

# LA PAGINA DELLA DONNA

## Le donne turche in uniforme



La Turchia, in seguito agli ultimi avvenimenti, è balzata alla ribalta dell'attenzione internazionale. Ma pochi sanno ancora che le donne di quel paese, come accade anche in Urss, negli Usa ed in Israele, militano attivamente nelle varie specialità delle forze armate. Nella foto (dal centro): il ten. Turkan Gulver, mentre assiste ad altri ufficiali della scuola medica militare di Ankara, consulta il suo rotolo. La Gulver studia veterinaria. Numerosi gli ufficiali di sesso femminile anche nelle altre armi turche.

Insegniamo ai nostri figli a far tutto (o quasi...) da soli

## Non sempre è necessario chiamare l'elettricista

I « lavori domestici » sono un meraviglioso gioco per capire abbastanza presto le segrete vocazioni dei piccoli

Sono preoccupata per i miei figli — mi diceva l'altro giorno una mamma —. Ho una ragazzina di otto anni che non vuol saperne d'imparare i lavori domestici. Batte le mani, frotta o dei chiodi o una segghetta da traforo e la vede trafilare tutta felice, mentre con l'ago e le pentole non ha nessuna dimestichezza. In compenso il bambino — di sei anni — ha un gusto spiccato per le occupazioni femminili. Non solo gli piace aiutarci in cucina, ma vorrebbe anche cucire, ricamare, e l'altro giorno insisteva addirittura perché gli insegnassi a fare la calza. Non il capisco proprio: che siano anormali?

Ho sentito di poter rasserenare quella mamma nel modo più completo. Non solo i suoi figli non sono anormali, ma dimostrano anzi una notevole iniziativa e originalità. Siamo noi adulti che, cristallizzati in atteggiamenti spesso non più validi, non riusciamo a intendere le esigenze nuove dei nostri figli. In un mondo come quello d'oggi in cui uomini e donne fanno i medesimi lavori e sono chiamati ad affrontare uguali responsabilità, perché ostinarsi a chiudere i ragazzi — maschi e femmine — entro i limiti di certe occupazioni e giochi che soltanto una tradizione ormai superata attribuisce in modo esclusivo all'uno o all'altro sesso? Perché una bambina non deve, se ne ha voglia, piantar chiodi e far costruzioni col meccano, e un maschietto non può far la maglia e ricamare a punto croce? Penso anzi che una preparazione, sia pure rudimentale, in queste cose sarebbe utilissima per tutti i bambini: eliminerebbe così l'assurdo dell'uomo che va alla ricerca di un'amica compiacente per farsi attaccare un bottone o della donna che si disperava perché sono saltate le valvole o si è inceppata una serratura e deve aspettare per por rimedio al guasto il ritorno del marito dal lavoro.

Ma mi sembra che il problema abbia anche un altro aspetto. Nelle famiglie d'oggi — dominate dalla fretta, disperse da mille distrazioni, necessariamente obbligate ad usare, sia per i cibi sia per gli strumenti, prodotti fatti a macchina — si va perdendo la capacità e il gusto di quei semplici elementari lavori che, pur non essendo più indispensabili ed essenziali come un tempo, conservano tuttavia il loro valore formativo ed educativo.

Ci sono alcuni fondamentali elementi, del cuore come del cucinare, che possono sempre, magari in circostanze eccezionali, tornare utili. E il momento migliore per impararli è quello dell'infanzia e della adolescenza: quel periodo in cui il ragazzo e la ragazza hanno bisogno, per felicemente svilupparsi, di fare da se e di fare di tutto, di manipolare, di costruire, di mettere insomma alla prova le proprie capacità pratiche e manuali.

Ma — obiettano molte giovani mamme — noi non siamo in grado d'insegnare ai nostri bambini come si fa una bene a certe cose; impegnate in altre faccende, un po' ce ne siamo dimenticate, un po' non abbiamo il tempo e la pazienza per farlo. Può essere utile in questi casi ricorrere a qualche libro. Specialmente raccomandabili

mi sembrano i sei volumetti ben rilegati e illustrati della « Enciclopedia della fanciulla » (ed. Fabbri, L. 500 cad.) il cui uso non dovrebbe però — evidentemente — limitarsi alla « fanciulle », ma estendersi anche ai ragazzi.

In « Il cucito » di M. Goodman, i punti principali vengono spiegati, con l'aiuto di chiare ed efficaci illustrazioni, non per se, ma come mezzi per fare

varie cose: fabbricare un'utile borsa da lavoro, vestire un burattino, preparare un lettino per la bambola completa di materasso e lenzuola, mettere insieme animaletti di ferro, fare animaletti o una bambola di pezza. « La cucina » di G. Lamontani Pugliese e un piccolo trattato adeguato alla scarsa esperienza dei piccoli cuochi in erba, con una serie di ricette tutte di facile realizzazione.

Ada Marchesini Gobetti



Molti grandi magazzini hanno presentato di recente a Roma alcune collezioni di abiti estivi a prezzi molto bassi. Ad esempio questo modello denominato « Cannes », prendibile in polietilene stampato con reggino foderato in gomma, costa solo tremila lire.

Scrittori in cucina: Piero Jahier

## Le fette all'alpina

Dicevamo, nella precedente puntata di questa rubrica, che a tavola gli scrittori sono tutti campanilisti. Piero Jahier, però, sembra fare eccezione. Il suo piatto, descritto con quel suo stile arguto e imprevedibile, è molto lontano dalla cucina ligure-piemontese, dalle terre d'origine dei suoi genitori e di lui medesimo, e non sapremmo davvero collocarlo.

La ricetta (ripresa dalla solita agenda Vallecchi) ha il tono di una favoletta; il nome del piatto è quello di « fette all'alpina ».

Ma lasciamo la parola allo scrittore:

« Buon giorno e buon anno »

« Chi non ha pene gli verranno »

« Perché ogni giorno è Capodanno ».

Così saluta ogni mattina Suora Rosa dei Cambarani, terziaria francescana di Castagneto Carducci — età ottantadue — cuoca per vent'anni del Beato Toniolo — mentre imbraccia la sporta della spesa, per uscire a braccare di prima mattina se e quali prodotti di stagione siano arrivati integri alle botteghe. Primo requiem per una buona cucina.

Ecco il suo perpetuo piatto del giorno per intellettuali:

« Si tagliano alcune fette di pane casalingo alte un dito, tutte uguali. Si inumidiscano di latte. Su ogni fetta si spalmi uno strato di ricotta montana fresca, e su questa si sparga uno zinzino di cannella, ricoprendo, quindi, con una seconda fetta di pane. Si ripeta l'operazione con le altre fette. Si prepari a parte la padella. Si versi olio in abbondanza e si frighi in padella. Il ripieno si può variare a piacere: pesce, carni, funghi, formaggi ».

# Perché il Supermercato non risolve il problema dei prezzi al minuto?

Una ventina di anni fa le scatole di carne conservata ricordavano la prima guerra mondiale, l'esercito, il Piave e i cibi quasi. E associato allo esercito, questo colla americana, è stata per qualche tempo ogni idea di genere alimentare conservato, durante e dopo la seconda guerra mondiale. Carri armati e scatole di carne sono il tipo del « Crociato in Europa ».

Abbiamo personalmente resistito all'offensiva delle vitamine nei cibi conservati che dall'America ci è venuta in questi anni. Abbiamo resistito al fascino di diete di certi ortaggi e frutta conservati per essere come indispensabili alla fine di questa linea, abbiamo fronteggiato l'offensiva della lotta contro il microbo e quindi dell'involucro di cellophane, di cartone, tutto igienicamente preparato e conservato puro, dalla fabbrica al consumatore, abbiamo persino resistito alla propaganda della « carovita », ma forse vedremo al fascino dei Supermar-

chante ha il suo carrello da riempire ed ha rapporti con il commesso solo per chiedere un chiarimento o per pagare alla cassa. Interessano il pubblico per i particolari collezioni, forse anche per le scritte in inglese, per la possibilità di vedere schierati decine di prodotti di scatole, scatole, barattoli e strani cibi refrigerati. Tutti questi altri, al dio della scatola, ben disposti e ricchi di colore avrebbero, comunque scarsa possibilità di successo se non rispondessero evidentemente ad alcune esigenze fondamentali del nostro tempo. Le esigenze dei consumatori sono chiare, risapurate sui trasporti attraverso lo acquisto di grossi quantitativi di merce, saltare alcuni intermediari, intervento diretto dei produttori nella distribuzione della merce e quindi tendere al monopolio del commercio ed all'aumento dei profitti.

La esigenza fondamentale del compratore resta sempre quella di avere la merce a minor prezzo. Si realizza questo

pure che nessun scatolame al mondo possa, almeno per ora, sostituire il gusto della pasta asciutta ed i Supermercati potranno forse vendere quintali di pasta e di pomodori pelati, ma il reparto dei « supercongelati » resta per ora meta per lo più di stranieri.

E nell'Italia meridionale? Naturalmente è difficile immaginare un contadino che si porta appresso al lavoro invece delle olive o dei pomodori, una scatola di pompelmi o di ananasi. Ma nelle grandi città me-

ridionali, dove i mercati rionali sono pochissimi, dove i negozi mantengono prezzi elevati e dove spesso, per lo scarso smercio, i generi non sono freschi, i Supermercati anche per il loro aspetto nuovo e moderno possono avere un serio successo.

Intanto, pare che l'era del prodotto conservato e pronto all'uso sia cominciata anche per noi. E' garantito comunque anche in Italia il consumo di questi generi. E mentre nelle grandi città le massaie

continuano ad affollare i grossi mercati rionali ed a comprare verdura fresca, frutta fresca e a litigare sui prezzi, ed a rifare ogni giorno la chiacchierata col salumino o col droghiere dell'angolo, incomincia ad affacciarsi il grosso magazzino dove tutto è ben confezionato, pronto ad essere consumato. Rimane sempre aperta la questione dei prezzi e non c'è modernità di grande magazzino che possa portare le bisticche dove si può comprare a malapena la pasta.



L'angolo di un grande supermercato a Roma. Questi empori hanno indubbiamente cambiato, negli ultimi tempi, il panorama commerciale italiano. Ma non hanno recato alcun contributo alla diminuzione dei prezzi delle derrate di più largo consumo.

lets che da qualche anno conducono la battaglia per introdurre nei nostri piatti i brodi di crema di piselli, di pomodoro, i sacchi di frutta e nelle nostre case i barattoli dalle etichette esotiche.

Il capitale finanziario americano non è estraneo alla costituzione ed alla creazione dei « Supermercati »: veri templi dello scatolame, del prodotto dall'industria al consumatore, del cellophane, del cartone, del cibo refrigerato e pronto all'uso, dell'auto-servizio da parte del cliente, essa è presente con una società che controlla una parte: la « Supermarkets Italiani » con capitale per il 51% USA (gruppo Rockefeller), e per il restante 49% suddiviso tra fratelli Crespi (Corriere della Sera) e la industriale tessile Caprotti. Il capitale italiano è presente, oltre che in questa combinazione con i grossi nomi collegati alle sigle ormai famigliari dei magazzini a prezzo fisso Rinascenza - Upi e Standa (Borletti). Ma questi Supermercati, questi grandi magazzini di generi alimentari sono qualcosa di più e di diverso dal magazzino a prezzo fisso: interessano per la novità dell'auto-servizio. Il cliente si serve da se, il

nei grandi Supermarket? Abbiamo i nostri dubbi. C'è, è vero, una grande varietà di prezzi, e sono dieci tipi di scatole di pomodori pelati a prezzi diversi, vari tipi di pasta, di carne, di tonno, di aringhe o di salmone. Ma gli stessi prezzi per lo più si trovano anche dai salumiere all'angolo della strada.

Il grande vantaggio di questo genere di mercati è di poter trovare tutto ciò che serve alla alimentazione, contemporaneamente posto a disposizione di chi fa la spesa generale, magari una volta alla settimana, a disposizione quindi di chi lavora e non ha tempo di aggirarsi nei negozi o nei mercati. E naturalmente il genere di cibo già pronto risponde alle esigenze in particolare di coloro che vivono soli e della donna che non può più dedicare tutto il suo tempo alla casa.

Tuttavia, il successo di questo tipo di grande magazzino e di questa alimentazione dipende e varia da città e città. E' probabile che a Milano abbia più successo che altrove, per esempio: maggiori impegni e ritmo di vita più intenso, più gente che ha fretta, più gusto del nuovo. A Roma non

## il cocktail dell'anno



**CARPANO**  
DRY più VODKA

3/4 DI CARPANO DRY, 1/4 DI VODKA E UN CRISTALLO DI GHIACCIO

Ah, lei cerca il miglior condimento! Olio Sasso, signore, l'olio d'oliva supergenuino.

piace: per il raffinato sapore e il condimento più adatto anche per gli organismi più delicati e per i palati più esigenti.

nutre per l'alto valore calorico ed il rapido assorbimento.

difende per i suoi costituenti naturali. È risaputo che acidi grassi insaturi e fitosteroli prevengono l'invecchiamento, proteggendo arterie e cuore.

**OLIO SASSO**