



タヒル・アマラスラノフ  
(Ph. 歴史学、教授)

## お茶を一口、ただアルムドウに 入れてください…

料理における美は、美的世界観の重要な一要素である。料理の美は食文化にも表される。人は食に対する自然な欲求を美しく実現させようとするものだ（食事をするテーブルを飾る、真の芸術作品になるような食器を作る等）。しかし、これらすべての基礎には機能的な側面がある。つまり、食器の形やデザインは必ずその目的に沿うようになっている。例えば、飲み物を飲むためには、キャサやピヤラ（アゼルバイジャン民族の食器の種類）、カップ、ジョッキ、ワイングラス、大型グラス等のように、それに見合った形をしている。



アゼルバイジャン独自の飲み物用の食器は、「アルムドゥ」または別名「バグマルィ」というコップである。どちらの名称もこのコップの形状と、民族の意識の中に呼び起こされるイメージと関係している。この形のコップがなければ、アゼルバイジャン人のティータイムを想像するのは難しい。

アルムドゥの形は、東洋の女性の原型を思い出させる。アルムドゥの中央部分は女性のウエストに似ている。この部分はコップの一番細い部分であり、ここから「ボグマルィ」という名称が出てきた。これは「ばつの悪い」という意味である。形状の女性らしさは、「ハمام・タスイ」という民族固有の作品の形に反映している。ハمام・タスイとは、留め金のある金属皿の一種である。女性たちはこの皿を持

って、バーニャに入る。入浴中はこの皿の中に貴金属を保管しておいた。女性たちはさらに、ハمام・タスイのサイズを自慢しあったものだ。「ハمام・タスイが大きければ大きいほど、女性とその家族は豊かであると考えられた」のだ。



古典的なアルムドゥは、だいたいにおいて女性の足と頭を切り落としたような形をしている。頭のない女性の像は、コブスタンの壁画の特徴でもある。これにより女性らしさや女性の繁殖力の本質が際立たせられた。

さらに、アゼルバイジャン人の宇宙進化論的考え方に基づくと、母性、女性らしさ、繁殖力は男性らしさよりも上に置かれる。アゼルバイジャン人の思考や潜在意識の中において母系制度は極めて根強い。この考えを裏付けているのがノウルーズという祝日である。この祝日はアゼルバイジャンの正月で、ここには女性らしさと繁殖力のシンボルが数多く浸透している。

この思考に従うと、女性は宇宙の神のパワーを直接宇宙から受け取る。女性は生命のエネルギーの伝達者であり（男性にも伝達する）、基本的に、あらゆるものを生み出す人、優しいと同時に強い人である。

男性はアルムドゥから象徴的に女性を、つまり女性の生命を与えようとする本質を飲み込む。女性はというと、再び宇宙からパワーをもらう。これはさらに、軽率な人は好まれないということのほめかしでもある。聡明で、賢く、強くて、柔らかくて優しい女性だけが人生の伴侶となることのできるのだ。

現代アゼルバイジャンの芸術家ミル・タイムルは、この思考に従って粘土から素晴らしいアルムドゥを作り出す。軽くて、優美で、空を飛ぶような女の子のアルムドゥ、花嫁のアルムドゥ、女性のアルムドゥ等がある。

もう1つの名称であるアルムドゥも、すでに指摘した通り、その形状と関係



している。アルムドゥは「梨型の」を意味する。なぜなら、形の上では実際、梨に似ているからだ。

アルムドゥはガラスの場合もあり、磁器、陶器、銀製等の場合もあるが、これとサモワールという組合せは、アゼルバイジャン人それぞれの家族が持つ財産である最高の茶器一式である。およそ4000年の歴史のあるサモワール（アゼルバイジャン北西にある古都シェキにおける発掘作業中に見つかった）の最も古い祖国はアゼルバイジャンであることを指摘しておきたい。

アルムドゥの上部と下部はアゼルバイジャン民族固有の大釜（鍋）とハマム・タスイという容器、パルチという水を入れるジョッキ、サトイル（茶碗よりも大きな水を入れる容器）、サルニジ（搾乳用の容器）、ドプ（民族的食べ物ピチを作る粘土の皿）を思い出させる。この類似性は偶然ではない。なぜなら、これらはすべて1つの社会・

文化に暮らす人々、また、同じ思考タイプを持つ人々の生成物であるからだ。

指摘すべてきは、アルムドゥは美しいという長所以外に、熱物理的な優位点も持っていることだ。熱物理的な優位点とは、アルムドゥの細いウエスト部分が底から上がってくる液体の温かい部分の流れを遮ることだ。この流れが、あたかも反射するかのようになり、反射の際にエネルギーが加えられる。そのおかげで（流れは）再び底に戻っていく。しかし、この時、底から上って来る冷めた少量の液体が細い「ウエスト」を通過してコップの上部に移動する。これは、お茶を飲む人にとってとても都合がよい。このように、ティータイムが長く続いたとしても、アルムドゥに入っているお茶はすぐには冷めないようになっている。それに加えて、アルムドゥは容量が大きくなく（100g）、中に入っているお茶を飲み干すのにそれほど時間がかからない。しかも、お茶の味は失われない。淹れ立てのままの味で飲むことができる。アルムドゥのこういった特性はサルニジ容器（搾乳用の金属皿）の形にも取り入れられている。周知のように、搾りたてのミルクは有益な成分をたくさん含んでいるが、ミルクの温度が下がるとその成分は損なわれてしまう。ミルクは、温度がその動物の体温と近い間ほど有益なのである。これらの知識は、わが民族に固有のものである。アゼルバイジャンでは、屠畜の時、まだ肉が温かいうちは、温かい脂肪とレバーを食べることができると現代まで考えられている。肉が冷めてしまったら、もう食べてはいけない。健



康を害するかもしれないからだ。そして搾りたてのミルクもサルニジの中では長持ちし、栄養も維持できる。それで家族みんなが搾りたてのミルクを飲むことができるのだ。

アルムドゥの特徴的な点は、なみなみと注がないことである。すなわち、コップの縁は1~2cm残して注ぐのだ。この部分は縁取りされていることが多い。この部分は、民衆の間では「ドダグ・イエリ」と呼ばれている。文字通りに翻訳すると、「唇のための場所」である。

これらすべてを見ると、アゼルバイジャン人にとってのティータイムとは、独自の規則と実例を持ち、快適さと魅力が得られるように計算された文化的、また、美的な財産であることが裏付けられる。