

լով համեմեներով և թացաններով (սօս) առատ այդ խառնիճաղանճ կերակուրները որոնց արդի մարդկուլթեան ստամոքսները տոկալ չեն կրնար: Գալով իրենց ուտելու եղանակին ու սեղանի կազմաներուն և յարգարանքներուն անոնք ալ ոչ նուազ նախնականութիւն կը բուրեցին:

Ստուար մեծամասնութեամբ ծալլապատիկ խոնիրն կամ սուրճային չուրջ նստած կը ճաշէին անոնք, մասնաւորապէս գիւղերու մէջ, ուր երեք սեղան ու աթոռ չէին ճանչնար, մինչ քաղաքին մէջ գոնէ ցանցառօրէն անոնք գործածուիլ սկսած էին: Նոյնպէս նշանակելի է որ անոնք կ'ուտէին մէկ ամանէ փայտէ դգալներով և երեք չէին զգուշանար:

Դիտելի երեւոյթ մըն է որ կերուխուսի շրջանը մասնաւորապէս ձմեռն է: Այդ ցրտաշունչ եղանակին է որ կեսարացիք կ'սպառեն աշնան իրենց երգիւններուն և իվէրէկցիք և այլ գիւղացիք՝ իրենց կապիւններուն և կեղարներուն մէջ դիզած բազմատեսակ պարէնները, որոնք առաւել կամ նուազ չափով նոյնն էին բոլոր դաւառին քաղաքներուն, շէններուն, աւաններուն և գիւղերուն մէջ, անշուշտ իրենց տնտեսական պայմաններու համաձայն՝ ճոխ կամ աղքատիկ:

Այս պարէններուն մէջ առաջին տեղը իրաւամբ հացի պատրաստութեան նիւթին՝ ալիւրինն էր, քաղաքին մէջ ցորենինը և գիւղերուն մէջ մեծամասնաբար ճոնիւր: Քաղաքին ալիւրին հայթայթիչն էր Պօղոսի (Եօղիաթ) գաւառը, որ կեսարիոյ շտեմարանը կը նկատուէր: Իսկ գիւղերը՝ իրենք կը հասցնէին մեծ մասամբ իրենց սպառած ճոնը, որ իրենց գաւտերուն վրայ կը մշակուէր:

ձերմակ ալիւրը — որ կեսարական բարբառով կը կոչուէր սարք պուրսա — կ'արժէր 2-3 ուկէս զրշ. պարմանը՝ այսինքն վեց օխան, և եթէ պատահէր որ անիկա որեւէ պատճառով 4-5-6 և մինչև 6 ուկէս զրշ. ի բարձրանար — ինչպէս եղաւ 1898ին — կեսարացիք մեծ սրտագողի կը մատնուէին (տես Արեւել, թ. 3822): Սովորութիւն էր տան մէջ գտնուած անձ գլուխ միջին հաշուով 20 պարման ալիւր մթերել իբր տարեկան պաշար:

Ալիւրէն յետոյ կու գար կարեւորութեան կարգով իբր կենսական պահեստ վառելանիւթը, որ թոնիրին և խոհանոցին համար անհրաժեշտ նիւթը կը կազմէր: Քաղաքին մէջ ուր ամէնէն շատ գործածուած վառելանիւթը ածուխն էր, անոր պայթմանը (=6 օխան) 2 զրշ. էր: Իսկ սայլ մը փայտը՝ 30-35 զրշ. (տես Բիւզանդիոն, թ. 638):

Իսկ իբր օրապահիկ ուտեստեղէններու մթերք անոնք կ'ամբարէին պահածոյ միս՝ տեսակները, ինչպէս մեծաքանակ ապուխտ (Էվէրէկցիներու չոր միս) և կեսարացիներու պասքրման(1) և երշիկ, սրղղրք (խորոված յօշած=խրլմա), դաւուրմա (խորոված միս կտորներ) սպամուր (հում միս, արիւնը վրան, աղուած), դուրու էք (արեւը չորցրած միս), փաչա (եփած միս, ջուրը մածիտի վերածուելու աստիճան, որ կը պահուի վրան քացախ դնելով): Անոնք կը մթերէին նաև աղած ձուկ (կեսարական բառով պամա կամ Էվէրէկի լեզուով տարիս), կենդանական իւղեր՝ դմակի և ոսկորի, կարագ (Էվէրէկի

(1) Ըստ կեսարական աւանդութեան կերակուրները նստեցնող կամ հանգչեցնողի իմաստով: