

התבונן שלנו הושם במבנה כלשהו בפינת החצר ושם היה
על אמא לאפות לחם ולרוב, גם לבשל. לפתיחת התבונן היה
עליה לגורוף את שכבת הרמצ' מעל המכסה, להסירו ולהכין
ניס לעומקו של התבונן את ככרות הבצק לאפייה או קדרת
עדשים ובורגול לבישול. אין צורך לומר שהיתה זו עבודה
קשה ומפרכת.

כך קיימנו כולם, למגדל ועד קטון, את הכתוב: "בזיעת
אפיק תאכל לחם".

הבורגול — גם הוא לא עלה על שולחננו כשהוא מובא
מן הצלכנית. הייתה זו "תעשייה" שלעצמה. היינו מבשלים
את החיטה בדוד הנחות — למה לא שימושו כדי
נפלה זה — שעות ארוכות עד היותה רכה ותפוחה, מיבשים
על מחלות וגורסים אחר-כך בגירושה (ריחיים של יד עשויים
אבן בזלת. ביום — משמשים לקישוט גינות). מנפים ומפ-
ריזדים בין גריסי הבורגול הדקים והגסים יותר, לשימוש שר-
נה. אהנו לזרול מהחיטה המבושלת בטרם יובשה.

והובלת המים מן המעיין. איזהEIF! היה זה אחד העיסורים
קיים האהובים עלי ביותר, החל באיכון האטון באוכף רחוב
וכבד, משני עברי תולים אורגים ובהם ארבעה פחים, ואת
רכבתן לך בניחותא מעל כל הכבודה זו במורד הגבעה
אל המעיין. ופתאום איזה מישחו רוצה להקדים ולתפוס
את התור למילוי הפחים, מזרז ומריץ אתונו, רוצה לעקור
כמו, להבדיל, בכבישי הארץ היום, אבל מי מוכן לתת לו?
ומתחיל המרוץ. קודם כל מסתובבים ויושבים עם הפנים אל
זנב האטון ומצלפים ללא רחם על חלקה האחורי והיא
כבר מבינה את "הרמצ'" וגם הדרך נהירה לה ואין צורך