

ԲԱՆՁԱՐԵՂԻՆՆԵՐ

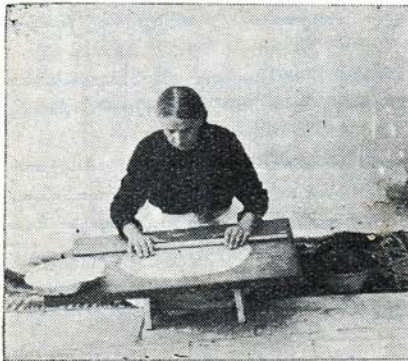
Ղաներ եարբիս, սմբուկով կերակուրի տեսակ մը, որուն մէջ առատ տեղ ունի նաև յօշուած միսը:

Բաննարը եւմէք, կամ էփէրէկցւոց սակի պասքըն՝ որ պարզապէս միսով եփուած ճակնդեղ է:

Նշանակելի է որ կեսարացիք աւելի ծանր, թացաններով ու համեմներով առատ կերակուրներու ճաշակ ունեցող, կը սիրէին բանջարեղէնները աւելի իւղով տապկուած ուտել և քիչ անգամ միսով եփել առանց շատ յատկանշական կերակուրներ ունենալու անոնց մէջ, մինչ էփէրէկցիք կը նախընտրէին առհասարակ բանջարեղէնները, ինչպէս բազուկը, ճակնդեղը և այլն, եփել չորցըւած միսին հետ և պասքը կը կոչէին զանոնք (ինչպէս պազուկի պասքը, սակի պասքը և այլն):

ԽՄՈՐԵՂԻՆՆԵՐ

Կեսարացի տանտիկինը կը փայլէր մանաւանդ իր խմորեղէններով — որոնք ինքն կը սիրէ կոչել խամբր իւի մինչ էփէրէկցի տանտիկինը խմորէ պահ — որոնց սոսկ թուումը բաւական է գաղափար մը տալու համար այն ճոխութեան և ձեռքի ճարտարութեան որ իր խամբուր դախրսարին գլուխը անցած կեսարացի աշխատունակ կինը իր ձեռքե-



Կեսարացի Հայ կինը խմոր բանալու աշխատանքի վրայ

րուն մէջ արագ արագ շարժող մեքեղէնով կամ օխաղըով կը բանայ պարագային համաձայն հաստ կամ բարակ խմորը, պատրաստելու համար իբր անուշ խմորեղէններ՝ Բախլավա, Սարղըր պուրմա, Ղանքն կեպէյի, որ էփէրէկցիք կը կոչէին սեփրմէ, Ղամբ պեփէյի, Ջարժ Բեմստի, Պիր այթընա պիր իւսքիւնէ քաթըր պեփէք, էփէրէկցիներու երկու խաթըր պեփէք, Պոսնա պեփէյի, որ միեւնոյն ժամանակ կրնայ միսով ու պանիրով եւս ըլլալ: Էլ պեփէյի, նմանապէս կրնայ ըլլալ միսով ու պանիրով:

Ատոնցմէ գուրս կեսարացի տանտիկինը կը պատրաստէր նաև ուրիշ անուշեղէններ՝ ճեփգիւնէ, դաբըիս պիւսիսի, յօխմա, դայլպնա, ճեփվա, սըխմա ճեփվա, ճիւէ ճեփվաք, ասիսէ, խաւիզ, օսլաք: Այս վերջին խումբը