

Չնայելով որ Զանգեզուրի անասնապահական արտադրանքների մեջ կաշին բռնում էր առաջնակարգ տեղերից մեկը և դարձել էր արտահանության կարևոր հումք, տեղում նրա վերամշակումը մնում էր նախնական վիճակի մեջ: Այստեղ չգիտեին նուրբ կաշիներ պատրաստել և ուզած գույների ներկել, չնայելով, որ հարևան կովկասյան լեռնային շրջանները հռչակված էին իրենց գունավոր կաշու տեսակներով: Կաշու վերամշակությունը մնում էր հատկապես տնային գործ: Գավառում առաջ չէին եկել հատուկ դաբախանանք, կաշու գոնե փոքր գործարաններ: Պատահում էին կաշեգործ վարպետներ՝ բաղկալներ, որոնք տանը կամ շրջելով պատվերներ էին կատարում, այն էլ հատկապես ավելի բարդ տեխնիկա պահանջող դեպքերում—տիկ, ռումբ՝ մեծ տիկ պատրաստելու, կուպրելու: Տան մեջ ամեն տղամարդ պիտի գիտենար կաշին մշակելու պարզ եղանակը: Կաշին շատ անհրաժեշտ նյութ էր հանդիսանում առավել մի երկրում, որտեղ փոխադրությունը կատարվում էր գրաստով և ամաններից պահանջվում էր ձկունություն և կոտորվելուց ապահովություն: Այստեղ էլ, ինչպես նման աշխարհագրական-տնտեսական պայմանների մեջ ապրող այլ հայկական և Մերձավոր արևելքի գավառներում կաշվեղեն ամանները շատ կարևոր ծառայություն էին մատուցում: Գինու և բրադի՝ արաղի, օղու համար մեծ ու փոքր տէգը՝ տիկը—ոչխարի, այծի, հորթի մորթուց և ահագին ռումբին—եզան կամ գոմեշի կաշուց, զանազան մեծություն պարկեր չոր նյութերի համար—ալյուրի, ձավարի, բրնձի, չոր մրգի համար և զանազան մեծություն պարկերը մանր անասունների մորթուց՝ տէգեր—կաթը, մածուցը, կարագը, պանիրը սարից տեղափոխելու կամ ծեքը՝ ձեթը պահելու համար և այլն: Մեծ քանակությամբ կաշի էր գործածվում տանը պատրաստվող առէխների համար, որոնք շատ արագ էին մաշվում այս քարքարոտ երկրում: Հագնում էին տղամարդիկ, նաև աղջիկները, մանավանդ ջրի գնալիս, կամ ցեխի ու ձյան ժամանակ: Կաշին հարկավոր էր նաև ձիու սարքի, գուրանի, ալաթի փողերի, և գոտիների՝ քոխկանների համար: Ավելի ևս հարկավոր էր փարթամ մազ ունեցող մորթին փափախի համար: Թե՛ մեծը և թե՛ պստիկը մինչև վերջերքս գլխին չէին դնում կտորից կարած գլխարկ: Կաշուց էր շինվում նաև դարբնի փուքսը:

Փափախներ սովորաբար կարում էին հատուկ արհեստավորները, որոնց թիվը փոքր չէր: Ս. Զելինսկու հետազոտության տարին— 1885 թ. Գորիսում երեք փափախի կար¹²⁹: Փափախին իր ուղադրությունը դարձնում է մորթու մաղի մշակման վրա. ոչ պակաս, քան և փափախի ձեռն գեղեցկության:

Տեգ հանած կաշին գործ էին ածում կամ մազը պահած կամ մազից մաքրած վիճակում: Մազը պահում էին դեպի ներս դարձած կուպրուն կոչված տիկինը՝ օղու, գինու համար, «բաղկալը կուպրում ա մագուրավ»: Մազը դուրս դարձրած պահում էին այլ հեղուկների համար՝ մածոնի, կաթի, ձեթի, ինչպես և կարագի և մօքալ պանրի համար: Այս դեպքերում, ինչպես առհասարակ և այլ դեպքերում կաշին աչքն կրցրե՛մ ամրացնում և ձկունացնում շիբլեղի և աղի կամ մոխրի օգնությամբ: Մազը հեռացնելու համար դիմում էին հետևյալ միջոցին՝ շուղ բն բնրե՛մ՝ բաց են անում նոսր, ոչ թանձր կնիռու ալիւր՝ գարու ալյուրը, լցնում էին նոր մորթած ոչխարի կամ այծի մորթու մեջ և դնում էին մի տաք տեղ, մեծ մասամբ կնիմին ախուրին՝ գոմի մսուրի մեջ կամ բօների

¹²⁹ Зелинский С. П., նշվ. աշխ., էջ 117: