

De taal van het restaurant



Hebt u al een keus kunnen maken? Wordt het de ‘duo penotti van ganzenlever en pistachekrokant’? Misschien de ‘sardines, licht gerookt en fris gemarineerd met ijsgekoelde emulsie van artisjok, oestertartaar en koffie-olijfolie’? Of zullen we een deurtje verder gaan, voor een ‘kipknots’ dan wel een ‘patatje kernoorlog’?

Op talig gebied valt in restaurants van alles te beleven. Kijk alleen al hoe ze tegenwoordig heten. Je hebt bijvoorbeeld de gezellige namen (Tante Koojsje, De Vrienden) en de ambachtelijke retronamen (Zeezout, NV Opslag). Vaak worden we naar zulke restaurants gelokt door recensies. Hoe zitten die in elkaar? Wat voor taal wordt daarin gebruikt? En waar komen trouwens woorden als *bistro* en *horeca* vandaan?

Deze maand – de maand dat de Michelin-sterren worden vergeven – staat *Onze Taal* voor een groot deel in het teken van de taal van het restaurant.

Halve haan friet of julienne van oesterzwam?

De verschillen tussen het Snackbars en het Sterrentents

Het menu van de snackbar staat vaak op een lichtbak boven de frituur, met foto's en al. De bezoeker aan een sterrenrestaurant daarentegen krijgt een boekwerkje aangereikt, zonder afbeeldingen maar met beschrijvingen die zijn vormgegeven als moderne gedichten. Het weerspiegelt de enorme verschillen tussen beide etablissementen.

Frank Jansen

Als “de menukaart van een slechte Chinees”, zo omschreef toenmalig KNAW-president Frits van Oostrom eens het modieuze overaanbod van universitaire studies. De vergelijking maakte niet alleen iets duidelijk over het academische landschap van toen, maar in het voorbijgaan ook over de uitstraling van menukaarten. Blijkbaar is voor een gast één blik voldoende om te weten wat voor vlees hij in de kuip heeft. Hoe komt dat? Welke signalen geeft de presentatie van gerechten?

Dat de menu's van sterrentents en snackbars van elkaar verschillen, zal niemand verrassen. Daarvoor hoef je alleen maar naar de prijzen te kijken. Of naar de ingrediënten: kreeft, kaviaar en truffels doen hun werk, en dat is: signaleren dat dit restaurant duur, dus goed is.

Nu zijn die dure ingrediënten op zich niet zo interessant voor een taalliefhebber. Maar gelukkig zijn er genoeg talige verleidingssignalen in de formuleringen te vinden. Kijk maar naar de volgende beschrijvingen, waarin ik de ingrediënten heb weggelaten. Toch ziet u meteen

welke van een sterrenrestaurant is en welke van een snackbar:

- Halve X Y
X uit het Z, geserveerd met A
- X, mooi gebraden, waarna gegratineerd, A krokant en zacht, frisse Y en een Z

Inderdaad: de eerste komt van een snackbar en de tweede van een sterrenrestaurant:

- Halve haan friet
Haan uit het vet, geserveerd met salade
- Tarbot, mooi gebraden, waarna gegratineerd, aardappel krokant en zacht, frisse salade en een schaaldierenbearnaise

Hoe zit dat precies? Om daarachter te komen, vergelijk ik twee ‘menulecten’: het Snackbars en het Sterrentents.

■ HET SNACKBARS

De menulijst van een snackbar staat vaak op een geplastificeerde kaart, maar in ieder geval ook op de lijst die in de



Foto: Guido de Visser, Nationale Beeldbank

lichtbak boven de frituur te vinden is. Vaak staan daarnaast foto's van het gebodene. Een groot deel van die lijst bestaat uit namen als "kipknots", "hete donder", "pikanto", "gigantico" en "berehap" – allemaal namen met een neutrale of positieve gevoelswaarde. De snackbarhouder mag dan drommels goed weten wat hij in het vet moet gooien als zijn klant een 'open ruggetje met een berelul' wil hebben, hijzelf bewaakt het decorum en gaat niet verder dan "pikante speksnek".

