

## HET THUISCHRIJFCAFÉ



OPDRACHT 7

KAN IK UW BESTELLING OPNEMEN?

Voorlopig kunnen we alleen thuis 'uit eten', maar Einstein zei het al: 'Logica brengt je van A naar B, verbeelding brengt je overal'. Dus waarom zou het ons niet naar een eetgelegenheid brengen?

Stel je de volgende situatie voor:

Drie vrienden/vriendinnen zitten in een restaurant en mogen hun bestelling opgeven. Ieder van hen blijkt de een of andere diëtaire beperking te hebben en dus moet elk gerecht van de menukaart dat zij bestellen aangepast worden. De ober heeft zijn allereerste werkdag...

- **Schrijf met deze input een verhaal.**

Deadline: woensdag 6 mei a.s. Heel veel schrijfplezier!

## SCHRIJFTIP: KIES EEN VERTELPERSPECTIEF

Je kunt je verhaal vertellen vanuit de:

- **IK-PERSOON**  
Veel korte verhalen zijn in de ik-vorm (eerste persoon) geschreven. Dit betekent dat jij je als schrijver inleeft in je hoofdpersoon en zijn/haar verhaal opschrijft.
- **DERDE PERSOON**  
Maar ook wanneer je ervoor kiest om de derde persoon (hij/zij) te gebruiken, moet je een keuze maken wie je wilt dat de lezer volgt. Het verhaal wordt dan verteld vanuit dfe persoon, niet dóór, maar wel vanuit die persoon. Dit heet **personale vertelsituatie** (of: **verhulde ik-vorm**.)
- **ALWETENDE VERTELLER**  
Er is ook nog de keuze voor de alwetende verteller, de helicopterview. Valkuil: je hebt (te) weinig ruimte om beweegredenen van meerdere personages te belichten. Steeds van perspectief wisselen kan het chaotisch maken, je lezer moet wel met iemand kunnen meeleven.

## TOCH NOG GEZELLIG - DOOR CLARA STUIT

Vandaag ben ik alleen in ons Franse stamrestaurant. Elke woensdag spreken we hier af om een hapje te eten en de voorbije week door te nemen, mijn zusje en ik. Maar ze is op het laatste moment verhinderd, ziek kind. Ik had geen zin om de reservering af te zeggen en thuis alleen te koken en eten. Ik loop naar onze vaste tafel, bij het raam met leuk overzicht in het restaurant en op het plein buiten.

Aan het tafeltje naast mij komt een vrouw van rond de 38-40 jaar zitten, even later gevolgd door nog 2 vrouwen van dezelfde leeftijd. Er wordt druk gezoend en gejubeld over nieuwe outfits. Dat gaat met veel gilletsjes gepaard.

Als iedereen iedereen heeft gezoend en klaar is met bewonderen gaan ze zitten. De ober komt deze kant op. Eerst naar mij, ik zat er het eerst. Ik ken deze jonge man niet, dus ik

vraag of hij hier nieuw is. Hij begint iets te blozen en ik leg uit dat ik een vaste klant ben. En ja, hij is nieuw, sterker nog, het is zijn eerste dag. Ik zie een van de oudere obers zijn kant op kijken, dus ik denk dat deze ober, die ik wel ken, zijn mentor is. Ik knik hem vriendelijk toe en ik geef mijn bestelling op aan de nieuweling. Tevens vraag ik naar de kaart.

Hij loopt naar het tafeltje naast mij en de dames daar vragen de obligate droge witte wijn en ook de kaart.

Ik bestudeer de kaart en besluit 6 escargots met knoflook en peterselie vooraf en een confit de canard met zuurkool als hoofdgerecht te kiezen.

Naast mij wordt ondertussen druk overlegd. Ze vragen of de ober de wijn vast kan brengen en later kan terugkomen om de bestelling op te nemen.

Ik zit ongegeneerd en geamuseerd te luisteren want dit gaat geen makkie worden, integendeel. Nummer 1 is op een koolhydraat beperkt dieet met een garnalenallergie, de tweede een laag calorie dieet en nummer 3 is veganistisch. Hoe hebben ze elkaar gevonden!

Intussen ben ik er ook achter dat ze namen hebben. Het lowcarb-vrouwetje, een pietsie mollig, rood haar heet Annette, het calorie-arme vrouwetje, blond en superslank, heet Babs en de veganiste, gewoontjes en bruin haar heet Charlotte.

Annette wil wel de biefstuk, maar geen saus en geen frites. Wel sla en seizoen groente. Babs wil gegrilde magere vis met een salade zonder saus en geen gebakken aardappelen, wel een gekookt exemplaar. Tenslotte wil Charlotte geen vlees, geen vis, geen eieren en geen kaas. Ik vraag me af wat dan wel.

Ik zit stiekem te gniffelen, wat een gedoe. Ze hadden beter thuis wat klaar kunnen maken. Maar goed, dat is hun zaak. Ik ben benieuwd wat ze gaan kiezen van de kaart en of de nieuwe ober hier uit zal komen. Want ze willen ook nog iets vooraf.

Annette bestelt champignons met gesmolten roquefort. Geen brood, toast of andere deegwaren en als hoofdgerecht tournedos zonder frites, brood of aardappelen. Wel sla met een koolhydraatarme dressing.

Babs vraagt om een bouillon met verse groenten en verder niets, maar dat staat niet op de kaart. Dus gaat de ober het in de keuken vragen of dat kan. "Natuurlijk", zegt Babs, "dat is de basis voor elke soep." Tja, denk ik, maar dan moeten ze het wel in voorraad hebben. Gelukkig hebben ze het inderdaad. Als hoofdgerecht vraagt ze een gegrilde magere vis, sliptong of kabeljauw, dat laat ze aan de kok over, als het maar mager is. Ze wil hier een groene salade bij wel met komkommer en tomaat maar geen saus of andere dressing, geen croutons. Verder wil ze één gekookt aardappeltje. De ober staat super ijverig te schrijven.

Charlotte twijfelt, de rode currysoep zonder de gamba's of de Franse uiensoep zonder de gruyère. Ze vraagt aan de ober wat de basis van de soep is, vlees bouillon of plantaardig. De ober gaat weer naar de keuken om dit te vragen. Het wordt de rode currysoep, dat is op vegetarische basis. Geen gamba dus.

Ik zie nu de kok om de hoek van de keuken kijken welke gasten zo ingewikkeld doen. Ik zwaai ongemerkt naar hem en grinnik besmuikt, je bent vaste klant of niet.

Charlotte gaat verder met het hoofdgerecht. De ober stelt de paddenstoelen ragout voor, maar Charlotte griezelt, ze houdt niet van paddenstoelen. Na lang aarzelen kiest ze voor de maaltijdsalade geitenkaas, echter zonder de geitenkaas maar wel met de walnoten, honing-thijmstroop, mango chutney en Granny Smith appel en een schaalpje seizoensgroenten. Verder wat volkorenbrood zonder boter maar wel een beetje olijfolie op een schaalpje. Tjonge, dit ei is gelegd, ik neem mijn onzichtbare hoedje af voor de ober, een ander zou gillend weggelopen zijn.

Mijn voorgerecht wordt gebracht, het water loopt me in de mond bij de heerlijke knoflookgeur. Als ik het opheb en wacht op het hoofdgerecht ga ik zitten denken hoe je een maaltijd zou samenstellen als deze drie vrouwen bij thuis zouden eten.

Ik denk dat ik met een groentebouillon zou beginnen, met verse toast voor de liefhebber. Als hoofdgerecht een supersalade met dressing apart en een courgettespaghetti met tomatensaus en een schaalje geraspte Italiaanse kaas voor de kannibalen. En als dessert een verse fruitsalade met ijs en slagroom voor de liefhebber.

Mijn hoofdgerecht wordt gebracht en ook de voorgerechten van de drie dames. Gelukkig hoor ik allemaal kreetjes van tevredenheid. Er wordt heel geanimeerd gegeten en gepraat aan de tafel naast me. Ik ben blij voor de nieuwe ober, de eerste dag was zijn vuurproef die hij goed doorstaan heeft. En de dames waren zo verstandig om koffie en thee toe te nemen en geen ingewikkeld dessert.

Zelf heb ik een onverwacht gezellige avond gehad, ondanks dat ik alleen heb zitten eten.

