به زمین زدم و انشالله نام آن را بنام مرحوم مادرم مریم سلطان مدحت قرار خواهیم داد.



در همان سفر مرا به منطقه ای عشایری در استهبان بنام بُدیر بهمن بردند که دانش آموزش در کانکس درس می خوانند و وضعیت مناسبی وجود نداشت. به همراهان گفتم تجهیز اینجا و بازسازی مکان فعلی را با هزینه من انجام دهید. همچنین متقاضی یک زمین ورزشی همراه با امکانات آن بودند که همه خواسته هایشان را تقبل نمودم. رابط من با استهبان آقای حسین بذرافکن و با کمک برادر همسرم آقای جواد دالوند و آقای خریدار هستند.

در سفر اخیرم به استهبان از بیمارستان هم بازدیدی داشتم و هزینه خرید دستگاه عمل چشم را تقبل کردم. قبلا نیز در خرید تجهیزات پزشکی جراحی بیمارستان استهبان مساعدت نموده ام. جهت خرید یکدستگاه آمبولانس هم قول مساعد داده و اعلام آمادگی کردم و انشاءالله اینگونه مساعدتها ادامه خواهد داشت.

البته در کنار همه کارها و برنامه ها که تقریبا شبانه روزی است از همان جوانی به ورزش کوهپیمایی علاقه داشتم به طوریکه بعد از فوت مادرم یعنی از سال ۱۳۶۹ به طور جدی به کار کوهپیمایی پرداختم و قبل از آن ورزش باستانی، کار می کردم و علیرغم کار زیاد، خود را مقید می دانستم، شبها وقتی را برای ورزش بگذارم. گاهی به دلیل مشغله کاری تعطیل می کردم اما سعی ام بر آن بود ورزش را حتما داشته باشم.

زمانی که مادرم در ۲۰ مهرماه ۱۳۶۹ فوت کرد غمی عالمگیر نصیبم شد و افسردگی عجیبی به سراغم آمد به گونه ای که کار و ورزش را کاملا تعطیل کردم و مدتی حال مساعدی نداشتم و در غم فراق او می سوختم. چون مادرم را خیلی دوست داشتم و جای خالی او برایم پر شدنی نبود.

تا اینکه پس از گذشت ایامی، دوستانم که مرا در این حال می دیدند اصرار کردند که فعالیت بدنی و ورزشی را از سر بگیرم تا حالم کمی بهتر شود از اینجا بود که ورزش کوهنوردی را شروع کردم.

کوهنوردی را ورزشی مورد علاقه یافتیم و آنرا ادامه دادیم. مسیر کوهپیمایی من اکثر اوقات کوه برنجک بود. معمولا تا ایستگاه ۵ یا ۷ می رفتم و از آنجا با تله کابین بر می گشتم. گاهی همسرم با من همراه می شد. دو بار هم موفق به فتح قله دماوند شده ام. عضو گروه کوهنوردی بهمن هم هستم.

فتح قله دماوند در سال ۱۳۸۶



الان در این سن، موفق به کوهپیمایی با هدف صعود قله نیستم اما کوهنوردی را نیز قطع نکرده ام.

در زندگی خود هیچگاه دور دود و تفریح های آنچنانی نبودم. موقعیت بسیاری فراهم می شد اما سراغ این تفریحات غیر مفید نرفتم و از این بابت خدا را شکر می کنم.

## شروعی بر یک آغاز



سال ۱۳۴۹ بود. در چلوکبابی حسن خانی در طول سال فقط تاسوعا - عاشورا تعطیل می کردیم.

یک روز تاسوعایی بود و مغازه را تعطیل کرده بودیم و با کارگراها پشت در مغازه نشسته بودیم و هیات هایی که در بازار، عزاداری می کردند را تماشا می کردیم. هیات های معروفی مثل هیات طیب از اطراف به سمت بازار پاچنار می آمدند. گاهی هم شبیه خوانی داشتند و ما تماشا می کردیم.

همینطور که مشغول تماشا بودم و تقریباً ساعت ۱۱ صبح بود، هیاتی آمد که با وضعیت سوزناک خاصی، مشغول عزاداری بودند. آن هیات، هیات زنجانی ها بود. همگی قبای سیاه یک دست پوشیده و روی سر خود را گل مالی کرده بودند. صحنه عجیبی خلق شده بود. دل من شکست و احساس عجیبی به من دست داد. از جایم بلند شدم و با این هیات راه افتادم و شروع کردم با آنها سینه زدن.

همینطور با آنها بودم تا آنکه ساعت یک بعد از ظهر به حسینیه ای رسیدیم. حسینیه را در تهران تکیه، می گویند. آن تکیه مربوط به پارچه فروش ها بود. عزاداری تمام شد و گفتند بمانید که می خواهیم ناهار بدهیم.



تکیه بزازها در سال ۱۳۰۰ قمری تاسیس شده است. این تکیه بیش از ۱۴۰ سال سابقه دارد.

من آشپز بودم و کیفیت غذا را به خوبی می شناختم. فرق غذای باکیفیت و نامرغوب را کاملاً تشخیص می دادم. برایمان ناهار آوردند. در سینی های کوچک، خورشت قیمه و خورشت سبزی با روغن حیوانی مرغوب جلوی چهار پنج نفر می گذاشتند. شروع به غذا خوردن نمودم. عجب غذای بی نظیری بود. فوق العاده خوشمزه تهیه شده بود و حسابی به من چسبید. همانجا بی اختیار دلم شکست و در دلم افتاد و نیت کردم که اگر وضع مالی ام خوب شود، هر سال برای امام حسین غذا می دهم و هر چه وضع مالی ام بهتر بشود بر مقدار آن هم خواهیم افزود. همانجا تصمیم قطعی گرفتم که چنین کنم و اتفاقاً اجرای این تصمیم را منوط به سال بعد هم نکردم. بلند شدم و به مغازه آمدم.

درب مغازه را باز کردم و سه کیلو گوشت مرغوب برداشتم و به منزل بردم. به تازگی یک منزل دو اتاقه ۷۰ متری خریده بودم و منزل خودم بود. با مادرم زندگی می کردم. ۱۵ تومان پول داشتم و بواسطه سفارش مرحوم حسن خانی مبلغ ۱۵ تومان هم قرض گرفته بودم و خانه ای را در نازی آباد به مبلغ ۲۹ هزار تومان خریدم. تقریباً ساعت ۴ عصر شده بود. به مادرم گفتم: من اینطور نیتی کردم و مادرم گفت: چه نیتی بهتر از این. مقداری برنج در منزل داشتیم. به اتفاق مادرم در آشپزخانه منزل، مشغول پخت و پز شدیم و چلو خورشتی پختیم. هنوز غروب نشده بود که غذا آماده شد و آن غذا را با بشقابهای پلاستیکی که آن زمان رایج بود بین همسایگان تقسیم کردم. این در حالی بود که هنوز کارگر بودم و درآمد آنچنان زیادی نداشتم. به برکت همین نیت از همان سال، مرتباً وضع من بهتر شد و من طبق عهدی که کرده بودم، همه ساله برای امام حسین پخت و پز داشتم. نحوه کارم به این صورت بود که به هیات ها مراجعه می کردم و مقداری از هزینه های اطعامشان را می پرداختم و یا در خرید اقلام غذایی به ایشان کمک می کردم و یا به عنوان آشپز برایشان کار می کردم و غذا می پختم. این سر آغازی بود بر شروع کارهای خیری که خداوند توفیق انجامشان را به من داد.

سه چهار سال به همین شکل طول کشید تا اینکه برادرم، محمد حسین مدحت متوجه کار و نیت من شد. گفت: چرا این نذرت را در زادگاهت، استهبان اجرایی نمی کنی؟ مردم استهبان که مردمی ضعیف و مستحق هستند، بیا و آنجا این کار را ادامه بده. قبول کردم و از سال بعد، نذرم در استهبان و حسینیه محله میری ادا می کردم. از سال ۱۳۵۲ چنین کردم. از آن زمان تا حالا همه ساله، این برنامه ادامه دارد و اطعام



غذای عزاداران امام حسین در ایام محرم در حسینیه محله میری استهبان را انجام می دهیم



حسینیه محله میری، استهبان

در این میان اتفاق عجیبی هم رخ داد که بیان آن خالی از لطف نیست. در سال ۱۳۷۲ میزان برنج اهدایی بر اساس نیت اولیه ام جهت مراسم تاسوعا و عاشورا به یک تُن رسیده بود. ماه محرم هم فرا رسیده بود. مواد غذایی که قرار بود جهت پخت مراسم ماه محرم در استهبان فراهم کنم را آماده نمودم. بعد از ظهری بود که کیسه های برنج را با کامیون فرستاده بودم و خودم با ماشین شخصی ام همراه با خورشت آماده شده در پشت ماشینم از تهران به سمت استهبان حرکت کردم. ساعت تقریباً ۲ نیمه شب به شیراز وارد شدم. در آن نیمه شب یک لحظه با خود گفتم: دیگر همین مقدار برنج برای ماه محرم بس است و در سالهای بعد، آنرا اضافه نمی کنم. این نیت از ذهنم گذشت تا به نزدیکی پل دروازه اصفهان رسیدم. نزدیک پل علی بن حمزه، ناگهان و بسیار غیر منتظره یک موتورسوار با سرعت بسیار زیاد از آن طرف پل بالا آمد و دقیقاً روبروی من قرار گرفت.



پل علی بن حمزه (پل دروازه اصفهان)، شیراز

وقتی که او را دیدم بسیار دیر شده بود. با همان سرعت زیاد به موتور سیکلت زدم که دو نفر را کب داشت.

فقط صدای جیغ آن دو نفر را شنیدم. پس از اینکه روی پدال ترمز زدم یک لحظه دیدم که موتور و راکبین به هوا پرتاب شدند و یک نفر این طرف و یک نفر آن طرف کاپوت ماشین روی زمین افتادند.

تصادف سخت و وحشتناکی بود. به نظرم آمد که هر دو در جا فوت شده باشند. در همین حین به امام حسین گفتم: یا امام حسین، من اشتباه کردم و سر حرفم و سر نیتم هستم. اگر این تصادف به سلامت ختم به خیر بشود محال است که از نیتم برگردم. این را از روی شرمندگی بخاطر تغییر نیتم و با حالتی مثل حالت خوف و رجا همراه با دل شکسته گفتم و از امام حسین عذر خواهی کردم. همه اینها در چند ثانیه اتفاق افتاد.

به یکی از اقوام در شیراز تماس گرفتم و تقاضای کمک کردم. آن دو را با آمبولانس به بیمارستان بردند. پس از مدتی اعلام کردند که هر دو کاملاً سالم بوده و هیچ اتفاقی برایشان نیافتاده است و هیچ مشکلی ندارند. ایشان را به خانه باجناغم یعنی آقای اسماعیل پور بردند. وسایل، خرد و کاملاً درب و داغون شده موتورسیکلت را هم روی گاری ریختیم و آوردیم.

تقریباً صبح شده بود و راکبین موتورسیکلت کاملاً سالم و قبراغ بودند. دمامد صبح با

خانواده ایشان تماس گرفتیم و آنها آمدند و اتفاقاً آشنا از آب درآمدند. تنها چیزی که از من خواستند این بود که همان پول اولیه موتورسیکلت را که خریده بودند بدهم که مبلغ ۹۰ هزار تومان بود. پول را دادم و آنها هم رضایت دادند و رفتند. ماشینم که به پارکینگ منتقل شده بود آزاد شد که کمی خسارت دیده بود و به تعمیرگاهی سپردم و تا عصر آماده شد. بلافاصله به طرف استهبان حرکت کردم و شب هنگام همه ی مواد غذایی آماده شده جهت پخت روز بعد را تحویل حسینییه محله میری دادم.

این ماجرا را برای خودم هشدار بزرگ و البته معجزه عجیب و درسی بزرگ می دانم. از آن سال به بعد، طبق نیت اولیه ام مرتباً بر میزان نذری ام اضافه می کنم که تا به حال این مقدار به دو تن و نیم رسیده است که در ایام ماه محرم طبخ و به عزاداران تقدیم می شود.

مورد دیگری هم که برایم اتفاق افتاد و مرا بیشتر در مسیر کمک رسانی به هموعانم قرار داد این بود که روزی از مسافرت به استهبان که با خودروی شخصی خودم بودم بر می گشتم.

در نزدیکی های سروستان و در منطقه سیف آباد با آمبولانسی که در همان حوالی بود تصادف کردم و البته بعداً متوجه شدم که آن آمبولانس متعلق به موسسه خیریه ای مربوط به نگهداری معلولین ذهنی با نام امید سروستان در ۵۵ کیلومتری شیراز است.



مرکز توانبخشی و نگهداری معلولین ذهنی امید سروستان، تحت نظارت سازمان بهزیستی کشور در سال ۱۳۷۴ به صورت هیات امنا و خیریه ای فعالیت خود را آغاز کرده است.

تصادفِ حادی نبود و در حد برخورد نسبتاً ساده ای بود. با عین حال به راننده آمبولانس گفتم برو و آمبولانس را نشان بده و چنانچه هر خسارتی دیده تعمیرش کن و مبلغ آنرا هر چه شد به آدرسی که در استهبان به تو میدهم مراجعه کن و بگیر. کارت ماشین خودم را برای اطمینانش به او دادم. او به تعمیرگاه مراجعه کرده بود و متوجه شده بود که خسارتی ندیده، کارت ماشین را به آقای جواد دالوند (برادر همسر) در استهبان داده بود و گفته بود که آمبولانس خسارتی ندیده و اگر امکان دارد فلانی سری به موسسه ما بزند.

من هم در مسافرت بعدی سری به آن موسسه زدم. وضعیتشان خیلی مناسب نبود و همین باعث شد که مساعدت مستمری در قالب برنج و دیگر اقلام غذایی به ایشان بنمایم که تاکنون نیز ادامه دارد.

البته در زندگی سعی کرده ام همواره به هموعانم کمک کنم و برکات زیادی هم در این مساعدتها نصیبم شده است و عامل اصلی ادامه چنین کمکهایی آن بوده که عیناً بازتاب آنرا در زندگی خود دیده ام.

