

Kuhinja vrtećih derviša: Nova epizoda Gastronomada u utorak, 16. maja, u 15:05, na RTS 1

Sve tradicionalne kuhinje zajednička su kulturna baština celog čovečanstva. U drevnoj Anadoliji do danas su živele stotine različitih civilizacija i zajednica. Kao rezultat stvorene su različite kulture ishrane, rituali i kulinarske škole. Danas je grad Konja i jedan od centara drevnog reda derviša – Mevlevija, sledbenika sufijskog reda koji je osnovao Mevlana Dželaludin Rumi. Pripadnike ovog reda nazivaju i “vrteći derviši”, jer se deo njihovog duhovnog ostvarivanja sastoji od plesa u kojem se okreću uz muziku frula, bubnjeva i melodije ilahija. Naš gastronomad Katarina Petrović Kaja posetila je Konju i od čuvenog kuvara Ulaša Tekerkađa naučila da priprema tradicionalna jela hasaten lokmu i sirkendžubin šerbet, a u studiju je, po starom derviškom receptu, napravila i tutmač i tarhana čorbe.

– Zamislite kuhinju u kojoj se kuva ne samo hrana, već i duša derviša. U kuhinji se osećao duh mevlevijskih loža. Novajlija Mevlevi morao bi da se pročisti u kuhinji, udalji od sebičnosti, ali i nauči tradicionalnu veštinu kuvanja odgovarajuće hrane. Da bi se hrana valjano pripremila, morala je da se izvrši određena transformacija i namirnica i onoga ko ih kuva. Ovaj posao bio je obrazovanje koje je krenulo iz srca i obuhvatalo svaki aspekt života. Zaista, neverovatno gastronomsko iskustvo – kaže Kaja.