

Իբրև գոհարեղէն հարսերը իրենց ճակտին վրայ կը կրէին կպուկ ոսկի ու վրայէն ճրճըլլ, իսկ մազերնին բարակ բարակ հիւսելով վրաները մազի ոսկի կը գնէին: Ունէին թեւերնին արծաթէ լայն ալքրջաններ (որ պուրմա ալ կը կոչէին) ու ականջնին խոշոր ոսկիներ: Աղքատ դասակարգը փոխանակ ոսկիի ուլունք կը գնէր իր վրայ:

Աղջիկներու տարազը նոյնն էր բայց շատ աւելի պարզ: Միայն փոխանակ ետմախի անոնք իրենց գլուխը ֆէս կը գնէին ու անոր եզերքը եազմայ մը կը կապէին. հետեւաբար իրենց դէմքը բաց էր: Արդէն 5-6 տարեկանին կ'սկսէին ֆէս գնել տղոց որ իբր զարգ ունէր գագաթէն կարուած քէփէլիք մը Գառն Աստուծոյ պատկերով:

Ո՛վ երջանիկ պարզակեացութիւն գիւղերու և միամիտ պճնանք կին արմատներու:

Գ.

ՈՒՏԵՆԻ ԻՔ - ԽՄԵՆԻ ԻՔ

Կեսարիոյ գաւառին երկրագործական փոքրիկ գիւղերուն մէջ, նամանաւանդ հին օրերուն «մեր պապերը սննդառութեան մասին չափազանց ծուծկալ էին եւ սակաւապէս, միանգամայն առոյգ, զօրաւոր եւ երկարակեաց» (Զօմախլու, էջ 30):

Անոնք իրենց թանկագին առողջութիւնը կը պարտէին հաւանօրէն այն իրողութեան որ առհասարակ խստութեամբ կը պահէին թէ շարժապահքերը և թէ միւս պահքերը, և բազմաթիւ կամաւոր պահքեր, և «ուսիֆի օրեր ալ մեր նախնեաց կերածը մեծ մասամբ նաւակաթի կերակուր էր, հաւկիթ, կաթ, մածուկ, արգաթը (կոզի): Ճոնէ կորկոսով երբեմն ցորենէ կանքովով թանապուրը անբժամ մտք կը կազմէր մեր նախնեաց սեղանին» (Արիս Գալֆայեան, Զօմախլու, էջ 30):

Իրենց սնունդի գլխաւոր մասը՝ կը կազմէր հացը, որ տան մէջ կը պատրաստուէր: Մամիկը «զմտուած խմորը կը բանար մազլաթի մը վրայ բոլորակաձեւ եւ թոնրի բարկ կողին փակցնելով կ'եփէր Զօմախլուի նեանաւոր քսնիք հացը: Կողը չափաւոր բարկ պիտի ըլլար, որ հացը չսննքովէր կամ գիւտ չերթար: Նանապէսական տուններ ամէն օր թարմ հաց կ'ունենային: Այդ առօրեայ հացէն գաս Հայ մամիկը գիտէր պատրաստել նաեւ սյուպսօ (երկայն չոր հաց), ծալուկ, եւ նամբու պաքսիմաս, եւ տօնական օրերու կաթայ: Նուէրի համար կ'ունենային խաչ-գաթայ առաս խորիսով, բաւակուսի եւ նախուրն: Պաքսիմասն ու գաթաները ցորեն ալիւրէ կը շինուէին, իսկ միւսները սնն-ալիւրէ» (Զօմախլու, էջ 28):

Կեսարիոյ շրջակայ շատ մը գիւղերու մէջ տարբեր էր կեանքը: Անոնք ալ պարզակեաց էին և զրեթէ միեւնոյն սննդառութեան եղանակը ունէին: Միսը՝ էջր գորաւեր անոր մէջ գլխաւոր տեղը և ան հազիւ հանդիսաւոր առիթներու էր որ կուգար գիւղացիին սեղանին վրայ:

Տնտեսապէս քիչ շատ աւելի բարեկեցիկ գիւղերու մէջ, ինչպէս էփլէրէկ-Ֆէնէսէ, այս ժուժկալ սննդառութեան կու գային ընդհուրով առանց մսեղէններու չափազանցութեան, նաև ընդեղէններ, զանազան տեսակ ուտիքներ, առատ մեղր — իրենց փեթակներէն առնուած — ու պտուղներ՝ իրենց պարտէզներէն քաղուած: