

DONNE E CIBO: FARSI CIBO, MANIPOLARLO, SCRIVERNE

MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI

Docente di Storia presso l'Università di Bologna

17 ottobre 2013

La Relatrice con una chiara e gradevole esposizione ha messo in evidenza alcuni aspetti correlati al cibo, più laterali rispetto alla pratica quotidiana della sua preparazione, che è stata nel tempo quasi sempre nelle mani delle donne.

Ha iniziato parlando di quella che è la più naturale relazione delle donne con il cibo che è il farsi cibo per i propri figli, cioè l'allattamento. Questa funzione non è stata sempre sentita come ai nostri giorni, ma è stata condizionata da diverse realtà che hanno portato spesso alla delega di questo ruolo a donne estranee, cioè le balie.

Le donne poi, manipolando quotidianamente i cibi, hanno imparato ad usarli per curare o indebolire fino ad uccidere, per cui l'angusto ambito della cucina, nel quale erano spesso relegate, si è ampliato.

Testi medioevali dimostrano un'estesissima cultura scientifica delle donne usata soprattutto nella quotidianità. Le donne però non potevano entrare nelle Università, dove veniva codificata la scienza, e quindi erano spesso catalogate come streghe per le loro conoscenze ed attività anche curative.

Nella storia la donna ha spesso dovuto dimostrare la sua capacità di autodisciplina e la sua virtù limitando l'assunzione del cibo. Poche donne hanno scritto di cucina e l'hanno fatto in modo semplice, funzionale consigliando spesso come usare i cibi per stare meglio, come cucinare con poco per superare tempi di difficoltà.

Ai nostri giorni si è registrata quasi una maniacalità nel parlare del cibo: basta pensare al proliferare di programmi televisivi e di libri di ricette.