

A kiváló előadás közben a csoport vezetője nagyméretű térképet adott körbe, mely az elcsatolt területeken született híres személyek neveit tartalmazta. A téma iránt érdeklődőknek ajánljuk *Tormay Cécile Bujdosókönyv*, *John P. Dummer A Trianon-küldetés*, *Raffay Ernő Trianon* című művét.

Sátoraljaújhelyen csupán a **Magyar Kálvária** végigjárását terveztük. A díszes, terméskőből készült kapu után 14 stáció következik. A bástyaszerű, terméskőből emelt oszlopok 1-2-3 oldalán városneveket, címereket, idézeteket láthatunk. A Szár-hegy platóján emelkedik az országzászló és a Szent István-kápolna tetején a kőből készült Szent Koronával. A kápolnában a festmény a korona felajánlását ábrázolja. Ez év június 4-én miniszterelnökünk, dr. Orbán Viktor itt mondta el megemlékező beszédét, s felavatták az egyik oszlopra készített turulszobrot. A kálvária méltóságát sajnos erőteljesen rontja a nemrég elkészített felvonó.

A közelben elhelyezkedő Karos településen az 1930-as években a Kárpát-medence leggazdagabb honfoglalás kori temetőjét, vezérsírait tárták fel. Ez arra utal, hogy e kor első fejedelmi központja volt e területen. A Honfoglalás Kori Lá-



A kálvária bejárata



Sátoraljaújhely kálvária (kép Wikimedia)

togatóközpont nagy kör alakú épületében panoptikumot tekintettünk meg. A kiállítás bemutatja a honfoglalók (honvisszafoglalók) öltözetét, fegyvereit, harcmódorát, a jurta berendezését. A technikai berendezés rávilágított arra a területre, amelyről épp a tájékoztatást hallottuk. A látogatóközpont területén néhány épület és jurta is található. Különböző rendezvényeket is tartanak, s lehetőséget biztosítanak nyilazásra, lovaglásra.

Karcsán a kedves és rendkívül felkészült idegenvezető asszony többször is hangoztatta az Árpád-kori templom egyes elemeinek örmény eredetét. Az egykori hatkaréjos (ám kívül sík) rotundát, kerektemplomot a XIII. században hajóval egészítették ki. Közvetlenül a református templom szomszédságában tájház áll a szokásos tisztaszoba, konyha, szoba beosztással és berendezéssel.

A nagy távolság ellenére a tartalmas, új ismeretekben gazdag kirándulásról korábban sikerült hazaérnünk, mint az egy hónappal ezelőtti, komoly viharral zárult soltvadkert utazásunkról.

Balogh Réka

Lavash

A tradicionális örmény étel, a lavash egy óriási vékony lapos kenyér, amely ruganyos vagy ropogós állagú. Nevét az elkészítés módjáról kapta: miután a tésztát kinyújtják, alaposan szét kell teríteni, vékonyra nyújtani, azaz „lav kashats” (jól kinyújtva). Ez a leíró elnevezés rövidült később „lav kash”-ra, majd kapta végső nevét, „lavash”.



Hogy készül a lavash?

A lavash egyszerű alapanyagokból áll, liszt, víz, só, élesztő. Összegyúrnak az alapanyagokat, kis labdákat formáznak belőle, úgy kelesztik. A háziasszonyok mindig megtartanak egy kis adagot a tésztából a következő napi lavash készítésre, hogy jobb állaga és íze legyen. A labdákat egy speciális ovális párnaféleségen kinyújtják, terítik, feszítik, amíg a kellő vékony vastagságát eléri, majd felragasztják a kemence (tonir) falára, hogy pár perc alatt megsüljön. Ha elég vékonyra kinyújtották, akár fél perc alatt is átsül. Emiatt egy tonir-ban készült lavash felülete tele van egyenetlen hólyagokkal és égésnyo-

mokkal, míg a gyári lavashok felülete sokkal egyenletesebb.

A tradíciók szerint lavasht csak nők süthettek és szabott rituálék szerint dolgoztak. Férfiaknak nem is volt szabad belépni a helyiségbe, mert azzal rossz szerencsét hoznak a családra. A lavasht csoportban készítették, egy ember nem tudta volna az összes munkafolyamatot egyszerre elvégezni. Minden nőnek megvolt a maga feladata. A legidősebb és tapasztaltabb nő gyúrta a tésztát, egy másik nyújtotta a tésztát és a legnehezebb feladat volt felhelyezni őket a tonir falára. A tapasztalatlan fiatal lányok kiségezték a folyamatokat, hozták-vitték az alapanyagokat, adogatták



Argel faluban bárki megnézheti a lavash készítés folyamatát. Itt négy asszony kell a lavash-készítéshez. Ők keverik és gyúrnák a tésztát, nyújtják, sütik és hűtik a kész lavashokat. Egy ötödik asszony foglalkozik az eladással. (Ara Zada fotója)

a tészta-labdákat, kipakolta az elkészült lavashokat hűlni és száradni, és közben tanulták a lavash-készítés módját.

