

Recensioni/*Essay Reviews*

BASSO R., *Levatrici. L'assistenza ostetrica nell'Italia liberale*. Roma, Viella, 2015.

Nato da una lunga serie di ricerche, questo libro raccoglie e porta a maturazione un originale e puntuale lavoro di indagine storica sulle levatrici. Si rivolge ad un pubblico che vuole avvalersi di una chiave di lettura che gli consenta di orientarsi in un percorso complesso ed articolato, quale è stato quello della assistenza ostetrica nell'Italia liberale.

Il 'perché' di questo volume è ben compendiato dalle parole stesse dell'autrice nella sua introduzione: le levatrici sono state da sempre le referenti speciali per le donne, relativamente alle loro istanze non solo di maternità, ma più estensivamente di corporeità femminile e di sessualità. Una interessante storia che ha portato queste figure professionali a realizzarsi nella responsabilità verso le partorienti in una sorta di relazione empatica e di progettualità condivisa. Un percorso professionale inevitabilmente legato a quello della "questione femminile" più in generale, un itinerario verso l'emancipazione tutt'altro che spedito e lineare (terreno guadagnato che spesso viene perduto), la storia di una condizione femminile nella quale il retaggio di una plurisecolare ideologia discriminatoria e di subalternità di genere non è stato nemmeno oggi ancora completamente cancellato. Soltanto da un certo momento in poi la storia si è posta il problema di analizzare le implicazioni e i significati del ruolo svolto dalle donne. E la figura della levatrice, in questo senso, è stata a lungo assente dall'interesse degli storici. Questo silenzio o disinteresse è legato anche al fatto che per secoli il parto è stato considerato come una questione esclusivamente femminile, priva di rilevante interesse. Ripercorrere con acume critico la storia dell'assistenza ostetrica

in un ampio perimetro cronologico – che si estende dal periodo post unitario alla fine/inizio secolo – non è semplicemente erudita curiosità. Seguire le vicende del processo evolutivo che ha inteso modernizzare il servizio ostetrico del Paese aiuta certamente – non solo gli addetti ai lavori – ma anche un pubblico non specializzato a mettere ordine nelle proprie idee e a comprendere meglio la realtà odierna della professione. È la storia delle levatrici, inizialmente ‘empiriche’ e molto spesso analfabete, che vengono in un certo senso obbligate ad abbandonare questo profilo, oramai insufficiente, per adeguare le loro conoscenze e competenze alle mutate necessità socio-sanitarie e ai progressi della medicina (norme antisettiche, lotta alla mortalità puerperale) e, contestualmente, approfondire le loro nozioni teorico-pratiche, affinare la loro perizia, fino a pretendere e poi conseguire, nel Novecento, il riconoscimento legale del loro ruolo nelle “professioni sanitarie”. Questo processo evolutivo fu in sintonia – oltretutto con la costruzione dello Stato unitario – soprattutto con la “rivoluzione microbiologica” che, tra la metà degli anni Settanta (L. Pasteur) e i primi anni Ottanta (R. Koch), impose l’adozione di un protocollo ostetrico moderno, che tenesse necessariamente conto delle nuove acquisizioni scientifiche in ambito batteriologico. Così, si ravvisò la necessità di garantire una rete diffusa di servizi ostetrici, mediante la nomina in ogni Comune di una levatrice condotta, che avesse conseguito il relativo diploma in una scuola di ostetricia minore.

L’autrice giustamente osserva come, nel regolamento delle scuole di ostetricia per le aspiranti levatrici (emanato con R.D. n. 2957 del 10 febbraio 1876), le scuole di ostetricia minore dovessero dipendere – relativamente alla parte organizzativa, amministrativa e didattica – dall’ università del distretto in cui esse si trovavano e proseguire: “Disporre l’affidamento della scuola all’università anziché ad un ospedale, significa statuire il primato della formazione teorica. La preparazione clinica rimane centrale ma si innesta e si edifica su quella e non viceversa. Nel passato e nella prassi allora corrente la

