23 Μαΐου 2020

Αγγλία: Ιστορικός νερόμυλος ξαναρχίζει την παραγωγή εν μέσω πανδημίας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά (κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα) / Πολυμέσα - Multimedia



«Ο ακριβής αριθμός των περιστροφών εξαρτάται από το ύψος του ποταμού»...



Ο Πητ Λούσμουρ γυρίζει την φτερωτή για να αρχίσει, εν μέσω πανδημίας, να δουλεύει αυτός ο υπεραιωνόβιος μύλος στη νοτιοδυτική Αγγλία.

Τον κατακλύζουν οι αναμνήσεις από την εποχή που βοηθούσε τον παπού του. Από όταν συνταξιοδοτήθηκε δουλεύει τον νερόμυλο. Κάτι που δεν είχε φανταστεί ποτέ.

«Τα μαγαζιά της τοπικής αγοράς επικοινώνησαν μαζί μας και μας είπαν ότι θα ήθελαν πολύ δικό μας αλεύρι. Δεν υπήρχαν άλλοι προμηθευτές στην περιοχή που να έχουν τις πρώτες ύλες. Είμαστε περήφανοι. Όχι προσωπικά αλλά που κρατάμε σε λειτουργία τον παλιό μύλο», λέει στο euronews.

Το νερό της περιοχής εξασφαλίζει τη λειτουργία του μύλου εδώ και χίλια χρόνια. Από τη δεκαετία του 1970 ωστόσο έπαψε να είναι μια πλήρως λειτουργική επιχείρηση και μετατράπηκε σε μουσείο. Σποραδικά παραγόταν αλεύρι για τους τουρίστες, τώρα όμως η δουλειά ξαναπήρε μπροστά.

Το ρεπορτάζ είναι το Λιούκ Χάνραν που επισκέφθηκε την περιοχή: «Ο τομέας της αλευροβιομηχανίας στο Ηνωμένο Βασίλειο βρίσκεται στο 100% της παραγωγικότητας και παρόλαυτά υπάρχουν ελλείψεις και ακριβώς για αυτόν τον λόγο ο νερόμυλος αποδεικνύεται ιδιαίτερα χρήσιμος για την περιοχή του Ντόρσετ όπου υπάρχει η μεγαλύτερη ζήτηση».

Η Ίμοτζεν Μπίτνερ, η βοηθός του Πητ χρειάστηκε να μάθει τη δουλειά. Στο παρελθόν ήταν εθελόντρια στο μουσείο και τώρα έχει ρόλο κλειδί στην παραγωγή:

«Εδώ μεγάλωσα οπότε γνωρίζω καλά τον νερόμυλο. Μένω 300 μέτρα πιο κάτω. Για μένα είναι ιδιαίτερα ωραίο να είμαι και πάλι εδώ».

Ο μύλος του Στούρμινστερ Νιούτον ήταν ανοιχτός και στην πανδημία της ισπανικής γρίπης του 1918. Στάθηκε όρθιος την εποχή της πανούκλας. Αποτελεί κομμάτι της τοπικής ιστορίας και πλέον αναβιώνει. Στην μυλόπετρά του αλέστηκαν μέσα σε δυο εβδομάδες ένας τόνος κόκκων σιτηρών.

Έχει ανοίξει το δρόμο και για άλλους ιστορικούς μύλους.

«Ήδη έχω δεχθεί τηλεφωνήματα από δυο άλλους μύλους που με ρωτούν πώς ακριβώς δουλεύω γιατί σκέπτονται να επαναλειτουργήσουν. Αν όλα πάνε καλά θα έχουμε ακόμη έναν ή δύο ιστορικούς μύλους που αρχίσουν και πάλι την παραγωγή».

Το αλεύρι έχει βοηθήσει τα τοπικά αρτοποιεία να έχουν πάντα ψωμί στα ράφια τους. Ο Πητ αποδεικνύει πως η παράδοση βρίσκει τη θέση της στο σήμερα.

Πηγή: elromio.gr