

**UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI
FILOZOFICKÁ FAKULTA**

KATEDRA NEDERLANDISTIKY

**INVLOED VAN HET FRANS OP DE TERMINOLOGIE VAN DE
NEDERLANDSE EETCULTUUR**

The influence of French on the terminology of Dutch dining culture

(BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE)

Anita Figarová

Vedoucí práce: Doc. dr. Wilken Engelbrecht, cand. litt.

Olomouc 2010

Prohlašuji, že jsem svou bakalářskou práci vypracovala samostatně a uvedla v ní veškerou literaturu, kterou jsem použila.

V Olomouci, dne 6. května 2010

Anita Figarová

Hierbij verklaar ik dat ik mijn bachelor afstudeerscriptie zonder hulp van derden heb geschreven en dat ik alle gebruikte literatuur en andere bronnen heb vermeld.

Olomouc, 6 mei 2010

Anita Figarová

Inhoud

Inleiding	6
1. HOOFDSTUK 1 - LEENWOORDEN	8
1.1 Literatuur	8
1.2 Vormen van ontlening	8
1.2.1 Betekenisontlening.....	8
1.2.2 Vertalende ontlening.....	9
1.2.3 Leenwoorden en geleende uitdrukkingen.....	9
<i>1.2.3.1 Leenwoorden in het Nederlands</i>	9
1.3 Redenen van ontlening	10
1.3.1 Noodzakelijke ontleningen.....	10
1.3.2 Niet-noodzakelijke ontleningen.....	10
1.4 Problemen	11
1.4.1 Oorsprong van woorden.....	11
1.4.2 Het Zuid-Nederlands - De standaardtaal met Vlaamse elementen.....	12
<i>1.4.2.1 Gallicismen</i>	13
<i>1.4.2.2 Purismen</i>	13
<i>1.4.2.3 Bastaardwoorden</i>	13
2. HOOFDSTUK 2 - GESCHIEDENIS	15
2.1 Middeleeuwen - 13de eeuw	15
2.2 Middeleeuwen - Bourgondische tijd (1433-1555)	15
2.3 Zeventiende eeuw	16
2.4 Franse tijd	17
2.5 Twintigste eeuw	18
3. HOOFDSTUK 3 - HET FRANS IN HET NEDERLANDS OP HET GEBIED EETCULTUUR	19
3.1 Franse termen op het gebied eetcultuur	20
3.1.1 Verschillen tussen het standaard-Nederlands in Nederland en Vlaanderen.....	20
3.1.2 Algemeen.....	21
3.1.3 Soepen, bijgerechten en sauzen.....	21
3.1.4 Vlees.....	22

3.1.5 Vissen.....	23
3.1.6 Groenten.....	24
3.1.7 Vruchten en noten.....	25
3.1.8 Zuivelproducten en kazen.....	26
3.1.9 Desserts, gebak en snoep.....	27
3.1.10 Specerijen en kruiden.....	28
3.1.11 Dranken.....	29
3.1.11.1 Alcoholische dranken.....	29
3.1.11.2 Niet-alcoholische dranken.....	31
3.2 Woordregister.....	32
4. CONCLUSIE.....	37

Inleiding

De woordenschat is het deel van de taal dat snel verandert en waarin we ook de meeste bewijzen van invloed van andere talen kunnen vinden. Net zoals andere is de Nederlandse woordenschat uitgebreid ook door de overname van woorden uit andere talen.¹ In de loop van de tijd is de ontlending van vreemde woorden soms groter en soms kleiner. Veranderingen in de woordvoorraad zijn vooral tijdens grote sociaal-economische gebeurtenissen te merken. De ontwikkeling kan dan heel dynamisch zijn.

Contacten tussen mensen die verschillende talen spreken, leidt tot de overname van woorden. Alle talen hebben leenwoorden uit andere talen, omdat geen taal volkomen geïsoleerd is.² De talen nemen woorden van elkaar over, vooral als ze met elkaar contact hebben. De leenwoorden weerspiegelen culturele beïnvloeding.³ Sommige talen staan meer open voor het overnemen van leenwoorden dan andere. Volgens de auteur Nicoline Van der Sijs, die al lang met leenwoorden bezig is, hoort het Nederlands tot de talen, die leenwoorden over het algemeen gastvrij hebben ontvangen en dat nog steeds doen.⁴

In mijn scriptie wordt de relatie van het Nederlands met het Frans beschreven en de blijvende invloed die het Frans op het Nederlands heeft ugeoefend. Franse leenwoorden zijn bewijs van de invloed van Frankrijk op Nederlandstalige landen. Het Frans was jarenlang de voertaal van de elite zowel Frankrijk een macht in de politiek had.

In het verleden kwamen Franse woorden het Nederlands binnen via de tweetalige hoogste kringen, die Frans aan het hof spraken maar gebruikten ook het Nederlands. Nicoline van der Sijs schrijft daarover:

*"Dit Nederlands doorspekten ze met Franse uitdrukkingen, die door andere standen overgenomen werden, omdat zij zich wilden spiegelen aan de hoogste standen en dus graag "voornamen" taal gebruikten."*⁵

De bedoeling van mijn werk is een overzicht over de Franse woorden op het gebied van de eetcultuur te geven. In mijn scriptie worden leenwoorden gegeven die in het huidige standaard-Nederlands voorkomen. Behalve dit overzicht wordt er ook theoretische

¹ Nicoline van der Sijs, *Chronologisch woordenboek: de ouderdom en herkomst van onze woorden en betekenissen*. Amsterdam & Antwerpen: Veen 2002 (2^e druk), p. 213.

² *Idem*.

³ Jan W. De Vries, Roland Willems, Peter Burger, *Het verhaal van een taal*. Amsterdam: Prometheus, 1994. p. 234.

⁴ Nicoline van der Sijs, *Leenwoordenboek: de invloed van andere talen op het Nederlands*. Den Haag: Sdu, 1996. p. XXXI.

⁵ Van der Sijs, *Leenwoordenboek* (1996), 14.

informatie over ontleende woorden en hun cultuurhistorische achtergrond gegeven.

Mijn werk is beperkt tot hedendaagse termen. Ik probeerde alleen die Franse woorden vermelden die algemeen geaccepteerd zijn. Het gaat over woorden die opgenomen zijn in de laatste drukken van *Het Groot Woordenboek van de Nederlandse taal Van Dale* (2005), (Antwerpen: Van Dale lexicografie) en dus nog steeds min of meer in gebruik zijn. De gebruikskring van sommige hedendaagse leenwoorden van eetcultuur is zeker heel nauw, maar hun vermelding in woordenboeken was voor mij het bewijs, dat ze steeds in het Nederlands bestaan.

De Franse woorden in het Nederlands tonen hoe vaak Frankrijk tot voorbeeld heeft gestrekt. Twee mogelijke reacties op massieve invloed van een andere taal kunnen we in het Zuid-Nederlands (dus in de Belgische variant van het Nederlands) tegenover het Frans vinden. De ene houding is meegaandheid en de tweede is verzet. Hoewel het Zuid-Nederlands veel Franse woorden gebruikt, heeft het zich bedreigd gevoeld door de Franse invloed. Daarom zijn in het Zuid-Nederlands purismen gevormd. Dit geval zal in het hoofdstuk *Het Zuid-Nederlands* bestudeerd worden.

HOOFDSTUK 1 - LEENWOORDEN

1.1 Literatuur

Er hebben zich niet veel auteurs met het thema van ontleende Franse woorden in het Nederlands beziggehouden. De Nederlandse filoloog en literatuurhistoricus *Jean-Jacques Salverda de Grave* (1863-1946), onder andere ook hoogleraar Italiaans te Groningen, publiceerde als romanist ook op het gebied van het Frans. Een van de belangrijke bronnen voor mijn onderzoek was zijn boek *De Franse woorden in het Nederlands*.⁶ Dit boek verscheen al in 1906 en sommige woorden van zijn boek zijn dus niet meer in gebruik. Toch is dat het enige boek dat zich volledig met Franse leenwoorden bezighoudt.

Heel belangrijk waren voor mij de woordenboeken van *Nicoline van der Sijs*: *Leenwoordenboek: de invloed van andere talen op het Nederlands*⁷ en *Chronologisch woordenboek*⁸ Nicoline van der Sijs behoort tot de grote autoriteiten op het gebied van de etymologie, Nederlandse woordenschat en geschiedenis van het Nederlands.

Bovendien heb ik het gebruik van het *Van Dale groot woordenboek van de Nederlandse taal*⁹ gemaakt dat meest handig en van cruciaal belang voor mij was.

Voor de theoretische informatie die de geschiedenis betreffen, maakte ik gebruik van boeken die de geschiedenis van de Nederlandse taal verklaren. Van grote belang waren voor mij ook de boeken met inlichtingen over de Franse keuken, de geschiedenis van eetcultuur en over het Vlaams.

1.2 Vormen van ontlening

Er zijn drie vormen van ontlening.

1.2.1 Betekenisonntlening

Hierbij krijgt een al bestaand woord in een taal er een betekenis bij die uit een andere taal afkomstig is.

⁶ Amsterdam: Müller 1906.

⁷ Den Haag: Sdu 1996.

⁸ Nicoline van der Sijs, *Chronologisch woordenboek: de ouderdom en herkomst van onze woorden en betekenissen*. Amsterdam & Antwerpen: Veen 2002 (2^e druk).

⁹ Ton den Boon, Dirk Geeraerts: *Van Dale groot woordenboek van de Nederlandse taal*. Antwerpen: Van Dale lexicografie, 2005.

1.2.2 Vertalende ontlening

Bij vertalende ontlening wordt het vreemde woord vertaald door inheemse woorden. Bij deze soort van ontlening gaat het meestal om samenstellingen.

1.2.3 Leenwoorden en geleende uitdrukkingen

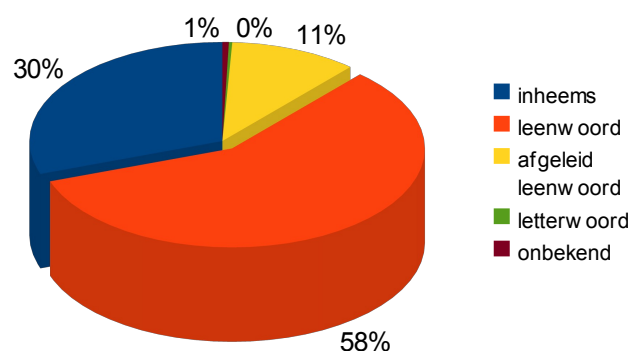
De derde en voor mijn scriptie belangrijkste zijn *leenwoorden en geleende uitdrukkingen*. In dit geval is een vreemd woord zowel qua klank (en/of spelling) als qua betekenis geleend. Zo een woord noemt men *leenwoord*.

In mijn scriptie wordt ingegaan op leenwoorden en geleende uitdrukkingen uit het Frans die de terminologie van de Nederlandse eetcultuur betreffen en die door het Nederlands zijn behouden. Buiten beschouwing blijven leenwoorden die alweer uit het huidige Nederlands zijn verdwenen.

1.2.3.1 Leenwoorden in het Nederlands

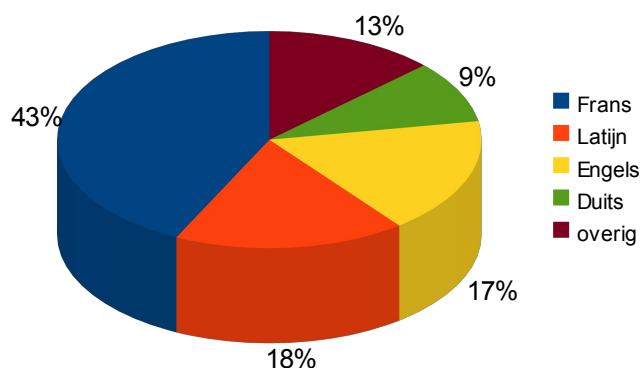
In de onderstaande grafiek staan er de leenwoorden te vergelijken tot andere vormen van woordenschatuitbreiding. De tweede grafiek toont wat voor een machtige invloed heeft het Frans op het Nederlands gehad. De gegevens zijn afkomstig van *Chronologisch woordenboek* van Nicoline van der Sijs¹⁰

De herkomst van de woorden in het Nederlands



¹⁰ Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 144. en 214.

