

Nederlandse taal op de menukaart!

Geplaatst op 11 februari, 2014 door Chris

Mijn goede vriend Martin de Baat schreef het al voordat ik het kon doen. De moderne methode om je menukaart naar buiten te brengen die “techniek van het weglaten” heet en [welke die \[welke is ambtelijk en archaisch\]](#) bij de nieuwe topchefs zo razend populair is. Daarbij gaan [ze-zij \[ze is spreektaal\]](#) ervan uit dat de medewerkers in de bediening de broodnodige informatie met de gast delen. En daar gaat het soms fout, want aan kennis van zaken ontbreekt het, om wat voor reden dan ook, helaas nog wel eens. Ik schreef al dat Martin hierover schreef dus stop ik erover, maar het is wel een mooie aanloop naar mijn wens om over het gebruik van Nederlands op menukaarten te schrijven.

Ik heb de gewoonte om, voor ik een reservering maak, op de website van het betreffende restaurant, de menukaart even door te nemen. Ik wil wel vermeld worden met gerechten van mijn keuze en die moeten er natuurlijk wel zijn. Ik [\[derde keer dat u een zin met 'ik' begint\]](#) ga er daarbij nooit van uit dat de tekst en het werkelijke gerecht van dezelfde kwaliteit zijn. En gelukkig maar! Want de soms voor de Nederlandse taal beledigend omschreven gerechten, voldoen meestal wel aan de smaak en aan de uitstraling. In de meeste gevallen vallen [\[mooier: 'zijn', anders twee keer vallen en gevallen\]](#) de fouten toe te schrijven aan een ander dan de chef-kok. Hij zoekt, bedenkt en creëert en laat iemand, die handig is met Word, de menukaart verwerken tot een mooi uitgeprinte versie of een tekstversie voor de website. Die persoon, hij of zij [\[overbodige opmerking, persoon is onzijdig\]](#), zou dus ook kennis van zaken moeten hebben.

Zo kon het gebeuren dat ik laatst een menukaart tegenkwam met ruim boven de [40-veertig \[zie Renkema\]](#) taal- schrijf- en stijlfouten. De gerechten spraken me allemaal aan en ik zou de meeste daarvan besteld kunnen hebben. Maar daar gaat het niet om! In het eerst beschreven gerecht [-feeds \[ambtelijk, archaisch\]](#), vond ik al twee fouten en een aantal onduidelijkheden over de samenstelling van het gerecht. Bijvoorbeeld, indien de vis in het bedrijf zelf gerookt is, mag het op de kaart ‘huisgerookt’ of ‘thuisgerookt’ genoemd worden [\[Dat is dan uw mening, maar de woorden bestaan feitelijk niet \(zie Van Dale of Woordenlijst\). Het zijn anglicismen afgeleid van 'home made'. Ik adviseer deze woorden niet te gebruiken, maar gewoon 'zelfgerookt' of 'in eigen huis gerookt' te gebruiken.\]](#), maar dan [a.u.b. \[nooit afkortingen gebruiken in lopende teksten\]](#) wel in één woord. Er wordt nog heel veel thuis gerookt maar ook al voel je je in de [Horeca-horeca \[gewoon met kleine letter\]](#) thuis, in dat huis mag niet meer gerookt worden. Daarvoor moet je naar buiten.

Veel Nederlandse woorden zitten aan elkaar vast en op kaarten merk ik daar helaas weinig van. Ik denk dat wij in Nederland te vaak kijken naar het Engels of Amerikaans, waarin zoveel mogelijk losse woorden gebruikt worden:

Lobster tails / kreeftenstaarten

Thinly sliced / dingesneden

Home smoked / huisgerookt (let op! Als u dat woord gebruikt, moet het ook in uw keuken gerookt zijn. Niet bij een ander!)

Quail egg / kwartelei

Het vervelende is ook dat [“Het Groene Boekje” \[dit zijn citaatmarkeringen of quotetekens; als dan graag enkelvoudige tekens ‘...’, maar hier is het overbodig als het om de naam van een uitgave gaat. Zie Renkema.\]](#) geen hulp biedt bij [“Horecaans/horecaans”](#). Nederlands! Op een andere kaart kwam ik een oestersoort tegen die opgroeide in de Middellandse Zee. Het diertje werd met twee foute Franse woorden omschreven; zowel de oestersoort als de naam van de zee! Toen ik deze combinatie op Google intikte, vond ik 893 hits. Ze waren dus niet de enigen.

Seizoen producten zijn dus eigenlijk seizoensproducten,
Zomer koninkjes zijn zomerkoninkjes. Die horen natuurlijk niet op een winterkaart thuis, maar goed.
En als het bij passend is, schrijft u dus bijpassend!

Ik kwam een gerecht tegen waarvan de vis eerst geroosterd was en pas daarna gepaneerd. Degene die dit gerecht op het WWW zette is dus geen “_MasterChef_”. Of, geen goede uitleg CHEF!

Uien uit les Cevennes bleken op een menukaart uit Chevennes te komen, een plaats die hemelsbreed zeker 790 kilometer bij de Cevennes vandaan ligt. Daar komt dus kennis van de producten of het product om de hoek kijken. Wie weet nou dat Chevennes een gehucht met 155 inwoners is, dat te vinden is in de, in het noorden van Frankrijk gelegen, Picardië is? Ik wist het ook niet, maar zocht het op! De uien uit deze regio hebben geen eigen herkomstbenaming, maar ze groeien wel in menig volkstuinje daar.

[Beetje flauw is dit want het woord is cevennenuien, kleine letter omdat het om een soortnaam gaat en ik durf in twijfel te trekken of hier een I.G.P. op zit, als u begrijpt wat ik bedoel.]

Op die ene kaart waren het er ruim 40veertig [tot honderd alle tientallen voluit]. Dat is wel heul veel, maar, geloof me, ik kan nog wel even door-gaan [aan elkaar] want de rest van Nederland doet lekker mee!

Uit respect voor de uitbaters van de verschillende restaurants houd ik het een beetje onduidelijk want de snelle internetter zou zomaar kunnen uitvogelen over welke restaurants ik het heb.

Ik heb in ieder geval die ene een mailtje gestuurd met de aanbieding hen te helpen.

De fouten op menukaarten staan dus echt niet op zich. Veel restaurants maken dezelfde of soortgelijke fouten. Zo ook dat restaurant in Amstelveen, waar ik na mijn reorganiserende vertrek bij Bilderberg, solliciteerde, toont nog steeds fouten op zijn kaart. Ik heb hem-hen toen tweemaal gemeld wat er fout was en mij werd toen vriendelijk verzocht hem [ik begrijp dat het om een persoon gaat, maar dat blijkt niet uit uw tekst] niet meer lastig te vallen. Hij zou het beter gaan doen. Niet dus! Op een heel andere kaart kwam ik een keer of drie het woord mandarijn tegen! Mag ik dat discriminatie van een volk noemen? Mandarijn dus! En op diezelfde kaart de twee woorden ‘wWortel’ en ‘sSstructuren’. Bij structuren kan ik me niets voorstellen. W-wel bij wortelstructuren.

Als je als ondernemer niet zeker bent van de schrijfwijze van een gerecht, verander dan de omschrijving. Dat kan bijvoorbeeld zo:

Gebakken heilbot filet wordt dan Gebakken filet van heilbot.

Boeren kaasplankje wordt Plankje met boerenkaas

Oude kaaskroketten zou ik omschrijven als Kroketteren van oude kaas.

Kaneel/vanille roomijs wordt op deze wijze gewoon Roomijs van kaneel en vanille

Soms kan het heus wel lastig zijn in het geval van complex samengestelde sauzen, maar ook dan kan het als volgt:

White wine sauce / witte-wijnsaus. Witte wijnsaus mag ook van Het Groene Boekje! Maar dan is het wel onduidelijk waarom de saus wit is. Kwam dat door de wijn, of door een ander ingrediënt? Voor . . .
. Red wine sauce / rode-wijnsaus geldt dus het zelfde!

Vanilla sauce / vanillesaus

Madeira sauce / madeirasaus [‘madeira’ is nergens meer terug te vinden. Gewoon maderita dus.]

Dan zijn er natuurlijk nog de “_gewone_” instinkers:

Bospaddestoelen > Bospaddenstoelen
Rode kool > Rodekool
Ossestaart > Ossenstaart
Ossehaas > Ossenhaas
Kippebouillon > Kippenbouillon
Pannekoek > Pannenkoek
Eekhoortjes brood > Eekhoortjesbrood (Moet ik het nog duidelijker maken?)

En plaatsnamen zoals Choggia (bietensoort) en Parmezaans en krijgen dus een hoofdletter, tenzij ze vastzitten aan het woord saus zoals in béarnaisesaus [schrijf je echt als bearnaisesaus tegenwoordig, zonder accent dus!] en daarom schrijft men Madeira saus dus met een hoofdletter maar dat is wel fout! Wij schrijven madeirasaus zonder kapitaal. Het woord maderasaus (zonder i) mag ook! [nee, zo moet het ;-)]

Met opmaak: Lettertype: Cursief

Bij dag verse vis neem ik aan dat ze de, inmiddels niet meer zo verse, vis gedag zeggen! U schrijft dus het woord dagvers! [geestig]

Als je een mooi stukje vlees van een goed kippengeslacht gebruikt, blijf dan wel dicht bij huis! Een hoender is in het Suidafrikaas [Zuid-Afrikaans] gewoon een kip. Gebruik dus het woord hoen [tenzij de vogel zo heet. Bij het Chaamse hoen heerst nogal wat verwarring zag ik.] of doe eens gek, gebruik de woorden gedomesticeerde vogel of poelepetaat! [maar dan graag 'poelepetaat']

En dan is er nog de ultieme klassieker: de slibtong en de sliptong. Deze nog kleine tong lag echt niet in het slib van de Noordzee maar slipte tijdens het sleepvissen door de mazen van het net en kwam mee omhoog. Teruggooien zou een ongewisse dood voor de vis betekenen! Daarom worden ze u aangeboden Schrijf ALSTUBLIEFT sliptong!

En verder, vermijd a.u.b. [alstublief] woorden als heerlijk, lekker en smakelijk bij de omschrijving van het gerecht op de menukaart. Laat de gast uiteindelijk zelf bepalen of het heerlijk, lekker of smakelijk was. [U heeft geweldig gelijk!]

Tot slot nog even dit; [hier hoort echt een dubbelepunt en geen puntkomma] zorg dat in de maand januari alle arrangementen van ~~Kerst en Oud en Nieuw~~ [kerst en oud en nieuw, kleine letters, Kerstmis wel met hoofdletter] de website hebben verlaten. Dat geldt in maart ook voor het Valentijnsmenu van 14 februari. En als een restaurantmanager vertrekt naar een nieuwe uitdaging en u laat ergens op de site in een nieuwsbericht weten door wie hij of zij vervangen is, haal dan ook de welkomsttekst van de voornoemde manager die op pagina 1 staat, weg.

Met andere woorden en daar gaat het mij om, gasten hebben uw website al gezien en be-, of veroordeeld voordat ze door de hoofdingang van uw nering naar binnen komen. En dat is eerder dan u denkt.

Houd de boel up-to-date!

Tot zover-- [u bedoelde neem ik aan drie puntjes ofwel het zogenaamde 'beletselteken' waar een spatie aan vooraf hoort te gaan.

Christiaan Koot