हिलोरें लेती चिति, सूर्योदय से सूर्यास्त तक
गुरुमाई जी के जन्मदिन महोत्सव का वृत्तान्त

२४ जून, २०१८

श्री मुक्तानन्द आश्रम

भाग ४

गुरुमाई जी के जन्मदिन महोत्सव २०१८ के प्रतिभागियों द्वारा

स्वादिष्ट व्यंजनों की दावत

अन्नपूर्णा रसोईघर के द्वार के पास खड़े प्रतिभागियों ने गुरुमाई जी के आगमन के लिए द्वार खोले। जैसे ही गुरुमाई जी ने रसोईघर में प्रवेश किया, उन्होंने देखा कि सभी बावर्ची उन व्यंजनों को बड़ी मेहनत और प्यार के साथ पका रहे थे जो जन्मदिन के भोज में परोसे जाने वाले थे। गुरुमाई जी ने उनसे कहा, “मैं यहाँ रसोईघर में यह पता लगाने के लिए आई हूँ कि आज तुम सब हमारे लिए दोपहर का भोजन परोसने वाले हो या नहीं।”

जैसे ही बावर्चियों ने गुरुमाई जी की आवाज़ सुनी, उन्होंने मुड़कर गुरुमाई जी की ओर देखा। उनके चेहरे चमक रहे थे और बड़े उत्साह के साथ वे सब एक स्वर में बोले, “आपका स्वागत है! जन्मदिन मुबारक़ हो गुरुमाई जी!” गुरुमाई जी ने मुस्करा कर अपना हाथ हिलाया। फिर वे एक बावर्ची के पास गईं जो एक बड़े-से बरतन में गर्म, सुगन्धित केसर वाले बासमती चावल चला रहा था।

भारतीय पाकशैली में केसर को एक विशेष स्थान दिया गया है। भारत में कई लोगों के लिए केसर उत्सव का प्रतीक होता है। जब आप इन माणिक-नारंगी रंग के नाज़ुक धागों को किसी मिठाई, जैसे खीर या श्रीखंड पर सजा हुआ देखते हैं या फिर चावल या किसी नमकीन व्यंजन में इसका गहरा सुनहरा रंग देखते हैं तो आप यह समझ जाते हैं कि अवसर कोई विशेष है। और केसर के कई लाभकारी व आकर्षक गुणों के कारण — और इसके रंग के कारण भी — भारत में इसे प्रायः चन्दन के लेप में मिलाकर, पूजा और यज्ञ आदि धार्मिक अनुष्ठानों में उपयोग में लाया जाता है।

इस सुनहरे मसाले का प्रयोग इतनी सावधानी के साथ क्यों किया जाता है, क्यों इसे इतना बहुमूल्य माना जाता है, और प्रायः यह इतना महँगा क्यों होता है, इसका एक कारण है। यह केसर के पौधे के जामुनी रंग के फूल के मध्य उगने वाले वर्तिकाग्र या स्टिगमा से बनता है। यह पौधा भारत, ईरान, मोरक्को और यूनान में पाया जाता है। केसर के पौधे में वर्ष में केवल एक सप्ताह के लिए ही फूल आते हैं और हर फूल में केवल तीन वर्तिकाग्र ही होते हैं। केसर को हाथ से चुनना पड़ता है और वह भी सुबह के समय, जब फूल के खिलने से पहले वर्तिकाग्र बन्द पंखुड़ियों में सुरक्षित होते हैं। इसके बाद इन्हें सुखाना पड़ता है। एक औंस या २८ ग्राम केसर निकालने के लिए लगभग ३००० वर्तिकाग्रों की ज़रूरत पड़ती है।

केसर की तासीर गर्म होती है; इसके स्वाद में हलकी मिठास होती है, इसकी सुगन्ध मादक होती है और इसके अनगिनत फ़ायदे होते हैं। यह हमें लगभग १५० से भी अधिक ज़रूरी ऐन्टीऑक्सिडेंन्ट, खनिज और विटामिन प्रदान करता है। विश्वभर में बड़े-बड़े बावर्ची केसर के मूल्य को समझकर, इसका आदर करते हुए इसका प्रयोग करते हैं।

अन्नपूर्णा रसोईघर में जो बावर्ची केसर वाले चावलों को चला रहे थे, उन्होंने कहा :

> गुरुमाई जी ने मेरे पास आकर बड़ी कलछी को अपने दोनों हाथों में पकड़ा और ख़ूब ऊर्जा के साथ चावल को चलाने लगीं और जब गुरुमाई जी चावलों को चला रहीं थीं तो मुझे लगा कि मानो वे भोजन को, उन सभी लोगों को जो उस भोजन को ग्रहण करने वाले थे, और सम्पूर्ण विश्व को अपना आशीर्वाद दे रहीं हों।

भारतीय परम्परा में, भोजन हर महोत्सव का एक मुख्य भाग होता है। ऐसा माना जाता है कि भोजन पकाने और लोगों को उसे खिलाने से हम पुण्य कर्म अर्जित करते हैं, क्योंकि पुण्य केवल तभी प्राप्त होता है जब हम वे कर्म करते हैं जो दूसरों के लिए हितकारी हों। लोग कई महीनों और यहाँ तक कि कई वर्षों तक अपने पैसे बचाते थे। फिर जब गुरुदेव सिद्धपीठ में किसी महोत्सव का समय होता था तो वे उन पैसों को महोत्सव पर होने वाले भण्डारे के लिए दान करते थे।

१९८० के दशक में हममें से जो लोग गुरुदेव सिद्धपीठ गए थे और वहाँ सेवा अर्पित की थी, वे यह भी याद करते हैं कि किस तरह भारत के सभी भागों से लोग आते थे और कमल-द्वार से आश्रम में प्रवेश करने के कुछ मिनटों के अन्दर ही वे अन्नपूर्णा रसोईघर में पहुँच जाते थे। पहुँचते ही वे सब्ज़ियाँ काटना, खाना पकाना और रोटियाँ बेलना शुरू कर देते थे। यदि वे भोजन के समय पहुँचते थे तो वे खाना परोसना शुरू कर देते थे। लोग, भारत के पारम्परिक तरीक़े के अनुसार, पंगतों में ज़मीन पर बैठते थे;

फिर खाना परोसने वाले भक्त, हाथों में चावल, दाल, सब्ज़ी से भरे स्टील के बड़े-बड़े बर्तनों को उठाए, मुस्कराते चेहरों के साथ पंक्तियों में बैठे हुए हर व्यक्ति को भोजन परोसते थे।

खाना पकाने और खाना परोसने की सेवा में हमेशा कितना प्रेम और कितनी परवाह का भाव होता था, कितनी कृतज्ञता व विनम्रता होती थी। और आनन्द होता था — अन्नपूर्णा में सभी लोग, सेवाकर्ता भी व भोजन ग्रहण करने वाले भी, दोनों ही इस आनन्द का अनुभव करते थे। न केवल बाहर का तापमान गर्म होता था और व्यंजनों से भाप निकल रही होती थी बल्कि सभी अपने हृदयों में उष्णता को उमड़ता हुआ भी महसूस करते थे। सर्वत्र तृप्ति की बहुलता होती थी!

