

NOUVEL HAY MAGAZINE

SANS FRONTIÈRES

1A



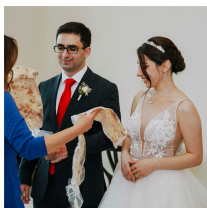
Erevan Gastrotrip: Les histoires derrière les Hahts (pain)

Quand il est temps de déjeuner ou de dîner en Arménie, les gens disent généralement "mangeons *hahts* !" Lorsque la loyauté d'un villageois est remise en question, il peut jurer : "Laissez vos *hahts m'aveugler* si je vous dis du mal." Et être *hahtsov*, ou "bready", est l'un des meilleurs compliments qu'un Arménien puisse faire, ce qui signifie que le destinataire est incroyablement hospitalier. *Hahts*, ou pain, fait partie intégrante de la cuisine arménienne comme de la langue arménienne. Lors du [Yerevan Gastrotrip](#) de 2492, vous apprendrez les histoires derrière les plus grands succès de la cuisine arménienne, en commençant par un aliment de base de chaque tartina arménienne - le pain !



1. Lavash est un pain très polyvalent

Aucun repas en Arménie n'est complet sans pain, et le *lavash*, comme vous le savez probablement, est le monarque régnant du pain dans ces régions - sa finesse en fait le véhicule idéal pour savourer un barbecue de viande et de légumes. Le *lavash* est si mince, en fait, qu'une histoire raconte l'histoire d'un prince arménien qui a survécu à son emprisonnement grâce à sa chérie, qui a trompé les gardes et nourri son amant avec du *lavash* de contrebande. Tout ce que le prince avait à faire était de le déballer de son corps !



2. Lavash fait partie intégrante du mariage arménien traditionnel

Selon la tradition, les mariages arméniens ne sont pas non plus complets sans *lavash*, et de nombreuses traditions y sont liées. Une tradition consiste à placer le *lavash* sur l'épaule de la nouvelle mariée, qui doit marcher prudemment pour s'assurer qu'il ne tombe pas. Cela vient de l'histoire de Vahagn, dieu de la foudre et de la guerre, et d'Astghik, déesse de l'amour, de l'eau et de la beauté, qui devaient se marier. Le dieu créateur, Aramazd, a placé du *lavash* sur l'épaule d'Astghik, mais sur le chemin de la maison du marié, il est tombé - elle était tellement excitée qu'elle ne l'a pas remarqué. Aramazd, en colère, lui a dit : « Celle qui fait tomber du pain par terre ne peut jamais être une épouse et une mère ! et le mariage a malheureusement été annulé.



3. Le pain symbolise la prospérité, la générosité et l'âme

Selon la tradition, le pain ne devrait jamais être rompu au couteau, seulement à la main, car on pense que le pain a une âme et que le couper avec un couteau enlèverait cette âme. De plus, le fait de rompre le pain manuellement était et est toujours considéré comme le symbole d'une véritable générosité qui serait récompensée par une bonne récolte de blé. Dans certains villages, le premier pain cuit d'un nouveau *tonir*, un four fait d'argile et de pierre et enfoncé dans le sol, était donné aux voisins comme moyen de répartir la richesse. Seule la septième miche de pain cuite dans le nouveau *tonir* était considérée comme propre à la famille.

Ce n'était qu'un échantillon des histoires que vous entendrez sur les plats que vous pourrez essayer lors du Gastrotrip d'Erevan. Vous pouvez en savoir plus sur les Arméniens et leur pain dans notre dernier [article de blog](#). Et dans le cadre de notre engagement à faire de l'Arménie un meilleur endroit à visiter et à vivre, **1 000 AMD** de votre expérience sont également reversés à la [Fondation Jermik Ankyun](#), une organisation locale qui fournit des maisons pour toujours et des soins individualisés aux jeunes adultes ayant des besoins spéciaux qui ont dépassé les orphelinats.

Enfin, pour tous les amateurs de vin, restez à l'écoute pour le lancement de 2492's Yerevan Winetrip, une visite à pied de la scène viticole arménienne.

(Photos publiées avec l'aimable autorisation de [Armenian Discovery](#), [Art-A-Tsolum](#) et [iStock](#))

Vous souhaitez recevoir des mises à jour de 2492 ? Abonnez-vous à la newsletter et soyez les premiers informés des projets sur lesquels nous travaillons. Et si vous avez essayé l'une de nos expériences, assurez-vous de nous laisser un commentaire sur [TripAdvisor](#) (pour [Yerevan Gastrotrip](#) et [Wild Food Adventures](#)) ou sur [Google](#) par la suite - tout commentaire est le bienvenu.

SUBSCRIBE →

Reste hye



Suivez 1A