Leenwoorden in het Nederlands



1.3 Redenen van ontlening

Er bestaan vele redenen waarom een woord ontleend kan worden. Van der Sijs vermeldt dat over het algemeen een onderscheid wordt gemaakt tussen *noodzakelijke* en *niet-noodzakelijke* ontleningen.¹¹

1.3.1 Noodzakelijke ontleningen

Deze ontleningen hangen vaak samen met de invoer van een nieuwe zaak, nieuwe technische en wetenschappelijke ontwikkeling of met een nieuw begrip.¹² Sommige begrippen werden door meerdere talen overgenomen en soms gebeurde, dat men het woord al kende voordat men de zaak leerde kennen. Dat veroorzaakte verwarring. Vaak waren de begrippen niet helemaal onbekend en soms lag een nieuwe bereidingswijze aan het begrip ten grondslag. Het tweede geval vermeldt Van der Sijs bij de woorden *boter* en *kaas*.

In het verleden werd de ontlening van nieuwe woorden verbonden met ontdekking van nieuwe gebieden als Azië of Amerika, waar men zaken als *cacao*, *tabak* of *thee* leerde kennen. Zo kwamen vreemde dieren-, planten- of kruidennamen verschillende talen binnen. Een belangrijke rol speelden ook nieuwe ideeën en begrippen van technische/wetenschappelijke aard of religieuze terminologie.

1.3.2 Niet-noodzakelijke ontleningen

In dit geval bestaat er in een bepaalde taal al een inheems woord, maar er wordt de

¹¹ Van der Sijs, *Leenwoordenboek* (1996), 25.

¹² *Idem*.

voorkeur gegeven aan een woord uit een andere taal. Deze leenwoorden kunnen ook naast inheemse woorden staan en dan heeft een woord een andere betekenisnuance dan een inheems woord. Interessant is, dat de voorkeur tijdelijk kan zijn en men begint later wel opnieuw een inheems woord te gebruiken. Het gebruik kan namelijk verbonden zijn met een modeverschijnsel van korte duur.

Zoals vermeld was het Frans vroeger met een hoog prestige verbonden, zoals tegenwoordig het Engels, en het gebruik zat vaak dicht tegen snobisme aan. Soms is de reden van ontlening heel simpel: de taal heeft meerdere woorden nodig om een onderwerp uit te drukken wat een leenwoord met één woord uitgedrukt kan worden. Dan is de voorkeur voor het leenwoord logisch.

Een speciaal soort ontleende woorden zijn eufemismen. Eufemismen zijn gebruikbaar om taboes uit te drukken waarbij men een afstand zoekt. Met een vreemd woord kan men zich makkelijker van een taboe-onderwerp distantiëren en de uitdrukkingen klinken minder hard.

1.4 Problemen

In verband met de leenwoorden uit het Frans in het Nederlands moet ik op enkele problemen wijzen. Ik heb twee aparte kwesties gekozen, die volgens mij van het grootste belang zijn, namelijk de oorsprong van woorden, waarbij het Latijn een grote rol speelt en het gebruik van het Zuid-Nederlands. Deze wil ik een beetje aantonen. De doelstelling van mijn scriptie is niet deze problemen volledig te beschrijven, toch wil ik een klemtoon leggen op de Vlaamse elementen in het Nederlands die in mijn ogen belangrijk en interessant zijn.

Een ander probleem kan natuurlijk het gebruik van leenwoorden in dialecten vormen. Wat vooral België betreft, kan een regionaal verschil wel voorkomen. De beschrijving van deze verschillen moet ik wel weglaten, omdat deze een heel uitgebreide moeilijkheid is, die mijn krachten te boven gaat om volledig te beschrijven en bovendien staat het buiten de bedoeling van deze scriptie.

1.4.1 Oorsprong van woorden

Bij het schrijven van mijn scriptie gebruikte ik zoveel mogelijk de literatuur die ik ter beschikking had. Hoewel de boeken van gerenommeerde auteurs zijn, ben ik meerdere keren op verschillen gestoten. De verschillen betreffen vaak de oorsprong van een woord die volgens een auteur "Latijns" en volgens een andere "Frans" is of integendeel. Zulke verschillen bestaan vooral tussen het boek van Salverda de Grave en woordenboeken van Nicoline van der Sijs of Van Dale. Zo-een problematiek of het woord van Franse of Latijnse oorsprong is vermelden ook de auteurs zelf. Een

belangrijke rol daarbij speelt ook het Oudfrans. Vooral in de Vroegmiddelnederlandse taalperiode (circa 1200-1350)¹³ functioneren veel leenwoorden uit het Oudfrans. Het Oudfrans nam namelijk een aantal woorden het Latijn uit. In veel gevallen is hierbij niet uit te maken of het Nederlands de woorden via het Oudfrans dan wel rechtstreeks uit het Latijn heeft ontleend.¹⁴

In zulke gevallen ben ik uitgegaan van het oordeel van *Het groot woordenboek van de Nederlandse taal Van Dale*. Ik heb daarvoor vooral deze redenen gehad:

- Het is meest actueel van mijn bronnen. Van Dale gebruikt het hedendaagse Nederlands wat niet het geval is van het boek van De Grave dat reeds in 1906 verscheen. Ik gebruikte de recente uitgave, de veertiende, die in 2005 is verschenen, omdat ik me in mijn scriptie ook wil beperken tot de hedendaagse taal. Toch zijn er in Van Dale woorden die reeds als archaïsch kunnen worden beschouwen. Van Dale beschrijft namelijk naar eigen zeggen ook de Nederlandse woordenschat van circa 1880 en bevat dus ook woorden die misschien niet zo vaak in het gebruik voorkomen, maar nog steeds bestaan en de gebruikers kunnen daarmee geconfronteerd worden. Ook daarom is het Van Dale woordenboek in mijn ogen een ideale bron voor mijn scriptie.
- Ik vind het Van Dale woordenboek grondig en van een grote mate van volledigheid en het geldt ook in het algemeen als een algemeen erkend woordenboek van de Nederlandse taal
- Ten laatste is het het woordenboek die best ter beschikking stond voor iedereen, dus ook voor mij

1.4.2 Het Zuid-Nederlands - De standaardtaal met Vlaamse elementen.

Er bestaan verschillen tussen het Noord- en het Zuid-Nederlands, zowel in de uitspraak als in de woordenschat. Dat geldt ook voor leenwoorden - bijvoorbeeld ook in soort en aard van de ontleningen. Het Zuid-Nederlands staat, in vergelijking met het Noord-Nederlands, onder grotere invloed van het Frans. Deze invloed op het Zuid-Nederlands heeft volgens N. van der Sijs twee gevolgen: het Zuid-Nederlands nam meer Franse leenwoorden op en deed meer moeite om gallicismen te weren.¹⁵

¹³ W.J.J. Pijnenburg met medewerking van K.H. van Dalen-Oskam, K.A.C. Depuydt en T.H. Schoonheim in "Vroegmiddelnederlands" in W.J.J. Pijnenburg in M.C. Van den Toorn, W.J.J. Pijnenburg, J.A. van Leuvensteijn, J.M. van der Horst, *Geschiedenis van de Nederlandse taal*. Amsterdam: University Press, 1997, p. 132.

¹⁴ *Idem*, p. 133.

¹⁵ Van der Sijs, *Leenwoordenboek* (1996), 142.

Wat andere verschillen tussen het Zuid- en Noord-Nederlands betreft, bestaan in het huidige Zuid-Nederlands leenwoorden die het Noord-Nederlands niet kent en omgekeerd. Soms is ook de wijze van ontlending anders. Het Zuid-Nederlands heeft Franse woorden uit de gesproken taal opgenomen in tegenstelling tot het Noord-Nederlands, dat deze woorden via geschreven taal heeft geleend.

Het is ook mogelijk dat sommige Franse woorden via het Zuid-Nederlands in het Noord-Nederlands terecht zijn gekomen. Bij het eten kunnen we volgende voorbeelden vinden: *confituur* (jam), *praline* (bonbon), *patates/patat* (aardappel) of *frites/friet*, *patates frites/patat friet*.

Sommige woorden, die het Zuid-Nederlands zoals het Noord-Nederlands heeft ontleend, worden in beide talen niet in precies dezelfde betekenis gebruikt. De Vlamingen zijn meestal vertrouwer met het Frans dan de Nederlanders en hebben de neiging om die woorden in de Franse betekenis te gebruiken.¹⁶

Vooraf in het Zuid-Nederlands komen deze elementen voor:

1.4.2.1 Gallicismen

Eeuwenlang waren Frans en Zuid-Nederlands buurtalen en samen met de tweetaligheid in België vormt deze de oorzaak van de massa gallicismen in het Zuid-Nederlands. Volgens Van der Sijs verstaat men onder gallicismen niet alleen *ontleningen aan het Frans in strijd met het Nederlands taaleigen*.¹⁷ Er gaat ook over leenvertalingen zoals bijv. *ondernemer* (Zuid-Nederlands) voor *aannemer* (Noord-Nederlands) naar Franse *entrepreneur*.¹⁸ Het aantal woorden dat tegenwoordig als gallicisme wordt beschouwd is gering. Op het gebied van eetcultuur gaat het bijv. over het woord *zeefruit* (mosselen/oesters, uit het Frans *fruits de mer*).

1.4.2.2 Purismen

Bovendien leenwoorden en gallicismen komen in het Zuid-Nederlands ook andere elementen voor: zgn. *purismen*. Purismen zijn gevormd om Franse leenwoorden te vervangen. Er verschenen vele werken en lijsten in die auteurs het juiste Nederlandse woord voor een Franse uitdrukking geven om gallicismen tegen te gaan. Purismen zijn producten van de soms onbeholpen strijd tegen het Frans en verdwijnen snel uit het Vlaamse taalgebruik.¹⁹

1.4.2.3 Bastaardwoorden

¹⁶ Guido Geerts, *Aspecten van het Nederlands in Vlaanderen*. Leuven: Acco, 1974. p. 10.

¹⁷ Van der Sijs, *Leenwoordenboek* (1996), 142.

¹⁸ Paul van Hauwermeiren, Femke Simonis, *Waar Nederlands de voertaal is*. Lier - Brussel: J. Van In, 1990. p. 65-66.

¹⁹ Jan W. De Vries, Roland Willemyns, Peter Burger, *Het verhaal van een taal* (1994), p. 191.

Vreemde woorden kunnen ook door de ene Nederlandssprekende worden doorgegeven aan de andere Nederlandssprekende. Als deze mensen niet tweetalig zijn, kan het woord compleet vernederlandst of zelfs verbasterd worden. In dit tweede geval kent men het woord niet uit de vreemde taal, maar neemt het mondeling over van een andere Nederlander.²⁰ Vooral in dialecten komen dan vaak verbasteringen voor.

Bij deze heb ik de specifica die met het Nederlands in Vlaanderen verbonden zijn een beetje aangetoond. Een korte praktische vergelijking van concrete Noord-Nederlandse en Zuid-Nederlandse voorbeelden stel ik in het derde hoofdstuk voor.

²⁰ Van der Sijs, *Leenwoordenboek* (1996), 15.

HOOFDSTUK 2 - GESCHIEDENIS

2.1 Middeleeuwen - 13de eeuw

Volgens de eerste beschikbare Nederlandse teksten heeft het Frans al in de dertiende eeuw grote invloed op het Nederlands gehad.²¹ In deze periode is er sprake van het Middelnederlands (tussen 1150 en 1500 als opvolger van het Oudnederlands) dat als voorloper van de moderne Nederlandse taal wordt beschouwd.

De Franse invloed werkte vooral in Vlaanderen. Er bestond contact tussen de Vlaamse adel en de adel van Henegouwen, Picardië en Artesië – een voormalig graafschap in Frankrijk.²² De Vlaamse graven werden door het contact met hun Franse leenheer verfranst en ook de briefwisseling tussen de graven en hun steden gebeurde in deze taal.²³ De bovenlaag van de bevolking was dus in Vlaanderen, maar ook in Brabant en Limburg sterk op Frankrijk gericht en aan het hof van de graven heerste de Franse cultuur. Door contacten met Vlaanderen en Henegouwen was de Franse invloed ook in graafschappen van Holland en Zeeland te merken.²⁴ Volgens R. Willemyns, was er een andere situatie vóór de Bourgondische periode in het hertogdom Brabant. Brabant was feodaal van het Duitse rijk afhankelijk en werd niet tweetalig maar alleen eentalig in het Nederlands bestuurd.²⁵ Een deel van de Zuid-Nederlandse bevolking was zelfs tweetalig, maar toch was de taal van het volk in het algemeen Nederlands.

Bevestiging van de sterke invloed van het Frans kunnen we in dertiende-eeuwse geschriften en vooral in de ridderromans vinden.²⁶ De taal van de ridderlijke cultuur bleef bovendien in kronieken bewaard. De Vooys constateert, dat de Franse woorden in het Nederlands meestal betrekking hadden op het leven van de adel. Ook op het gebied van eetcultuur kunnen we termen uit het Frans vinden - De Vooys vermeldt onder andere: *fazant, patrijs, lamprei* of *taart, amandel, citroen*.²⁷

2.2 Middeleeuwen - Bourgondische tijd (1433-1555)

De Bourgondische periode begon in 1384, toen Filips de Stoute graaf van Vlaanderen

²¹ C.G.N. de Vooys, *Geschiedenis van de Nederlandse taal*. Groningen: Wolters-Noordhoff, 1970. p. 30.

²² De Vooys, *Geschiedenis* (1970), 31.

²³ R. Willemyns, “Laatmiddelnederlands”, in De Vooys, *Geschiedenis* (1970), 160-161.

²⁴ Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 228.

²⁵ R. Willemyns, “Laatmiddelnederlands”, in: M.C. Van den Toorn, W.J.J. Pijnenburg, J.A. van Leuvensteijn, J.M. van der Horst, *Geschiedenis* (1997), 161.

²⁶ De Vooys, *Geschiedenis* (1970), 44.

²⁷ *Idem*.

werd. In 1428 kwam het Hollandse graafschap in handen van de hertog van Bourgondië (gevolgd in 1430 door Brabant en Limburg) en er ontstond een groot Franssprekend gebied geregeerd door Franssprekende hertogen. De positie van het Frans werd zowel in Vlaanderen als in Holland versterkt en het Frans werd ook in Brabant ingevoerd. Het Frans werd de officiële regeringstaal. Wat de regeringstaal betreft, zoals Nicole van der Sijs heeft opgemerkt, werd het Nederlands alleen in lagere regeringsorganen gebruikt.²⁸ Brussel werd de hoofdstad van het Bourgondische Rijk en een centrum van Franse cultuur.

De invloed van het Frans was ook in de kunst te zien. Naar Frans voorbeeld ontstonden in vijftiende eeuw rederijderskamers. Deze groepen ontstonden vaak als culturele afdeling van de gilden – eerst in de Zuidelijke Nederlanden en later ook in Noord-Nederland. Eén van de kenmerken van de kunsttaal van de rederijders was namelijk het gebruik van veel Franse woorden.²⁹ Ook aan de hoven van de graven van Vlaanderen, zo bericht R. Willemyns,³⁰ was de culturele invloed groot. Vooral door Franstalige dichters, die aan de hoven werkten. Door deze Franse voorbeelden werd ook de literatuur in de volkstaal sterk beïnvloed.

Hoewel in de tijd van Bourgondiërs vooral het Frans overheerste, zorgde deze periode voor politieke en economische bloei, die ook invloed op de uitstraling van het Nederlands had.³¹

2.3 Zeventiende eeuw

Het Frans was sinds lang onder de hogere standen in geheel West-Europa in ere. Ook in de zeventiende eeuw heerste het Frans als een taal van de hoogste kringen. Zowel tijdens de Tachtigjarige Oorlog (1568-1648) als in de periode van de Republiek der Verenigde Nederlanden (1648-1795) werd kennis van deze taal op de hoge prijs gesteld en het Frans was op allerlei terreinen de aangewezen taal. Zuid-Nederland was in dezelfde tijd eerst onder het gezag van Spanje (vanaf 1585 tot 1713) en daarna van Oostenrijk (van 1713 tot 1795). Het Frans was de voertaal ook in de hofkringen en tussen diplomaten, maar de rest van de bevolking sprak Nederlands.³²

In de zeventiende eeuw kwamen er ten gevolge van godsdienstvervolgingen en revoluties veel protestantse vluchtelingen uit Frankrijk naar Holland. Echter, dit feit

²⁸ Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 228.

²⁹ *Idem*, p. 229.

³⁰ R. Willemyns, *Laatmiddelnederlands in Geschiedenis* (1997), 160.

³¹ *Idem*, p. 172.

³² Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 229.

heeft volgens Salverda de Grave niet zo een grote invloed op de Nederlandse taal gehad.³³ Het taalgebruik van het protestantisme is meer beïnvloed door het Duits dan door het Frans. Niettemin werden waarschijnlijk sommige Franse vaktermen van de industrie ingevoerd.³⁴

2.4 Franse tijd

Als *Franse tijd* benoemen we de periode van 1795 tot 1813. De Zuidelijke Nederlanden werden al in 1795 ingelijfd bij de Franse Republiek. Nederland werd eerst een vazalstaat van Frankrijk en vanaf jaar 1810 een onderdeel van Frankrijk. In Nederland begon de Franse tijd namelijk in 1795 met de Bataafse Republiek, die in 1801 door het Bataafs Gemenebest werd vervangen. Nadat Napoleon zich tot Keiser der Fransen liet uitroepen, zette eerst zijn broer Lodewijk op de troon van Koninkrijk Holland, maar uiteindelijk besloot hij Nederland bij het Franse keizerrijk in te lijven. De expansie van de Franse taal en cultuur was steeds vrij groot - In Zuid-Nederland werd het Frans als enige officiële taal geaccepteerd en de Vlaamse dagbladen moesten met een Franse vertaling verschijnen.³⁵

Niettemin heeft de tijd van de Franse overheersing geen duidelijke sporen in het Nederlands nagelaten.³⁶ Hoewel de bodem voor een sterke verfransing was voorbereid, is dat niet gebeurd. Het nationale gevoel werd versterkt en het verzet tegen de verfransing groeide.

In Noord-Nederland was de invloed kleiner en er werden ook minder leenwoorden overgenomen in vergelijking met vroeger. Volgens Salverda de Grave heeft dit feit meerdere redenen:³⁷

- 1) de Franse soldaten, die zich niet onder de bevolking mengden
- 2) het ambtenarenapparaat bleef Nederlands en er was alleen in regeringskringen persoonlijk contact met de Fransen
- 3) er ontstond een vernieuwd nationaal gevoel (tegen de taal van de bezetter)

Na de Napoleontische tijd bleef de invloed van Frankrijk alleen in Vlaanderen zeer groot. In de noordelijke Nederlanden is de invloed sterk afgenomen.

³³ J.J.S. De Grave Salverda in De Vooys, *Geschiedenis* (1970), 91.

³⁴ De Vooys, *Geschiedenis* (1970), 90-91.

³⁵ *Idem.* p. 163.

³⁶ *Idem.* p. 160.

³⁷ De Grave in Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 229.

2.5 Twintigste eeuw

Het Frans heerste dus vanaf de 14^e eeuw tot ongeveer 1800 als de hoftaal en de taal van de hoogste kringen.³⁸ Maar in de twintigste eeuw is die invloed veel geringer geworden en de grootste bijdrage tot Nederlandse leenwoorden levert het Engels.

Zoals gezegd, staan de Franse leenwoorden in de twintigste eeuw numeriek niet zo sterk en na Salverda de Grave zijn onderzoek zijn niet veel Franse woorden het Nederlands binnengekomen. Toch er zijn nieuwe culinaire termen verspreidt zoals *baguette*, *bavaroise*, *croissant*, *pistolet*³⁹ en andere, die ik in het volgende hoofdstuk vermeld.

³⁸ Van der Sijs, *Leenwoordenboek* (1996), 139.

³⁹ Van den Toorn "Nieuwnederlands" in *Geschiedenis* (1997), 559.

HOOFDSTUK 3

HET FRANS IN HET NEDERLANDS OP HET GEBIED EETCULTUUR

De auteur op het gebied van eetcultuur Wina Born schrijft dat men zijn eerste stap naar de cultuur zette, toen hij ontdekte, dat hij het genot van eten en drinken kon verhogen door er moeite voor te doen.⁴⁰ Eten en drinken zijn voor de mens niet alleen levensvoorwaarden, maar ook een belangrijk sociaal bindmiddel en de kookkunst werd ook door godsdienstige taboes beïnvloed. Ze waren en steeds zijn een deel van cultuur en door eten en drinken kunnen we onze eigen identiteit herkennen. Door hun eten en drinken zijn verschillende landen in de wereld gepresenteerd en dat kan ook tot betere kennismaking leiden. In de loop der eeuwen hebben allerlei keukentradities elkaar beïnvloed en nieuwe elementen opgenomen.⁴¹

De hechte culinaire cultuur van Frankrijk was eeuwenlang als een voorbeeld en bron voor inspiratie. De Franse keuken is één van de meest gewaardeerde keukens met een lange traditie en is gekenmerkt door zijn diversiteit - elk gebied van Frankrijk heeft een eigen kenmerkende keuken (bijvoorbeeld de Provençaalse keuken, de keuken van Zuid-West Frankrijk). Als gevolg van nieuwe algemene trends zijn vandaag de regionale verschillen minder merkbaar, maar toch zijn de *produits du terroir* steeds aanwezig en maken de keuken rijk.

Een belangrijk deel van de verbetering van de Franse keuken kwam in de 17de eeuw tot stand. De eetlust van de "Zonnekoning" Lodewijk XIV was legendarisch. Ook de Franse adel, die verenigd rond Versailles was, beschikte over de nodige tijd om zich bezig te houden met het dagelijkse drinken en eten en ze konden deze ook goed betalen. Zij vonden het acceptabel om hun naam te geven aan recepten (zo bestonden *duxelles*, *praline*, *fontages*, de toebereiding "op de wijze van Dubarry" of "op de wijze van Condé").⁴²

De Franse *haute cuisine* richtte zich in de lijn van de rationalisme op ordening in de smaken en gerechten.⁴³ Het was ook met verdere ontwikkeling van verfijnde taalgebruiken en taalmanieren bezig. Er werden nieuwe groenten zoals sla, spinazie, artisjok of tomaten geïntroduceerd. Er kwamen nieuwe luxe-artikelen: thee, koffie, chocolade Frankrijk binnen. Echter, Frankrijk speelde in de eerste decennia van de 17^e

⁴⁰ Wina Born: *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur*. Baarn: Bosch & Keuning, 1989. p. 7.

⁴¹ *Idem*, p. 9.

⁴² F. De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel: een verkenning van onze eet- en tafelcultuur*. Antwerpen: MIM, 1993. p. 25.

⁴³ *Idem*, p. 14.

eeuw slechts een secundaire rol in de internationale specerijenhandel. De specerijenhandel werd door de Verenigde Provinciën en Engeland beheerst en het was nodig om de specerijen met uitzondering van peper weg te laten. De klassieke Franse keuken was bekend om vele sterk bewerkte, zware gerechten. Met deze keuken contrasteert de "nieuwe" zgn. *nouvelle cuisine*.

De *nouvelle cuisine* is vandaag een belangrijke term, die met de Franse keuken verbonden is. De groot Van Dale⁴⁴ beschrijft het als de "*richting in de Franse keuken sinds de jaren '70 van de twintigste eeuw die zich baseert op recente inzichten in de voedingsleer*".⁴⁵ De regels van de *nouvelle cuisine* werden al in de 17^e eeuw opgelegd en gelden tot vandaag. De stijl van het koken is gekenmerkt door verse en licht bereide ingrediënten, zowel door het gebruik van nieuwe technieken en instrumenten (bijvoorbeeld magnetron).

