

Niet schuiven en shovelen bij het zakendiner

Etiquette is een middel om ontspannen een formeel diner door te komen. Dan hoeft u niet te denken: doe ik het wel goed?

Yteke de Jong
Amsterdam

Buiten is het donker, alleen wat dwarrelende sneeuw is achter het raam te zien en vaag in de diepte de lichtjes van Amsterdam-Zuid. Op de 23ste verdieping van het ABN Amro hoofdkantoor aan de Zuidas is een lunchkamer ingericht voor het kerstdiner van acht accountmanagers van de regio Noord West. Op het menu: heel toepasselijk zalm als voorgerecht, ossenhaas als hoofdgerecht en een taartje met ijs als dessert. Hun direct leidinggevende, Paul Smit, is de gastheer en biedt hun een passant een etiquettecursus aan. 'Het is een roerig jaar geweest', zo verklaart Smit. 'Daarom is het leuk om iets te organiseren voor de mensen die er nog zijn. Daar zijn ze blij mee, want het was spannend voor ze.' Door het samengaan van ABN Amro en Fortis moesten er dit jaar 2500 man uit. Smit vindt het belangrijk dat zijn medewerkers de kneepjes van goed tafelen leren, want dat zorgt ook voor een ontspannen houding bij een formeel diner waar bijvoorbeeld een zakendeal wordt gesloten.

Lodewijk de XIVde

De meesten van het gezelschap weten al 'hoe het hoort', maar sommige collega's moeten nog wel wat leren. De anekdotes vliegen over tafel, zo ook over een accountmanager van een niet nader genoemde bank. 'Die accountmanager tekende met zijn mespunt een beleggingsadvies op het tafelkleed', vertelt iemand. Dan komt etiquette-deskundige Jan Jaap Van Weering binnen. Hij vertelt dat etiquette pas sinds de 17de eeuw bestaat, toen Lodewijk de XIVde op briefjes schreef hoe zijn gasten behandeld moesten worden.

'Eten is belangrijk', zo begint Van Weering zijn betoog docerend. Hij werkte jarenlang bij Shell en geeft ruim 10 jaar etiquette-advies. 'Eten doen we drie keer per dag en het is een moment voor jezelf.' Dan vraagt hij wie er ontbijt. Alleen Frank Hoofd doet dat niet, want hij heeft er geen tijd voor. 'Probeer het wel te doen', zegt Van Weering. 'Want het brengt de spijsvertering op gang.' Daarna is er meteen aandacht voor het servet, dat iedereen dan nog voor zich op tafel heeft liggen. Eén van de eerste leermomenten van de avond. Het servet dient meteen op schoot ge-

legd te worden, met de vouw naar buiten. En voor elke slok wijn moet de mond afgeveegd of nog beter geveegd worden. De accountmanagers hebben honger, want de broodjes worden gepakt voor het uitserveren van het voorgerecht. Sommigen pakken het mes erbij om het broodje door te snijden en het lekker te besmeren. Van Weering geeft meteen de tweede les: 'Brood breek je op je broodbordje. Neem er een klein beetje boter bij, met het botermesje.'

Wijn

Als de wijn gebracht is, is het zaak het etiket te bestuderen en nog een vraag te stellen over de druif en de leeftijd van de wijn. 'Wijn proeven is een ritueel', legt Van Weering uit. 'Aandacht is belangrijk.' Als Jos Lenssinck de wijn heeft geproefd, vraagt Van Weering uit beleefdheid uit welk jaar de wijn komt. 'Al sla je me dood', zegt Lenssinck. Hij moet nog even werken aan zijn belangstelling voor de wijn. Vervolgens brengt Paul Smit een toast uit, daarbij geholpen door Van Weering. Want de onderste knoopjes van doublebreasted jasjes horen, ook als hij zit, dicht te zijn. Smit zit even zichtbaar te puffen. Het glas wordt vanuit het hart naar voren gebracht, daarna wordt het glas opgeheven en worden de aanwezigen nadrukkelijk aangekeken. Van Weering vertelt dat de pink niet omhoog gestoken hoort te worden bij het vasthouden van het wijnglas. 'Er is een 17de-eeuwse schilderij in het Mauritshuis waarop een vrouw zo haar wijn drinkt en ook haar slof uit heeft. Die wil na het eten nog iets anders met je!'

Eet smakelijk!

De vragen barsten los als Van Weering vertelt dat men nooit 'eet smakelijk' mag zeggen. Dat is een bevel en dus niet gastvrij. Het etiquettevoorschrift druipt tegen het gevoel van de meeste aanwezigen in. 'Ik leer het mijn kinderen ook', zegt Martin Nijholt verbaasd. De etiquette-deskundige kijkt even moeilijk. 'Ik heb een zontje van vier jaar, dat leert het op school ook. Thuis probeer ik dat weer af te leren.' Ook een goede bekommst of smakelijke voorzetting zijn termen die niet aan tafel thuishoren. 'Je zegt niets', instrueert Van Weering. Dan is het stil.

