



Universiteit Utrecht

It's a no from me.

Een vergelijking van gezichtsbedreigende taalhandelingen in Australisch- en Brits-Engelse afleveringen van MasterChef

Michelle Lau (4266781)

Bachelor Eindwerkstuk

BA Taalwetenschap

Faculteit Geesteswetenschappen

Universiteit Utrecht

Begeleider: dr. Margot van den Berg

Tweede lezer: dr. Joost Zwarts

Datum: 31-07-2018

Aantal woorden: 8706

Samenvatting

Beleefdheid is een belangrijk onderdeel van sociale interactie. Door middel van taal en cultuur krijgt beleefdheid vorm. Het begrip beleefdheid wordt in de beleefdheidstheorie van Brown en Levinson (1987) uitgelegd door middel van het begrip gezicht (*face*). In een gesprek kunnen handelingen plaatsvinden die iemands gezicht schaden, genaamd gezichtsbedreigende taalhandelingen (*face-threatening acts*). Er zijn vijf beleefdheidsstrategieën (*politeness strategies*) die gebruikt kunnen worden bij het doen van deze handelingen: 1) direct en zonder omhaal, 2) direct maar omkleed met solidariserende middelen, 3) direct maar omkleed met respectvolle middelen, 4) indirect en 5) ervan afzien iets te zeggen.

In deze gevalstudie is er onderzocht hoe beleefdheidsstrategieën bij gezichtsbedreigende taalhandelingen in twee variëteiten van het Engels, het Australisch-Engels en Brits-Engels, worden toegepast. De hoofdvraag van het onderzoek luidt: In hoeverre zijn er verschillen in het gebruik van beleefdheidsstrategieën bij gezichtsbedreigende handelingen in Australisch- en Brits-Engels?

Om dit te onderzoeken zijn de televisieprogramma's MasterChef Australia en MasterChef UK gebruikt. Per gezichtsbedreigende taalhandelingen van de Australische en Britse juryleden is er bepaald tot welke van de vijf beleefdheidsstrategieën deze hoort. Vervolgens is dit geanalyseerd en met elkaar vergeleken.

Uit de resultaten blijkt dat de Australische juryleden directere beleefdheidsstrategieën gebruiken dan de Britse juryleden, zowel bij het wegsturen als doorlaten van deelnemers. Opmerkelijk is dat de Australische juryleden meer gebruik maken van humor en lichamelijk contact en de Britse juryleden van verontschuldigen.

Inhoudsopgave

1. Inleiding	p. 4
2. Beleefdheid	p. 8
2.1 Gezichten en behoeften	p. 8
2.2 Gezichtsbedreigende taalhandelingen	p. 9
2.2.1. Bedreiging van het gezicht van de geadresseerde	p. 10
2.2.2. Bedreiging van het gezicht van de spreker	p. 10
2.3 Beleefdheidsstrategieën	p. 11
3. Een vergelijking van communicatiestijlen in Australië en het Verenigd Koninkrijk	p. 17
3.1 Australië	p. 17
3.2 Het Verenigd Koninkrijk	p. 18
3.3 Australisch-Engels versus Brits-Engels	p. 19
4. Probleemstelling	p. 21
5. Methode	p. 23
5.1 Materiaal	p. 23
5.2 Deelnemers en juryleden	p. 24
5.3 Procedure	p. 25
5.3.1. Transcriptie	p. 25
5.3.2. Analyse	p. 26
6. Resultaten	p. 28
6.1 Nee versus ja	p. 30
6.2 Australisch-Engels versus Brits-Engels	p. 31
6.2.1. Lichamelijk contact	p. 32
6.2.2. Humor	p. 33
6.3.3. Verontschuldiging	p. 35
6.3 Samenvatting	p. 35
7. Discussie	p. 37
8. Conclusie	p. 40
Referenties	p. 42
Bijlagen	p. 45

1. Inleiding

Beleefdheid is belangrijk in sociale interacties, Redeker (1994) noemt beleefdheid ook wel het ‘smeermiddel’ voor sociale interacties. Als beleefdheid het smeermiddel voor sociale interacties is, dan is taal een van de hoofdingrediënten. Door middel van taal krijgt beleefdheid vorm: “Zou je mij het zout aan kunnen geven?” en “Geef mij het zout aan” zijn twee uitingen met hetzelfde doel, maar met andere beleefdheidsvormen. “Geef mij het zout aan” is een taalhandeling die op een directe wijze is geformuleerd. In tegenstelling tot het vorige bevel, is de vraag “Zou je mij het zout aan kunnen geven?” indirecter en minder efficiënt gesteld. Als ouder geef je waarschijnlijk eerder het zout aan je kind wanneer hij de tweede formulering gebruikt, omdat je dit als beleefder beschouwt. Deze voorbeelden tonen aan hoe formuleringen van taalhandelingen bepaalde effecten hebben op je doel.

