



## ۶۰سال زندگی کتابفروش انقلابی کاشان

سیک زندگی حاج علی یزدان خواه، کتابفروش قدیمی و پدر شهید دستمایه کتاب «آقای کتاب» شده است

۱۰

شنبه ۱ فروردین ۱۴۰۲ | ۱۷ رمضان ۱۴۴۴ | سال سی و یکم | شماره ۸۷۴۴

# همیشه در زندگی



استاد حسن رضاییان؛ عطاری که قاری بین‌المللی است و روش‌های تربیتی خاصی دارد

# بچه‌ها آینده رفتاری پدر و مادرند

## گزارش

مژگان مهرابی

روزنامه‌نگار



حال خوشی دارد!استاد عطارا؛ این‌راز دوستی با قرآن دارد. وقتی آیات الهی را تلاوت می‌کند گویی روحش به‌سوی آسمان پرواز کرده و غرق در رحمت خدا می‌شود. نوای اذان گفتنش هم زیباست و دلنشین؛ از صدای «الله اکبر» او کوچک و بزرگ سر شوق می‌آیند تا نماز را در اول

سال هاست در مغازه عطاری پدری کار می‌کند. این حرفه یادگیری است از پدرانش. از نوجوانی وردست پدر بوده و چم و خم کارها را خوب می‌داند. در کارش مهارت دارد، مغازه شلوغ است و پر از مشتری؛ استاد عطار مجالی برای حرف زدن ندارد. باید ساعتی صبر کرد تا سرش خلوت شود. سر ظهر که از تعداد مشتری‌ها کم می‌شود باب صحبت راباز می‌کند: «نوجوان که بومد در کارگاه پیرانهام دوزی کار می‌کردم. تا اینکه مادرم گفت پدرت پا به سن گذاشته و دست تنهاست. باید کمک‌حالش باشی. حرف مادرم را گوش دادم و از کارگاه پیرانهام دوزی بیرون آمدم و شدم وردست پدرم. او تا چند سال پیش در عطاری کار می‌کرد. از وقتی مرحوم شده جایش در اینجا خالی است.» استاد عطار با توسل به خدا به مراجعه کنندگانش خدمت ارائه می‌دهد.

**خانواده ما اهل قرآن بودند**

اما اینکه حسن عطار کی و چگونه پی یادگیری قرآن رفته و پله‌های موفقیت را یکی یکی پشت سر گذاشته، خود داستان جالبی دارد که شنیدنش خالی از لطف نیست. او به سال‌های گذشته برمی‌گردد، یعنی دوران کودکی‌اش. تعریف می‌کند: «پدرم قاری قسران بود و صوت دلنشینی داشت. معمولاً بعد از نماز صبح، روی سجاده می‌نشست و قرآن می‌خواند. از صدای او بیدار می‌شدم و گوش می‌کردم. خیلی خوشم می‌آمد. بعضی اوقات هم که خوابم نمی‌برد کنار او می‌نشستم و محو قرائت او می‌شدم. با اینکه مدرسه تا کلاس قرآن وسیله‌ای نبود، باید پیاده گذشته برمی‌گردد. هر روز با خودم می‌گفتم: از فردا شروع می‌کنم. اما صبح پشیمان نمی‌روم. برایم سخت بود، اما صبح پشیمان

وقت اقامه‌کنند. حسن رضاییان، قاری بین‌المللی چهره ناآشنایی برای مردم نیست. بارها از تلویزیون و رادیو صدای پرسوز تلاوت قرآن او شنیده‌است. استاد قاریب به ۵۰سال از عمر خود را صرف آموزش قرآن کرده و در حدود ۴۰۰شاگرد تربیت کرده است؛ شاگردانی چون قاسم رضیعی که خوداز قاریان بین‌المللی مشهور کشوراست. رضاییان در کنار فعالیت‌های قرآنی به حرفه عطاری مشغول است. استاد عطار برای ترویج فرهنگ قرآنی زحمات زیادی کشیده و به پاس خدمات ارزنده‌اش ساعتی همهمان او شده و پای صحبتش می‌نشینیم.

می‌شدم. در مسیر پیاده‌روی قرآن را از حفظ می‌خواندم. با هر آیه که می‌خواندم روحم پرواز می‌کرد.» استاد رضاییان هدف بزرگی در سر داشت و آن قاری شدن بود. او خوب می‌دانست که تحقق خواسته‌اش به راحتی اتفاق نمی‌افتد. برای همین تلاش‌اش را مضاعف کرد. او هیچ وقت ناامید نشد چرا که می‌دانست خداهمواره یار و یاور او است. او از سختی‌هایی که برای یادگیری قرآن کشیده می‌گوید: «برای اینکه بتوانم صوت و لحن را تمرین کنم کار هر روزم این بود که پای رادیو بنشینم؛ رادیو گویت یا رادیو ابوظهی؛ سرساعت مشخصی قرآن پخش می‌کرد. خدا می‌داند با چه عشقی آیات خدا را در سینه دل جا می‌دادم.» بعد انگار یاد خاطره‌ای افتاده باشد باخنده می‌گوید: «یک بار دیر از کلاس برگشتم. رسیدم خانه نیمه‌شب بود. پدرم در را که باز کرد خیلی عصبانی شد و با عیظ گفت: تا حالا کجا بودی؟ گفتم: جلسه قرآن. او هم با همان لحن گفت: تا الان هر کجا بودی برو همان جا. بعد هم رفت تو. من پشت در ماندم و به‌خودم اجازه ندادم که داخل خانه شوم. تا اینکه صبح برای نماز مدرسه تا کلاس قرآن وسیله‌ای نبود، باید پیاده گز می‌کردم. هر روز با خودم می‌گفتم: از فردا شروع می‌کنم. اما صبح پشیمان

**پدرم هیچ وقت ما را مجبور به کاری نمی‌کرد**

حاج‌حسن یک پسر و یک دختر دارد. پسرش سجاده هم راه پدر را رفته و یکی از کارمندهای رادیو قرآن است. سجاده نقش پدر و مادر را برای انتخاب راه مهم می‌داند و می‌گوید: «در خانه‌ای که همواره صدای قرآن است و زندگی باروش قرآنی پیش می‌رود ناخوسته بچه‌ها هم با همین رویه بزرگ می‌شوند. حال تصور کنید در خانه‌ای والدین علاقه زیادی به شبکه‌های ماهواره‌ای داشته باشند. مسلماً فرزندشان هم با همین خلق و خوشکلی می‌گیرد. من سیره عملی پدرم را دیده و سعی کردم که مثل او رفتار کنم. حتی در مسابقه ادانی که بین کارکنان صداوسیما برگزار شد هم صوت و لحنم را از او تقلید کردم. اول هم شدم. پدرم هیچ وقت ما را مجبور به کاری نکرده است. مرد عمل بود نه حرف. برای همین هم رفتارش تأثیر گذار بود.»

## خاطره‌ای از شب‌های قدر

زهراسمعیعی  
عضو باشگاه ادبی بانوی فرهنگ

تعدادامان بستگی به اجازه بزرگ ترهای مجلس داشت. به حکم دختر بدن اجازه تنهایی بیرون رفتن سخت داده می‌شد. چه برسد که تمام شب را بیرون باشم. البته ما بچه‌های صراط مستقیم بودیم، با کمی انحراف به چپ آن هم بابت جوانی و شور

## پرواز بالن در طهران

۱۴۶ سال قبل در فروردین‌ماه ۲بالن در پایتخت به هوا فرستاده شد

۱۱



## روشنا



**پای درس استاد عبدالله فاطمی‌نیا**



**بداخلاق شوید، عبادت‌تان ضایع است**

من تعجب می‌کنم از بعضی‌ها! یک خانم مومن ۲۰بار به عمره رفته. بار ۲۱ به او می‌گویند بیا این پول عمره را بده برای یک دختر یتیم. می‌گوید: «نه من نمی‌توانم، دوستان همه دارند می‌روند عمره. من چطور نروم؟» حالا به این خانم بگو شما این همه عمره رفتی، مسئله اخلاقی را در خانه رعایت می‌کنی؟ هر سال عمره می‌روی، یک عیب و بسدی را از خودت دور نکر دی؟ یا آقا. فرقی ندارد. آقا بداخلاق بشود، عبادت‌ش ضایع می‌شود. خانم بداخلاق بشود، عبادتش ضایع می‌شود.

من تعجب می‌کنم از بعضی‌ها! یک خانم مومن ۲۰بار به عمره رفته. بار ۲۱ به او می‌گویند بیا این پول عمره را بده برای یک دختر یتیم. می‌گوید: «نه من نمی‌توانم، دوستان همه دارند می‌روند عمره. من چطور نروم؟» حالا به این خانم بگو شما این همه عمره رفتی، مسئله اخلاقی را در خانه رعایت می‌کنی؟ هر سال عمره می‌روی، یک عیب و بسدی را از خودت دور نکر دی؟ یا آقا. فرقی ندارد. آقا بداخلاق بشود، عبادت‌ش ضایع می‌شود. خانم بداخلاق بشود، عبادتش ضایع می‌شود.



**نمازها چه شد؟ تو دل شکستی...**

فرد وارد بازار قیامت می‌شود. فکر می‌کند خبیری است. تعجب می‌کند. خدا یا! پس چه شد؟ نمازها، عمره‌ها؟ می‌گویند: تو دل شکستی. ریا کس‌دی. زهر زبان ریختی. ببینیدا ما در دل می‌کنیم. جوان عزیزا اگر عسروج می‌خواهی، می‌خواهی به جایی برسی از خانه خودت‌تان شروع کن! دل خواهرت را شکستی؟ برو در دستش کن! دل مادر و پدر را شکستی؟ از خانه شروع کنیدا

این است که نسل امروز ما بیشتر وقت خود را در فضای مجازی می‌گذرانند و باید به‌سوی فضای مذهبی سوق داده شوند. او توصیه می‌کند: «چه گفته‌هایش می‌تواند برای هر کدام از ما درسی باشد و بیشتر از هر چیز به سلامت کانون خانواده اهمیت می‌دهد چرا که معتقد است در خانواده سالم فرزند صالح تربیت می‌شود. برای همین خودش دقت زیادی برای انتخاب همسر کرده و حالا از وجود چنین بانویی در زندگی‌اش خدا را شاکر است. می‌گوید: «برای انتخاب همسر هم حساسیت زیادی داشتم. چون قرار بود مادر فرزندانم شود. برایم مهم بود او متدین باشد. در جلسه اول خواستگاری به او گفتم: من قاری هستم و پرشغلام، بیشتر وقتم برای شرکت در کلاس‌های قرآن سپری می‌شود. اما او گفت: من هم مثل شما فکر می‌کنم. خدا را شکر می‌کنم که همسر اهل دل است.»

**یکی از معجزات قران**

حاج حسن برای اینکه فرزندانش در مسیر قرآن قرار بگیرند بیشتر از آنکه تذکر زبانی بدهد در عمل نشان داده کدام کار خوب است کدام کار بد. او به نکته مهمی اشاره می‌کند: «بچه‌ها آینده رفتاری پدر و مادر خود هستند و از آنها الگو برداری می‌کنند. مادر نقش مهمی در تربیت فرزند دارد. می‌تواند از او یک فرد تأثیر گذار بسازد یا اینکه با کم‌توجهی بچه‌اش را به بیراهه سوق دهد. پدر و مادری که اهل و تفریحات ناسالم هستند نباید انتظار داشته باشند فرزندشان در مسیر درست قرار بگیرد. چه خوب که پدر و مادرهای امروز بچه‌های‌شان را با خود به محفل‌های مذهبی ببرند. بچه‌ها با شنیدن حرف‌های خوب عملکرد خوبی هم خواهند داشت.» استاد رضاییان نگران آینده پند؛ پاکستان، لبنان، آفریقای جنوبی و... کرده‌ای‌های زیادی از کشورهای مختلفی آمده بودند؛ پاکستان، لبنان، آفریقای جنوبی و... اغلب‌شان هم به سبک عبدالباسط قرآن را تلاوت می‌کردند. تا اینکه نوبت به من رسید. وقتی تلاوت را تمام کردم صدای حضار بلند شد. می‌گفتند: حسان، حسان... اول متوجه نشدم چه می‌گویند. خوب گوش دادم تا اینکه فهمیدم حسان یعنی حسن. در این مسابقه نفر اول شدم.»



غذاهای گرم و شیرین در ماه مبارک رمضان

## چند غذای دلچسب

## برای افطار و سحر

گرچه بازار فروش این خوراکی‌ها داغ است ولی برخی ترجیح می‌دهند که خودشان این خوراکی‌ها را به‌صورت خانگی طبخ و مصرف کنند. با این کار از طرفی در هزینه‌های اقتصادی خانواده صرفه‌جویی می‌شود و از طرف دیگر غذایی با ضریب سلامت بالاتر بر سر سفره افطار و سحر قرار می‌گیرد. بسیاری از مردم بر این باورند که روزه «سرد» است، یعنی فرد روزه‌دار پس از تحمل ۱۲ تا ۱۵ ساعت (به تناسب بلندی روزها در فصول مختلف سال) گرسنگی با افت فشار مواجه می‌شود. بنابراین هنگام افطار باید از غذاهای گرم و شیرین استفاده کرد؛ غذاهایی نظیر شیربرنج، فرنی و کاجی و دسرهایی مانند زولبیا و بامیه که باید در مصرف آنها مبالغه و بود.

**در مصرف زولبیا و بامیه مبالغه‌روی کنید**

مصرف زولبیا و بامیه به‌معنای مصرف قند با حجم زیاد است که همگان به مضرات زیاده‌دوری در این ماده خوراکی واقفند. این ماده موجب سیری زودرس در فرد شده و تمایل به غذا در او را از بین می‌برد. به همین علت مواد مورد نیاز بدن او تأمین نمی‌شود. همچنین چربی موجود در این ماده زیاد بوده و سبب کندی تخلیه معده و در نتیجه آسیب دیدن اعضای دیگر بدن می‌شود. بنابراین باید مصرف شیرینی به‌خصوص شیرینی‌های مصنوعی متعادل باشد چون مصرف بیش از حد قند در بروز بیماری‌های قلبی-عروقی نقش مؤثر دارد و به‌نسبت افزایش مصرف آن، بدن از دریافت مواد غذایی دیگر محروم می‌شود. بسیاری از پزشکان معتقدند موادی مانند خرما، عسل، توت خشک و کشمش با دارا بودن مواد قندی طبیعی، می‌توانند جایگزین مناسبی برای زولبیا و بامیه باشند و از سرازیر شدن سیل کالری به بدن و بیماری‌هایی که متعاقب مصرف آن برای افراد ایجاد می‌شود جلوگیری کنند. البته همین پزشکان از ذائقه مردم اطلاع کافی دارند و گاهی استفاده از این نوع شیرینی را بی‌ضرر می‌دانند و فقط باز یاد‌دوری در مصرف آن مخالفتند.

**زنگینک**

**مواد لازم:** آرد گندم، کره یا روغن، خاک‌قند، رطب نرم بدون هسته، مغز گردو، دارچین کوبیده، هل کوبیده و پسته چرخ‌کرده

طرز تهیه: روغن را در ظرفی ریخته، روی حرارت می‌گذاریم تا داغ شود. آرد داخل آن ریخته و پس از کم‌کردن حرارت، مرتب به‌هم می‌زیم تا کاملاً پزاید شود. سپس آن را از روی حرارت برمی‌داریم و پس از آنکه سرد شد، خاک‌قند، دارچین و هل کوبیده را با آرد سرخ‌شده مخلوط می‌کنیم. در این مرحله داخل هر خرما یک تکه گردو گذاشته، نیمی از آرد سرخ‌شده را در ظرف مسطحی می‌ریزیم و با پشت قاشق روغن را آن‌صاف می‌کنیم و خرماها را روی آن می‌چینیم. سپس باقی‌مانده آرد سرخ‌شده را روی خرماها ریخته و با پشت قاشق روغن را آن‌صاف می‌کنیم. بعد از آن اضافه‌خاک‌قند، دارچین و پسته چرخ‌کرده را روی آن می‌ریزیم. در آخر نیز زنگینک آماده‌شده را با کار به شکل لوزی یا چهار گوش برش می‌دهیم و به شکل داغ‌خواه در ظرف مناسبی تزیین می‌کنیم.

**شله‌زرد**

**مواد لازم:** برنج، شکر، روغن، زعفران ساییده، گلاب، خلال بادام، خلال پسته و دارچین
طرز تهیه: برنج را به‌مدت یک یا آرزوز خیس می‌کنیم، سپس آن را با هم‌برابر آب روی حرارت قرار می‌دهیم تا جوش بیاید. هر از چند گاه، تف برنج را می‌گیریم و زمانی که مغز برنج نرم شد شکر را اضافه می‌کنیم و مرتب آن را به‌هم می‌زنیم. زعفران را در کمی آب‌جوش حل کرده و در ظرف حاوی شله‌زرد می‌ریزیم. بعد از آن به‌ترتیب روغن داغ‌شده، نیمی از بادام خلال‌شده و گلاب را داخل آن می‌ریزیم. مواد را با هم مخلوط می‌کنیم. در آخر شله‌زرد را در ظروف کوچک‌تری ریخته و روی آن را با دارچین، خلال بادام و خلال پسته تزیین می‌کنیم.



**آبروی مردم را نبرید!**

در زمان مسجدهای ما و مقدس‌هاست آبرو و بر نرسد. خدمت آیت‌الله بهاء‌الدینسی

**شیربرنج**

**مواد لازم:** برنج، شیر و گلاب
طرز تهیه: برنج را به‌مدت ۲ ساعت خیس می‌کنیم، سپس مقداری آب به اندازه برنج آبکش به آن اضافه کرده و می‌گذاریم. آنقدر بجوشد تا نرم شود. آنگاه شیر را اضافه کرده و حرارت را کم می‌کنیم تا شیربرنج آهسته بجوشد و کاملاً پخته و غلیظ شود. در آخر گلاب را اضافه کرده و شیر برنج را از روی حرارت برمی‌داریم. این غذا بسته به ذائقه افراد می‌تواند با شکر، شیر و انواع مرب مصرف شود.

**کاجی**

**مواد لازم:** آرد گندم، کره، شکر، زعفران آب‌شده و گلاب
طرز تهیه: آرد گندم را در ظرفی ریخته و آنقدر تفت می‌دهیم تا به رنگ قهوه‌ای روشن دربیاید. سپس کره را به آن اضافه کرده و مجدداً هم می‌زنیم. با رقیق‌شدن مخلوط آرد و کره، زعفران آب‌شده، شکر و گلاب را داخل ظرف ریخته و تا زمانی که مواد کاملاً با هم ترکیب شود هم می‌زنیم. نکته مهم در تهیه کاجی این است که آب و گلاب باید به اندازه‌ای باشد که به مواد دیگر اضافه‌شود که دسر تهیه‌شده کمی از حلوا رقیق‌تر باشد.

**فرنی**

**مواد لازم:** شیر، آرد برنج، شکر و گلاب
طرز تهیه: شیر، شکر و گلاب را به آرد برنج اضافه کرده و با چنگال یا همزن هم می‌زنیم. سپس مایه فرنی را روی حرارت ملایم قیصر داده و مرتب هم روضه برگشستیم، مادر را می‌رنجانند، قبول باشد!