

1 IL CAMMIN DI NOSTRA VITA

CHIEDIAMOCI che cosa massimamente distingue l'uomo d'oggi dall'uomo del passato, e la risposta non può che essere la speranza di vita alla nascita, secondo la felice espressione dei demografi. In apparenza non è così: oggi, proprio come ai tempi di Dante, "nel mezzo del cammin di nostra vita" abbiamo 35 anni, più o meno. Ma il problema è di sapere a quanti è concesso di percorrerlo fino in fondo questo "cammin di nostra vita", a quanti è concesso di invecchiare fino in vista del limite biologico, e non v'è dubbio che al riguardo noi ora siamo dei gran privilegiati.

La prova è nelle tavole di sopravvivenza, che indicano come diminuisce, col passar del tempo, il numero degli scampati alla morte in un gruppo chiuso di persone nate nel medesimo anno. Per quanto strano possa sembrare forse prima del XVII secolo nessuno ebbe la curiosità di raccogliere tali dati in modo significativo: il primo a farlo fu probabilmente John Graunt (1620-1674), di professione insegnante di musica, ma da tutti considerato il padre della demografia, per i suoi studi sulla mortalità nell'Inghilterra dell'epoca. Sulle epoche precedenti pos-

sediamo solo brandelli di informazione, come quelli lasciati da Ulpiano, III secolo d.C., e trasformati da Dupâquier in una tavola di sopravvivenza molto inidiziaria.

Dopo il XVII secolo, le statistiche diventano più sicure e abbondanti: noi abbiamo scelto (v. pagina 35) una tavola di Duvillard per la Francia del XVIII secolo; due tavole italiane pubblicate dall'Istituto Centrale di Statistica (Istat) e relative ai periodi 1901-1911 e 1964-1967; e una tavola per un futuro teorico, calcolata da Bourgeois-Pichat in base all'ipotesi che la scienza riesca a evitare tutti i decessi "esogeni", causati da malattie infettive, incidenti, etc., sicché restino solo quelli endogeni, da usura dell'organismo (da malattie cardio-circolatorie, cancro, deperimento congenito, etc.).

Fino al XVIII secolo, meno di $1/2$ o addirittura meno di $1/3$ dei nati arrivava mediamente ai 35 anni, e forse meno di $1/10$ arrivava ai 70 anni¹; al nostro tempo, oltre $9/10$ giungono "nel mezzo del cammin", e oltre $6/10$ proseguono e pervengono ai 70 anni. Nel XVII o XVIII secolo, un giovane di 15 o 20 anni era un fortunato, perché circa metà dei nati nel suo stesso anno erano già morti. Si era pericolosamente vicini al limite di mortalità, oltre il quale la popolazione non si perpetua: se infatti di 100 nati meno di 40 sopravvivono all'età del matrimonio, si formano meno di 20 coppie, le quali, pur procreando 5 figli ciascuna, non ricostituiscono i 100 nati di partenza (cfr. Pressat, Sauvy).

La mortalità variava da luogo a luogo, e da un anno all'altro: non sempre i rischi erano così alti come appaiono, per esempio, nella tavola di Graunt, che ri-

¹ Dante morì a 56 anni.

sente delle pessime condizioni igienico-sanitarie in una grande città sovraffollata come la Londra del Seicento. Pare che alla fine del XII secolo, nell'Inghilterra medievale, la speranza di vita fosse migliore (sia pure di poco ed escludendo gli anni di epidemia) di quella all'inizio dell'epoca moderna (cfr. Russell). Ma dal XIX secolo in poi, si progredì in modo senza precedenti, e come vedremo questa rivoluzione demografica fu strettamente connessa a una rivoluzione economica, e più particolarmente a quella che gli storici chiamano la Rivoluzione Industriale, senza la quale le conquiste scientifiche, mediche, farmaceutiche e igieniche non avrebbero potuto trasformarsi in beni e servizi disponibili per tutti.

2 LA STRAGE DEGLI INNOCENTI

« Un asiatico affamato può avere, al nostro tempo, una speranza di vita maggiore di quella di un nobile o di un borghese del vecchio regime, fornito di una buona terra e pieno di cure per sé » (Sauvy). A maggior ragione, il figlio di un operaio di un paese industrializzato si può dire abbia ora, al momento della nascita, la probabilità di vivere un numero di anni molto superiore a quello del figlio di un principe di tre o quattro secoli fa.

La speranza di vita alla nascita, cioè la durata media della vita, fu forse nella lontana antichità di 20 anni circa; e non avrebbe potuto restare durevolmente sotto i 15 o 20 anni, altrimenti la razza umana si sarebbe estinta. Occorsero due millenni perché salisse a

30 o 35 anni, poi improvvisamente, in due soli secoli, raddoppiò, come mostra la tabella seguente¹:

- Grecia dell'età del bronzo e del ferro circa 20 anni
- Impero Romano 20 o 35 anni
- Europa medievale circa 30 anni
- Europa occidentale, XVII-XVIII sec. 30 o 35 anni
- Paesi industrializzati, XIX secolo . circa 40 anni
- Idem, inizio XX secolo circa 50 anni
- Idem, tra le due guerre 55 o 60 anni
- Idem, ultimi dati 70 o 75 anni

L'aumento della vita media è dovuto in gran parte alla riduzione della mortalità infantile: si muore un po' più vecchi, ma soprattutto non si muore più bambini. Una volta, la strage degli innocenti era un comune fatto naturale, e non solo l'eccezionale misfatto di Erode. Dai registri di una parrocchia fiorentina del Seicento risulta che oltre il 70% di tutti i funerali poteva riguardare bambini di meno di 10 anni, e quasi il 40% bambini di meno di un anno (cfr. Pieraccini). Graunt elencò 81 cause di morte: le malattie infantili figurano al secondo posto come gravità, precedute soltanto da ciò che la medicina inglese del Seicento chiamava *consumption and whooping-cough* (consunzione e pertosse; considerata oggi una blanda malattia infantile, la pertosse pare avesse spesso esito mortale a tutte le età, in passato: cfr. Armingaud).

Non si sapeva come riparare alla debolezza dei piccoli. Gerolamo Cardano (1501-1576) nella *Autobiografia* si impegnava a guarire qualunque malato gli fosse affi-

¹ Fonti: *American Almanac*, Herlihy, Istat, Pressat, Sauvy. Dati puramente indicativi.

dato in tempo utile, purché non avesse meno di 7 anni². Talvolta, la debolezza dei piccoli non impietosiva nemmeno: prima della diffusione del cristianesimo, l'infanticidio era comune presso i Romani; e nei Secoli dei Lumi, nel XVIII secolo, « la società aveva trovato il modo di eliminare un gran numero di uomini, senza toglier loro la vita: i trovatelli erano trasportati e raccolti in ospizi in condizioni tali, che la mortalità colpiva la maggior parte di essi » (Sauvy). Figuriamoci nei "secoli bui"!

I tassi antichi di mortalità infantile mostrano che facilmente il 20 o 25% dei nati moriva entro il primo anno di vita. La proporzione era ancora a questo livello o quasi, nella Francia del XIX secolo, prima che si diffondessero le scoperte mediche di Pasteur (il quale ebbe tre dei quattro figli uccisi da malattie infettive). Ancora nel XVII e XVIII secolo il tasso saliva verso il 40%, e anche oltre, nelle zone meno sane, specialmente nei quartieri urbani sovraffollati, o in tempo di epidemia. Solo al termine del XIX secolo e all'inizio del XX si scese regolarmente sotto il 20%; avanti la prima Guerra Mondiale, nei paesi più evoluti, era del 10 o 15%; era del 5 o 10% tra le due guerre; è ora inferiore al 5%.

3 UOMINI E TOPI

Prima della rivoluzione demografica, i tassi di mortalità (rapporto tra il numero dei morti in un anno e il numero degli abitanti) erano del 2,5 o del 3% negli

² Né, aggiungeva Cardano prudentemente, avesse più di 70 anni, e purché fosse sano di mente, e non avesse una malattia di origine traumatica, come ferita, colpo, caduta, gran spavento, o da avvelenamento, o cronica, come la tisi, e neppure una cirrosi epatica, un'ulcera profonda in un cattivo punto, un grosso calcolo nella vescica, o l'epilessia...

anni normali, e fors'anche un po' più alti nelle città sovraffollate. Ma non tutti gli anni erano normali; per esempio, cinque volte in un secolo la mortalità a Londra superò il 10%: nel 1563 fu del 27%, nel 1593 del 18%, nel 1603 del 26%, nel 1625 del 25%, nel 1665 del 28% (cfr. Mols). « A peste, fame et bello, libera nos, Domine »: questi erano i flagelli, che di tanto in tanto decimavano la popolazione a tutte le età.

Lasciamo da parte, per il momento, la carestia e la guerra. La peste bubbonica è una malattia epidemica che colpisce vari roditori, e principalmente il ratto, la quale si trasmette all'uomo per mezzo delle pulci che abbandonano gli animali morti; se successivamente assume la forma di peste polmonare, il contagio può avvenire direttamente da uomo a uomo, senza il tramite delle pulci. Il libro più divertente del XIV secolo, il *Decamerone*, inizia con la descrizione dell'epidemia più sterminatrice, la Peste Nera del 1348, che proveniente dall'Oriente colpì quasi tutta l'Europa.

« Dico adunque che già erano gli anni della fruttifera Incarnazione del Figliuolo di Dio al numero pervenuti di milletrecentoquarantotto, quando nell'egregia città di Firenze (...) pervenne la mortifera pestilenza, la quale o per operazioni de' corpi superiori o per le nostre inique opere da giusta ira di Dio a nostra correzione mandata sopra i mortali, alquanti anni davanti nelle parti orientali incominciata, quelle d'innumerabile quantità di viventi avendo private, senza ristare d'un luogo in uno altro continuandosi, inverso l'Occidente, miserabilmente s'era ampliata (...). Nascevano nel cominciamento d'essa a' maschi ed alle femine parimente o nell'anguinaia o sotto le ditella certe enfiature, delle quali

alcune crescevano come una comunal mela ed altre come uno uovo, ed alcune più ed alcune meno, le quali li volgari nominavan "gavòccioli". E dalle due parti predette del corpo infra breve spazio di tempo cominciò il già detto gavocciolo mortifero indifferentemente in ogni parte di quello a nascere e a venire; ed appresso, questo, si cominciò la qualità della predetta infermità a permutare in macchie nere e livide (...). Quasi tutti infra il terzo giorno dall'apparizione de' sopraddetti segni, chi più tosto e chi meno, ed i più senza alcuna febbre o altro accidente, morivano (...). Era con sì fatto spavento questa tribolazione entrata ne' petti degli uomini e delle donne, che l'un fratello l'altro abbandonava, ed il zio il nepote, e la sorella il fratello, e spesse volte la donna il suo marito, e (che maggior cosa è, e quasi non credibile) li padri e le madri i figliuoli, quasi loro non fossero, di visitare e di servire schifavano (...). Della minuta gente, e forse in gran parte della mezzana, era il ragguardamento di molto maggior miseria pieno; per ciò che essi, il più o da speranza o da povertà ritenuti nelle lor case, nelle lor vicinanze standosi, a migliaia per giorno infermavano, e non essendo né serviti né aiutati d'alcuna cosa, quasi senza alcuna redenzione tutti morivano. Ed assai n'erano che nella strada pubblica o di dì o di notte finivano, e molti, ancora che nelle case finissero, prima col puzzo de' lor corpi corrotti che altramenti, facevano a' vicini sentire sé esser morti; e di questi e degli altri che per tutto morivano, tutto pieno (...). Infra il marzo ed il prossimo luglio vegnente, tra per la forza della pestifera infermità e per l'esser molti infermi mal serviti o abbandonati ne' lor bisogni per la paura che aveano i sani, oltre a centomila creature

umane si crede per certo dentro alle mura della città di Firenze essere stati di vita tolti ».

La cifra è forse un po' esagerata, perché è dubbio che prima della peste Firenze raggiungesse i 100 mila abitanti; lo stesso Boccaccio soggiungeva che « forse, anzi l'accidente mortifero, non si sarebbe stimato tanti avervene dentro avuti ». Tuttavia, nei luoghi densamente popolati, dove il contagio era più facile, anche 3/4 degli abitanti morirono direttamente o indirettamente di peste. Jean Froissart, sulla base di impressioni raccolte nelle città e nelle campagne, calcolava che 1/3 della popolazione fosse deceduta: « *La maladie qui courut, dont bien la tierce partie du monde mourut...* ».

Simili catastrofi lasciavano il segno per decenni, se non per secoli. La prima pandemia europea senza dubbio di peste bubbonica fu la Peste di Giustiniano¹, presente in Egitto nel 541, e dal 542 a Costantinopoli, poi a Genova, a Marsiglia, nei porti d'arrivo delle navi, e infine in tutto l'Impero Bizantino e in molte parti dell'Europa occidentale. Si calcola che solo a Costantinopoli, dal 542 al 544, vi furono 300 mila vittime (cfr. Biraben e Le Goff), cioè almeno 1/2 della popolazione. Nel 558 si ebbe una seconda ondata, e ad intermittenza la peste funestò tutto il resto del VI secolo, favorendo le invasioni barbariche e l'espansione islamica. Gregorio Magno vi vide l'annuncio dell'Ultimo Giorno; ma l'angelo, che la leggenda vuole apparisse sulla Mole Adriana (da allora Castel Sant'Angelo), rinfoderò la spada, e il male nel VII e VIII secolo divenne episodico e poi quasi scomparve fino al XIII secolo.

¹ E' dubbio che la "peste" descritta nella Bibbia, o quella di Atene descritta da Tuciddide, corrisponda alla peste bubbonica. Nell'anti-

All'inizio del Trecento, l'Europa tornò a essere popolata come nel periodo più felice dell'Impero Romano, più di mille anni prima: fu però un successo di breve durata, perché la seconda pandemia, latente nel nostro continente nel XIII secolo, scoppiò nel XIV, appunto con la Peste Nera del Boccaccio. Può darsi che altre cause abbiano contribuito al nuovo crollo demografico: già verso il 1300 vi erano segni che la popolazione fosse tornata vicina al massimo concesso dalle risorse economiche del tempo, e pare che simultaneamente le condizioni meteorologiche peggiorassero, dando luogo a una "piccola era glaciale" durata fin oltre il 1500 (cfr. Russell); ma il principale agente mortale fu il *Rattus rattus*, a lui bisogna pensare per capire l'angoscia che attanagliò gli europei fino al XV secolo, il secolo delle "danze macabre".

Purtroppo, solo nel XIX secolo si chiarirono definitivamente i legami funesti che accomunavano i destini di uomini e topi. Intanto la peste si era fatta endemica, e dopo i gravi accessi del XVII secolo (1630, peste dei *Promessi sposi* di Manzoni; 1656, peste di Napoli; 1665, peste di Londra descritta dal Defoe; etc.) si quietò più o meno spontaneamente. L'ultimo colpo lo ricevette Marsiglia nel 1720, e uccise metà dei cittadini: da una nave in quarantena, i contrabbandieri avevano fatto uscire delle merci infette (cfr. Biraben).

4 TIMOR MORTIS CONTURBAT ME

Il modo di concepire la vita, la morte, la famiglia, il lavoro, è stato sconvolto dalla rivoluzione demogra-

chità il male non era chiaramente identificato: Ippocrate non ne parlò (cfr. Grmek).

SOPRAVVIVENTI IN MEDIA SU 100 NATI

Anni di età	III secolo (Liliput)	XVII secolo (Giant)	XVIII secolo (Ducillard)	1901-1911 (Istat)	1964-1967 (Istat)	II futuro? (Bourgeois-Pichat)
1	67	—	77	—	96,5	98,9
5-6	45	64	—	—	95,9	—
10	43	—	—	71	95,7	—
15-16	40	40	—	—	95,5	—
20	37	—	50	69	95,2	98,7
25-26	33	25	—	—	94,7	—
30	30	—	—	64	94,3	—
35-36	26	16	—	—	93,6	—
40	22	—	37	60	92,9	97,7
45-46	18	10	—	—	91,3	—
50	14	—	—	54	89,7	—
55-56	10	6	—	—	86,0	—
60	7	—	21	45	82,2	90,4
65-66	4	3	—	—	73,5	—
70	1	—	—	30	65,4	—
75-76	—	1	—	—	48,9	—
80	—	—	3,5	10	35,7	50,5
85-86	—	—	1	—	18,8	—
90	—	—	—	—	6,7	16,9

santi dibattiti tra marxisti e antimarxisti, è interessante confrontare in modo obbiettivo il modo di vivere dei lavoratori d'oggi, oltre un secolo dopo le profezie di Marx, con quello dei lavoratori del passato, negli stessi paesi dell'Europa occidentale che sono rimasti capitalistici, essendo tuttora prevalente la proprietà privata del capitale. E' quanto tenteremo di fare nelle prossime pagine.

16 DACCI OGGI IL NOSTRO PANE QUOTIDIANO

E' assai difficile rendersi conto del valore effettivo del salario di un lavoratore del passato. Un operaio del XIX secolo e, meno che mai, un contadino precedente non andavano in automobile, non guardavano la televisione, e perfino nelle cose più elementari, come il cibo, non avevano una scelta paragonabile all'attuale: per esempio, nel XIV secolo lo zucchero era un lusso, una libbra costava quanto 30 e più dozzine di uova, ma nel 1938 costava meno di mezza dozzina; per contro, fino alla metà del XIX secolo le ostriche furono un alimento popolare, in Gran Bretagna e altrove, poiché una dozzina di ostriche valeva una dozzina di uova (cfr. Burnett).

Bisognerà per forza occuparsi di pochi beni fondamentali, e cominceremo dal pane, che nel "Padre nostro", la preghiera di Gesù, simboleggia il mezzo per soddisfare ogni bisogno materiale: l'esistenza di bisogni spirituali usiamo ancor oggi indicarla con l'espressione evangelica che non di solo pane vive l'uomo. Gli europei del passato furono gran mangiatori di pane. « Alla fine del secolo diciottesimo, nella città di Parigi, la disponibilità media di calorie non toccava le 2.000 giornaliere per persona; il

pane, che nella media rappresentava da solo il 50% della razione, in realtà costituiva per le classi più povere l'unico nutrimento. Il resto del paese viveva comunque in condizioni ben più disagiate » (Zanetti). Poiché un chilogrammo di pane di frumento procura all'incirca 2.600 calorie¹, il consumo giornaliero per persona doveva aggirarsi intorno al mezzo chilogrammo, e anche più se, come era comune, si mangiava un pane meno nutriente di quello di frumento.

Per l'Italia dal XIV al XVIII secolo, lo stesso Zanetti cita vari dati, che non si scostano molto da una razione giornaliera di almeno mezzo chilogrammo pro capite. In Inghilterra, secondo Burnett, un soldato dell'epoca Tudor (XVI secolo) riceveva 24 onces di pane, pari a quasi 0,7 chilogrammi, e siccome i consumi delle donne, dei bambini e dei vecchi dovevano essere inferiori, ritroviamo una media non lontana da 0,5 chilogrammi. Zabiniski, per la Spagna dal XVII al XVIII secolo, presuppone nuovamente 0,5 chilogrammi.

