

Tahir AMIRASLANOV

UNE GORGÉE DE THÉ, MAIS BUE DANS UN ARMOUDOU...



Le sens du beau n'est pas étranger à l'art culinaire. Prise de nourriture et plaisir esthétique vont de pair. **L'être humain cherche à mettre la satisfaction de son besoin naturel de s'alimenter en accord avec son aspiration à la beauté** (présentation de la table des repas, qualité artistique de la vaisselle, etc.). Mais ici prédomine l'aspect fonctionnel : la forme et la conception de la vaisselle sont avant tout subordonnées à son rôle. Ainsi les récipients utilisés pour les boissons sont-ils façonnés de façon à contenir les liquides : ce sont les bols traditionnels nommés *kasa* et *piyala*, les tasses, les verres à vin et autres.

Les verres à thé azerbaïdjanais ont une forme bien caractéristique, qui explique leur nom d'armoudou ou bogmali. Il est bien difficile de se représenter la cérémonie du thé en Azerbaïdjan sans ces ustensiles.

Les *armoudou* évoquent les formes classiques des femmes orientales. Leur taille, tout comme la leur, est cintrée : c'est la partie la plus étroite du verre. D'où son autre nom de *bogmali*, qui signifie « resserré ». Cette dévotion à la féminité se retrouve dans le *hamam tasi*, ce récipient métallique muni d'un fermoir et dans

lequel les femmes, au hammam, conservaient leurs bijoux pendant leur bain. Les femmes se faisaient gloire de leurs *hamam tasi* : plus ils étaient grands, et plus ils témoignaient de la richesse de sa propriétaire et de toute sa famille.

L'armoudou classique se ramène en fait à une silhouette féminine stylisée ; faisant abstraction de sa tête et de ses jambes, il fait ressortir la fonction primordiale de la femme : la fécondité.

La conception traditionnelle du monde des Azerbaïdjanais place la maternité, la féminité et la fécondité au-dessus de la virilité. Le matriarcat survit dans la pensée et le subconscient du peuple. Ce que confirme la fête de Novrouz, le Nouvel An azerbaïdjanais, toute imprégnée des symboles de la féminité et de la fertilité. Elle suggère que la femme reçoit directement du cosmos l'énergie divine qu'elle est appelée à transmettre, y compris au sexe dit fort. Avec sa tendresse et sa constance, elle est source de vie.

Symboliquement, l'homme qui boit à l'armoudou s'abreuve à la femme, à sa substance vivifiante, qui se renouvelle à partir du cosmos. Ce qui est aussi une façon de signifier que les mijaurées n'ont pas la cote.



Une bonne compagne doit être sensée, perspicace, tendre, forte et douce.

C'est en partant de cette symbolique que l'artiste azerbaïdjanais contemporain Mir Timour modèle dans l'argile de surprenants *armoudous* : des *armoudous* fillettes, légers, élégants, aériens, des *armoudous* filles à marier et des *armoudous* femmes épanouies.

Le mot d'*armoudou* signifie, en fait, « poire », car il reproduit la forme de ce fruit.

Les *armoudous* peuvent être en verre, en porcelaine, en faïence, en argent ou en d'autres matières ; ils forment avec le samovar un service à thé complet, comme en possèdent toutes les familles azerbaïdjanaises. Remarquons que **l'Azerbaïdjan est la terre natale du plus ancien samovar, âgé d'environ quatre millénaires, et qui a été découvert lors de fouilles archéologiques à Cheka, ville ancienne située au nord-ouest du pays.**

Les parties supérieure et inférieure de l'*armoudou* rappellent les *kazans*, sortes de faitouts locaux, et les vases *hamam tasi*, les *partch* (gobelets pour l'eau), les *satils* (grosses tasses pour l'eau), les *sarnidj*, utilisés pour la traite du lait, le *dopu*, qui sert à préparer le plat national *piti*, et d'autres encore. Cette ressemblance n'est pas fortuite, car tous ces ustensiles ont été produits par des gens du même milieu socio-culturel, d'une même tournure d'esprit.

Il est à noter que, **outre leurs qualités esthétiques, les *armoudous* ont aussi de bonnes qualités isolantes.** En effet, leur taille pincée maintient la chaleur au fond du récipient. Le flux montant de liquide se heurte à l'étranglement, qui le renvoie vers le bas. Une partie du thé gagne cependant le renflement supérieur de l'*armoudou*, ce qui présente un grand avantage pour le buveur, car sa boisson ne se refroidit que lentement. De plus, la faible contenance de ces verres (100

grammes) fait qu'il ne faut pas trop de temps pour les vider. Par ailleurs, la saveur du thé est bien conservée : il se boit toujours fraîchement infusé. Ces qualités des *armoudous* ont été prises en compte dans la fabrication des *sarnidj*, ces récipients de métal prévus pour la traite des vaches. On sait que le lait qui vient d'être traité contient des substances utiles qui se décomposent à mesure que la température du liquide s'abaisse. Le lait est d'autant plus bienfaisant que sa température demeure proche de celle du corps de l'animal. C'est un savoir que notre peuple a toujours possédé. Il sait que l'on peut consommer des morceaux de la queue grasse et du foie d'une bête qui vient juste d'être abattue et dépecée. Il est au contraire dangereux d'en manger une fois que la carcasse s'est refroidie. Le lait juste traité tient beaucoup plus longtemps dans un *sarnidj* et conserve donc ses propriétés, pour le régal de toute la famille.

Il est classique de ne pas remplir l'*armoudou* à ras bord ; il faut laisser en haut un espace de 1 ou 2 cm, qui est d'ailleurs marqué par un filet. Ce « faux-col » a reçu dans le peuple le nom de *dodag yeri*, ce qui signifie littéralement « la place des lèvres ».

Tout ceci pour dire que **la cérémonie du thé, pour les Azerbaïdjanais, est une tradition culturelle et artistique**, qui a ses règles et ses rites, destinés à en faire un événement social agréable et riche. ❖