لازم است بگویم کارهای خیریه و امور این چنینی آفتهای خود را هم دارد که به نظرم هر موسسه خیریه ای با این نوع آفتهای کم و بیش روبرو شده است. از آن جمله می توان به سوءاستفاده های بعضی در درون یا بیرون موسسه های خیریه اشاره کرد که خودم خاطراتی را در این موارد دارم، اما در کل نباید این آفتهای و این اتفاقات ما را از مسیر ارزشمند کمک رسانی باز دارد.

## از نگاه دیگران





هاشم سلیمی آشتیانی  
عضو هیات اماناء مجمع خیرین سلامت کشور

امام جواد می فرماید افرادی که کار خیر می کنند به کار خیر بیشتر محتاجند تا نیازمندان، قرآن همین نکته را تاکید دارد که: ان أحسنتم، أحسنتم. خداوند از هر نعمتی که به انسان داده از همان نعمت هم بازپرسی می کند. اگر علم داده از علم می خواهد و اگر ثروت داده از ثروت می پرسد و همینطور تا آخر. پس افراد چنانچه کار خیری می کنند برای خودشان انجام می دهند و منتی ندارند.

حاج آقای هنرور از دوستان قدیم ماست. من در زمان نوجوانی در بازار تهران شاگرد بودم. کار ما چرم مصنوعی بود. آن زمان در کل بازار تهران بیشتر از پنج چلوکبابی نبود. حسن خانی، استوار، نائب، شایان و شرف الاسلامی بودند. الان که حداقل پانصد چلوکبابی دارد.

چلوکبابی حسن خانی از آن چلوکبابی های معروف تهران بود. گاهی که پدرم یا صاحب کارم مرا برای گرفتن ناهار می فرستادند، من چلوکبابی حسن خانی را بیشتر دوست داشتم.

کباب کوبیده و کباب برگ را حسن خانی هم با کیفیت بالاتر و هم ارزانتر می داد. من با حاجی هنرور از آنجا آشنا و سپس دوست شدم. البته حاج هنرور را با آن موتورسیکلت وسپا که توزیع گوشت می کرد بیاد دارم.

این اواخر از طریق آقای جباری که در کار پوشاک بود با ایشان بیشتر آشنا شدم. به حاج هنرور گفتم بالاخره باید برای خودت کارهای بزرگی بنمایی. حاجی هم لبیک گفت و

مدرسه ای در منطقه ۱۶ تهران، خیابان تولایی ساخت و بنام هنرور نامگذاری کرد. سپس گفت می خواهم اینبار کاری را برای زادگاهم انجام بدهم که پیگیری کردم و مدرسه ای هم بنام مرحوم پدرش در آنجا ساخت و کلنگ مدرسه دیگری نیز بنام و به یاد مادرش به زمین زد.

در حین سرکشی به ساخت و سازها چند بار به استهبان سفر کردیم و به بیمارستان استهبان هم سر زدیم و برای رفع نیازهای آنجا هم کارهای خوبی انجام داد و کمک های خوبی نمود و انشالله ادامه دار خواهد بود.

چند وقت پیش نیز هزینه اعزام ۱۱۰ نفر از معلولین و بی سرپرستها در استهبان به مشهد مقدس را تقبل نمود. حاجی کمکهای موردی خوبی به ما در سایر بخشها می نماید. مثلا چند روز پیش برای بچه های استثنایی مبلغ مناسبی را مساعدت نمود. اگر گرسنه ای به رستوران ایشان مراجعه کند حتما گرسنه بر نمی گردد. بهر حال او را سیر می کند. وقتی کسی مراجعه کند و ابراز نیاز نماید، حاجی حتما او را دست خالی نمی گذارد.

بنده معتقدم حاجی هنرور برای انجام کارهای بزرگ، دیر شروع کرده اما خوشحالم عرض کنم که تند شروع کرده است و این خیلی خوب است. احساس می کنم. حاج هنرور قصد کارهای بزرگ دارد و انشالله خدا هم او را یاری خواهد کرد.

وقتی به استهبان سفر می کنیم معمولا بهزیستی و دیگر جاها برای کمک گرفتن مراجعه می کنند که حاجی همه توانش را می گذارد که جواب منفی به هیچیک ندهد. خداوند به حاجی عمر باعزت بدهد. امیدوارم فرزندانش هم راه پدر را با قدرت و قوت ادامه دهند. بحمداله فرزندان صالح و خوبی دارد. همسر بسیار بزرگوار، متدین و متشرعی هم دارد. یکی از دلایل موفقیت یک مرد، همسرش است.

اینرا بگویم که استهبان بخاطر انجیر و رشد آن در سالهای گذشته، شهر ثروتمندی است و خوب است که متمولین آنجا دستی بر آتش داشته باشند و کارهای بزرگی انجام دهند و به کم قانع نباشند. یادمان باشد خیلی زود دیر می شود. آنهایی که ثروت اندوزی می کنند بدانند که عاقبت، همه را باید بگذارند و بروند. تا هستیم باید برای خود کاری نماییم.



منوچهر اصلانی  
مدیر منابع انسانی رستوران جوان یک

حدود ۳۰ سال هست که حاج هنرور را می شناسم و الان ۶ ماه است که به طور مستقیم در خدمت ایشان هستم.

این مجموعه که با همت حاج هنرور شکل گرفته و از روز اول و خشت به خشت، سنگ بنای آنرا گذاشته اند از جزئیات تمام کارها واقف هستند و اینطور نبوده که از جای دیگری آمده باشند و یا از کس دیگری تحویل گرفته باشند. همه را ریز به ریز مطلعند که حکایت از خلاقیت و نبوغ ایشان دارد. از خرید، فروش، طبخ و هر چه را فکر کنید خودشان اشراف و نظارت کامل دارند.

حاج آقا خودشان صبح به صبح پس از نظارت عالی، در وقت طبخ نیز نظارت دارند و اکثرا غذای تولید شده را تست نموده و هرگز اجازه نمی دهند غذای تولیدی، کمی یا اندکی از کیفیت لازم برخوردار نباشد. ایشان فردی کاملا صاحب نظر در این امور و متخصص این فن می باشند.

از آن طرف روی کار ۷ مدیر رستوران هم اشراف کامل دارند و با وسواس و دقت خاصی عملکرد آنان نیز ارزیابی و کنترل می کنند.

همانطور که گفتم من از سالها پیش ایشان را می شناسم اما در این ۶ ماه که به طور مستقیم با ایشان در ارتباطم، باید بگویم چیزهای عجیبی در این مدت کوتاه از ایشان دیده ام که خودشان هرگز بازگو نمی کنند و شاید گفتن آنها بر من واجب باشد.

در روز، جسته و گریخته کمک های مالی، غذایی، رسیدگی به بیماران نیازمند، ترخیص از بیمارستان و مددکاری و غیره را حمایت این چینی می نمایند.

شاید باور نکنید اما از رباط کریم برای دریافت مساعدت به اینجا می آیند. رباط کریم



جایی است که سه، چهار ساعت فاصله زمانی تا اینجا هست. می آیند اینجا که غذایی بگیرند و بروند.

گاهی به اینها می گویم شما باید مبلغ زیادی را هزینه کنید تا به اینجا برسید که می گویند با اتوبوس واحد می آییم و چندین ایستگاه را عوض می کنیم به امید آنکه چند پرس غذایی را تامین کنیم و برای خانواده ببریم.

انسانهای مستحقی برای گرفتن غذا می آیند و البته هیچ کس هم هرگز جواب منفی نمی شنود. گاهی اوقات می شود که من اینجا به گریه می افتم. این کمک ها هم متاسفانه هیچ جا ثبت نمی شود و اگر حاج آقا بفهمد اینها را دارم بیان می کنم از دست من ناراحت خواهد شد.

حتی بسیاری از ما کارکنان متوجه نمی شویم و فقرا مستقیماً به حاجی تماس می گیرند و خودش راساً اقدام می کند. حاجی حتی نمی گذارد آمار مساعدتها هم گرفته شود. در مورد سود کسب و کار نیز احتیاط عجیبی دارد. شما اگر بروید سری به رستورانهای مطرح تهران بزنید اصلاً چنین رفتاری نمی بینید. وقتی پس از گران شدن بعضی اقلام می نشینیم و می خواهیم قیمت غذاها را مشخص کنیم، حاجی هرگز نمی گذارد سود چندانی از مشتری اخذ شود و همیشه بر گرفتن سود اندک اصرار دارد.

مثلاً ما می گوییم بگذار سود را روی ۳۰ درصد ببندیم می گوید خیر. می گوییم حاج آقا اجازه بده دیگر روی ۲۰ درصد ببندیم باز هم راضی نمی شود. همین چند روز قبل بود که آمد گفت سود غذا را ۱۰ یا ۱۵ درصد محاسبه کنید.

شما بروید یک ساندویچ از بیرون بخرید و بیایید یک غذا هم از رستوران جوان بخرید به جرات می گویم گاهی به تناسب، قیمت غذاهای رستوران جوان از ساندویچی ها هم ارزانتر است این در حالی است که دیگران سود خود را روی ۷۰ یا ۶۰ درصد می بندند. آنقدر به سود اندک قانع است.

ایشان چندین نفر را صاحبخانه کرده که متاسفانه آماری از آن ندارم. چندین نفر را پول پیش منزل داده است. برای کارگران همین رستوران که کلاً در اولویت مساعدتها هستند به محض ازداوج یکی از آنها، هزینه های خانه دار شدنشان را گاهی به طور

قرض الحسنه یا گاهی بلاعوض پرداخت می کند. کارهای اینجوری فراوان است که خدا می داند و خودش.

من از روزی می ترسم که خدای ناکرده برای حاجی اتفاقی بیافتد آن موقع بیایند در اینجا بایستند و ببینند که حاجی نیست و آنوقت شاید دانسته شود که چه کسانی بوده اند که حاج آقا بهشان کمک می کرده.

الان هیچ آمار و اطلاعاتی ندارم اما خدا آن روز را نیاورد که چنین بشود که نیازمندان برای کمک صف کشیده باشند و حاجی نباشد. و آیا کسی هست آنروز که به اینها کمک کند؟؟ که نیست. بارها شده است که حاج آقا ندیده و نشناخته کمک می کند و گاهی فقط تلفنی کمک می کند. حتی شخصی که به او مساعدت می نماید را یکبار هم ندیده است. گاهی که نزد حاجی هستیم، می بینیم که خدا را شکر می کند از او علتش را می پرسیم می گوید از این بابت که امروز خدا توان این را داد که بتوانم کمک کنم.

بارها می گوید خدا دارد مرا امتحان می کند و می گوید دعا کنید آنقدر باشد که بتوانم از این امتحان سربلند بیرون بیایم. این نوع و نمونه را تا حالا که نزدیک ۶۰ سال از خدا عمر گرفته ام من جایی ندیده ام.

از همه ی وقت و زمان خود برای کار رستوران می گذارد و علاوه بر آن، این کارهای رسیدگی به محرومین است که کسی نمی داند.

نکته عجیب و جالب اینکه حاجی به کارکنان رستوران سفارش کرده، هر کس از نیازمندان که برای گرفتن غذا می آید و پشت در می-ایستد حتما به او غذا بدهید و مبادا غذای اضافی مشتری را به او بدهید. فکر کنید که پول داده و غذا خریده و با همان کیفیت و همان بسته بندی به او غذا بدهید و هرگز او را به دیده نیازمند یا سائل نگاه نکنید.

من از همه کسانی که حاج هنرور را می شناسند خواهش می کنم کارهای ایشان را به مردم معرفی کنند و نگذارند این کارها مخفی بماند باشد تا تلنگری برای همگان باشد.



محمد بخشنده  
مسئول حسابداری رستوران جوان دو

من نمی دانم کدام جنبه شخصیتی حاج هنرور را بیان کنم. از هر زاویه ای که به ایشان بنگری بزرگوارای و مردی را می بینی. اجازه بدهید فقط یک مورد را بیان کنم و آن هم از منظر حسابداری.

زمانی ایشان حسابی را در یکی از بانکها باز کرد. پس از مدتی، بانک به حساب ایشان مبلغی را بابت سود واریز نمود. بانک به او گفت که حاج آقا مثلا اینقدر سود به شما تعلق گرفته. مبلغ بالایی هم بود. حاجی گفت من به این پول نیاز ندارم و علاقه ای به دریافت این مبلغ هم ندارم. هر چه اصرار کردند و اصرار کردیم ایشان قبول نکردند و به جای آن پیشنهاد دیگری به بانک دادند و گفتند که به جای آنکه به حساب من سود تعلق بگیرد من تعدادی را معرفی می کنم و به آنها وام قرض الحسنه بدهید. آنها هم قبول کردند و از آن پس، کار بسیاری، بدین گونه راه افتاد.

ایشان اصلا اهل ریا و خودنمایی نیست. هیچ کس نمی داند که حاج هنرور چنین کرده یا چگونه است. اصلا تمایلی به مطرح کردن هر چه آداب مسلمانی است را ندارد و خیلی ها هم نمی دانند. واقعا هم خوشش نمی آید که مطرح کند یا مطرح شود.

حاج هنرور قبلا با یک موتورسیکلت کار خود را آغاز کرده و همان را نیز در ورودی رستوران خود گذاشته تا به قول خودش بداند که چه کسی بوده و از کجا شروع کرده است.

زمانی که از استهبان به تهران آمده بود یک کارگر ساده، کارگری فوق العاده ساده بوده، همه هم این را می دانند، خودش هم با افتخار همین را می گوید. می گوید من

کارگری ساده بودم. شروع کرده و کار کرده و زحمت کشیده تا بدینجا رسیده است. یکی از نکاتی که دلم می خواهد برای شما بگویم و رقبای حاجی را به حسادت واداشته و او را گاهی علنا تحت فشار می گذارند این است که حاجی اصرار دارد میزان درصد منطقی و جزیی سود روی قیمت تمام شده غذا قرار دهد و هرگز بیشتر از آن نه. و شاید دیگران و حتی نزدیکان او به حاجی خُرده می گیرند که کیفیت عالی، همه چیز عالی، آخر یک درصدی بگو که رقبایت تو را مورد ملامت قرار ندهند. می گوید من که به همین سود راضیم. هرگز هم ضرر نکرده ام. خدا هم به من برکت داده به طوریکه مشکلی در زندگی نداشته باشم.