आपमें से कुछ लोगों को शायद चमचम की भी याद हो। चमचम अमृत कैफ़े की ही तरह एक कैफ़े था; यह उन भक्तों द्वारा चलाया जाता था जो महोत्सव में भाग लेने के लिए भारत के विभिन्न भागों से आश्रम आते थे। अन्नपूर्णा-भोजन हॉल में भोजन तीन बार निश्चित समय पर परोसा जाता था; मगर चमचम हर रोज़, रात-दिन खुला रहता था। भक्त चाहे किसी भी समय पर आश्रम आएँ, उन्हें भोजन कराया जाता था। चमचम में हर समय लोग बड़े ही उत्साह के साथ खाना बनाया और खिलाया करते थे।

ऐसा ही गुरुमाई जी और बाबा जी की भारत यात्राओं के दौरान भी होता था। यात्रा के हर पड़ाव पर, हर एक स्थान पर, दिन के किसी भी समय पर आपको रसोईघर में लोग भोजन बनाते हुए मिल जाते थे, जिससे कि सत्संग और शक्तिपात ध्यान-शिविरों में सेवा अर्पित करने वाले सभी सेवाकर्ताओं को पोषण मिल सके।

जब इस तरह से भोजन बनाया और परोसा जाता है तो यह पुण्य कर्मों का सूचक होता है, यह जीवन में प्राणों का संचार करता है — ऐसा कहने में कोई अतिशयोक्ति नहीं होगी। खाना पकाने और परोसने की सेवा के महत्त्व की इस समझ के साथ, आइए अब हम २०१८ में गुरुमाई जी के जन्मदिन पर, श्री मुक्तानन्द आश्रम के अन्नपूर्णा रसोईघर की अपनी कथा पर वापस आते हैं।

अब गुरुमाई जी चावलों को चलाने के बाद, उस चूल्हे की तरफ़ गईं जहाँ बावर्ची रमाकान्त अदसमे, कढ़ाई में तेल के गरम होने का इन्तज़ार कर रहे थे। रमाकान्त, एक सिद्धयोगी हैं। वे अर्जेंटीना से हैं और लगभग बीस वर्षों से अन्नपूर्णा रसोईघर में सेवा अर्पित कर रहे हैं।

रमाकान्त काफ़ी देर से, पापड़ों को तलने के लिए, तेल के सही तापमान तक पहुँचने की प्रतीक्षा कर रहे थे। कुरकुरे पापड़ हमारे भारतीय पारम्परिक भोजन का एक ज़रूरी भाग हैं।

गुरुमाई जी कड़ाही के पास पहुँचकर रुक गईं और उन्होंने पूछा, “क्या अब मैं इसमें पापड़ डाल सकती हूँ?”

रमाकान्त ने कहा, “अभी नहीं, तेल अभी ठीक से गर्म नहीं हुआ है।”

गुरुमाई जी ने रमाकान्त की ओर देखा, और फिर एक बड़ी-सी मुस्कान के साथ, मेज़ पर रखी थाली में से एक पापड़ उठाया और धीरे-से उस पापड़ को तेल में डालकर कहा, “मुझे लगता है कि यह पर्याप्त रूप से गर्म हो गया है।”

रमाकान्त ने देखा की पापड़ तेल में छन-छन करते हुए, तुरन्त ही अपने आकार का तीन गुना हो गया। अपने मनमोहक उच्चारण व स्वभावगत उल्लास के साथ रमाकान्त बोले, “अरे हाँ! तेल तो सचमुच गर्म हो गया है!” रमाकान्त की सहमति मिलने के बाद, गुरुमाई जी ने कड़ाही में और पापड़ डाले।

पापड़ों के सुनहरे होने पर रमाकान्त ने उन्हें कड़ाही में से निकाला। गुरुमाई जी ने रमाकान्त से कहा कि वे अपनी आँखें बन्द कर लें और मुँह खोलें। फिर उन्होंने रमाकान्त के मुँह में हलके गर्म, कुरकुरे, सुनहरे पापड़ का एक टुकड़ा रख दिया।

रमाकान्त ने बाद में बताया :

> जैसे ही मैंने अपनी आँखें बन्द कीं, मुझे ऐसा महसूस हुआ जैसे मेरे अन्दर प्रेम की बाढ़ उमड़ रही है, शक्ति की तीव्र लहर की तरह। बाद में मैंने बाक़ी के उस पापड़ को बचा कर रख लिया और जब हम खाना बना चुके तो मैंने उस पापड़ के छोटे-छोटे टुकड़े किए और गुरुमाई जी के प्रसाद के रूप में अन्य सभी बावर्चियों में बाँटे।

गुरुमाई जी अब भी रमाकान्त के बगल में खड़ी हुईं थीं। उन्होंने अपना हाथ बड़ी कोमलता के साथ रमाकान्त के हृदय पर रखकर कहा, “यह एक लाजवाब व्यक्ति है।” रसोई में उपस्थित सभी बावर्ची आनन्दभरी सहमति के साथ हँस पड़े, क्योंकि उन्हें पता था कि गुरुमाई जी ने जो कहा वह एक दिन पहले हुई बातचीत के सन्दर्भ में था। २३ जून को गुरुमाई जी अन्नपूर्णा रसोईघर में आईं थीं और उन्होंने यह बताया था कि वे हर दिन अन्नपूर्णा में बना हुआ खाना खाती हैं। गुरुमाई जी ने कहा, “कभी वह अच्छा होता है,” “और कभी वह *बहुत* अच्छा होता है।”

फिर उनमें से एक बावर्ची ने, जो एक सिद्धयोगी हैं और नैदरलैण्ड से श्री मुक्तानन्द आश्रम आए हुए थे, गुरुमाई जी से पूछा था कि वह क्या चीज़ है जो खाने को *बहुत* अच्छा बनाती है। इस पर गुरुमाई जी ने एक अन्य बावर्ची से पूछा था, "मैं इस उत्तम प्रश्न का जवाब कैसे दूँ?"

बिना पलक झपकाए, उस बावर्ची ने जवाब दिया था, "मैं हमेशा कहता हूँ, 'लाजवाब!'" इस पर गुरुमाई जी हँसीं थीं और बोलीं थीं, "यह जवाब मुझे बहुत पसन्द आया। आज से जब भी कोई बावर्ची मुझसे यह सवाल पूछेगा कि खाना कैसा बना है तो मैं यही कहूँगी : 'लाजवाब!'"

फिर गुरुमाई जी रसोई में हर उस स्थान पर गईं जहाँ खाना पक रहा था और बावर्चियों से उनके व्यंजनों के बारे में बात की : जैसे सेट दोसा, सब्ज़ियों की भजिया, पुदीने वाली ठण्डी हरी चाय, जन्मदिन के केक की परतें-दर-परतें इत्यादि। फिर पास खड़े एक फ़ोटोग्राफ़र ने सभी बावर्चियों से गुरुमाई जी के दोनों ओर खड़े होने को कहा जिससे वह उस आनन्दोल्लास को अपने कैमरे में क़ैद कर सके जो सभी के चेहरों पर स्पष्ट झलक रहा था।

उसके बाद गुरुमाई जी हाथ हिलाते हुए अन्नपूर्णा रसोइघर से बाहर जाने के द्वार की ओर मुड़ीं। उल्लास से भरे समवेत स्वर में सभी बावर्चियों ने ज़ोर से कहा, "सद्‌गुरुनाथ महाराज की जय! जन्मदिन मुबारक़ हो गुरुमाई जी!" सभी की जगमगाती आँखों व मोहक मुस्कानों से यह साफ़ झलक रहा था कि इन सभी बावर्चियों ने अभी-अभी गुरुमाई जी के साथ सत्संग का अनुभव किया था। उन्होंने अपना ही विशेष जन्मदिन महोत्सव मनाया था।

और जब सभी बावर्ची फिर से जन्मदिन का भोज तैयार करने में जुट गए, गुरुमाई जी श्रीनिलय की ओर बढ़ गईं।

२०१८ एस. वाय. डी. ए. फ़ाउन्डेशन®। सर्वाधिकार सुरक्षित।

क्रमशः . . .