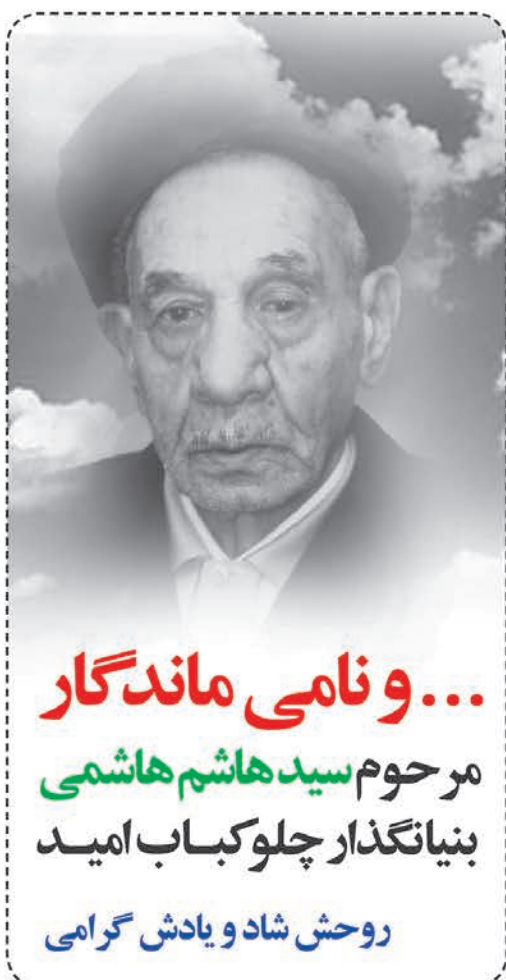




برند ماندگار و نوستالوژیک در صنعت غذای خراسان

طعم خاطره‌ها با چلو کباب امید همون چلو کباب امید معروف خیابان دانش



قصه‌ی هفتاد سال حضور پر رنگ در صنعت غذا از زبان سید رضا هاشمی مدیر توانمند و متعهد نسل دوم چلو کباب امید

اشاره

مجموعه خاطره‌انگیز و نام‌بزرگ رابه عهده گرفته‌اند. باتجربه‌هایی ارزشمند و اندیشه‌های نوین. تا این بار را به سر منزل مقصود رهنمون سازند. چند ماه قبل ساختمان جدید و باشکوه چلو کباب امید در خیابان دانش و مقابل پارسک شهر مشهد افتتاح شد تا مدیران این مجموعه بتوانند آنگونه کشایسته است پاسخگوی مراجعین پر شمار بوده و مهمانی مجبور نباشد حتی دقایقی رابه انتظار خالی شدن یک میز منتظر بماند. بهره‌برداری از ساختمان جدید چلو کباب امید رابه فال نیک می‌گیریم و به این بهانه با سید رضا هاشمی، مدیر پرتوان، فرهیخته و بسیار مهربان این مجموعه‌ی خاطره‌انگیز، ساعاتی هم‌کلام می‌شویم تا از داستان برند طلایی و خوشمزه‌ی شهر بهشت که بوی عطرش همیشه در فضای شهر پراکنده است، بیشتر بدانیم.

پدران ما از سال‌های دور تا امروز نسل به نسل آدرس چلو کباب امید را به فرزندانشان نشان داده‌اند و نسل امروز هم به این چلو کبابی وابسته است. سید هاشم هاشمی رفت و نام نیکی از خود به یادگار گذاشت و فرزندانش سیدمرتضی، سیدمجتبی و سیدرضا با همان درس‌های اخلاقی و ارزشی که از مکتب پدر آموخته‌اند و همان روحیه مردم‌داری و مشتری‌مداری، ردای خدمت پوشیده‌اند تا پاسخگوی انتظارات زائرین و مجاورین هشتمین امام همام باشند، انتظاراتی که شاید در چند کلمه خلاصه شود: کیفیت، صداقت، احترام و مشتری‌مداری. امروز سیدرضا هاشمی فرزند خلف مرحوم سید هاشم، در کنار برادران بزرگوار خود سیدمرتضی و سیدمجتبی، مأموریت و مسئولیت سنگین مدیریت این

و با کیفیت تر بود. حجم کبابش به اندازه بود، فرمول طبخش را هم که فوت استادی بود، خود می‌دانست و بس. هر کس این کباب را میل می‌کرد مزه‌اش را هم با خود می‌برد تا دیداری دیگر و سفره‌ای دیگر. هر روز و هر ماه و هر سال بر شمار مشتریانش اضافه می‌شد و اسم چلو کباب امید و سید هاشم، بین مردم رد و بدل و بار مسئولیت سید بیشتر و بیشتر می‌شد. در سال ۱۳۵۳ و به خاطر بازسازی اطراف حرم، هاشمی ناگزیر نقل مکان کرد و در خیابان دانش استقرار یافت و مردم برای اینکه این چلو کباب امید را با اسمی مشابه یا چلو کبابی‌های دیگر اشتباه نگیرند، از عبارت چلو کباب امید یا چلو کباب امید اصلی استفاده می‌کردند. آقا به راستی چه معمایی پشت نام چلو کباب امید و عملکرد سید هاشم هاشمی بود که ماندگار شد.

پیراشکی تبرک و نام‌های متعدد دیگر. هر کدام از ما مشهودی‌ها از همه این برندهای غذایی خاطره داریم و هر کدامشان در طبخ و سرو یک غذا معروف ترند، مثلاً هیچ چلو کبابی، امید نمی‌شود، چلو ماهیچه رستوران پسران کریم منحصر بفرد است، از شیشلیک رستوران ارم شاندیز و چلو گوشت حاج حسن نگو و نپرس! اما چلو کباب امید قصه دیگری دارد. داستان از سرباز بزرگ حرم و هفتاد سال پیش آغاز شد، آنجا که مرحوم سید هاشم هاشمی که خداوند روحش را قرین رحمت کند، در حجره‌ای که در دیوارش پُر از صفا، صمیمیت، صداقت و البته عطر و بوی کبابی که هوش از سر آدم می‌برد، کاسبی می‌کرد. فرق سید هاشم با خیلی از همکارانش این بود که گوشت و مواد کبابش غلیظ تر

بیائیم به سال‌های خیلی دور برگردیم اگر چه شاید عمر من و شما قد ندهد اما وقتی پدران و پدر بزرگ‌های ما در مجلس و محفلی صحبت از رستوران و غذا می‌شود یا لااقل هر جا پای چلو کباب به میان می‌آید، محال است یادی از چلو کباب امید نکنند، یک برند نوستالوژیک در صنعت غذا و یک نام معتبر که زبانزد هر ایرانی بخصوص مردم خراسان است، این اسم‌ها را مرور می‌کنیم: چلو کباب امید، رستوران پسران کریم، رستوران ارم، رستوران حسین شیشلیکی، رستوران نهارستان زیتون، چلو کباب رضائی، رستوران معین درباری، رستوران شورورزی، رستوران راستگو، کباب امیر، کباب موسوی، ساندویچ نوشین،

