

това е съпругата на водача, се грижи за огъня и за децата. Задължение на по-младите жени е да осигурят храна за всички членове на групата. „Към четири без петнадесет видях как старата жена стана. Тя пъшкаше сякаш бе сериозно болна. Но само четвърт час по-късно си легна отново, защото момичето /„бори”/, т.е. жената на Тури, започна домашната работа за деня. Аз също заспах отново, но станах с останалите около 6 часа. Тогава видях как момичето шиеше усърдно край огъня, който явно беше запалила преди това” (Макфий 2007: 99).

Приготвянето на яденето става на открит огън край катуната върху импровизирано огнище от два камъка, а съдовете (тенджери, тигани, котел, кофи, дървени лъжици, керамични паници и др.) са част от багажа в каруцата. Някои използват триъгълна или обла трикрака желязна пирустия. Често хлябът се меси на място и се пече на подница с връшник* /”сач”/, а прясната пита /”чорек”/ се поставя направо в жаравата и пепелта на огнището. Гребенарите пекат хляба си в жаравата, а отгоре се готви яденето. Хлябът и гозбата трябва да станат готови заедно. „На подноса имаше по едно голямо и горещо парче за всеки един от нас – Петрика, Тури и моя милост (мъжете – б.а.). Жените се хранеха настрана. Момичето, т.е. жената на Тури, ни донесе вода, „за да измием ръцете си преди да хапнем от хляба” и след тази церемония бяхме изпълнени с охота за ядене” (Макфий 2007. 97).

За къпане и пране служи водата от реката, донесена от младите жени.

“Животът ни щеше да загуби много от колорита си, ако не бяха циганските катуни. Те идваха с покрити каруци, дръгливи коне, разпъваха шатри на корийката, запалваха огньове и през деня циганките с дисаги на рамо плъзваха из селото (с. Изворово, Чирпанско – б.а.). Кучетата не ги нападаха” (Славчева 2000: 42-43).

Кардарашите отсядат на поляна с хубава трева и вода. „Мъжете все бакърджии (а в някои семейства са бърдари) и те предлагат услугите си и търсят работа в селото” (м., р. 1932 г.). Разполагат своите инструменти край палатката и там отработват поръчките. Железарите, ковачите, калайджиите, бакърджиите работят с малък преносим мях на дървено скеле /”пишот”/ и лека наковалня /”йорс”/. Жените и по-големите деца на калайджиите обикалят селото и връщат калайдисаните съдове, “като вни-

* От жълта пръст, конски тор, кълчища и вода се меси пръст. След това с ръка и се придава кръгла форма с пръст по края. Оставя се на слънце да изсъхне и се опалва на огън. Начинът на направа е идентичен с този при българите.