

Un vortice di Coscienza, dall'alba al tramonto
Resoconto dei festeggiamenti per il compleanno di Gurumayi
24 giugno 2018
Ashram Shree Muktananda

Parte IV

Dai partecipanti ai festeggiamenti per il compleanno di Gurumayi 2018

Mélange di prelibatezze culinarie

I partecipanti che erano in piedi vicino all'ingresso della cucina Annapurna aprirono le porte per far entrare Gurumayi. Arrivata in cucina, Gurumayi notò che tutti i cuochi stavano preparando in modo molto diligente e amorevole i piatti del pranzo di compleanno. Disse loro: "Sono venuta in cucina per controllare se oggi ci servirete il pranzo".

Non appena sentirono la sua voce, le rivolsero i loro volti radiosi e con grande entusiasmo esclamarono in coro: "Benvenuta! Buon compleanno, Gurumayi!" Gurumayi sorrise, salutò e si diresse verso uno dei cuochi che stava mescolando una grande casseruola di riso basmati allo zafferano, caldo e profumato.

Nella cucina indiana, lo zafferano - *kesar* in hindi - ha un posto speciale. Per molte persone in India lo zafferano è sinonimo di festeggiamenti. Quando vedete questi delicati fili di colore rosso arancio guarnire un dessert - il *kheer*, per esempio, o lo *shrikhand* - oppure conferire un'intensa tonalità dorata al riso e altri piatti salati, sapete che è un'occasione importante. Grazie alle sue molte interessanti qualità benefiche e al suo colore, in India lo zafferano viene spesso mescolato alla pasta di sandalo usata per i rituali di *puja* e di *yajna*.

C'è una ragione per cui questa spezia dorata è usata con tanta attenzione, è considerata così preziosa ed è spesso piuttosto costosa. Essa è ricavata dagli stimmi del croco sativo, un fiore dal vivace colore viola che si trova in India, in Iran, Marocco e Grecia. Il

croco sativo fiorisce solo una settimana all'anno e in ogni fiore ci sono solo tre stimmi. Lo zafferano dev'essere raccolto a mano, rigorosamente al mattino, quando gli stimmi sono protetti dai petali non ancora aperti: questi stimmi devono poi essere seccati. Per produrre soli 30 grammi di zafferano è necessario raccogliere circa 3.000 stimmi.

Lo zafferano è una spezia riscaldante, dal sapore sottilmente dolce, dall'aroma inebriante e dai molteplici benefici per la salute: ci fornisce oltre 150 antiossidanti essenziali, minerali e vitamine. Gli chef di tutto il mondo usano questa spezia con consapevolezza e rispetto per la sua utilità.

Il cuoco che preparava quel riso nella cucina Annapurna ha raccontato:

Gurumayi mi ha salutato, ha preso con entrambe le mani gli enormi utensili da cucina e ha cominciato a mescolare il riso con grande energia, per separarne i chicchi. Sentivo che, nel farlo, Gurumayi stava dispensando benedizioni al cibo, a tutti coloro che l'avrebbero mangiato e al mondo intero.

Nella cultura indiana, il cibo è parte centrale di ogni celebrazione. Si ritiene che guadagniamo *punya-karma*, dei meriti, cucinando cibo e servendolo alle persone; questo perché si acquisisce *punya* solo facendo azioni benefiche per gli altri. Vi sono persone che mettono da parte soldi per molti mesi e anche anni, per offrirli poi in donazione per i *bhandara*, nelle celebrazioni speciali che si tengono al Gurudev Siddha Peeth.

Anche quelli di noi che negli anni '80 sono stati al Gurudev Siddha Peeth, in visita o per offrire *seva*, ricordano che le persone arrivavano da ogni parte dell'India e subito dopo aver varcato le porte a forma di fior di loto dell'Ashram, trovavano la strada per la cucina Annapurna. In brevissimo tempo erano lì a tagliuzzare, mescolare, arrotolare *chapati*. Se quando arrivavano era già ora di pranzo, iniziavano a servire il cibo. Come è tradizione in India, per mangiare le persone si sedevano in file sul pavimento; per servire il cibo, i devoti passavano lungo queste file tenendo grandi contenitori d'acciaio pieni di riso, *daal*, *sabzi*; con un sorriso, distribuivano cibo a ciascuno.

C'era sempre tanto amore e cura, tanta gratitudine e umiltà nel cucinare e servire del cibo. E *gioia*; all'Annapurna tutti, sia i servitori sia i commensali, erano uniti in quella gioia. Non solo era calda la temperatura esterna ed erano fumanti i piatti; tutti sperimentavano anche il calore che emanava dal cuore. C'era soddisfazione in abbondanza!

Alcuni di voi potrebbero ricordare Chumchum. Era simile all'Amrit Café; era organizzato da devoti che venivano da diverse parti dell'India per partecipare alle celebrazioni. Nella sala da pranzo Annapurna si servivano tre pasti al giorno, in orari specifici; Chumchum invece era aperto 24 ore su 24, 7 giorni su 7. A qualunque ora un devoto arrivasse all'Ashram, veniva servito. Al Chumchum c'erano sempre persone che cucinavano e servivano cibo con grande entusiasmo.

