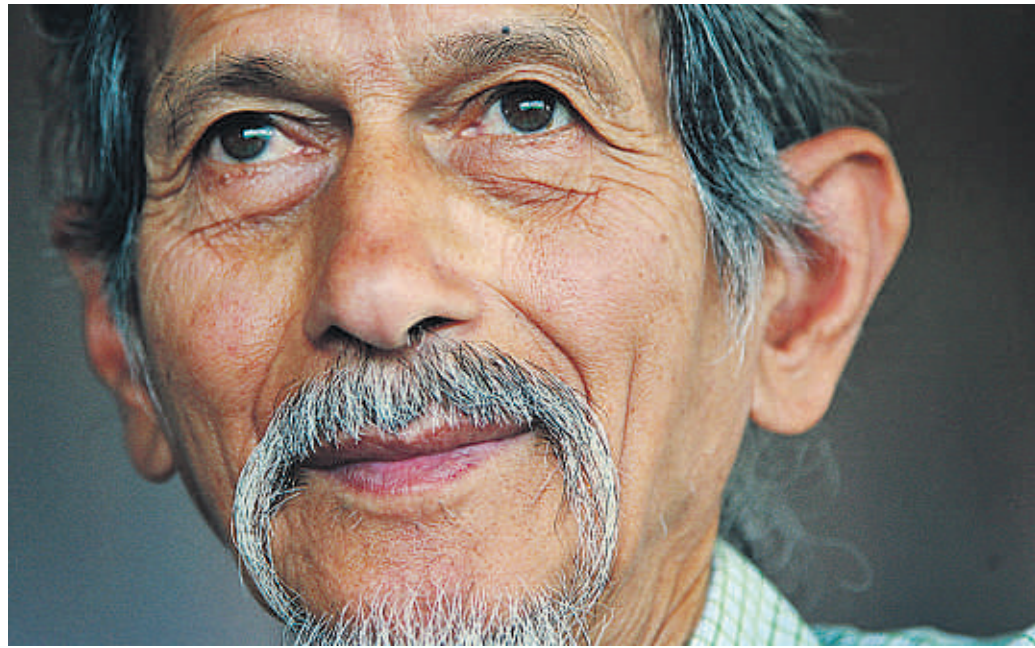


Roy Little Sun, indio hopi



75 años. Nací en Java, Indonesia, y vivo en Arizona, pero desde 1960 viajo continuamente. Estoy viudo y tengo tres hijos. Fui marino mercante. Aspiro a que los políticos sean innecesarios. Mi espiritualidad es la práctica de la ley del creador: ser uno con el ciclo del universo

“La casa es el primer centro de gobierno y su corazón es la cocina”



PEDRO MADUEÑO

Cómo, desde la isla de Java, fue a parar a Arizona?

Soy hijo del este y del oeste. Mis raíces son japonesas, holandesas y alemanas, y mis antepasados eran capaces de comunicar ambos mundos, el este y el oeste, que según el plan quedaron fijados en Oriente y Occidente.

¿Qué plan?

El plan del creador es hacer de esta tierra un portal de paz. Y el portal requiere dos lados, uno es la ley universal y el otro está por crear a través del potencial humano.

¿Y en qué consiste?

Aquí podemos realizar las posibilidades del otro lado, lo que no se ve debe ser realizado. Hay que unir este y oeste, sol y luna, lo femenino y lo masculino. Y ustedes las mujeres deben cambiar el mundo.

¿?

Deben controlar el alimento, porque la comida acaba convirtiéndose en nuestra sangre. Las cocinas eran nuestras primeras iglesias, los primeros lugares de sanación, las primeras escuelas, los primeros laboratorios de alquimia; de la alimentación nació el comercio..., el grano es el primer dinero.

¿Y?

Para conectarnos con el creador necesi-

tamos la memoria que encierra el grano.

Volvamos a su historia.

Viví la Segunda Guerra Mundial, una vida muy dura, simple, pero feliz. Llegar a Holanda no fue fácil: allí hacía mucho frío.

¿Pero qué fue lo importante?

Descubrir que no era libre. Holanda era un país pequeño y conservador. Mientras fui estudiante trabajé en diversas fábricas, pero aquello no tenía sentido, necesitaba aire, y me hice marino mercante. Navegué durante tres años hasta que decidí abandonar el mar y emigrar a California. Pensaba que allí sería libre.

¿Y no?

Yo en realidad lo que quería era encontrar el sentido de la vida. Peregriné, anduve y por fin entendí el sentido de la creación.

¿A qué se refiere?

A cómo cambiar, entendí que el cambio pasaba por la alimentación y me hice macrobiótico, así se transformó mi cuerpo, mi mente y mi percepción. Creé uno de los centros más importantes de sanación en Los Ángeles.

¿Sanación?

Puse la macrobiótica en un contexto mucho más amplio. Mi centro, que estaba en Hollywood, se hizo muy famoso porque a él se acercaban las grandes estrellas. Pero des-

Desde Hopylandia
Sorprende su apariencia jovencísima y jovial. Dice que llegó a Hopylandia (Arizona-Nuevo México) guiado por una estrella que veía en el cielo de su tierra natal, en la isla de Java. Allí le esperaba el sabio sacerdote hopi, el abuelo Titus, para nombrarlo su hijo adoptivo y transmitirle las profecías hopi. Desde entonces recorre el mundo explicando que hay que purificar la sangre a través de la comida: es hora de volver a la verdad de usar la comida como medicina para volver a sentirnos libres y contentos. Su teoría encierra verdades y también crípticos mensajes a veces difíciles de digerir. El próximo día 30 de noviembre dará una conferencia en el Centro Antar (Corazonunico.com).

pués de cuatro años no estaba satisfecho.

¿Por qué?

La gente venía sólo a sanar el cuerpo. Fue entonces cuando me topé con los indios hopi de Arizona y fui adoptado por uno de los hombres de sabiduría, Titus, con el que establecí un pacto secreto el día de su muerte.

¿Me lo va a contar?

Sí, porque se trataba de compartir con el mundo la ley del creador, esa es la esencia de mis enseñanzas, cómo cambiar la calidad de la sangre, restaurar nuestra memoria para poder volver a lo sagrado.

¿A través de la comida?

Sí, y no es sencillo porque las mujeres, que son las que tradicionalmente controlan los fogones, han perdido el sentido de la alquimia de los alimentos. Microondas, aluminio, teflón... con todos esos utensilios es imposible.

Dígame qué es lo fundamental.

Coja una gran caja, llénela de todos esos utensilios que no usa, conservas y productos precocinados, y tírela. Luego vuelva a llenar su despensa de comida de verdad. Entonces la casa volverá a ser el centro, porque el centro no está fuera, en el banco, en el hospital o en la escuela.

No sea tan radical.

El alma de la casa es la cocina y no la televisión. Hay que entender el significado de lo que es cocinar: es un arte, es un gran poder.

El de las abuelas.

La casa es el primer centro de gobierno y su corazón es la cocina. La cocina es sagrada, pero se ha convertido en un bar, una minicafetería. Yo crecí en Java y recuerdo que antes de la guerra el mundo era así, pero después todo cambió: la no comida fue colonizando todos los hogares.

Se debió llevar un disgusto cuando llegó a Estados Unidos.

Vi cómo cambiaban los cuerpos de la gente, las formas de pensar, los comportamientos, y cada vez más. Hoy lo habitual es alimentarse de pan blanco y no comer grano. Eso sí, se ha puesto de moda desayunar fruta.

¿Le parece mal?

La fruta hace que la sangre sea ácida, hay un exceso de consumo de potasio porque se ha aconsejado comer muchos plátanos y naranjas, y el sistema nervioso está desequilibrado.

¿Cuál es para usted la dieta correcta?

Yo no trabajo con dietas, pero diariamente deberíamos ingerir una media de un 50% de cereales integrales, granos completos (quinoa, arroz integral, mijo, avena), un 25% de vegetales de temporada, un 20% de legumbres y un 5% de fruta de temporada.

Y luego hay que saber cómo comerlo.

Sí, no mezcle las frutas con la comida, tómela de merienda, después de la siesta es ideal.

La siesta en este país es un recuerdo.

Y para desayunar cosas fáciles de digerir: granos suaves, y siempre salado. Y no olvide que todo tiene que pasar por el fuego: el gran regalo del creador a los humanos.

IMA SANCHÍS

Hoy vale descuento de la bola cristal azul rayas horizontales.

Nº 18



Recorta este vale descuento.



REINVENT YOUR REALITY

CAMPER

camper.com