

Viaç fra structures che vœi no coventin plui. E nencje no esistin. Però in passât a erin un polmon economic par dut il paîs. Come la “taviela” a era una das zonas plui fertils da coltâ.

Cuant che la int a doprava i mulins

Sfoiant il libri da memoria vœi mi sei impensada di vei sintût a contâ che a Cleulas una volta ‘nd era ben doi mulins a aga, chel “di Pakai”, che al funzionava cul aga dal lavadôr, e chel “di Cjandit”, dongja Jerbamala, cul aga dal Riu dai Sgolvais. A vevin granda impuortançja pa vita dal paîs, che di sigûr no si cjatava dut coma cumò tas butagas, e po no erin né mieçs, né bêçs e cuindi si scuegneva adatâsi.

Coltivazions ta “Taviela”

Al contava barba Zuan “da Vigjut” di vei sintût da vava Risula che la taviela a era ungrum plui fiorent di cumò, a rindeva par dâ sostentament as fameas, ducj a vevin biei cjampons, si dîs che i Maierons a vevin un cjamp che al partiva dal asîl vecjo fin da Svualdina, cumò di Eros. Cjamps di cartufulas, fasûi, cjapûs, da simpri a son stâts coltivâts, encja ravas, o ronâs par dâ as vacjas e al purcit, ma plui indevûr mi contin che chei “dal Lunc” a vevin il cjamp di vuardi in “Felet”, dopo cincuantin (una sorta di sorc), il sorc vêr no simpri si rivava a madurî, tantas voltas a vignivin noma civons, guano, cafè, che si lu brustuliva in cjasa, ma nol veva parantât cun chel che si compra, al era di un amâr ... coma la difarenza fra fumâ blaudin e spagnolets.

Plui lontan tal timp inmò encja cjanaipa par dopo tiessila cui telârs a fâ la tela, specialmentri fâ i bleons (si impensaiso che “Spiriteç” par lâ a toli la cjanaipa sul salâr a à dât fûc al paîs) e ai sintût dal “saròs” una specie di cana che no ai capît a ce che a serviva, sai noma che il so penacjo lu dopravin a fâ scovas o scovets.

La conformazion dai cjamps da coltivâ a era ungrum difarent, si conta che jù pa ruvîs a erin a gradons fin sul jet da Bût. Ta Gleria a vevin biei cjamps che dopo cul lâ dal timp la aga, roseant plan plan i pîts da mont, a ju à puartâts via e cussì a è vignuda la ruvîs.

Naturalmentri ce che a dava la nosta tiera no bastava pas numerosas fameas di fiolança di chei tims, e cussì si lava a comprâ chestas granaglias dai rivenditôrs, e po coma il forment, la avena e la siala, achì no vignivin. Di norma si comprava a sacs “di Tizian o Pieriscin” o “di Salon” a Paluça, a Testeons “di Ploch” o “Zenz di Pilcjo”, jo mi impensi encje di un consorzio a Paluça. E po puartâ cul zeî a pît su pal Moscjart a masinâ achì.

Ma in timp di vœra – ducj savin – che la nosta int a scuegniva lâ jù pa furlania a cerî sorc, in cambio di bleons o âti, scjarsint la dote, che cun tanta fadia a vœra, o se si nudravin un vigjel e po vendilu, opûr par vecjo sfileraî in Todesc o encja a sarvî, si vevin procurât, e cui che nol veva nencja chel, gloti grandas umiliazions par un pugn di farina o di sorc, ramentri qualche persona a era di bon cûr e si lassava fâ dûl.

Il mulin di Pakai

Il mulin di Pakai duncja. Jacum Cjecje lu veva ereditât dal nono dal Moscjart che al veva encja la ostaria “di Pakai vecjo”. Al veva destinât a Jacum la ostaria e a sô sôr Margarita (la “Magaita”) il mulin, ma la nona a à volût inant che a fassessin cambio, cussì Jacum al restava in paîs e jei che a vorès vivût cun lui a sarès stada plui dongja da glesia e po si sa che jessint om al vorès avût plui ocasion par vei il got a puartada di man e cussì al è stât.