مثل بعضی از کاسب کارها هم نیست که بنالد و آه و ناله سر بدهد که نمی صرفد و چنان و چنان. همیشه می گوید خدا را شکر همه چیز عالیست. منطقه نازی آباد و بازار، همه، حاجی را می شناسند و قبل از اینکه به رستوران داری شهره باشد به انسانیت معروف است. به همه کمک می کند حتی مبالغی را به مسجد محل کمک کرده تا صندوق قرض الحسنه در مسجد راه بیافتد و کار مردم سامان بگیرد.

کارهای خیر دیگر از مدرسه سازی و بهداشت و درمان و غیره هم که دیگر می دانید. از آن طرف هم بگویم حاجی در کارش فوق العاده زرنگ، باهوش و در موقع تجارت یک بیزنسمن کامل است و اصلا کلاه سرش نمی رود. اما از طرف دیگر هم دقت می کند که ذره ای مال حرام وارد زندگیش نشود. مثلا به ما سفارش اکید می کند که با دقت کامل مالیات داده شود و هیچ حساب و کتابی از این منظر کم گذاشته نشود. در خرید کالا هم همینطور در کار فروش هم همینطور.



علی کوچکی  
سر کارگر رستوران جوان یک

من بچه بیچار هستم و سی سال است که پیش حاجی کار می‌کنم. یعنی بچه ای کم سن و سال بودم که حاجی به من پناه داد و اینجا شروع به کار کردم. من بچه روستا هستم و به اتفاق چندتا از برادرانم برای کار به تهران آمدم و همگی پیش حاجی مشغول کار شدیم. حاجی خیلی هوای بچه ها را دارد. کمکشان می‌کند. بچه ها حقیقتاً از کار پیش حاجی راضی هستند.

همین الان که دارم این مطالب را می‌گویم حاجی نفری یک میلیون تومان ارزاق دارد بین بچه ها توزیع می‌کند.

از نظر مدیریتی هم که بسیار جدی و در وقتِ غیر آن، مثل پدری مهربان با کارگرها رفتار می‌کند.

اخیراً یکی از کارگرها مشکلی در درمانش پیش آمد که حاجی همه مخارج درمان او را که سفارش کرده بود در یکی از بهترین بیمارستانهای تهران درمان شود متقبل شد و هیچ کدام از کارگران احساس بی‌پناهی در زمان مشکلاتشان نمی‌کنند.

علیرغمی که حاجی در کارش بسیار مسلط و تواناست ولی هر کدام از بچه ها که انتقادی یا پیشنهادی داشته باشند با صمیمیت خاصی می‌نشینند و گوش می‌دهد. حاجی بسیار انتقاد پذیر است. از آن طرف بچه ها هم خیلی دوستش دارند به طور مثال وقتی به کارگری زنگ بزند که مثلاً ۴ صبح اینجا باش محال است کسی با جان و دل در همان وقت که حاجی خواسته حاضر نشود.

من از سال ۱۳۷۰ پیش حاجی کار می‌کنم. اگر مجدداً به سال ۷۰ برگردم مجدداً همین مسیر زندگی را که کار کردن با حاجی هنرور است انتخاب می‌نمایم.

وقتی در سال ۱۳۸۲ ازدواج کردم حاجی برای من خانه خرید. حاجی برای مجردها هم خانه اجاره کرده و نمی‌گذارد بی‌سر پناه باشند.



حاج حمید پیراسته  
عضو هیات مدیره موسسه مراقبت متعالی در منزل استهبان

ماشین از کوچه باغهای پر از برفِ آبسردِ دماوند به آرامی می گذشت. حاجی هنرور، ما را به باغش دعوت کرده بود و خودش رانندگی می کرد. کمی که جلوتر رفتیم سرعت ماشین کم شد. ناگهان صحنه عجیبی پیدا شد. تعدادی سگ از اطراف و اکناف کوچه باغها، شتابان به سمت خودروی حاجی سرازیر می شدند. در نقطه ای از مسیر، حاجی پدال ترمز را فشرد. خودرو متوقف شد. در همین بین، سگها به طور خاصی دور ماشین حاجی حلقه زدند. ما هم متعجبانه نظاره گر بودیم. حاجی از ماشین پیاده شد و به طرف صندوق عقب خودرو رفت. در را باز کرد و مقداری غذا بیرون آورد و برای سگها می گذاشت. همینطور که سگها غذاها را می خوردند ماشین مجددا حرکت کرد و دقیقا همین صحنه در کوچه بعدی و سپس کوچه بعدی تکرار شد تا به درب باغ رسیدیم. پس از ورود به باغ از حاج هنرور جویای ماجرا شدم. گفت: برای این زبان بسته ها مواد گوشتی غیر قابل استفاده رستوران را می آورم. اینها صدای ماشین من را می شناسند و به محض اینکه وارد کوچه باغ می شوم به سمت من می آیند تا غذا بگیرند.

