**EEN SUCCULENT STUKJE LAM**

**Elies Smeyers**

Overlaatst was ik met mijn lief – intussen mijn man – in Londen. Het was een koude avond en hij had zin in een stevig winters gerecht. Hoewel ik me meestal met enig voorbehoud aan de typisch Britse keuken waag, is mijn wederhelft er verzot op. Toegegeven: de enige reden waarom ik me meestal op het ergste voorbereid wanneer ik in Engeland eten bestel, is de van oudsher slechte reputatie van de Engelse keuken, maar aan den lijve heb ik dat in feite nog nooit ondervonden. Toch blijft het voor mij een vooroordeel dat vaak de kop opsteekt als ik in Engeland op restaurant ga.

Zoals ik me tijdens een reis naar Italië verheug op zo ongeveer alles wat de Italiaanse keuken te bieden heeft, of niet in Parijs kan komen zonder een croissant te kopen (en op te eten, ook lang na *le petit déjeuner*), gaat mijn man spontaan watertanden bij de gedachte aan een *full English breakfast*,*shepherd’s pie* of *fish & chips*, liefst genuttigd in een bruine Engelse pub. De typische *steak and ale pie* had hij de dag ervoor al geproefd, dus die avond ging hij voor de *lamb chops* – zich voornemend na thuiskomst zijn vleesconsumptie weer drastisch te reduceren, om ecologische- en gezondheidsredenen.

Toen we ons eten eenmaal besteld hadden en we rustig aan ons aperitief zaten, trok mijn man plots bleek weg. De ober had niets gevraagd over de ‘cuisson’ van zijn stukje lam en hij had er zelf niet bij stilgestaan om zijn wensen te preciseren. Die Engelsen zouden toch wel weten hoe je een lamskotelet bakt? Plots leek ook bij hem de twijfel toe te slaan over de Engelse keuken en haar nogal bedenkelijke reputatie: oké voor een *pie*of een stuk gepaneerde vis, maar een delicaat stukje lamsvlees – ze zouden het toch niet wagen dat te doorbakken tot er niet veel meer overbleef dan een schoenzoolachtig lapje?

Ik had geen idee of de Engelsen een vaste manier hadden waarop ze hun lamsvlees bereiden, maar herinnerde me plots een brief van Geoffrey Sainsbury, de Engelse vertaler van Simenon, die het heeft over, jawel, de manier waarop hij ‘la chair rose du gigot’ vertaald had. *Un gigot*is dan wel eerder een lamsbout dan een kotelet, maar toch. De uitleg die hij gaf om zijn vertaalkeuze in het Engels te rechtvaardigen, voorspelde weinig goeds. Sainsbury schreef in maart 1952 een lange brief aan Simenons Engelse uitgever, om enkele vertaalkeuzes te rechtvaardigen die volgens Simenon ‘te vrij’ waren geweest. Eén daarvan ging dus over ‘la chair rose du gigot’.

In een van zijn ontelbare avonturen wandelde Simenons wereldberoemde detective Maigret binnen in een bar waar hij zichzelf erop betrapt verlekkerd naar een ‘succulent-looking leg of mutton’ te staren, zo omschrijft Sainsbury de manier waarop ‘la chair rose du gigot’ begrepen moet worden. Maar, zo schrijft hij, dat kan hij voor een Engels publiek onmogelijk vertalen met ‘the pink flesh of the mutton’:

[f]or the English like their mutton cooked through, and an image which brings water to a Frenchman’s mouth would be more likely to inspire them with a faint disgust. So I, who have a literary conscience, not an accountant’s one, called it what it really was, a delicious leg of mutton, and left it at that.1

Nu leunt de smaak van mijn man wat de gaarheid van het vlees dat hij consumeert betreft eerder aan bij de manier waarop die in het Frans door onze Belgische landgenoot Simenon wordt beschreven, dan bij de voorkeur die Sainsbury aan de gemiddelde Engelsman toeschrijft.

Ik besloot deze kleine vertalersanekdote toch maar voor mezelf te houden en af te wachten wat mijn man voorgeschoteld zou krijgen. En ja, gelukkig blijkt die voorkeur voor doorbakken vlees toch niet voor elke Engelse kok te gelden, of heeft er zich sinds de jaren vijftig toch een verandering voltrokken in de Engelse keuken en hun voorkeur voor ‘bien cuit’. Ik vraag me af of dat ook zijn weerslag heeft in recentere Engelse Simenon-uitgaven, waar dat rosé vlees misschien teruggekomen is? Zou de manier waarop bepaalde gerechten vertaald worden ook inzicht kunnen geven in de – mijns inziens – positieve evolutie van de Engelse keuken?

**Noot**1 Deze brief van Geoffrey Sainsbury aan Harvard-Watts dateert van 26 maart 1952 en bevindt zich in de Simenonarchieven van de Universiteit Luik, die beheerd worden door Laurent Demoulin.