Vjigi Maieron nevout di Din di Pakai e bisnevout di Jacum, nus à procurât chesta testimonienace su la storia dal mulin dai siei vons e jo la ai voltada a gno mût. Ma il Vjigi al è encja nevout da Liva “di Cjirulin” e las sôs radîs si incrosin cui doi mulins. *«A Cleulis esistevano due mulini: quello “di Pakai” situato dove ora c’è la casa di Eugenio Maieron. Esso funzionava con l’acqua che esce dal lavatoio pubblico e quello “di Cjandit”, un po’ fuori mano, essendo edificato sot la cleva e funzionante con l’acqua del Rio Sgolvais.*

Il mulino “di Pakai” assieme all’osteria situata nel Moscardo erano stati ereditati, nei primi anni del ‘900, da Giacomo Maieron (detto Pakai) e dalla sorella Margherita, che andò a gestire l’osteria mentre il mulino restò al fratello.

Detto mulino rimase in funzione fino ai primi anni ’50, dopo di che il figlio di Pakai Osvaldo Maieron, nel 1962 ci costruì la sua abitazione, conservando nel cortile una delle mole di pietra della macina. La struttura era dotato di ruota in legno fatta girare all’occorrenza dal “vagn” che raccoglieva l’acqua dalla roggia per farla scorrere sulle pale. Nella stanza al primo piano c’era una cassa in legno, con misure ben definite dalla Finanza, dove si mettevano i vari prodotti pronti per essere macinati. Nello scantinato sottostante c’erano due mole in pietra che macinavano le sementi, e la farina ricavata cadeva tutt’intorno raccolta da un contenitore di legno. Una volta all’anno salivano da Cercivento degli operai per tappare (picotâ) le mole usurate dal continuo macinare. L’unità di misura era il pesenal corrispondente a 10 kg. La misura data in compenso al mulinâr era stabilita dalla Finanza e su 10 kg macinati era di 1 kg.

Si macinava qualunque prodotto e la gente portava in prevalenza sorgo, frumento e soia. Quando venivano accatastati parecchi sacchi di sementi, debitamente contrassegnati dai proprietari, si iniziava la macina che poteva durare fino a notte fonda.

Il mulino “di Pakai” funzionava tutto il tempo e dava in parte da vivere alla famiglia stessa.

Il mulino “di Cjandit” lavorava in quantità minore rispetto a quello “di Pakai” soprattutto nei mesi invernali perché più distante dal centro abitato e le neviccate allora erano abbondanti. Era dotato di asinello per il trasporto dei sacchi dal paese al mulino e viceversa. Anche il mulino “di Cjandit” con l’avvento dei primi negozi ed empori cadde in disuso verso la metà del secolo scorso e ora di lui rimangono solo qualche muto muro perimetrale in mezzo al bosco».

Il funzionament

Al funzionava cun l’aga che a vegniva jù pa roia (che no era taponada coma cumò), chê dal lavadôr e da vascja la che a lavin a Beverâ las vacjas. Si cjatava sulà che a è la

cjasa da Sjulnuta (cumò Genio). Al veva una granda aruela a palas di len e insom una granda gorna cuadrada, simpri di len, rivestida di banda che a rivava sù fin dal lavadôr (cuant che al è lâ in disuso il mulin, nou lavin a mateâ, cjaminant ca e là par chesta gorna), al è cussì che a tolevin la âga. Il fabricât al veva un planteren e un plan. Abàs entrant su di un alçât di saligio a erin poiadas las dôs muelonas di piera, che la fuarça dal âga che a faseva zirâ las palas a las meteva in moviment. Intona cassela di len ator di lôr al lava a finî il masinât, dopo dulà che a veva una viertidura a plera si tamesava, picjavin à il sac che a jesseva la farina e a restava la semula, che a vigniva metuda da banda. Su par una scjala si lava disora e à a era la cassela dulà che si meteva ce che si veva da masinâ, naturalmentri di len, a era largja sora e a lava jù strentantsi dulà che tal plancum a era la busa che coma un agolâr a puartava in sù las aruelas. Di denti da cassela a veva fat i segnos cu las brucjas par savei il peis di ce che si masinava cence pesâ ogni volta. E dopo al era il vagn, chel arnesi che al sierviva par tirâ ca la âga da roia cuant che si veva di masinâ. Che gorna chi vin det cul vagn si la podeva tirâ parsora la aruela das palas sol pal timp che a coventava, po dopo si tirava in banda che si fermàs e la âga a continuava a lâ jù pa roia. Ormai a vevin tant ben cjapât man che la Silvestra e siei fîs a savevin calcolâ il timp che al meteva a masinâ devûr dal peis dai sacs. «Si masinava encja 30-40 kg al a volta. Se si intivavisi a vei da masinâ la sera (devûr che a puartava dongja la int) si inviava il mulin e dopo si lava tal jet, par dopo jovâ viers las 3-4 di not a distacâ il vagn par fermâ il mulin – nus conta la Silvia – naturalmentri las muelas di piera cul zirâ si fruavin e allora a vignivin da Çurçuvint par tornâ a fâur i taps e chest si clamava picotâ».

