

Tajna Lazareve trpeze: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 11. juna, u 14:30, na RTS 1

Vidovdan se u Srbiji obeležava kao pomen na stradanje Srba i kneza Lazara Hrebeljanovića u bici protiv turske vojske na Kosovu polju 1389. godine. Iako nema pouzdanih podataka o Kneževoj večeri, većina istoričara saglasna je da je bilo okupljanja i dogovora srpskih velikaša uoči odlaska u boj. Prema narodnom predanju, Kneževa večera održana je na Lazarevom dvoru u starom gradu Kruševcu, dok neki istoričari tvrde da je bila na Babinom Mostu, nedaleko od Prištine, blizu poprišta bitke. Danas je Babin Most jedino selo na putu od Prištine ka Kosovskoj Mitrovici u kojem žive Srbi.

Našeg gastronomada Katarinu Petrović Kaju zanimalo je šta se jelo i pilo na srpskim dvorovima tog vremena, ali i šta se služilo na večeri koja je prethodila događaju koji je obeležio istoriju srpskog naroda. Trpeze su bile ogledalo moći srednjovekovnih velikaša. Bez sumnje, tadašnja kuhinja bila je preuzeta iz Vizantije, jer su u 13. veku, u vreme kralja Milutina, uvedeni vizantijski običaji. Kako je zabeleženo, za predjelo se posluživao beli mrs, slani ovčiji sir, kajmak, skorup i mladi crn luk, ako ga je bilo. Zatim bi često usledilo jelo slično današnjem bunguru, koji se priprema od pšenice i različitih vrsta mesa. Glavna jela bila su rezervisana za razne vrste pečenja – ovčetinu, srnetinu, zečetinu, kao i meso od divljeg vepra. Na kraju gozbe, gosti su bili posluživani jabukama, kruškama, crnim i belim grožđem. Gostima se služilo i najbolje vino. Pored župskih, na Lazarevom dvoru pila su se i čuvena dalmatinska vina, jer su u to vreme održavane stalne i uhodane trgovačke veze sa Dubrovnikom. Što se tiče začina, u to vreme su se koristile aromatične trave, poput majčine dušice i bosiljka.

U čast predstojećeg Vidovdana Kaja će pokušati da dočara tadašnju trpezu i pripremiće nam beli mrs, gulaš od zeca na srednjovekovni način i bungur sa biljem i belim lukom. Prijatno gledanje!