

האבן, את המשפך ועוזר לגרעינים לצאת מעט מעט מתוך הפתח שבתחתית המשפך — אל הריחיים. עם צאת אחרון הגרעינים חיטה, תירס, דורה או שעורה — היה הטוחן דוחף את המוט אל בין שלבי הגלגל המניע — והמכונה נעצרה. פשוט וקל אבל מצריך כמה שעות טובות לטחינת שק אחד. גם איסוף הקמח היה פשוט וקל. אחרי שנגרף והושם בשק, היה הטוחן נכנס ברגליו היחפות (בודאי רחץ אותם אי פעם הלא מים לא חסרו לו) אל תוך תעלת הקמח ומטאטא בפיסת עור בעל-חיים (אולי חתול) את שארית הקמח אל תוך השק (חבל על כל טיפה). נשמע לא נעים ביותר אבל... הלחם — שנאפה לאחר מכן בבית — היה כבר משוחרר מכל מגע ידיים ורגלים ושאר ירקות.

הטחינה, כאמור, היתה איטית מאוד ואם עוד נתמזל מזלך והיה תור גדול בטחנה — שהרי גם שכנינו מהכפרים הסמוכים היו באים לטחון — היה זה בילוי נעים בחברה טובה של ערבים וערביות. הם היו אופים פיתות דקיקות טעימות ואנו סעדנו עמם יחד, משוחחים ומאזינים לסיפורי אלף לילה ולילה שבפיהם. לא אחת היינו מבליים יום שלם בטחינת שק קמח וגם לי הזדמן להנות מבילוי כזה.

כל זה היה בחורף, כשהואדי היה מלא מים והזרם ב"מפלים חזק. אבל בקיץ היו הערבים — שברשותם היה מעיין הדרדרה ממנו זרמו המים אל הואדי ואל הטחנה שליד מטולה — מטים את המים להשקות שדותיהם. הואדי כמעט יבש, והטחנה שבתה. היה עלינו לנדוד עם שקי חבר העמוסים על גבי אתונות, אל החצבאני לטחנת הכפר ר'ג'ר, מהלך שעתיים ויותר ממטולה.

משחובא הקמח הביתה — היה זה כבר מתפקידה של אמא לאפות לחם. ולא היה זה תפקיד קל כלל ועיקר.