

Prime che a rivassin las discoteches, ogni borc al veva un so puest public

Osterias par stâ in compagnia

Una stanza un pouc granda, dulà che a si implantava una sala da bal, dulà che a si dava encja di bevi. A nassevin cussì, intor dai agns da prima vuera, fassint domanda in comun e cença tantas storias.

No sai se ce che us contarai vuei a sarà duta veretât, parcè che pous a son inmò i testimonis che a àn vivût chel timp o che a àn sintût a contâ: a si sa che la memoria cun il lâ dal timp a diventa simpri plui lamia. Ormai tancj a son passâts tal senari da nosta storia e a àn puartât cun lôr ognun un blec di vita che a nol tornarà mai plui. Encja jo che ài una certa etât fâs fadia a scjarpî, i zovins a àn cetant da fâ che no pierdin timp, o no àn interes a tirâ fûr la vecja storia dal nosti paîs. Cussì par rinfrescjâ la memoria, provi a sgarfâ un tic di ca un tic di là par podei meti adun il ricuart da vita che a era una volta da nou.

Ai sintût a dî che and'era tantas ostarias achì. La vita a era vivuda in paîs (salvo chê dal lavôr par necessitât), cjatâsi in comunitât a voleva dî o Gleisia o Ostaria, par ogni occasion trista o buina. Si clamavin "Ostarias", ma no dutas as erin cussì: a era una stanza un pouc granda, dulà che a si implantava una sala da bal, dulà che a davin encja di bevi. Intor dai agns da prima vuera, fassint domanda cença tantas storias, a davin il permes di vei una "Ostaria". Forsit par via dal front cussì vizin, achì al era plen di soldâts che ai stazionava intant che ur davin il cambio tal combatiment, cussì par pousâ, cjapâ fuarça e flât, no nd'era ati che la osteria par cjatâsi in compagnia. Dopo la vuera a àn tacât a funzionâ doma di tant in tant, tas occasions di cualchi ricorinça o fiesta. Si po ben capî che chest nol era mût di vuadagn, ma doma par incuintrâsi in compagnia cun cualchi sunada e fâ cuatri sgrips, magari tas lungjes serades d'inviern, cuant che i oms a tornavin da stagjon par dismenteâ i patiments e las difficultâts dal mût di vivi di chel timp.

Tachin, allora, in som dal paîs.

"Da Kinop"

Ta cjasa da Cia, cumò dal Gianpaolo, in Somlavila. And'è incjemò cualchidun che a si impensa coma intun sum, da osteria "da Kinop", ma so redut che a balavin tas noças, fiestas mascarades di carnevâl e par ogni buona ocasion. A era puartanda indevant da Kinop e da so femina Luzia, che a era çueta e no vevin fîs. Mi contin che forsi nol veva tant bazilât par vei il permes e i coscrits dal '08 (quindi tal an 1928) a vevin fat propri la fiesta di Kinop, e balât ben ben. No vint il permes, ai àn fat la spia, e cussì al à scugnût paiâ una granda multa, e par paiâla al à scugnût vendi la vacja. I coscrits mortificâts si son sintûts in colpa e par judâlu a paiâ la multa a àn fat una coleta fra lôr. Cuissà se al è stât par chest che tor dai agns '30 a è stada sierada.

“Da Cudit”

Via par pustet. La prima che ai sintût nomenâ a veva di jessi propit chê da Cudit, sâr di Gloser (nassuda dal 1939 e muarta dal 1915). In prinziipi a era ta cjasa di “Neloç”. In pôcs però a àn sintût contâ di cheste Ostaria. A è stada ceduda dopo da “Niti Toi” (Giacomo Gjubil, nassût tal 1857 e vivût fint al 1937) che al à trasferida ta sô cjase di sot, dulà che cumò al sta Jacum. Encja aì si balava, si paravin via las paturrias, cun cualchi tai. Si impensin che fint che a era la mari di “Bepo da Naec” incjemò a funzionava.

“Di Peta”

Si conta che “von Zero” (Osvaldo Puntel “Prancjul” 1926 – 1912) al veva metût sù butega a Paluça propit sot la canonica, cul non di “Osteria al Cacciatore”. Al era babbio tai afârs e no doma... infatti si vantava di vai trei buinas cualitâts: prin “sartôr”, prin “ostîr” e prin... “amadôr”. Nol si contentava di vei butega doma a Paluça, al voleva meti sù alc encja a chi da nou e ta cjasa di Severin (che a era cjasa sô) al vierzeva di tant in tant una ostariute (si capis, no pensant al permes). Dopo un pouc si viout rivâ une biela multa. Intant l’ostaria si era inviada, cuindi al à pensât ben di metisi in regula e dâ vita definitivamentri a osteria “di Peta”, che però j veva volût dâ il non di chê da Palucia... “Al cacciatore”, come che a è incjemò in ora di vuei. Al à dopo puartada di cà come che si impensin tancj di nou, prima che a fasessin, simpri plui ingrandintsi, l’albergo di plaça. In timp indevûr però plui di un si son avicendâts ta gjestion, magari enfra via lavorant la campagna, o come cuant che Peta (Bepo) al era soldât lu veva sostituît la Luzia da “Mestin” che a fasseva encja la sartora. Mi impensi jo che Milia a veva vacja e cjamps. Deventâts socios da cooperativa, rivendita di tabac e vie indevant ... cul passâ dal timp a diventava simpri plui impuartant l’osteria di “Peta”, seti pa vita di comunitât che pal servizi sociâl. Bepo al era volontari dai “Vizils dal fûc”, dopo al à passât il testimoni a Fiore.

Il telefono public di granda utilitât par ogni evenienza, la television e cussì via fint dal 1973, an da l’inaugurazion dal unic e nûf albergo dal paîs. Apont “Albergo al Cacciatore”, che la Danila cui siei fîs a continue a gjestî, puartant indevant cun onôr il nom dai “Petas”.

“Di Eufemia”

A era zà una cooperativa parsora la Lataria e il gjestôr al era Elia, il puestin. Eufemia D’Andrea a era di Paluça, la sô famea a veva una butega di merceria che a si diseva “dal Bischêr”. A à pensât dal 1924, di cjapâ su jei, comprant la licenza di osteria da Pina da Carlina (chê di sô mari da l’osteria di Laipà). A era in stret ta lataria, cussì dopo che si è fata la scuola nova (prima si faceva scuola di Tonela) a si son trasferîts là via, Eufemia cu la sô butega a à cjapât chel puest aì di Tuniz. Dongja da lateria al era un stali dai “Micui” e dai “Pantians”. Eufemia, intant, si è maridada cun Zuan di Cunero: comprât il stali a àn tacât a fâ su la cjasa avonda granda par podei pensâ di lâ cun la osteria e butega di alimentârs; plui indevant j àn dât il non di “Bar Centrale”.

La famea, intant, si slargjava e man man che a cresceva las fias a davin una man. Po chês plui grandes si maridavin, e chês plui piçulas a cjapavin il lôr puest. L’ultima a è

restada la Wilma che cul so biel caratar e la sô gracia (che a saveva vendi sants al gjau) i puems ben volintîr si cjatavin in compagnia. Ai miei tims ai zuiavin das cjartas, a vevin il biliart, il calcetto, il grammofono prin, e dopo il ziradiscos in cusina, par animâ un pouc la fila, dopo il “jukebox” e la television. Il joiba sera al era “Lascia o raddoppia” di Mike Buongiorno, il sabida “Il musicchiere” cun Mario Riva, o il Festival di Sanremo o la Tv dei ragazzi. A preparavin una schiria di cjadreas devant da television, ma par podei lâ a jodi al era avonda râr par me, doma come premi se vevi fat alc di bon.

Mi impensi che si beveva una “gazzosa”, una spuma o un “Recoaro” parcè che la tele a costava.

Carleto intant si veva fat la cjasa dongja il lavatoio e la sala granda sot a era doprada par il pranzo pas noças e pas occasions, di solit las cogas a erin Garit e la Bianca (encje la mê noça a è stada fat à).

Maridada la Wilma e maridât Carletto, al è stât lui che dopo cu la sô famea al à puartât indevat fint al 2004. Encja i siei fîs maridâts e sistemât, al à pensât ben, finalmentri di pousâ e gjoldisi la vecjaia insieme a sô famea e ai siei nevouts.

“Dandul”

Encja Plaças, cemût no, a veva la sô ostaria, si diseva “di Dandul”, dulà che cumò a sta la famea di Fabio, la veva un ciert Micolino Giobatta (che al era dal 1838) ma no i dava da vivi par parâ indevant la famea, e cussì a àn scugnût cjapâ la valîs, vendi la cjasa e lâ pal mont; prin son lâts in Francia e dopo in Brasîl.

Podia jessi che ài di Tunina “di Jan” par vecjo seti stada una ostaria? Mi pâr di vei sintût alc o mi sbaglio? Se cualchidun s’al impensa che nus al fasi presint.

“Da Carlina”

Eco un ata che tancj mi àn nomenât, a era da Carlina, femina di Nel “Sati”, no sei rivada a capî cuant e par cetant timp che a à funzionât.

Pomas e verdure

Par pôcs agns (fin dal ‘800) ‘nd era encja una rivendite di “frutta e verdura” ta cjasa da Tuta “dal Re”. Si conta che la “Caena” (Puntel Maria “Comeli”) a veva ài dal fradi Colombo (nono di Maria di Beta) una stanzuta dulà che al vendeva chescj gjenars. No sai s’al à durât trop e ce grancj afârs che a podeva fâ, dato la miseria, a vendi forsi cualchi lop o carobulas, bagjigjis e via indevant. E ta cjasa da Luzia “da Calan” mi disin che si vendeva pan e forsi bevandas.

“Da Modesta”

Dal ‘48 Modesta e Mosé “di Cunero” a àn tacât a fâ la cjasa nova in Leipà dongja il puint, l’an screada dal ‘52 e dopo, tal ‘56, a àn comprât la licenza da un da Siea par podei vendi vin al ingròs; chest al è durât fin dal ‘80 dopo che al ere muart Mosè.

“Tambra”

Vin nomenât l’ostaria “da Carlina”, ecco che dopo un bon pôcs di agns propi ài, confinant, dal ’88 a àn fabricât da nûf una biela e moderna pizzeria, cul non di “Tambra”, gjestida da Evelina “Ninai” e dal so Reinold. Si veva fat un biel non, ma nol era tant a comut par rivâ sù (si sa che cumò ai cîr encja chel), strada streta, parchegjo piçul, cussì – tal 2002 – si son trasferîts dongja il puint di Sudri, dulà che di devant al è un grant plaçâl, e da ài la “Tambra” a continua la sô rinomada ativitât.

“Pakai”

Dopo che al ere brusât il paîs cul incendi dal 1874, Maieron Osvaldo “Pakai” (nassût tal 1860 e vivût fin dal 1928) al à pensât di fâsi una cjasuta tal Moscjart dongja la che a sta cumò la Josette. Al à pensât ben di vierzi ancje una ostaria par chei biâs che in chei tims a fruavin la straduta lant a pît par ogni necessitât, par lavôr o afârs cuant che a vevin di lâ a Paluça. Si scuegniva mangjâ fum su che stradas che sigûr nos erin asfaltadas. No ‘nd era trops motorizâts, doma bicicletas e cualchi cjaruç, cuindi al ere facil che si secjàs il glotidôr, a era propi una fortune podei fâ una pouza e podei bagnâ la lisia ài di Pakai. E di proposit ai veva dât il non di “Savoia al riposo”, in onôr encja ai reâi di chel timp.

Passade al fî Osvaldo, dopo la muart da femina (1922), chest al à ceduda la licenza a sô sùr Margherita (par nou Magaita), maridada cun Matiz Giacomo “Sbogar”. Intant a àn ingrandida la cjasa e passâts cul ostaria di sora. Cul lâ dai agns la int a à tacât a motorizâsi e zirâ di plui, la ostaria a era daventada piçula e i aventôrs si erin srarîts. Magaita che intant a veva Tilio (il plui grant) maridât e po lâ in America, Amato e la Wilma fantats, cul lôr aiût a à pensât di tornâ a començâ un ata volta e implantâsi insom dal Gleria ta crosadiça dulà che a era encja la fermada da coriera. Prin a àn fat il fabricât a un sol plan alçât, si entrava par devûr rispiet a cumò, a era una scjaluta di peton par rivâ tal curidôr che dopo al dava tal bar, nol veva il tet coma cumò, ma invezza una granda teraça. Par judâ a paiâ il debit dal nûf impegn, tancj si impensa di Magaita che a voltava dut il bosc: Plan dai Âi, Cenglarins, Cjaula Malîs, Codas, a fons cuant che a era la stagjon, par vendi e cjapâ un franc.

Ducj san che Amato al è simpri stât unic par sunâ la armonica, al era zovin e par chest al tirava dongja duta la zoventût, e no doma, cu la sô musica e ligrie. Jo mi impensi che una volta ai vevin taiât su pal bosc, puartadas las taias tal plaçâl di front di Pakai e fat il tassion. Una mont di taias. Gno pari una sera al tardava a tornâ dal bosc e mê mari mi à mandada inscuintri. Lant chi lavi jù pal Pecol sintivi a sunâ difûr di Pakai, sei rivada jù e su la teraça dal ostaria ‘nd era un pôcs che a balavin e Amato che al faceva saltâ la fisarmonica compagnantla cun bielas scriuladas. Tu pos crodi se nol era ài gno pari che ai plaseva tant la compagna, nol sentiva nencja la stracheça.

L’ostaria a veva conservât il so non “Al riposo” cença Savoia che ormai a erin decjadûts. Dopo coma che si sa, la armonica di Amato insiema al “Trio Pakai” che intant si era format, a è daventada internazionâl, il folclôr e las nostas tradizions ta musica a àn varcât i confins e zirât il mont, fintramai in Sudafrica, America e cuasi dutas las nazions d’Europa, in regjon po a erin di cjasa a ogni sagra e fiesta, a erin ricjedûts pas sunadas, cjantadas, barzeletas, ma soradut pa comedia e i dispiets che

scherzant si fasevin fra di lôr, tant che la ostaria di Pakai ormai a era conossuda par chel, cussì ai àn cambiât il non in “Bar Pakai”. Se tu disevas ai forescj che tu eras di Cleulis, ti disevin: «il païs di Pakai», parcè che lui si vantava dapardut di jessi clevolan.

Maridât cu la Josette, maridada la Wilma, muarts i vecjos, a àn continuât lôr e la fia Gina a mandâ indevant, zontant i alimentârs. Amato al faseva encje il taxist, ma a era la sô armoniche, specialmentri la domenie dopo di miesdì, che a tirava i clients coma moscjias ta mêl. Encje celebritâts a vegnivin a viodi e sintî Pakai, e enfra i taulins si podeva fâ encja cualchi balut.

Dopo il mêl che lu veva cjapât, par no lassâ colâ chesta usança, tancj siei amiradôrs a vegnivin la domenie dantsi il cambio, a fâ una sunada. Cu la sô buina volontât al començava a riprendisi e a tornâ cun fadia e tant esercizi a cjapâ cà l’armoniche; si sperava che al tornàs coma prin, ma il destin lu à un ata volta colpît cença remission, cussì si è sindilât massa adora.

La femina e la fia a àn tegnût dûr in mò cualchi an, ma cença Amato nol era compagn, si son rindudas, sierât e ritiradas tal Moscjart dulà che par vecjo a son partîts e cumò a custodissin cun orgoi ducj i trofeos e ricuarts da lôr storia.

Cumò, dopo agns di silenzio, cul aiût di Diu, la ostaria di Pakai a torna a cjapâ vita. Francesco e la sô femina si son impegnâts par tornâla a vierzi. Nou ur augurìn cun dut il cûr che a veibin fortuna e che Pakai torni a puartâ chê alegrie che lu animava tal passât pal ben nosti e dal païs.