

UN TRAGO DE TÉ, PERO EN EL VASO ARMUDÚ



La estética culinaria refleja la visión estética del mundo. **Todo ser humano intenta alimentarse estéticamente:** adorna la mesa, elabora la vajilla que se convierte en obra de arte... La vajilla se diseña según su funcionalidad. Por ejemplo, para beber se elabora vajilla de forma especial: *kasá* y *pialá* (cuenco), taza, pinta, copa, *fougere*.

La vajilla original azerbaiyana para beber infusiones es un vaso nominado *armudú* o *bogmalí*. Las dos nominaciones están relacionadas con la forma del vaso y la imagen que tiene. Sin *armudú* es difícil imaginar el ritual azerbaiyano de tomar el té.

Por su forma, el vaso se asemeja a la típica figura de mujer oriental. La parte más estrecha del vaso se asocia

con la cintura de la mujer que da el nombre "*bogmalí*" (estrechado). La semejanza con la figura femenina se refleja también en el *hamam masi* - cofre metálico con candado que llevan al *hamám* las mujeres para guardar sus joyas durante el baño. Las grandes dimensiones de *hamam masi* simbolizan la riqueza de la familia.

La forma clásica de *bogmalí* representa la figura femenina sin piernas y cabeza. Esta imagen - símbolo de la fertilidad - podemos encontrarla en las pinturas rupestres de Gobustán.

Según la mentalidad azerbaiyana, la maternidad y fertilidad son más apreciadas que la figura masculina. En la mentalidad azerbaiyana el matriarcado tiene orígenes muy antiguos. Lo testimonia también la fiesta

de *Novruz* – Año Nuevo Azerbaiyano que simboliza la feminidad y fertilidad.

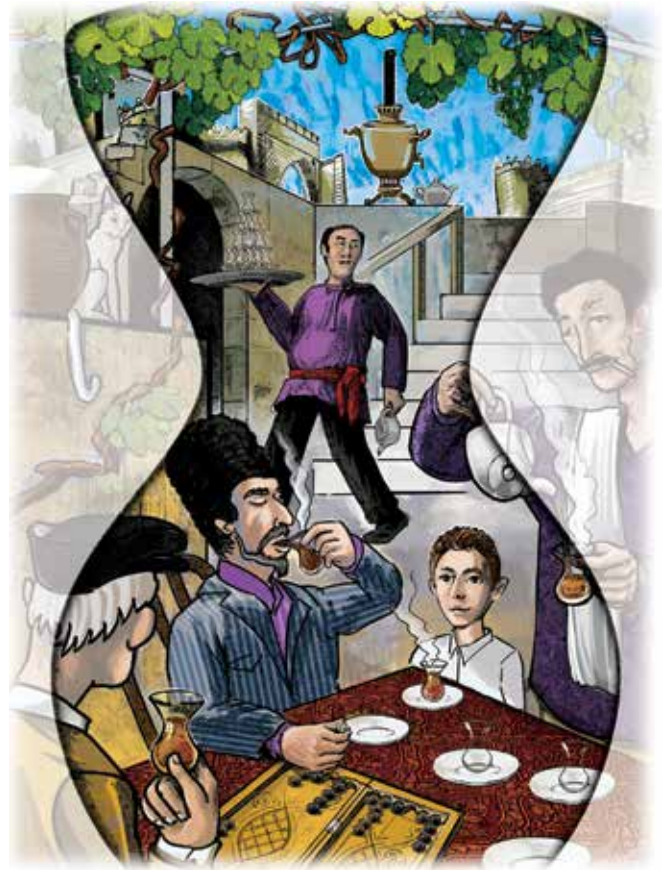
Según las creencias azerbaiyanas, la mujer recibe la energía divina directamente del cosmos y la transmite al hombre. La energía cosmogónica es suave, dulce y, al mismo tiempo, fuerte.

El hombre, tomando té del *armudú*, simbólicamente recibe la energía cosmogónica a través de la mujer. Es un guiño para demostrar que los hombres no quieren a las mujeres holgazanas. Solo una mujer sabia, inteligente, sutil y dulce puede acompañarte en la vida.

El pintor azerbaiyano contemporáneo Mir Teymur, siguiendo estas creencias, elabora de barro los vasos *armudu*: finas y voladoras *armudu*-chica, *armudu*-novia y *armudu*-mujer.

La denominación "*armudu*" está relacionada con su forma de pera. El samovar y los vasos *armudu* hechos de cristal, porcelana y plata y componen un precioso juego de té que está presente en cada familia azerbaiyana. Cabe destacar que **Azerbaiyán es la patria del samovar antiguo que tiene más de 4 mil años (fue hallado en las excavaciones en Sheki)**. La parte inferior y superior del vaso *armudu* se parece a nuestro *gazan* nacional (cacerola), *hamam masi*, *parch* (pintas para agua), *satil* (taza grande para tomar agua), *sarniy* (para ordeñar leche), *donú* (vajilla de barro para el cocido azerbaiyano *piti*). Esta semejanza no es casual. Todos estos objetos están elaborados por las personas que tienen la misma mentalidad y pertenecen al mismo entorno socio-cultural.

Cabe destacar que aparte de las ventajas estéticas, **el**



vaso *armudú* tiene ventaja de conservar el calor. La estrecha "cintura" obstrucción el paso del flujo caliente hacia arriba. La mayor parte vuelve al fondo del vaso, la menor – sube a la parte superior y calienta la parte enfriada del vaso. Dado que los vasos son pequeños (de 100 gramos), el té se queda fresco y se consume rápido. Estas particularidades de *armudú* tuvieron su reflejo en la forma de *sarniy* - la vajilla metálica para ordeñar la leche. Es sabido que la leche recién ordeñada contiene una serie de componentes que se descomponen cuando la temperatura de la leche baja. La leche es más beneficiosa mientras su temperatura es la temperatura corporal del animal. La leche recién ordeñada en *sarniy* tarda en estropearse, conserva sus beneficios y a toda la familia le da tiempo para tomarla fresca.

Otra particularidad: los vasos *armudú* no se llenan hasta el borde, sino que se dejan 1-2 centímetros. Esta parte se denomina "*dodag ieri*" (lugar para los labios).

Todo lo expuesto demuestra que **la costumbre de tomar té forma parte del legado estético-cultural azerbaiyano**, tiene sus reglas y particularidades pensadas para hacer el ritual de tomar té agradable e interesante. ❁