

האבן, את המשפט וועזר לנערענים לצאת מעט מעת מתוך הפתח שבתחתית המשפט — אל הריחיים. עם צאת אחרון הנערענים חיטה, טירס, דורה או שעורה — היה הטוחן דוחף את המוט אל בין שלבי הגלגל המניע — והמכונה נע-צתת. 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 (בוזאי רחץ) ואוטם אי פעם הלא מים לא חסרו לו) אל תוך תעלת הקמח ומטאטא בפיסת עור בעלהיים (אולי חתול) את שארית הקמח אל תוך השק (חבל על כל טיפה). נשמע לא נעים ביותר אבל... הלחם — שנאהה לאחר מכון בבית — היה כבר משוחרר מכל מגע ידים ורגלים ושאר ירכות.

הטחינה, כאמור, הייתה איטית מאוד ואמ עוד נתמאל מזמן והיה תור גדול בטענה — שהרי גם שכנו מהכפרים הסמוכים היו באים לטוחן — היה זה בילוי נעים בחברה טובה של ערבים וערביות. הם היו אופים פיתות דקיקות טעימות ונאו סעדנו עם ייחד, משוחחים ומאזינים לסיפוריהם אף לילה ולילה שבפיהם. לא אחת היינו מבלים יום שלם בטחינות השק קmach וגם לי הזמן מבילוי צזה.

כל זה היה בחורף, כשהואדי היה מלא מים והאזור ב- מפלים חזק. אבל בקיץ היר הערבים — שברשותם היה מעין הדזרדה ממנה זרמו המים אל הוואדי ואל הטענה שליד מטולה — מティים את המים להשקות שדותיהם. הוואדי כמעט יבש, והטענה שבטה. היה علينا לנודע עם שקי חבר העמוסים על גבי אتونות, אל החצבאני לטחנת הכפר ריגיר, מהלך שעתיים ויוטר ממטולה.

משמעות קmach הביטה — היה זה כבר מתפקידו של אמא לאפות לחם. ולא היה זה תפקיד קל כלל ועיקר.