Van nieuwe snacks wordt de naam nooit uitgelegd. Zo blijft het bijvoorbeeld onduidelijk hoe de snack "Bonaparte" aan zijn naam komt. Maar wat het gerecht zelf inhoudt, wordt wel verklaard:

Bonaparte (gemarineerde stukjes varkenshaas met gebakken spek, uien en champignons)

Aan de toelichting kunnen we ook zien hoe de gerechten bij de snackbar beschreven worden: in de vorm van een opsomming, van drie, maximaal vier ingrediënten. De volgende beschrijving is met zes items echt een uitzondering:

Hollands glorie: salade met kaasblokjes, spitskoolreepjes-selderij-appelrozijnen en croutons

Maar het enkele feit dat het hier gaat om een salade – een echte, dus met sla erin, en geen 'slaatje' – maakt al dat deze snackbar zijn milieu half ontstegen is.

■ CONTAINERSNACKS

Andere vaste onderdelen van de snacklijst zijn samengestelde woorden. De achterkant duidt de vorm van het gerecht aan, of nauwkeuriger: het type omhulsel, want de meeste gerechten zijn eigenlijk 'containertjes' die met ingrediënten gevuld worden.

De naam van het belangrijkste ingrediënt van de vulling vormt de voorkant van het woord. Neem nu de container 'kroket'. Een beetje snackbar biedt de keuze uit de kaas-, saté-, kip/champignon-, kalfs- en goulashkroket, en voor de ambitieuzere snackers zijn er de Kwekkeboom- en Van Dobbenkroket. Bij de andere 'containersnacks' (denk aan de rol, stick, frikandel, loempia en tosti) gaat het precies zo.

Eigenlijk sluit de hamburger hierbij aan. Alleen heet een hamburger met kaas niet 'cheesehamburger', maar 'cheeseburger'. Daaruit blijkt dat het stukje *burger* de betekenis 'kadetje belegd met iets vleesachtigs' heeft gekregen, vergelijk ook de chili-, hawai-, bickey-, vega- en zelfs kroketburger. Een naam is de handigste manier om de be-

werkelijke beschrijvingen te ontwijken. Dat maakt het 'patatje oorlog' ten overvloede duidelijk, alsmede het 'patatje kernoorlog' (met mayonaise, curry, pindasaus en uitjes).

■ SUPERLANG

Van een 'snack' kun je op een eenvoudige manier een 'gerecht' maken door iets aan de naam toe te voegen. Ook dat kan door er een woord voor te plakken of erachter. Een universeel voorvoegsel is *boeren-*, zie de 'boerenkarbonade' en de 'boerengehaktbal' ('snack met spek en uien'). Het achtervoegsel *-menu* is nog bruikbaar; we kennen het 'saté-menu', 'schnitzelmenu' en 'halvehaan-menu'.

In het Snackbars beslaat een menu nooit meer dan één gang. Alles past op een bordje of in een bakje. De menu's hoeven niet uitgelegd te worden, omdat ze standaard bestaan uit de in de naam genoemde snack, patat, een beker cola en saus, en aan de rand een ritueel sliertje sla, dat onaangeroerd retour gaat.

Als de kok echt uitgepakt heeft, zet hij er *super* voor, wat verplicht tot een voor snackbarbegrippen superlange uitleg:

Super hamburgermenu: dubbele hamburger met ananas, gebakken eitje, verse uienringen en champignons, warme zigeunersaus, friet en salade

Nog zo'n universele versterker is *speciaal*. Hij komt oorspronkelijk van de Chinees en wordt achter de naam van het gerecht geplaatst ('loempia/bami/nasi speciaal'), maar heeft ruimere toepassing gevonden: 'patat speciaal', 'frikandel speciaal', 'hamburger speciaal' en 'macaroni speciaal' (met saus en uitjes).

■ GEWICHT

Behalve van de naam maakt het Snackbars gebruik van de ellips om met weinig woorden zo veel mogelijk te zeggen. Een woordje weglaten dat syntactisch wel maar communicatief niet noodzakelijk is: 'patat met', 'broodje bal', 'halve haan friet'.

Zijn er dan geen grenzen aan de kortheid van het Snackbars? Jazeker, over de hoeveelheid mag geen misverstand bestaan. Als er geen getal bij het hoofdingredient vermeld staat, weet de klant zeker dat hij er één van krijgt. Als het er meer zijn, staat dat erbij: 'twee stokjes saté', 'twee gebakken eieren'. Als de omvang van het hoofdgerecht door de kok kan worden bepaald, wordt niet zelden het gewicht opgegeven waarop de klant ►

kan rekenen: 'biefstuk 150 gr.' Garnering, sauzen en andere bijgerechten staan als extra's op de kaart. Een toevoeging die we ook weleens aantreffen, is de bereidingsduur ('20 minuten bereidingstijd'). Die is als waarschuwing bedoeld.

