

страната на главата се поставя голям камък и с едно гърне се поли гроба в посока от главата към краката. След това гърнето се поставя до камъка.

В двора на къщата на мъртвеца се пали огън. Всички, които са били на гроба му, прескачат огъня или настъпват жарта, след което им се полива да се измият. На една маса има приготвени парчета халва и хляб. Всеки взема по едно парченце халва, филия хляб и си заминава. В мястото на къпането се поставя едно камъче и чаша вода. Поверието гласи, че се прави, за да може мъртвецът като се върне, да си пийне вода.

На третия ден след погребението се приготвят мекици, които се раздават с мляко или лимонада от къща на къща. Дрехите му се изпират, без да се парят, и се раздават на бедни хора. На деветия ден се прави същото. След 40 дни се готвят супи, яхнии, баници, грис, халви. На шестия месец се коли агне, но се готви само половината от него. На първата година след погребението се коли отново агне и се готви цялото със същите ястия. При последните три помена се кани ходжа

Zhenaze ando Petrichko¹⁰⁸

Kana merol manush phandel pe leski cheynava, ta lesko muy te achhyol phando. Kava kerol pe, zhi kate o mulo ni achsholo shudro. Phanden pe leske yakha. E muleske changa khiden pe ekh zhi aver tay phandene pe leske duy bare naya lole thavesa.

Telal o mulo thovol pe charshafi, thoven e mule ka krevato tay uchharenle avere charshafesa. Prwskin o charshafi parfyumesa. E roma, kay nakhen te poklonin pe, mukhen pare ekhe chiniyate. E mule vardin manusha. Von ni den machka ili dzhukyol te hutен e mule, ta na achhyol vampiri. Ot vreme na vreme e manushnge den kafaа tay zhigare ma te astarol len o soipe. I gal zhi kate gisyol.

Isabalin kopisarol pe ekh dupka derini 60-70 sm tay dur 2 m. Thoven pe upral I dupka 3 bule phalya. Tatarol pe ekh kazano pay. Anol pe odzha, a vov avere manushesa nanyarol o mule. Keren pe sheya katar o parno pohtani (amerikani) e muleske – anterava, stagi, sosteya. Pakyardol pe ekhe charshafesa tay thovol pe ando tabuko. Kandil pe tamyani, a o odzha chetil dova. Sorae e pashe manusha len peske e mulesa proshka,

¹⁰⁸ **Demir Yanev**