Lavasht akár minden nap sütöttek. Őszszel megsütötték akár az egész téli adagot, ilyenkor kitergették a ház tetején a kenyereket, hogy kiszáradjanak, majd a házban tornyokba pakolva tárolták. Evés előtt elég kicsit megspiccelni egy kevés vízzel, és ismét nyúlós ám ropogós lesz. Manapság a piacokon is így árulják a házi készítésű lavasht, nagy látványos tornyokban.



Asszonyok sütnek Yeghvard-ban. A legnehezebb és fárasztóbb feladat a tészta kinyújtása, mivel rengeteg pörgetést, erőfeszítést igényel. (John Lee fotója)



Lavash tornyok a jereváni GUM piacon (John Lee fotója)

Lavash, mint az örmény tradíciók szimbóluma

2014-ben az örmény lavash felkerült az UNESCO Szellemi Kulturális Örökség listájára, mint az örmény kultúra egyik alapvető formája. (2020 őszén összesen 549 tétel szerepel a listán világszerte.) Az Areni barlangban kiástak egy tonirt, ami a Kr.e. 6. századra datálható.

A lavash nem csak az örmény étkezés fontos alkotóeleme, rengeteg szokásban szerepel. Ha beteg volt egy háznál, az első lavasht még azon melegében a tonir faláról leszedve odaadták neki, mivel úgy hitték, gyógyító erővel bír. Esküvőkön, amikor az ifjú pár megérkezik a vőlegény családjának házához, a vőlegény anyja friss lavasht terít a vállukra, hogy jólétet és bő gyermekáldást hozzon az ifjú párra.



Száradnak a lavash-ok a tetőn. (John Lee fotója)



Khorovat lavash ágyon

Hogyan eszik a lavasht?

Legtöbbször a lavashból szendvicset készítenek. Ízletes sós sajtot csavarnak bele (esetleg húst is) és rengeteg zöldet (leginkább koriandert, újhagymát). Ezt a finom és laktató ételt reggelire, ebédre és vacsorára is lehet enni.

A másik kiváló felhasználási mód, amikor a barbeque hús alá terítik. A szokás szerint a khorovat-ok akkor lesznek a legízletesebbek, ha néhány lavasht terítenek alájuk egy tepsire, hogy felfogják a lecsöpögő levét, majd a végén a húst bele is lehet tekerni a lavashba.

A lavasht édesen és ropogósan is el lehet készíteni, ami érdekes íz kombinációt hoz ki az amúgy is ízletes kenyérből. Az ilyen édes rácsákhoz még sütés előtt a nyers



Sütés előtt jól megrakják a tonirt fával és megvárják, amíg már csak parázs izzik bent, hogy egyenletes legyen a tonir falának hőmérséklete. (Ara Zada fotója)

tésztába mézet is raknak és olíva olajat, s végül a lavasht megszórják szezámmaggal, mákkal. A végén egy édeskes, ropogós keksz-féleséget kapnak.

Hol sütik a lavasht?

Kisáziában sok nép készít lapos kenyeret kemencében, falra tapasztva. Ami jellegzetes az örmény kemencében, a tonir-ban, hogy földbe van süllyesztve. A tonir, szent helynek számított a családban. Hogyha nem volt templom a környéken, a házasulandók a családi tonir mellett esküdtek. A ceremónia során az ifjú ara kivett egy marok hamut a családi tonirból, és beleszórta a férj családjának tonir-jába, hogy ezzel összekösse eddigi életét jövőbeli életével.

Régebben, amikor a kenyérsütésnek vége volt, és a tonir még forró volt, a családtagok leültek köré, belelógatták lábukat a szájába, hogy így melengessék magukat, és beszélgettek vagy az idősebbek történeteket meséltek a gyerekeknek.

Felhasznált források:

<https://armeniadiscovery.com/en/articles/lavash>
<http://armenia.travel/en/lavash>
<https://www.armgeo.am/en/armenian-lavash/>
<https://www.smithsonianmag.com/travel/lavash-trail-armenia-180968864/>



Legtöbbször a lavasht sajttal és zöldfűszerekkel (koriander) eszik