

I moscerini danzanti di Marino Magliani

Exorma 2017

Mia madre era una formidabile sterminatrice di mosche. In paese la morte delle mosche dipendeva dalle donne, se quel giorno si decideva di prendere il tè da scià Rafelina, a morire erano le mosche della cucina di scià Rafelina. Non importa se giravano nelle stanze o in sala, prima o poi si sarebbero posate da qualche parte in cucina e scià Rafelina e le sue amiche le avrebbero uccise.

Era un paese stradale, a tratti l'asfalto seguiva le anse ghiaiose del torrente, con vicoli eternamente all'ombra, e panchine di pietra su cui d'estate sedevano donne di ogni età. Poi a una cert'ora le braccianti tornavano agli uliveti e al fresco restavano solo le vecchie.

Vedevo tutte quelle donne salire in colonna come formiche, su per le mulattiere che dividevano gli orti e le vigne, e sparire dietro il costone, per poi rispuntare un attimo, fin quando la fronda azzurra non inghiottiva definitivamente scalinata e colonna.

Le vecchie raccontavano che anticamente esisteva anche un secondo paese, poi erano arrivate le formiche e il fiume nero aveva divorato le case.

Le formiche mi sembravano molto meno furbe delle mosche, le formiche argentine ad esempio entravano e uscivano dalle stesse fessure e bastava spruzzarci un po' di ddt per mandarcele a morire tutte quante. Le mosche invece certi pericoli li intuiscono e dove andava una non ci girava l'altra o ci arrivava per voli diversi.

Mia madre era la donna più buona della valle ed era una formidabile sterminatrice di mosche. Aveva imparato da sua zia, Lalla Tilina. Lalla Tilina stava seduta in cucina e tu non te ne accorgevi, ma lei mentre ti parlava, studiava le mosche, se erano nervose e avevano scoperto il cibo, una goccia d'acqua, lo zucchero. Quando una mosca si posava sul tavolo (le gambe verniciate di verde, il piano di marmo, con una tovaglia di plastica, corta e piuttosto sbiadita) lei apriva la mano, le dita larghe, e intanto che discorreva, succedeva: la mano si muoveva a rastrello, dava uno schiaffetto all'aria, le dita si chiudevano. La mosca veniva uccisa dal mignolo, schiacciata contro il palmo della mano e trascinata, finché il tatto non portava a Lalla Tilina notizie di strutture devastate.

La mosca era morta, e chi stava di fronte alla zia lo capiva dai suoi occhi che cercavano altri voli.

Erano bestioline tenaci e sulla loro solidità avevo fatto delle prove. Ogni tanto ne catturavo una anch'io e la sbattevo violentemente al suolo. La mosca accusava il colpo e rimaneva immobile una mezz'ora. Poi, come se niente fosse, si dava una scrollata e riprendeva il volo.

Chi non era veloce come Lalla Tilina, dal soffitto della cucina faceva pendere un paio di canne spalmate di vischio. Prima o poi le mosche ci toccavano e la sera le canne erano un nerume di ali e corpi magri di libellule, mosche, moscerini, zanzare.

Lalla Tilina era italiana, ma viveva a Nizza da molti anni. Io immaginavo che la Francia fosse un paese pieno di insetti, un luogo di esercizio dove la popolazione poteva tenersi continuamente in allenamento.

Lalla Tilina mischiava dialetto ligure con italiano e dialetto nizzardo. Qualcuno diceva lo facesse apposta

perché detestava passare per italiana. A volte pranzava da noi o noi da lei, e a tavola, tra una mosca e l'altra, raccontava del grandeur della Francia, di profumi straordinari, di magliette di marca, di cibi sconosciuti.

Preso, segnalavo io a mia madre che stava ai fornelli e si perdeva la scena. Mia madre si voltava e protestava, Lalla Tilina si andava a lavare le mani e per un po' lasciava vivere le mosche.

Se mia madre mi dava la marmellata, Lalla Tilina la chiamava confiture e sosteneva che la confiture francese era semplicemente straordinaria. Del resto, l'avevo imparato da me, in Francia facevano tutto molto meglio che da noi, anche il latte, e un giorno scoprii come lo preparava lei. Bolliva l'acqua e nella scodella ci aggiungeva della roba bianca, uscita da un tubetto su cui c'era scritto lait condensé, somigliante alla pomata che usava mia madre quando le facevano male le ginocchia.

A volte Lalla Tilina mi portava a casa sua e mi fissava, seria, quasi mi volesse rivelare qualcosa di terribile, che ne so: ma lo sai che un giorno passerà la cicchetta e morirai anche tu come la mamma di Sagoma e ti metteranno in una cassa e non uscirai più, ma poi non diceva nulla, mi guardava, seria, e col dito indicava i prodotti francesi che stavano sulle mensole. Almeno una volta all'anno mi interrogava, chiedendomi i nomi delle cose e io rispondevo a raffica. La confiture di arance, quella di fraises, le fromage avec la vache qui rit, le jambon, il tonno, che si dice thon.

Mio padre d'estate faticava negli alberghi della Costa Azzurra, lui queste cose della superiorità dei francesi le detestava. Toccava a me riportargli i discorsi di Lalla Tilina. Una volta mi suggerì di chiederle se la pensione la prendeva in Italia o in Francia. Poi ci sentì mia madre e mi fece promettere di non domandarle nulla.

D'estate, negli alberghi della Costa Azzurra, mio padre preparava le insalate, ogni tipo di insalata, e d'inverno veniva in Italia a raccogliere le olive. Io credevo che di insalate ce ne fosse solo un tipo, quella che metteva sul tavolo mia madre, le foglie di un verdolino chiaro, e pomodori tagliati fini fini, cipolla, tre olive salate e basta. Lalla Tilina scuoteva la testa e mi compativa. Bestiolina, mi diceva nascondendo le labbra, ma non lo sapevo che di tipi di insalate in Francia ce n'era una caterva?