Een ander hoofdingrediënt is cultuur. Taal en cultuur zijn met elkaar verbonden en dit kan worden geuit in beleefdheid. Beleefdheid wordt op verschillende manieren uitgedrukt in verschillende culturen (Kasper, 1990; Morand, 2003; Wierzbicka, 1985). Dit heb ik zelf ook ervaren tijdens mijn studieverblijf in Australië, in het tweede halfjaar van 2017. Dit studieverblijf was in het kader van het interuniversitaire samenwerkingsverband tussen Universiteit Utrecht en Monash University. Tijdens dit semester ben ik vooral omringd geweest door Australiërs en Britten en toen is mij opgevallen hoe deze moedertaalsprekers van het Engels, hun moedertaal anders gebruiken. De Australiërs waren erg informeel in hun taalgebruik, ze gebruiken al snel termen zoals “mate”, zelfs al bij de eerste ontmoeting en een schouderklopje of ander soort lichamelijk contact is niet ongebruikelijk. De Britten daarentegen maakten in eerste instantie gebruik van formelere taal, minder directe taaluitingen en minder fysiek contact. Naarmate men elkaar beter leert kennen gaat men over op informelere taal: van bijvoorbeeld een bescheiden “How are you?” gaan ze over naar het informelere “You alright?”. Het verschil is duidelijk bij de eerste ontmoeting. In het

studentengebouw op campus waarin ik woonde, was het niet ongewoon om elkaar tegen te komen in de badkamer. Met veel van mijn huisgenoten heb ik voor het eerst kennisgemaakt in een van de badkamers, zo ook een van mijn Britse huisgenoten. Op een ochtend ging ik naar de badkamer, klaar om mijn dag te beginnen. Hier trof ik een jongeman aan zonder shirt, die bezig was zich aan te kleden. Erg geschrokken verzamelde hij gehaast zijn spullen en stormde hij de badkamer uit met een “I am so sorry for this, I will properly introduce myself later!”. Hij vond het niet kunnen om zich, in die toestand, voor te stellen aan iemand en vond het zelfs nodig om zichzelf te verontschuldigen voor het feit dat ik hem op die manier aantrof. Toen ik hem later die dag in de gemeenschappelijke ruimte zag verontschuldigde hij zich opnieuw voordat hij zich voorstelde: “I am so sorry for this morning. I will properly introduce myself now, I am Matt”. Een paar dagen later ontmoette ik voor het eerst mijn Australische buurman in de badkamer. Hij had geen shirt aan en was net bezig met zijn broek dicht te knopen. Terugdenkend aan het voorgeval met mijn onthutste Britse huisgenoot, wilde ik me snel verontschuldigen voordat ik deze vreemdeling ook ontzet de badkamer uit zou jagen. Echter begon mijn nieuwe Australische buurman zich al enthousiast voor te stellen. Hij stak zijn rechterhand naar me uit, terwijl zijn linkerhand bezig was zijn haar af te drogen met een handdoek: “You must be my new neighbour, nice to meet ya! I’m Nick, I just got back yesterday”. Ondanks de verschillende persoonlijkheden van mijn Britse en Australische huisgenoten, die niet alleen door middel van cultuurverschillen te verklaren zijn, toonden deze ontmoetingen mij dat beleefdheid in taaluitingen beïnvloed wordt door cultuur.

Het doel van dit eindwerkstuk is om het gebruik van beleefdheidsstrategieën van verschillende variëteiten van het Engels, zoals het Australisch-Engels en het Brits-Engels te vergelijken bij gezichtsbedreigende handelingen. De theorie van Brown en Levinson (1987) over beleefdheidsstrategieën (*politeness strategies*) zal bij dit onderzoek worden gebruikt. Deze theorie is erg invloedrijk in onderzoek naar beleefdheid in communicatie en de belangen

van gespreksdeelnemers bij het voeren van conversaties. Het begrip beleefdheid in deze theorie is uit te leggen in termen van rekening houden met het gezicht (*face*). In een gesprek kunnen handelingen plaatsvinden die iemands gezicht kunnen bedreigen of schaden. Deze handelingen worden gezichtsbedreigende taalhandelingen (*face-threatening acts* of *FTAs*) genoemd. Er zijn vijf beleefdheidsstrategieën die gebruikt worden bij het doen van een gezichtsbedreigende handeling. Gezicht, gezichtsbedreigende taalhandelingen en beleefdheidsstrategieën zullen nader worden behandeld in het volgende hoofdstuk.

