



NUEVA ERA EMPRESARIAL

44

No trates de convertirte en un hombre de éxito, En vez de eso, trata de ser un hombre de valor. - Albert Einstein

Al final de los años sesenta, la sociedad occidental había cambiado toda su herencia saludable por una dieta de comida chatarra refinada, con una buena dosis de azúcar, grasa, preservativos y aditivos. En la agricultura moderna, el uso de pesticidas altamente tóxicos, herbicidas y fertilizantes sintéticos, fue ampliamente diseminado, peligroso e insostenible. Los vientos modernos comenzaron a soplar ideas frescas en la mente colectiva, mientras que la investigación nutricional demostró una y otra vez, la conexión fundamental entre una mala dieta y las enfermedades degenerativas. Rachel Carson, en su libro *Primavera Silenciosa*, por primera vez alertó a los científicos y a las comunidades sobre los desastrosos efectos que los químicos agrícolas producían en el medio ambiente, el precipitado y aún incremento del cáncer y otras enfermedades en los seres humanos y en los animales. Otras investigaciones corroboraron fuertemente sus hallazgos. A principios de los años sesenta, el pan integral sólo se conseguía en una tienda pequeña de la ciudad, y un médico famoso estaba formulando pan integral.

Entre los años sesenta y setenta, un puñado de jóvenes conscientes socialmente, fueron los pioneros, en varias partes de Norteamérica y Europa, de las primeras tiendas verdaderas de comida natural (así se distinguían de las pequeñas “tiendas de la salud”, cuyo enfoque iba principalmente hacia los suplementos, cosméticos, libros y hierbas, pero ofrecían poco o ningún alimento). Forjando alianzas con cultivadores naturales, estos jóvenes radicales desarrollaron y popularizaron, las comidas orgánicas integrales no adulteradas y los productos orgánicos frescos, granos, panes y cereales integrales, yogurt, germinados, alimentos de soya, hierbas, jugos frescos, platos vegetarianos, suplementos naturales y cientos de otros productos difíciles o imposibles de conseguir, que finalmente mejoraron la salud y los hábitos alimenticios del mundo occidental.

A la vanguardia de los pioneros de la comida orgánica estaban Robert Rodale, de *Organic Gardening*; Paul Keene, venerable fundador de Walnut Acres, quien en los años treinta estableció en Pensilvania una enorme granja orgánica y un negocio que aceptaba órdenes por correo; en los agitados años sesenta, Fred Rohe, de New Age Natural Foods, en San Francisco; Michio Kushi y Paul Hawken de Erewhon, en Boston; Bob Kennedy de Chico-San, en California; Frank Ford, de Arrowhead Mills, Texas; Eden Foods en Ann Arbor, Michigan y otros como Shadowfax, Llama, Toucan and Crow, y Tree of Life. Los primeros experimentos de mi padre con mantillo comercial ya han sido mencionados en el Capítulo 1¹.

El 1º de Enero de 1971, para mí fue un privilegio abrir “LifeStream”, la primera tienda natural grande del Canadá. Mi padre fue quien sugirió el nombre. LifeStream era un juego de términos esotéricos, *la corriente audible de vida de la Creación*. El jugo fresco de zanahoria se sacaba en grandes cantidades; un molino eléctrico stone-bhur de 20”, visible a través de la ventana que daba a la calle, producía cada día toneladas de harina integral fresca; en el depósito cercano a la fábrica se cultivaban brotes de alfalfa; se tostaba y se molía la nuez fresca para hacer mantequilla por encargo; había barras de dulces naturales y las galletas eran moldeadas y horneadas; tortas y muffins sin huevo salían del horno; pasteles, granola crujiente, comida en grandes cantidades y el

NUEVA ERA EMPRESARIAL

pan integral artesanal se horneaba y vendía en gran cantidad. Todos estos productos fueron los primeros en Canadá.

La inspiración vino de diversas fuentes tales como: Hipócrates, “Deja que la comida sea tu medicina y la medicina sea tu comida”. El Génesis, “He aquí que te he dado toda hierba que produce semilla, la cual está sobre la faz de la tierra y la leche de los animales que se alimentan de ella. Para ti deben ser como tu carne”. *De Regreso al Edén*, un libro de autocuración basándose en hierbas naturales y dieta de bajo costo. Al igual que el Loto Dorado, LifeStream fue un conducto para el cambio en el lugar y en el momento oportuno.

Los profesores lo visitaban y traían a los niños de los colegios para que vieran cómo se hacían comidas saludables. La tienda vivía llena de gente y frecuentemente era difícil caminar entre las multitudes de compradores y sus acompañantes.

En un impulso, le di la mitad del negocio a mi amigo, quien se convirtió en socio y empleado. Cada año, las ventas se duplicaban y así fue durante siete años. El negocio se diversificó rápidamente y se especializó en la distribución mayorista. Otro socio se unió y los tres quedamos con partes iguales.

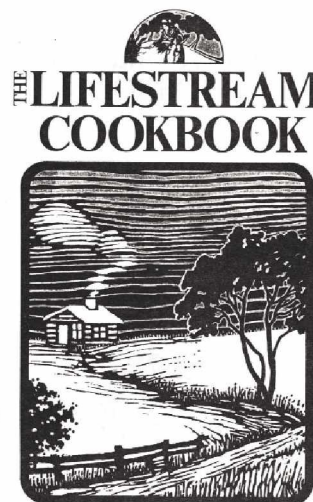
Un pequeño restaurante a un lado, en la parte posterior del gran almacén fue iniciado por Víctor Yankowich, otro de los originales de Dios, pianista talentoso y carpintero que construyó el ataúd



Pan integral orgánico recién salido

donde dormía, “¡Para recordarme que algún día tengo que dejar el cuerpo!” Víctor no tenía el rigor para ser hombre de negocios y me convenció para que le comprara su pequeño restaurante, el cual no daba ganancias ni pérdidas. Ratana se hizo cargo y lo condujo como un pequeño y reducido barco y fue entonces que descubrí lo astuta que era ella. Su negocio producía solamente el 15% del volumen total de la gran tienda, pero pronto, el desempeño fue superior en términos de utilidad, recalcando el proverbio japonés: “Cultiva bien un pequeño jardín”.

La revolución de las comidas naturales fue una parte significativa para América y para Europa dentro del paradigma social emergente específico. La gente, especialmente la generación más joven, quería y demandaba que en los supermercados pudieran encontrar y escoger productos masivos de mejor calidad y alternativas más saludables. La gente se enfermaba y tenía muchas dolencias, no por aguantar hambre sino por el excesivo consumo de carne, azúcar, grasa y otras comidas no saludables. El tiempo del cambio había llegado. Pero, ¿cuál era el poder o la mano escondida detrás de éste nuevo paradigma, el cual incluía una creciente y amplia creencia en la



El Libro de Cocina de LifeStream vendió cerca de 100.000 copias

NUEVA ERA EMPRESARIAL

espiritualidad no sectaria y una concientización global? Algunos plantearían que nada más ni nada menos que el trabajo oculto de lo divino, un gran cambio.

Más allá del desarrollo de LifeStream en Canadá y admitiendo que era una empresa mundana, el trabajo del Maestro, espiritual y caritativo, sin ánimo de lucro, también estaba creciendo alrededor del mundo. En Vancouver, grandes cantidades de gente joven, a veces más de 150 personas, asistían a las charlas y meditaciones gratuitas en el YWCA. La comunidad era fuerte pero indisciplinada. Algunos tenían problemas para deshacerse de las drogas. El Maestro había sido claro acerca de responsabilidad para no entrometerme ni juzgar, sino ejercer tanto el desprendimiento como la compasión cuando los hermanos y hermanas resbalaban, se desviaban o me dirigían su negatividad. Era una



Parte del personal de la fábrica y panadería LifeStream - 1979

línea difícil de caminar; sin embargo, había grandes premios cada vez que alguien era elevado y su vida era transformada, lo cual, sucedía cada vez con mayor frecuencia.

Me gustaría reiterar que el Sendero de los Maestros no fue ni es un culto. El Maestro dejó muy en claro que quería que sus estudiantes se integraran y contribuyeran significativamente a la sociedad, que no cambiaran su religión social, terminaran una buena educación y trabajaran con diligencia, que sean éticos, honestos, amables y amorosos con sus parientes, familiares y vecinos, mientras que al mismo tiempo disfrutaran los beneficios de la meditación en la Luz interna y en la Corriente de Sonido. Los Maestros nunca interfieren con el libre albedrío de nadie. Ellos nunca dicen que su sendero es el único, o que *ellos* son el único camino. Ese parece ser más del dominio de los seguidores.

Baují pasa de crítico a devoto, y a la libertad: En 1971, Ratana y Shanti, que contaba un año de edad, fueron a la India. Baují, su padre, había contraído tuberculosis y rápidamente empeoraba. Antes de nuestra boda, él se opuso vehementemente al Maestro e incluso dio un puntapié a su foto (Baují era un hindú ortodoxo). Sin embargo, gradualmente se redujo su hostilidad y amplió su visión. Baují tuvo cinco hijas y desesperadamente buscó un hijo para que llevara el apellido Bagga, pero cada vez que nacía un hijo varón, este moría a los pocos días. Sus oraciones a los dioses y diosas fueron en vano. Una noche, tuvo un hermoso sueño donde apareció el Maestro Kirpal y le dio una canasta con frutas. Posteriormente, su esposa concibió y tuvo un hijo, había nacido Rakesh. De ahí en adelante, Baují comenzó a desarrollar la fe. Los miembros de su familia se congregaron alrededor de su lecho de muerte y humildemente, él les pidió perdón. Su testimonio, el cual aparece a continuación, los sorprendió a todos:

“Por algún tiempo he estado pensando en ir a Delhi a recibir el Naam de Maharaj Ji, pero esto ya no es posible. Hazur y Maharaj Ji se me han aparecido internamente ahora y dicen que han venido por mí y que debo ir con ellos”. Baují hizo una pausa, bendiciendo a su familia con sus ojos y en voz alta repitió su nombre favorito de Dios, “*Ram, R... a... m, R... a... m... m...*” Y se fue.

NUEVA ERA EMPRESARIAL

En el momento que Ratana experimentaba su pena, su presencia triste se manifestó en la lejana Vancouver, mientras yo conducía hacia el trabajo. Incluso, sus sollozos eran audibles en el carro. No por nada se dice que *“las fibras sensibles tocan al unísono”*.

-
1. En el 2004, solo tres de una multitud de compañías orgánicas visionarias permanecían independientes; mientras que todas las demás fueron compradas por grandes multinacionales, o habían fracasado. Se dice que los pioneros generalmente se retiran pronto.

De los varios cientos de acres cultivados orgánicamente en Norteamérica en los años sesenta, millones de acres en USA y Canadá se dedican actualmente a una agricultura sostenible, un número que crece de manera continua a una rata mayor del 20% anual. Europa ha experimentado un crecimiento similar. Moverse hacia cultivos sostenibles y manejo ecológico es crítico para el futuro del planeta.

Ref: Rodale Institute, Organic Trade Association (OTA): www.ota.org