De Franse termen op het gebied van eetcultuur hangen meestal samen met de invoering van in de Lage Landen vroeger onbekende zaken. Zo kwamen ook nieuwe woorden het Nederlands binnen. Sommige verdwenen in de loop van de tijd, maar er zijn veel in het Nederlands behouden.

3.1 Franse termen op het gebied eetcultuur

In dit hoofdstuk vermeld ik de Franse termen op het gebied eetcultuur die het huidige Nederlands gebruikt. De criteria die ik bij het kiezen gebruikte vermeld ik al boven.

Om de oriëntatie eenvoudiger te maken, werden de leenwoorden in kleinere semantische groepen ingedeeld. De basis voor de indeling is afkomstig van het boek van De Grave en van het Chronologisch woordenboek van Van der Sijs. Bij elke groep heb ik een korte cultuur-historische achtergrond toegevoegd.

Achter sommige woorden vermeld ik het jaar of het tijdsbestek van hun ontlending naar het Nederlands, die van De Groot Van Dale⁴⁶ afkomstig zijn. De etymologische inlichtingen in Van Dale heeft Nicoline van der Sijs bewerkt.

3.1.1 Verschillen tussen het standaard-Nederlands in Nederland en Vlaanderen

"De Vlaming verwijt de Nederlander dat die zoveel Franse woorden gebruikt (zoals

⁴⁴ Ton den Boon, Dirk Geeraerts: *Van Dale groot woordenboek van de Nederlandse taal*. Antwerpen: Van Dale lexicografie, 2005.

⁴⁵ *Idem*. Elektronische versie.

⁴⁶ Ton den Boon, Dirk Geeraerts: *Van Dale groot woordenboek van de Nederlandse taal*. Antwerpen: Van Dale lexicografie, 2005.

bonbon); de Nederlander verbaast zich over de Vlamingen die tijdens de strijd om de vernederlandsing van de Leuvense universiteit 'Walen buiten!' schreeuwden - 'Walen eruit!' zou hij zelf zeggen - maar toch zoveel Franse woorden gebruiken (zoals *praline*).⁴⁷

Er bestaan standaardtaalwoorden die alleen in Nederland of alleen in Vlaanderen worden gebruikt. Deze voorbeelden laten de situatie zien. Voor een sandwich van geroosterde sneetjes brood met een meegeroosterd belegsel (kaas, ham, groente) kent men in Vlaanderen het Franse woord *croque-monsieur* in plaats van Noord-Nederlandse (van afkomst Italiaanse) *tosti*. In het Zuid-Nederlands is *praline* een heel frequent Frans woord. Het Noord-Nederlands gebruikt voor deze lekkernij vaak een ander Frans leenwoord: *bonbon*. In het Noord-Nederlands is er het woord *jus d'orange* wel in gebruik. Het Zuid-Nederlands voelt zich meer aangetrokken door *fruitsap* dat ook in deze betekenis wordt gebruikt.

Jan W. De Vries, Roland Willemyns en Peter Burger vermelden in het boek *Het verhaal van een taal*⁴⁸ andere voorbeelden die min of meer tot dialectismen behoren - bijv. *pladijs* (Zuid-Nederlands) die zijn equivalent heeft in Noord-Nederlandse *schol*, *beenhouwer* (slager) of *hesp* (ham). Deze woorden worden al vervangen door woorden uit het Noord-Nederlands.⁴⁹

3.1.2 Algemeen

Wat algemene woorden op het gebied van eetcultuur betreft, kwam relatief vroeg het Nederlands binnen het werkwoord *proeven* (1200) (Oud-Fr.: *prover*, nu *déguster*) en het woord *saus* (1201-1250) (Oud-Fr.: *sauce*). Andere algemene woorden uit het Frans zijn: *pellen* (Fr.: *peler*), *servet* (1551) (Fr.: *serviette*), het tussengerecht *entremets* (1265-1270) (Fr.: letterlijk "tussen geplaatst"), *hors d'oeuvre* (1824), *delicatesse* (1642) (Fr.: *délicatesse*), *consument* (Fr.: *consommateur*), *melange* (1824) (Fr.: *mélange*), *substantieel* (1871 "voedzaam") (Fr.: *substantiel*) of *vegetarisme* (Fr.: *végétarisme*). Er bestaat *masteluin* (1302) (Oud-Fr.: *mestillon*) - een mengsel van half tarwe en half rogge.

3.1.3 Soepen, bijgerechten en sauzen

In de middeleeuwen was de soep een dik, voedzaam gerecht. De dunne soepen werden populair pas rond 1700 en werden eerst aan het Franse hof en in andere hogere kringen gegeten.

⁴⁷ Jan W. De Vries, Roland Willemyns, Peter Burger: *Het verhaal van een taal* (1994), 186.

⁴⁸ Amsterdam: Prometheus, 1994.

⁴⁹ Jan W. De Vries, Roland Willemyns, Peter Burger: *Het verhaal van een taal* (1994), 191.

Het woord zelf - *soep* (1745) (Fr.: soupe) - is van Franse afkomst. Men gebruikt in het Nederlands *bouillon* (1731-1735), *juliennessoep* (1901-1925) (Fr.: potage à la julienne), soep van schaal- of schelpdieren noemt men *bisque*, *consommé* (1847) is niet-gebonden heldere bouillon en de benaming *bouillabaisse* (1901-1925) (Fr. van Prov. *bouiabaisso*) staat voor gekruide Provençaalse vissoep met tomaten.

Een speciale soort van voorgerecht zijn *escargots* (na 1950) (Fr.: escargot), die een exclusieve lekkernij ook in Nederland en België zijn geworden.

Wat de bijgerechten betreft, kunnen we in het Nederlands de benaming *puree* (1544) (Fr.: purée) of het woord *omelet* (1867) (Fr.: omelette) vinden. Van de twintigste eeuw kennen we de populaire *patates frites* (friet) (na 1950).

Als sauzen kent het Nederlands de woorden *jus* (vleesnat) (1518), *marinade* (1847) en het werkwoord *marineren* (1824) (Fr.: mariner, fait de mariner), *mayonaise* (1847) (Fr.: sauce mahonnaise), *vinaigrette* (1847) (Fr.: verkleiningsvorm van vinaigre), *aspic* (1863), *gelei* (1377-1378) (Fr.: gelée) - het gekookte sap van dierlijke stoffen, *gelatine* (1599) (Fr.: gélatine), *roux* (1863) (Fr.: roux (bruin gebraden boter)) of de saus *bearnaise* (1887) (Fr.: béarnais - van de streek Béarn).

3.1.4 Vlees

Vleeswaren en vlees werden in grote hoeveelheden gegeten. In het verleden werd het vlees meestal gekookt vooraleer het te braden. De bereidingsvorm had wel voordelen: men kreeg een bouillon voor consumptie en een fond voor sauzen en het was mogelijk eveneens een ragout te prepareren.⁵⁰ Zowel in het heden als in het verleden werd het vlees in talloze vormen gegeten: worst, spek, rund, varken, gevogelte e.a. en alle delen werden gegeten. De combinaties van vlees en vis, vlees en fruit of zoet en zout waren ook normaal.⁵¹ De verschillen in de consumptie zijn vaak afhankelijk van de cultuur: honden en katten, die wel in China maar niet in Europa worden gegeten, of van de religie: varkens die door sommige religies als onrein beschouwd worden.

Het Nederlands kent woorden *kapoen* (Fr.: chapon), *konijn* (1201-1250) (Oud-Fr.: conin), *pastei* (1201-1250) (Oud-Fr.: pasté), *larderen* (1562) (Fr.: larder) - synoniem doorspekken, *karbonade* (1573) (Fr.: carbonnade). Het Zuid-Nederlands gebruikt vaak in plaats van karbonade *stovvlees*.

Voor een lange niet-gerookte worst bestaat er het woord *saucijs* (1477) (Fr.: saucisse), voor stoppen *farceren* (Fr.: farcin), een stuk vlees of vis zgn. *filet* (Fr.: filet). Men eet

⁵⁰ F. De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 120.

⁵¹ *Idem*, p. 163.

frikandel (tot 2005 in Nederland officieel gespeld als *frikadel*) (1599-1607) (Fr.: fricadelle) in het Zuid-Nederlands ook *gehaktballetje*. *Hachee* (1778) (Fr.: haché) is gestoofd rundvlees met uien en kruidnagels. Synoniem voor karbonade *kotelet* (1691) (Fr.: côtelette) komt ook uit het Frans, stukjes vlees van de borst van een kalf - *poelet* (1698-1700) (Fr.: poulet), kleine stukjes gesneden vlees met pikante saus *ragoût* (Fr.: ragoût), een soort pastei met vlees *vol-au-vent* (1866) (Fr.: letterlijk "vlucht in de wind") of het gerecht van gehakt vlees *fricassée* (1688-1696) (Fr.: fricassée). *Fricandeau* (1765) is een mager stuk kalfvlees of varkensvlees en *kroket* (1863) (Fr.: croquette) noemt men een rol van fijngehakt vlees.

In de twintigste eeuw kende men nog *chateaubriand* (1901-1925) (Fr.: genoemd naar de Franse schrijver *François-René vicomte de Chateaubriand*), een lapje vlees *entrecôte* (1901-1925) (Fr.: entre côte - letterlijk "tussen de rib") leren. De biefstuk van de haas *tournedos* (1901-1925) (Fr.: van *tourner* + *dos* (rug)), want vroeger werd de ossenhaas achter de ruggen der gasten in plakken gesneden. Uit de twintigste eeuw komen ook gehakte biefstuk *tartaar* (1886) (Fr.: à la tartare), *cordon bleu* (1926-1950) (stukje opgerold kalfvlees gevuld met ham en kaas, de naam staat ook voor een uitstekende kok) en *contrefilet* (na 1950) (Fr.: contre-filet).

Vogels vormden vaak een lekkernij voor fijnproevers. L. Moulin vermeldt dat er praktisch geen vogel is te vinden, die niet ooit is gegeten. Een rol speelde hier honger, nieuwsgierigheid of een wens naar gastronomische verfijning.⁵² In deze categorie zijn twee woorden het Nederlands binengekomen: *fazant* (1287) (Oud-Fr. faisan) die afkomstig is van de rivier *de Phasis* (*fazant* is vogel uit dit gebied) en *patrijs* (1201-1250) (Oud-Fr.: perdrix, pertriz) of veldhoen is fazantachtige vogel.

3.1.5 Vissen

De grote consumptie in de Lage Landen had twee redenen. Het werd in zekere mate bepaald door de omstandigheden, want vissen werden relatief makkelijk en dagelijks aangevoerd. De tweede, belangrijkere rol speelde de religie: men werd bijna 160 dagen verplicht tot het eten van vis. De liturgische kalender bestond uit feest- en vastendagen. Op vastendagen mochten slechts brood, groenten en vis gegeten worden. Het vleesverbod gold voor iedere vrijdag en zaterdag, gevestigd moest worden tijdens de dagen van Aswoensdag tot Pasen (zgn. Quadragesima), op de quaterdagerdagen en de kruisdagen, tijdens de advent en op de vigilies.⁵³

⁵² Leo Moulin: *Europa aan tafel: een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*. Antwerpen: Mercatorfonds, 1988. p. 376.

⁵³ F. De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 159.

