



Etiquette aan tafel

Al van vóór het begin van de jaartelling zijn er bewijzen van gebruiken rond eten en drinken. Logisch, want waar meerdere mensen samenzijn, heb je verkeersregels nodig.

Waar is etiquette eigenlijk voor bedoeld? Net als in het verkeer zijn er bepaalde regels waar we ons aan houden. Nu is etiquette niet bij wet vastgelegd, dus krijg je geen boete als je iets verkeerd doet. In sommige gevallen zal het ontbreken van basiskennis u echter de das kunnen omdoen, wat veel erger is dan een boete. Etiquette is bedoeld

om sociale conflicten of vraagstukken in het dagelijks leven op te lossen of te vermijden. Dat klinkt misschien erg zwaar, in de praktijk valt het wel mee, het gaat gewoon om omgangsvormen.

We beperken ons nu tot de tafelmanieren. Ken je die manieren, dan hoef je je nooit ongemakkelijk te voelen in een goed restau-

rant of bij een sjeke partij. Kennis van goede tafelmanieren is dus ook in uw eigen belang. Een vrouw kan zomaar vallen voor de charmes van een gladakker, dubieuze handelaar of iemand uit Den Haag. Maar heeft die man een randje egeel op zijn kin hangen of smakt hij tijdens het eten, dan valt hij meteen door de mand.

Om en om

Gelukkig is er hulp voor iedereen die wat (bij)scholing kan gebruiken. Onze docente is vanavond Jeannine Sok, ze geeft etiquette-training. We hebben haar uitgenodigd om een avondje voor ons eigen team op te treden, want ook redacteurs moeten zo nu en dan op het rechte pad worden gebracht. Jeannine heeft er werk van gemaakt. Ze heeft alle tafelaankleding bij zich en zelfs laat ze zich vergezellen door een chef die voor ons een maaltijd gaat bereiden: Vincent Banning.

Jeannine begint haar uitleg. *“Bij informele etentjes komt het natuurlijk niet zo nauw, gezelligheid is het belangrijkste onderdeel van een geslaagd etentje. Er zijn bepaalde regels die we van huis hebben meegekregen en heel normaal zijn. Zo weet iedereen bijvoorbeeld dat je niet met volle mond mag praten.”* Is het etentje iets formeler, dan zijn er een aantal aandachtspunten. Het begint al met de tafelschikking. Hoewel er vele manieren zijn, is volgens Jeannine de volgende de meest gebruikelijke. *“De mannelijke eregast gaat rechts van de gastvrouw zitten. De man die daarna het belangrijkste is, zit links. De vrouwelijke eregast zit rechts van de gastheer. De dame die daarna het belangrijkste is, zit weer links. Dames en heren krijgen om en om een plaats aan tafel, waarbij paren liefst gescheiden worden. Zo kunnen de mensen ook anderen ontmoeten. Een uitzondering gaat*

op als een paar in de wittebroodsweken zit of verloofd is. Uiteraard schuiven de heren de stoel van de dames aan en gaat men pas zitten als de gastvrouw dat doet”.

De gedekte tafel

Ook het dekken van de tafel wil wel eens vragen oproepen. Volgens de etiquette zijn er verschillende manieren: een Franse, een Russische, een Engelse, een Oostenrijkse en een Amerikaanse. Bij ons werkt men altijd van buiten naar binnen toe. Vorken liggen links, messen en lepels rechts. Boven het bord ligt het dessertbestek. De Oostenrijkse methode bijvoorbeeld is heel anders, want bij de Habsburgse keizer werd alle bestek aan de rechterkant gelegd. U begrijpt dat er een hele rits bestek naast elkaar lag.

Vooraf bij een ronde tafel wil het wel eens onduidelijk zijn van wie het broodbordje is. Welnu, het broodbordje behoort zich altijd aan de linkerkant te bevinden. Dan zijn er zelfs etiquetteregels over het broodgebruik. Brood dient men met de hand te breken. Licht er een mesje bij het bordje, dan is deze alleen om de boter te smeren. Officieel schept men met het mesje dat bij de botervlootje ligt een beetje boter op het eigen broodbordje, waarna men het brood met het eigen mesje besmeert.

Op foute verjaardagen is het helaas nog vaak te zien. Oom Jan die zijn servet onder zijn kin houdt en in de boord van zijn hemd

steekt. Hoe het wel hoort? Vouw het servet dubbel en leg het op je schoot, met de vouw naar je toe. De mond wordt dan afgeveegd met de binnenkant van het servet. Als u de tafel even verlaat, leg het servet dan los opgevouwen op de stoelzitting. Uw neus snuiten, bril poetsen of bh's vouwen met uw servet zijn tijdens een formeel etentje uit den boze.

Het dessertbestek bestaat vaak uit een vork en lepel. Het vorkje wordt uitsluitend gebruikt om een stukje op de lepel te schuiven, want men eet alleen met de lepel.

Volgens de etiquette is de eerste hap aan de gastvrouw voorbehouden. Dat haar mond opengaat, is voor de overige gasten het startsein dat er gegeten mag worden. Ongegeneerd aanvallen is er dus niet bij, ondanks uw grote honger.

Eén van de grootste ergernissen aan tafel wordt veroorzaakt door de mobiele telefoon, die soms met de meest gekke tonen afgaat. Het apparaat stil zetten of helemaal uitzetten is daarom niet meer dan normaal. Is het nodig om te bellen? Excuseert u zich dan en ga naar een plek waar niemand er last van heeft. Mocht u verhinderd zijn voor een afgesproken gelegenheid, wees dan zo beleefd om eventjes te bellen in plaats van een sms-je te sturen. Het is überhaupt ongeleefd om te laat te komen, veel te vroeg komen is ook





Dit nuttige boekje kregen alle teamleden van Jeannine kado

al niet gepast. Als u om half acht verwacht wordt, dient u tussen half acht en kwart voor acht te arriveren. Te vroeg komen kan hinderlijk zijn als de gastheer of -vrouw nog niet klaar is met de voorbereidingen van de tafel of van zichzelf.

Vreemde etiquette

De etiquetteregels waarmee wij zijn opgevoed, zijn over het algemeen in heel Europa hetzelfde. Er zijn een aantal tafelmanieren voor ons minder bekend. Bij Chinese manieren wordt vaak gedacht aan het luid boeren en slurpen. Daarnaast zijn er hele gebruiken rond het eten met stokjes. Voedsel met de handen pakken is ondenkbaar, een Chinees eet met stokjes. Net zoals met een mes, is het niet gewenst om met een stokje te prikken. Bijten en likken aan de stokjes is zoals wijzen met een stokje not done. In Arabië is het eten met de handen heel normaal. Na het wassen van de handen eet men met de eerste drie vingers van de rechterhand. Als men voldaan is, is het beleefd om kleine hapjes te blijven eten. Is men echter helemaal klaar, dan likt men de vingers letterlijk af. In Indonesië eet men altijd zittend, want zoals ze het zelf zeggen, alleen paarden en honden eten staand. Het gebruik van de linkerhand is onrein. Als je genoeg hebt, laat je iets op je bord liggen, wil je meer dan eet je je bord leeg.

In de lage landen is het gebruikelijk om met bestek te eten, toch zijn er enkele uitzonderingen, waarop trouwens ook weer uitzonderingen mogelijk zijn. Blaadjes van de artisjok mogen, na het in de saus dippen, worden uitgezogen. Een artisjokhart wordt wel weer met mes en vork door de saus gehaald. Zelfs asperges mogen met de hand gegeten worden, als deze op een klassieke Vlaamse wijze worden geserveerd. Pak de asperge bij het dikke uiteinde en doop het kopje in de saus. Breng de asperge naar de mond, ondersteunend met de vork. Natuurlijk kunnen de asperges ook gewoon gesneden worden. Bij kaas dat op een plankje wordt geserveerd, dient men de kaas met een mesje te verdelen. Een los partje wordt eventueel met een afgebroken stukje brood opgegeten. Het pellen van kievitseieren doet men ook met de vingers. Druk het ei in de rechterpalm plat, niet té plat. Vervolgens kan het ei verder gepeld worden. Van gevogelte en lamskotelet is het misschien al bekend dat er gekloven mag worden. Let op, er dient dan wel een vingerbowl op tafel te staan. Het is natuurlijk niet de bedoeling dat men als een Neanderthaler of als Obelix gaat zitten schransen, houd het beschaafd. Kreeft wordt met vork en mes gegeten. Met behulp van een kreeftenvork haalt men het vlees uit de scharen. De dunne scharen worden met de vingers gebroken

en uitgezogen.

In onze gekende tafelmanieren geeft het bestek de mate van voldoening aan, er zijn verschillende signalen. Als het bestek kruislings licht, op klokpositie twintig over acht, wil dit zeggen dat u nog niet klaar bent met eten. Liggen mes en vork parallel op het bord, met de snijkant naar beneden, wil dat zeggen dat men voldaan is.

De vork wordt met de punten naar beneden neergelegd. Bij de soep mag dat ook, dit is volgens Jeannine alleen gebruikelijk als het bestek van zilver is. "Op deze manier raakt het niet beschadigd."

Bij een staatsbanket van wijlen koningin Wilhelmina wist haar gast echt niet waarvoor het kommetje met het citroentje diende. Hij dacht dat het een exotisch soepje was en dronk het op. Om haar gast zich niet ongemakkelijk te doen voelen, deed de koningin hetzelfde en de rest van de tafel volgde. Deze anekdote is een typisch bewijs waar de etiquette voor dient. De etiquetteleer is een interessant onderwerp, er zijn dan ook verschillende boeken over geschreven. Zoals *Culinaire Etiquette, omgangsvormen aan tafel*, geschreven door Horst Hanisch. Of het boek *Hoe hoort het eigenlijk?* van Reinildis van Ditzhuyzen.

Het avondje met ons team was niet alleen leerzaam en waardevol, ook hebben we ronduit genoten van een prachtige maaltijd met boeiende smaken. Deze *Chef at Home* moeten we zeker onthouden.

Dank aan:

Sok Organisatie & Communicatie
Jeannine Sok
www.SokOrganiseert.nl

Chef at Home
Vincent Banning
www.chefathome.nl