

Conciencia en movimiento desde el amanecer hasta el ocaso

Un relato de la celebración del cumpleaños de Gurumayi

24 de junio de 2018

Áshram Shree Muktananda

Cuarta parte

por los participantes en la celebración del cumpleaños de Gurumayi 2018

Mezcla de delicias culinarias

Los participantes que estaban cerca de la entrada de la cocina de Annapurna abrieron la puerta para dar paso a Gurumayi. Cuando Gurumayi llegó a la cocina, observó con cuánta diligencia y amor los cocineros estaban preparando los platillos que se servirían para la comida del cumpleaños. Gurumayi les dijo: “Vengo a la cocina para comprobar si ustedes van a servirnos hoy de comer.”

En cuanto los cocineros oyeron la voz de Gurumayi, volvieron hacia ella sus caras radiantes y corearon con gran entusiasmo: “¡Bienvenida! ¡Feliz cumpleaños Gurumayi!” Gurumayi sonrió y saludó con la mano, caminando hacia uno de los cocineros que removía una gran cazuela de caliente y aromático arroz b́asmati, con azafrán.

En la cocina india, al azafrán —*ḱesar* en hindi— se le otorga un lugar especial. Para mucha gente en la India, el azafrán es sinónimo de celebración.

Cuando ves estas delicadas hebras rubí-naranja adornando un postre —*khir*, por ejemplo, o *shrikhand*— o bien, dándole un matiz dorado oscuro al arroz y a otros sabrosos platillos, sabes que se trata de una ocasión importante. Y por sus muchas beneficiosas y atractivas cualidades —y por su color— el azafrán a menudo se mezcla con la pasta de sándalo que se usa para los rituales de *puja* y *yajña* en la India.

Existe una razón por la cual esta especia dorada se usa con tanto cuidado, por la cual se considera tan preciada, y por lo que es a menudo bastante cara. Proviene de los estigmas del pistilo del azafrán, una flor de intenso color púrpura que se encuentra en la India, así como en Irán, Marruecos y Grecia. El azafrán florece sólo una semana al año, y en cada flor crecen únicamente tres estigmas. El azafrán tiene que recolectarse a mano específicamente por la mañana, cuando los estigmas todavía están protegidos por los pétalos que aún no se abren, y después estos estigmas deben ponerse a secar. Para producir solamente 28 gramos de azafrán hay que recolectar unos 3.000 estigmas.

El azafrán es una especia cálida; su sabor es de una dulzura sutil, su aroma embriagador, y sus beneficios para la salud son incontables, aportándonos más de 150 antioxidantes, minerales y vitaminas esenciales. Chefs de todo el mundo utilizan esta especia con respeto y conscientes de su valor.

El cocinero que removía el arroz con azafrán en la cocina de Annapurna compartió esto:

Gurumayi me saludó, tomó los inmensos utensilios de cocina con ambas manos, y empezó a remover y a esponjar el arroz con gran energía. A medida que Gurumayi removía el arroz, yo sentí que ella estaba otorgando sus bendiciones a la comida, a todo aquel que la comiera, y al mundo entero.

En la cultura india, la comida es una parte central de toda celebración. Se cree que al hacer y servir comida a la gente, ganamos *punya-karma*, méritos; porque el *punya* se gana, y solo puede ganarse, llevando a cabo acciones que son beneficiosas para los demás. La gente ahorra su dinero durante meses, e incluso años; luego, cuando llegaba el momento de una celebración en **Gurudev Siddha Peeth**, daban su dinero como donación para el *bhandara*, los banquetes especiales que tenían lugar ese día.

Los que visitamos y ofrecimos *seva* en **Gurudev Siddha Peeth** en los años ochenta, también recordamos cómo llegaba gente de todas partes de la India y —a pocos minutos de cruzar las puertas de loto de la entrada del áshram— daban con el camino hacia la cocina de Annapurna. En cuestión de segundos estaban picando, meneando o extendiendo chapatis con el rodillo. Si cuando llegaban era ya la hora de comer, se ponían a servir la comida. La gente se sentaba en hileras en el suelo, como es tradicional en la India; los devotos que servían la comida iban entonces por los pasillos, llevando grandes recipientes de acero con arroz, *daal*, *sabzi*, y, con una sonrisa en la cara, servían la comida a cada persona con un cucharón.

Había siempre mucho amor y cuidado, mucha gratitud y humildad en hacer y servir la comida. Y *alegría*: todos en Annapurna, tanto los que servían como los comensales, estaban unidos en su disfrute. No solo era elevada la temperatura exterior y los platos estaban humeantes, sino que todos experimentaban el calor que emanaba también de sus corazones. ¡Había satisfacción en abundancia!

Tal vez algunos de ustedes recuerden el Chumchum. Era parecido a la Cafetería del Ámrit; lo montaban los devotos que venían de diferentes partes de la India para participar en las celebraciones. El comedor de Annapurna tenía un horario para servir tres comidas diarias en horarios específicos; el Chumchum, en cambio, estaba abierto 24 horas al día, los siete días de la semana.