Dit alles veroorzaakte dat vissen erg in trek waren in Lage Landen. Men consumeerde veel soorten vissen zowel als paling, schildpadden, kreeftjes of oesters. In aantrekkelijkheid namen de oesters toe, die vroeger door arme mensen werden gegeten. Later werden oesters attractief voor koningen en Lodewijk XVIII at er niet minder dan 100 als afsluting van zijn maaltijd.⁵⁴

Op het gebied van de voeding zijn het Nederlands Franse woorden *barbeel* (Fr.: barbeau), *lamprei* (ca. 1100) (Oud-Fr.: lampreie) binnengekomen. In het Zuid-Nederlands gebruikt men woord *pladijs* (Fr.: plie) voor *schol*. *Kongeraal* (1555) (Fr.: congre) is de benoeming voor zeepaling. Het Nederlands kent ook *makreel* (1270) (Oud-Fr.: macquerel), *sardine* (1377) (Fr.: sardine) en *kaviaar* (Fr.: caviar). *Tarbot* (1448) (Fr.: turbot) is platvis die als fijne vis gegeten wordt. Ook de benamingen voor *oester* (1287) (Oud-Fr.: oistre) en in België heel populair *mossel* (1253) (Oud-Fr.: mousle) komen uit het Frans.

Interessant is, dat het omgekeerde eveneens opgaat: een grote hoeveelheid van de Franse visnamen zijn van Nederlandse/Vlaamse oorsprong. Als voorbeeld noem ik het Franse woord *cabillaud* afgeleid van het Nederlandse *kabeljauw* of *crabe* (uit het Nederlands: krab).

3.1.6 Groenten

Groenten zijn steeds in grote diversiteit beschikbaar geweest. In de middeleeuwen betroffen de groenten vooral peulvruchten, bladgroenten en knolgewassen.⁵⁵ Nieuwe groenten kwamen de Lage Landen vooral uit Italië binnen. Zo werden bijvoorbeeld aubergines, artisjokken, tomaat of asperges gegeten. Groenten werden in gerechten ingepast, maar de meningen van de mensen daarover verschilden: ze werden vaak als schadelijk voor de gezondheid beschouwd: groenten zijn "*grove en winderige voeding, buitengewoon vervuilend en dik makend*".⁵⁶ De benaming "groenten" werd vroeger vooral voor onze peulgewassen gebruikt. Ook over de erwten schreef men dat ze *een overvloedige voeding, maar grof, winderig en wat laxerend*⁵⁷ zijn en linzen zijn "*alleen goed voor paarden*"⁵⁸ Later werden groenten meer aantrekkelijk en kwamen ook op de "beste tafels".

Relatief vroeg is het Nederlands het woord *prei* (1226-1250) (Oud-Fr.: porée) binnen-

⁵⁴ *Idem*, p. 123.

⁵⁵ *Idem*, p. 117.

⁵⁶ Loe Moulin: *Europa aan tafel* (1988), 281.

⁵⁷ *Idem*.

⁵⁸ *Idem*, p. 282.

gekomen. Uit het Frans komt ook *komkommer* (1515) (Fr.: concombres), *radijs* (1484) (Fr.: radis), *spinazie* (1377-1378) (Oud-Fr.: espinache), *asperge* (1583) (Oud-Fr.: asperge), *maniok* (broodwortel) (1718) (Fr.: manioc), *selderie* (1635) (Fr.: céleri), *aubergine* (1777) (Fr.: via Catalaans *alberginia*), *courgette* (na 1950) (Fr.: van *courge* (pompoen)) en een soort van bleekgroene boon *flageolet* (1901-1925) (Fr.: van It. *fagiolo*). Het Nederlands kent het geslacht *cichorei* (1484) (Oud-Fr.: chicorée) waartoe de witlof en andijvie behoren, het woord *truffel* (1514) (Oud-Fr.: truffe), *raket* (1567) (Fr.: roquette) (raketsla) die synoniem is voor rucola, *salade* (1544) (Oud-Fr.: salada), *champignon* (1704) (Fr.: champignon), *kroot* (1569) (ouder *karoot* (Fr.: carotte)), *schorseneer* (1663) (Fr.: scorsonère), *kalebas* (1588) (Fr.: calebasse) en *sla* (1599) die uit *salade* verkort is.

Het Nederlands kent wel het groentegerecht *ratatouille* (ratatoelje) (Fr.: van *touiller* (omroeren)) en het gerecht uit velerei groenten en vruchten *macedoine* (1866) (Fr.: macédoine).

3.1.7 Vruchten en noten

Fruit werd in de middeleeuwen aangewend bij het maken van sausen, gekonfijt of ingemaakt.⁵⁹ De kwestie was of men vruchten rauw of bereid moet eten. In de zeventiende eeuw stond men wantrouwig tegenover rauwe vruchten en alles werd verwerkt. Een auteur uit de negentiende eeuw schrijft dat "*Men moet geen vruchten eten die men net van de boom plukt. Vooral rode vruchten zijn veel minder zuurhoudend en lekkerder als ze een paar uur van tevoren geplukt werden.*"⁶⁰

Later erkenden mensen de geneeskundige eigenschappen van de fruit en zij konden voor en na de maaltijd worden gepresenteerd aan de gasten.⁶¹

Het grootste aantal vruchtnamen is een leenwoord of afleiding daarvan. Er bestaan niet veel inheemse woorden.⁶² De reden is duidelijk: De klimatologische omstandigheden in de Lage Landen waren voordat er kassen gebouwd werden tegen.

Het Nederlands is rijk aan benamingen voor het fruit van Franse origine: De oudste schijnen *vijg* (1100), *mispel* (1201-1250) (Fr.: mesple), *olijf* (1201-1250) (Fr.: olive), *fruit* (1285) en *bei* (1287) (Fr.: baie) te zijn. Tot anderen behoren *citroen* (1554) (Fr.: citron), *dadel* (1401-1500) (Oud-Fr.: datel), *framboos* (1554) (Fr.: framboise), *limoen*

⁵⁹ De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 117.

⁶⁰ Loe Moulin: *Europa aan tafel* (1988), 301.

⁶¹ De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 117.

⁶² Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 347.

(1351-1400) (Fr.: limon), *meloen* (1477) (Oud-Fr.: melon), een soort van meloen *kanteloep* (1761-1765) (Fr.: cantaloup), *oranje(appel)* (1534) (Fr.: orange), *pompoen* (1562) (Oud-Fr.: pompon), *abrikoos* (1563) (Fr.: abricots), *prunel* (1698) (Fr.: prunelle) en *kornoelje* (1562) (Fr.: cornouille). Er bestaat in het Nederlands de Franse benaming voor twee soorten appels - *bellefleur* (1778) (Fr.: (pomme de) belle fleur) en *reineb (reINETte)* (1656).

Interessant is de benaming voor een soort pruim *reine-claude* (synoniem: wijnpruim) (1763) (Fr.: reine-claude), genoemd naar koningin Claude (1499-1525), van wie de pruim zijn naam heeft gekregen. Ten slotte lijken de nieuwste woorden *mirabel* (1854) (Fr.: mirabelle) en *clementine* (1926-1950) (Fr.: clémentine) te zijn.

Loe Moulin vermeldt in zijn boek *Europa aan tafel*⁶³ dat in de zestiende eeuw men verbood kastanjes en noten aan kinderen.⁶⁴ Als geneesmiddel beschrijft men in de zestiende eeuw geglaceerde kastanjes, bedekt met suiker of honing, die "*zacht zijn voor de keel en de hoest kalmeren.*"⁶⁵

Een specifiek leenwoord is *pecanoet* - het eerste deel komt uit het Frans, *noot* is het nederlandse inheemse woord. Andere leenwoorden uit het Frans zijn *kastanje* (Fr.: marronnier) en *muscadelle* (Fr.: muscadelle) en *pistache* (1608).

3.1.8 Zuivelproducten en kazen

Eén van de belangrijkste zuivelproducten schijnt kaas te zijn. Kaas werd al in de vroege geschiedenis in Nederland gemaakt. De omstandigheden in sommige Nederlandse provincies waren namelijk door de natte bodem heel geschikt voor het houden van koeien. Al in de middeleeuwen waren de Lage Landen als kaasland bekend en de Nederlandse kaas werd naar het buitenland geëxporteerd. Men leerde een aantal Italiaanse en ook Franse kazen kennen: *parmezaan* (parmezaankaas) (1589) (Fr.: parmesan), *brie* (1370) (Fr.: genoemd naar de streek *Brie*), *gruyère* (gruyèrekaas) (1822) (Fr.: genoemd naar de Zwitserse plaats *Gruyère*), *roquefort* (1863) (Fr.: genoemd naar *Roquefort* in de Cévennes) en *camembert* (1900) (Fr.: genoemd naar het dorpje *Camembert*).

Wat andere zuivelproducten betreft, gebruikt men in het Nederlands van het Frans afkomstige woorden *margarine* (1867) (Fr.: margarine) en een soort van yoghurt *biogarde* (na 1950) (Fr.: van *bio* (leven) + *garder* (bewaken)).

⁶³ Antwerpen: Mercatorfonds, 1988.

⁶⁴ Loe Moulin: *Europa aan tafel* (1988), 302.

⁶⁵ *Idem*, p. 304.

3.1.9 Desserts, gebak en snoep

Om een zoete smaak te geven werd eeuwenlang in Europa honing gebruikt. In West-Europa werd suiker ontdekt tijdens de kruistochten in de elfde eeuw na Christus. Suiker was luxueus en ter beschikking alleen voor rijke mensen. Omdat suiker zo duur was, gebruikte het men vaak als medicijn.

Suiker werd definitief ingeburgerd vanaf de 15^e eeuw. Ook in de Lage Landen hielden mensen van suiker en de zoetheit werd niet uitsluitend gewaardeerd in gebak, taart of koek maar het was ingrediënt in vlees- vis- of gevogeltegerechten. Heel succesvol was het gebruik van suiker in de konfijt- en confituurrecepten.

Ook het gebak was altijd in trek. Bovendien het eten na de maaltijd was het gebak ook een typisch feestgerecht. Het was verbonden zowel met het dagelijksleven als met feestdagen. Een voorbeeld is het Paas- en Kerstgebak of het Pinkstergebak.

Een ander luxe-artikel was de chocolade. De chocolade werd in de 16^e eeuw door Spanjaarden geïntroduceerd en werd bij de adel en de clerici gedronken. De gebakvariëteiten met chocolade onstonden in de 18^e eeuw en omdat ook de Nederlanders als zeevaarders een belangrijke positie hadden, onstonden vooral in de provincie Zeeland veel cacaofabrieken.

Het Nederlands gebruikt ontleende woorden *suiker* (1253) (Fr.: sucre), *taart* (1302) (Oud-Fr.: tarte, torte), *marsepein* (1486) (Fr.: marcepain), *oblie* (1380-1420) (Oud-Fr.: ublie, oblie), het licht gebak *beignet* (1875), *baba* (1901-1925) (Fr.: van Pools *baba*), *meringue* (1901-1925) (Fr.: verouderd Pools *marzynka*), twee wafels met crème ertussen *froufrou* (1901-1925), gebakje in een papieren bakje *petitfour* (na 1950) (Fr.: petits fours), de pannenkoek *crêpe*, de hartige taart *quiche* (na 1950) (Fr.: Elzassisch *küchen*), de soes *profiterole*, de lekkernij *bonbon* (1785) (Fr.: verdubbeling van *bon*), *karamel* (1847) (Fr.: caramel), *noga* (1860-1875) (Fr.: nougat), *marmelade* (1536), gedroogde pruim *pruimedant* (1729) (Fr.: prune d'ente), het werkwoord *konfijten* (1514) (Fr.: confit) (in suiker leggen) of *confituren* (1561) (Fr.: confitures) - in suiker ingelegde gekonfijtevruchten. Met de *pâtisserie* (1847) (Fr.: pâtisserie) gaan samen de woorden *brioche* (1847), *crouton* (1847) (Fr.: crouton) en de relatief nieuwe woorden *croissant* (1926-1950), *baguette* (1832) (Fr.: (stokje) van It. *bacchetta*), *biscuit* (1824) (Fr.: biscuit) - er bestaat ook *beschuit* (1343-1345) (Fr.: biscuit). Dit woord werd uit dezelfde taal maar in twee verschillende vormen geleend. (zgn."Tweelingen"). *Sukade* (1480) (Oud-Fr.: succade) is gekonfijte in gebak verwerkte schil van de cederappel.

Voor andere snoepen en *desserts* (1663) heeft het Nederlands uitgeleende Franse benamingen *blanc-manger* (1401-1500) (Fr.: letterlijk "wit voedsel"), *compote* (1786-1793) (Oud-Fr.: composte), *fondue* (1863), een warm gerecht met gesouffleerd eiwit

soufflé (1864) (Fr.: letterlijk "opgeblazen"), een ijs met vruchten *plombière* (1875) (Fr.: genoemd naar de stad *Plombières*), *bavarois* (bavaroise) (Fr.: bavaroise), een soort van suikergoed of in het Zuid-Nederlands "pure chocola" *fondant* (1896) (Fr.: letterlijk "smeltend"), *mousse* (1926-1950), ijsgerechten *pêche melba* (1942) (Fr.: genoemd naar de operazangeres *Dame Nellie Melba*), *bombe* (1926-1950) en *parfait* (1926-1950), een soort puding *flan* (na 1950) of crème *sabayon* (na 1950) (Fr.: van It. *zabaione*). Het woord *praline* (1869) is genoemd naar Franse maarschalk Du Plessis-Praslin die deze lekkernij in zijn keuken liet vervaardigen⁶⁶). Ten slotte de kleine hapje bij het aperitief "appetizer" word ook *amuse-gueule* (na 1950) genoemd.

Van Dale vermeldt ook woorden die misschien niet zo vaak in gebruik voorkomen zoals *polonaise* (1787) (Fr.: polonaise, verkort uit danse polonaise) - klein schuimgebakje gevuld met stijf geklopte room, *tablet* (1680) (Fr.: tablette) - rechthoekige platte koek van chocolade en suiker.

In het Zuid-Nederlands bestaat *makaron* (vormvariant makron) (ca 1700) (Fr.: macaron) - koekje van meel en suiker, op ouwel vastgebakken (bijv. amandelkokje, bitterkoekje).

3.1.10 Specerijen en kruiden

De ontdekking van ongekende kruiden en specerijen in de zgn. Nieuwe Wereld bracht een grote verandering in de smaak en receptenbereiding.⁶⁷ Kruiden en specerijen werden bijzonder gewaardeerd en men kende er therapeutische effecten aan toe. Omwille hun aromatische eigenschappen en geneeskrachtige werking werden ze vaak gebruikt en waren ze ook in sauzen aantrekkelijk.

Ook de zure smaak van azijn heel populair was in de middeleeuwen. De auteurs van het boek *Europa aan tafel*⁶⁸ schrijven, dat "*men kende azijn op basis van vlier of frambozen, ossetong, anjer, kaneel of kruidnagel en zelfs van knoppen van rozen in de zomer geplukt*".⁶⁹ In de Lage Landen maakte men azijn zelfs uit bepaalde biersoorten.⁷⁰ Veel gerechten werden met azijn voorbereid: kolen, kappertjes, meloen of zelfs truffels.⁷¹

⁶⁶ Ton den Boon, Dirk Geeraerts: *Van Dale groot woordenboek van de Nederlandse taal* (2005), Elektronische versie.

⁶⁷ De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 130.

⁶⁸ Antwerpen: MIM, 1993.

⁶⁹ De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 130.

⁷⁰ *Idem*.

⁷¹ *Idem*.

Dat het Frans altijd grote invloed had op culinair terrein is ook bij specerijen te zien. Zelfs het woord *specerij* (ca 1330) (Oud-Fr.: *especerie*) is van Franse afkomst. Het Nederlands kent ook twee werkwoorden van Franse origine: *aromatiseren* (Fr.: *aromatiser*) en *assaisonneren* (Fr.: *assaisonner* - op smaak brengen, vooral met zout en peper).

Er bestaat *kaneel* (1276 - 1300) (Fr.: *cannelle*), *komijn* (komijnzaad) (1201-1250) (Oud-Fr.: *comin*), *koriander* (1285) (Fr.: *coriandre*), *nootmuskaat* (1287) (Oud-Fr.: *muscate*), *saffraan* (1287) (Fr.: *safran*), wilde komijn *karwij* (1351), *macis* (1599) (Fr.: *macis*) - foelie van de nootmuskaat, *krent* (1514) (Fr.: *raisin de Corinthe*), *sjalot* (1682) (Fr.: *échalote*), *piment* (1300), *lavas* (1350) (Fr.: *livèche*), *dragon* (1554) (Oud-Fr.: *dragonce*) of *pimpernel* (ca 1350) (Oud-Fr.: *pimprenelle*). In het geval van *vanille* (Fr.: *vanille*) gaat over het woord die twee keer uit het Frans geleend was. Aan het begin van twintigste eeuw werd nog *vanilje* geschreven (staat nog in J.J. De Grave zijn boek), maar door hernieuwde ontlening aan het Frans schrijft men nu *vanille*.

Ook vaak gebruikte Nederlandse termen *azijn* (1285-1286) (Oud-Fr.: *aisin*), *mosterd* (1201-1250) (Oud-Fr.: *moustarde*), *ingrediënt* (1655) (Fr.: *ingrédient*) of *stroop* (1618) (Fr.: *sirop* met later ingevoegde t) zijn van de Franse afkomst.

Deze groep betreft ook het woord *grein* (1287) (Fr.: *grain*), omdat de zaden als gewichtjes werden gebruikt.

3.1.11 Dranken

3.1.11.1 Alcoholische dranken

De gedestilleerde sterke dranken ontstonden pas aan het eind van de middeleeuwen en vooral in de kloosters waar monniken zowel de beschikking hadden over de apotheek als de kennis om nieuwe dranken te ontwikkelen met toevoeging van aromatische kruiden en planten.⁷² Er onstonden allerlei nieuwe dranken zoals de in Nederland en België populaire "jenever".

Wat een oudere soort van de volksdrank - bier - betreft, heeft het Nederlands alleen het woord *tripel* uit het Frans overgenomen. Daartegenover bestaan er veel Franse namen voor biersoorten, die een Nederlandse oorsprong hebben. Bier als volksdrank werd in de middeleeuwen veelvuldig gebruikt en daarom werden soms alle bieren (zowel lokale als ingevoerde) met hoge taksen belast.

De oudste Franse woorden in het Nederlands schijnen *cider* (1351-1400) (Fr.: *le cidre*) en *tripel* (1398) (drievoudig) te zijn. Er zijn in het Nederlands ook woorden *absint*

⁷² F. De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 136.

(1775) (Fr.: absinthe), *likeur* (1601) (Fr.: liqueur), *persico* (perzikbrandewijn) (1773) (Fr.: persicot) of *cognac* (1790) (Fr.: cognac) - genoemd naar het Franse stadje Cognac, *marasquin* (1847) (Fr.: van It.: *maraschino*), *anissette* (1866) (Fr.: genoemd naar *anis*), *vermout* (1876) (Fr.: vermouth) of het eetlustopwekkende middel *aperitief* (1895) (Fr.: apéritif). De drank *armagnac* (1891) (Fr.: Armagnac) is genoemd naar het vroegere graafschap *Armagnac* in Gascogne. *Chartreuse* (1886) (Fr.: chartreuse) is genoemd naar de Grande Chartreuse bij Grenoble, waar de daar gestichte orde van de kartuizers (chartreux) was begonnen met het stoken van de likeur. Zoals gezegd, ontstond er ook *jenever* (1672) (Oud-Fr.: geneivre) door het gebruik van jeneverbessen die aan de drank worden toegevoegd voor het aroma. Het Nederlands is ook het Franse werkwoord *mousseren* (schuimen) binnengekomen. (1824) (Fr.: mousser).

De nieuwe termen zijn *benedictine* (1901-1925) (Fr.: *bénédictine*), *calvados* (na 1950) (genoemd naar Normandische *Calvados*), aperitief *kir* (na 1950) of alcoholhoudende anijsdrank *pastis* (na 1950).

Wijn was eeuwenlang een luxeartikel en werd weinig gedronken door het gewone volk. Alle benamingen voor wijn zijn geleend, omdat de Germanen de wijn van de Romeinen leerden kennen.⁷³ Het valt te verwachten dat vele wijnnamen Frans zijn. Wijn heeft een lange traditie ook in de Bijbel en daarom profileerden zowel de kerk als de kloosters de wijncultuur. Wel in gebruik werd in de middeleeuwen "versneden" wijn met bijvoorbeeld honing, pimperl, bernagie of andere kruiden.⁷⁴ Eén van de kenmerken van de overwinning van de Franse cultuur is de triomf van champagne. Champagne als de schuimwijn hebben de Engelsen uitgevonden, de Fransen hielden zich bezig met verbeteringen die in de eerste decennia van de 18^e eeuw succes hebben gekend.

Heel oud schijnt het woord voor de zoete wijnsoort *muskadel* (1253) (Fr.: muscadel) te zijn. Het Nederlands gebruikt de benaming voor de wijn en wijnstreek *bordeaux* (Fr.: les vins de Bordeaux), *bourgogne* (Fr.: les vins de Bourgogne), *champagne* (1745) (Fr.: le vin de Champagne) naar het gebied Champagne in Oost-Frankrijk, *medoc* (1814-1815) (Fr.: le vin de Médoc), *graves* (1847), *chablis* (1855) (Fr.: naar het dorp *Chablis*) en *chambertin* (1840). *Muskaatwijn* (1714) (Fr.: le vin muscat) is ontleend aan het Frans, met de tautologische toevoeging *wijn*.

Ook in de twintigste eeuw zijn er nieuwe Franse termen het Nederlands binnengekomen: *beaujolais*, *pomerol* (na 1950) (Fr.: naar de plaats van herkomst *Pomerol*) of de benaming voor een tafelwijn *pinard* (na 1950).

⁷³ Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 375.

⁷⁴ F. De Nave, C. Depauw: *Europa aan tafel* (1993), 134.

3.1.11.2 Niet-alcoholische dranken

In de middeleeuwen waren er niet veel alternatieven. Het water was vaak verontreinigd en koffie en thee leerde men pas in in de zeventiende eeuw kennen.⁷⁵

Wat de niet-alcoholische dranken betreft, kunnen we in het Nederlands de Franse woorden *limonade* (1691) (Fr.: van limon), *siroop* (ca. 1540) (Fr.: sirop), *orgeade* (1608) (Fr.: orgeat van *orge* (gerst)), *sorbet* (1669) (Fr.: van Ar. *sharba* (dronk)) vinden. Later ontstonden er frisdranken zoals *orangeade* (1832) en uit de twintigste eeuw kennen we de drank van zwarte bessen *cassis* (1901-1925), limonade *grenadine* (1901-1925), sinaasappelsap *jus d'orange* of soort Frans mineraalwater *perrier* (na 1950) (genoemd naar bron *Perrier*).

⁷⁵ Van der Sijs, *Chronologisch woordenboek* (2002), 373.