De snackbarhouder prikkelt de eetlust van zijn klant tot slot vaak door een waarderende term toe te voegen: 'een lekkere salade', of zelfs dubbel 'een overheerlijk gebakken schnitzel met friet en een overheerlijke frisse salade'.

■ HET STERRENTENS

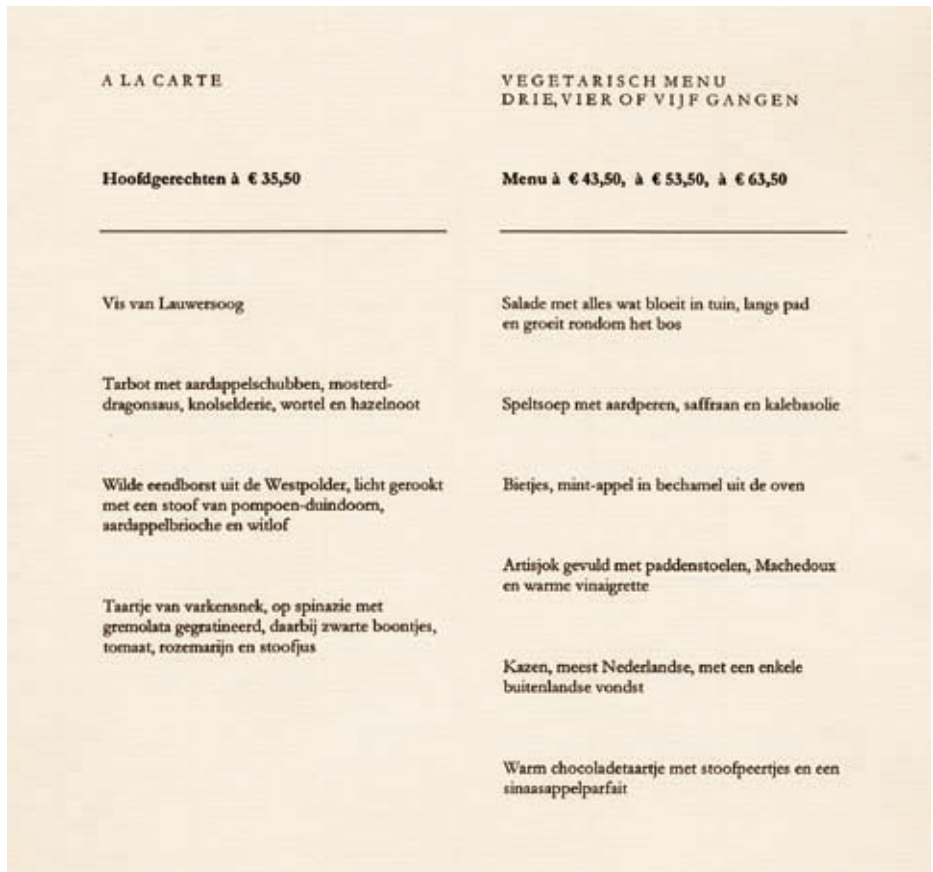
Dan het menu van een toprestaurant. Dat is geen geplastificeerde kaart maar een boekje. Daarop kán 'menu' staan, maar het is zomaar mogelijk dat het 'Smaken en geuren van de zomer' heet.

In dat boekje staan veel minder gerechten dan je zou verwachten. Dat komt doordat de beschrijvingen vormgegeven zijn als moderne gedichten: atolletjes van zinsneden in een stille oceaan van papier. Er staan nooit afbeeldingen van het gerecht bij. Al bladerend raakt de lekkerbek al gauw een beetje de weg kwijt. Zijn verwarring wordt nog aangewakkerd door culinaire stijlbreuken:

- anjouduif BBQ met sushi en een crème van spitskool, duo penotti van ganzenlever en pistachekrokant
- couscous van rood fruit aloë vera en sojamelk
- 'thee' van kreeft met julienne van oesterzwam, spinazieprofiteroles en wasabikaviaar
- dun gesneden gemarineerde zeebaars met een stampotje van kreeft met avocado en een goddelijke gefrituurde langoustine
- gemarineerde gamba's met avocado-crème en een hangop van schaaldieren
- hachee van shii-take, eitje, raapstelen en radijs
- tompouce van Hollandse garnaaltjes, wasabimayonaise, en kreeft

De naam van een Hollandse boerenpotachtige bereiding wordt steeds gecombineerd met exotische, dure ingrediënten. Dezelfde soort culinaire stijlbreuk treffen we aan in "een emulsie van artisjok en oestertartaar", al is dat *emulsie* niet zozeer exquise als wel ontleend aan het chemisch laboratorium. Smakelijk eten!

Er lijken overigens wel grenzen te zitten aan dit stijlbreukprocedé. Zo ben ik nog geen 'prutje van kaviaar en Kosovoraanse vechtkarper' of 'lamme-



Het menu van restaurant Schathoes Verhildersum te Leens (één ster) ziet eruit als een chique dichtbundel.

tjespap van drie kleuren semi-freddo' tegengekomen. In ieder geval grenst de topkok zijn domein nauwkeurig af van het Snackbars: een 'frikandel van zwezerik en Laplandse paddenstoeltjes' zit er niet in en 'drie bereidingen van hamburger' is vooralsnog ook een brug te ver.

■ MODIEUS

De culinaire stijlbreuk maakt ook iets anders duidelijk: het menulect van de sterrenrestaurants is veel modieuzer dan dat van het Snackbars. In de zomer van 2008 waren heel erg in: *de drie bereidingen van ten koste van het trio van*. Met een *torentje van* en *op een bedje van* kun je nu ook niet meer aankomen. Deze zijn hooguit nog te vinden op de kaart van goedkopere restaurants en in receptenboeken:

- zeebaars met een torentje van pasta, spinazie en krab en kreeftencoulis
- rundercarpaccio op een bedje van romana sla aangemaakt met peter-selie olie

■ SCHIJNTOELICHTING

De kaart van het sterrenrestaurant is ook zo uitgebreid omdat de gerechten altijd toegelicht worden, overigens nooit in de vorm van een zin, maar dankzij een losse bepaling meestal met een voltooid deelwoord als kernwoord.

In het volgende voorbeeld zien we twee voltooid deelwoorden als nabepaling en een als voorbepaling. Het is wel even puzzelen:

Wagyu rund, gebraden, fondant aardappelen, artisjok geroosterd, gestoofde linzen

De toelichting wordt ook gecompliceerd als die nabepaling weer voorbepalingen heeft. Zo luidt de gehele omschrijving van het "emulsie"-gerecht:

sardines, licht gerookt en fris gemarineerd met ijsgekoelde emulsie van artisjok, oestertartaar en koffie-olijf-olie

Door die uitgebreide toelichtingen lijkt het wel alsof de gourmet weet wat hij bestelt, maar dat is schijn. Weet u precies wat er op uw bord komt te liggen? Worden de sardines vergezeld van de oestertartaar? Of is de oestertartaar een van de drie onderdelen van de emulsie?

Nog zo'n prangende vraag: die olijf van het gerecht hierna, gaat die in de mul of in de sinaasappel?

Mul gegratineerd met broodkruim en sinaasappel, gevuld met Taggiasche olijf, kappertjes en mint, buffel mozzarella en een tomatencompote

■ KLEINE PORTIES

Lange beschrijvingen, veel ingrediënten, je zou denken dat de lekkerbek zijn buikje rond eet. Ook die vlieger gaat niet op. Jaren geleden kregen we in een duur restaurant een toetje dat zó klein was dat het op één dessertlepel paste. Een tegenvaller, want ook de vorige gangen waren zó geproportioneerd dat we nog steeds honger hadden. Mijn vader maakte er een opmerking over, waarop de ober zei: “Ik kan u wel twee kleinere lepeltjes geven.” Hoewel er op de kaart niets over wordt gezegd, zijn de porties altijd klein.

In het Sterrentents worden daar nooit opmerkingen over gemaakt. Dat is niet erg, want de klant weet toch dat ze aan de kleine kant zijn. Maar soms grenst de zorgeloosheid over de kwantiteit aan vaagheid. Wat krijgt de klant die een “Europese kreeft, gehalveerd met kruidenrisotto” bestelt? Een halve of een hele kreeft?

Op één punt laat het Sterrentents doorschemeren dat het geen onbeperkt doorschansen zal worden: men strooit met verkleinwoorden. Ik trof onder meer aan: “jonge bloemetjes”, “Franse mosseltjes”, “scheermesjes”, “schelpdiertjes”, “huisgemaakte krentenballetjes”, “olijfjes”. En nog nuffiger: het nieuwe verkleinwoord “groentjes” – nee, geen minderjarige schandknappen zonder ervaring, maar nano-peultjes.

■ BEVOLKINGSGROEPEN

Wat zeggen deze waarnemingen nu over de twee menulecten? Allereerst doen ze me denken aan iets waarmee de Franse socioloog Bourdieu faam maakte: die verklaart smaakverschillen tussen sociale klassen als middelen waarmee bevolkingsgroepen zich tegen elkaar kunnen afzetten.

Als de ene groep hamburgers lekker vindt, zal de andere groep alles eten zolang het maar niet smaakt of eruitziet als een hamburger. Natuurlijk zullen snackbars en sterrenrestaurants zich tegen elkaar afzetten, maar dat vind ik als verklaring maar matig interessant en eigenlijk ook onbevredigend. Alsof de twee menulecten net zo goed precies omgedraaid hadden kunnen zijn, dus ‘halve tarbot aardappel’ en ‘tarbot uit de olie, geserveerd met salade’ als Sterrentents en dan in Snackbars ‘haan, mooi gebraden waarna gratineerd, aardappel krokant en zacht, frisse salade en een schaaldierenbearnaise’? Geen sprake van.

Zou het dan te maken hebben met geld? De gerechten van de snackbar zijn goedkoop en die van de sterrentent

duur. Ook dat is waar, maar als verklaring weer niet helemaal bevredigend. Waarom dan die culinaire stijlbreuken in het Sterrentents? En waarom staat er zo weinig op het menu als je veel krijgt (Snackbars), en zo veel als je weinig krijgt (Sterrentents)? Bovendien kapitaliseren lang niet al die toelichtingen in het Sterrentents op de kostbaarheid van de producten.

■ TIJD

Daarom zie ik het meest in de laatste verklaring: tijd. Wie een snackbar binnenstapt, weet dat hij in een kwartier weer naar buiten loopt, met een gevulde maag. Daar is alles in de snackbar op gericht, en het Snackbars straalt dat ook uit. Dat blijkt uit de opmerkingen over (lange) bereidingstijd, maar ook uit de plaatjes, de namen, de ellipsen. Dat kan omdat de gerechten zelf vaststaan – sterker nog, die komen uit de fabriek, en dat ziet de klant eerder als een garantie voor kwaliteit dan als een nadeel. Hij weet al wat hij krijgt.

Deze snelheid is ook gebaseerd op vertrouwen. Wat dat betreft is er een parallel tussen gerecht en naam: zoals het omhulsel van de kroket het enige zichtbare is en de klant er maar op moet vertrouwen dat de binnenkant goed is, zo is de naam het enige zichtbare aan de aanduiding en moet de klant er maar op vertrouwen dat het om het goede product gaat. Wat de klant niet van tevoren weet, is hoeveel hij krijgt. Daarom geeft het menu daar informatie over. Dat werkt ook tijdbesparend voor

de kok, want die heeft geen tijd voor protesterende klanten. De klant is koning – eventjes.

■ KEIZER

Dan is de gourmet in het sterrenrestaurant zeker keizer? Dat staat nog te bezien. Ook hier is het menu een afspiegeling van de hele gang van zaken tijdens het diner. Dat kost tijd, veel tijd, maar hier is tijd de maat voor persoonlijke aandacht.

Precies hetzelfde doet de kaart: de gerechten zijn origineel en zó beschreven dat het tijd kost om een beetje te begrijpen wat er staat. Het is zelfs onwaarschijnlijk dat de klant daar op eigen kracht toe in staat is. Maar dat is juist de bedoeling, want een onzekere klant laat zich via een gesprek met de witte brigade goed richting hogere regionen van de wijnkaart sturen. Net als het hele restaurantbezoek werkt de kaart dus zowel verdragend als intimiderend.

De verwarde lekkerbek wordt door de kaart afhankelijk gemaakt en op zijn plaats gezet. Hij is een gegijzelde keizer.



In snackbars staat het menu vaak op een lichtbak boven de frituur.