progressione era inversa: una consuetudine di assistenza al parto, quasi mai disgiunta dall'esperienza personale della maternità, era emendata da cognizioni teoriche. Per effetto di questa reimpostazione la direzione della scuola e la responsabilità dell'insegnamento sono affidate a un professore universitario". Si trattò di una deliberazione molto importante, che mirava ad interrompere una pratica assistenziale completamente accettata ma priva di titoli autorizzativi legalmente riconosciuti. L'originalità di questo libro è insita nel suo stesso impianto: non un trattato sull'assistenza ostetrica nell'Italia liberale, né un semplice oggetto di ricerca storica. L'autrice piuttosto si inoltra, con intelligenza e metodo rigoroso, in un'ampia e documentata analisi storico-critica elaborando, con uno stile chiaro e incisivo, sei densi capitoli che soddisfano appieno l'interesse e le esigenze anche del lettore più attento.

Maria Rosa Montinari

RAVAZZINI M. E., SARACENO B. (a cura di), *Disuguaglianza e diritti*. Centro di Sofferenza Urbana (SOUQ), Milano, Il Saggiatore, 2015.

*Disuguaglianza e diritti* è il titolo che il SOUQ, Centro Studi di Sofferenza Urbana, ha scelto per il suo ultimo annuario. Il SOUQ, la cui attività è parte integrante della Casa della Carità di Milano, ha come obiettivo quello di esplorare ciò che, all'interno delle grandi metropoli, viene ritenuto causa di sofferenza e determinazione di vulnerabilità sociale. *Disuguaglianza e diritti* è il tema che lega le diverse riflessioni raccolte all'interno del presente annuario e che vede nelle disuguaglianze economiche e sociali i fattori di rischio che si impongono negativamente sulla salute e sul benessere degli individui all'interno delle comunità urbane. Sotto la cornice di un approccio ecologico e della teoria della complessità, che impongono una visione ampia concernente i fenomeni sociali, si passa da

riflessioni di natura più economica, fino a restringere l'attenzione su specifiche condizioni di vulnerabilità sociale: il rischio di suicidio, la condizione carceraria, quella degli *homelessness* e degli immigrati. È proprio attraverso queste premesse che si fa strada il concetto di giustizia sociale e di responsabilità dello stato e degli organi internazionali nel garantire a tutti pari diritti, compreso il diritto alla salute, che non riguarda in senso stretto l'area sanitaria, ma che abbraccia tutto ciò che concorre ad uno stato di benessere del singolo e della comunità intera. Dai diversi contributi emerge una tensione verso la necessità di un processo trasformativo della società. Il cambiamento auspicabile è ravvisabile nella costituzione di un contesto solidale, in cui i diritti non siano una concessione, ma siano legittimi ed esigibili da tutti; ciò notoriamente si contrappone alle concezioni assistenzialistiche e a quelle che aderiscono alla cultura dell'emergenza. Emerge la necessità di abbandonare una cultura filantropica che rende gli individui sempre più dipendenti da azioni caritatevoli. È attraverso una concezione olistica della salute, comprensiva di tutti i determinanti che vi possono influire, che viene concepita una realtà in cui la tutela dei diritti umani diventa la priorità, in contrapposizione all'egemonia della finanza e del mercato, e il cui accesso deve essere garantito anche in condizioni di restrizioni della libertà personale. All'interno dell'annuario del SOUQ, è sempre forte la spinta a recuperare quel senso di cittadinanza, di appartenenza ad un corpo comunitario, che rende ognuno responsabile verso gli altri; contrastare le disuguaglianze economiche e sociali al fine di ristabilire quell'equilibrio necessario per garantire pari opportunità di accesso alla salute. In un processo interconnesso tra teoria e pratica, in cui la realtà è oggetto di indagine e le nuove conoscenze influenzano le azioni, cittadini, governi e organismi internazionali sono chiamati a costruire una società più sana che generi salute.

Cosima Lisi

SAAD M., *Cabanis, comprendre l'homme pour changer le monde*. Paris, Classiques Garnier, 2016.

Alcuni mesi fa sono stato contattato dalla casa d'aste Christie's di New York che mi chiedeva il permesso di pubblicare in un loro catalogo una foto del busto di Pierre Jean George Cabanis (1757-1808) che avevo fatto un paio d'anni prima nell'antica Scuola di Medicina della Sorbona, a Parigi. Quando, in seguito, ho avuto tra le mani il catalogo, mi sono accorto che la foto era stata inserita a corredo del saggio storico di Donald L. Fennimore, con cui veniva presentato il pezzo forte dell'asta di settembre 2016: la bellissima spada d'argento istoriato che Benjamin Franklin, in segno di amicizia, regalò a Cabanis nel 1785, al termine del suo periodo come ambasciatore degli Stati Uniti presso la corte francese (base d'asta: 200.000 dollari). Basterebbe questa associazione tra uno dei padri fondatori degli USA, nonché grande scienziato e intellettuale quale fu Franklin, con il più noto e caratteristico tra gli *Idéologues* per capire quanto sia interessante e complesso il ruolo svolto dal medico Cabanis nella società e nella cultura francese a cavallo dei decenni rivoluzionari. Una figura, dunque, quella di Cabanis che si può affrontare da molteplici punti di vista. L'ampio saggio di Marianna Saad, che si dedica a questo argomento e a questa epoca da molti anni, si concentra sulla filosofia di Cabanis che è un po' antropologia medica, un po' filosofia della medicina. Partendo dai suoi saggi giovanili fino al classico *Rapports du physique et du moral de l'homme* (1802), Saad analizza con grande precisione le fonti, le articolazioni e le influenze del pensiero di Cabanis: agli interessanti capitoli sul linguaggio medico e sulla logica del ragionamento clinico, fanno seguito quelli più applicativi in cui il pensiero di Cabanis esplora i complessi rapporti tra corpo e psiche, il problema della malattia mentale, il ruolo della allora nascente *clinica* e, naturalmente, i rapporti tra medicina e politica, tra salute e società.

Il taglio specifico scelto dalla Saad per il suo saggio su Cabanis è dunque quello di esplorare “les fondements épistémologiques de sa pensée, analyse qui n’avait encore jamais été menée de manière systématique” (p. 20), alla luce del programma che sembra accomunare il gruppo di intellettuali, di medici riformatori, di cui Cabanis è esponente di primo piano: “comprendre l’homme pour transformer le monde” (p. 20).

Come noto, e al di là delle espressioni ad effetto secondo cui “le cerveau [...] fait organiquement la sécrétion de la pensée” (p. 30), l’Autrice ben documenta il ruolo centrale del cervello nell’antropologia di Cabanis e le raffinate analisi che ne fanno un precursore – filosofico, non scientifico – della psicofisiologia tardo ottocentesca (pp. 134 e ss.). È pur vero però che Cabanis, per quanto acuto nel percepire i collegamenti tra le ‘degenerazioni’ della materia cerebrale e le manifestazioni della patologia psichica, cade ben presto nelle aporie tipiche di chi cerca di ‘ridurre’ aprioristicamente i fenomeni della vita psichica e mentale alla loro dimensione materiale e organica. Paradossale che la sua principale fonte su questi temi sia Giovanni Battista Morgagni (pp. 138-140) il quale era tutto meno che un materialista!

Cabanis, in effetti, è un Autore che, dotato di grande conoscenza della storia medica e filosofica che lo precede, attinge costantemente agli autori classici, a cominciare da Ippocrate, a volte valorizzandoli, a volte costringendoli e persino forzandoli in alcuni suoi schemi preconcepiuti. L’importanza che egli dà all’influenza del clima e del regime alimentare lo collega al padre della medicina occidentale fino al punto da giustificare l’etichetta di “neo-ippocratico”, come quando afferma “la puissante influence” che il clima “par son action, sans doute très-incontestable à cet égard, peut indirectement exercer sur toutes les habitudes des individus et sur les principes mêmes de l’ordre social” (p. 122). O, ancora, appare degno di nota il suo costante riferimento all’insegnamento degli antichi quando vuole sostenere

l'importanza dell'insegnamento al letto del malato: "Les Grecs enseignaient la médecine pratique au lit même des malades: c'est pur cela qu'ils lui donnaient le nom de clinique" (p. 90).

Poi, però l'analisi dell'Autrice ci permette anche di cogliere quanto spesso, in Cabanis, l'eccesso di astrattezza e non poche fumosità filosofiche rischiano di fuorviare o di frenare, sia pur involontariamente, il reale progresso del sapere medico: "Pour apprécier au juste une maladie, il faut donc savoir la valeur précise des différents phénomènes qu'elle présente; il faut savoir de plus, si dans chaque nouvelle combinaison, ils ne sont pas tellement dénaturés, qu'ils résistent à l'efficacité des moyens par lesquels on les a combattus utilement, soit isolés, soit associés dans d'autres combinaisons" (p. 87). Con queste premesse, non ci stupiamo più di tanto di vederlo giungere a conclusioni paradossali come quella secondo cui le stesse patologie avrebbero manifestazioni e caratteristiche differenti nei contadini e negli intellettuali, fino a richiedere l'elaborazione di due terapeutiche differenti (p. 104).

Sicuramente più interessanti e suggestive, anche alla luce dell'evoluzione successiva di queste problematiche, sono le idee di Cabanis su medicina e politica. Per esempio, riguardo all'influenza che i difetti dell'organizzazione sociale, delle legislazioni, avrebbero non solo sulla salute fisica dei cittadini, ma anche su quella mentale e persino sui loro eventuali comportamenti criminali. Ciò lo porterà fino al punto di affermare "la nécessité de réunir en un seul système commun, la législation des prisons et celle des secours publics" (p. 197). Sono stati proprio gli squilibri patologici sofferti da tutte le vecchie classi sociali, ricchi e poveri, a provocare la drammatica dissoluzione dell'*Ancien Régime* di cui Cabanis è stato testimone: "Ainsi tout était tombé dans le dernier abyme de la corruption: les uns par l'excès des jouissances sans désirs, par le défaut de rapport entre leurs circonstances et leurs moyen naturels; les autres, par l'excès des besoins, par leur avilissement extrême, par la distance

incommensurable que le hasard avait mise entre eux et des êtres de la même espèce” (p. 198).

Insomma, per queste e per molte altre ragioni, il saggio di Mariana Saad risulterà una miniera di spunti soprattutto per chi, nell’ambito degli studi storico-medici, predilige la storia delle idee rispetto a quella delle persone e degli avvenimenti.

Certo, per quanto affascinante possa apparire, a tratti, il pensiero di Cabanis, il lettore di oggi non riesce a liberarsi da un retro-pensiero: proprio negli stessi anni in cui Cabanis e gli altri *Idéologues* filosofeggiano sulla medicina e sul suo ruolo politico-sociale, Edward Jenner, il “medico di campagna” per antonomasia, la medicina e la società le cambia per davvero, sia grazie alla sua mentalità scientifica, che alla sua attenzione per la gente concreta, per la natura, per le vacche, per i mungitori, etc. Anche Napoleone aveva colto subito la differenza! In conclusione, questo libro dimostra ancora una volta che la storia, e in particolare la storia della medicina o della scienza, è una sorta di filosofia alla prova dei fatti: Cabanis più che al prologo della nuova medicina sembra appartenere al brillante epilogo della vecchia.

Luca Borghi

BRUBAKER L., KALLIRROE L., *Eat, drink, and be merry (Luke 12:19): food and wine in Byzantium*. Papers of the 37th annual spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer, United Kingdom, Ashgate, 2007.

Il volume raccoglie le relazioni del 37° Simposio di studi Bizantini tenutosi a Birmingham nel marzo 2003 sotto l’egida della Società per la promozione degli studi Bizantini.

Il simposio si è svolto in onore del prof. A.A.M. Bryer, professore Emerito di studi Bizantini all’università di Birmingham. Il tema del

simposio riprende un verso del vangelo di Luca (12:19) “[...] e dirò all’anima mia: Anima hai molti beni riposti per molti anni; riposati, mangia, bevi e sii felice”. Il volume illustra l’alimentazione del mondo Bizantino, dalla produzione al trasporto, alla conservazione ed allo scambio degli alimenti; gli alimenti sono presentati per le loro caratteristiche sociali e tradizionali partendo dall’uso retorico, ossia, l’alimento come metafora per la redenzione; oppure l’alimento nei suoi aspetti politici o, ancora, mangiare inteso come un vizio e l’astinenza come una virtù, fino ad applicazioni più pratiche come la preparazione degli alimenti, la conservazione ed il commercio con l’estero. Nel volume, ancora si evidenzia come i Bizantini consideravano la loro alimentazione e lo stesso visto da altri popoli anche dai Cinesi. Sono illustrati i protocolli relativi ai consumi alimentari dei monasteri, o nei palazzi o nelle campagne militari ed anche i piatti da portata e gli utensili utilizzati sale da pranzo e come cambiano nel tempo. La prima parte del volume riporta l’attività scientifica e quindi l’importanza delle ricerche del prof Bryer alla conoscenza del periodo Bizantino. Numerose sono le testimonianze di colleghi e amici che percorrono tutta la sua attività dal 1965 ad oggi. Nel primo periodo della civiltà bizantina, come riportato nella seconda parte del volume, gli ortaggi venivano consumati cotti perché, come affermerà poi Lévi-Strauss, era importante distinguere gli alimenti destinati all’uomo da quelli destinati agli animali. Gli ortaggi venivano consumati sia a scopo medicinale che come accompagnamento di piatti cotti e immersi in salse. Al contrario delle indicazioni che vengono date oggi ovvero di consumare vegetali sia crudi che cotti per mantenere un buono stato di salute. Gli alimenti maggiormente consumati erano quelli tipici dell’area del bacino del Mediterraneo come cereali, olive e uva e quindi i derivati. L’anno agricolo nella civiltà Bizantina iniziava a settembre con una prima raccolta di olive non a maturazione completa, dalle quali si ricavava olio. La tecnica utilizzata era la “molitura” quindi le olive venivano pressate proprio

come avviene ancora oggi con una mole azionata da animali. La resa era simile all'attuale, 20 Lt di olio per 100 Kg di olive. A metà ottobre venivano raccolte le olive mature ma poco per volta; veniva raccolta solo la quantità che poteva essere lavorata in giornata. Venivano messe a seccare e poi conservate sott'olio. Ma nonostante la coltivazione dell'olio fosse abbastanza diffusa nelle terre bizantine non tutte le famiglie possedevano olivi e di conseguenza olio da consumare sia in cucina sia per le lampade. In giugno iniziava la raccolta del grano e trasportato in covoni alla trebbiatura che avveniva in zone rialzate per consentire il passaggio dell'aria e lavorato con dei forconi in legno per facilitare la caduta del chicco dalla paglia. Il chicco così raccolto veniva molito per la trasformazione in farina. La preparazione del pane, l'alimento principe della dieta Bizantina e responsabile del maggior apporto di energia non sempre era di buona qualità sia per la farina che poteva essere non solo di grano ma anche di altri cereali o perché non ben cotto ma soprattutto non ben conservato. La pasta, ben lontana dalla pasta consumata oggi, veniva consumata nei pasti della festa solo in alcuni gruppi sociali. Molto interessante conoscere i diversi metodi di conservazione dell'antichità; oggi la tecnica del freddo e la grande disponibilità di alimenti nel mondo occidentale hanno fatto dimenticare quanto sia stato difficile per l'umanità avere a disposizione, tutto l'anno, cibo sufficiente alla sopravvivenza. Gli eventi naturali, le carestie le semplici tecniche di coltivazione e allevamento non sempre erano tali da assicurare cibo per tutti. Quindi conservare era necessario e ciò avveniva utilizzando tecniche semplici e piuttosto primitive quali l'essiccazione, l'affumicamento, la salagione e l'olio e l'aceto. L'essiccamento era utilizzato dai Bizantini per conservare soprattutto frutta e ortaggi che costituivano una parte importante della loro alimentazione ma anche perché potevano essere utilizzati come doni da inviare in luoghi remoti per i loro commerci. Gli ortaggi venivano essiccati, salati e conservati in aceto; tale preparazione prendeva il nome di "toursi". Tuttavia alcu-

ni testi di medicina e dietetica dell'epoca come *The Syriac Book of Medicine* proibiva il consumo di grandi quantità di ortaggi perché causavano flatulenza ma, dava indicazione di quali consumare nei diversi mesi dell'anno. In questo calendario delle stagioni venivano distinti ortaggi, erbe, legumi e frutta; come avviene oggi si consigliava di consumare vegetali di stagione freschi e di lasciare per l'autunno e inverno i prodotti essiccati. Anche carni e pesci venivano essiccati e salati come riportato sia da Varro Cato in *De Agricoltura* che nel *Geoponika*. Nel "Calendario Dietetico di Ierofilo" venivano riportati quali carni ed in quali mesi consumarle nel rispetto, quindi, dei periodi di riproduzione. Il latte era, ovviamente, trasformato in burro e formaggio in modo da avere a disposizione, per tutto l'anno, un prodotto di alto valore nutrizionale. Nella III parte del volume sono descritte le regole alimentari dei banchetti imperiali e quelle dei monasteri. I banchetti imperiali erano ricchi di pietanze e vini provenienti da ogni parte dell'impero come la migliore tradizione Romana ed avevano un'importante funzione sociale e politica. Sono riportate due dettagliate relazioni di questi banchetti nei diversi anni del periodo bizantino con descrizioni sia degli alimenti consumati ma anche del ruolo dei vari invitati e sulle modalità di ospitalità. Di grande interesse è l'attenta disamina delle abitudini alimentari e delle regole dei refettori dei monasteri nel periodo bizantino. I refettori erano vere e proprie opere d'arte con pareti decorate in mosaico o affreschi e pavimenti e tavoli in marmo pregiato. La dieta monastica prevedeva regole ben definite nei giorni festivi e feriali. I monaci consumavano due pasti al giorno: un pranzo costituito da due o tre piatti cotti come legumi, ortaggi bolliti con olio di oliva e raramente uova, formaggi, pesce ma mai carne. Il pasto serale era più "leggero" in quanto prevedeva solo una zuppa e della frutta, raramente gli avanzi del pranzo. Il vino era presente sulla mensa ad eccezione del mercoledì e del venerdì. Nei giorni di festa, il pasto di mezzogiorno era più abbondante con una gran varietà di alimenti ed anche dolci a base di miele. Sono descritte

le regole di diversi monasteri e ordini così come i diversi metodi di cottura ed uso di aromi e spezie. Nella quarta parte del testo viene esaminata la questione dei cibi puri o impuri raramente sollevata nella civiltà Bizantina in coerenza con la persistente posizione cristiana che afferma che dal momento che tutto il creato è buono quindi non ci sono impedimenti al consumo di alimenti ad eccezione della carne umana. Il Cristianesimo, infatti, si distingue rispetto alle altre religioni per la scelta di non proscrivere alcun alimento. Viene, quindi, analizzato il dibattito sui cibi puri o impuri tra Greci e Latini e la discussione sul cibo “kosher” nella lettera di Pietro di Antiochia dove si spiega il riemergere di questa polemica tra i Cristiani. Sono inoltre analizzate alcune iconografie sul peccato di gola nel mondo bizantino e cristiano. Di particolare interesse è la disamina su come veniva preparata la tavola (Piatti, bicchieri, ecc) nel est del Mediterraneo a partire dal V fino al XV secolo sia attraverso le rappresentazioni pittoriche delle cene bizantine che da scritti al fine di meglio comprendere come si è modificato nel tempo l’uso degli utensili ed il comportamento a tavola. Sono, inoltre, riportate alcune dettagliate rappresentazioni pittoriche dell’influenza veneziana su Creta. Nella V parte si evidenzia la sacralità dei cibi ed il ruolo della Vergine Maria nei testi della liturgia bizantina. Di particolare curiosità è la lettura sulla diffusione all’estero della cultura bizantina; in Inghilterra viene importato un vino dolce che è citato anche nel Riccardo III di W. Shakespeare e le abitudini alimentari dei Bizantini in alcuni scritti cinesi dell’epoca. Il testo evidenzia quanto siano importanti l’alimentazione e le sue pratiche nella cultura di un popolo e nella trasmissione delle tradizioni. Ancora oggi, nell’area del bacino Mediterraneo, sono radicate tradizioni e pratiche alimentari che sono riportate nel testo e che sono parte integrante della declaratoria di “patrimonio immateriale dell’umanità” della Dieta Mediterranea fatta dall’UNESCO.

Valeria del Balzo