La stessa cosa succedeva nei tour di Gurumayi e Baba in tutta l'India. A ogni tappa, in ogni sede e in ogni momento della giornata, potevate trovare qualcuno in cucina, a preparare il cibo per nutrire tutti i sevaiti che aiutavano a organizzare i *satsang* e gli intensivi Shaktipat.

Quando il cibo viene preparato e servito in tal modo, è un segno di merito, è ciò che sostiene la vita—e non c'è esagerazione nel dirlo. Sapendo quanto sia importante cucinare e servire il cibo, torniamo ora alla nostra cronaca della cucina dell'Annapurna nell'Ashram Shree Muktananda, il giorno del compleanno di Gurumayi del 2018.

Dal mescolare il riso, Gurumayi passò ai fornelli dove il vice chef, Ramakant Adasme, stava controllando il calore dell'olio in un wok. Ramakant è un Siddha Yogi argentino che da quasi vent'anni offre *seva* nella cucina dell'Annapurna.

Ramakant stava aspettando da parecchio tempo che l'olio raggiungesse la temperatura perfetta per friggere i *papadam*, una cialda croccante e saporita che non può mancare nei piatti tradizionali indiani.

Fermatasi davanti al wok, Gurumayi chiese: "Posso immergere il *papadam*?"

Ramakant rispose: "Non ancora, l'olio non è ancora pronto".

Gurumayi lanciò un'occhiata a Ramakant e poi, con un gran sorriso, prese uno dei *papadam* dal vassoio sul bancone, lo fece scivolare lentamente nell'olio e disse: "Penso che sia abbastanza caldo".

Ramakant osservò il *papadam* che sfrigolava e crocchiava nell'olio bollente, diventando quasi immediatamente tre volte più grosso. "Oooh, sì! L'olio è pronto!", disse Ramakant, con il suo piacevole accento e la sua caratteristica esuberanza. Avendo ricevuto il permesso di Ramakant, Gurumayi allora aggiunse altri *papadam* nel wok.

Quando furono dorati, Ramakant tolse i *papadam* dal wok. Gurumayi invitò Ramakant a chiudere gli occhi e aprire la bocca. Quindi gli mise in bocca un pezzetto di *papadam* caldo, croccante e dorato.

Ramakant in seguito ha raccontato:

Quando chiusi gli occhi, sentii un'ondata d'amore, come un vortice di *shakti*. Poi tenni da parte il resto di quel *papadam* e, una volta finito di cucinare, lo spezzettai per dividerlo con tutti gli altri cuochi come *prasad* di Shri Gurumayi.

Gurumayi, ancora in piedi accanto a Ramakant, gli posò dolcemente la mano sul cuore e disse: "Questo è un uomo fantastico". Tutti i cuochi scoppiarono a ridere, in gioioso accordo, sapendo che questo si riferiva a una dolce interazione che c'era stata il giorno prima. Il 23 giugno, Gurumayi aveva visitato la cucina Annapurna e aveva raccontato che ogni giorno mangiava il cibo cotto in quella cucina. "A volte è buono", aveva detto "e a volte è *molto* buono".

Uno dei cuochi, un Siddha Yogi olandese, ospite all'Ashram Shree Muktananda, aveva allora chiesto a Gurumayi cosa rendesse il cibo *molto* buono — e Gurumayi, rivolgendosi a un altro cuoco: "Ecco, ora sono nei guai! Come risponderò a questa eccellente domanda?"

Senza esitazione, il cuoco aveva risposto: "Io dico sempre 'Fantastico!'" Gurumayi ridendo aveva detto: "Mi piace questa risposta. D'ora in poi questo è ciò che dirò ai cuochi quando mi chiederanno come è il cibo: 'Fantastico!'"

Gurumayi continuò a visitare ogni area di cottura, parlando con i cuochi dei piatti che stavano cucinando: *dosa*, *bhajiya* di verdure, tè verde freddo alla menta, strati su strati della torta di compleanno e così via. Un fotografo che si trovava lì chiese a tutti i cuochi di mettersi ai lati di Gurumayi per immortalare quella gioia che era evidente sul volto di tutti.

Salutando con la mano, Gurumayi si voltò per uscire dalla cucina Annapurna. Con un'unica voce esultante, i cuochi esclamarono: "*Sadgurunath Maharaj ki Jay!* Buon compleanno, Gurumayi!" Era chiaro, dai loro occhi luccicanti e dai dolci sorrisi, che avevano appena sperimentato il *satsang* con Gurumayi. Avevano avuto la loro speciale festa di compleanno.

E mentre i cuochi tornavano a cucinare il pranzo del compleanno, Gurumayi si diresse verso Shri Nilaya.

Continua.....

