

## Woordkeus

Ondanks het felt dat Frankrijk over de hele wereld bekend staat om zijn cuisine hebben wij altijd moeite om daar een redelijke maaltijd opgediend te krijgen. Van goedkoop tot duur — het is haast altijd een afzaker als ze je daar iets voorschotelen. Soms ziet het er dan nog wel eens aardig uit, met zo'n overbodig stuk groen erbij, alsof ze zich willen excuseren door het verstrekken van een bloemetje. Maar paaien kunnen ze je toch niet: zodra je je tanden in de maaltijd zet begrijp je wel dat het ook deze keer weer knap knudde is.

Ik wil niet zeggen dat je helemaal nergens kunt eten in Frankrijk — we hebben wel eens in een afgelegen boerenherberg een uitstekende pot-au-feu opgeschoteld gekregen, geschept uit een zwartgeblakerde ketel die boven een vlamvend haardvuur hing. Daar gaven ze je zelfs nog een half Frans brood en een fles rooie wijn bij en het kostte haast niets. Daarentegen hebben we ook wel voor een waanzinnig aantal francs een vis gegeten die voor het merendeel uit graten bestond en vergezeld was door wat ongere groente en de hierboven beschreven tak pieterselie, die in dit geval zeker een week oud was. Als pieterselie zo met een boogje gaat hangen als je het optilt weet je wel hoe laat het is. In die tent hebben we maar niet eens gevraagd wat ze zouden rekenen voor een glas wijn. Het was blijkbaar een van die obscure wegrestaurants die als enig doel hebben zoveel mogelijk geld uit toevallig voorbijgaande, eenmalige klanten te peuren zonder ook maar een gedachte te wijden aan culinaire kunst.

Fransen weten dit tegenwoordig blijkbaar ook. Er zijn in hun land namelijk aardig wat McDonalds restaurants verzezen en die zijn altijd barstend vol. En niet dat dat kleine zaakjes zijn die met een twintig klanten hun limiet bereikt hebben: we vonden er een in midden-Frankrijk waarvan alleen de WC ruimte bijna zo groot was als een flinke Albert Heijn. We hebben de WC's niet geteld, maar als ik me het goed herinner bood alleen de mannenafdeling al twintig staande en zittende faciliteiten. En dat zal bij de dames wel evenredig geweest zijn.

McDonalds in Frankrijk serveert ook bier en wijn en hun menu is hier en daar aangepast aan de Franse smaak. Maar hun hamburgers en hun gecomputeriseerde French Fries, die daar natuurlijk niet "*French Fries*" maar *pommes-frites* heten, zijn zeker zo goed als die in Los Angeles of Moskou. (Dat dit aardappelgerecht niet french fries heet in Frankrijk is een merkwaardig fenomeen. Om dezelfde reden heet een zekere pizzazaak in de V.S. "*Numero Uno*", maar diezelfde zaak heet heel anders in Italië. Wat denkt u van "*Number One*?")

Hoewel we dus geen hoge pet op hebben van de Franse keuken is het niet altijd mogelijk te vermijden dat je toch op een van je vacantedagen in een Frans restaurant terecht komt. Dat is niet alleen maar omdat er niet altijd een McDonalds in de buurt is of dat je die niet vinden kunt omdat de weg-advertenties zo onduidelijk zijn. Het heeft ook te maken met de opmerking die in een van George Bernard Shaw's toneelstukken voorkomt. Daar geeft een man antwoord op een vraag, door een vriend gesteld. De man was net voor de zoveelste keer gescheiden van een vrouw, die, net zoals de anderen die hij al eerder geprobeerd had, volgens hem een feeks was, of op z'n minst een haabaai.

De vriend zegt: “Na deze ervaring zal je we! niet zo gauw nóg een keer in het huwelijksbootje stappen?” De man antwoordt: “Waarom niet? Je kunt het nooit weten.”

Omdat je het dus nooit kunt weten, proberen we toch nog wel eens een enkele keer een voorzichtige lunch. Avondeten durven we eigenlijk niet meer; we kopen liever een stokbrood en wat ham en kaas en rommelen zelf wat. Voor koffie en thee maken zijn we ook volkomen ingericht.

Dit is een hele lange inleiding voor een stukje dat niets met eten te maken heeft. Het is namelijk een Taalvoorval en de enige connectie die het met voedsel heeft is dat het plaats vond in een eetgelegenheid aan een binnenweg in Frankrijk.

Het was omstreeks lunchtijd en er kwam een restaurant in zicht dat er van buiten wel aardig uitzag. Niet dat dat altijd een teken is van de bedrevenheid van de kok; het is vaak een twijfelgeval. Maar je beslissing moet ergens op gebaseerd zijn. Het lag een stukje van de weg af, waardoor je ook nog je auto kwijt kon op leuk knerpend grint. Het regende slapjes, zoals dat wel meer gebeurt in Europa en we liepen vlug bij de auto vandaan, om te voorkomen dat we niet te nat binnen zouden komen en over hun meubilair druipen. Het was matig druk: misschien waren er drie, vier tafeltjes bezet. We bestelden iets, het beste hopen. Na een minuut of wat ging de buitendeur weer open, een vijftigtal Franssprekende toeristen kwam luidruchtig binnengewandeld en nam plaats aan een lange tafel, zo een die ontstaat door het listig aaneenschuiven van een stuk of tien kleinere tafels. Die stond al klaar — er was dus gereserveerd. Dit gaf ons hoop dat het voedsel misschien beter zou zijn dan we mochten hopen. Buschauffeurs zijn over het algemeen nbeter ingelicht dan de gemiddelde man.

Nadat die lui allemaal zaten kwam de serveerster even bij ons terug en zei iets, uiteraard in het Frans, dat we niet verstonden. Ze wees erbij naar buiten, waar het nog steeds regende, maar we sloten uit dat ze het weer met ons wilde behandelen. Mijn Frans is toch al niet zo best, maar mijn vrouw is er aardig in thuis — ze heeft in haar jonge jaren een paar maanden in Frankrijk gewerkt. Maar zelfs zij moest erkennen dat ze geen idee had waar de serveerster het over had. Laten we hierbij niet uit het oog verliezen dat we ons hier in het hartje van dit land bevonden en dat “dialect” een rol gespeeld kan hebben.

We keken dus ook gehoorzaam naar buiten, lachten een beetje zielig en lieten de binnenkant van onze handen zien. Dit betekent vrijwel over de hele wereld: “We begrijpen dat je het beste met ons voor hebt, maar we weten bij god niet waar je over praat.”

Binnenkanten van handen zijn soms welsprekender dan welke taal dan ook. Ook schouders ophalen, tong uitsteken, wijzen, middelvinger omhoog duwen, wijsvinger over duim wrijven, vuist gebald in de lucht schudden, geeft doorgaans zonder enig geluid voort te brengen overtuigend weer wat je zou willen zeggen als je de betreffende taal meester was.

De serveerster, die begreep dat haar Gallische geluiden niet het gewenste resultaat opleverden, liep terug naar de lange tafel, sprak even met de buschauffeur en wees in onze richting. Hij knikte, stond op en kwam op ons toe. Vermoedelijk was hij of een Fransman, of een Waal die misschien wat Vlaams als tweede taal had, want hij bracht er langzaam en voorzichtig sprekend met begrijpelijke moeite uit:

“Mijnheer, Uwe lichten zijn aangebrand.”