

Consciência estonteante, do amanhecer ao entardecer

Um relato sobre a Celebração do Aniversário de Gurumayi

24 de junho de 2018

Shree Muktananda Ashram

Parte IV

Por Participantes na Celebração do Aniversário de Gurumayi
2018

Pot-pourri de Delícias Culinárias

Os participantes, de pé perto da entrada da cozinha do Annapurna, abriram as portas para Gurumayi passar. Quando ela chegou na cozinha, notou como todos os cozinheiros estavam preparando, de maneira tão diligente e amorosa, os pratos que seriam servidos no almoço de aniversário. Gurumayi lhes disse: “Estou vindo na cozinha para verificar se vocês vão servir almoço para nós hoje.”

Assim que os cozinheiros ouviram a voz de Gurumayi, eles viraram seus rostos radiantes em sua direção e em coro, com grande entusiasmo, exclamaram: “Bem-vinda! Feliz aniversário, Gurumayi!” Gurumayi sorriu e acenou, e caminhou em direção a um dos cozinheiros, que estava preparando uma grande panela de arroz basmati perfumado com açafrão.

Na culinária indiana, o açafrão – *kesar* em hindi – é considerado algo especial. Para muitas pessoas na Índia, açafrão é sinônimo de celebração.

Quando você vê esses delicados fios laranja-rubi decorando uma sobremesa - por exemplo *kheer* ou *shrikhand*, - ou então conferindo uma profunda tonalidade dourada ao arroz e outros pratos salgados, você sabe

que a ocasião é significativa. E por causa de suas muitas qualidades benéficas e atraentes – e sua cor – o açafrão é frequentemente misturado à pasta de sândalo que é usada para os rituais de *puja* e *yajna* na Índia.

Há uma razão para esta especiaria dourada ser usada com tanto cuidado, o porquê é considerada tão preciosa e muitas vezes é tão cara. Ela vem dos estigmas do açafrão do gênero *crocus*, uma flor roxa vívida que é encontrada na Índia, assim como no Irã, Marrocos e Grécia. Este açafrão floresce apenas uma semana por ano e em cada flor crescem apenas três estigmas. O açafrão precisa ser colhido à mão, especificamente no horário da manhã, quando os estigmas ainda estão protegidos pelas pétalas antes delas abrirem, e então esses estigmas devem ser secos. Produzir apenas uma onça (+/- 30 gramas) de açafrão requer a colheita de cerca de 3.000 estigmas.

O açafrão é um tempero quente; seu sabor é sutilmente adocicado, seu aroma intoxicante e seus benefícios para a saúde são múltiplos, proporcionando-nos mais de 150 antioxidantes essenciais, minerais e vitaminas. Cozinheiros de todo o mundo usam o tempero com consciência e respeito, pelo seu valor.

O cozinheiro que estava mexendo o arroz com açafrão na cozinha do Annapurna compartilhou:

Gurumayi me cumprimentou, pegou os enormes utensílios de cozinha com as duas mãos e começou a misturar e a soltar o arroz com grande energia. Conforme Gurumayi misturava o arroz, senti que ela estava abençoando a comida, a todos que iriam comê-la e ao mundo inteiro.

Na cultura indiana, a comida é uma parte central de todas as comemorações. Acredita-se que ao cozinhar comida e servi-la para as pessoas, nós obtemos *punya-karma*, méritos; pois *punya* tem que ser

conquistado, e isso só pode ser conseguido com ações que sejam benéficas para os outros. Lá, as pessoas economizavam seu dinheiro durante muitos meses e anos até. Então, quando era hora de uma celebração em Gurudev Siddha Peeth, elas ofereciam esse dinheiro como doação para o *bhandara*, para o banquete especial realizado naquele dia.

Aqueles de nós que visitaram e ofereceram seva em Gurudev Siddha Peeth nos anos 80 também se lembram como as pessoas chegavam de todas as partes da Índia e – poucos minutos depois de passarem pela entrada de lótus dos portões do Ashram – se encaminhavam diretamente para a cozinha do Annapurna. Em pouco tempo elas estariam picando, misturando, ou abrindo a massa dos chapatis. Se, quando chegassem, já fosse hora de comer, elas começariam a servir a comida. As pessoas se sentavam no chão, em fila, como é tradicional na Índia; os devotos que serviam a comida passariam pelos corredores carregando grandes recipientes de arroz, *daal* e *sabzi* e, com um sorriso no rosto, serviriam comida para cada pessoa.

Sempre havia tanto amor e cuidado, gratidão e humildade na preparação da comida e no seu servir. E alegria – no Annapurna, todos, tanto os que serviam quanto os que comiam, estavam unidos pelo contentamento. Não só a temperatura do lado de fora era elevada e os pratos fumegantes; todos experienciavam também o calor emanando de seus corações. Havia contentamento em abundância!

Alguns de vocês, leitores, pode ser que também se lembrem do Chumchum. Era parecido com o Amrit; devotos que chegavam de diferentes partes da Índia para participar das celebrações o montavam. O refeitório do Annapurna tinha horários específicos para servir três refeições por dia; Chumchum, por outro lado, estava aberto 24 horas por dia, sete dias por semana.

