

וכך אפינו את הלקח : ראשית חכמה הושיבו אותנו היל-
דות, על הריצפה סביב מכתש לכתוש סוכר. אפילו הסוכר
היה אז שונה והיה מגיע בגושים גדולים בצורת קונוס. גוש
כזה קרוי היה "ראש סוכר" והיו מקצצים אותו בקופיץ
לגבישים קטנים לשימוש רגיל, ולאפיה — כותשים ומנפים
בנפה. אגב, המכתש העשוי נחושת היה כלי שמושי ביותר בכל
בית, היו כותשים בו סוכר, מלח, קינמון, פלפל, שומשום
לאפיה ומה לא. אמא היתה מייבשת וכותשת קליפות תפוז-
אים לאבקה דקיקה ששימשה לה תבלין ריחני לעוגות.

גמרנו לכתוש וישבנו — גם זאת על הריצפה — סביב
גיגית נחושת גדולה ובה הרבה חלמוני ביצים וסוכר ונצ-
טוינו לבחוש בכפות שבידינו עד היות העיסה לבנה וסמי-
כה. האמהות, כל אחת צלחת ומזלג בידה, דופקות ומקצי-
פות את חלבוני הביצים ועושות במלאכה בזריזות צלחת
אחרי צלחת עד תום כל החלבונים והם היו רבים. הכל לתוך
הגיגית, בחוש למשעי (מי צריך מיקסר), ויוצקים את העיסה
לתבניות הלחם — ואל התנור שהוסק וחומם כהלכה בעצים
או בחומר הסקה דומה. קונדיטוריה משוכללת כזו לא תמצא
בימינו אלה.

בנוסף לעוגות הוכנה גם סעודת שבת מיוחדת ומשפחות
אחדות מהמקורבות ביותר סעדו על שולחננו בליל השבת
ובצהרי יום השבת.

ואולם הדבר הגדול ביותר היה הליכתה של אמא לבית
הכנסת לראות ולשמוע את בנה בכורה עולה לתורה.
אמא היתה נרגשת מאוד בלכתה. אם זכרוני אינו מטעני
היתה זו פעם יחידה שאמא הלכה לבית-כנסת.
כחודש ימים לאחר הבר-מצוה המשיך יהודה להניח תפי-