

ONION SETS, LIKE ANGRY FISTS

UN ESORCISMO METABOLICO

6 MARZO 2025

Questa sera prenderemo parte a un esorcismo metabolico. Leggeremo, scriveremo, parleremo, mangeremo, digeriremo parole e sensazioni.

A ognuna delle 4 portate della cena corrisponde un testo. A ogni testo corrisponde una domanda che si collega direttamente o indirettamente al contenuto. Alcune delle ricette provengono da libri di cucina scritti da collettive femministe del passato, altre hanno storie più personali. Starà a noi capire in che modo ci relazioniamo ai testi, soprattutto quando ci sembreranno criptici e slegati dalle circostanze presenti. Le domande permetteranno a speranze, piaceri, dubbi, disagi, dolori, tristezze, e possibilità future di emergere. Per elaborarli, o metabolizzarli, useremo il nostro corpo, rafforzando il ponte tra la nostra psiche e il nostro organismo. Chiederemo al corpo di lavorare insieme a noi per dare un senso nuovo a queste sensazioni.

Lo tratteremo come un filtro, usando i nostri sistemi digerenti, i muscoli dello stomaco, per scomporre gli spiriti che ci tormentano, espellendo quello che ci intossica e trasformando in materiale costitutivo tutto il resto.

Questo esorcismo in un contesto europeo/italiano acquista un carattere particolare. Sappiamo cosa sia un esorcismo. Probabilmente quello di ambito cristiano cattolico è quello più familiare. Anche gli spiriti che infestano questo gruppo possono essere diversi da quelli che tormentano altri gruppi.

Oltre alle nostre emozioni personali o condivise, data la nostra provenienza, l'esorcismo ci aiuterà a trasformare anche la relazione con gli spettri del femminismo passato, spesso escludente e limitato. Se le nostre madri femministe possono essere state frenate dal privilegio, in questo rito potremo raccogliere questi freni, esorcizzandoli dalla paura che forse non ha permesso loro di abbracciare alcuni aspetti e alcune individualità. Come ci insegna la femminista guastafeste Sara Ahmed, l'eredità dellə femministə razzializzatə è stata soffocata e sottovalutata. Grazie al nostro processo metabolico collettivo anche gli insegnamenti limitati possono essere digeriti e trasformati in qualcosa di utile per più persone.

Come i sin eaters che consumavano un pasto sulle tombe dei defunti per assorbirne i peccati, anche noi consumeremo un pasto reale e ideale, per trasformare e reinterpretare le paure dellə nostrə predecessorə.



PROTOCOLLO

Prima di ogni portata leggiamo insieme il testo e la domanda.

Ci prendiamo del tempo per scrivere la nostra risposta e, se ce la sentiamo, per condividerla con lə altrə.

Consumiamo la portata lasciando il foglio con scritta la nostra risposta sotto il piatto. Metabolizziamo la risposta e gli spettri che evoca.

ENTRÉE:

THREE SISTERS SOUP

DA "THE SECOND SEASONAL POLITICAL PALATE: A FEMINIST VEGETARIAN COOKBOOK" DEL 1984



Questo è l'odore del matsutake, un gruppo di funghi selvatici aromatici molto apprezzati in Giappone. Il suo profumo evoca la tristezza per la perdita delle ricchezze estive, così facili da ottenere, ma richiama anche l'intensità pungente e l'acuita sensibilità dell'autunno. Sarà proprio questa sensibilità a servirci alla fine dell'estate spensierata del progresso globale:

l'aroma d'autunno mi conduce verso una vita comune priva di certezze. Se ci apriamo alle attrazioni fungine, il matsutake può catapultarci in quella curiosità che mi sembra il primo requisito per una sopravvivenza collaborativa in tempi precari.

Lo spettro che molti cercano di non vedere è una semplice realizzazione: il mondo non sarà "salvato." Se non crediamo in un futuro rivoluzionario globale, dobbiamo vivere (come in effetti abbiamo sempre dovuto fare) nel presente.

Quando Hiroshima fu distrutta da una bomba atomica nel 1945, si dice che la prima forma di vita a emergere dal paesaggio devastato fu un fungo matsutake. Dopo la guerra, le promesse della modernizzazione, sostenute dalle bombe americane, sembravano splendidi. Tutti ne avrebbero dovuto beneficiare. La direzione del futuro era chiara, ma lo è ancora?

L'ironia dei nostri tempi è che tutti dipendono dal capitalismo, ma quasi nessuno ha quello che un tempo chiamavamo un "lavoro regolare." Vivere nella precarietà richiede più che inveire contro coloro che ci hanno condotti fin qui (anche se questo sembra utile, e non sono contraria). Potremmo guardarci attorno per osservare questo strano nuovo mondo e allargare la nostra immaginazione per comprenderne i contorni. Ed è qui che i funghi ci aiutano. La capacità del matsutake di emergere in paesaggi devastati ci permette di esplorare le rovine che sono diventate la nostra casa comune.

- The Mushroom at the End of the World - On the Possibility of Life in Capitalist Ruins, ANNA TSING

COSA TI DÀ IL LAVORO IN COLLETTIVO?

