

La pagina della donna

Tagliandi e pensioni

COSA SUCCEDERÀ oggi nel nostro paese? Gli industriali sono davvero diventati buoni? La loro prima preoccupazione è veramente quella di assicurare la pensione alle massale italiane? Questo sembra voler far credere un annuncio pubblicitario che, con una certa frequenza e molto rilievo, appare su alcuni giornali.

Il sistema architettato da questi buoni industriali per assicurare una vecchiaia tranquilla alle nostre donne di casa, è molto macchinoso e, dopo un'attenta riflessione, appare addirittura assurdo. Si tratta di «buoni gratuiti» di diverso valore (50, 100, 500 lire) che verranno distribuiti alle massale che acquisteranno determinati prodotti. Questi buoni, dicono gli annunci pubblicitari, verranno accettati dalle compagnie di assicurazione come fossero moneta contante, «in modo da consentire a chiunque di intrinseca la forma previdenziale preferita: pensione, risparmio o previdenza».

Ma via, siamo seri! Chi di noi non ha tentato di fare, almeno una volta nella vita, una raccolta di un qualsiasi tipo di quegli infiniti e svariatissimi buoni che si trovano negli infiniti e svariatissimi prodotti che i buoni industriali italiani preparano per la felicità delle famiglie? E chi di noi non è riuscito a portare in porto la sua raccolta? E quelle che ci sono riuscite, quante volte, alla fine della loro paziente fatica, si sono poi sentite dire che il corso era già finito, o che erano finiti i premi, o che quel premio che in particolare si desiderava, era stato sostituito da un altro?

CHE VOGLIONO DUNQUE, i buoni industriali? Trasformare l'Italia in una grande lotteria, convincere gli italiani che il loro avvenire, la soluzione dei loro angosciosi problemi, sono affidati alla pazienza o alla tenacia con cui sapranno raccogliere dei tagliandi, legati ai dadi per il brodo, al DDT, alla conserva, alla marmellata o alla margarina? Ma l'unico, serio provvedimento da prendere, sarebbe quello di abbassare i prezzi; altro che «buoni rendita», che tanto siamo sempre noi a pagarli!

Oggi invece, questi «riformatori», sfruttando la reale aspirazione di tutte le donne di casa a una vecchiaia tranquilla, hanno avuto questa formidabile trovata: smerciare una massa ancora maggiore dei loro prodotti spillando un po' di soldi in più dalle tasche vuote degli acquirenti italiani, spacciando un cosiddetto «buono rendita» come passaporto per una immaginaria felicità per la vecchiaia delle donne.









Una sola cosa ci trova consenzienti in tutta questa macchinosa montatura pubblicitaria: ed è l'argomento di fondo, la pensione alle casalinghe. Non per nulla la pubblicità è ormai diventata un'arte, il cui segreto è l'individuazione esatta delle aspirazioni più vive della gente comune. Per le massale italiane la pensione è diritto, al quale nessuna furbata della «grande famiglia degli industriali di buon cuore» potrà farle rinunziare.

Giuliana

La fantascienza in cucina

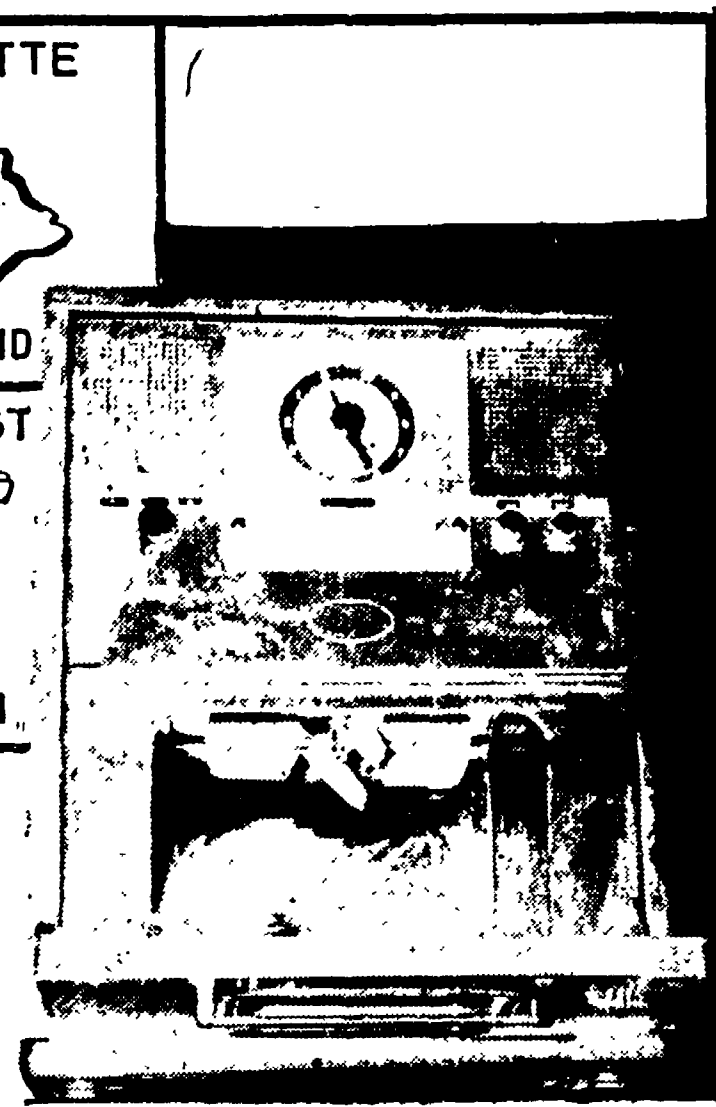
Alla Rassegna internazionale elettronica e nucleare che si è aperta in questi giorni a Roma è stata esposta una nuova invenzione: la cucina elettronica. Una cucina che non usa il fuoco per cuocere i cibi ma le micro-onde e che è capace di cuocere un pranzo completo per una famiglia al massimo in un quarto d'ora. Il suo prezzo e il suo costo di esercizio ne fanno per ora un oggetto di curiosità. Ma la esistenza di una così straordinaria invenzione permette di intravedere una delle strade attraverso cui le donne potranno raggiungere la loro emancipazione: quella della meccanizzazione dei servizi domestici fondamentali anche in forma collettiva, e di un maggiore sviluppo dei servizi sociali indispensabili

La cucina elettronica con i suoi spaghetti automatici e le sue torte a gettone o pressappoco, ci ricorda, con l'autorità della scienza e l'eloquenza della fantasia, che tutti i discorsi finiscono in cucina. Cammina cammina, studia e studia, che cosa cerca in definitiva l'umanità? Di viver meglio: tra l'altro, dunque, di mangiar meglio, al minor costo possibile, con il minimo di fatica.

<b>BISTECHE</b>  45 SECONDI	<b>PATATE ARROSTO</b>  2 MINUTI	<b>UOVA SODE</b>  30 SECONDI	<b>COTOLETTE</b>  45 SECONDI
<b>PISELLI</b>  2 MINUTI	<b>POLLO</b>  4 MINUTI	<b>PASTA ASCIUTTA</b>  80 SECONDI	<b>ARAGOSTI</b>  2 MINUTI

Sopra: i tempi di cottura dei cibi con la cucina elettronica che vedete qui a lato. I pomelli che ne ornano il prospetto servono ad accendere e spegnere l'apparecchio, l'orologio ad ottenere lo spegnimento automatico della macchina dopo il tempo desiderato. Non è esagerato dire che questo orologio è la parte più importante della macchina, perché sbagliare i tempi di cottura

è assolutamente sconsigliabile: un uovo ad esempio dopo 30 secondi sarà sodo ma subito dopo scoppierà e sarà perciò completamente immangiabile, diventerà immangiabile qualsiasi altra vivanda. Non c'è bisogno di aggiungere che i cibi vanno sistemati nella specie di forno che si può vedere al centro della macchina dove verranno sottoposti all'azione delle microonde



Discorsi tra le pentole

LA CUCINA ELETTRONICA coi suoi spaghetti automatici e le sue torte a gettone o pressappoco, ci ricorda, con l'autorità della scienza e l'eloquenza della fantasia, che tutti i discorsi finiscono in cucina. Cammina cammina, studia e studia, che cosa cerca in definitiva l'umanità? Di viver meglio: tra l'altro, dunque, di mangiar meglio, al minor costo possibile, con il minimo di fatica.

A che cosa serve l'elettronica? Risposta: deve servire anche a mangiar meglio, a spendere meno, a far meno fatica.

S'intende che non si tratta di un rapporto diretto: la cucina elettronica, per adesso, sta in un cielo fantascientifico dove non ci sono massale. E s'intende anche che le fatiche dalle quali vogliamo essere liberati sono quelle che le macchine possono con vantaggio compiere al nostro posto: arare un terreno, costruire una strada, mietere o trebbiare, o fare il bucato.

Scendiamo per un istante nelle cucine del giorno d'oggi, come dal cielo in un inferno: in novantanove casi su cento, in Italia per lo meno, la distanza tra la cucina elettronica e il regno della nostra «donna di casa» è quella che separa l'epoca dell'automazione dal Medio Evo. Un esercito di donne è impiegato quotidianamente a compiere fatiche che le macchine possono compiere (e in parte già compiono) con una spesa sociale infinitamente minore.

Questo è il punto. Una volta occorrevano milioni di braccia per filare e tessere le stoffe che escono oggi da un numero assai ridotto di macchine, in modo assai più economico. Nelle nostre case, invece, per la maggior parte dei lavori domestici e per la maggior parte delle famiglie, si adoperano ancora le braccia e le mani. Le energie di milioni di donne sono immobilizzate in cucina, quasi schiavizzate, e così sottratte agli altri campi dell'attività umana.

Nel bilancio della società questo «lavoro domestico», compiuto secondo una tecnica primitiva e tradizionale, pesa come un grosso sasso. E' vero che abbondano anche oggi i poeti del «focolare»: che in terza elementare si insegna ancora a scrivere che la mamma è «l'angelo del focolare»; e che vanno ancora su bocche autorevoli certi vecchi proverbii «La donna è capo di casa, bambina»: ma lavare, per esempio, costa troppo, quando la società vi spreca ancor oggi il tempo e le energie di milioni di donne. La vecchia concezione dell'economia domestica (e quindi della donna, sua protagonista) non è superata soltanto dal fatto che la donna oggi più di ieri sa di poter essere utile anche fuori di casa: è superata dal progresso tecnico, è diventata antieconomica.

Ecco un caseggiato in cui abitano venti famiglie. Venti donne, una per famiglia, vi sono addette al bucato. Venti donne sono quante basterebbero a mandare avanti una piccola fabbrica, a occupare le cattedre di una grande scuola elementare. Mettiamo al loro posto, per quell'operazione, venti lavatrici elettriche, e la società avrà realizzato un risparmio notevole di tempo e di denaro. Mettiamo, al posto di venti macchine, una sola grande lavatrice elettrica che provveda ai bisogni di tutto il caseggiato, e il risparmio sarà anche maggiore.

Occorre, insomma, trasformare il lavoro domestico da lavoro manuale in lavoro meccanizzato: occorre trasformarlo il più possibile da lavoro individuale in lavoro sociale. Sono due esigenze della società moderna.

E questo significa che l'emancipazione della donna (nel nostro esempio della casalinga) non è solo un'aspirazione soggettiva, un desiderio di liberazione personale, è un'esigenza sociale, una tappa obbligatoria del progresso civile.

Meno tempo alle fatiche pesanti e spesso sgradevoli del lavoro, spazzare, eccetera, e più tempo all'educazione dei figli, alla cultura, al benessere della famiglia; meno schiavitù in cucina e più donne che possano realizzare tutte le loro possibilità. La lavatrice automatica, l'aspirapolvere elettrico, gli elettrodomestici in genere (e domani, perché no, la cucina elettronica) non rappresentano tutta l'emancipazione femminile: possono però costituire efficaci alleati delle donne sulla via dell'emancipazione.

E qui vengo a gravitare in cucina anche altri discorsi. Primo fra tutti, quello del prezzo degli elettrodomestici. La diffusione di questi apparecchi, in Italia, è ancora limitata per due motivi: i prezzi alti e i salari inadeguati. Qui la politica dei monopoli (di quelli elettrici, per esempio), qui la politica del capitalismo nostrano in generale, qui insomma grosse questioni di economia e di politica vengono a intrecciarsi al discorso sulle lavatrici elettriche. Ancora una volta, la cucina e il terreno dove le più grosse questioni si fanno concrete e semplici, uno dei campi dove esse debbono essere decise. Rendendosene conto, la donna di casa già compie un passo verso la propria liberazione.

E' BENE DIRLO SUBITO: questo «coso» luccicante e metallico, massiccio ed anche un po' sgraziato, che sta a mezzo tra la lavatrice elettrica (ma gli manca il candido smalto) e il distributore automatico di cartoline postali (ma non ne ha i vividi colori) non è ancora la cucina di domani. Potrà essere, forse, la cucina di dopodomani, ma anche in questo caso c'è da mettersi d'accordo.

L'aggettivo, apparentemente semplice, è il primo che viene esposto in Italia (alla IV Rassegna elettronica che si sta tenendo in questi giorni all'Esposizione universale di Roma) e, a quanto ci dicono i tecnici della Micro-lambda, la casa distributrice per il nostro Paese, probabilmente è anche il primo esemplare che viene messo in commercio in Europa. Inutile aggiungere il luogo di nascita di questa cucina elettronica: gli Stati Uniti. Perché, dunque, cucina del dopodomani e non di un futuro più immediato? La Radarange, insieme ad una serie di vantaggi serissimi e notevoli, come in appresso vedremo, ha per ora uno svantaggio iniziale insormontabile: quello del prezzo. Quando ci siamo recati nello stand dove era esposta il commercialista dell'azienda non era presente. Ma da una discussione captata a volo tra alcuni milanesi e due esperti della Microlambda una frase ci è rimasta scolpita nella memoria: «circa un milione».

La cucina elettronica misura esattamente centimetri 76 di altezza, 57 di profondità e 53 di larghezza; il peso, grammi più o meno, si aggira sui 110 chilogrammi. Attualmente in una città come Roma, dove i prezzi nel settore edilizio come andamento non scherzano, con un milione un cittadino ha la possibilità di acquistare, come minimo, un appartamento di almeno una stanza con servizi. Il confronto ci sembra che parli da solo, e quindi non insisteremo.

C'è poi un secondo termine del problema che vale la pena di prendere in seria considerazione: quello del consumo di energia. La Radarange, per scodellare un pasto medio (cioè in genere per 4 persone) impiega appena un quarto d'ora (non stupitevi e leggete le tabelle di cottura per le varie vivande. La vostra meraviglia si accrescerà ancora di molto). Tempi sbalorditivi, siamo d'accordo; ma in quel solo quarto d'ora la cucina elettronica divora 2.500 watt. Se la cifra non vi dice niente tenete presente che un ferro da stiro tenuto acceso per un'ora di seguito consuma appena 700 watt.

ALLA BASE DEL FUNZIONAMENTO della cucina elettronica vi sono le onde elettromagnetiche ad altissima frequenza; in una frazione del tempo usale occorre alla normale cottura avviene l'irradiazione. Le vivande, attraversate in tutti i sensi dalle microonde, vengono rapidamente portate al loro grado di cottura. Insomma, dopo la lavatrice automatica e le altre innovazioni che in questi ultimi tempi hanno rivoluzionato il regno della donna, questo della cucina elettronica potrebbe essere l'ultimo ritrovato adatto a far sì che anche la schiavitù dei fornelli e del focolare venga cancellata dal panorama della vita della donna moderna.

Come dicevamo all'inizio, però, l'introduzione su larga scala della Radarange nel nostro paese appare ancora problematica. Tanto che gli stessi concessionari in Italia sono sin da ora orientati verso i grandi alberghi, colonie marine o montane e soprattutto le grandi mense aziendali. In questi set-

tori sin da ora la cucina elettronica può rendere servizi preziosi.

Altro elemento da tener presente è quello della sostanziale differenza che intercorre tra il modo di alimentarsi degli americani e quello nostro. Cucinare una pastasciutta con la Radarange è impossibile; il sugo bisognerebbe farlo a parte. Mentre riescono invece splendidamente le bistecche, gli arrostiti, le patate ed i legumi in genere, insomma i piatti più semplici, senza salse e complicate manipolazioni.

Obiezioni serie, ripetiamo, che però

non infirmano assolutamente il valore veramente rivoluzionario che un ritrovato del genere riveste ai fini della semplificazione della vita attualmente condotta dalle nostre donne di casa e dell'ampliamento dei confini della quotidiana libertà di cui oggi le nostre donne si trovano a disporre.

C'è dunque da augurarsi, sughi e manicaretti a parte, che giunga ben presto il tempo in cui la Radarange, o altri ordigni simili ad essa, facciano il loro ingresso nel maggior numero di case del nostro paese.

Noi non perdiamo di vista la moda degli «occidentali»

Le dichiarazioni della capo-disegnatrice della «dom-model» di Mosca dopo l'ottavo Congresso internazionale di moda

LA SCORSA SETTIMANA abbiamo dato notizia dell'8. Congresso internazionale della moda che ha avuto luogo a Mosca.

Crediamo interessante riportare oggi le dichiarazioni che a conclusione del Congresso ha fatto Nina Okunova, capo disegnatrice della dom-model centrale di Mosca, tracciando le conclusioni dell'importante manifestazione.

«Questo congresso — ha detto la figurinista sovietica — è stato per noi molto importante. Non è stato una semplice competizione di mode, come avviene di solito per i convegni di disegnatori di moda

di vari paesi. Le relazioni fatte al congresso hanno analizzato, probabilmente per la prima volta, i principi scientifici di disegno e di produzione dei generi di abbigliamento nelle condizioni di una società socialista, per soddisfare gli interessi dei lavoratori».

Parlando, poi, dei modelli presentati Nina Okunova ha detto:

«Particolare successo ha ottenuto l'esposizione dei modelli della Repubblica Popolare Polacca. Essi sono stati notevoli per la raffinatezza, per le morbide linee femminili e per i colori. Molti modelli polacchi rivelano un'influenza persiana, turca e cinese. Non c'era però nessuna riproduzione meccanica, tutto essendo stato eseguito tenendo conto del gusto della donna polacca».

«La cosa notevole della collezione tedesca era la elaborazione dei dettagli minori. La collezione ungherese, si distingue per la preponderanza dei colori a pastello di varie sfumature, in cui prevarono l'arancione, il verde chiaro e il pernacina».

Passando poi a parlare dei modelli sovietici ha aggiunto:

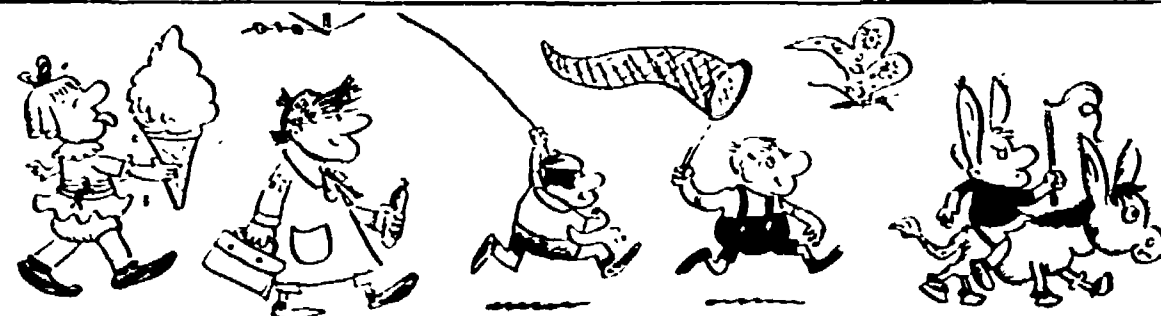
«La collezione sovietica ha mostrato che i figurinisti sovietici lavorano in stretta cooperazione con i colleghi stranieri e senza perdere di vista quello che avviene nel mondo occidentale». I disegnatori sovietici non sono affatto indifferenti alle linee della moda internazionale, ma non sono favoriti alle stravaganze, essendo il loro obiettivo una eleganza semplicità».

Anche nelle foggie sovietiche si riscontra un certo gusto orientale, favorito da tutti i disegnatori di moda. La linea a scialle, per esempio, è introdotta per gli abiti da sera. Uno dei restituti, in lana nera, ha uno scialle attaccato alla cucitura laterale e drappeggiato attorno al corpo. Il capo libero dello scialle viene fatto ricadere sulla spalla come un sari indiano. Gli abiti per casa e da giorno hanno un corpetto largo a spalle intere, una gonna liscia e un'alta cintura di cuoio.

Ella ha sottolineato, però, che l'introduzione degli abiti confezionati resta ancora indietro rispetto al disegno, specialmente nell'URSS. Il compito è di elaborare, mediante lo sforzo comune di tutti i paesi democratici, stili veramente razionali, e di trovare modi efficaci di introdurre nella produzione su larga scala.

PER I VOSTRI BAMBINI

La posta dei perché



La posta dei perché

«Perché l'arcobaleno viene soltanto dopo i temporali? - Gloria De Berti, Marina di Massa».

Perché solo dopo i temporali rimangono sospese nell'aria milioni di piccole gocce d'acqua che, rifrangendo la luce del sole, producono l'iride. La tua domanda, però, dovrebbe essere sottoposta anche all'attenzione di certa gente che si occupa di preparare temporali fuori stagione, magari accompagnata da questa filastrocca:

L'arcobaleno

Dopo la pioggia viene il sereno, brilla in cielo l'arcobaleno, e il sole passa, festeggiato, sopra un ponte imbandierato. E' bello guardare a naso in giù quelle bandiere rosse e blu.

Però si vedono — questo è il male — soltanto dopo il temporale.

Non sarebbe più conveniente il temporale non farlo per niente?

Un arcobaleno senza tempesta, questa sì che sarebbe una festa.

Sarebbe una festa per tutta la terra fare la pace prima della guerra.

Mario e Roberto Micheli, da Frosinone, mi scrivono una gentile lettera, così gentile che non contiene nessun «perché»: i due Micheli desiderano invece una filastrocca sulle lucciole. Non ho nessuna difficoltà a insegnargliela, perché giusto ieri sera, sul Gianicolo, a Roma, ho visto la prima lucciola di quest'anno.

Una lucciola al Gianicolo

Lucciola lucciola vieni da me, ti darò il pan del re, con un ditale ti farò una casina piccina piccina, farò il tuo giardino in un vasetto con un ceppo di mugghetto, ed io cambio mi darai la bella luce che tu fai, luce verdina, senza pretese... che non si paga alla fine del mese.

Proverbi nuovi

Alcuni lettori (i romani Giorgio Cafiero, Marisa Montagna, Gianni Ascoli, e i toscani Franca Giorgetti e Gilberto Vannini) mi hanno scritto per approvare i miei «proverbi nuovi» e, per chiederne degli altri.

Va bene, prenderò un vecchio proverbio (saggio, stavolta) e gli farò la coda:

Chi ha testa di vetro non faccia a sassate, chi ha testa di ferro non faccia a zuccate.

chi ha testa di legno ai chiodi stia attento, tenga la bocca chiusa chi nella testa ha il vento.

I desideri

«Perché tutti desideriamo qualcosa? — si domanda, e domanda a me, Paolo Misani, su una magnifica cartolina illustrata di Diamante, (provincia di Cosenza: uno dei più bei mari d'Italia). I desideri sono come sproni che ci si ficcano nei fianchi e ci mandano avanti: fin che desideriamo qual-

cosa siamo vivi, abbiamo voglia di muoverci e di fare, cioè di vivere. Soltanto i sassi non desiderano nulla: vogliono solo restare sassi, e non sanno neanche di volerlo.

Se fossero cavalli i desideri saremmo tutti quanti cavalieri.

Se i desideri fossero travai, pedoni a terra non vedresti mai.

GIANNI RODARI

BAMBINI!

Inviare i vostri «perché» alla

POSTA DEI PERCHÉ

«L'Unità»

Via dei Taurini, 19

Roma

Ogni settimana vengono estratti a sorte premi-ricordo tra tutti i corrispondenti di questa rubrica.