Anche in tempi più recenti e in paesi più ricchi troviamo consumi di pane elevati: la discesa sotto il mezzo chilogrammo è stata, nei ceti popolari, lentissima. Ancora alla metà del XIX secolo, una famiglia operaia urbana, composta da due adulti e tre bambini, consumava, nell'Inghilterra già beneficiata dalla Rivoluzione Industriale, poco meno di 0,3 chilogrammi al giorno pro capite (in totale,

¹ La farina e l'acqua sono, in peso, i principali ingredienti del pane. La farina è costituita da idrati di carbonio, che teoricamente forniscono circa 4.000 calorie al chilogrammo, più piccole parti di grassi e proteine, che aumentano lievemente il potere calorico. Un chilogrammo di farina integrale di frumento dà, tuttavia, meno di 4.000 calorie, in pratica, e così pure, s'intende, il frumento prima della molitura. Un chilogrammo di pane bianco, a causa dell'aggiunta di acqua, contiene meno di 3.000 calorie.

5 pagnotte da 4 libbre alla settimana; cfr. Burnett), sebbene il consumo alternativo della patata fosse ormai diffuso; e quasi sicuramente una famiglia rurale ne consumava di più. Perfino nell'Italia di qualche anno fa, verso il 1950 o il 1955, le indagini statistiche continuavano a riportare, per le famiglie contadine, consumi annui di oltre 700 chilogrammi, cioè consumi giornalieri di 2 chilogrammi circa, da dividere fra 4 o 5 persone; e per le famiglie operaie, consumi di poco inferiori². E' da breve tempo che le abitudini alimentari degli italiani sono nettamente mutate.

Il pane bianco di frumento per molti secoli fu considerato un lusso. Accanto ai cereali minori, gli impasti compresero castagne, ghiande, ecc.: « Il pane comune autorizzato nella Russia zarista era fatto con 10 parti di farina di ghiande, 2 parti di farina di segala e 2 parti di crusca di segala » (Clark). In Francia, fino alla fine del XVIII secolo, il pane comune fu di *méteil*, una miscela di frumento e segale od orzo (cfr. Fourastié). In Inghilterra, il tenore di vita migliorò prima, ma ancora nel XVII secolo il pane bianco era una distinzione sociale, ed era indicato col nome di un ceto benestante: pane del *Yeoman*, cioè dell'agricoltore agiato. In Italia, al contrario, la conquista popolare del pane bianco sembra sia stata più tardiva che in Francia; Hémardinquer cita le *Lettres sur l'Italie* scritte dal 1782 in poi da Dupaty: « Sono stato a vedere la panetteria pubblica di Genova (...). Ecco qui il pane dei ricchi, e là il pane dei poveri. Ho voluto as-

² Cfr. SVIMEZ, *Atti della commissione parlamentare di inchiesta sulla miseria in Italia*. Prima dell'ultima guerra, la razione militare giornaliera era da noi di 0,7 chilogrammi, come per il soldato Tudor. Bisogna inoltre tener conto che gli italiani consumano molta pasta.

saggiare questo pane dei poveri: gli animali sono fortunati ».

Vi furono epoche e gruppi di popolazione che al pane bianco o bigio sostituirono polente, farinate, etc. (già i Romani si cibavano di *puls*, fatta di farro, olio, etc.). Ma si può affermare, con buona approssimazione alla realtà, che gli europei aspirarono sempre e innanzi tutto a mettere sulle loro mense il pane, e se possibile il pane bianco. Non ci resta che esaminare il costo di questo alimento di base.

17 GUADAGNERAI IL PANE COL SUDORE DELLA FRONTE

Dopo quanto abbiamo detto, non occorrono altre giustificazioni se consideriamo il numero di ore di lavoro, che si dovevano prestare per fornire a sé e alla propria famiglia 0,5 chilogrammi pro capite di pane di frumento al giorno, come una specie di onere o di prezzo effettivo da pagare per assicurarsi il fondamento di una vita decente. Per una famiglia di cinque persone, questa "unità di valore" va ragguagliata a 2,5 chilogrammi di pane al giorno; anzi, un po' di più, perché se si lavora solo nei giorni feriali, si mangia anche nei giorni festivi. Bisognerà calcolare le ore di lavoro necessarie per acquistare ogni giorno feriale almeno 3 chilogrammi di pane, sicché si abbia la scorta per i giorni festivi.

Per il remoto passato, però, si dispone di pochi prezzi del pane, mentre sono più frequenti i prezzi noti del frumento. Converrà, quindi, esprimere l' "unità di valore" anche in frumento. Si tenga conto che una parte del peso

del cereale va perduta nella molitura, ma che per contro si recupera del peso durante la panificazione, quando si aggiunge acqua, lievito, etc. alla farina. Accontentandosi di una grossolana approssimazione, si supponga che una volta una cosa compensasse l'altra, e che pertanto da un chilogrammo di frumento si ottenesse circa un chilogrammo di pane (cfr. Zanetti).

Le statistiche raccolte da Fourastié, Burnett e altri, informano che il prezzo del frumento fu ripetutamente vicino a $3/4$ del prezzo del pane, o poco più, sebbene i calmieri tentassero sovente di abbassare il prezzo del pane al di sotto di quello che mugnai e fornai ritenevano giusto, o meglio al di sotto del prezzo di mercato (Zanetti); e all'inverso accadesse, nelle epoche di protezionismo agrario, che il prezzo del frumento fosse tenuto su artificialmente. Mugnai e fornai non godettero di solito di molte simpatie. Un indovinello medievale chiedeva: « Quale è la cosa più forte del mondo? »; per rispondere: « La camicia del mugnaio, perché ogni giorno prende un ladro per il collo ». Quanto ai fornai, tutti ricordano le pagine dei *Promessi sposi* in cui Manzoni rievoca i sentimenti popolari al loro riguardo.

Comunque, la differenza di prezzo porta l' "unità di valore", in cifra tonda, a 4 chilogrammi giornalieri di frumento, al posto di 3 chilogrammi di pane; sempre con l'intesa che codesti fabbisogni familiari vogliano essere soltanto un modo convenzionale di esprimere, in prima approssimazione, ciò per cui soprattutto faticavano i lavoratori fino a ieri, in Europa.

Nell'esaminare i vecchi prezzi del pane e del frumento, si resta colpiti dalla loro forte variabilità. Quando il surplus agricolo era esiguo, le scorte inferiori al neces-

sario, e difficoltosi i trasporti a lunga distanza, tutti vivevano scrutando il cielo, i cui capricci meteorologici potevano significare la fame in terra. Il *Livre de raison* del parigino Versoris (XVI secolo) sembra a tratti un bollettino meteorologico: « Sia notato che in quel momento il grano era molto caro a causa del tempo, che era molto piovoso e acquatico e contrario ai grani che ancora erano per terra »; « Sia notato e ben ricordato che nel mese di novembre, poco prima di San Martino, avvenne una gelata sì grande che, sebbene breve, fu talmente penetrante che gelò molto più della metà dei grani seminati »; « Il martedì, XXIII giorno di maggio, fu esposta la reliquia di Santa Genoveffa per soccorrere i beni della terra che perivano di siccità. Però il giorno detto non cadde alcuna pioggia, per quanto durante la processione il tempo fosse molto coperto di nubi, ma il giovedì secondo giorno dopo, che fu il giorno del Sacramento, piovve assai largamente. Durante la processione della mia Signora Santa Genoveffa, a causa della gran moltitudine di popolo nella chiesa di Santa Genoveffa, fu un uomo stretto e soffocato »; e così via.

Nel *Trattato sopra la carestia e fame, sue cause, accidenti, provvisioni, reggimenti* (Bologna 1602), G. B. Segni, citato da Zanetti, elencando i tipi di carestia fa pensare che quasi qualunque tempo fosse nocivo, per un verso o per l'altro: « Fame causata da soverchio caldo, secco, freddo, humido; per soverchia pioggia o inondazione; per grandine o tempesta (...); per mancamento di venti o per venti cattivi ». Se si aggiungono altre cause, come « rughe, locuste, cavallette o grilli (...), assedii, mal governo, avaritia humana, altrui golosità, mancamento di agricoltori o peste », e senza dimenticare la « fame punitiva

mandata da Dio, fame per celesti influssi », etc., si arriva a credere che non fosse dato mai di vivere tranquilli del proprio pane.

L'incertezza paurosa si manifesta anche nelle statistiche dei prezzi del frumento, oscillanti come un sismografo che registri il terremoto. Negli ultimi vent'anni del XVI secolo, per esempio, il sacco di frumento sul mercato di Pavia passò da un minimo di 240 soldi di imperiali nel 1584 a un massimo di 720 nel 1592, per ridiscendere a 280 nel 1594. Ma trattandosi di medie annue, questi prezzi nascondono ulteriori oscillazioni stagionali, e in particolare le punte, comuni nei periodi di saldatura tra un raccolto e l'altro. Sempre per esempio, nella venticinquesima settimana del 1620 il sacco si pagò 610 soldi, ma nella trentesima settimana dello stesso anno, appena un mese dopo, a raccolto fatto, non lo si pagò che 340 soldi (cfr. Zanetti). Quel che oggi capita per qualche primizia di lusso, allora succedeva per la base dell'alimentazione¹.

Per contro, i salari furono generalmente rigidi, variano lentamente nel tempo, e di conseguenza oscillò fortemente da un anno all'altro il loro potere d'acquisto. Solo facendo delle medie pluriennali si arriva a precisare che in certe epoche la nostra "unità di valore" convenzionale fu più a buon mercato che in certe altre, oppure fu più costosa.

¹ Ancora adesso, però, i prezzi agricoli e quelli delle materie prime in generale fluttuano assai più dei prezzi dei manufatti, che gli industriali riescono meglio a controllare e stabilizzare. Dalla metà del 1972 alla metà del 1973 il prezzo mondiale del grano è salito da 60 a 180 dollari per tonnellata: un fenomeno "arcaico", dovuto all'eccezionale domanda di grano americano proveniente dall'Europa dell'Est e dell'Ovest, dall'Asia e dall'Africa, e all'inflazione a scala internazionale.

Ciò premesso, si constata che la paga nelle professioni più umili fu di regola, per secoli, tale da richiedere il lavoro di gran parte della giornata per comprare 3 chilogrammi di pane o 4 chilogrammi di frumento. Al tempo circa dell'editto di Diocleziano, un operaio agricolo prendeva 25 denari al giorno, ma ne spendeva mediamente 20 per l' "unità valore" (cfr. Zabinski), e quindi, se si suppone una giornata lavorativa di 10 o 12 ore, almeno 8 o 9 ore andavano al pane. Facciamo un volo di quasi quindici secoli, e arriviamo alla vigilia della Rivoluzione Francese: un manovale dell'epoca guadagnava 2 soldi all'ora, quando il prezzo medio del pane era di 5 soldi al chilogrammo (cfr. Fourastié), per cui sono più di 7 ore al giorno che bisognava faticare esclusivamente per ottenere l' "unità di valore". Verso il 1788, il manovale francese non aveva, sotto questo aspetto, un modo di vivere sensibilmente diverso da quello del suo collega verso l'anno 301.

Può sembrare incredibile, ma lo confermano i dati che Lavoisier, il grande chimico, raccolse tra il 1784 ed il 1794, prima di essere ghigliottinato dai rivoluzionari: le famiglie più miserabili spendevano il 70% del proprio reddito per acquistare 5 libbre di pane, che sono meno di 3 chilogrammi (cfr. Studenski). Grazie a Baulant, Burnett, Fourastié e altri studiosi si riesce a ricostruire, sia pure con lacune e imperfezioni, una serie di prezzi del frumento e di salari del manovale inglese e francese dal Duecento o dal Trecento fino ai nostri giorni. Ebbene, si è l'impressione che lavorare per il pane 7 o più ore al giorno sia stato comune nel XIII e nel XIV secolo, prima della Peste Nera, e poi di nuovo nel XVII e nel XVIII secolo. Manca una serie abbastanza continua per

l'Italia, ma il nostro paese non doveva fare eccezione: per esempio, nel Piemonte dal 1663 al 1668, non pochi manovali ricevevano appena 10 soldi per giornata, e il pane costava 2 soldi al chilogrammo, ma nel 1669 il prezzo del pane raddoppiava, mentre i salari aumentavano poco o punto (cfr. Acciarini); verso il 1735, a Napoli, chi guadagnava 15 grani al giorno ne aveva soltanto per procurarsi i 4 chilogrammi di frumento, e fin verso la metà del XVIII secolo i giornalieri agricoli percepirono un minimo di 10 grani e un massimo di 30 grani².

Naturalmente, condizioni migliori non erano sconosciute in passato. Già nella Grecia del IV secolo a.C., a un contadino che guadagnava una dracma al giorno bastava mezza giornata di lavoro, e forse meno, per acquistare i 3 chilogrammi di pane (cfr. Zabinski). In epoca ciceroniana, un giornaliero agricolo con la paga di 3/4 di denaro spendeva anch'egli circa la metà del tempo di lavoro per l' "unità di valore" (cfr. Bernardi). Nella seconda metà del XIV secolo d.C. e nel XV secolo, in Francia, in Inghilterra, e probabilmente in varie altre parti d'Europa, mezza giornata riappare sufficiente, e nei periodi più belli solo 3 o 4 ore di lavoro sembrano mediamente richieste.

Del pari, se invece dei manovali senza apprendistato o dei giornalieri comuni consideriamo gli operai qualificati, notiamo paghe anche 2 o 3 volte quelle minime. Una regola con poche eccezioni fu l'equivalenza 1 maestro operaio = 2 manovali, sicché un lavoratore "ben pagato" nelle epoche cattive se la cavava per il pane con meno di

² Cfr. Romano. Si è sempre avuto cura di escludere i lavoratori che ricevevano delle cibarie o altri pagamenti addizionali in natura, nonché i lavoratori donne o ragazzi.

4 ore al giorno, cioè stava come un lavoratore comune nelle epoche buone. Tuttavia, gran parte della popolazione attiva era costituita da gente che aveva da vendere soltanto la forza dei suoi muscoli, e che era pagata in proporzione di quella forza.

Oggi il quadro è diverso: un manovale italiano, che guadagni un minimo di 500 lire all'ora, sa che con meno di 2 ore di lavoro compera i 3 chili di pane, e quel che più conta, sa che da un anno all'altro il potere d'acquisto del suo salario non rischia più di precipitare al livello della fame per cause oramai abbastanza banali come la siccità o il gelo o la grandine. Inoltre, la maggioranza dei lavoratori possiede adesso una qualificazione professionale, e un operaio dell'industria percepisce mediante più di 1000 lire all'ora³, ciò che riduce a meno di un'ora il tempo d'acquisto dell' "unità di valore": una condizione che una volta valeva per pochi privilegiati nelle epoche migliori. Si aggiunga infine che se in passato il prezzo in moneta del lavoro si manteneva « uniformemente lo stesso, talvolta addirittura per mezzo secolo » (Adam Smith, nella *Ricchezza delle nazioni*), ora tende a crescere quasi ogni anno e più velocemente del costo del pane, al punto che la nostra "unità di valore" diventa sempre meno significativa a mano a mano che l'economia si sviluppa.

18 A TAVOLA

Quando il frumento era assai più prezioso di oggi, tre altre colture ad alto rendimento per ettaro avrebbero potuto rendere meno gravi i problemi alimentari: il riso,

³ Cifre del 1972-73, non comprensive dei contributi sociali pagati dai datori di lavoro (cfr. Ministero del lavoro).

il mais e la patata. Sfortunatamente il loro apporto fu tardivo o parziale.

Di origine asiatica, importato in Occidente da Alessandro Magno (si dice), noto ai Romani antichi come ghiottoneria esotica, il riso dovette attendere gli Arabi per una discreta diffusione nell'Europa meridionale. Non trovò mai, tuttavia, condizioni ambientali che portassero i nostri consumi vicini ai livelli della Cina e del Giappone, per esempio; in particolare esigeva forme di irrigazione, che non si realizzarono in modo evoluto nemmeno in epoca araba, ma nel XVI secolo, e non più nell'Europa mediterranea, ma soprattutto nella pianura padana¹.

La storia del mais è confusa: c'è chi sostiene che i Portoghesi lo importarono dall'India, all'epoca delle grandi scoperte geografiche, ma è più probabile che sia uno dei tanti regali dell'America al Vecchio Mondo². Comunque, la sua coltivazione non interessò ampie zone del nostro continente prima del Seicento, un po' per difficoltà tecniche e un po' per diffidenza e ignoranza. La polenta di mais divenne un alimento comune nel Settecento, ma sempre in zone delimitate.

La patata, di origine americana, poteva nutrire, con la stessa superficie di terra, 2 o 3 volte il numero di persone consentito dai cereali, e la sua coltura non presentava problemi tecnici. Aveva lo svantaggio di conservarsi e trasportarsi meno bene dei cereali, ma in compenso non richiedeva la trebbiatura e la macinazione. Eppure, solo tardi nel Settecento furono vinti i pregiudizi di chi l'ac-

¹ In Piemonte la svolta decisiva si ebbe addirittura nel 1866, anno di inaugurazione del canale Cavour.

² Fra gli altri regali: l'arachide, il girasole, il pomodoro, l'anas, il cacao, e soprattutto la patata; fuori del campo alimentare il tabacco, la gomma naturale, etc.

cusava di provocare la lebbra, la tubercolosi, disturbi alle ghiandole, avvelenamenti, e chi più ne sa più ne metta.

Qualche spirito illuminato, conscio delle straordinarie proprietà nutritive della patata, cercò di convincere la gente a mangiarla. In Francia ci provarono non solo Parmentier, ma la stessa famiglia reale: Maria Antonietta usava portare, per propaganda, un fiore di patata appuntato sul corsetto, e Luigi XVI dava il buon esempio facendosi servire il tubero a tavola³. Dove e quando finalmente la patata si impose, non sempre mantenne le promesse: in Irlanda, nel 1845 e fino al 1848, i raccolti furono rovinati da una malattia del tubero, che era diventato una monocultura; la carestia che ne seguì fu causa di migrazioni in massa verso gli Stati Uniti e dello spopolamento dell'isola.

All'opposto del riso, del mais e della patata, la carne è più costosa dei cereali, per il semplice e inevitabile motivo che gli animali sono dei cattivi "convertitori" di calorie. I bovini trasformano in calorie adatte ai carnivori appena il 10%, o poco più, delle calorie contenute nei vegetali di cui si nutrono: vale a dire che per produrre un medesimo numero di calorie, i bovini richiedono 10 volte più terreno agricolo dei cereali (cfr. Cipolla, Cottrell). Di conseguenza, dopo che le società di cacciatori lasciarono il posto alle società di agricoltori, il consumo di carne fu per gran parte della popolazione, e per secoli e secoli, una rarità (la carne dei poveri, si usava dire, sono le fave o i fagioli).

Nell'Inghilterra della fine del XVII secolo, secondo

³ Fu mal ripagato, se è vero che la patata contribuì alla Rivoluzione Francese: ridusse i morti di fame, e aumentò il numero dei vivi ma scontenti (cfr. Godechot).

antichità, e il salame come lo conosciamo ora è probabilmente identico a quello di millenni fa. L'uso del sale e del pepe, sebbene costoso, era abbondante, per prevenire o magari coprire il gusto della decomposizione: sembra che ne conseguisse una gran sete, che obbligava i nostri antenati a bere in misura che oggi troveremmo esagerata.

Riassumendo: salvo le probabili eccezioni della seconda metà del XIV secolo e, in parte, del XV secolo, l'alimentazione popolare fino alla vigilia della Rivoluzione Industriale fu di regola carente in qualità e in quantità, forse più che ai tempi d'oro dell'Impero Romano; ciò nonostante, era costosa, poteva assorbire fin oltre l'80% del reddito familiare, una quota che prese lentamente la tendenza a discendere solo nel corso del XIX secolo, grazie all'industrializzazione dell'agricoltura e dei trasporti. Uno statistico belga, Ernst Engel (da non confondere con Friedrich Engels, l'amico di Marx), nella seconda metà del XIX secolo poteva fornire la prova empirica che meno povera era la popolazione, e meno spendeva, in percentuale, per il cibo. All'inizio nel Novecento, nei paesi europei più industrializzati, la quota della spesa alimentare era del 35 o 40%; oggi è del 20 o 30% (cfr. Kuznets). Nel contempo la varietà dei cibi si ampliava, e sebbene noi si abbia l'abitudine di lamentare la perdita della "genuinità", nessuno presumibilmente tornerebbe a mangiare nelle condizioni igieniche e sanitarie di una volta, se le conoscesse davvero. Basti aggiungere che fin verso il Seicento la forchetta e il fazzoletto erano "lusurie", e che quindi comunemente le dita servivano a prendere il cibo dal piatto e a soffiarsi il naso.

King, quasi il 20% della popolazione si pensava non mangiasse carne più di una volta alla settimana, e un altro 20% circa non ne mangiava più di due volte alla settimana. Nei bilanci di famiglia dei lavoratori francesi verso la metà del XIX secolo, troviamo ancora, secondo Le Play, chi mangiava carne solo nei giorni di festa, « 6 volte all'anno » (doveva trattarsi di giorni di grande "festa"). Non che la carne fosse carissima, ma il potere di acquisto dei salari era così basso da consentire di procurarsi a malapena il pane.

Quando, in momenti di scarsità di manodopera, come dopo la Peste Nera, i salari miglioravano, la maggior domanda di carne aumentava il prezzo in confronto a quello dei cereali. Ancora oggi, vediamo che nei paesi ricchi la carne è relativamente cara e il pane è a buon mercato, e che nei paesi poveri è viceversa (cfr. Burnett, Fourastié, Genicot).

Quando si dice carne, per il passato, non bisogna pensare subito alla carne bovina: in prevalenza era carne di maiale, un animale al quale bastavano i rifiuti dell'uomo e le ghiande del bosco; una fetta di lardo nella minestra, da mangiare con un po' di pane, poteva essere l'intero pasto. Anche la carne di agnello o di capretto, quella degli animali da cortile (era abitudine allevare galline e conigli persino in città), il pesce e la selvaggina, se la pesca e la caccia non erano riservate alla nobiltà proprietaria, contribuivano a rendere meno misera la dieta del popolo.

La conservazione della carne presentava problemi che noi, nell'era del frigorifero, abbiamo dimenticato. La carne seccata, salata, affumicata, sostituiva sovente quella fresca. La carne insaccata era conosciuta fin dalla remota

cento, 600 mila nel 1930, e 1.200.000 nel 1970). Ciò significava che l'abitante di un centro industriale viveva da uomo maturo in una città doppia rispetto a quella della sua giovinezza; dello stock di abitazioni esistenti all'epoca della sua giovinezza, metà era stato rinnovato, il doppio era sorto dove prima era nulla: almeno 3/4 delle case che vedeva un uomo maturo non esistevano quando egli era un giovanotto. Baudelaire poteva ben dire: « Le città cambiano più rapidamente del nostro cuore ».

4 A CASA

L'uomo delle caverne non è una leggenda: i nostri progenitori disputarono all'orso cavernicolo, soprattutto durante l'ultima glaciazione e nei mesi invernali, un riparo che la natura offriva gratis. Ma a differenza degli orsi, impararono a chiudere l'ingresso con pelli e muri, a munirlo di porte e finestre, a decorarlo con zanne di mammut (cfr. Clark).

Le prime abitazioni artificiali furono tende di pelli e capanne di terra battuta, fango seccato, legno, paglia, pietre, talvolta su palafitte per ragioni di sicurezza. Nel mondo rurale, la capanna più o meno perfezionata restò per millenni la casa del contadino: è significativo che *casa*, in latino, significasse "capanna" (« est agreste habitaculum palis atque virgultis harundinibus contextum », diceva Isidoro). La casa-capanna-stalla, dove uomini e bestie vivevano insieme, anche per scaldarsi meglio d'inverno, era ancora dipinta o disegnata dagli artisti realistici del XVI o XVII secolo (Bruegel, Rembrandt...), anzi, era ancora

abitata nelle campagne più povere d'Italia non molti anni fa.

Se vogliamo seguire meglio l'evoluzione architettonica e funzionale della casa, dobbiamo ricordare che si trattò di un fenomeno tipicamente urbano. Ecco allora che più di mille anni a.C. la civiltà minoica offriva già una casa cittadina completa di fogne e di pozzi (cfr. Clark); tuttavia, il progresso non seguì affatto una linea ininterrotta, e un inglese del nostro secolo avrebbe giustamente potuto lamentarsi del suo collegio a Oxford « perché gli negava i normali servizi igienici della Creta di Minosse » (Wright).

Le città greche e romane si adornarono di splendidi palazzi, i cui resti continuiamo ad ammirare, ma che non erano le abitazioni affittate dal popolo. « I recenti scavi della strada delle Fontane ad Ostia, la seconda *insula* (isolato) orientale di Ercolano, ci aiutano a rappresentarci queste case d'affitto, che si alzavano qualche volta fino a venti metri e di cui le strade e i vicoli delimitavano l'estensione. La parte bassa era in mattoni, la parte alta era in legno. Gli affittuari vi si ammucchiavano, l'acqua era rara, i vetri poco conosciuti » (Bardon). I crolli erano frequenti, il fuoco una minaccia costante, perché i pavimenti e le pareti interne erano in legno, e si usavano lampade a olio, braceri e focolari (il cui fumo usciva spesso dalle porte o dalle finestre, per l'imperfezione delle canne fumarie). La luce era scarsa, la gioia del sole e del verde era rara, i rumori della città, non meno assordanti di quelli d'oggi, penetravano all'interno delle case quasi senza ostacoli. Eppure, è certo che centri come Ostia e Pompei offrivano modi di abitare che non si riuscirà più a riprodurre, caduto il mondo romano, fino alla tarda città

barocca. Non v'è molta esagerazione nel giudizio di Baldon che le abitazioni più spoglie degli artigiani, operai e liberti romani « avrebbero fatto invidia a più di un napoletano del XX secolo ».

Dall'antichità ad oggi le città in espansione, le città vive, si sono sempre dibattute nei mali inevitabili della mancanza di spazio, della "congestione", dell'inquinamento. La casa, la cellula cittadina, ne è rimasta per forza infetta. Per esempio, la Parigi del XVII secolo aveva, entro le mura del 1370, una densità di oltre 400 abitanti per ettaro, con punte di 800 abitanti; Torino, fino all'abbattimento delle mura all'inizio del XIX secolo, non superò i 100 mila abitanti, che però si stipavano tanto da portare la densità a 400 o 500 persone per ettaro, mentre oggi la "congestione" vuol dire 200 o 300 di densità nei quartieri più popolosi. Niente di strano, ma molto di deprecabile, che nel 1837 la Manchester Statistical Society stimasse che la probabilità di vita degli operai locali fosse appena la metà di quella di un lavoratore nella contea rurale del Rutland, e perfino per i professionisti e la *gentry* di città fosse di poco superiore a 2/3 di quella del Rutland (cfr. Boyson)¹.

Nel XVIII secolo e per una parte del XIX, la vita cittadina delle classi popolari persisteva a scorrere « nei vecchi stampi di pietra del XVI e XVII secolo, dove si ripetono le leggi biologiche antiche (contagio, mortalità), i gesti quotidiani (la presa dell'acqua ai pozzi, la cucina nei

¹ E tuttavia le città, ancora nel XIX secolo, mantenevano qualcosa di rustico: non si spopolavano più all'epoca dei raccolti, come in passato, ma gli orti sopravvivevano all'interno delle antiche mura, e perfino i pascoli « come a Roma stessa, ove - fra le colonne a metà interrato degli antichi Fori - fin quasi ai nostri giorni gli armenti pascoleranno nel Campo Vaccino » (Sereni).

cortili e nelle botteghe, l'allevamento dei volatili e dei conigli nelle stanze), e la stessa rete umana (promiscuità delle case, intimità con la strada) » (Perrot). A città sudicie, con strade spesso non lastricate e accompagnate dai fossati di scolo, corrispondevano case fatiscenti e sovraffollate. Una o due stanze: questa era la dimensione dell'abitazione popolare urbana fino a poco tempo fa. « Certamente i giovani dovevano abbandonare prestissimo queste case di una sola stanza, che noi chiameremmo tuguri, sia per emigrare in altri tuguri, riunendosi in due, tra fratelli, o formando una coppia di coniugi, sia per vivere nelle case altrui, come apprendisti, servitori, commessi, nelle grandi case dei notabili » (Ariès).

Ma nemmeno nelle grandi case si godevano quelli che noi oggi reputiamo siano i vantaggi della intimità domestica, almeno prima del Settecento: le camere servivano a tutti gli usi, perfino « la stanza dove c'era il letto non per questo era una camera da letto (...). Quindi bisognava chiudere le tende, che si aprivano e chiudevano a piacere, per difendere l'intimità di chi stava a letto » (Ariès). « Stare comodi » aveva un senso molto diverso dall'attuale: per esempio, fino alla fine del '400 si stava molto in piedi, la sedia era più un segno di dignità (la "cattedra") che un invito al riposo; anche dopo restò scomoda, in attesa della poltrona settecentesca (cfr. Fourastié). Nel Medioevo la ricchezza si mostrava più nelle stoffe che nei mobili, il più comune dei quali era il cassone, usato come armadio, panca (cassapanca), baule nei traslochi, e perfino come tavolo per mangiare². La vita precaria esigeva un mobilio precario; quando poi i tempi si addolcirono, il

¹ « Ci voleva un genio per pensare a mettere questi cassoni l'uno sull'altro, e creare il cassettoni: l'uovo di Colombo! » (Praz).

mobilio si arricchì, ma appunto perciò rimase spesso inaccessibile a gran parte della popolazione.

Una casa popolare aveva un minimo di attrezzi da cucina, un tavolo (di solito su cavalletti, smontabile, per ragioni di spazio), sgabelli o panche per sedere, un cassone per riporvi gli abiti migliori, un letto di paglia o soltanto un pagliericcio per terra, formicolante di insetti. Un letto di piume era un lusso, ma erano un lusso parecchie altre cose oggi reputate vili. Benché conosciuto dall'antichità, il vetro in lastre di una certa dimensione ebbe prezzi proibitivi fino al termine del XVII secolo. « Finestre di vetro erano usate dalle classi superiori e perfino da quelle medie dell'Impero Romano: l'amministrazione romana e una vera vita cittadina sarebbero state impossibili in Britannia o sulle sponde del Reno e del Danubio, se i magistrati e i benestanti imperiali non fossero stati protetti, contro i venti dell'Europa centrale, da finestre di vetro, che permettessero il lavoro d'ufficio e la lettura in ogni stagione dell'anno. Col vetro, la civiltà urbana aveva conquistato le zone temperate settentrionali del globo » (Heichelheim). E' vero: ma i ceti popolari non ne beneficiano, e nel Medioevo anche le finestre dei castelli (poco più di feritoie) dovevano accontentarsi di chiusure di legno, pergamena, carta oliata, corno, alabastro. Poi si tornò a fare di vetro la parte alta delle finestre, che in basso avevano una semplice imposta di legno, come si vede in numerosi dipinti dei primitivi fiamminghi, francesi e italiani (cfr. Fourastié). Tra il XV e il XVI secolo, le abitazioni di lusso cominciarono ad avere la finestra tutta in vetro, ma vetro a piccoli quadrati, tondi, etc., saldati insieme: nel XVII e XVIII secolo arrivarono finalmente le lastre di una certa dimensione. Ma al termine del Settecen-

to, Arthur Young notava che in Francia, a differenza della Gran Bretagna, le case modeste continuano a essere senza vetri, sia in campagna sia in città.

La Rivoluzione Industriale risolse il problema del vetro; quello dell'illuminazione artificiale (il gas si diffuse verso la metà del XIX secolo, l'elettricità verso la fine); quello dell'acqua corrente, che portò il consumo pro capite da 10 o 15 litri al giorno a 30 o 50 litri, e abbassò il prezzo dal livello millenario degli acquaioli (circa un'ora di salario ogni 40 litri) a meno di un minuto di lavoro per la stessa quantità (cfr. Fourastié). Risolse il problema del riscaldamento e, in gran parte, quello dei mobili, accanto ai quali introdusse gli elettrodomestici. Non risolse, o risolse solo parzialmente, il problema più generale dello spazio, dell'edilizia, dell'urbanistica, tutte cose che non si fanno a macchina. La velocità di crescita delle città è oggi tale, che i servizi pubblici urbani non reggono il passo, e le megalopoli, non più *à l'échelle humaine*, sono oggetto di critiche feroci. Ci consoli il fatto che, almeno, la mortalità cittadina non supera più quella rurale, come accadeva una volta; ma forse è perché la vera campagna è scomparsa...

5 LA CITTA' IDEALE

Viviamo nella contraddizione. Le grandi città, tanto vituperate, non cessano di ingrossare per l'afflusso continuo di nuovi abitanti, che saranno nuovi vituperatori. Sogniamo la fuga dalle città, il "ritorno alla natura", e facciamo il contrario. Sinceramente, che cos'è questa nostra apparente nostalgia per i luoghi di una volta, che si ac-