

Նախ՝ սնունդներու ամէնէն նախնականէն և ամէնէն տիեզերա-
կանէն՝ հացէն սկսելով ըսենք թէ ան քաղաքին և կարգ մը գիւղե-
րու — ինչպէս էվէրէկի և այլնի մէջ — այլեւս տան թոնիրի մէջ չէր
եփուիր այլ դուրսը, սակայն պատրաստ հաց ոչ մէկ տեղ սովորական
դարձած էր: 4-5 և երբեմն 8 օրը անգամ մը կեսարացի կամ էվէրէկցի
տան տիրուհին կը շաղուէր ալիւրը պատրաստելու համար տան հացը
որ զանազան տեսակներ ունէր: Այսպէս փուռը եփուածները՝ կը կոչ-
ւէին էփմէֆ, բիսէ, սիմիթ, պէֆսիմէթ (պահուելիք չոր հաց) — ամէնքն ալ
թթխմորով պատրաստուած —, և տունը եփուածները՝ պազլամա, կլոր
և հաստ, որուն աւելի բարակները կը կոչուէին Եսպիս — նոյնպէս
թթխմորով պատրաստուած — և Եուխան — առանց թթխմորի — որ լա-
վաշն էր կամ կեսարիոյ հայաստ գիւղերէն ումանց՝ ինչպէս էվէրէկ-
ցւոց լէվէրը: Կեսարացի Հայ կիւնը՝ այս վերջինները թէ՛ ինքն շաղ-
ւելու և թէ՛ ինքն եփելու կը հարկադրուէր երբ այգի կ'ելլէր, ուր
չունէր այլեւս քաղաքի փուռերը տրամադրելի և ստիպուած էր տան
առօրեայ հացը եփել սանի վրայ, իր իսկ ձեռքովը: Իսկ գիւղերու մէջ՝
հացանիւթն էր ցորենի ալիւրի տեղ ճոնի ալիւրը, ուստի պատրաս-
տուած հացը ինչպէս տեսնուեցաւ, կը կոչէին ճոն-հաց, ո՛չ միայն
Չօմախուռի այլ նաև էվէրէկ-Ֆէնէսէի, Թոմարզայի և շրջակայ գիւ-
րու մէջ: Այդ տեղերը տակաւին կը պահէին թոնիրի մէջ հացը ե-
փելու սովորութիւնը, որուն համար էր որ Անդր-Արգեղոսեան և Կի-
զիստրայի շրջանին բոլոր գիւղերուն մէջ զայն կը կոչէին քոնիրի հաց
և անոր մէկ ուրիշ տեսակը չոր հաց: Հետեւաբար սնունդներու ամէ-
նէն նախնականին մասին կեսարիոյ քաղաքին և շրջակայ գիւղաքա-
ղաքներու և գիւղերու միջև տիրող տարբերութիւնը միայն այն էր
որ քաղաքացիք իրը հացահատիկ կը գործածէին ցորենը իսկ գիւղա-
ցիք էլխաւորապէս ճոնը (հաճար):

Իսկ հացին հետ ընկերացող սնունդներուն մէջ, տարբերութիւնը
աւելի շեշտուած էր, վասնզի քաղաքացիք բոլորովին հակադրու-
թեամբ գիւղացիներուն չափազանց շատ տեղ տուած էին միսին որ
ըստ արդի բժշկութեան այնքան ֆլաստակար կը նկատուի առողջու-
թեան, մանաւանդ երբ ան պահածոյ է կամ պատրաստուած զանա-
զան և զարմանազան բարկ ու կծու համեմներով: Գաղափար մը տա-
լու համար թէ կեսարացիք ի՞նչ կ'ուտէին, իրենց առանձնայատուկ
կերակուրներուն մէկ ցուցակը կը ներկայացնեմ:

ԱՊՈՒՐՆԵՐ

Կլորնիկ Չօրպասը. — ծեծուած սիսեռով ու սոխով կը շինուի, մէջը
զանազան համեմներով ու վրան քահիմ անցած: Պահքի յատուկ ա-
պուր:

Կլորնիկ չօրպասը. — ծեծուած միսով ու մանր ձաւարով կամ շրին-
ձով ու սոխով կը պատրաստուի: Էվէրէկցիք այս ապուրը կը կոչէին
դըլթըր ապուր կամ հարսնիֆի ֆեօճէր:

Թարխան. — Կորկոտը լաւ մը եփելէ վերջ մածունի խառնելով կը
շաղուեն ու քանի մը հատ սիսեռ աւելցնելով մէջը կը պահեն քսուե-
րու կամ Երկիրներու մէջ, մինչև որ թթուի ու ապա կ'եփեն ջուրով
ու վրան կ'աւելցնեն այրած իւղ և անանուխ: Չմեռ երեկոներ կեսա-
րացիին և էվէրէկցիին նախասիրած ապուրն էր ստիկա: