

La pagina della donna

Il conte Gaetani, presidente della Confagricoltura ha dichiarato in questi giorni che l'aggravarsi della crisi in agricoltura sarebbe dovuto al fatto che la produzione « ha raggiunto e superato in molti settori le possibilità del consumo interno ». Contro questa affermazione stanno i dati sui consumi medi degli italiani che vedono il nostro paese all'ultimo posto in Europa per il

consumo della carne, del latte, dello zucchero, del burro. Se si tiene conto inoltre che tre milioni di italiani, secondo una inchiesta parlamentare, non mangiano mai zucchero, e che cinque milioni non consumano mai carne, ci si renderà conto che non è la fame da soddisfare che manca, ma che è il reddito troppo basso degli italiani ad impedire una espansione dei consumi

Una pubblicazione del MEC sui consumi alimentari in Europa

LA NOSTRA CUCINA: tradizione e povertà

Un giornale, qualche tempo fa, in una serie di servizi sul nostro immediato futuro, preconizzava, per i prossimi dieci anni profondi mutamenti nel nostro modo di nutrirsi. Del resto, sulla strada della semplificazione del vitto, ci siamo già: da qualche anno il brodo di carne è quasi scomparso dalle nostre tavole, sostituito dai dadi, così come sono scomparsi gli stracotti che necessitano di ore ed ore di permanenza sul fornello, gli ortolani, le salse di lunga e misteriosa fattura. Spesso la padrona di casa ritorna dal lavoro a mezzogiorno e mezzo ed all'una porta a tavola il pranzo pronto; assai diverso da quello che preparava sua madre o sua nonna, ma non di rado altrettanto nutriente.

Tutti sappiamo che in altri paesi e particolarmente in America, tale processo è in stadio ancora più avanzato. E' quasi d'obbligo ridere sulla cucina americana, estremamente frettolosa, e che fa ampio ricorso al cibo in scatola, ma si dimentica che quel tipo di cucina fornisce ben 3230 calorie a testa contro le 2500 che consuma in media l'italiano.

La nostra cucina, di cui tanti vantano la tradizionale nobiltà, è in realtà una cucina povera, povera in proteine e in calorie.

Una recente pubblicazione del MEC sulla alimentazione dei vari paesi europei ed extra-europei, fornisce dati molto interessanti in proposito.

Prendiamo tre generi alimentari: la carne, lo zucchero, il burro.

L'uomo o la donna media italiani prendono una tazza di caffè nero il mattino; a pranzo un abbondante piatto di pasta asciutta seguito da un secondo di verdura con nel migliore dei casi una trasparente fettina di carne, e infine una frutta. Alla sera la carne non torna mai sulla loro tavola. Il francese fa una colazione più sostanziosa: al caffè del mattino solitamente aggiunge del latte o della panna, e spesso pane burro o marmellata. A mezzogiorno lo attende un antipasto abbondante e la immane bistecca; la sera, dopo una leggera minestra, spesso mangia ancora della carne che altrimenti viene sostituita da un piatto di formaggi vari e verdura non di rado seguiti da un dolce. L'inglese mangia la carne anche la mattina a colazione, sotto forma di prosciutto su cui frigge le due classiche uova.

Con alcune differenziazioni dovute alla tradizione locale questo è generalmente il modo



Ecco come si distribuiscono in Europa i consumi medi annui della carne e dello zucchero. Ogni italiano, mangia in un anno in media 19 kg. di carne contro i 74 kg. dei francesi, i 49 del belga, i 37 dell'olandese. Per lo zucchero contro i nostri 16 kg. di consumo medio annuo stanno i 40 kg. degli olandesi, i 27 dei francesi e dei belgi. Un italiano medio consuma solo 52 litri di latte l'anno contro i 199 litri degli olandesi, i 128 litri dei tedeschi, gli 88 litri dei francesi.

di mangiare dei francesi, degli olandesi, dei tedeschi: passata la frontiera italiana gli spaghetti costituiscono soltanto una curiosità, ma il piatto di carne è la norma su tutte le tavole.

E proprio qui si rivela la povertà della nostra cucina: in Italia in media si consumano 19 chili di carne l'anno a testa, il che significa meno di 50 grammi al giorno, contro il quadruplo degli altri paesi europei del MEC! Ma poiché, come è ben noto, c'è anche in Italia chi consuma carne tutti i giorni, ed anche due volte al giorno, questo significa che ci sono centinaia di migliaia di famiglie che non ne consumano affatto; o per le quali la carne è un genere di lusso. Per questo il consumo medio di proteine in Italia è di parecchio al di sotto di quello che

il « Food and nutrition board » ritiene minimo: 31 grammi di proteine giornaliere contro le 23 consumate in Italia.

Abbiamo parlato della carne: ma la stessa cosa avviene per lo zucchero. Se infatti un francese medio consuma un po' più di 200 grammi al giorno di carne (si tratta come si vede di una bistecca assai sostanziosa!), egli consuma anche ben 75 grammi al giorno di zucchero contro i 40 grammi scarsi dell'italiano. Gli olandesi battono un record per lo zucchero: ne consumano la bellezza di 110 grammi al giorno a persona, il che significa 500 grammi in una famiglia di cinque persone. Non è difficile immaginare che le merende dei bambini olandesi devono essere assai più sostanziose di quelle dei nostri figli: si tratta

di bei pezzi di cioccolato e di grossi bicchieri di succhi di frutta quando ai nostri possiamo a malapena offrire un bicchiere di latte con il pane!

Le cose non cambiano se si parla del burro: 1 chilo a testa ogni anno in Italia, contro i 9 chili a testa nel Belgio. Del resto, basti pensare che in tutti i paesi europei, esclusa l'Italia, il burro viene confezionato in pacchetti la cui misura minima sono i 250 grammi!

Solo per ciò che riguarda il pane e la pasta noi siamo in testa: 124 chili l'anno contro gli 86 degli olandesi, e i 105 dei francesi.

In questa nostra preferenza per la pasta asciutta gioca essenzialmente un elemento economico: la pasta e il pane sono tra gli alimenti quelli che costano di meno. I gusti entrano poco: siamo sicuri che tutte le donne italiane preferirebbero mettere in tavola un buon piatto di carne giornaliero, anche a scapito della tradizione che vuole gli spaghetti al pomodoro!

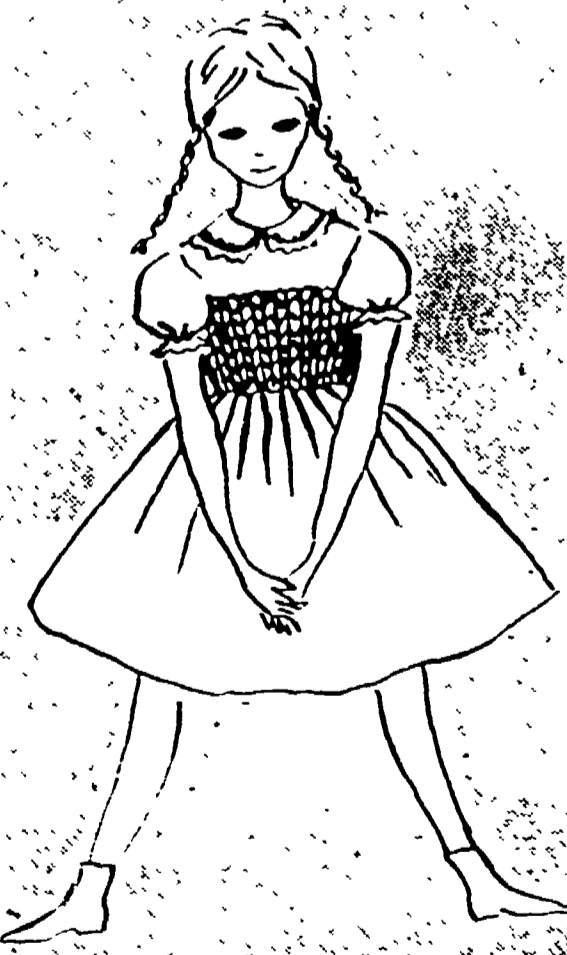
Del resto, è proprio in questa direzione che evolve la cucina delle classi abbienti: sulla tavola dei ceti più ricchi il piatto italiano tradizionale va scomparendo per dar luogo ad una alimentazione assai più ricca di carne, di verdure, di frutta nostrane ed esotiche. Le signore della buona società, fanno colazione con succhi di pompelmo e di ananas esattamente come se si trovasse in Florida, e i loro mariti non disdegnano le uova con il bacon come se vivessero a Londra.

Ora, se si consideri che la cucina delle classi alte, di tipo francese-americano, è la cucina delle classi medie e popolari, di tipo tradizionale, non parlare naturalmente dei ceti più poveri, delle centinaia di migliaia di famiglie sulla cui tavola, come mise in luce alcuni anni fa la « inchiesta parlamentare sulla miseria », non appare mai né la carne, né il latte, né lo zucchero.

La pubblicazione del MEC insomma non ha fatto che mettere in luce in modo ancora più drammatico, le cose che noi andiamo dicendo da tempo, e che ha avvalorate dalla autorità che deriva da un'indagine ufficiale ad alto livello. Non solo per ciò che riguarda il nostro livello produttivo, ma anche per ciò che si riferisce al nostro tenore di vita, noi siamo in coda, il più arretrato dei paesi del MEC. E la politica di inghiottire avidamente, nella maggior parte dei casi secondo un calcolo premeditato, milioni e milioni di dollari all'anno sborsati dagli ex mariti a titolo di « alimenti »: le seconde, responsabili nientemeno che di aver capovolto le basi dell'organizzazione familiare statunitense, di aver ridotto, vita natural durante, migliaia di mariti alla condizione di veri schiavi, di balie più o meno ascettiche.

CARLA ROCCHI

UN MODELLO ALLA SETTIMANA



Il gincocchio: il pullover deve essere a maglia rasata, un po' ricami di alcun genere e deve essere anch'esso un po' lungo e abbondante, come quello degli uomini; 2) il vestito « da cerimonia » più adatto per i bambini è quello classico con il colletto tondo, le maniche a piccolo pattinone, il corpetto — che si attacca ad un breve sprone — stretto da numerose strisce di punto « nido d'ape ». La gonna larga, che prende ampiezza dalla increspatura del corpetto (non c'è taglio in vita). Anche il palloncino delle maniche è fermato dal nido d'ape. Il tessuto del vestito, che d'estate è di tormalca a fiorellini o di picche, d'inverno è di flanellina di lana leggerissima a tinta unita nei colori pastello o di nuovo a fiorellini minuti.

Ancora alcuni consigli per completare il guardaroba delle bambine: i calzoncini bianchi fino al ginocchio, di filo o di lana, vanno sempre preferiti ai calzoncini corti; le scarpe migliori, almeno fino ai 10 anni, sono gli stivaletti, più sporivoli con la suola di gomma, o più leggeri e alti sulla caviglia per le « cerimonie ». Gli stivaletti, oltre ad essere più eleganti, sono anche molto consigliabili da un punto di vista medico perché — soprattutto quando contengono il plantare — (una specie di soletta inserita in molti tipi di stivaletti) — trattengono il piede evitando che esso prenda una inclinatura sbagliata nei primi anni di età.

Per tutti è vero che l'eleganza sta innanzi tutto nella semplicità, ma per i bambini è più vero che mai. Non c'è infatti niente di più sgradevole che vedere dei bambini vestiti con abiti troppo carichi di bottoni e di volani o, peggio, confezionati in base alla pretesa di seguire la linea in voga per le donne. Per le bambine e per le ragazzine, almeno fino ai 13-14 anni di età, il classico deve essere una regola fissa: avranno tempo di sbizzarrirsi dietro alle complicazioni della moda!

L'inghilterra, che non detta legge nel campo dell'abbigliamento femminile, dà invece le più autorevoli indicazioni per quello infantile proprio perché si attiene a criteri di praticità e sobrietà. Ecco due esempi per il guardaroba delle vostre figlie: 1) gonna a cannelli di flanella grigia, blu o scozzese — (anche di tergal, per le stagioni più calde) — retta con bretelle dello stesso tessuto incrociate sulla schiena; camicetta tipo uomo e pullover classico, a maglia rasata e maniche raglan (è sempre consigliabile per il golf dei bambini fare le maniche raglan, perché le loro spalle sono troppo strette per il « giro »). Si tratta, come si vede, del normale abbigliamento delle donne, che è tuttavia adattissimo anche per le bambine; perché esso risulta elegante vanno tenute presenti queste avvertenze: la gonna non deve essere corta, ma arrivare subito sopra

	CALORIE	COSTO
100 gr. di spaghetti al sugo	354	35
50 gr. di carne	120	80
pomodori in insalata	20	15
una pecca	60	30
TOTALE	554	160

	CALORIE	COSTO
antipasto con burro, salame, prurciutto	470	100
200 gr. circa di carne	480	300
conorno di riso	150	30
banana	97	50
TOTALE	1.197	480

Un francese consuma in media un pranzo (a destra) che fornisce 1.200 calorie circa, contro le 554 del pranzo italiano (a sinistra) più ricco di farinacei e povero di carne. La nostra cucina fantasma e gustosa finché si vuole è tuttavia una cucina povera, come testimonia una recentissima pubblicazione del MEC sui consumi alimentari che vede il nostro paese in coda a tutte le nazioni europee per ciò che riguarda il consumo medio della carne, dello zucchero, del latte e del burro.

NEGLI U.S.A. BATTAGLIA CONTRO UN FANTASMA: IL MARIARCATO

Saranno le donne divorziate a corrispondere gli assegni?

Alle spalle di New York, sulle carte geografiche, così strette l'una all'altra da rendere difficile l'individuazione delle linee di confine fra gli Stati, stanno i cerchietti di una mezza dozzina di medie città americane.

Jersey City, Newark, East Orange, Bayonne, Elizabeth, sono i nomi delle città-barricate. Da qui, esattamente da Newark, Stato del New Jersey, si è levato lo scorso aprile un grido di battaglia, improvviso e clamoroso come tutto ciò che nasce all'ombra dei grattacieli.

Il grido, questa volta, è stato un grido d'allarme: è partito dalle labbra esperte di un noto avvocato di Newark, Robert Heisch, ideatore e fondatore dell'Associazione per la protezione degli uomini sposati, proclamati vittime sia delle ex mogli che delle mogli attuali. Le prime accusate di inghiottire avidamente, nella maggior parte dei casi secondo un calcolo premeditato, milioni e milioni di dollari all'anno sborsati dagli ex mariti a titolo di « alimenti »: le seconde, responsabili nientemeno che di aver capovolto le basi dell'organizzazione familiare statunitense, di aver ridotto, vita natural durante, migliaia di mariti alla condizione di veri schiavi, di balie più o meno ascettiche.

Scherzi a parte e sbrindato il problema dell'enfasi di una certa umoristica bonomia che in fondo si ritrova sempre anche nelle più serie manifestazioni della vita americana, resta il fatto che le cifre delle adesioni che la nuova Associazione ha rapidamente ottenuto sono notevoli: essa dopo due settimane, conta 12.500 membri che nel dicembre successivo, erano saliti a oltre 100.000 e ancora tendono a salire. In ogni caso una bella cifra, che suggerisce una domanda: esiste oggi in America una forma moderna di matriarcato?

Quali sono i due aspetti fondamentali del problema dei rapporti attuali fra migliaia di coniugi negli U.S.A.?

Secondo un'inchiesta condotta subito prima che fosse fondata l'Associazione, risulta che diversi milioni di uomini americani pagano alle ex mogli una cifra che raggiunge i cinquanta dollari settimanali in media a testa, pari a circa 130 mila lire al mese.

Il secondo aspetto del problema riguarda, invece, le coppie tuttora legate dal vincolo matrimoniale, in genere con figli, ma anche senza.

Le ragioni fondamentali della frattura si ritrovano che si rivolgono alla nuova Associazione per la loro protezione contro le « prevaricazioni » delle mogli sono: costrizione a lavare i piatti senza un reciproco regolare turno, costrizione a preparare i pasti, a curare la pulizia della casa, in una parola a far da « servente » della consorte.

si capitalistici hanno portato la donna a conquistare una posizione di maggior indipendenza, prima economica e poi morale e sul piano del costume, in una parola a « emanciparsi ».

La donna che lavora, che da allora in numero sempre crescente esce di casa presto al mattino e vi torna per l'ora della colazione o anche a sera, quando le distanze non le consentono altrimenti, ha diritto o non ha diritto a chiedere, sempre che sia possibile, la collaborazione del marito nel quotidiano « lavoro domestico »? E' questo il punto che sta alla base della controversia e che ora l'Associazione per la difesa dei mariti proclama di voler risolvere in un modo che, a nostro avviso, è profondamente arretrato e

re e ristabilire, come era un tempo, la funzione del capofamiglia che ha da essere in tutti i casi il marito, l'UOMO (il maiuscolo è nostro, n.d.r.), colui che lavora e porta in casa i suoi guadagni, appare quindi profondamente reazionaria, avvisa dalla realtà attuale della vita americana.

Ma non solo americana. Anche se con minore rapidità, l'emancipazione della donna nei termini che gli ex mariti e parte degli attuali mariti USA lamentano, è avvenuta ovunque in tutti i Paesi capitalistici.

Nei Paesi socialisti d'altra parte, essa è avvenuta in modo ancora più radicale. Ma non ha creato, certo in modo così acuto, i problemi dell'Associazione del New Jersey, Qui la concezione della

americano di cui oggi parte degli uomini americani si lamentano per bocca della nuova Associazione, ma ricercata in un ridimensionamento dell'istituto del divorzio nella eliminazione di tutto ciò che ad esso può dare e, in effetti, dà l'aspetto di una facile speculazione. Occorre osservare infine che lo stesso istituto del divorzio, apparentemente basato su una concezione di maggiore uguaglianza fra uomo e donna, ricalca, al contrario, così come s'è andato nella pratica diffondendo negli U.S.A., di essere legato, esso pure, a una concezione che pone la donna a un livello inferiore: l'istituto degli « alimenti » presuppone, infatti, così come è concepito, esattamente una concezione della donna considerata inca-



quindi destinato al fallimento, più o meno a breve scadenza. I punti-chiave dell'azione rivendicatrice dell'Associazione, almeno secondo il programma reso noto, hanno tutto il sapore di essere legati al passato, di non voler tener conto delle condizioni obiettive di sviluppo della società americana (e non solo di questa).

Oggi milioni di donne americane sono inserite nel tessuto dell'organizzazione produttiva americana; lo sviluppo della società moderna le ha portate a non essere più soltanto « casalinghe ».

Una impostazione del problema dei rapporti familiari fra uomo e donna, fra marito e moglie che, ignorando tutto ciò, si proponga — come fa l'Associazione per la protezione degli uomini sposati del New Jersey — « di potenzia-

uguaglianza dei sessi e la soluzione dei problemi che senza dubbio ne derivano, di ordine familiare innanzitutto (allertamento ed educazione dei figli, collaborazione fra i coniugi, andamento del ménage familiare, ecc.), non sono considerati problemi che i due sessi debbano risolvere ciascuno per conto suo. E ciò perché l'emancipazione femminile dalla fase di « ribellione » sia pure giusta alla condizione di inferiorità in cui nella società borghese è tenuta in gran parte ancora la donna, non è passata al suo termine opposto, vale a dire ad una posizione esclusivamente di riginecita e antagonista, ma a una posizione di reale, effettiva, consapevole eguaglianza nei diritti e nei doveri.

La soluzione più giusta del problema del « matriarcato »

pace, da sola, di risolvere i problemi materiali dell'esistenza: incapace, in una parola, di bastare a se stessa.

Altrimenti, quando un matrimonio fallisce per colpa della donna che sia immessa nel ciclo produttivo della società, non si vede perché gli alimenti non debbano essere da lei pagati al marito.

Ma questa rivendicazione — poiché nel programma rivendicativo dell'Associazione per la protezione dei mariti l'UOMO è definito il capofamiglia per antonomasia, anche quando di fatto non lo è come in molti casi avviene (disoccupazione, malattia e inabilità del coniuge), non è stata posta. Essa, a rigore, schierebbe in tali circostanze di apparire paradossalmente un riconoscimento ulteriore dell'uguaglianza fra i sessi

ALDO PALUMBO