

Conscience tourbillonnante, du lever au coucher du soleil

Un compte-rendu de la célébration de l'anniversaire de Gurumayi

24 juin 2018

Shree Muktananda Ashram

IV^e partie

Par les participants à la célébration de l'anniversaire 2018 de Gurumayi

Un mélange de délices culinaires

Les participants qui se tenaient près de l'entrée de la cuisine Annapurna ont ouvert les portes pour laisser entrer Gurumayi. Quand Gurumayi est arrivée dans la cuisine, elle a remarqué que tous les cuisiniers étaient en train de préparer avec grande application et amour les plats qui seraient servis pour le déjeuner d'anniversaire. Gurumayi leur a dit : « Je viens à la cuisine pour vérifier que vous allez bien nous servir un déjeuner aujourd'hui. »

Dès que les cuisiniers ont entendu la voix de Gurumayi, ils ont tourné vers elle leurs visages radieux et se sont exclamés en chœur, avec grand enthousiasme : « Bienvenue ! Joyeux Anniversaire Gurumayi ! » Gurumayi a souri, a fait un signe de la main et elle s'est dirigée vers l'un des cuisiniers qui était en train de remuer dans une grande casserole du riz basmati safran, chaud et parfumé.

Dans la cuisine indienne, on accorde une place particulière au safran – *kesar* en hindi. Pour de nombreuses personnes en Inde, le safran est synonyme de célébration. Quand vous voyez ces délicats fils orange-rubis qui garnissent un dessert – du *kheer*, par exemple, ou du *shrikhand* -- ou autre, qui donnent une profonde couleur or au riz et à d'autres mets savoureux, vous savez qu'il s'agit d'une occasion importante.

Et c'est parce qu'il possède de nombreuses qualités bienfaisantes et attirantes – et pour sa couleur – que le safran est souvent mêlé à la pâte de santal utilisée pour la *puja* et les rituels du *yajna* en Inde.

Pourquoi cette épice dorée est-elle utilisée avec tant de soin, pourquoi est-elle considérée comme si précieuse et pourquoi est-elle souvent si chère ? En voici la raison : elle vient des stigmates du crocus safran, une fleur violet vif que l'on trouve en Inde, en Iran, au Maroc et en Grèce. Le crocus safran fleurit une seule semaine par an et chaque fleur ne fournit que trois stigmates. Le safran doit être récolté à la main, précisément le matin quand les stigmates sont protégés par les pétales encore fermés. Ensuite, ces stigmates doivent être séchés. Pour produire seulement trente grammes de safran il faut récolter environ 3 000 stigmates.

Le safran est une épice qui réchauffe ; sa saveur est subtilement douce, son arôme enivrant et ses bienfaits pour la santé sont multiples, fournissant plus de 150 antioxydants essentiels, des minéraux et des vitamines. Les cuisiniers du monde entier utilisent cette épice avec conscience et respect de sa valeur.

Le cuisinier qui remuait le riz safran dans la cuisine Annapurna a raconté ceci :

« Gurumayi m'a salué, elle a pris les immenses ustensiles de cuisine dans ses deux mains et elle a commencé à remuer et à faire gonfler le riz avec grande énergie. Tandis que Gurumayi remuait le riz, j'ai senti que Gurumayi donnait ses bénédictions à la nourriture, à tous ceux qui la mangeraient et au monde entier. »

Dans la culture indienne, la nourriture représente une part essentielle de chaque célébration. On pense qu'en cuisinant de la nourriture et en la servant aux autres, nous obtenons *punya-karma*, des mérites ; car *punya* est obtenu, et ne peut être obtenu, qu'en accomplissant des actions bénéfiques pour les autres. Les gens économisaient de l'argent pendant plusieurs mois et parfois des années. Ensuite, quand c'était le moment d'une célébration à Gurudev Siddha Peeth, ils offraient cet argent en donation pour les *bhandara*, les festins exceptionnels donnés ce jour-là.

Ceux d'entre nous qui se sont rendu à Gurudev Siddha Peeth et ont offert leur *seva* dans les années 80 se souviennent aussi comment les gens arrivaient de tous les coins de l'Inde et – en quelques minutes, le temps de franchir les portes de lotus à l'entrée de l'Ashram – ils se dirigeaient vers la cuisine Annapurna. En un rien de temps, ils se mettaient à couper les légumes, mélanger les ingrédients et étaler les chapati. Si c'était déjà le moment du repas quand ils arrivaient, ils se mettaient à servir la nourriture. Les gens s'asseyaient en rang sur le sol, comme c'est de tradition en Inde ; ceux qui servaient la nourriture se déplaçaient alors à travers les rangées, avec des grands récipients en acier plein de riz, de *daal*, *sabzi* et, le sourire aux lèvres, ils servaient la nourriture à la louche à chaque personne.

Il y avait toujours tant d'amour, de soin, de gratitude et d'humilité dans la cuisine et le service de la nourriture. Et de la *joie* – tout le monde à Annapurna, aussi bien les serveurs que les convives, était unis dans la réjouissance. Ce n'était pas seulement la température extérieure qui était chaude et les plats fumants ; chacun faisait l'expérience de la chaleur qui émanait également de leur cœur. Il y avait en abondance des sentiments de satisfaction !

Certains de nos lecteurs se souviennent peut-être aussi de Chumchum. Cela ressemblait à l'Amrit Café ; c'était installé par les fidèles qui arrivaient de différentes parties de l'Inde pour participer aux célébrations. La salle à manger Annapurna avait des horaires qui permettaient de servir de la nourriture trois fois par jour à des heures spécifiques ; Chumchum, par contre, était ouvert vingt-quatre heures sur vingt-quatre et sept jours sur sept.

