



Sri Ramana la bucătărie¹

În timpul gătitului, legumele trebuie acoperite. Numai așa își păstrează aroma și sunt bune la mâncare. La fel e și cu mintea. Trebuie să o acoperi cu un capac și s-o lași să mocnească încet. Numai așa devine omul hrană bună lui Dumnezeu.

În anii de început ai *Ramanashramam*-ului hrana era destul de simplă, în anii mai târzii însă, nu mult după ce numărul vizitatorilor crescuse, începură să pregătească mâncare gătită. Există o relatare în cuvintele lui Ramana:

„Se punea un vas mare la foc. Legumele primite până în prânz erau tăiate, puse la fiert și făcute *sambar*. Nu aveam nici măcar o lingură cu care să le amestecăm. Luam de obicei o bucată de lemn de foc pe care o șlefuiam și cu ea învârteam apoi legumele în oală. Acesta era singurul nostru preparat care, amestecat cu orez, era foarte gustos. Munca era și ea comparativ mai puțină.”²

Odată cu mărirea *Ashram*-ului și creșterea numărului vizitatorilor, gătitul deveni mai complex, necesitând și mai mult timp. Până spre sfârșitul anilor 1920 Chinnaswami îndeplini rolul de bucătar-șef, asistat, printre alții, de Dandapani Swami. După ce preluă conducerea *Ashram*-ului, Chinnaswami fu înlocuit la bucătărie de câteva văduve brahmane, printre care Santammal, Lakammal, Subbalakshmi Ammal și Sanpurnamma. Numai membrii castei brahmane aveau voie să gătească. Această regulă ortodoxă de castă se respecta din cauza brahmanilor care altminteri nu s-ar fi atins de mâncarea gătită în bucătăria *Ashram*-ului.

Vreme îndelungată supravegherea generală a fost responsabilitatea lui Sri Ramana însuși. Apărea în bucătărie cel dintâi, cu mult înainte de răsăritul soarelui când pregătea micul dejun, iar uneori ajuta și la gătitul prânzului sau dădea doar instrucțiunile de preparare. Sanpurnamma își amintește:

¹ Gabriele Ebert, *Sri Ramana in the Kitchen*, din *Ramana Maharshi: His Life*, ediție în limba engleză a cărții *Ramana Maharshi: Sein Leben*, Ed. Lüchow, Germania, 2003, pp. 115-121. Traducere de Viorica Weissman.

² Suri Nagamma: *Letters*, p. 399

„Seara, înainte să plec de la *Ashram* în oraș unde locuiam, mă întreba ce era de gătit pentru a doua zi. Când soseam a doua zi dis de dimineață, găseam totul pregătit: legumele curățate și tăiate, linte pusă în apă, condimentele măcinate, nuca de cocos rasă. Îndată ce mă zărea în bucătărie, îmi dădea instrucțiuni precise despre ceea ce trebuia gătit și cum. Apoi, după ce ședea o vreme în Sală, revenea la bucătărie să vadă cum evoluaseră lucrurile, gusta din când în când din mâncăruri, se întorcea iar în Sală pentru ca o oră-două mai târziu să vină înapoi la bucătărie.”³

În felul acesta Ramana rămânea în legătură permanentă cu bucătăria, chiar și în timp ce ședea în Sală.

G.V. Subbaramaya, profesor și poet, venea cu regularitate în vizită la *Ashram* în perioada vacanțelor universitare. În timpul șederii sale din aprilie până în iulie în vara lui 1940, l-a ajutat pe Sri Ramana la bucătărie la prepararea micului dejun.

„Orele de datorie erau între două și jumătate și patru dimineața. Sri Bhagavan sosea cu punctualitate la două și jumătate și începea, împreună cu lucrătorii și devoții, să taie legumele. Apoi intra în bucătărie unde prepara *sambar* sau *chutney*⁴ pentru micul dejun, iar ocazional și câteva feluri suplimentare. [...] La început eram un ignorant în munca la bucătărie. [...] Nu știam nici cum se ține pisălogul, nici cum se folosește. Sri Bhagavan mi-a apucat mâna și mi-a sucit pisălogul în poziția corectă. Ce fior! [...] Când mâncarea era gata, Sri Bhagavan lua puțin să guste și restul ni-l dădea nouă iar uneori când eram cu mâinile nespălate, ne dădea el însuși în gură cu propria Sa mână. Acesta era punctul culminant al fericirii noastre. După aceea se grăbea să se întoarcă în Sală și se întindea stând rezemat pe sofa, părând să ațipească pe când soseau brahmanii la *parayana* [intonarea Vedelor].”⁵

Munca cu Sri Ramana avea atât momentele ei plăcute cât și pe cele dificile. Deși plin de bunăvoință, era un strict adept al disciplinei netolerând nici cea mai mică neglijență. Totul trebuia făcut perfect și cu toată atenția. Cerea ca instrucțiunile să-i fie respectate ca la carte.

Într-o seară, un discipol avocat insistă să ajute la bucătărie. I se ceru să mute o oală cu *sambar*. În timp ce-o muta, câteva picături se scurseră peste marginile vasului. Bhagavan replică pe loc: „Tu ești bun numai să pledezi în fața Curții. Munca asta nu e pentru tine”.

Kunju Swami povestește:

„Sri Bhagavan obișnuia să se ducă la bucătărie în jurul orei patru dimineața și începea să taie legumele; unul sau doi dintre noi i se alătura să ajute. Cantitatea de legume uneori ne uimea. Bhagavan reușea să taie mai mult și mai repede decât noi. În astfel de ocazii ne uitam la ceas, nerăbdători să terminăm lucrul și să

³ Sanpurnamma: *Bhagavan in the Kitchen*. În *Ramana Smrti*, p. 132.

⁴ Anglo-indian: condiment preparat din fructe, ierburi acre și arome. (n.t.)

⁵ G.V. Subbaramaya, *Sri Ramana Reminiscences*.

apucăm să mai tragem un pui de somn. Bhagavan ne simțea nerăbdarea și întreba: „De ce vă uitați la ceas?” „Dacă am termina cu munca înainte de cinci, am avea timp să medităm o oră”, încercam noi să-l ducem. Bhagavan replica cu blândețe: „Munca alocată trebuie terminată la timp. Gândurile sunt obstacolul, nu cantitatea de muncă. Să faci munca la timp este în sine meditație. Continuă să-ți faci treaba cu toată atenția.”⁶

Sri Ramana era un bucătar perfect. Sare sau condimente în mâncare nu punea niciodată mai mult sau mai puțin decât era nevoie. Sanpurnamma povestește:

„Atâta timp cât îi urmam instrucțiunile, totul mergea bine cu gătitul nostru, însă în momentul când făceam de capul nostru, aveam probleme cu el. Într-un astfel de caz, dacă-i solicitam ajutorul, el gusta din fiertura noastră spunându-ne cum să facem și ce să adăugăm la mâncare ca să iasă gustoasă. Astfel am înțeles că în activitățile noastre comune cu el, singura noastră datorie era să ascultăm. Această școală a devenit parte din viața noastră. Prin practica zilnică am învățat să ne menținem mintea concentrată asupra lui Bhagavan. De câte ori ne era teamă sau eram neliniștite sau aveam vreun necaz, nu trebuia decât să ne gândim la el ca să-i simțim mâna protectoare.”⁷

Ashram-ul nu avea posibilități de mărire a personalului astfel că la bucătărie era mereu o grămadă de muncă de făcut. O lege nescrisă cerea ca cei ce ajutau la bucătărie să continue lucrul până după servirea ultimei mese și după terminarea curățeniei. Chinnaśwami nu permitea nici unuia dintre ei să stea în Sală să mediteze sau să asculte conversațiile când trebuiau să lucreze. Sundaram povestește:

„Când ne furișam înăuntru și ne ascundeam în spatele oamenilor, Bhagavan ne arunca o privire semnificativă, ca și cum ar fi zis: „Mai bine întoarceți-vă la munca voastră. Nu vă creați singuri probleme.”

Subbalakshmi Ammal, bucătăreasa, voia să mediteze mai mult și se plânse lui Ramana că munca la bucătărie îi răpea tot timpul. „Dacă te identifici cu corpul, ești sclavul dualităților. Atunci munca pare grea. Chiar dacă ne eliberăm de muncă, va înceta mintea să hoinărească? Nu ne lasă nici măcar să dormim în pace. Rătăcește tot timpul ca în starea de vis”⁸, răspunse Ramana.

În schimb, seara, după plecarea vizitatorilor, cei ce lucrau la bucătărie îl aveau pe Ramana numai pentru ei. Atunci el conversa cu ei, îi făcea să râdă, îi întreba de sănătate și dădea instrucțiunile pentru a doua zi.

Cu toții știau că Sri Ramana era foarte grijuliu în orice, în special cu mâncarea și că nu risipea niciodată nimic. Acest lucru se observa cu

⁶ V. Ganesan, *Moments Remembered: Reminiscences of Bhagavan Ramana*.

⁷ Sanpurnamma: *Bhagavan in the Kitchen*. În *Ramana Smrti*, p. 132.

⁸ *Unforgettable Years*, p. 87.

precădere la bucătărie. Odată, când căzuseră pe podea câteva semințe de muștar fără ca bucătăresele să fi observat, Ramana le culese cu unghiile de pe jos una câte una și le puse într-un castronaș. Raja Iyer povestește cum Ramana l-a învățat să folosească polonicul astfel încât să nu cadă pe jos niciun strop de mâncare, cum să toarne fără să verse nimic și cum să facă focul cu numai câteva picături de kerosene.

Ramana avea o rețetă proprie pentru fiecare legumă. Nimic nu se arunca. Când tăia spanacul, separa unele de altele frunzele, tulpinile și rădăcinile. Din frunze făcea *curry*⁹, tulpinile le lega, le fierbea și le punea la *sambar* iar rădăcinile erau spălate cu grijă, stoarse și sucul lor pus la *rasam*. Fiecare coajă de portocală sau de măr era folosită la *chutney*. Resturile rămase din ziua precedentă se încălzeau și se serveau la următorul mic dejun, împreună cu *iddlies*. Orice rest de supă sau legumă se adăuga la *sambar*. Acest lucru era împotriva regulilor de castă brahmane, conform cărora resturile de mâncare nu mai puteau fi folosite a doua zi. Însă Ramana insista că evitarea risipei era mai importantă decât orice. Să se dea resturile cerșetorilor iarăși nu se cuvenea, deoarece acestora trebuia să li se servească aceeași mâncare pe care o consumau ceilalți, și nu hrană de calitate mai proastă.

Într-o seară Ramana tăie spanacul și vinetele și puse deoparte pentru a doua zi bucățile pe care nu le putuse folosi. A doua zi de dimineață când veni ca de obicei la bucătărie și ceru bucățile pe care le pusese deoparte, i se spuse că fuseseră aruncate. Ieși afară, le găsi, le curăță, le tăie mărunț și le folosi.