SECONDO PIATTO:

PATATE SABBIOSE

Fu da questa alleanza tra i mestieri artigianali e le autorità urbane, insieme alla continua privatizzazione della terra, che si forgiò una nuova divisione sessuale del lavoro o, meglio, un nuovo "contratto sessuale", per usare le parole di Carole Pateman (1988). Questo contratto definiva le donne in termini - madri, mogli, figlie, vedove - che nascondevano il loro status di lavoratrici, mentre concedeva agli uomini libero accesso ai corpi delle donne, al loro lavoro e ai corpi e al lavoro dei loro figli.

Secondo questo nuovo contratto sociale-sessuale, le donne proletarie divennero per i lavoratori uomini il sostituto della terra persa a causa delle recinzioni, il loro mezzo più basilare di riproduzione e un bene comune che chiunque poteva appropriare e usare a piacimento. Per le donne, questo rappresentò una sconfitta storica. Con la loro espulsione dai mestieri artigianali e la svalutazione del lavoro riproduttivo, la povertà si femminilizzò e, per rafforzare l'"appropriazione primaria" del lavoro femminile da parte degli uomini, fu costruito un nuovo ordine patriarcale che ridusse le donne a una doppia dipendenza: dai datori di lavoro e dagli uomini.

-Caliban and the Witch, SILVIA FEDERICI

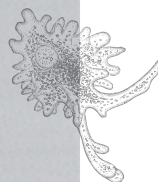
COSA TI HANNO LASCIATO LE FEMMINISTE DEL PASSATO?

The pathway to the garden has all but disappeared; onion sets, like angry fists have pushed themselves through the frozen soil

sad pumpkin hearts have split themselves in two enraged at being left behind their vines stiff and dry as snake skin tangle in the molding leaves

stalks of corn lean together like old women pausing to mourn the scowl of cold november winds.

"Winter Garden"
Denise Helene Panek
Bearing Witness: Sopravvivendo
Calyx, Vol. 8, No. 2



PRIMO PIATTO:

PASTASCIUTTA ANTIFASCISTA

Quello era l'appartamento che volevo quell'inverno, l'appartamento dove avevo scelto di trascorrere le mie giornate.

Non appena ebbi finito di disfare le valigie, comprai una latta di vernice bianca e un pennello di buona dimensione. Né la cucina né la camera da letto erano state ritappazzate, e le pareti erano macchiate da aloni grandi e piccoli. Queste chiazze scure erano particolarmente evidenti intorno agli interruttori della luce. Indossavo un paio di pantaloni della tuta grigio chiaro e un vecchio maglione bianco, così gli schizzi non si sarebbero notati troppo.

Ancor prima di iniziare a dipingere, non mi preoccupavo di ottenere una finitura pulita e uniforme. Sarebbe bastato, pensai, semplicemente coprire le macchie: sicuramente gli aloni bianchi erano meglio di quelli sporchi, no? Passai il pennello sulle grandi macchie sul soffitto, dove un tempo doveva essere filtrata la pioggia, guardando il grigio scomparire sotto il bianco. Passai un panno umido sulla vasca del lavandino, incrostata di sporco, prima di dipingerla di quel bianco brillante, senza badare al fatto che la colonna sottostante fosse marrone.

-The White Book, HAN KANG

DOVE CI RITROVEREMO, QUANDO TUTTO QUESTO SARÀ PASSATO?

DESSERT:

GRAPE JEMIMA

DAL PRIMO NUMERO DELLA RIVISTA FEMMINISTA "SPARE RIB" DEL 1972

c'era un certo torpore che coltivavano senza saperlo. l'indifferenza si calcificava in punti inaspettati, un impulso che avevano lasciato prosperare per proteggersi dall'energia sconsiderata di milioni di persone che li circondavano giorno dopo giorno.

cominciava a costruire i propri formicai contro il loro spirito e, proprio come la città aveva percorsi e passaggi perennemente in costruzione, i loro corpi diventavano reti intricate di evasione. alla fine, non sapevano più come si sentivano.

era esattamente lo stesso processo che aveva trasformato polpette e pollo fritto nel cuore delle catene di fast food, e alla fine la macchina iniziò a nutrire solo se stessa e il nostro gusto sempre più assopito per l'esistenza.

alla fine, non avevano nemmeno più bisogno di partire dal pollo per farci accorrere e comprare.

GRAPE JEMIMA
Peel a great bunch of grapes and resign yourself to getting the seeds out of 'em. (Thawed frozen raspberries are a lazy alternative). Put them in a fireproof dish. You need ½ pint sour cream with a few drops of strawberry essence added, or you could have ordinary double cream with a teaspoon of sherry.

Pour half the cream over the fruit, then whip up the rest into the inevitable stiff peaks and spread it over the fruit as if you were icing a cake. Put in fridge to chill firm. As you stagger into the kitchen with your guests plates loaded with rejected chicken casserole trying to hide under their forks, etc, get the pudding out of the fridge, sprinkle the pud with dark moist brown sugar (Barbados-ideal), until its brown all over and shove it under a fierce grill until it's caramelised into a crunchy layer. Whizz back to your guests who will be shocked out of their apathy by the amazing sight of the Jemima. Right. I'm off now, so bye bye. -Fran.

-M Archive: After the End of the World, ALEXIS PAULINE GUMBS

COME VUOI SOTTRARTI ALLE ASPETTATIVE?