Quelle que soit l'heure à laquelle un fidèle arrivait à l'Ashram, il était nourri. Il y avait toujours des gens pour cuisiner et servir de la nourriture à Chumchum, avec un grand enthousiasme.

C'était la même chose pendant les tournées de Gurumayi et de Baba à travers l'Inde.

À chaque étape, dans chaque lieu, et à tout heure du jour, il y avait toujours des personnes à la cuisine en train de préparer de la nourriture afin que tous les sévâites qui aidaient à mettre en place un *satsang* et des *Intensives Shaktipat*, soient nourris.

Quand la nourriture est préparée et servie de cette manière, elle est un signe annonciateur de bons mérites, c'est cela qui maintient la vie – cela ne peut pas être surestimé. Fort de cette connaissance sur l'importance de cuisiner et servir la nourriture, revenons maintenant à notre récit sur la cuisine Annapurna à Shree Muktananda Ashram, le jour de l'anniversaire de Gurumayi, 2018.

Gurumayi a cessé de mélanger le riz pour se diriger vers les poêles, là où le sous-chef, Ramakant Adasme, était en train de regarder l'huile chauffer dans un wok. Ramakant est un Siddha Yogi d'Argentine qui offre de la *seva* à la cuisine Annapurna depuis presque vingt ans.

Ramakant attendait depuis un certain temps que l'huile atteigne la parfaite température pour frire les *papadams*, des gaufrettes savoureuses et croustillantes qui sont un élément de base dans les repas traditionnels indiens.

Quand Gurumayi s'est arrêtée devant le wok, elle a demandé : « Est-ce que je peux mettre le *papadam* dedans ? »

Ramakant a répondu : « Pas encore, l'huile n'est pas encore prête. »

Gurumayi a regardé Ramakant puis, avec un grand sourire, elle a pris un des *papadams* du plateau posé sur le comptoir. Elle l'a lentement fait glisser dans l'huile et dit : « je pense que c'est assez chaud. »

Ramakant regardait le *papadam* grésiller et crépiter dans l'huile chaude, triplant de taille presque immédiatement. « Oooh, oui ! L'huile est prête ! » dit Ramakant, avec son accent charmant et son exubérance caractéristique. Comme elle avait reçu la permission de Ramakant, Gurumayi ajouta encore des *papadams* dans le wok.

Quand les *papadams* sont devenus dorés, Ramakant les a enlevés du wok. Gurumayi a invité Ramakant à fermer les yeux et ouvrir la bouche. Elle a alors placé un morceau de *papadam* chaud, croustillant et doré dans sa bouche.

Ramakant a raconté plus tard :

« Quand j'ai fermé les yeux, j'ai ressenti cette vague d'amour, comme un tourbillon de *shakti*. Ensuite j'ai conservé le reste de ce *papadam* et, quand nous avons eu fini de cuisiner, je l'ai découpé pour le partager avec les autres cuisiniers comme un *prasad* de Shri Gurumayi. »

Gurumayi, se tenant toujours près de Ramakant, a placé doucement sa main sur son cœur et a dit : « C'est un homme fantastique. » Les cuisiniers présents dans la cuisine ont tous ri en acquiesçant joyeusement, car ils savaient que cela faisait référence à une interaction pleine de gentillesse du jour précédent. Le 23 juin, Gurumayi s'était rendue dans la cuisine Annapurna et avait raconté qu'elle mangeait la nourriture cuisinée dans la cuisine Annapurna tous les jours. « Parfois c'est bon, avait dit Gurumayi, et parfois c'est *très* bon. »

L'un des cuisiniers, un Siddha Yogi qui venait de Hollande, en visite à Shree Muktananda Ashram, avait demandé alors à Gurumayi ce qui rendait la nourriture *très* bonne – et Gurumayi avait dit au cuisinier, « Écoute, je suis dans l'embarras ! Comment dois-je répondre à cette excellente question ? »

Sans perdre un instant, le cuisinier avait répondu : « Je dis toujours « Fantastique ! » Gurumayi a ri et elle a dit : « J'aime cette réponse. À partir de maintenant je vais dire aux cuisiniers quand ils me demanderont comment était la nourriture : 'Fantastique !' »

Gurumayi a continué à faire le tour de chaque espace de la cuisine et elle a parlé avec les cuisiniers des divers plats : *set dosa*, *bhajiya* de légumes, thé vert à la menthe grillée, des piles de tranches de gâteau d'anniversaire et ainsi de suite.

Un photographe qui était tout près a demandé à tous les cuisiniers de se tenir de chaque côté de Gurumayi pour saisir la joie qui était évidente sur tous les visages.

En saluant de la main, Gurumayi s'est ensuite tournée pour sortir de la cuisine Annapurna. D'une seule voix débordante de joie, les cuisiniers se sont exclamés : « *Sadgurunath Maharaj ki Jay ! Joyeux anniversaire Gurumayi !* » Il était si évident, à voir leurs yeux étincelants et leurs doux sourires, que les cuisiniers venaient simplement de faire l'expérience du *satsang* avec Gurumayi. Ils avaient eu leur propre célébration de l'anniversaire.

Et, tandis que les cuisiniers sont retournés préparer le repas d'anniversaire, Gurumayi s'est dirigée vers Shri Nilaya.



© 2018 SYDA Foundation®. Tous droits réservés

À suivre ...