

Maria Giuseppina Muzzarelli

*Nelle mani delle donne.**Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*

Laterza, Roma-Bari 2013

Maria Giuseppina Muzzarelli ha insegnato *Storia medievale*, *Storia delle città* presso l'Università di Bologna e *Storia e patrimonio culturale della moda* nella sede di Rimini, ha inoltre collaborato con numerose sedi di studio internazionale. Ma questo volume amplia e va oltre il suo raggio di ricerca, in quanto a partire dalle giovani donne di oggi e del loro essere madri e corpinutimento tramite l'allattamento e anche esperte di cibo e di cucina, nel generale recupero di prodotti culinari sani e genuini, che rende le nuove generazioni più consapevoli del valore della salute attraverso coltivazioni biologiche e una produzione non inquinata da agenti patogeni, il suo studio vuole compiere un percorso temporale che dalla contemporaneità vada a ritroso fino al XV e all'XI secolo.

Seguendo le vicende di Matteuccia di Francesco del Castello di Ripabianca, processata a Todi nel 1428 come "feminam male conditionis vite et fame, publicam incantatricem, facturariam et muliarum et stregham", di monna Gostanza da Libbiano "strega et maliarda" a San Miniato al Tedesco, della dotta monaca Ildegarda di Birgen, della nota scrittrice francese di origine italiana Christine de Pizan, considerata per le sue convinzioni una femminista antelitteram, ed altre storie di donne magari meno conosciute, ma le cui vicende sono passate dai tribunali, spesso condannate al carcere o al rogo, perché marginali sociali, prive di protezione e di denaro. Il fatto che molte mogli si recassero da queste donne, conoscitrici del potere "curativo" delle piante, a chiedere pozioni d'amore per rafforzare l'interesse sessuale del marito nei loro confronti, o pozioni venefiche per liberarsi da mariti violenti e maneschi, dimostra che spesso il rapporto era pesantemente connotato da insoddisfazione, o da violenze di ogni genere. Il passaggio dall'essere donne curatrici, all'essere considerate donne che aiutavano le altre a sottrarsi a relazioni avvilenti, è breve.

L'autrice bolognese utilizza per il suo lavoro di ricerca una serie plurale di fonti, dai procedimenti giuridici, ai trattati medici, alle opere letterarie, ai dipinti, di cui nella parte centrale del volume, troviamo una ricca rappresentazione pittorica che va dal 1300 al 1900. La parte iconografica (quadri, affreschi e incisioni) è molto interessante ed è collegata al rapporto donne/cibo/lavoro rappresentando mestieri ritenuti umili, e dove le donne venivano quotidianamente im-

pegnate, all'esterno della propria abitazione: *La moglie del fornaio* (Jan Steen, 1658), *Vecchia cuciniera* (Velasquez, 1618), *Pollarola* (Jacopo Chimenti detto l'Empoli, XVII sec.), *Fruttivendola* (Vincenzo Campi, 1580), *Pescivendola al mercato del pesce* (Joachim Beuckelaer, 1569), *La lattaia* (Jan Vermeer, 1659); e in casa: *Impasto e preparazione delle tagliatelle* (1385), *La panificazione o Donne che fanno il pane* (1475-81), *La sguat-tera* (Giuseppe Maria Crespi, 1730), *Donna che pela le carote* e *Donna che trita le cipolle* (Gerrit Dou, 1646), *Donna che sbuccia le rape* (Jean-Baptiste-Siméon de Chardin, 1738), *La vivandiera* (Jean-Baptiste-Siméon de Chardin, 1739), *Preparazione di un medicamento* (Jean du Ries, 1470).

L'arte sacra ha poi rappresentato, da Paolo Uccello a Domenico Ghirlandaio, il momento successivo al parto in camere dove le donne si affollano prendendosi cura del neonato e della puerpera, come pure l'allattamento ha trovato spazio attraverso l'immagine della Madonna che allatta il piccolo Gesù, nota la *Madonna del latte* (Ambrogio Lorenzetti, 1324-25), come pure della madre che nutre il bambino, suggestiva la raffigurazione nella *Madonna della pappa* (Gerard David, 1515).

Certo dal punto di vista storiografico va detto che soprattutto un campo come quello del cibo dove le donne hanno operato per secoli e dove erano state relegate, segnando il confine delle loro azioni, da limite si è trasformato in una ricca riserva di materiali e di abitudini da indagare. Soprattutto dopo il Sessantotto grazie al contributo della *nouvelle histoire* e dell'antropologia, nuove correnti storiografiche attente alla quotidianità e alla vita delle donne si sono fatte strada, guardando a realtà umili e marginali che spesso la storia tradizionale non aveva preso in considerazione, proprio perché relative a un campo in gran parte gestito dal genere femminile, che dal non essere considerato degno di studio si è guadagnato posizioni di primo piano nell'accademia, nell'editoria e nel comune sentire. In effetti si può considerare questo mutato atteggiamento come un contributo delle studiose e delle ricercatrici a una forma di "femminilizzazione dello sguardo sia storico che letterario" (p. 175). Cucinare e non essere a tavola è stato per secoli un destino delle donne da non dimenticare. Chi nei secoli si è presa cura dei bambini nutrendoli, chi si è impegnata nella preparazione dei

pasti ha contribuito al sopravvivere della società, ha dato modo all'umanità di fare la storia, una storia su cui oggi chi fa ricerca studia e riflette, perché i ruoli cambiano.

Questa *mission* femminile di cura del cibo, dei figli, della famiglia, del gruppo amicale oggi è in crisi. Da oltre mezzo secolo nelle società occidentali le donne sono indotte ad un modello di bellezza che le vuole magre. E questo crea divisione nelle menti e nelle cucine, una funzione secolare a cui le donne venivano educate: curare/cibare gli altri è mestiere profonda-

mente cambiato, sia per la ricerca quasi ossessiva che investe donne e uomini del nostro tempo di genuinità e purezza, sia per una trasformazione della relazione che gli uomini hanno con il cucinare, dai grandi chef ai nuovi cuochi che periodicamente nelle cucine televisive e massmediologiche si trasformano in nuovi cultori di un campo, la cura e la preparazione del cibo, che le giovani donne stanno progressivamente abbandonando.

Simonetta Ulivieri