

Задължение на по-младите жени е да осигуряват храна за всички. „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, 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 бе запалила преди това...” (Макфий 2007: 99).

Приготвянето на яденето става на открит огън край катуната. В някои случаи върху импровизирано огнище от два камъка. Други използват триъгълна или обла желязна пирустия. „Пред катуна се кладеше огън и там си се готвеше, устрии се казват, на три крака и там се слага тенджерата. Едно време се готвеше една тенджера ядене за пет човека, за десет човека, ядахме в една чиния” (м., 61 г., кардараши, с. Александрово, Ямболско) (цит. по Конович, Ненов 2009: 42). Съдовете (тенджери, тигани, котел, кофи, дървени лъжици, керамични паници и др.) са част от багажа в катуната.

Често хлябът се меси на място и се пече на подница с връшник⁴, а прясната пита се поставя направо в жаравата и пепелта на огнището. Гребенарите пекат хляба си в жаравата, а отгоре се готви яденето. Обикновено животното, най-често птица, е крадено и се коли от мъжа. Те отказват да ядат каквото и да било, щом е заколено от жена. Хлябът и гозбата трябва да станат заедно готови. „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 миене и пране служи водата от реката, донесена от младите жени.



Когато загунджийските жени са ангажирани в просия, мъжете мързелуват в палатките си извън града. Жените се връщат в катуна ранния следобед и прекарват останалото време от следобеда в грижи за децата си и приготвяне на вечерята. Това е обичайната храна за деня, която

Когато загунджийските жени са ангажирани в просия, мъжете мързелуват в палатките си извън града. Жените се връщат в катуна ранния следобед и прекарват останалото време от следобеда в грижи за децата си и приготвяне на вечерята. Това е обичайната храна за деня, която

⁴ От жълта пръст, конски тор, кълчища и вода се меси пръст. След това с ръка и се придава кръгла форма с перваз по края. Оставя се на слънце да изсъхне и се опалва на огън. Начинът на направа е идентичен с този при българите.