Sin importar a qué hora llegara un devoto al áshram, se le daba de comer. Siempre había gente preparando y sirviendo comida con gran entusiasmo en el Chumchum.

Ocurría lo mismo en las giras de Gurumayi y de Baba por toda la India. En cada parada, en cada lugar, a cualquier hora del día, encontrabas gente en la cocina, preparando la comida para que todos los sevitas que ayudaban a organizar el *satsang* y los **Intensivos de Shaktipat** pudieran comer.

Cuando la comida se prepara y se sirve de esta manera, es precursora del buen mérito, es lo que sustenta la vida —no se puede enfatizarlo bastante. Sabiendo ya la importancia de hacer y servir la comida, volvamos a nuestro relato de la cocina de Annapurna del Áshram Shree Muktananda el día del cumpleaños de Gurumayi 2018.

Gurumayi dejó de remover el arroz y se fue a las estufas donde el ayudante de chef, Ramakant Adasme, observaba el aceite calentándose en el wok. Ramakant es un siddha yogui de Argentina que ha estado ofreciendo *seva* en la cocina de Annapurna durante casi veinte años.

Ramakant había estado esperando bastante rato a que el aceite alcanzara la temperatura perfecta para freír los *papadams*, una crujiente y sabrosa oblea que es básica en las comidas tradicionales indias.

Cuando Gurumayi se detuvo frente al wok, preguntó:

--¿Puedo echarle el *papadam*?

Ramakant dijo:

--Aún no, el aceite no está listo todavía.

Gurumayi miró a Ramakant y entonces, con una gran sonrisa, tomó uno de los *papadams* de la bandeja que había en la mesa auxiliar. Lentamente la deslizó en el aceite y dijo:

--Creo que está bastante caliente.

Ramakant observó cómo el *papadam* chisporroteaba y crujía en el aceite caliente, triplicando su tamaño casi de inmediato.

--¡Aaah, sí! ¡El aceite está listo! --dijo Ramakant, con su encantador acento y exuberancia característica. Habiendo recibido el permiso de Ramakant, Gurumayi añadió entonces más *papadams* al wok.

Una vez que los *papadams* habían adquirido un color dorado, Ramakant los sacó del wok. Gurumayi invitó a Ramakant a cerrar los ojos y a abrir la boca. Entonces ella le puso en la boca un pedazo de *papadam* caliente, crujiente y dorado.

Ramakant más tarde compartió:

Al cerrar los ojos, sentí un estallido de amor, como un torbellino de *shakti*. Después, guardé el resto del *papadam* y, cuando terminamos de cocinar, lo partí en trozos para compartirlo con los demás cocineros como *prasad* de Shri Gurumayi.

Gurumayi, estando todavía junto a Ramakant, puso la mano suavemente en el corazón de él y dijo:

--Este es un hombre fantástico.

Todos los cocineros que estaban allí rieron, asintiendo alegres, sabiendo que se refería a una dulce interacción del día anterior. El 23 de junio, Gurumayi había visitado la cocina de Annapurna y compartió que ella come la comida que se prepara en la cocina de Annapurna todos los días. “A veces está rica --había dicho Gurumayi--, y a veces está *muy* rica.”

Uno de los cocineros, un siddha yogui de Holanda que visitaba el Áshram Shree Muktananda, le preguntó entonces a Gurumayi, qué es lo que hace que la comida sea “*muy* rica”, y Gurumayi le dijo a uno de los cocineros:

--Mira, ¡me ha puesto en un apuro! ¿Cómo debo responder a esta excelente pregunta?

Rápidamente el cocinero respondió:

--Yo siempre digo, “¡Fantástica!”

Gurumayi rió y dijo:

--Me encanta esta respuesta. A partir de ahora, lo que voy a decirles a los cocineros cuando me pregunten cómo está la comida, es: ‘¡Fantástica!’

Gurumayi siguió visitando cada parte de la cocina y hablando con los cocineros sobre sus platillos: *set dosa*, *bhajiya* de vegetales, té verde de menta helado, capas y capas de pastel de cumpleaños, etc. Un fotógrafo que estaba cerca pidió a los cocineros que se agruparan a ambos lados de Gurumayi para capturar la alegría que era tan evidente en las caras de todos.

Despidiéndose con la mano, Gurumayi se dirigió después hacia la salida de la cocina de Annapurna. Con una sola voz llena de entusiasmo, los cocineros gritaron:

“¡*Sadgurunath Maharaj ki Jay!* ¡Feliz cumpleaños Gurumayi!”. Fue muy claro por sus ojos brillantes y sus dulces sonrisas que los cocineros acababan de experimentar un *satsang* con Gurumayi. Tuvieron su propia celebración especial de cumpleaños.

Y mientras los cocineros volvían a la preparación de la comida para el cumpleaños, Gurumayi se dirigió a Shri Nilaya.

Continuará

