

# Mangiare insieme, diventare compagni

## Riflessioni sulla mensa scolastica/1

*Ogni cosa che le mie figlie toccavano si trasformava in grano, o in vino puro, o in oliva.*

Anio, re e sacerdote di Delo  
raccontato da Ovidio nelle *Metamorfosi*

### **Come mangiare, tante storie**

Sia nelle epoche in cui il cibo scarseggiava e al suo posto dominava la fame, sia in quelle, come la nostra, in cui il cibo è abbondante, l'atto del mangiare, del *come* si mangia, è sentito come un'espressione di civiltà ed è carico di profondi significati. Tacito trovava nel modo di mangiare dei romani una differenza sostanziale rispetto ai Germani che «si nutrono semplicemente con frutti selvatici, con cacciagione appena uccisa, con latte cagliato». I Germani e i Celti prendevano il cibo da ciò che offriva la natura selvaggia senza trarlo dalla terra con il lavoro dei campi.

L'antico storico Plutarco raccontava che i giovani ateniesi, ormai pronti a divenire adulti, venivano condotti al santuario di Agraulo per giurare fedeltà alla loro patria che era così definita: «la patria in cui crescono il grano, la vite e l'ulivo». Un intero popolo si identificava con questi doni divini. Nella cultura greca antica e poi romana, l'ideale del modo di mangiare era la misura: ci si accostava al cibo con piacere, ma non in modo vorace e lo si offriva generosamente, ma senza ostentarlo. Conta molto *come* si mangia; è così per ogni cultura.

### **Mangiare insieme**

Oggi i nostri modi di mangiare sono cambiati e certamente cambieranno ancora. Siamo in parte ancora legati alla cultura alimentare mediterranea, dato che il modo di mangiare fa parte di ciò che più a lungo resiste ai cambiamenti. Ma ci piace anche conoscere e assaggiare la cucina di altri popoli. Inoltre del cibo, di *come* si ricava o di *come* si cucina, sappiamo sempre meno: spesso ci capita sulla tavola pronto e servito senza che riusciamo ad immaginare l'enorme lavoro che è stato necessario per prepararlo. Sono in continua trasformazione anche i valori alimentari: chi direbbe oggi che la carne è segno di un popolo che vive nella natura incolta, come per i Celti, o espressione dei ceti dominanti e simbolo di potere, come lo era al tempo dei vigorosi Franchi? Dal V al VI secolo la cultura della carne e del grano si sono integrate; dalla fine dell'Ottocento viviamo sempre più distanti dal mondo naturale e dai suoi cicli; nel Novecento le distanze geografiche si sono accorciate per mezzo della tecnica. Tutto viaggia a gran velocità e noi dentro questo flusso siamo come predisposti a vivere di continui desideri.

Il cibo allora ci può apparire sia facilmente desiderabile che facilmente disponibile e possiamo abbuffarci, oppure, al contrario, considerandolo privo di valore, possiamo respingerlo. Pensiamo ai modelli consumistici che si offrono oggi come possibilità del mangiare, ad esempio allo *all you can eat*, un sistema che spinge a trangugiare un piatto dopo l'altro senza una reale esigenza, ma solo per apparente convenienza economica. Oppure pensiamo al gesto di gettare il cibo, di respingerlo con un «non mi piace» perché non incontra il nostro gusto del momento: non è abbastanza dolce, salato, fritto, croccante, caldo o freddo.

Si tratta certamente di segni di opulenza consumistica, ma anche della manifestazione che il mangiare non sempre è vissuto come quel che veramente è: uno stare insieme, insieme con la Terra che ce lo offre, con i ritmi delle stagioni, ai quali attraverso i cibi ci ricollegiamo, con gli uomini che lo hanno ricavato col loro prezioso lavoro, con le mani amorevoli che lo hanno preparato, con chi ci siede vicino e mangia con noi. Mangiare è prendere ciò che è fuori di noi - la cura di altri uomini, la varietà del mondo, la generosità della natura - e portarlo dentro.

## Diventare compagni

Per fortuna non sempre ci perdiamo nella materialità delle sensazioni. Molti sentono che il mangiare insieme è degno della nostra più profonda gratitudine. Lo si impara già da bambini, quando insieme al cibo i genitori ci offrono il loro sorriso, il loro calore, la loro cura. Che importa allora cosa c'è nel piatto! E lo si ricorda per sempre, anche da grandi, quando si apparecchia una bella tavola per un amico e si cucina una pietanza gustosa per una persona amata: quel sentimento di gratitudine per le cure ricevute ritorna come desiderio di dare. In questi momenti sappiamo benissimo che mangiare è stabilire relazioni col mondo. Perché, in fin dei conti, mangiare è ancora un modo potente di legarci ai cicli della natura, che sono più grandi di noi e alle singole sostanze del mondo vegetale o animale, anche molto più piccole di noi e agli altri uomini, che sono come noi.

I bambini delle scuole Waldorf grazie alla mensa della scuola hanno la possibilità di rinnovare il sentimento di unione umana e di gratitudine che il cibo, considerato nella sua realtà, può destare. Apparentemente la mensa è un servizio, un luogo dove, come si dice in gergo corrente, si «eroga una prestazione». Ci si può concentrare allora sulla «prestazione»: è buona? È cattiva? Ma queste sono appunto le apparenze, nella parole stesse c'è già molto altro. *Mensa* infatti è una parola entrata nell'uso nel XII secolo, indica la 'tavola' che riunisce l'uno accanto all'altro le persone che hanno scelto di mangiare insieme. Andare a mensa, mangiare a mensa comporta quindi andare incontro ai propri compagni. *Compagno* è un'altra bellissima parola che viene dal latino medievale *companiono*, formata da *con* 'assieme' e *panis* 'pane'. Gli uomini sono proprio coloro che mangiano il pane, ci rammenta Omero. Il cantore, che fu l'anima stessa del popolo greco, chiamava gli umani «mangiatori di pane». Vediamo allora quanto è prezioso poter andare a mensa con i propri compagni: è l'occasione che si rinnova del mangiare insieme. Si diventa compagni quando si è pronti a dividere il pane con un altro. Ed è questo, a ben vedere, il profondo nutrimento della mensa.