


Al mercato con Berta, dove il paese prende vita

Pubblicato: Mercoledì 4 Settembre 2013

 Il martedì è un giorno importante per **Mare Rouge**. È giorno di mercato, il grande mercato.

Ci sono andato questa mattina **accompagnato da Berta**, la responsabile della casa parrocchiale che doveva fare spese per gestione della struttura. Con noi anche Antonietta, sorella di Don Mauro, e suo marito Angelo.

L'area del mercato è **a pochi minuti dal centro**, ma non ha niente a che vedere con le aree mercato italiane. Si capisce che siamo arrivati quando in una piccola piazzetta si vedono un po' di muli legati agli alberi. È il parcheggio. Inizia l'avventura nel mercato. Sa già dove andare e da chi. Io mi fermo a fare foto e faccio fatica a starle dietro. Si respira un po' quando si ferma a comprare qualcosa, non perché sia indecisa, ma perché al mercato il prezzo non è mai quello che ti viene detto. **L'obbligo è, appunto, mercanteggiare.** Che sia frutta, verdura, carne o vestiti.

 Lo dice anche lei in italiano stentato: «Decisa, vai e prendi».

Le bancarelle non esistono. I pochi fortunati hanno dei tavolini, gli altri si mettono per terra, qualcuno con un lenzuolo o una coperta su cui appoggiare la merce in vendita. Dopo una trattativa Berta compra quello che le serve, io mi guardo in giro e poi la raggiungo nuovamente. Si arriva nella parte coperta, dedicata soprattutto a carne e pesce. Le mosche sono ovunque, anche sul cibo. Il pesce dev'essere stato pescato nell'oceano e chi lo vende dev'essere partito di notte per arrivare col mulo al mercato di Mare Rouge. Lo tengono dentro a dei cestini di alluminio, a volte coperto da un lenzuolo, ma non sempre. Li portano sopra la testa, come fossero dei leggeri cappelli. La carne invece è la vera sorpresa. Il capretto viene macellato al momento, sul posto. Chi acquista, se sa dove andare può scegliere anche il capretto da macellare, naturalmente trattando sul prezzo.

Ho perso Berta e gli altri. Non fa niente, ricordo la strada. Mi giro e assisto a una macellazione sul posto. E la carne viene poi venduta ai presenti. Nessuna polemica, nessuna contestazione. Tutto alla luce del sole. Tutto in nome di una fame che è costante. Gli animalisti non esistono o hanno fame anche loro.

Al mercato nessuno fa l'elemosina, ma se faccio una foto, ogni tanto qualcuno mi chiede dei soldi. Non posso darglieli o avrei tutti addosso. Dico di no, che mi dispiace. Non si arrabbiano, mi sorridono e magari chiedono di rivedere la foto. Il mercato è una sensazione strana, c'è molta vita, c'è movimento. Non è l'unico della zona, ogni giorno è in un paese diverso e lontano, ma quello di Mare Rouge dovrebbe essere il più grande, quello da dove si arriva da lontano sia per vendere che per comprare. Termina alle due del pomeriggio, ma per chi, appunto, non è vicinissimo (e sono tanti considerando i muli presenti), la giornata è ormai finita.

Io torno da solo verso casa, verso il centro. Ma questo fa parte di un altro racconto che faremo un altro giorno. –

Il blog Verso Haiti

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