Doperwtjes

Bij het hoofdgerecht wordt het echt werken. Van Weering vertelt



'Ik had gevraagd om doperwtjes, maar gelukkig staan die niet op het menu.'

Foto's: Jeroen Oerlemans

Het bestek mag niet als een stel roeispanten op de bordrand rusten

dat 'shovelen' of 'schuiven' niet mag, met uitzondering in de Verenigde Staten. De meeste aanwezigen weten dat wel, maar de nieuwe techniek van pakketjes maken aan de vork is voor een aantal lastig vol te houden. 'Jeroen, niet schuiven', merkt Van Weering op, als hij ziet dat er gesmokkeld wordt met eten van de ossenhaas. 'Ik had gevraagd om doperwtjes, maar gelukkig voor jullie staan die niet op het menu.' De deskundige ziet alles, en corrigeert meteen als iemand zijn aardappel doormidden snijdt. Dat moet dus met de vork, tenzij de aardappel eigenlijk niet gaar is.

Naziema Imandi vraagt of ze haar overgebleven stuk vis aan buurman Jos mag geven. 'Nee', luidt het antwoord. 'Ik begrijp de behoefte, want is het zonde. Maar je gaat niet schuiven over borden.' Iedereen wordt geïnstrueerd het bestek binnenboord te houden en niet als een stel roeispanten op de rand te laten rusten.

Tafelheer

Samira Sookha wil weten wie haar tafelheer is. De man die links van de vrouw zit is de tafelheer. Hij dient op te staan als zij — tussen de gangen door — even haar handen

wil wassen. Dat laatste is een eufemisme voor naar de wc gaan. De heer staat op en schuift de stoel weer voor de dame aan. Haar beide collega's Martin en Jos botsen haast tegen elkaar op omdat ze beiden attent opspringen als ze naar de wc moet.

Stropdas om?

Tijdens het hoofdgerecht barst er een discussie los over de stropdas. De accountmanagers werken veel in het midden- en kleinbedrijf, waar men zich informeler kleedt. Mag een bankier dasloos naar de klant gaan, als deze daar op staat?

Jos Lenssinck doet het wel, maar zijn chef Paul Smit vindt dat het niet kan. Ook Van Weering is onverbiddelijk. 'Je hebt een voorbeeldfunctie, zeker na alles wat er is gebeurd in bankwereld. De klant verwacht dat de schoenen glimmen onder zijn gepeet. En deze zijn altijd zwart, niet cognackleurig', zo klinkt het streng. Zes voeten in het gezelschap zijn onder de tafel in cognackleurig leer gestoken. Lenssinck is niet overtuigd door Van Weering. Die legt uit dat een bankier in rustige kleuren is gekleed. Maar Joost Loeb dan? Die draagt een rode stropdas met een

Do

- 1 Een moment stilte vragen voor de maaltijd
- 2 Houd het bestek binnenboord, vermijd 'roeispanten'
- 3 Let op de gastheer, die geeft het tempo van eten aan
- 4 Alles opeten, in Nederland zijn porties op maat
- 5 Zet de telefoon op trillstand, neem geen telefoontjes aan
- 6 Gebruik het couvert en glazen van buiten naar binnen

Don't

- 1 'Eet smakelijk!' of 'een goede bekommst' zeggen
- 2 Bestel geen chocomel of melk als u geen wijn drinkt
- 3 'Plebsbestek', dus telefoon en autosleutels op tafel leggen
- 4 Blijf van de tandenstokers af, zelfs bij de Chinees
- 5 De pink omhoog als u uw wijnglas vasthoudt
- 6 Haring met ui eten als u daarna nog een afspraak heeft

jungle van olifantjes en leeuwen erop. Daar kan Van Weering dan wel in meegaan, want hij vindt de das passen bij het opgeruimde karakter van Loeb. Dan wordt er gevraagd naar roken: ga je naar buiten tussen de gangen door? 'En dan onder een armoedig afdakje staan?' Je houdt je maar even in, die paar uur', zo repliceert de deskundige.

Bord op schoot

Bij het dessert vraagt Martin Nijhoff nog even aan de etiquette-expert of 'bord-op-schoot' kan, iets dat veel gezinnen op zondagavond schijnen te doen terwijl ze van een sportprogramma genieten. Het is Van Weering duidelijk een gruwel. Eten doe je namelijk aan tafel, met de kaarsen aan. Zodat er ruimte is voor een goed gesprek en aandacht voor elkaar. De accountmanagers zijn blij voor de opriscurus, al zegt Sookha dat ze er niet veel van zal gebruiken in het dagelijks leven. Ook 'eet smakelijk' houdt ze erin, want dat is haar gewoonte. Chef Paul Smit sluit de avond af: 'Het was leuk, lekker en leerzaam.' Na complimenten over de duur van het diner, twee uur, vertrekt iedereen naar huis. Weer wat geleerd en hopelijk brengen de goede omgangsvormen uiteindelijk ook geld in het laatje van de man die een verdieping lager huist: Gerrit Zalm.