3.2 Woordregister

Nederlandse term	Franse term	Tsjechische vertaling
abrikoos	abricot, le	meruňka
absint	absinthe, la	absint
ajuin	oignon, le	cibule
amandel	amande, la	mandle
amuse-gueule	amuse-gueule, la	jednohubka
ananas	ananas, le	ananas
andijvie	endive, la	štěrbák
aniset	aniset, le	anýzový likér, anýzovka
aperitief	apéritif, le	aperitiv
armagnac	Armagnac, le	Armagnac
aromatiseren	aromatiser	aromatizovat, kořenit
asperge	asperge, la	chřest
assaisonner	assaisonner	ochutit
aubergine	aubergine, la	lilek, baklažán
azijn	vinaigre, le	ocet
baba	baba, le	bábovka
baguette	baguette, la	bageta
barbeel	barbeau, le	parma
bavarois	bavarois, le	bavorský krém
bearnaise	sauce béarnaise, la	bearnská omáčka
beaujolais	beaujolais nouveau, le	vino Beaujolais
bei	baie, la	bobule
beignet	beignet, le	kobliha
bellefleur	(pomme de) belle fleur, la	odrůda jablek Belle fleur
benedictine	Bénédictine, la	likér Bénédictine
beschuit	biscotte, la	suchar, keks
biogarde	biogarde	jogurt s aktivními kulturami Biogarde
biscuit	biscuit, le	sušenka, keks
bisque	bisque, la	polévka z humra
blanc-manger	blanc-manger, le	šódo, pudink
bombe	bombe glacée, la	zmrzlinový dezert
bonbon	bonbon, le	bonbón
Bordeaux (wijnstreek)	vignoble de Bordeaux, le	vinařský region Bordeaux
bouillabaisse	bouillabaisse, la	bouillabaisse, speciální rybí polévka
bouillon	bouillon, le	bujón, vývar
Bourgogne (wijnstreek)	vignoble de Bourgogne, le	vinařský region Burgundsko
brie	brie, le	brie, brieský sýr
brioche	brioche, la	brioška
calvados	calvados, le	calvados, kalvados
camembert	camembert, le	camembert
cassis	cassis, le	rybízový likér
cider	cidre, le	jablečné víno
cichorei	chicorée, la	cikorka
citroen	citron, le	citrón
clementine	clémentine, le	mandarinka, klementina

cognac	cognac, le	koňak
compote	compote, la	kompot
confiture	confiture, la	džem
consommé	consommé, le	consommé, speciální vývar
		vyčištěn pomocí
		vaječných bílků
consument	consommateur, le	strávník, spotřebitel
contrefilet	contre-filet, le	rumpsteak
cordon bleu	cordon-bleu, le	cordon bleu, plněný řízek
courgette	courgette, la	cuketa
crème	crème, la	smetana, krém
crêpe	crêpe, la	palačinka
croissant	croissant, le	croissant
crouton	croûton, le	krutony
dadel	datte, la	datle
delicatesse	délicatesse, la	delikatesa, pochutina
dessert	dessert, le	moučník, zákusek
dragon	estragon, le	estragon
entrecote	entrecôte, la	pečené žebírko
entremets	entremets, le	dezert, zákusek
escargot	escargot, le	hlemýžď, šnek
farciren	farcir	nadívat
fazant	faisan, le	bažant
filet	filet, le	filé
flageolet	flageolet, le	druh fazolu zahradního
flan	flan, le	dezert, ovocný koláč
fondant	fondant, le	fondán, fondant
fondue	fondue, la	fondue, tavený sýr,
		maso nebo ryby
framboos	framboise, la	malina
fricandeau	fricandeau, le	přírodní telecí řízek
fricassée	fricassée, la	frikasé, nakládané maso
frikandel	fricadelle, la	osmažená masová šiška
froufrou	frou-frou de gaufrette, la	vafle Frou-frou
fruit	fruits, les	ovoce
gelatine	gélatine, la	želatina, rosol
gelei	gelée, la	želé, rosol, aspik
granaatappel	grenade, la	granátové jablko
graves	vin de Graves, le	víno z oblasti Graves
grein	grain, le	zrno
grenadine	grenadine, la	grenadina
gruyère	gruyère, le	ementál
hachee	haché, le	hašé
hors d'oeuvre (aperitifhapje)	hors d'œuvre, le	předkrm
chablis	vin de Chablis, le	víno z oblasti Chablis
chambertin	vin de Chambertine, le	víno z oblasti Chambertine
champagne	vin de Champagne, le	víno z oblasti Champagne
champignon	champignon, le	žampion
chartreuse	chartreuse, la	Chartreuse,
		fran. bylinný likér
chateaubriand	chateaubriand, le	chateaubriand, hovězí steak
chocola	chocolat, le	čokoláda
ingrediënt	ingrédient, le	přísada, ingredience
jenever	genièvre, la	borovička, jalovcová

juliennesoep	potage à la julienne, le	polévka s jemně nakrájenou zeleninou
jus	sauce, la	hustá omáčka na bázi masa nebo zeleniny
jus d'orange	jus d'orange, le	pomerančový džus
kalebas	calebasse, la	dýně, tykev
kaneel	cannelle, la	skořice
kanteloep	cantaloup, le	kantalup, ananasový meloun
kapoen	chapon, le	kapoun
karamel	caramel, le	karamel
karbonade	carbonnade, la	kotleta
karwij	carvi, le	kmín kořený
kastanje	marronnier, le	jedlý kaštan
kaviaar	caviar, le	kaviár
kir	kir, le	alkoholový koktejl Kir
komijn (komijnzaad)	cumin, le	kmín římský
komkommer	concombre, le	okurka
konfijt	fruit confits, les	zavařované ovoce
konfijten	confire	nakládat
kongeraal	congre, le	mořský úhoř
konijn	lapin, le	králik
koriander	coriandre, la	koriandr setý
kornoelje	cornouiller mâle, le	dřín
kotelet	côtelette, la	kotleta
krent	raisin de Corinthe, le	rozinka
kroket	croquette, la	kroketa
kroot	betterave, la	řepa
lamprei	lamproie, la	mihule
lardenen	larder	prošpikovávat
lavas	livèche, la	libeček
likeur	liqueur, la	likér, mok
limoen	limon, le	citrón
limonade	limonade, la	limonáda
macedoine	macédoine, la	makedonský salát
macis	macis, le	muškátový květ
makreel	maquereau, le	makrela
makron (makaron)	macaron, le	mandlová pusinka
mandarijn	mandarine, la	mandarinka
maniok	maniok, le	maniok, kasava
marasquin	Marasquin, le (Maraschino)	likér maraskýno maraskino
margarine	margarine, la	margarín
marinade	marinade, la	marináda
mayonaise	mayonnaise, la	majonéza
marineren	mariner, fait de mariner	marinovat, naložit
marmelade	marmelade, la	marmeláda, povidla
marsepein	massepain, le	marcipán
masteluin	méteil, le	směs pšenice a žita
medoc	vin de Médoc, le	víno z oblasti Médoc
melange	mélange, le	směs
meloen	melon, le	meloun
meringue	meringue, la	sněhové pečivo
mirabel	mirabelle, la	mirabelka
mispel	néflier, le	mišpule

morel	griottier, le	višeň
mossel	moule, la	slávka jedlá
most	moût de raisin, le	vinný mošt
mosterd	moutarde, la	horčice
mousse	mousse, la	pěna
mousseren	mousser	pěnit
muscadelle	muscadelle, la	druh vinných hroznů
muskaat (muskaatdruif)	muscat, le	muškát, druh hroznů
muskaat (muskaatwijn)	vin muscat, le	muškátové víno
muskadel	muscadel (muscadelle), la	muskadel
noga	nougat, le	nugát
nootmuskaat	muscadier, le	muškátový oříšek
oblie	oublie, la	tenká, kulatá vafle
oester	huître, la	ústřice
olijf	olive, la	oliva
omelet	omelette, la	omeleta
orangeade	orangeade, la	oranžáda
oranje(appel)	orange, la	pomeranč
orgeade	orgeat, le	orgeada (nealkoholický nápoj)
parfait	crème parfait, la	smetanová zmrzlina
parmezaan	parmesan, le	parmezán
pastei	pâte, la	jemné plněné pečivo
pastis	pastis, le	anýzovka
patates frites	frites, les	hranolky
patisserie	pâtisserie, la	pekařství, cukrárna
patrijs	pedrix grise, la	koroptev
pêche melba	Pêche Melba, la	dezert Pêche Melba
pellén	peler	loupát
perrier	eau minérale Perrier, la	minerální voda Perrier
persico (perzikbrandewijn)	liqueur de pêche, la	broskovový likér
petitfour	petit four, le	čajové pečivo
piment	piment, le	ostrá paprička, chili paprička
pimpernel	pimprenelle, la	kominiček
pinard	pinard, le	stolní víno
pistache	pistache, la	pistácie
pladijs	plie, la	platýs
plombière	glace plombières, la	zmrzlina se zavařeným ovocem
poelet	dés de veau pour potages, le	kousky telecího na přípravu polévky
polonaise	brioche polonaise, la	polské briošky
pomegranate (granaatappel)	grenade, la	granátové jablko
pomerol	vin de Pomerol, le	víno z oblasti Pomerol
pompoen	citrouille, la	dýně
praline	praline, la	pralinka
prei	poireau, le	porék
proeven	déguster	ochutnat
profiterole (soesje)	profiterole, la	kulatý plněný zákusek
pruim	prune, la	švestka
pruimedant	prune d'ente, la	speciální sušená švestka
prunel	prunelle, la	trnka
puree	purée, la	kaše
quiche	quiche, la	quiche, slaný koláč
radijs	radis, le	ředkvička

ragoût
 raket
 ratatouille
 reine-claude
 reneb, reinette
 roquefort
 roux
 rozijn
 sabayon
 saffraan
 salade
 sardine
 saucijs
 saus
 selderie (selderij)
 servet
 schorseneer
 siroop
 sjalot
 sla
 soep
 sorbet

 soufflé
 specerij
 spinazie
 stroop
 substantieel
 suiker
 sukade
 taart
 tablet

 tamarisk
 tarbot
 tartaar
 tournedos
 triple sec
 truffel
 vanille
 vegetarisme
 vermout
 vijg
 vinaigrette
 vol-au-vent (pasteitje)

ragoût, le
 roquette, la
 ratatouille, la
 reine-claude, la
 pomme Reinette, la
 roquefort, le
 roux, le
 raisin sec, le
 sabayon, le
 safran, le
 salade, la
 sardine, la
 saucisse, la
 sauce, la
 céleri, le
 serviette, la
 scorsonère, le
 sirop, le
 échalote, la
 salade de laitue, la
 soupe, la
 sorbet, le

 soufflé, le
 épice, la
 épinards, le
 sirop, le
 substantiel
 sucre, le
 cédrat confit, le
 tarte, la
 tablette de chocolat, la

 tamaris, le
 turbot, le
 steak tartare, le
 tournedos, le
 triple sec, le
 truffe, la
 vanille, la
 végétarisme, le
 vermout, le
 figue, la
 vinaigrette, la
 vol-au-vent, le

ragú
 roketa, rucola
 ratatouille
 ryngle
 jablko druhu reneta
 roquefort, rokfór
 jíška
 rozinka
 zabaglione
 šafrán
 salád
 sardinka
 párek, klobása
 omáčka
 miřík celer
 ubrousek, servítek
 hadí mord
 sirup, řídčí sirup
 šalotka
 locika
 polévka
 šerbet (orientální
 nealkoholický nápoj)
 suflé, nákyp
 koření
 špenát
 sirup
 výživný, hutný
 cukr
 kandovaný cedrát
 dort
 čtverhranný koláč s
 cukrem a čokoládou
 tamaryšek
 pakambala velká
 tatarský biftek
 pečené hovězí maso
 sladký pomerančový likér
 lanýž
 vanilka
 vegetariánství, vegetarismus
 Vermut
 fík
 octová omáčka
 vol-au-vent

4. CONCLUSIE

De Franse woorden vormen een belangrijk deel van de Nederlandse woordenschat. Het Frans had eeuwenlang een voerpositie in de hele wereld en naast andere talen zijn de kenmerken ook in het Nederlands te zien. Naast andere talen is het Frans een taal met welke Nederlanders intensieve relaties hebben. Vooral in het verleden, vandaag vormt de belangrijkste leenwoorden-bron het Engels dat nu als voertaal in de hele wereld kan beschouwen worden.

Zodra de Franse keuken beroemd en geliefd was, zijn er vele gerechten en ingrediënten de grenzen overgegaan en werden ze in heel Europa verspreid. Met deze nieuwe zaken kwamen ook nieuwe termen de talen binnen. Sommige verdwenen weer in de loop van de tijd, maar zoals is in mijn scriptie te zien, houdt het Nederlands nog steeds veel Franse woorden in.

Ik heb het Frans gekozen, want de invloed van deze taal zeer evident is in het Nederlands. De Franse invloed werkte vooral in de vorige eeuws en dat heeft volgens mij het resultaat dat de groote hoeveelheid van Franse woorden die tot nu toe in het Nederlands bestaan wel in gebruik zullen blijven ook in de toekomst want hun huidige gebruik niet meer zo beïnvloed is door de hedendaagse mode zoals bij het Engels. De reden voor mij was ook het feit, dat ik het Frans begon te leren en wil mijn Franse woordenschat een beetje uitbreiden.

In het derde hoofdstuk heb ik de woorden in semantische groepen ingedeeld. De basis voor de indeling vormde onder andere de hoeveelheid van woorden van een gebied. Als er meer woorden van dezelfde kenmerken zijn voorgekomen, heb ik voor ze een apart groepje gemaakt.

In verband met het vlees heb ik twee aparte groepen gebruikt: "vlees" (het gevogelte inclusief) en "vissen". Dat de vissen een apart groepje vormen, heeft vooral praktische reden - de hoeveelheid van de termen voor vissen was relatief groot. Bovendien dacht ik aan het feit, dat de vissen in de Lage Landen altijd een belangrijke rol hadden. Ten laatste worden de vissen door vele mensen niet als een typisch vlees beschouwd (ze worden bijvoorbeeld door sommige vegetariërs gegeten).

Soepen, bijgerechten en sauzen vormen andere aparte groep. Soepen hebben vooral in de middeleeuwen een bijzondere positie gehad, want ze hebben vaak een hoofdgerecht vervangt. Sauzen worden dikwijls samen met bijgerechten gegeten, daarom vormen ze één groep in mijn indeling. De hoofdgerechten zelf heb ik altijd tot passende groep ingedeeld - aangezien of een gerecht een groente- of vleesgerecht is.

Groenten vormen een relatief grote groep. Daarom heb ik vruchten samen met noten apart gesteld.

Zuivelproducten en kazen zijn in één verzameling samen. De kazen hebben in Frankrijk en ook in Nederland een speciale positie, maar ze blijven steeds, volgens mijn mening, een deel van de zuivelproducten.

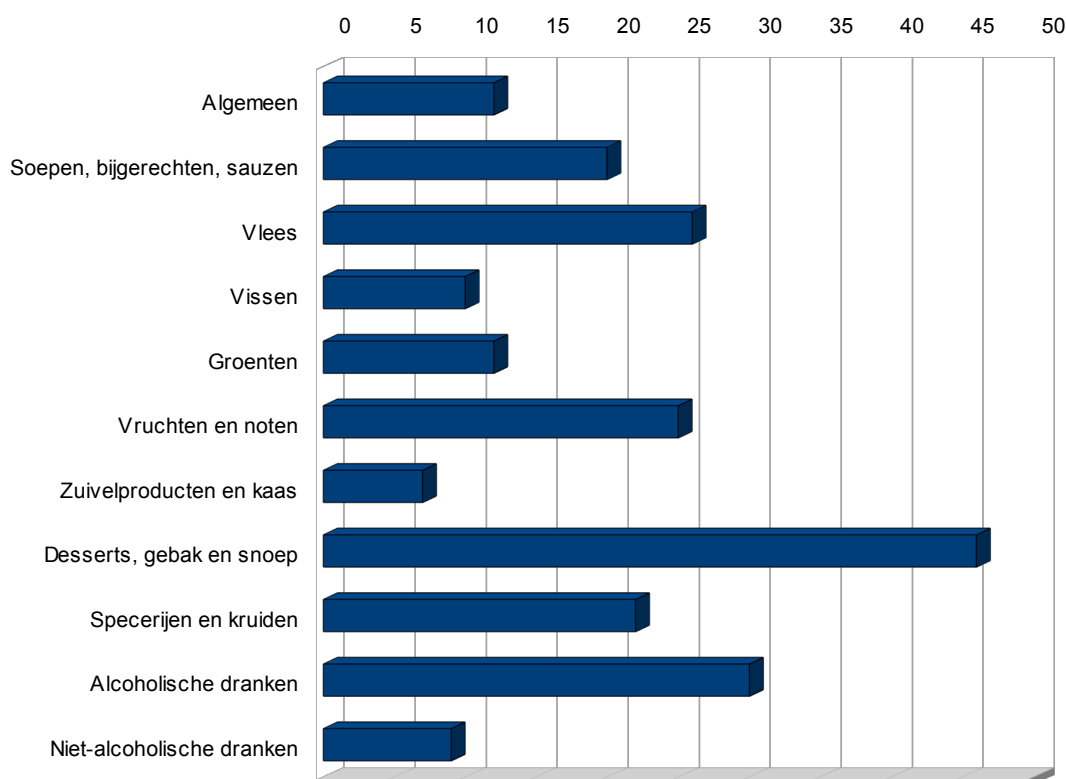
Toespijzen, gebak en snoep heb ik in één grote groep beschreven. De teken was voor mij, dat alle deze lekkernij suiker bevatten, dus daarom heb ik ze in één groepje geplaatst. De rest van de bakker-producten zijn ook in deze groep toegevoegd, want ze, volgens mij, heel dicht bij zoete gebakken staan. Deze verzameling schijnt de grootste te zijn, maar de hoeveelheid van de Franse termen die de zoete smaak of toespijzen betreffen ook heel groot is en nadere onderverdeling zou niet zo eenvoudig zijn.

De groep "alcoholdranken" bestaat uit alle soorten van de alcoholhoudende dranken, maar de, voor Frankrijk karakteristieke, wijn heeft toch een bijzondere deel binnen deze groep gekregen.

Soms was het echt moeilijk om een term passend binnen de indeling te plaatsen. In meerdere gevallen zijn er meer alternatieven mogelijk. Daarom heb ik de hulp gezocht in de boeken van de auteurs die zich al bezig met deze problematiek hebben gehouden.

Als een korte samenvatting van de Franse termen op het gebied eetcultuur voeg ik deze percentages en grafiek toe:

Invloed van het Frans op de terminologie van de Nederlandse eetcultuur



Algemeen: 5,5 %
Soepen, bijgerechten en sauzen: 9,1 %
Vlees: 11,9 %
Vissen: 4,6 %
Groenten: 5,5 %
Vruchten en noten: 11,4 %
Zuivelproducten en kazen: 3,2 %
Desserts, gebak en snoep: 21 %
Specerijen en kruiden: 10 %
Alcoholische dranken: 13,7 %
Niet-alcoholische dranken: 4,1 %

In deze scriptie probeerde ik de Franse woorden in het Nederlands op het gebied van eetcultuur samen te vatten en deze problematiek theoretisch te beschrijven. Ik hoop dat de woordenschat die ik in deze scriptie voorgestrekt heb zo veel mogelijk volledig is en dat ik aan mijn eisen voldoen heb.

Het eten en drinken zijn een deel van de menselijke cultuur met welke men elke dag in contact komt en wat het ingang op de terminologie van dit gebied betreft, heeft men veel interessant ontdekt. Het schrijven van deze scriptie was dus heel belanghebbend voor mij en ik hoop dat ook andere die in deze problematiek geïnteresseerd zijn kunnen van deze tekst profiteren.

Resumé in het Tsjechisch

Tato bakalářská práce se zabývá nizozemskou terminologií kultury stolování, jídla a pití, konkrétně vlivem francouzštiny na slovní zásobu v této oblasti.

V první teoretické části jsem popsala téma výpůjček z cizích jazyků, jejich formy, důvody pro výpůjčky, problémy, které souvisí s určováním jazyka ze kterého výpůjčky pocházejí a specifiky, se kterými se můžeme setkat ve vlámské variantě nizozemštiny.

V druhé části jsem se zaměřila na historické pozadí přejímání francouzských slov do nizozemštiny. V jednotlivých historických úsecích jsou popsány kontakty a vztahy mezi územními celky, které dnes tvoří Nizozemsko/Belgii a Francii.

Ve třetí části je daná část nizozemské slovní zásoby rozdělena do sémantických celků (obecné, polévky, příloha, omáčky, maso a drůbež, ryby, mléčné výrobky a sýry, zelenina, ovoce a ořechy, sladkosti, zákusky a pečivo, koření a bylinky, alkoholické a nealkoholické nápoje). Ke každé kapitole je připojen krátký historicko-kulturní úvod za kterým následují konkrétní příklady francouzských slov. Jsou zde uvedeny i údaje o francouzském originálu, včetně letopočtu, případně časového rozmezí jejich přejmutí. Na konci této kapitoly se nachází přehlednější abecední shrnutí těchto výrazů s francouzským a českým ekvivalentem.

Resumé in het Engels

The thesis deals with the influence of the French language on the terminology of Dutch dining culture. In the first, theoretical section I describe the loanwords, their sorts, reasons for the borrowing and problems, which are related to the determination of the language of origine and specific features of Flemish.

The second part is focused on historic aspects of borrowing and incorporating of the French words into Dutch. In several sections I describe the contacts and relations between the parts of Western Europe, which currently form Netherlands/Belgium and France.

In the third part I divided the Dutch vocabulary into semantic groups (universal terms, soups, side dishes, sauces, meat and poultry, fish, milk products and cheese, vegetable, fruit and nuts, sweets, confectionery and pastry, alcoholic beverages and soft drinks). In each section I describe briefly the cultural-historical background which is followed by particular examples of French words with the dating of their borrowing (if known). There is a summary of these expressions at the end of this part with the corresponding French and Czech equivalents. There is an explanation if there is no equivalent in the Czech language.

Literatuur

- Born, Wina (1989), *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur*. Baarn: Bosch & Keuning.
- Den Boon, Ton, Geeraerts, Dirk (2005), *Van Dale groot woordenboek van de Nederlandse taal*. Antwerpen: Van Dale lexicografie.
- De Grave Salverda, Jean-Jacques (1906), *De Franse woorden in het Nederlands*. Amsterdam: Müller.
- De Nave, F., Depauw, C. (ed.) (1993), *Europa aan tafel: een verkenning van onze eet- en tafelcultuur*. Antwerpen: MIM.
- De Vries, Jan W., Willemyns, Roland., Burger, Peter (1994), *Het verhaal van een taal*. Amsterdam: Prometheus.
- Geerts, Guido (1974), *Aspecten van het Nederlands in Vlaanderen*. Leuven: Acco.
- Moulin, Leo (1988), *Europa aan tafel: een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*. Antwerpen: Mercatorfonds.
- Van Hauwermeiren Paul, Simonis Femke (1990), *Waar Nederlands de voertaal is*. Lier-Brussel: J. Van In.
- Van der Sijs, Nicoline (1996), *Leenwoordenboek: de invloed van andere talen op het Nederlands*. Den Haag: Sdu Uitgevers.
- Van der Sijs, Nicoline (2002), *Chronologisch woordenboek: de ouderdom en herkomst van onze woorden en betekenissen*. Amsterdam & Antwerpen: Veen, 2^e druk.
- Van den Toorn, M.C., Pijnenburg, W.J.J., Van Leuvensteijn, J.A., Van der Horst, J.M.(red.) (1997), *Geschiedenis van de Nederlandse taal*. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- Vooyo, C.G. N. (1970), *Geschiedenis van de Nederlandse taal*. Groningen: Wolters-Noordhoff.

Online bronnen:

- http://nl.wikipedia.org/wiki/Lijst_van_Franse_woorden_en_uitdrukkingen_in_de_Nederlandse_taal, 06/10/2009.
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Kongeraal>, 10/10/2009.
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Armagnac>, 15/10/2009.
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Benedictine>, 22/10/2009.
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Macedoine>, 22/10/2009.
- http://nl.wikipedia.org/wiki/Franse_tamarisk, 22/10/2009.
- <http://nl.wikipedia.org/wiki/Sukade>, 14/11/2009.
- <http://pl.wikipedia.org/wiki/Vol-au-vent>, 14/11/2009.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Consomm%C3%A9>, 15/11/2009.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Karbonade>, 25/11/2009.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Bouillabaisse>, 26/11/2009.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Marasquin>, 03/12/2009.

http://nl.wikipedia.org/wiki/P%C3%A4che_Melba, 04/12/2009.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Zabaglione>, 06/12/2009.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Sorbet>, 10/12/2009.

http://nl.wikipedia.org/wiki/Franse_taal_in_Nederland, 12/02/2010.

<http://s2.ned.univie.ac.at/Publicaties/taalgeschiedenis/nl/mnllateinfl.htm>, 29/03/2010.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Belgisch-Nederlands>, 29/03/2010.

<http://dadala.hyperlinx.cz/lexi/lexirB.html>, 30/03/2010.