

КУЈНА, ХРАНА И ПОСУЂЕ

Као народ номадске прошлости, Турци су обедовали седећи прекрштених ногу, окупљени око чаршава простртог по поду или синије постављене на ниски сто, што су прихватили и други муслимански поданици Османског царства. Храна је служена из заједничке посуде са поклопцем – сахана. Око сахана су постављане мање посуде – ћасе, тасови и тањира, кашике и хлеб. Вода се, као и кафа, точила из ибрика. Крај стола су стајали леђени за прање руку, а око софре платно за брисање руку. Осим у ужем породичном кругу, мушкарци и жене јели су одвојено.

У муслиманским кућама су се, уз хлеб као основну храну, и пуно поврћа и пиринча, јеле разне пите, кисело млеко уз велики број јела, а често и пилетина. Од меса је јагњетина била најцењенија, а због верских прописа, свињетини није било места за софром. Са Турцима су у наше крајеве стигле и бројне послastiце, те су у муслиманским кућама биле обавезан део послужења. Данас се бројни обичаји потекли од Османлија сматрају делом српске традиције, што заиста и јесу постали, почевши од речи *кухија*, која на арапском језику означава простор са огњиштем – одатле наша *кујна* или *кухиња*.

У кухињи су највише коришћени бакарни судови, а имућнији су се служили и из сребрних или посребрених. Метално посуђе – сахане, тањире, чаше, ибрике, ђугуме, синије, израђивале су казанџије. Бакарно посуђе је калајисано, како би се спречило тровање (бакар у додиру с топлотом хране ослобађа штетне супстанце). Било је вредан део покућства и није се тек тако одбацивало, те су мајстори калајџије „крпили“ оштећене посуде. Кујунџије су метално посуђе украшавале сплетовима орнамената, а каткад су на њему калиграфским писмом исписивани и стихови, или подаци о власнику.



Сахан, бакар, калај, гравирање, XIX век, Ужице;
три ливене и гравиране чаше, Пријепоље, вероватно XIX век;
шоља за чај са тацном, Пријепоље, XIX век, посребрени бакар, сават техника.



Ибрик „шербетњак“, бакар, XIX век, непознато порекло,
и бакарна посудица с поклопцем, пронађена на Ракијској пијаци.

Сачуваног керамичког посуђа из османског доба је далеко мање од бакарног, због крхкости материјала од којег је израђивано. Уз невелик број керамичких посуда, у Музеју се чува и један бокал од изничке мајолике, најфиније глеђосане керамике порцеланског сјаја. Мајолика из Изника, најчешће украшена цветним мотивима, посебно у османској уметности омиљеним лалама и каранфилима, могла се наћи само у само добростојећим кућама, док се обичан народ служио јефтином керамичком робом коју су израђивале бардаџије.

Теферичи. Османлије су уживале у теферичима – излетима у природу, обично крај какве реке или потока. Поред уживања у природи, теферичи су били и прилика да се покажу сопствени успех и благостање. Уз велике количине хране и кафе, на тефериче се носило и готово комплетно кухињско покућство.

Миладин Радовић, ужички пекар, у свом „Самоуком рукопису“ записао је о теферичима: „Била су око Ужица маком турска имања. Све њиве по Крупчици и лединама биле су њине. Турци изађу петком уз Крупчицу па ударају у шаркије и тамбуре и пјевају оне њине пјесме на српском језику јер они нису знали турски ни бекнути...“



Бокал,
вероватно XVII век,
измирска мајолика
пронађена у Ужицу



Сефертас, посребрени бакар,
XIX век, Пријепоље.
Састоји се од четири посуде,
у којима је на тефериче
ношена већ спремљена храна.
Флорална декорација
и текст на арапском писму
наглашени су употребом
сават технике
(удубљења у металу
испуњена су црном
минералном смесом).