

THALITA KUM
abbi cura di essere luce

© 2021 Liviana Ceccarelli

© 2021 Edizioni La Gru
Tutti i diritti riservati

Prima edizione in *14° Piano*: dicembre 2021
ISBN: 979-12-80204-27-1

www.edizionilagru.com

LIVIANA CECCARELLI

THALITA KUM
abbi cura di essere luce

Edizioni La Gru

*A mia nonna,
che amava i grappoli d'uva matura
e profumava di talco e bucaneve.*

*A mia mamma,
che col suo ostinato segreto sul male cattivo,
ha lasciato qui i suoi occhi blu cobalto.*

*A te,
che come una cometa hai attraversato la mia vita
prima di svanire all'improvviso
e hai voluto aggiustare l'ultimo dono prezioso che mi resta.*

Il sapore del tè

"Abbi cura che l'acqua non si raffreddi e di versarla appena poco più in là del bordo. Non sulle foglie di tè. Salvale dall'ustione improvvisa dell'acqua. Mia madre così mi ha insegnato e così io ricordo a te come fare."

"Solo a noi piace più di qualche goccia di limone dentro questo lago scuro e odoroso."

"Gli altri bevono, noi ci assaporiamo."

"Noi come nessun altro."

"Solo noi dentro questa stessa intensità."

"Mi sento liquida e impotente."

"Come una goccia di limone dentro un lago di tè bollente?"

"Sì, liquida. Trascinata e sommersa, poi raccolta da un grande cucchiaino d'argento e poi ancora giù, in apnea sul fondo di una tazza sbeccata."

"Eppure il servizio da tè era quello nuovo, quello delle grandi occasioni."

"Sbatto sul bordo e poi ancora giù."

"Bagnata e arresa."

"Mi dissolvo in goccioline di liquido di bronzo e mi aggrappo al sapore più consistente che riesco ad afferrare."

"Il profumo poi, quello ti atterra, appena prima di riemergere."

"Sì, proprio così. Il profumo del tè e quello dei tuoi capelli. L'odore del tuo profumo, quello di cui abbondavi ogni mattina per lasciare la tua scia nel mondo."

"Non aver paura. Il nostro momento per noi aspetta solo che tu ci creda."

"A cosa, mamma? A cosa? Io aspetto ancora di venire a riprender-ti lì dove ti ho lasciata. A cosa devo credere? Che tornerai?"

"Credi al nostro tè del pomeriggio, al profumo di menta, arancia e zenzero o a quello dei frutti rossi che sanno ancora di bosco.

Credi al silenzio che ricercavamo insieme, al vapore delle tisane speziate e alle foto dei petali di rosa in giardino.

Credi alla mia felpa lasciata sul tuo letto in attesa di essere piegata e alle finestre spalancate per respirare una boccata di mattino d'estate.

Credi ai nostri momenti insieme e ai ricordi che hai di noi."

"Ci provo, mamma. Ci provo."

"E vai a fondo."

"Sì, ogni volta."

"Continua a crederci. Credi nell'alba di domani, quella del giorno del tuo compleanno. Io sarò lì. Credi in quel miracolo che ci ha unite per la prima volta e che ti ha reso figlia del mio ventre."

"È doloroso, mamma. Troppo. Credevo di essere abbastanza forte a quarant'anni e di essere avvezza alla mancanza e alle rose recise."

"Non lo si è mai. Ricorda il tè e le nostre mani di zucchero e porcellana. Ricorda di sollevare il coperchio solo dopo il bollore dell'acqua e di strizzare il cuore delle foglie fino all'ultima goccia. Sii delicata, anche se la vita non lo è stata."

"Ti ho persa, mamma. Troppo presto."

"Ricorda il nostro sapore. Forse il volto svanirà, ma il sapore di noi resta."

"Ancora un sorso, ancora uno, mamma, e ti lascio andare."

Non devi non cadere, ma rialzarti dopo la caduta, e se fa male devi poter dire a chi ti incontra che sei scolpita nella roccia come un bucaneeve. Devi bucare la terra, nonostante il gelo e l'autunno febbrile.

E indossa il tuo sorriso migliore anche quando dentro stai morendo piano.

Ama ogni tua fragilità, ma fermati per salvare la delicatezza dei tuoi petali e raccogli tutti i tramonti che puoi.

Abbia cura di essere luce, mi diceva.

Talitha Kum, rialzati.

Un po' persa, un po' spezzata, molto orfana. Dal mio mondo fragile, solo notizie sbiadite.

Guarirò, nonna, e mi rimetterò in piedi.

Devo ritrovarmi.

Sono solo sommersa, proverò ad aver cura di me e del mio risveglio alla vita.

Talitha Kum, eccomi.

1

“Si ritrovavano nel silenzioso fruscio dell’aneto e nella buccia carnosa delle arance raccolte, nella polpa bucciosa dei limoni, negli acini tondi dell’uva troppo matura di moscerini imbevuti di zucchero”.

9 novembre 1926 - 20 dicembre 2020

E se il sole muore, annuso l’ultimo morso e ascolto il sibilo come un pianto, e tremo come le stelle che stanno a guardare.

Aveva sotterrato la chiave dentro i cassetti di naftalina, ma l’ho trovata lo stesso. Credeva di averne una copia solo sua, una chiave che puzza di ferro arrugginito con la cromatura scalfita.

La chiave la usava sempre attaccata al mazzo pesante col portachiavi di plastica preso durante l’ultimo pellegrinaggio con gli anziani al santuario mariano.

Era un santino imbevuto di santità come la ciotola sbilenca al lato della chiesa di Santa Maria della Lode a Vescovio, un mucchio di pietre romaniche bollenti sotto il sole d’agosto e coperte di gelo in inverno.

C’era raffigurato l’intero Giudizio Universale, trasudato d’ocra e paste vitree.

Adesso dentro la pietra e gli affreschi riemersi dalle pareti, ci cammina l’edera e sul soffitto del chiostro qualche tralcio di vite che cerca il pane, lo stesso spezzato sull’altare.

È sempre stato il ritrovo domenicale, anche se non era la chiesa più vicina a casa. Quella piccola del borgo era sempre chiusa e ci dicevano messa solo una volta a settimana, la mattina presto, all’alba fatta ancora di nebbia e silenzio. Oppure alla festa del patrono, quando usciva la processione con le candele mezzo bruciate in mano sotto un cielo fumoso di fuochi d’artificio.

Il parroco vedeva poco, e sentiva ancora meno, e recitava la preghiera scritta sul messale senza leggere, seguendo la registrazione da un auricolare improvvisato.

Il vino, quello lo chiedeva in prestito ai vicini, doveva essere rosso,

diceva a noi ragazzini passandoci l'ampolla di vetro da riempire assieme a quella dell'acqua.

Ha comandato anche a me una volta di andare a procurargli il vino, forse non sapeva che fossi di città.

Recuperata la chiave della chiesa sotto il tappeto all'entrata, rosso pure lui come il vino, lasciai l'ampolla e un cestino di pane rafferma in sagrestia, mi segnai con l'acqua rimasta asciutta nell'acquasantiera e in ginocchio mi persi dentro il blu dei lapislazzuli che coprivano l'abside.

Incantata, mi ritrovai a saltare le lettere del Padre Nostro e dell'Ave Maria come quelle d'oro mancanti sulle colonne in laterizio ai lati del presbiterio. Erano due le colonne, simmetriche e di impronta romanica, restaurate poi negli ultimi anni con una vernice troppo moderna per una sperduta chiesetta che portava il nome di Santo Stefano protomartire.

Era tutto lì il silenzio, quello di un paese di campagna, tra il verde dell'alloro e il rosso del melograno.

Quella di ferro però era una chiave ancora più preziosa di quella della chiesa, quasi al pari di quella usata per il tabernacolo o la questua.

La chiave di casa ce l'aveva sempre lei, nel borsellino di pelle marrone che non perdeva mai di vista, e pesava pure parecchio, forse era ottone, e quello è un metallo che resta.

È il metallo delle maniglie e delle serrature, è un'alternativa, una scelta duttile, resiliente.

Era la chiave della casa patronale, quella del nonno venuto a mancare diversi anni fa, quello che, cappello malconco in testa e bastone ricurvo in mano, ha suddiviso la terra agricola in otto appezzamenti e suddiviso le proprietà tra i suoi otto figli. La nostra casa era quella nata sulle vecchie mura, quella risorta dai mattoni e dalle crepe di famiglia.

Lei, mia nonna, sigillava il sacchetto bianco delle olive appena raccolte e le riponeva accanto al fuoco in attesa dell'essiccatura. Erano le olive nere e più grosse senza buchi, non intaccate dall'inverno poco generoso. L'annata delle olive malate veniva un anno sì e uno no.

Appendeva il sacchetto alla maniglia della finestra e poi ancora un

poco accanto al camino, nell'angolo più caldo, ma distante dalle faville imprevedibili del fuoco.

La brace rovente veniva sparpagliata con l'arnese sbilenco di metallo e fuliggine, quella serviva per la pentola grande di rame, per bollire l'acqua della polenta nei giorni più corti e per scaldare il decotto nei giorni dei malanni.

La domenica ci ribolliva dentro il sugo di pomodoro, rosso di sudore delle raccolte nei campi, cotto a vapore prima dentro i grandi fusti di ferro che si piazzavano nella rimessa degli attrezzi o nella legnaia accanto alle stalle. Era una festa, quella, una ricorrenza che ogni anno tornava a insozzare grembiuli e a intirizzire le dita col succo acido dei pomi spellati e sbollentati. Quella polpa viscida si stendeva soda al sole e poi giù nel collo delle bottiglie mai uguali, schiacciata di fame e avvezza ai sacrifici della guerra.

L'odore stropicciava il naso e prendeva alla bocca dello stomaco quel languore di un pasto mancato. La nonna, mani svelte, sapeva come avviare la lavorazione e poi di seguito una catena di montaggio maldestra seguiva tutti i passaggi successivi fino al click dei tappi che sigillavano la conserva per i tempi bui.

L'odore di basilico restava appiccicato anche alla maniglia della persiana, in cucina, ogni volta che l'apriva per prendere qualche pianta aromatica nell'orto.

Era lì che riuniva le figlie e le cresceva avvezze alle mansioni domestiche. Ciascuna si ritrovava nella schiuma dell'acquaio dei piatti da lavare o nel fornello scurito dal gas della bombola, solo quando anni dopo aveva preso il posto del caldaro dismesso dal focolare.

Si ritrovavano nel silenzioso fruscio dell'aneto e nella buccia carnosa delle arance raccolte. Si ritrovavano nella polpa bucciosa dei limoni, negli acini tondi dell'uva troppo matura di moscerini imbevuti di zucchero.

Dalla città, già grandi, tornavano al paese solo nel weekend oppure d'estate, quando il caldo le invitava a cercare un po' di fresco o una nuova immagine del loro corpo in attesa dell'autunno.

Quattro anni di differenza, stessi zigomi tondi di campagna mescolati ai lineamenti affinati dal lavoro di città, stessi capelli ragnatela da imparare a gestire con bigodini di stracci e fermagli.

La più grande, mia madre, era luminosa come i limoni nei quadri di Matisse. Profumata di agrumi e lavanda, poggiava le coperte da rinfrescare sul davanzale ogni volta che c'era il sole e faceva respirare camera e vesti. Diceva che le giornate di sole non vanno sprecate e fuori dalle mura di casa c'era la vita.

Ci sono fiori dappertutto per coloro che vogliono guardare, diceva.

La più piccola, mia zia, era quella che più somigliava all'acciaio e al roseto del giardino. Quel tipo di rosa che chiamano Gallica, che cresce quieta, dal capo pendulo, ma robusto. Un rovo screziato di desideri che spuntano in superficie, sul fusto ritorto, in forma di aculei e di spine.

In due, sempre. Quattro immensi occhi blu cobalto.

Erano donne fatte di maglie di ferro, quello delle armature medioevali che si indossavano sotto lo scudo in guerra. Erano donne fatte di tela di lino, quello fresco che srotolava rametti di lavanda e fiori di campo, malva e gelsomini.

La terra le rendeva complici quando c'era da dar avvio alla semina e scoprire le zolle dismesse dopo la neve.

Nonna, innamorata della campagna, aveva sempre quell'aria sottile di nebbia umida negli occhi. I melograni nelle tasche del grembiule, la brina nei capelli e il timore dentro l'anima nelle notti solitarie senza suo marito accanto.

I temporali erano in cima alle sue paure e ne fuggiva al primo lampo di cielo, rintanando panni, ceste di verdure e gatti di casa.

E restava la nebbia che colava sul focolare, proprio sopra la cenere dei tizzoni accesi, quella del paiolo di rame, e sull'acqua, come la bruma che si alza dal lago.