

't Ezelsvel

Postiljon van de Vlaamse Academici – Regio Brugge

Nr. 152 – Oktober '25 (*Memoires van een taalman*)

Papadum met een scheutje sassafras

Hugo Brouckaert

hugo.brouckaert@skynet.be

Enkele jaren geleden werd in Vlaanderen een reclamecampagne gevoerd voor de aardappel, met als slogan : “De aardappel: een knol met potentie”. Een knol! Dat noem ik nu eens boerse lagelandenambiance. Vergelijk dat met enkele Franse namen voor de aardappel: *Franceline*, *Corne de Gatte*, *Belle de Fontenay*. Dat is toch om met je Vlaamse naam onder de grond te kruipen van schaamte, naast de bovengenoemde knol?

Ik moet onmiddellijk erkennen dat het in Nederland niet beter is. Ooit stond ik in Utrecht voor de etalage van een slager die op dat ogenblik twee producten in de aanbieding had: sudderlappen en worstvulling. Klinkt nauwelijks eetbaar. In Frankrijk koop je voor hetzelfde geld *gésiers de canard confits comme chez Titine*.

De Franse taal in de keuken is me altijd dierbaar geweest en het verbaast het me niet dat de Franse koningin Marie-Antoinette korte tijd voor haar onthoofding onder de guillotine haar kapsel nog versierde met aardappelbloesems, wat bij ons dan weer banaal zou zijn.

Weet u hoe onze potten en pannen heten in het Frans? *Sauteuses* en *cocottes*. Dat zijn ook benamingen voor de zinnenprikkende straatmadelieven uit de boeken van Simenon en uit de Franse film noir. En kent u het Franse woord voor succulente stukjes beenmerg? *Amourettes*. Voilà.

Een gebakje mag dan nog *misérable* heten en ik neem een macabere champignon als de *trompette de la mort* en naar fecalia genoemde kazen als *crotte du diable*

of *crottin de Chavignol* er nog bij. Bij zoveel Franse charme laat het me koud hoe die dingen in het Nederlands heten. Op een paardenvijg of een konijnenkeutel min of meer komt het niet aan.

Helaas, waarde collega *gourmet*, de Franse taal komt door het moderne culinaire geweld ernstig in de verdrukking. Het is tegenwoordig alom cutten, blenden en steamen. Een enkele keer valt er nog een term als *fleur de sel*, maar de gourmet is een foodie geworden die in een trendy tent broccoli eet in de vorm van een lolly. Een foodie met een lolly. De verkleutering aan tafel.

Het Engels is nog niet zo lang aan zijn destructieve opgang begonnen of het moet alweer wijken voor een nieuwe trend: het exotisme.

Ik heb een modern kookboek gekocht met wat de auteurs eenvoudige recepten noemen. Weet u wat u onder meer nodig hebt voor een komkommerslaatje? 190 g mirin, 20 g teryakimarinade, 15 g wasabi en 1 eetlepel hijiki.

En dan moet u nog bij de buurman met 1 uitgestreken gezicht 1 afgestreken eetlepel ras-el-hanout gaan vragen, want dat moet er ook in.

Toch moet je met je tijd mee en daar hoort een restaurantbezoek bij. Ik neem de kaart en laat mijn vinger glijden over de agar agar, de kesari kheer en de topinamboer. Plots valt mijn oog op bloedworst. Iets dat ik ken! Even later ligt op mijn bord een flinterdun zwart schijfje op een lauwe gemarineerde colchesteroester met een guacamole van tomaat.

Uiteindelijk past een mens zich aan. Ik heb zelfs een paar zinnnetjes uit het hoofd geleerd waarmee ik mijn gezelschap kan overdonderen. Ik geef er u eentje cadeau, dat past bij het nuttigen van wat er oorspronkelijk moet uitgezien hebben als biefstuk: “Niet slecht, maar geen steak is zo lekker als de wagyu beef met limoen en wasabi bij Tetsuya Wakuda in Sydney, ongeveer halfweg Kent Street”.

In de bewonderende stilte die daarop volgt, hoor je alleen hier en daar nog het zachte tikken van een mes op de rand van een bord.