

# Глаток чаю, НО ЛИШЬ в Армуду...



Эстетическое в кулинарии - это важный компонент эстетического мировосприятия. Оно выражается и в культуре еды. Человек старается удовлетворение своей естественной потребности в еде осуществлять эстетично (украшает стол, за которым будет есть, изготавливает посуду, которая превращается в настоящее произведение искусства). Но в основе всего этого лежит функциональный аспект, т.е. форма и дизайн посуды обязательно подчинены ее предназначению. Например, для питья изготавливается посуда соответствующей формы - кяса, пиалы, чашки, кружки, рюмки, фужеры и т.д.

Оригинальной азербайджанской посудой, предназначенной для питья являются стаканы Армуду или иначе "Богмалы". Оба названия связаны с формой этих стаканов и ассоциациями, которые они вызывают в сознании народа. Без них трудно себе представить чаепитие азербайджанцев.

По своей форме стаканы Армуду напоминают классическую фигуру восточной женщины. Середина подобна ее талии - это самая тонкая часть стакана, отсюда и название "Богмалы", что в переводе означает стесненный. Другое название стакана - "Армуду", как уже было отмечено, также связа-

но с его формой. "Армуду" в переводе означает грушеподобный т.к. по форме они на самом деле напоминают грушу.

Стаканы армуду, которые могут быть стеклянными, фарфоровыми, фаянсовыми, серебряными и т.д. и самовар составляют прекрасный чайный сервиз, являющийся достоянием каждой азербайджанской семьи. Хотелось бы отметить, что родиной самого древнего самовара, которому более 4 тысяч лет, является Азербайджан.

Нижняя и верхняя части стаканов Армуду напоминают наши национальные казаны (кастрюли). Это сходство не случайно, т.к. оба предмета - это продукт людей одной социально-культурной среды.

Надо отметить, что кроме эстетических преимуществ стаканы Армуду имеют и теплофизические. Они заключаются в том, что их тонкая талия не пропускает поднимающийся со дна поток теплой части жидкости. Этот поток как бы отражается и при этом получает дополнительную энергию, благодаря которой снова возвращается на дно. Но при этом небольшая часть, поступившей со дна охладевшей жидкости проходит через тонкую "талию" в верхнюю часть стакана. Это очень

удобно для того, кто пьет чай. Так как в продолжении чаепития чай в стаканах армуду охлаждается не сразу. К тому же, небольшая емкость этих стаканов (100 грамм) требует не очень много времени, чтобы допить все их содержимое. При этом не теряются вкусовые качества чая - он выпивается свежим. Специфичным является то, что стаканы доверху не наполняются: на 1-2 см сверху оставляется место, которое часто бывает выделено ободком. Это расстояние в народе называют "додаг йери", что буквально переводится как место для губ.

Все это доказывает, что чаепитие для азербайджанцев - это культурно-эстетическое достояние, имеющее свои правила и приемы, рассчитанные на то, чтобы оно стало приятным и интересным. 🍀

**Таир АМИРАСЛАНОВ**

*Р.С. Дорогие читатели, на страницах журнала мы еще будем обращаться к обычаям и традициям нашего народа, которые подчеркивают его национально-культурное своеобразие. И если у Вас имеется интересная, оригинальная информация, то поделитесь ею с нами.*