

Il Ghee come metafora della Via Spirituale

(Tratto da "Krishna - L'Infinitamente Affascinante" - <http://isvari.splinder.com>)

Sapete che cos'è il ghee (o ghi)? L'avete mai preparato?

Il ghee è burro chiarificato, viene comunemente usato nella cucina indiana, è come dire... l'essenza del burro, il burro separato dalla sua parte meno nobile diciamo, quella grassa, quella superflua e dannosa per la salute.

Perché vi dico questo?

No, non voglio iniziare un corso di cucina, vorrei usare la preparazione del ghee come esempio correlato al cammino spirituale.

Il burro viene scaldato lentamente e si scioglie, tutta l'umidità evapora e le particelle solide contenute nel latte si separano dal grasso del burro.

Bisogna usare una fiamma all'inizio moderata e appena il burro si scioglie, molto bassa.

È un'operazione delicata che richiede tempo, così il cammino sul sentiero della Bhakti.

Il tutto e subito, questo imperativo, questo inno urlato a pieni polmoni da questa nostra fasulla società, non funziona, meno che mai in questo percorso.

La scienza della realizzazione spirituale è un'arte e in quanto arte va curata nei minimi particolari e questo richiede una certa dose di spinta iniziale (fuoco moderato) e poi tanta pazienza (fiammella bassa), costante, di quelle che durano a lungo senza affievolirsi mai.

Dopo un po' di tempo inizieremo a vedere i primi risultati, il ghee si scioglie; il nostro caro, vecchio, solido e apparentemente condensato contesto mentale e attitudinale, subisce un cambiamento.

Si apre un mondo, si inizia a sperimentare una qualità diversa di pensiero e quindi di agire e qui inizia l'operazione vera e propria.

Il ghee inizia a schiumare, cioè inizia a buttare in superficie tutte le sue caratteristiche dannose, non utili... così in noi iniziano ad affiorare i nostri aspetti meno “esaltanti” diciamo, i nostri (a volte insospettabili) attaccamenti, tutti gli aspetti non piacevoli del nostro carattere, del nostro inconscio, del nostro background di vite e vite....

Erano lì, non ci prestavamo attenzione perché erano riuscite a solidificarsi nell'insieme delle vite senza scopo che vivevamo; vite di mera sopravvivenza. Adesso lo scopo è ben chiaro; il ghee sta schiumando e noi dobbiamo prendere un colino e togliere quelle impurità che affiorano.

È un'operazione di precisa attenzione, richiede calma, determinazione, tempo...a volte vite. Può accadere che ci arrendiamo spazientiti, lasciamo spengere la fiammella e il burro si risolidifica così com'è, ma noi sappiamo che riprenderemo tale operazione esattamente così come l'abbiamo lasciata, alla prossima occasione, nella prossima vita.

Dobbiamo aver fiducia che il ghee a fine lavoro sarà un prodotto assai migliore, sarà al suo stato puro senza grassi aggiunti, senza designazioni alcune che lo rendono contaminato, sarà solo l'essenza. Bisogna aver fiducia in questa opera di restauro spirituale, perché noi vediamo che l'essenza è celata dentro il burro, l'entità vivente è dentro questo corpo che abitiamo, noi siamo l'entità vivente e il corpo è solo un mezzo fatto di materia per esprimerci e sperimentare in questo mondo fatto appunto, di materia.

Il Canto dei Santi Nomi di Dio sarà come la padella, il fuoco, il colino, che ci aiuterà in questa operazione di chiarificazione, di purificazione, ma ci vuole tempo.

Il burro impiegherà ore a schiumare, vite; a volte ci sembrerà addirittura di aver finito la sua purificazione e allora un odiosissimo strato di grasso denso e spesso affiorerà di nuovo in superficie per farci capire quanto antichi e reconditi siano i pregiudizi e i condizionamenti che si sono incollati a noi e quanto ancora c'è da lavorare.

Ci vuole anche entusiasmo chiaramente, mai scoraggiarsi perché sappiamo che alla fine dell'operazione, l'abbiamo visto con altri cuochi, ne uscirà fuori una prelibatezza adatta a ogni tipo di cucina.

Li abbiamo visti i risultati perché loro, i Santi, sono diventati ghee e perché noi ci stiamo sciogliendo a poco a poco.

Quando tutte le impurità del burro saranno affiorate e noi le avremo tolte si spegnerà la fiamma, si filtrerà il ghee ottenuto con del cotone versandolo in una nuova pentola.

Il ghee a questo punto ha un colore bellissimo, è un liquido dal colore dorato, quasi trasparente, esso è eccellente per friggere o per far saltare in padella le verdure perché può sostenere una temperatura di 190°C prima di fumare.

Il ghee non diventa rancido e può essere tenuto fuori dal frigorifero per mesi, ha un delizioso sapore che ricorda vagamente quello delle noci, insomma è il miglior ingrediente per tutte le preparazioni.

Noi come il ghee siamo deliziosamente eterni, piacevolmente pieni di Conoscenza e gustosamente pieni di Felicità (sat-cid-ananda).

Siamo belli e potenti come 10.000 soli, non possiamo essere tagliati, né essiccati, né bruciati, né uccisi perché noi siamo anime eterne, eternamente figli di Dio ed eternamente relazioniamo con Lui. TUTTI.

Facciamo quindi in modo di trasferirci anche noi in un altro Contenitore (Vaikunta il mondo spirituale) nella nostra naturale posizione costituzionale di ghee (come Jiva, anime spirituali).

Buona purificazione a tutti.