Não importava a hora que um devoto chegasse ao Ashram, ele seria alimentado. Sempre haveria pessoas cozinhando e servindo comida no Chumchum, com grande entusiasmo.

O mesmo acontecia durante as turnês de Gurumayi e Baba pela Índia. A cada parada, em todos os lugares e a qualquer hora do dia, você encontraria pessoas na cozinha preparando comida para que todos os sevitás que ajudavam a montar os satsangs e Intensivos de Shaktipat pudessem ser alimentados.

Quando a comida é preparada e servida dessa forma, é um prenúncio de bom mérito, daquilo que sustenta a vida – nunca é demais enfatizar. Cientes da importância de cozinhar e servir comida, vamos agora retornar à nossa narrativa sobre a cozinha do Annapurna no Shree Muktananda Ashram, no dia do aniversário de Gurumayi em 2018.

Depois de misturar o arroz Gurumayi foi até o fogão onde um outro cozinheiro, Ramakant Adasme, observava o óleo aquecendo numa panela grande. Ramakant é um Siddha Yogue da Argentina que vem oferecendo seva na cozinha do Annapurna por quase vinte anos.

Havia um bom tempo que ele estava esperando o óleo alcançar a temperatura perfeita para fritar *papadams*, um tipo de bolacha crocante e saborosa que não pode faltar nas refeições tradicionais da Índia

Gurumayi parou na frente da panela e perguntou: “Posso colocar o *papadam*?”

Ramakant disse: “Ainda não, o óleo ainda não está no ponto.”

Gurumayi olhou para Ramakant e então, com um enorme sorriso, ela pegou um dos *papadams* da bandeja sobre o balcão. Lentamente ela o deslizou para dentro do óleo e disse: “Acho que está quente o suficiente.”

Ramakant ficou observando enquanto o *papadam* chiava e estalava no óleo quente, triplicando de tamanho quase que imediatamente. “Oooh, sim! O óleo *está* pronto!” Ramakant disse, com seu sotaque charmoso e exuberância característica. Tendo recebido a permissão de Ramakant, então Gurumayi colocou mais *papadams* na panela.

Quando os *papadams* ficaram dourados, Ramakant os retirou da frigideira. Gurumayi então convidou Ramakant a fechar os olhos e abrir a boca. E ela colocou em sua boca um pedaço de *papadam* quentinho, crocante e dourado.

Mais tarde Ramakant compartilhou:

Ao fechar os olhos, senti uma explosão de amor, como um turbilhão de *shakti*. Depois, guardei o resto do *papadam* e, quando terminei de cozinhar, o parti em pedaços para compartilhar com todos os outros cozinheiros, como *prasad* de Shri Gurumayi.

Ainda de pé, ao lado de Ramakant, gentilmente Gurumayi colocou sua mão sobre o coração dele e disse: “Este homem é fantástico.” Todos os cozinheiros presentes riram, concordando alegremente, já que sabiam que aquilo era uma referência a uma doce interação que ocorrera na véspera. Dia 23 de junho Gurumayi tinha visitado a cozinha do Annapurna e compartilhado que todos os dias ela come a comida feita no Annapurna. “Às vezes ela é boa,” Gurumayi disse, “e às vezes ela é *muito* boa.”

Então, um dos cozinheiros, um Siddha Yogue da Holanda que está visitando o Shree Muktananda Ashram, perguntou a Gurumayi o que faz a comida ser *muito* boa – a pergunta fez ela se voltar a um dos cozinheiros e dizer: “Veja você, me colocaram numa saia justa! Como devo responder a esta excelente pergunta?”

Sem pestanejar, o cozinheiro respondeu, “Eu sempre digo ‘Fantástico!’” Gurumayi riu e disse: “Adoro essa resposta. Daqui em diante é isso que direi aos cozinheiros quando me perguntarem como está a comida: “Fantástica!””

Gurumayi continuou visitando todas as partes da cozinha e conversou com os cozinheiros sobre seus pratos: *set dosa*, *bhajiya* de vegetais, chá verde com menta, inúmeras assadeiras de bolo do aniversário e assim por diante. Um fotógrafo que estava por perto pediu a todos os cozinheiros que ficassem ao lado de Gurumayi para captar a alegria que era evidente nos rostos de todos.

Em seguida, acenando com a mão, Gurumayi se voltou para a saída do Annapurna. Com uma voz exultante, os cozinheiros gritaram, “Sadgurunath Maharaj Ki Jay! Feliz aniversário, Gurumayi!” Ver seus olhos brilhantes e doces sorrisos, tornou tudo evidente – os cozinheiros tinham acabado de experienciar satsang com Gurumayi. Eles tiveram sua própria celebração especial do Aniversário.

E enquanto os cozinheiros voltavam para continuar a refeição do aniversário, Gurumayi caminhou na direção de Shri Nilaya.

Continua...