Sampurnamma istorisește o altă povestioară asemănătoare:

„Odată se făceau pregătiri pentru un festin de ziua lui de naștere. Devoții au trimis alimente în cantități mari: unii au trimis orez, alții zahăr, alții fructe. Cineva a trimis o cantitate uriașă de vinete din care am mâncat multe zile la rând. Numai din tulpinile care zăceau într-un colț se făcuse o grămadă uriașă. Bhagavan ne ceru să gătim din ele *curry*! Am rămas uimită, fiindcă până și vitele ar fi refuzat tulpinile acelea bune de nimic. Bhagavan insistă că tulpinile erau comestibile și le-am pus la fiert într-un vas împreună cu mazăre uscată. După șase ore de fiert rămăseseră la fel de tari. Eram în încurcătură și nu știam ce să facem, însă nu îndrăzneau să-l deranjez pe Bhagavan. Dar el știa întotdeauna când era nevoie de el la bucătărie și era în stare să părăsească Sala chiar și în mijlocul unei discuții. Un vizitator ocazional ar fi putut crede că mintea îi era în întregime la gătit. [...] „Cum merge *curry*-ul?“, întrebă el. „*Curry* e ce gătim noi? Fierbem cuie de oțel!“, am exclamat eu râzând.

După ce amestecă tulpinile cu lingura de lemn, ieși fără un cuvânt. Curând după aceea am descoperit că se muiaseră destul de bine. Mâncarea a fost pur și simplu delicioasă și toți au cerut

⁹ Anglo-indian: Condiment preparat din rădăcină de curcumă, usturoi și diverse mirodenii.

supliment. Bhagavan provocă mesenii să ghicească leguma pe care o mâncau. Toți laudară *curry*-ul și bucătarul, cu excepția lui Bhagavan. Înghiți puținul care i se servise ca pe un medicament, dintr-o singură îmbucătură, refuzând supliment. Am fost foarte dezamăgită fiindcă îmi fusese atât de greu să gătesc tulpinile lui iar el nici măcar nu le gustase cum se cuvine."

A doua zi spuse cuiva: „Sanpurnamma a fost supărată că nu am mâncat din *curry*-ul ei minunat. Nu vede că oricine ar fi cel ce mănăcă, acela sunt eu? Și ce contează cine e cel ce mănăcă? Gătitul contează, nu bucătarul sau cel care consumă mâncarea. Un lucru bine făcut, cu dragoste și devoțiune, e propria sa răsplată. Ce se întâmplă mai târziu cu el prea puțin contează, căci nu stă în mâinile noastre."¹⁰

În acest punct ar trebui menționată una din particularitățile lui Sri Ramana. De la experiența iluminării sale în Madurai, tot ce mânca nu mai însemna nimic pentru el. Nu mai avea preferințe. Acest lucru devenise evident în felul lui de a mânca de mai târziu, când amesteca laolaltă într-un terci diversele feluri de mâncare de pe frunza lui de bananier, fie că erau acre, dulci sau condimentate. Când odată o doamnă devotă îi servi o varietate de feluri de mâncare, el îi ceru să nu se mai obosească astfel pe viitor din cauza lui:

„Voi toți aveți multe gusturi însă eu nu am decât unul; gustul vostru e în diversitate, al meu e în unul." După care amestecă totul într-un terci și mănăcă.

Cu o altă ocazie spuse:

„Ce e gustul? E ceea ce ne spune limba. Credem că gustul e în mâncarea însăși, dar nu e așa. Hrana în sine nu e nici gustoasă, nici lipsită de gust; limba e cea care o face astfel. Mie lipsa gustului nu îmi e nici plăcută, nici neplăcută, este așa cum este."¹¹

Deși Sri Ramana a fost un bucătar excelent și deosebit de grijuliu în prepararea bucatelor netolerând niciun fel de neglijență din partea bucătarilor, plăcerea de a mânca nu însemna nimic pentru el.

Spre sfârșitul anilor 1930, pe măsură ce valul de vizitatori devenea tot mai mare iar proiectele de construcție îi solicitau tot mai mult atenția, încetă să mai gătească. Însă și așa a continuat să rămână în legătură permanentă cu bucătăria.

¹⁰ Sampurnamma, *Bhagavan in the Kitchen*. În *Sri Ramana Smrti*, p. 132.

¹¹ Lokammal, *Sri Ramanasramam*. În *Ramana Smrti*, p. 101.