

**ԳԻՆԻ**

Պաղողի հիւթը քամուելէ անմիջապէս վերջ կը լեցուէր գինիի կարասներուն մէջ ու կը պահուէր զով մառաններու մէջ:

Հոն գինին կ'եռար, կը հանդարտէր ու կը յստականար: Մասնաւոր կարասներու մէջ քաշուելէ ետք բերնի խուփը կը ծեփուէր խմորով, օդի ճամբան դոցելու նպատակով:

Մրուրը կը խառնուէր քացախի պահեստին:

Ժողովուրդի սիրական ըմպելին է եղած գինին իր ուրախութեան օրերուն:

Տեղական որոշ տեսակի գինի մը դոյութիւն չունէր: Նահապետական ձեւով կը դրուէր ու դեռ չխմորուած շատեր մաւնառի գիճակի մէջ արդէն սկսած կ'ըլլային կոնծել:

**ՄԻՒՍԷԼԼԷՍ = ԱՆՊԱՇՏՕՆ ԳԻՆԻ**

Ըստ մասմետական օրէնքներու, ոգելից ըմպելին արգելուած էր հաւատացեալներուն բայց Տէվէլիի մոլիտանդ թուրքերը ունէին գինիի մը որ օրէնքի տառին յարմարցուած լաւագոյն ըմպելին էր:

Պաղողին հիւթը կ'եռացնէին, մինչեւ որ մէկ երրորդը մնար: Ասկից է ծագում առած անունը միւսէլէս: Պաղեցնելէ վերջ կը լեցընէին կարասները ու մէջը կը դնէին թարմ խաղողի կուղեր: Քիչ ատենէն կը սկսէր խմորուիլ ու կ'ըլլար կանոնաւոր գինի, թէեւ տարբեր անունի տակ:

Այսպէսով Հիլէ Երբիի կը բերուէր ու կ'օրինականացուէր:

Այս անմահական գինիէն կը խմէին մինչեւ իսկ կանաչ փաթթոցաւորներ առանց խղճահարութեան:

Թուրքերը դայն կը կոչէին Ֆէրվալը Շարապ, բայց հայեր հեղնական իմամ Սուլու մակդիրը փակցուցած էին այդ անպաշտօն գինիի ճակտին:

**ԲԷՁԷԼԻ ՁՈՒՐ**

Միւսէլէսի նման անմեղ ըմպելիք էր նաեւ բէչէլի ջուրը:

Պաղողի քաղցրութենէն բէչէլի եռացած ջուրն ալ կը խմորուէր ու կը փրփրէր:

Շատեր կերակուրէ վերջ հանուած այդ պահածոյ խաղողով կամ անոր ջուրովը գինովցած են: