La pagina della donna

Il signore con tanto di baffi e di favoriti bianchi che vedete nella pagina non è nè un uomo politico dell' Italia della fine dell' 800, nè un letterato. E' molto più semplicemente l'autore di un libro di cucina, cioè il notissimo Pellegrino Artusi, dalla cui penna e prima ancora, dalla cui esperienza culinaria nacque « L'arte di mangiar bene ». Un libro denso di ricette complicate cui si ispirarono le nostre nonne e le nostre madri, quando il regno della donna era la cucina, dove l'Artusi torreggiava ed era considerato il codice della felicità coniugale. Ma oggi l'Artusi non si usa più e nella sua fine c'è insieme il declino di una società e l'affermarsi di una donna che non vuole più essere solo la « schiava-regina » della casa e della cucina

L'Artusi ormai non s'usa più

In queste due foto c'è insieme la celebrazione e la condanna del libro di arte culinaria di Pellegrino Artusi « L'arte di mangiar bene ». Una tavola imbandita come questa è ormai inimmaginabile per il 99 per cento degli esseri umani; come non riesce più a stuzzicare il nostro appetito questo pollo farcito e lavorato che pure pubblichiamo. Nella raffinatezza, ormai sorpassata di questa foto, c'è infatti la celebrazione di una società finita e superata, ma c'è anche la spiegazione, diremmo visiva, del perchè l'Artusi non esiste più nella cucina della donna moderna. Di una donna cioè che — a parte le possibilità economiche — rifiuta di trascorrere in cucina la più gran parte della sua giornata davanti ai fornelli, ma aspira a vivere come ogni altro essere umano

MOLTE VOLTE le ricette e i libri di cucina ci danno il ritratto di una società o di una classe sociale con più immediatezza dei resoconti degli storiografi. Così i famosi banchetti dell'antichità, come si possono ricavare da passi di Plinio e soprattutto di Petronio (celeberrima è la cena di Trimalcione dal suo « Sathiricon »), ci riflettono la immagine di una società ricca e potentissima, ma assai rozza, che badava più alla quantità che alla qualità dei cibi.

I complicati intingoli del Settecento, annotati da Brillat-Savarin in un volume che gli ha dato fama letteraria, ma che neppure il cuoco della regina Elisabetta oserebbe oggi mettere in pratica, ci rivelano il volto di una società decadente giunta all'estremo limite della raffinatezza. I difficili palati di quell'epoca esigevano ogni giorno novità delle più rare; erano accette solo quelle pietanze che contenevano tanti ingredienti da rendere impossibile la loro identificazione, e la cottura di certi piatti reclamava una determinata legna e non altra.

Spazzati via dalla rivoluzione francese nobiltà e manicaretti, in Italia un'altra classe in via di espansione si accomoda a tavola e si annoda il tovagliolo dietro al collo: è la borghesia, che esce rinvigorita e sicura di sè dalle guerre dell'indipendenza; e il suo interprete ufficiale sarà Pellegrino Artusi, una tra le figure più singolari del secolo scorso.

Chi volesse cercare il nome di Pellegrino Artusi in una enciclopedia perderebbe il suo tempo; rivolgendosi invece a una qualunque massaia italiana, ne ricaverebbe le più ampie notizie, se non sulla sua vita, almeno sulle sue ricette.

Stupirà forse che si discuta di lui mentre si moltiplicano i supermercati. Ma ancora qualche madre trepida consegna lo Artusi alla figliola che sposa come il simbolo della felicità

Stupisce che a 139 anni dalla nascita del suo autore, mutati radicalmente tempi e costumi, « La scienza in cucina, ovvero l'arte di mangiar bene », continui a sollevare tanto interesse. I supermercati si moltiplicano nelle grandi città e tra non molto toccheranno i piccoli centri, ma ancora molte madri consegnano con mano trepida l'« Artusi » alla figliola che va sposa, convinte di trasmetterle lo scrigno che racchiude ogni felicità. Questo concetto conteneva senz'altro molte verità al tempo in cui gli uomini conducevano una vita più tranquilla di quella di oggi e potevano indugiare ai piaceri della tavola: la medicina non li aveva ancora messi in guardia sui pericoli che possono rappresentare per il fegato, il cuore e altri organi vitali il *cignale* dolceforte accompagnato col *rosbiffe* allo spiedo con patate e insalata, con pasticcini di pasta sfoglia ripieni di carne, il pesce con contorno, le nocciole di semolino, la pasta margherita, un dolce chiamato « bianco mangiare », frutta fresca e secca, formaggio: tutto questo i nostri nonni, consigliati da Pellegrino Artusi, divoravano in un sol pasto. Possibile? viene da chiedersi; e prima ancora che alla paurosa spesa di un simile pranzo, il nostro pensiero si sofferma reverente sull'incredibile robustezza di quegli stomachi. Erano davvero così diversi dai nostri? Un poco, certamente, ma non tanto come cerca di dimostrarci il vecchio libro di cucina. Sentite cosa scrive Pellegrino Artusi, nello stesso, di « *un famoso mangiatore romagnolo che, giunto una sera non aspettato fra una brigata di amici mentre essa stava con bramosia per dar sotto a un pasticcio di maccheroni per dodici persone che faceva bella mostra sulla tavola, esclamò: "Come! per tante persone un pasticcio che appena basterebbe per me?". "Ebbene, gli fu risposto, se voi ve lo mangiate tutto, noi ve lo pagheremo". Il brav'uomo non intese a sordo e messosi subito all'opra lo finì per intero. Allora tutti quelli della brigata a tale spettacolo strabiliando, dissero: "Costui per certo stanotte stianta!" Fortunatamente non fu nulla di serio, però il corpo gli si era gonfiato in modo che la pelle tirava come quella di un tamburo, smaniava, si scontorceva, nicchiava, nicchiava forte come se avesse da partorire, ma accorse un uomo armato di un matterello, e manovrandolo sul paziente a guisa di chi lavora la cioccolata, gli sgonfiò il ventre, nel quale chi sa poi quanti altri pasticci saranno entrati* ».

Simili aneddoti sono tutt'altro che rari nel volume dell'Artusi; anzi, scritti in un italiano piacevole e arguto, hanno reso popolare « La scienza in cucina » anche tra chi non ha mai preso in mano una pentola in tutta la sua vita. Una prova? Eccola: poco prima del Natale scorso è uscita la sessantatreesima edizione, con 455 mila copie vendute: il libro dell'Artusi occupa così il terzo posto nell'editoria italiana, dopo « Cuore » e « Pinocchio ». Ma prima di entrare in altre considerazioni, merita soffermarci sulla singolarissima figura di Pellegrino Artusi.

E' a tutti noto l'episodio della famosa irruzione compiuta dal brigante Stefano Pelloni, cantato col nome di Passator Cortese, nel teatro di Forlimpopoli, nel bel mezzo di una recita, la sera del 21 gennaio 1851: i ricconi dell'agiata cittadina romagnola furono spogliati dei portafogli, le belle dame dei loro gioielli. Le conseguenze di questa impresa furono determinanti per Pellegrino Artusi: insieme al padre, facoltoso droghiere, era rimasto a casa, unici in tutta Forlimpopoli, a rivedere i conti di cassa. Il Passator Cortese, noto per il suo alto senso di giustizia, si guardò bene dal far torto ai bravi provinciali che si erano recati a teatro, mandò alcuni suoi fidi alla drogheria, e il risultato fu che il giorno dopo la famiglia Artusi, povera in canna, si trasferì a Firenze. Niente di più sbagliato sarebbe ricavare da questo episodio l'immagine di un Pellegrino Artusi, allora trentenne, che rovinato finanziariamente ma ricco dell'esperienza acquistata nel negozio paterno nel riconoscere al primo fiuto l'odore della cannella o del pepe garofonato, si mette in testa il berrettone bianco dei cuochi, brandisce un mestolo e tenta di rifarsi una fortuna. Osservate bene il suo ritratto: marsina irreprensibile, fiocco nero, un viso nobilissimo incorniciato da lunghi favoriti bianchi: dove sono i tratti rubizzi e gioviali del tipico buongustaio, emiliano per giunta? Un simile ritratto si addice solo a un banchiere o uomo politico e l'Artusi, infatti, fu un po' l'uno e l'altro. A Firenze egli fondò un « Banco di sconto » che lo rese ricco in pochi anni.

Tentò anche la politica, ma al suo carattere prudente non si addicevano quegli anni tumultuosi di appassionate congiure. Sempre nel suo libro di cucina egli racconta, senza l'ombra di vergogna, nella ricetta n. 186 che porta il titolo di « maccheroni col pangrattato », che trovandosi a Bologna nella trattoria « Tre Re » insieme a Felice Orsini e altri studenti, seccato di sentir parlare in luogo pubblico di imprese compromettenti quali una sommossa popolare contro gli austriaci, rimase « freddo a quei discorsi e tranquillamente badò a mangiare un piatto di maccheroni che aveva davanti ». L'Orsini lo soprannominò « Mangiamaccheroni », e con questo poco onorevole nome di battaglia l'Artusi partecipò al Risorgimento italiano.

Ricette che forse allieterebbero ancora una tavola, ma che soprattutto costringerebbero le povere donne che provassero a realizzarle ad abbandonarsi affrante chiedendo solo di poter dormire 24 ore consecutive

Nonostante questo significativo precedente, tuttavia, Pellegrino Artusi aveva altre ambizioni che quella di scrivere un libro di cucina, sia pure di grande successo: coltivava amicizie di letterati illustri e si cimentò nella « Vita di Ugo Foscolo con note al Carme dei Sepolcri », saggio che tutti gli editori dell'epoca respinsero con orrore. Ritiratosi dagli affari, cominciò a dedicarsi al raccogliere ricette, ma vedi la cecità degli editori, anche « La scienza in cucina » venne rifiutata, ed egli dovette pubblicarla a sue spese.

Fu l'unica sua opera che ebbe successo: per settant'anni le donne italiane hanno avuto in cucina l'Artusi come il loro più fido consigliere. Oggi invece le donne che si cimentano in certe ricette del celeberrimo libro, invece di godere poi del frutto del loro lavoro, si abbandonano affrante sul letto e non chiedono altro che di dormire per ventiquattr'ore. Per fortuna la mentalità degli uomini è molto cambiata e non c'è dubbio che molti di essi si sentono pervadere da un senso di colpa se si accorgono che la moglie tribola troppo in cucina. Ma settant'anni fa era molto diverso. La cucina era in pratica l'unico luogo dove alla donna fosse concesso agire con una certa libertà, a condizione del massimo rendimento. Oggi milioni di donne hanno un lavoro e i più moderni manuali di cucina ancora una volta si sono volenterosamente adeguati alle esigenze dei tempi: le ricette non sono più allineate secondo il tradizionale ordine, ma tengono conto in primo luogo del tempo che richiede la loro preparazione. E non è affatto detto che un pranzo preparato in venti minuti sia un cattivo pranzo: è tutta questione di organizzazione, e in questa entrano in gioco naturalmente, in primo luogo alcuni elementi fondamentali del confort moderno, primo fra tutti il frigidaire.

Pellegrino Artusi

L'ingresso del frigidaire in una famiglia significa risparmio di tempo, migliore organizzazione degli acquisti (la spesa si può fare due volte la settimana), e rappresenta perciò un aiuto eccezionale per la donna che, al ritorno dal lavoro deve cucinare, e che non voglia ricorrere su troppo larga scala ai cibi in scatola o precucinati, il cui consumo però, anche nel nostro paese, è ormai in rapida ascesa.

Ma c'è un altro ostacolo all'impiego attuale dell'Artusi, il più grave forse, quello dell'economia. La famiglia tipo italiana è composta oggi di quattro persone: le dosi dell'Artusi partono da sei. La preparazione degli gnocchi esige un petto di cappone e soltanto due etti di patate; polenta e salsicce, maccheroni pasticciati e cotolette d'agnello sono soltanto stuzzichini da portare in tavola tra un portata e l'altra; un piatto che l'Artusi definisce « di poco conto » richiede un'anatra, generose dosi di prosciutto, brodo, milza di vitella, sfoglia di sei uova! Per difendere i nostri esigui bilanci da codesti pericolosi assalti, non ci rimane che collocare il buon Artusi nello scaffale più irraggiungibile della biblioteca.

Carla Rocchi

PROBLEMI D'ATTUALITA'

Le ragazze e le fonti d'occupazione

All'interno delle ACLI i prossimi mesi saranno dedicati al dibattito, nei circoli e nelle sedi provinciali, del tema congressuale: Nuovi orientamenti per l'occupazione femminile. Così annuncia, su « Azione Sociale », la prof.ssa Ravasio. Il tema — essa aggiunge — è stato scelto dalla Commissione Femminile Centrale, tenendo conto delle richieste più volte pervenute: « Pare questo infatti, specie per le giovani, un problema fondamentale ». Ignoriamo, per il momento, se tale argomento sarà censurato dalla inchiesta in atto sulle ACLI ad opera del Cardinale Lercaro. Il tema infatti è tra quelli che scottano.

Non si tratta infatti di una redistribuzione dei posti di lavoro, ma della lotta per una politica di sviluppo economico e sociale che crei nuove fonti di occupazione.

Da qui bisogna partire, se si vuole veramente affrontare il problema della occupazione femminile. Ed è qui invece il limite di ogni ragionamento — quale spesso appare nelle impostazioni acliste — che affronti la questione in termini di esame dei settori più « adatti » verso cui orientare la mano d'opera femminile.

Si intende parlare di attività « terziarie »? Molto spesso si è affermato così. Un sia pur sommario esame dell'attuale realtà economica porta a constatare che il campo delle attività terziarie — il quale assorbe attualmente grande parte delle giovani lavoratrici — è già « gonfiato » rispetto alla realtà economica del paese.

Non neghiamo che in questo campo larghe possibilità di occupazione siano offerte alle donne; ma la chiave del problema è l'ampliamento del mercato interno, lo sviluppo delle basi della economia; solo tale sviluppo delle attività di base può consentire nuove fonti di occupazione. Ma come tale obiettivo può essere raggiunto?

Il grande padronato rivendica oggi « piena libertà di iniziativa »: questa l'aperta richiesta dell'Assemblea della Confindustria, fatta propria dal governo di Segni. Iniziativa per investire, essi dicono. Ma come e nell'interesse di chi? Un certo tipo di investimenti, quello monopolistico, si è verificato negli ultimi anni: ma il prezzo ne è stato la espulsione di mano d'opera — prevalentemente giovanile — dalle campagne, la concentrazione degli ammodernamenti nei settori monopolistici ai danni dell'insieme dello sviluppo economico e sociale del Paese. La mano d'opera delle ragazze ha pagato particolarmente il prezzo di questa operazione.

Negli ultimi anni si è avuta una certa immissione di giovani donne nella produzione: la composizione per età della massa femminile attiva risulta più giovane di quella maschile, mentre gli uomini al di sotto dei 25 anni costituiscono il 25% degli occupati, le ragazze di corrispondente età costituiscono il 34% delle maestranze femminili. Il numero delle apprendiste è salito da 104.859 nel marzo 1956 a 171.257 nel marzo 1958. Tali cifre denotano chiaramente un orientamento organico del padronato, teso al supersfruttamento della mano d'opera giovanile.

Le disparità salariali tra la ragazza e l'operaio adulto di qualifica uguale o corrispondente, oscillano infatti dal 30 al 50%. E ciò parlando di paghe contrattuali nell'industria, si tenga conto poi che in numerosi casi (e si tratta dei settori prevalenti del lavoro a domicilio, di attività agricole e terziarie), il lavoro della ragazza non è tutelato e neppure valutato come tale, percependosi compensi al di sotto di ogni livello salariale vero e proprio.

Lo stesso contratto a termine o il licenziamento per matrimonio non sono più fatti isolati, ma parte di un organico indirizzo, teso a fare della mano d'opera delle ragazze una massa a rapporto precario, da utilizzarsi a sottosalario nel periodo del massimo rendimento.

Ecco perchè, agli investimenti del monopolio, noi contrapponiamo la linea di una nuova politica di investimenti — che solo un diverso indirizzo statale può garantire — la quale affronti le questioni di fondo, strutturali, della economia italiana. Lo stesso discorso sulla qualificazione professionale ha un senso reale solo se strettamente collegato a tale prospettiva di sviluppo.

Tutto ciò presuppone un rovesciamento degli attuali indirizzi: non lo neghiamo, anzi lo affermiamo con tutta evidenza. Esattamente per questo non abbiamo mai pensato che i problemi di emancipazione femminile possano essere visti quali questioni tecniche risolvibili in qualsiasi assetto politico ed economico, ma affermiamo che esse presuppongono una profonda trasformazione degli ordinamenti sociali.

Per questo, un mutamento di direzione del Paese è la questione di fondo che oggi si pone a quanti credano e intendano operare per un radicale cambiamento della posizione della donna nella società. Da ciò non possono sfuggire le ACLI: ed è questo il dibattito a cui chiamiamo le giovani lavoratrici delle organizzazioni cattoliche.

g. t.

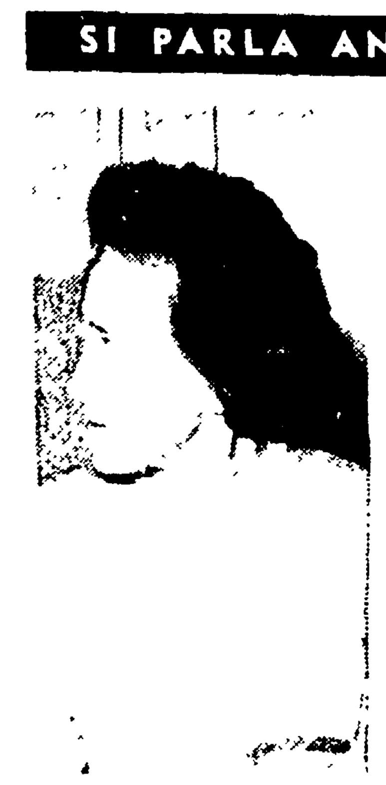
II CONFERENZA NAZIONALE DELLE GIOVANI COMUNISTE

Sabato 28 febbraio e domenica 1. marzo si terrà in Roma, alla Sala Brancaccio, la II Conferenza Nazionale delle Giovani Comuniste.

L'ordine del giorno è: « Una nuova unità, una nuova maggioranza popolare per l'avvenire delle ragazze italiane ».

Ai lavori presenzierà lo on. Palmiro Togliatti.

SI PARLA ANCHE DI LORO



CLAUDE KOGAN

anni: 40

professione: alpinista

Per la prima volta una spedizione femminile scalerà l'Himlaya arrivando a 8.150 metri di altezza. Si tratta della spedizione diretta da Claude Kogan, una parigina che da molti anni fa dell'alpinismo una ragione di vita. Del gruppo fanno parte tre inglesi, una svizzera, una belga, due francesi.

In questi giorni, a Milano, Claude Kogan si è incontrata con il celeberrimo sherpa Tensing, il vincitore dell'Everest. Parteciperanno alla spedizione anche tre giovani donne nepalesi: le due figlie e la nipote di Tensing.

ELISABETH TAYLOR

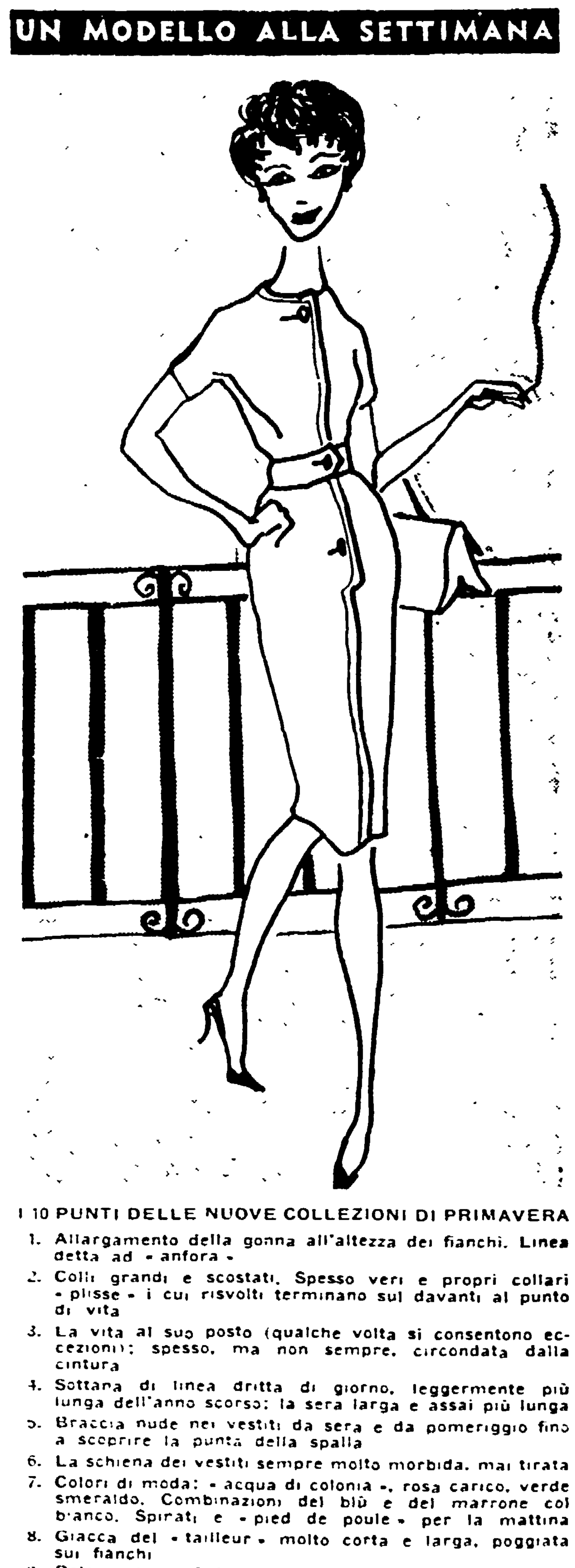
anni: 26

professione: attrice

Per la sua interpretazione nel film « La gatta sul tetto che scotta » Liz Taylor è la principale candidata all'Oscar. La giovane vedova di Mike Todd è da anni al centro delle cronache mondane di Hollywood.

Recentemente, dopo la morte del marito, ha sostituito, nel cuore del cantante Eddie Fisher la moglie di costui, Debbie Reynolds, che era da tempo la sua migliore amica. Eddie Fisher, che sposerà tra breve Liz Taylor è diventato « co-produttore » del figlio del defunto Mike Todd. Liz Taylor è stata per molti anni presentata all'opinione pubblica americana come « la fidanzata d'America ».

UN MODELLO ALLA SETTIMANA



I 10 PUNTI DELLE NUOVE COLLEZIONI DI PRIMAVERA

1. Allargamento della gonna all'altezza dei fianchi. Linea detta ad « anfora »
2. Colli grandi e scostati. Spesso veri e propri collari « plissè » i cui risvolti terminano sul davanti al punto di vita
3. La vita al suo posto (qualche volta si consentono eccezioni); spesso, ma non sempre, circondata dalla cintura
4. Sottana di linea dritta di giorno, leggermente più lunga dell'anno scorso; la sera larga e assai più lunga
5. Braccia nude nei vestiti da sera e da pomeriggio fino a scoprire la punta della spalla
6. La schiena dei vestiti sempre molto morbida, mai tirata
7. Colori di moda: « acqua di colonia », rosa carico, verde smeraldo. Combinazioni del blù e del *marrone* col bianco. Spirati e « pied de poule » per la mattina
8. Giacca del « tailleur » molto corta e larga, poggiata sui fianchi
9. Boleri veri e finti
10. Tendenza generale verso l'estrema semplicità

Gli stessi abiti tagliati a sacco dell'anno scorso si portano quest'anno con una cintura dello stesso tessuto al punto di vita. La linea del vestito è diritta, senza garbo sui fianchi. Sul davanti doppia cucitura a piega con allacciatura oltre la vita. Due soli bottoni sul vestito. Maniche attaccate a giro basso, molto corte. Niente collo. Per confezionarlo basteranno due metri di stoffa (alta m. 1,30). Se il tessuto è di lana è preferibile la tinta unita.

