

այսինքն, յօխման, ճելվայի զանազան տեսակները, ինչպէս օտազը որ էվէրէկիք կը կոչէին ուրուպօֆ օտազ, աւելի զարգացած էին էվէրէկի մէջ քան կեսարացւոց տրուած նուրբ թերթերով խմորեղէնները, որոնք կրնային ըլլալ նաև աղի ինչպէս պէլճիրի պէտէֆ, դըյմայր պէտէֆ, սու պէտէլի, խամբրըզ, դաքմէր, Եաղլամա, Բէթէ, աչմա Բէթէ (նոր փեսաներու յատուկ), խալխա, կիրսէ, Էօրիւսէ, մախաննա, քավա մանթրը, սու մանթրը, օրուն մանթրը և արեւելեան ճաշացուցակին անբաժան մաս բիլաւները՝ դուշուս փիլաւը, բիրինճ բիլաւը, պուլդուր բիլաւը, չօպան փիլաւը կամ Եօլնու բիլաւը և հայկական հերիսան՝ Բէսկէկը և վերջապէս էվէրէկիներու սիրական և առանձնայատուկ կերակուրը՝ Աճէմ ապուրը որ ապուր մը չէր այլ տեսակ մը եղինձ (բիլաւ) որ կը պատրաստէին միւսը երկար ատեն հողէ պտուկի մը մէջ եփելով և յետոյ վրան ձուար արեւցնելով և թոնիրին մոխիրին մէջ դնելով, որպէսզի մեղմօրէն եփուէր:

Այս ցուցակէն շատ պարզ կը տեսնուի թէ կեսարացւոց սննդառութեան գլխաւոր նիւթերն էին մսեղէնները և խմորեղէնները, և իրենց սնունդին մէջ չափազանց քիչ տեղ կը զբաւէին բանջարեղէնները:

Մասնաւորապէս՝ պէտք է դիտել տալ թէ այն բազմատեսակ մսեղէններէն զատ որոնցմէ մէկ երկուքը կեսարացւոց սեղանին վրայ ամէն օր կը գտնուէին գրեթէ, կեսարացւոց և էվէրէկցւոց ամենօրեայ սնունդին մաս կը կազմէր նաև ապուխտը (էվէրէկցւոց չոր միսը) և երշիկը, որ իրենց սեղանէն անպակաս էր միշտ, կատարելով ուրիշ քաղաքներու պանիրին դերը:

Այս արտակարգ մսակերութեան թերեւս նպաստած էր միսին աժանութիւնը, վասնզի ոչխարի միսին օխան 3 դրչ. էր առառաւելն և եզան միւսը քիչ մըն ալ պակաս, 2 1/2 դրչ. իսկ աւելի աժան էր այծի միսը որ շատ քիչ անգամ կ'ուտէին՝ աղքատ ընտանիքները:

Ապուխտի պատրաստութեան համար առհասարակ կ'օլը նախամեծար ըլլալով հնդերձ ուղտի միսով պատրաստողներ ալ կ'ըլլային: Իսկ խոզի միսի նկատմամբ խորշանք մը ունէին թուրքերու պէս և չէին ուտէր, մինչ չէին արհամարեր որսի կենդանիներու կարգին թռչունները, նապաստակը, ինչպէս նաև ձուկերը, — որոնք կ'որսացուէին շրջակայ շամբրէն — ոզնին և կրիան:

Գալով խմորեղէններուն, որոնք միսէն յետոյ կեսարացիներու սնունդին մէջ ամէնէն կարեւոր տեղը զբաւող ուտելիքն էին, նոյնպէս շատ ծանր պատրաստութիւն ունէին և փափուկ ստամոքսներու շատ չէին յարմարիր:

Իսկ բանջարեղէնները եթէ այնքան գործածական չէին, պատճառը հաւանօրէն այն էր որ կլիմային բերմամբ շատ կարճ կեանք մը ունէին թարմ վիճակի մէջ եփուելու համար և շատ տեսակ ալ չունէին: Կեսարիոյ մէջ կը հասնէր գետնախնձոր, շոմին, դգուս, լուրիա, սմբուկ, ճակնդեղ, պամիա, կաղամբ, բազուկ, բակլայ, ստեպղին, որոնք ձմեռը եւս ունենալու համար կը չորցնէին և կը պահէին:

Կեսարացիք չափաւոր քանակութեամբ կ'ուտէին ընդեղէններ: Իսկ իրր աղցան կը գործածէին ազատքեղ, կանանչ պղպեղ, կոտեմ, ջրկոտեմ, բողիի զանազան տեսակներ, կանանչ սոխ, հազար և վարունգ: