

# Hoe leer je een taal waar geen woorden voor zijn?

## Recensie De Taal van smaak – Reinier Spreen

Deze publicatie is onderdeel van het thema [Over taal gesproken](#) op Kennislink.nl.

**Een boek schrijven over een onderwerp waar geen woorden voor zijn. Dat is best een ingewikkelde opgave. Tekstschrijver/journalist Reinier Spreen waagde zich er toch aan, wat leidde tot het onlangs verschenen De taal van smaak. Een toegankelijk, breed ingestoken boekje waar je trek van krijgt.**

Auteur: [Erica Renckens](#)

Het Nederlands kent – net als de meeste andere talen overigens – maar weinig abstracte woorden om geuren mee te beschrijven. ‘Muf’, ‘aromatisch’, ‘weeïg’, dan ben je er wel zo’n beetje. Over het algemeen moeten we ons behelpen met vergelijkingen (‘bloemig’) en oordelen (‘lekker’). En zelfs daarmee is het voor de meeste mensen een bijna onmogelijke taak om een geur te vatten in woorden. Met zijn boek De taal van smaak hoopt Spreen de lezer te overtuigen dat hij zich niet bij dit onvermogen hoeft neer te leggen: ‘Smaak is een taal die je kunt leren spreken en verstaan.’

Aan ons reukvermogen ligt het namelijk niet; uit tests blijkt dat de menselijke neus soms beter geuren kan onderscheiden dan een rattenneus. Spreen beweert zelfs dat we geblinddoekt het spoor van een in chocolade gedrenkt touw door een park zouden kunnen volgen – een experiment waar ik graag getuige van had willen zijn. De oorzaak van onze onkunde lijkt eerder te liggen in [onze cultuur](#), waarin zicht en gehoor een dominante rol spelen. De onderwaardering van geur en smaak, met de bijbehorende beperkte woordenschat, zorgt ervoor dat je de vaardigheid simpelweg niet ontwikkelt. Wie de moeite neemt om aan de hand van taal de onzichtbare wereld van geur te vatten, voegt een extra, cognitieve laag toe aan zijn ervaring, stelt Spreen. Als je de taal eenmaal spreekt, ‘beleef je alles op een veel dieper niveau’, zo belooft hij.

### Woud aan wetenswaardigheden

Spreen is een schrijver met een brede interesse. Zijn vorige boek ‘Monument voor de quagga’ – geselecteerd voor de longlist Jan Wolkersprijs 2017 – gaat over de quagga, een bijna vergeten, en inmiddels uitgestorven zebra-achtige. Een totaal ander onderwerp dus. Zijn weidse nieuwsgierigheid leidt ertoe dat hij ook dit nieuwe onderwerp breed aanpakt. Hij duikt in de biologie, scheikunde, psychologie, taalkunde, geschiedenis en filosofie om de kwestie van alle kanten te belichten. De korte, vlot geschreven hoofdstukjes voorkomen dat je als lezer in dit woud aan wetenswaardigheden verdwaalt.

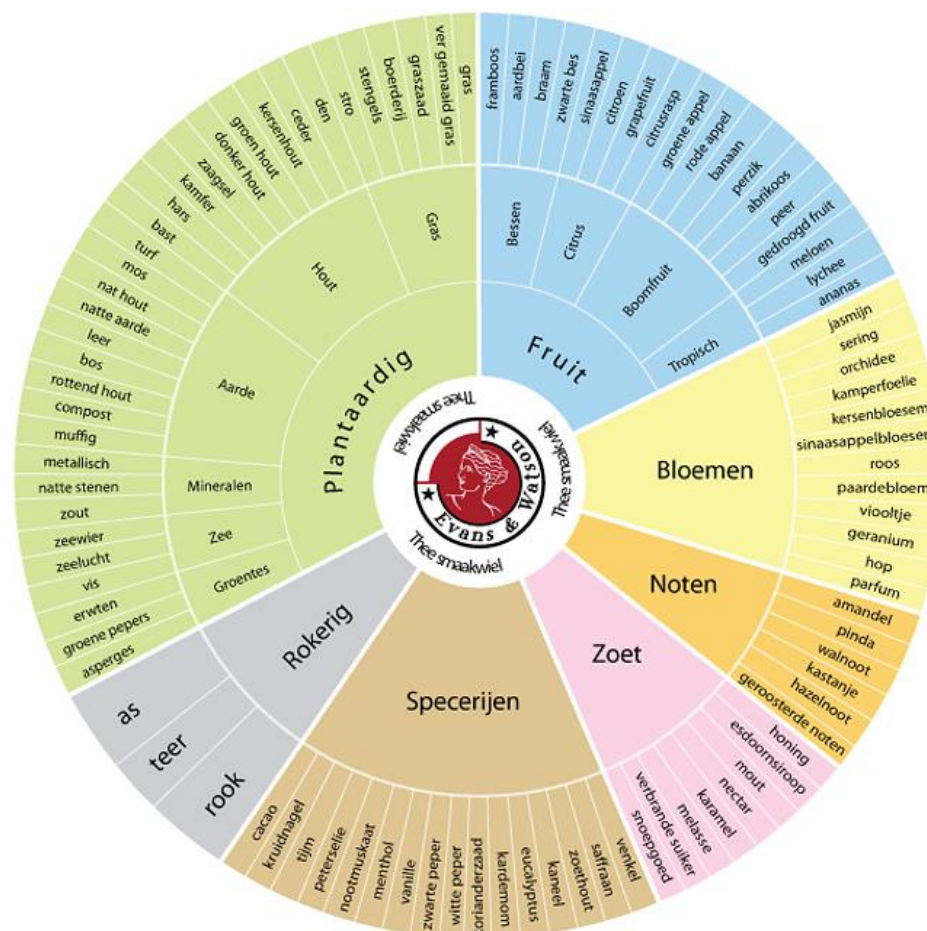


Wat we proeven wordt bepaald door onze smaakzin (zoet, zuur, zout, bitter en umami, waargenomen op de tong) en onze reukzin (via de neus). Het Nederlands kent geen woord om deze gecombineerde sensatie aan te duiden, vergelijkbaar met het Engelse *flavour*. Spreen gebruikt hiervoor het algemeen aanvaarde ‘smaak’ en vermeldt het als hij alleen de puur zintuiglijke ervaring bedoelt. *Thunderbolt Tea voor Wikimedia via CC BY-NC-ND 2.0*

Al deze kennis haalde Spreen deels uit de vakliteratuur, die achterin het boekje vermeld staat. Daarnaast sprak hij uitvoerig met deskundigen, zoals onderzoeker Ilja Croijmans en parfummaker Frank Bloem. Zo nu en dan noemt Spreen een bron direct in de tekst, maar dit had gerust iets vaker gemogen. Hoewel een schrijver altijd moet oppassen dat zulke bronvermeldingen niet ten koste gaan van de leesbaarheid, had Spreen er vaker voor mogen kiezen zijn soms stellige beweringen goed te onderbouwen. Nu is het niet altijd duidelijk hoe hij aan bepaalde kennis komt, zoals die van het chocoladespoor door het park.

## Imponerende deskundigen

Wie goed wil leren proeven – en daarover wil communiceren – begint met bewust, aandachtig ruiken, zo schrijft Spreen. ‘Vergelijk, herinner, herhaal. Je drempel voor elke geur gaat omlaag; je herkent ’m steeds sneller en in steeds lagere concentraties.’ Eventueel kun je hierbij gebruikmaken van smaak- of aromawielen, waarin geuren in categorieën zijn onderverdeeld. Daarnaast is het belangrijk je smaakervaringen op te schrijven, omdat geuren zich slecht laten herinneren – zelfs als je over een ervaren neus beschikt. Voor die omschrijvingen gebruiken de deskundigen zelf geen mysterieuze nieuwe geurwoorden, maar leven ze zich uit in hoogdravende vergelijkingen (‘een fris, eigenwijs, ondeugend en verleidelijk bier, een waternimf in een tropisch regenwoud’).



Een smaak- of aromawiel kan je helpen om geuren en smaken te duiden. Er bestaan aromawielen voor veel verschillende producten: whisky, bier, koffie, chocolade, honing. Dit smaakwiel is speciaal ontwikkeld voor thee. *Evans and Watson*

En laat je vooral niet gek maken door imponerende praatjes van anderen, benadrukt hij. Allround smaakexperts [bestaan niet](#): een wijnexpert is niet beter in het beschrijven van kaas of koffie dan de gemiddelde leek. Daarnaast bestaat de Laing Limiet, genoemd naar de Australische psycholoog David Laing, die ontdekte dat niemand in staat is om op enig moment meer dan drie geuren in een mengsel te herkennen.

### Niet zonder risico

Zelf beschikt Spreen duidelijk over een ruime ruikervaring, wat zich uit in vele bloemrijke beschrijvingen van met name wijnen, bieren en gerechten. Op den duur komt dat wat pretentius over: jaja, we weten nu wel dat je een goed ontwikkelde smaak hebt... – maar wellicht is dat slechts afgunst van de recensent. In ieder geval zorgt het er wel voor dat het water je tijdens het lezen regelmatig in de mond loopt.

De auteur sluit zijn boek af met een waarschuwing: het leren van de taal van smaak komt wel met een risico. Als je de taal eenmaal spreekt, valt het je onherroepelijk op als een product van mindere kwaliteit is. Maar dat is het volgens hem allemaal waard: ‘Naarmate je smaak zich ontwikkelt, beleef je diepere dalen, maar ook hogere pieken.’



De taal van smaak – Hoe je woorden vindt voor wat je ruikt en proeft, [Reinier Spreen](#), Uitgeverij Fusilli, Amsterdam, 2019, 89 blz. ISBN 9789082591415