անտառը մոտ էր և փայտը շատ՝ այնտեղ բարակ լավաշ էին յէփըմ: Լավաշը յէփվըմ էր մեծ քանակությամբ, երկու, երեք, երբեմն և ավելի ամիսների համար։

Հաց յէփէլու պարագաները Զանգեզուրում էլ կրկնում էին Հայկական լեռնաշխարհում և հարևան Թոնդրասպաս գավառներում գործածվածները։ Հացը ճուճցում րճ խմորի մեջ խառնելով խաշը, տըխտըմօրավ պատրաստված, ուրիշ վայրերում՝ թըթխմոր։ Տըխտը բառը բացատրում են որպես՝ չոր տախտակի պէս, իսկ մօր՝ որպես կրճատված խմոր բառը։ Բայց իրականում թթու խմօր բառերի աղավաղումն է։

Տըխտըմօրը պահվում է պöլիկի մեջ աղ արած։ Խմորը ծածկում էին բըդե մէզարավ մինչև որ խմորը կöմ ա՝ գալիս է, հասունանում է։ Այնուհետև պöլըմ րճ՝ գնդում են տըշտար ծըճաճավ, տըշտաֆէրիավ՝ խմորից կտրելով մի կլոր պöլի համար։ Պöլէրը՝ գնդերը շարում են մէզարի վրա տափիճ՝ գետնին և ծածկում նույնպես մէզարավ: Ապա պöլէրը յէտ րճ ընըմ՝ բաց են անում և հարթեցնում ճացի տախտակի վրա, մեկնում թխողին, սա էլ թափ տալով օդի մեջ, փռում էր տöփի վրա[6], որը ճըվարաճավ գործած, մեջը խոտ լցրած և մի կտորով վրայից ծածկած երկար ձվաձև խօճշա է, թըխըմ ա թօրօճի պատին։ Թըխողին պöլէր բացանողն ասում է՝

«Նէստա տո՛ւ»[7]:

Կրակը թօրօճի մեջ կարգի են բերում թօճըխառճիավ, որ մի երկար փայտ է։ Հացը հանում են ֆէքը կէռ շամփռավ, պատից պոկ գալուն օգնում են ծըճաճավ՝ հացհանով—կարճ և տափակ երկաթե փոքր թիակով և փռում են կարպետի վրա գետնին կամ կախում են մի թառի վրա, որ սառչի։ Շատ անգամ շամփուրի մյուս ծայրին լինում է փոքրիկ ծըճաճ, որը մանավանդ պետք է գալիս ֆöքաճ՝ գաթան թօրօճի պատից պոկելու ժամանակ։ Բօֆօճից թօրօճի պատին կպած մասը՝ ֆէրիճչ ö, իսկ թօրօճի հատակին վայր ընկած հացը՝ կըտաճ ö:

Պատրաստի հացը պահում են կամ հատուկ սնդուկի մեջ կամ բարձր կախած տախտակի վրա մէզարավ ծածկված կամ տաշտի մեջ՝ չորս կողմը վօսու փշոտ թուփի ճյուղերով պասած՝ մկներից ապահովելու համար։

Բացի սովորական հացից, թխում են պաղարճ՝ բաղարջ։ Ջաղացի փոքր թօրօճի մեջ՝ հնում թխում էին ճըղըցպաղարճը, առանց խաշի և առանց աղի, ընալի՝ անալի, որը բաժանվում էր բոլոր ներկա եղողների միջև ջաղացում, իսկ տանը թխում էին աղով և խաշավ, երբեմն ձվով կամ մածունով պատրաստած։ Երեխայի հիվանդության առիթով՝ ծաղիկ, կարմրուկ հանելուց հետո, համաձայն խոստումին պաղարճավ մատաղ էին բաժանում։ Սրանք մոտավորապես մեկ-մեկ գրվանքանոց պաղարճճէր էին աղով, բայց առանց խաշի պատրաստված, անպատճառ պöլուր՝ կլոր և տափակ բաժանում էին բարեկամներին, հարևաններին և մանավանդ չքավոր ընտանիքներին։

Նույնպիսի ծիսակատարական նվիրական ծագում և բնույթ ունի ֆöքաճ, որը թխվում էր հարսանիքների, թաղումների, ուխտագնացության ժամանակ և հյուր գնալիս մեծարող նվիրաբերության և նման առիթներով, որոնց հետ այսպես թե այնպես շաղկապված էին ծիսակատարություններ կամ մեծարում-

---

[6] Այլ գավառներում՝ բարատ կամ ռարարա:

[7] Նէստա տո՛ւ՝ կպցրո՛ւ։