LA BUCA DELLE LETTERE

Giovani e vecchie

Mia madre è una donna straordinaria — scrive Paola G. da Pinerolo — buona, generosa, piena di premure per tutti. Ma, quando si tratta della sua salute, riesce ad essere davvero indisponente. Siccome non è più tanto giovane ha spesso qualche acciacco e non è certamente colpa sua. Il guaio è che non vuole a nessun costo curarsi: il dottore non lo chiama, perchè dice che, a una certa età, ognuno è il miglior medico di se stesso; le medicine non le prende perchè, secondo lei, non servono a nulla e non vale la pena di sprecarci dei soldi; a dirle di stare a letto, sembra che le si faccia un'offesa mortale. Continua a trascinarsi attorno gemendo, magari curva per il dolore, ostinandosi a fare cose che potrebbero far benissimo gli altri.

Sembra a volte che abbia una vera sete di martirio. E non capisce che noi saremmo molto più contenti se ci aiutasse un po' di meno e si riposasse un po' di più, invece di affliggerci col continuo spettacolo delle sue sofferenze, sia pure eroicamente sopportate!

E' proprio vero, cara Paola, che nessuno è mai contento di quel che ha. Contemporaneamente alla lettera in cui tu ti lagni della ostinazione di tua madre nel non volersi curare, ne ricevo un'altra — da Ninetta B. di Treviso — piena di proteste contro la sua suocera che, ottima donna anche lei, si cura un po' troppo. A ogni mal di testa si chiude in camera con le pezzette intrise d'aceto sulla fronte e non la si può disturbare, e appena ha un doloretto reumatico, inevitabile alla sua età e in certe stagioni, si mette addirittura a letto, non solo sottraendo così alla famiglia il suo aiuto prezioso, ma complicando e aumentando la fatica del lavoro domestico.

Una volta tanto e contrariamente alle mie abitudini, credo che darò ragione alle donne anziane anzichè alle giovani. Il rancore dimostrato da Ninetta contro la suocera che quando sta male vuol curarsi, non mi sembra giusto. E' difficile che, se si mette a letto, lo faccia per pigrizia o per divertimento, ma probabilmente perchè non se la sente di stare in piedi. Quello che può sembrare un piccolo male insignificante e che alcuni sopportano allegramente in piedi continuando a farsi gli affari loro, butta completamente a terra altri dotati di minor resistenza nervosa. E non mi sembra proprio che stia ai giovani giudicare o sindacare il maggior o minor diritto dei vecchi a riposarsi e starsene in pace.

A Paola consiglierei di sopportare con buona grazia i gemiti e le smorfie di dolore di sua madre. Si tratta evidentemente di uno di quei tipi di donne che, superata la cosiddetta età critica, hanno raggiunto una specie di equilibrio fisico per cui, pur perennemente soffrendo di qualche male, piccolo o grande, riescono tuttavia a tirare avanti senza doversi fermare e diventano in genere vecchie sane.

Se debbo giudicare da alcuni esempi che conosco molto bene, è abbastanza vero che in questi casi, medici e medicine servono poco: giova assai più un po' di comprensione, di simpatia, d'affetto da parte di quelli che le circondano. E il costringerle a mettersi a letto è assai spesso controproducente. La vita quotidiana di queste donne è una lotta continua contro il male, la decadenza, l'invecchiamento che vorrebbero impedir loro di muoversi, di lavorare, di assolvere ai loro compiti, di rendersi utili alle persone che amano. Non si tratta di sete di martirio, cara Paola, ma di volontà vitale che ha le sue radici nella fiducia in sè e nell'affetto per gli altri: se costringi tua madre a fermarsi, se le dai la impressione di non servire più a nulla, farai crollare le sue difese e la vedrai rapidamente deperire e invecchiare.

Ho visto donne di questo genere che, tolte dall'ambiente in cui faticavano e messe a riposo, sia pure con gli agi e le cure necessarie, si sono quasi subito ammalate d'un qualche male, bizzarrissimo o misterioso, che ha avuto ben presto ragione della loro resistenza.

Sì, capisco. Ai giovani, ricchi di forza e di energia, dà spesso fastidio vedersi attorno le persone anziane, sia quando sono un po' « piagne », sia quando si ostinano a essere eccessivamente attive: ed è questo uno dei tanti aspetti del contrasto tra le generazioni. Penso però che debbano cercar di capire ed esser buoni con loro pensando al bene che ne hanno avuto e che spesso ancora ne hanno.

Ada Marchesini Gobetti