

ぐるぐる回る大いなる意識、日の出から日の入りまで

グルマーイの誕生日のお祝いの報告

2018 年 6 月 24 日

シュリー・ムクターナンダ・アーシュラム

第 4 部

2018 年のグルマーイの誕生日のお祝いに参加した人たちより

おいしい料理の交流

アンナプールナー・キッチンの入りにくく立っていた参加者は、グルマーイを通すために扉を開けました。グルマーイはキッチンに入ると、料理人全員が誕生日の昼食に出す料理を愛情を込めて一生懸命に準備していることを見て取りました。グルマーイは、「私は、あなたたちが今日私たちのために昼食を出そうとしているか確認するために、キッチンに来ましたよ」と言いました。

料理人たちはグルマーイの声を聞くとすぐに喜びに満ちた顔で振り向き、大きな熱意で声を合わせて言いました。「ようこそ！ お誕生日おめでとうございます、グルマーイ！」グルマーイは、ほほ笑んで手を振り、一人の料理人の方へ歩いて行きました。その料理人はサフラン入りの香ばしく暖かいバスマティライス大きな鍋でかき混ぜていました。

インド料理では、サフラン —— ヒンディー語ではケーサル —— は特別な立場を与えられています。多くのインドの人々にとって、サフランとお祝いは同じ意味です。

この繊細でオレンジがかったルビー色の糸状のものが添えられたデザート——例えばキールまたはシュリカンド——あるいは、濃い黄金色をした米やおいしそうな料理を見る時、あなたはその行事が重要であると分かります。そして、その多くの有益で魅力的な性質——それと、その色——のため、インドでは、プージャーとヤジニャの儀式で、サフランは、よくビャクダンの練り物に混ぜて使われます。

この黄金色の香辛料が大事に使用され、とても貴重だと考えられ、そして往々にしてかなり高価であるのには理由があります。インドやイラン、モロッコ、ギリシャで見られる鮮明な紫色の花、サフランクロッカスの雌しべの先端からそれは作られます。サフランクロッカスは、一年のうち一週間だけ花を咲かせ、一つの花にはたった 3 本しか雌しべが育ちません。サフランは、朝、雌しべがまだ開いていない花びらに保護されているうちに手で摘み取らなければなりません。それからそれらを乾燥させます。たった 1 オンス(約 28 グラム)のサフランを生産するためには、約 3 千本の雌しべの収穫を必要とします。

サフランは体を温める香辛料です。その味はほんのり甘く、うっとりする香りで、そして 150 を超える必須抗酸化物質、ミネラル、ビタミンを含み、多くの健康効果があります。世界中の料理人たちは、それをわきまえて使い、その有用性を重んじています。

アンナプールナー・キッチンでサフランライスをかき混ぜていた料理人はこう話しました。

グルマリーは私にあいさつし、両手で大きな調理道具を持つと、すごいエネルギーでライスをかき混ぜてふわっとさせ始めました。グルマリーがライスをかき混ぜた時、私は、グルマリーが食べ物に祝福を与えたのだと感じました。そして、それを食べるであろう人々にも、そして、全世界にも。

インドの文化では、食べ物あらゆる祝い事の中心的な要素です。料理して人々に食事を提供することで、私たちはプンニャ・カルマ、すなわち徳を積むと信じられています。というのも、プンニャは、他の人たちのために有益な行為をすることによってのみ得ることができるのです。人々は、何カ月も、あるいは何年も、貯金したものです。そして、グルデーヴ・シッダ・ピートゥのお祝いの時が来ると、人々はバンダーラ、その日に開催される特別な祝宴のための寄付としてこのお金をささげました。

1980年代にグルデーヴ・シッダ・ピートゥを訪れセーヴァーをささげた人たちは、インドのあらゆる場所から人々が到着していた様子も思い起こします。そして彼らはアーシュラムの入り口にあるハスの門から歩いて数分のうちに、アンナプールナー・キッチンへの道を見つけます。直ちに彼らは、食材を切り、かき混ぜ、チャパティを広げます。彼らが到着した時がすでに食事の時間だったら、食べ物を配り始めるでしょう。人々はインド式に列を作って床に座ります。すると給仕をする信奉者たちは、その間を歩いてライス、ダール、サブジの入った大きな金属製の容器を手に、顔にはほほ笑みを浮かべて一人一人に食べ物をよそったものでした。

そのような愛と配慮、そのような感謝と謙虚さが、料理をすることと食べ物を給仕することの中に常にあります。そして喜び——アンナプールナーの誰もが、給仕する人も食事をする人も共に、喜びと一つになりました。外の気温の高さや料理の湯気だけでなく、誰もが自分たちの心から発する温かさも体験していたでしょう。たくさんの満足感がありました。

また、読者の皆さんの中にはチャムチャムを覚えている人もいるかもしれません。これはアムリット・カフェに似たものです。お祝いに参加するためにインドのさまざまな地域からやって来る信奉者たちによって設営されました。アンナプールナー・ダイニングホールでは、1日3食を決められた時間に提供しました。一方チャムチャムは、24時間毎日開いていました。

アーシュラムに何時に到着しても、信奉者は食事をすることができました。チャムチャムには常に、熱意をもって料理をし、提供する人たちがいました。

グルマールとバーバがインド中を旅したツアーの時も同じでした。訪れたすべての場所、すべての会場、そして一日中、キッチンで食べ物の用意をする人たちを見たものです。それは、サツァングやインテンシヴの開催を助けるセーヴァイト皆の栄養補給のためでした。

このように食べ物が用意され提供される時、それは美德の先触れです。それが生命を支えているのです。これは誇張ではありません。食べ物を調理することや提供することの重要性についての知識と共に、2018 年のグルマールの誕生日のシュリー・ムクターナンダ・アーシュラムのアンナプールナー・キッチンの話に戻しましょう。

グルマールは、ライスを混ぜることからコンロの方に移りました。そこでは、副料理長のラマカント・アダメが鍋の油の温度を見ていました。ラマカントはアルゼンチン出身のシッダ・ヨーギで、20 年近くアンナプールナー・キッチンでセーヴァーをささげています。

ラマカントはかなりの時間、油がパパダムを揚げるのに最適な温度に上がるのを待っていました。パパダムは、伝統的なインド料理では定番の、サクサクした風味豊かな薄焼きのお菓子です。

グルマールは鍋の前で止まり、「私がパパダムを入れてもいいですか」と聞きました。

ラマカントは、「まだです。油が準備できていません」と言いました。

グルマーイはラマカントをちらりと見て、それから大きな笑みと共にパパダムの一つを調理台の上のトレイから取り上げました。そして、それをゆっくり油の中に滑り込ませ、「もう十分に熱いと思います」と言いました。

ラマカントは、油の中でパパダムがジュージューと音を立てて、あっという間に3倍に膨らんだのを見ました。「ああ、はい！ 油はもう熱くなっています！」と、ラマカントは愛嬌あるアクセントとあふれんばかりの元気さで話しました。ラマカントの同意を得て、グルマーイはさらにパパダムを鍋に入れました。

パパダムが黄金色になると、ラマカントはそれらを鍋からすくい上げました。グルマーイはラマカントに目を閉じて口を開けるよう言いました。彼女は温かくサクサクした黄金色のパパダムを一かけら、彼の口に入れました。

ラマカントは後にこう話しました。

目を閉じた時、私はシャクティのつむじ風のような、この愛の高まりを感じました。その後、このパパダムの残りの部分を取っておき、料理が終わってから、小さく切り分けてシュリー・グルマーイからのプラサードとして料理人全員で分かち合いました。

ラマカントの隣にまだ立っていたグルマーイは、彼の胸の上に優しく手を置き、「この人は素晴らしい人です」と言いました。キッチンの料理人たちは、この言葉に喜んで同意して皆で笑いました。というのも、その前日にあった甘美な対話に関連して言っていると、皆分かったからです。6月23日、グルマーイはアンナプールナー・キッチンを訪れ、彼女はアンナプールナー・キッチンで調理された食べ物を毎日食べていると話しました。グルマーイは言いました。「食べ物は、時々おいしいこともあるし、そして、時にはとてもおいしいです」

そのとき、料理人の一人でシュリー・ムクターナンダ・アーシュラムを訪れたオランダのシッダ・ヨーギが、グルマーイに、食べ物をととてもおいしくするものは何であるか尋ねました。そしてグルマーイは別の料理人にこう言いました。「さて、私はまな板の上のコイになりましたね。この絶妙な質問にはどう答えましょうか」

間髪を入れず、その料理人は答えました。「私はいつも『素晴らしい！』と言います」。グルマーイは笑って言いました。「それはいいですね。これからは、食べ物がどうか聞かれたら、料理人たちにこう言います。『素晴らしい！』」

グルマーイは調理場のあちこちを訪れ、彼らの作っている料理について料理人と話し続けました。例えば、ドーサ、野菜のバジャー、冷たいミント緑茶、層が重なった誕生日ケーキなど。近くにいた写真家は、皆の顔にはっきり表れた喜びを写真に収めるために、料理人全員にグルマーイの両側に立つように頼みました。

手を振って、グルマーイはアンナプールナー・キッチンの出口に向かいました。喜びに満ちた一つの声で、料理人たちは叫びました。「サッドグルナートゥ・マハーラージ・キー・ジェイ！お誕生日おめでとうございます、グルマーイ！」彼らのきらきら輝いた目と優しい笑顔から明らかだったのは、料理人たちはグルマーイとのサツツァングを体験していたということでした。彼らは彼らだけの特別な誕生日のお祝いを持っていたのです。

そして料理人たちが誕生日のための調理に戻ると、グルマーイはシュリー・ニーラーヤへ向かいました。



© 2018 SYDA Foundation®. 著作権所有。

続く…