بی اختیار گریه کردم و باز هم گریه کردم. آخر در روزهای قبل می دیدم که افراد فقیری که هنگام ظهر به رستورانش مراجعه می کنند حتما از غذای رستوران حاجی بهره مند می شوند و دست خالی و یا با شکم گرسنه بر نمی گردند. آنان سیر می شوند و می روند و حالا اینجا در بیابان هم حیوانات از دستان حاجی روزی می خورند. عجب وجود باپرکتی دارد این انسان. عجب انسانیتی دارد این فرد. عجب فردی است این مرد. عجب مردانگی دارد این صاحب هنر و عجب هنرمند است این هنرور.



علی اصغر مفتح  
دوست دوران کودکی حاج هنرور

از قدیم پدر من با پدر حاج علی هنرور دوست بودند و این باعث شده بود تا من نیز با حاج علی از بچگی دوست و رفیق باشیم. پدر حاج علی مردی بسیار متدین و دیندار بود. او همیشه در مغازه خودش برای کودکان احکام می گفت و بواسطه مرحوم کاظم، بچه های محله، مسائل شرعی را آموخته بودند. در آن زمان کتاب احکام به صورت امروزی وجود نداشت و مردم مسائل دینی را سینه به سینه از روحانیون می گرفتند و کتاب مدون خاصی موجود نبود.

من و علی از بچگی با هم دوست و رفیق صمیمی بودیم البته همسایه هم بودیم. رفاقت، دوستی، بازی و مسجد رفتنمان هم با همدیگر بود. مسجد محله ما مسجد باغ ماهان نام داشت و امام جماعت آن شهید فقیهی بود.

وقتی با علی بعد از کلاس ششم در مغازه حاج کاظم مشغول به کار ملکی دوزی شدیم، چند سالی را با علی در مغازه مرحوم پدرش کار کردیم تا زمان سربازی ما فرا رسید. علی چون مایل نبود سربازی برود یکباره و بدون اطلاع قبلی عازم تهران شد و تا مدتهای زیادی از او بی خبر بودم. بعدها شنیدم در یک چلوکبابی مشغول به کار شده بود و برای پیشرفت، تلاش شبانه روزی کرده بود. سالهای زیادی از ایشان بی خبر بودم تا اینکه از طریق برادر زاده ام با او ارتباط گرفتم و دوستی ما از سر گرفته شد. بحمداله رفت و آمدها شروع شد و تقریبا به طور مستمر البته با فواصل زیاد ایشان را زیارت می کنم.

حاج علی برای من از سالها دوری و زندگی در تهران و سختی هایی که کشیده بود و دلتنگی او برای همشهریان نقل نمود و حقیقتا شرح حالی خواندنی دارد.

محمدرضا گودرزی

املاک رهنما بلوار شهید رجایی - تهران

من آقای هنرور را از نزدیک نمی شناسم و برخورد خاصی هم با ایشان نداشته ام اما چندین و چند مورد از مساعدت ایشان که چک در وجه کارگزارانشان به عنوان پول پیش خانه صادر شده است را دیده ام. کارگران رستوران جوان که نزد ما می آیند همه شان راضی بوده و هستند. چند بار که با ایشان صحبت کرده ام از آقای هنرور به نیکی و بزرگی یاد می کنند.

ثابت

مشتری رستوران جوان

من محمد ثابت و پیمانکار ساخت و ساز در تهران هستم. هر گاه گذرم به نازی آباد یا کلا جنوب تهران می افتد برای صرف غذا حتما به رستوران جوان می آیم چون هم غذای بسیار با کیفیتی دارد و هم شنیده ام که صاحب اینجا از سود فروش غذاها به مردم کمک می کند لذا دوست دارم من نیز با گرفتن غذا از این رستوران در کار خیر ایشان مشارکتی داشته باشم. البته بنده صاحب این رستوران را از نزدیک نمی شناسم اما وصفشان را خیلی شنیده ام.



## و کلام آخر

نکته ها و حرفها در مورد حاج هنرور و شیوه و منش ایشان که روشی یگانه و یکپارچه ی همه هنرورهاست بسیار زیاد و این نوشتار، برگ سبزی است تحفه درویش و کعبه، یک سنگ نشان است که ره گم نشود.

این مقال و این مجال به پایان رسید و انشاله یادگاری باشد برای همه آنانی که انسانیت را ارج می نهند و مهربانی را دنبال می کنند و مهرورزی را پیشه خود ساخته اند.

اجلاس مجمع خیرین تامین سلامت استهبان در تهران  
۷ بهمن ۱۴۰۱، هتل فردوسی تهران - اسپانسر: حاج علی محمد هنرور





نکته ها و حرفها در مورد حاج هنرور و شیوه  
و منش ایشان که روشی یگانه و یکپارچه ی  
همه هنرورهاست بسیار زیاد و این نوشتار،  
برگ سبزی است تحفه درویش و کعبه،  
یک سنگ نشان است که ره گم نشود

# هنرور جوان