Incjemò sul mulin di Pakai

Fra imprescj che si dopravin, ai erin: il tameis (coma un crivel) par passâ la farina, la sesula di len, un cassetot che al veva di tegni just 10 kg che al corispuendeva a un pesenâl masinât, al mulinâr ai restava par paia 1 kg di farina. A era la finança che a vegniva a controlâ chestas misuras. Encja la semula si la tornava. La int che a puartava il sac da masinâ dopo sal vigniva encja a toli. «Par nou al era un grant aiût il mulin ta famea – a dîs simpri la Silvia – erin vot fradis a era miseria nera e fan par ducj ma cu la farina che nus restava podevin ogni tant fâsi dôs petutas o taiadelas. Ogni tant lâ da Maria di Jan “dai Luncs” a fâsi cuei cualchi pagnoca e il rest vendi par vei una palanca in cjasa. Ma intorn dai agn '40 gno pari (Cjecje) al veva sintût che tal nord Africa a sarès stada pussibilitât di cjatâ plui fazil il lavôr e magari furtuna. La famea a cresseva, la miseria encja, la poua da vuera si slargjava, 'nd era za atâs fameas di clevolans partidas pal Maroc, e cussì lui cun duta la famea al è lâ in Libia. Ma purtrop al era noma un sum, la Realtât a era pieis di chê che a vevin lassât. Dopo apena vincjecinc dîs chi erin là jù a è scopiada la vuera, jo e gno fradi Jacum (Cacali) sin stâts rimpatriâts, al è vignût barba Nocent fint a Rimini a tolinus. Jo sei restada dongja agna Palma e Jacum cun barba Nocent fin che, circa un an e mieç dopo, dut il rest da famea al è tornât sù, al era viers il '42. Là jù no era propit tant mâl, a contava mê mari (la Silvestra), che la tiera intor dal paîs, ai confins dal desert (si clamava Crispi), dulà che stavin, a rindeva avonda, il gran problema al era il cjalt

e di conseguenza la sicitât, ma inmò pieis cuant che al rivava il ghibli, il vint dal desert, che al taponava dut fint a rivâ encja a un metro e mieç. No àn plui resistût a lunc e tornant a son tornâts a ocupâsi dal mulin e di dut ce che ai veva lassât. Guai se no vessin vût il mulin in timp di vuera, no sai propit cemût che voressin fat» a à concludût la Silvia.

Si capîs che dopo la vuera cuant che si è viert il mont e tas butagas si tacava a cjatâ di dut e za pront, al à començât a calâ la dibisugne dal mulin, e nol è plui stât convenient tignîlu in pîts. Tant plui che las fias cressudas a son ladas pa lôr strada, encje il mulin cu la Silvestra e Pakai al era daventât vecjo. Al à funzionât fin a pena sore i agns '50. dopo che Din e la Sjulnuta a àn fat dulà che al era il mulin la lôr cjasa, tas fondas da cantina a àn murât la muela granda, e intal mieç da cort cun chê piçula ai àn fat la taula che a è encjemò di testimoni.

Il mulin di Cjandit

A proposit dal pan, no ducj a vevin il forn par cueilu. Jo mi impensi chel di Marie di Jan, che a stava dongja di nou, sai che cui che al voleva fâ il pan a podeva vegni da jei, a puartavin las legnas pal fûc e cuant che la stanza a era ben cliputa a impastavin cul lavan, di solit la sera intant che al pousava l'impast a lavin tal jet, par dopo l'indoman dâ forma as pagnocas e a metevin a cuei su pal forn.

Si sintiva spandi par duta la vila il profumo di chel pan, e al durava a lunc cença vegni dâr, che si capîs che no si veva la fortuna di fâlu tant spes.

Al era il pan di sorc, di forment, di siala, chel neri, chel mieç par sorta, chel cu las friças cuant che si copava il purcit e a Pasca cualche fuace. Marie di Jan nissun la bateva a fâ il pan plui bon di chei “di Cjandit” coma chi vin det si cjavava dongja Jerbamala, ai pîts dai Rius di Bots ta crosadice dal riu dai Cjamots che al ven jù sot Cuel Alt e chel dal Sgolvais. Al funzionave par dut il timp dal an che noi mancjava mai la âga. Se cualche volta chel di Pakai a podeva sucedi che al ves scjarsitât di âga parcè che al veva doma una presa, il mulin al stentava a zirâ, al era chel di Cjandit che al supuartava. O al ocorinça al contrari al era il mulin di Pakai che se al veva dificolât Cjandit lu judava.

Cui che a lavorave

Encje chest al ere ereditât par vecjo dal von Cjandit che al veva una granda passion pal so mulin tant che si veva fate encje une cjasute dongja, dulà che al podeve durmî a là sal veva da masinâ di not. Noma Milia ai mandava vie il gustâ e dut ce che a coventava pai fruts. I fîs man man che ai cresceva ai lavin a dâ una man. A vevin encja un mus par puartâ via i sacs, ai passava di cjasa in cjasa a cjapâ sù, par dopo simpri cul mus tornâ a puartâ indevûr il gjenar masinât. Imagjinaitsi il biât mussut cetant che al era tudât dai fruts che ai saltavin encja lôr su pa gropa e un viaçut sul mus al era il premi par fâ scambi di plaseuts che i fruts di Cjirulin ai fasevin a ducj i fruts dal paîs. Gno pari che al era stât simpri amî di Fredo, nol pierdeva ocasion par che lu lassasin montâ sul mus, ma al mussut forsi noi faseva cussì plasei, in fats una volta che al era via par Cjivilugn, in gropa al mus, chest al à dât un scart e lu à tirât disot, tal prât che al era un biel reticolât si era fat un slembro dongja da bocje che al à

puartât il segn in vita a ricuart dal mus. La Cia a era la plui scaltra ta chest lavôr e il von la preferiva a judâlu. Una volta il mulin si era fermât di bot lant che al masinava, jout di cà, controla di là, al era dut a puest, ma nol lava. Al clama la Cia, «jout tu fruta che jo no capìs ce che al à» ai dîs il von, dopo vei ben zirât, si è inacuarte che un cjavrûl al era saltât enfra las palas da ruela dal aga, si era incjastrât e nol podeva plui saltâ fûr, al era za che al tirava i sghirets ma inmò vîf, a à pûr scuegnût lâ a toli il curtis par finîlu, e cussì liberâ las palas e encje il mulin al à tornât a funzionâ.

No dome farine

Plui o mancul al funzionava coma chel di Pakai tal masinâ, in plui, coma chi vin det, al veva von Cjandit la cjasuta cul spolert s'al si veva di scjaldâ ta stagjon freide o fâsi un got di neri tal cjalderin o la boida tal crût freit dal invier. Però al veva encja un ata inpuartant funzion il mulin dai Cjirulins, si puartava a là a guçâ ducj i imprescj da tai, manarias, manarins, la lada (chê par scuadrâ i lens), masancs, curtis, fuarfis, considerant che la maiorance dai oms in chei agns ai erin boscadôrs. Di sigûr al veva il so dafâ e di granda utilitât. La muala par guçâ encja chê a zirava cul âga dal riu. Un âta testimonenance nus a puartât Pieri (Nini), fî di Din di Cjirulin, che al à cjatât un libri dal professôr Domenico Molfetta di Sudri, che al documenta i mulins da nosta cjera, e un articul al è dedicât propit a chei da Cleulas.

Mi àn contât che tai paîs coma sudri o Çurçuvint dulà che il sorc al veva una biela vignuda, tal timp dal Fascio a vevin la tesara dulà che a vevin da notâ il gjenar e il peis di ce che ai masinava, e una part dopo a vevin da rindi cont, una specie di dazi su ce che ai produseva. Se ai veva la fortuna di vei buina cjera tai lôr cjamps che ur rindeva, dopo ai scuegnivin tornâ part das lôr fadiaz, e chest no ur sameava just.

Chest plui o mancul al è dut chel che sin rivâts a meti adun, sperî di no jessi lada tant lontan da veretât parcè che no è farina dal gno sac, ma di chê che mi àn contât.