

WAT ETEN WE VANDAAG?

Onlangs kreeg ik het volgende bericht: 'Het aantal wetten en regels is de afgelopen tien jaar fors toegenomen, ruim duizend meer dan in 2009'. Ik dacht meteen aan prof. Dr. Edith Hooge, hoogleraar onderwijsbestuur, die in haar lezingen vaak voorbeelden van beïnvloedende beleidsnetwerken als de welbekende Italiaanse lekkernij aan ons voorschotelt. Overheden, bestuurlijk middenveld, beleidsbeïnvloeders en belangenbehartigers doen nog steeds hun uiterste best om er voor jou en mij een onoverzichtelijk bord spaghetti van te maken.

Nu kan spaghetti erg lekker zijn, maar, een bord vol vage ideeën, proefballonnetjes, verantwoordingsvoorschriften, dwingende protocollen en ander overbodig zetmeel overgoten met een onbestendig PR-sausje van 'dit moet je doen', ziet er weinig appetijtelijk uit.

Dat doet chef-kok Massimo Bottura van Osteria Francescana in Modena toch heel anders. Hij maakt van elk bord een feestje. Hij weigert recepten in stand te houden omwille van traditie. 'Waarom zou ik vlees in water koken, als ik weet dat zowel de smaak als de voedingsstoffen veel beter bewaard blijven wanneer ik het vacuüm gaar? Alleen omdat mijn overgrootmoeder dat ook al deed? Ik kies voor smaak, niet voor traditie.'

Wat me aanspreekt is dat Massimo letterlijk 'ruimte maakt'. Hij zorgt ervoor dat we wat 'ruimer' gaan denken over eten door enerzijds traditionele Italiaanse ingrediënten en bereidingswijzen te gebruiken en anderzijds te experimenteren met moderne kooktechnieken en nieuwe smaakervaringen.

Laten we in het onderwijs een voorbeeld nemen aan Massimo. Hij wil alleen werken in een kraakheldere overzichtelijke werkruimte, met talentvolle koks in opleiding en specialisten voor iedere gang. Zij krijgen alle vertrouwen en bewegingsruimte om met verse

ingrediënten, frisse ideeën en innovatieve technieken, de meest oogstrelende en smaakvolle gerechten naar de mise en place te brengen, alwaar de chef zelf kijkt en proeft of het zijn kwaliteitstoets kan doorstaan.

Chefs in Nederland, laat u met de volgende recepten inspireren door de meester uit Modena.

- Bestendige beleidscannelloni: overheid, sectororganisaties, bonden en maatschappelijk middenveld, schep eens wat 'overzicht' op het bord. Drie overzichtelijk gepresenteerde en goed gevulde cannellonipijpen geven focus in wat het onderwijs nu echt moet met kwalificatie, socialisatie en subjectificatie.
- Positieve participatie pizza: nestuursders in onderwijs, opvang en zorg, gebruik bemoediging en positiviteit als bodem. Schep daarop een ruime lepel liefde voor het ambacht en besteed veel aandacht aan alle talent in uw organisatie. Kies vervolgens een passende topping voor uw wijk, dorp, stad of regio. Zorg er tenslotte voor dat iedereen mee kan eten en een stukje van de pizza krijgt.
- Levensechte leerlasagne: directeuren, coördinatoren, specialisten, leraren en andere professionals, maak eerst een goed gebonden pedagogisch-didactische basissaus, waarin het lekker garen is. Voeg vervolgens verplichte basisingrediënten als vertrouwen, sfeer, taal, lezen, rekenen, culturele- en muzische vorming en wat spel en beweging toe. Zoek naar levensechte uitdagingen voor kinderen. Maak daar vervolgens mooie laagjes van waar voor iedere leeftijd iets te onderzoeken, ontwerpen en te ondernemen valt en bak het geheel af tot er een lekker krokant kwaliteitskorstje op komt, dat erg gewaardeerd wordt door kinderen en ouders.

Een laatste woord van Massimo Bottura: 'Het is de plicht van koks om te moderniseren en te ontdekken. Vergeet het verleden, blijf experimenteren, blijf reizen en leer van anderen.'

