

¿Quién es el pastelero?

Imagina que puedes cocinar una tarta, de esas de las de cumpleaños. Has decidido hacerla, y puedes realizarla tan apetitosa como quieras y tan grande y buena como te apetezca. ¿Cuál va ser su aspecto? Espera, espera... antes de que la cocines te pondremos algunas condiciones:

- La base de la tarta te la damos hecha y no puedes cambiarla.
- La colocación de los adornos finales, como la mermelada, la fresa, las hojas de chocolate, etc, se reservan para otros, que son los que acabarán la tarta, y tal vez, se la comerán.
- Mezclar, batir, amasar, hornear es lo que vas a realizar, pero tampoco lo harás solo, más personas te ayudarán: así que ¡podréis trabajar en equipo!

¿Quieres seguir cocinando, aún con las condiciones que te hemos puesto?

¿Sííí? ¡¡¡Estupendo!!! Y... si la tarta sale bien, ¿quién será su autor? ¿A quién de todos habrá que felicitar? ¿A ti, a los que te ayudaron, al fabricante que puso la base o al que finalmente la adornó?

Voy a aprovechar esta metáfora para preguntarte sobre algo menos dulce para el paladar, pero más importante para ti. ¿Qué parte de la autoría de la tarta de la educación de tus hijos, te toca a ti? ¿Eres tú también el autor, el pastelero? ¿Qué parte del total es tuya?

Los seres humanos poseemos una base genética (sea de bizcocho, galleta... etc.), sobre la que nada podemos hacer. Nuestros hijos, reciben de nosotros esa herencia que ni ellos ni nosotros, sus padres, podemos variar. Lo que único que podemos es, a partir de ella, contribuir a construir su personalidad.

Los padres no podremos intervenir tanto la base, como el toque final, porque siempre, los adornos, las guindas y las virutas de chocolate las pondrán nuestros hijos. Lo que coloquen allí, dependerá única y exclusivamente de ellos mismos, nosotros ya nada podremos hacer, sólo podremos dar opiniones, si nos las piden.

¿Entonces queda claro la parte en la que sí podemos cocinar nosotros? Sí, eso es... el cuerpo de la tarta, el secreto de la masa. Los padres podemos elegir los ingredientes y realizar las primeras mezclas para ver la consistencia que va teniendo, su textura, su volumen, su dulzor. Esos ingredientes que los padres elegimos: harina de trigo, de maíz o cualquier otra. Llevará mantequilla, margarina o aceite de oliva, etc. –no soy experto-. Y estas primeras mezclas son comparables a los primeros años de nuestros hijos. En ellas también interviene su entorno familiar y social, donde hayan nacido, crecido y vivido durante ese tiempo. Aquí somos los pasteleros absolutos y nadie nos dirá cómo hacer la tarta. Aquí es dónde tenemos fuerte autonomía, dónde transmitimos los primeros valores y dónde decidimos cómo será el cuerpo de la tarta, la educación de nuestros hijos.

Una vez que has escogido los ingredientes y hecho la primera mezcla, ¿a quién querrías como socio para ayudarte a amasarla y meterla en el horno para darle la forma definitiva? ¿Elegirías un pinche, un aprendiz o un experto? ¿Un experto en qué, en asados, en pescados o en pastelería? Para mí que debes elegir el mejor experto en pasteles para colaborar en tu tarta, porque a pesar de las condiciones que te han puesto, y hasta que la tarta no tome forma, tú eres el maestro, tú estás eligiendo hasta el final, hasta justo antes de que ellos mismos pongan su guinda.

Yo personalmente siempre elijo personas de confianza para que me ayuden en lo que hago. Miro y remiro sus cualidades, sus credenciales y su entorno. Para mi tarta particular, quiero los mejores ayudantes pasteleros, si se me permite seguir con la metáfora.

Nosotros, las familias somos los pasteleros y la escuela es nuestra colaboradora. Es necesario que sea una experta pastelera. Es nuestra ayudante porque así lo hemos decidido y porque así lo queremos y garantizamos todos los agentes sociales. Para colaborar en esta educación, elegimos un centro educativo u otro, tal como lo haríamos con un experto pastelero para nuestra tarta. Lo elegimos por confianza. ¿Es este el valor que garantiza la educación de nuestros hijos? Lo será si entre ambos hacemos la masa, que es la educación de nuestros hijos y que se convertirá en una estupenda tarta, que será adornada por ellos mismos, una vez acabada.

Pero qué pasaría si además de los que intervenimos, alguien nos estuviera recomendando ideas, en la TV, revistas, foros, etc. Ya no seremos solos los que intervenimos directamente, sino toda la sociedad la que interviene en el cocinado de la tarta. El principio subsidiario en que la familia delega la educación de sus hijos en manos de la escuela, y por extensión en sus profesionales, se queda corto. En mi opinión es la sociedad entera la responsable de su educación. Pensar que sólo la familia y la escuela tienen capacidad educativa en nuestros hijos, es de gran simplicidad en una sociedad como la actual. Nosotros como pasteleros jefes, tenemos mucha capacidad para influenciar por las posibilidades que nos abre la cercanía. Somos los padres, los maestros y los profesores los que podemos ofrecer algo desinteresado por ellos. Hasta aquí la noticia dulce.

Lo noticia menos dulce es que ese valor -la confianza- se comporta como pompa de jabón. Crece despacio, es hermosa, pero se rompe fácilmente. Manejar esa gran pompa de jabón escurridiza, es lo que nos compromete a todos los que cocinamos, a todos los que intervenimos. Esa pompa-confianza, se nos atraganta y eso que a unos y a otros nos va mucho en ello, pero quizá soplar despacio y poco a poco no nos va. Nos seduce más la rapidez, la inmediatez, quererlo todo ya. No nos damos cuenta de que la pompa -como la confianza- se rompe fácilmente. Y entonces tenemos que volver a empezar, y si se repite varias veces, nos ponemos nerviosos y eso hace que volvamos a romperla y así no hay manera de hacer algo que perdure y de lo que nos sintamos orgullosos.

Si rompemos muchas veces esa pompa nos pasará como con la pasta dental que sale del tubo cuando apretamos más de lo que hubiéramos

deseado, ya no puede volver a su sitio. Pero es lo que hay, es la ley de la entropía! Eso en sociedad se llama desconfianza y ésta nos lleva a la decadencia. Y aquí estamos desconfiando. Es como pasarse toda la tarde mezclando, amasando una y otra vez y al final no conseguir nada.

Como padres, nos toca elegir ingredientes, mezclar y amasar con cuidado y no limitarnos a mirar cómo lo hacen otros. Debemos prepararnos bien para trabajar la masa y hacer estupendas tartas. Necesitamos la mejor formación posible en pastelería. Toda la formación que recibamos como padres será poca y todo el tiempo que le dediquemos será escaso. No regateemos tiempo y esfuerzos en la educación de nuestros hijos y en la mejora de nuestras relaciones con ellos. La tarta será nuestra, tanto si sale como la deseábamos, como si no.

Confianza sí, toda la que queramos, pero sin dejar de ser responsables hasta que se pongan los adornos y sea su propietario el que la consuma. Hasta ese momento, no debemos olvidar que **nosotros somos los pasteleros, el resto son ayudantes.**

Manuel Férreo

Noviembre 2009