

010. Derde Groot Dictee der Nederlandse Taal (auteur: Han van Gessel)

Uit eten

Onze eetgewoonten blijven niet ten eeuwigen dage dezelfde.

Het geijkte menu in menig Nederlands gezin bestond in de winter uit karbonaadjes en savooiekool ; 's zomers kwamen postelein of prinsessenbonen en varkensfricandeau op tafel.

Het leeuwendeel van onze maaltijden was simpel en solide; dat men zich te goed deed in een restaurant was nauwelijks usance, terwijl de Vlamingen ook buitenshuis lucullisch genot kenden.

Tegenwoordig kijkt niemand bevreemd op van een klein bistrootje waar omeletten en zwezeriken in een koperen kasserol worden opgediend.

In prestigieuze etablissementen, feeëriek geillumineerd en bloemrijk getooid met hyacint of dahlia, vinden zakendinertjes plaats, waar weinig tirannieke obers bij de foeragering soms ware sisyfusarbeid moeten verrichten.

Vroeger ontaardden zulke partijen soms in ongebreidelde orgieën; tegenwoordig vermijdt men die choquerende bacchanalen, omdat de gasten na zo'n gelag als langs een liniaal naar huis willen rijden.

Rigoreus zien veel mensen ervan af met Kerstmis zelf te koken, omdat zij opzien tegen het monnikenwerk in de keuken.

Hoewel het geen aanwensel mag worden, vinden zij de kerstvakantie de periode bij uitstek om delicatessen in een restaurant te nuttigen, waar de gerant een soufflé aanbeveelt of kalfsfricassee met een uitgelezen bordeaux.

Specerijen als karwijzaad, tijm en rozemarijn , vruchten als ananassen en kiwi's alsmede maïskolven worden sinds lang niet meer tot de exceptionele buitenissigheden gerekend. Voor wie genoeg heeft van kippenragout en toast met kruidenboter is er nog altijd de barbecue, althans voor de liefhebber van op de grill toebereid vlees.

Hotellerie en restaurantwezen kunnen feilloos inspelen op exorbitante eisen van verwende gasten, die echter soms sikkeneurig kunnen zaniken en het personeel koeioneren.

Patrijzenbout met kastanjepuree, piramidale pasteitjes, desserts met delicioze compote of paradijselijke ijscoupes: het vormt allemaal geen probleem.

Heel in de verte is het gesudder van het versmadede ossenlapje nog hoorbaar.