Het huidige onderzoek is een beschrijvend onderzoek dat gebruikmaakt van een contrastieve analyse om beleefdheid in het Australisch- en Brits-Engels te vergelijken. Er is veel onderzoek naar beleefdheid gedaan in verschillende culturen. Echter bestaat een groot deel van dit onderzoek uit vergelijkingen van erg verschillende culturen (Blum-Kulka, 1983; Eslami, 2004; Haugh, 2004; Hill, Ide, Ikuta, Kawasaki & Ogino, 1986; Tang & Zhang, 2009; Wierzbicka, 1985). Daarom is er in dit onderzoek gekozen voor twee variëteiten van dezelfde taal, namelijk het Australisch- en het Brits-Engels.

Uit eerder onderzoek blijkt dat egalitarisme een belangrijk ideaal is in de Australische cultuur. Australiërs zetten zich af tegen sociale verschillen en focussen zich op solidariteit en gelijkwaardigheid (Goddard, 2012; Merrison, Wilson, Davies & Haugh, 2012). Britten daarentegen leggen meer nadruk op sociale afstand en status (Goddard, 2012). In hoofdstuk 3 wordt er een vergelijking tussen uitingen van beleefdheid in het Australisch- en het Brits-Engels weergegeven op basis van bestaand onderzoek

Dit zal worden getest door middel van een contrastieve analyse van gezichtsbedreigende taaluitingen van de juryleden in het televisieprogramma *MasterChef Australia* en *MasterChef UK*. De beleefdheidsstrategieën van de juryleden worden vergeleken. Dit komt verder aan bod in hoofdstuk 5.

In hoofdstuk 2 wordt de beleefdheidstheorie van Brown en Levinson (1987) uiteengezet. Vervolgens wordt er een vergelijking gegeven van theorie over beleefdheid in taal in Australië en het Verenigd Koninkrijk. In hoofdstuk 4 worden de hoofdvraag, de deelvragen en hypothesen aangekaart. De wijze van dataverzameling en analyse worden besproken in hoofdstuk 5. Resultaten worden besproken in hoofdstuk 6, gevolgd door een discussie. Ten slotte wordt dit eindwerkstuk afgesloten met de conclusie dat er voor directere beleefdheidsstrategieën worden gekozen bij het doen van gezichtsbedreigende handelingen in Australisch-Engels dan in het Brits-Engels. Dit wordt besproken in hoofdstuk 8.

2. Beleefdheid

In dit hoofdstuk wordt een overzicht gegeven van relevante inzichten in de manier waarop taal gebruikt wordt om beleefdheid uit te drukken. De beleefdheidstheorie van Brown en Levinson (1987) speelt daarin een belangrijke rol.

2.1 Gezichten en behoeften

De beleefdheidstheorie van Brown en Levinson (1987) is erg invloedrijk geweest in onderzoek naar beleefdheid in communicatie. In deze theorie is het begrip gezicht (*face*) cruciaal om beleefdheid te begrijpen. Dit begrip werd voor het eerst genoemd door Goffman (1967), maar Brown en Levinson hebben dit uitgebreid. Zij onderscheiden een positief en een negatief gezicht, die overeenkomen met twee tegengestelde behoeften (*facewants*).

Het positieve gezicht wordt omschreven als de behoefte om erkend te worden door de andere leden van de samenleving. Men heeft behoefte aan contact met anderen, men wil bij een groep horen en door anderen gewaardeerd worden. Het negatieve gezicht, daarentegen heeft te maken met de wens van het individu om zijn persoonlijke vrijheid te handhaven. Het negatieve gezicht heeft de behoefte om onafhankelijk, onbelemmerd en autonoom te zijn, het wil met rust worden gelaten en zijn eigen gang kunnen gaan. Hierbij staat de individuele handelingsvrijheid centraal.

Deze twee tegengestelde behoeften stellen de gesprekspartners voor een dilemma tijdens interacties, elke interactie kan namelijk potentieel gezichtsbedreigend zijn. De beleefdheidstheorie is gebaseerd op aardig en respectvol communiceren (Huls, 2001, p. 18). Het uitgangspunt van Brown en Levinson (1987) is dat iedere deelnemer aan een gesprek, het gesprek ingaat met de intentie het eigen gezicht en het gezicht van de ander in stand te houden of eventueel te herstellen. Wanneer de gespreksdeelnemers met elkaar communiceren staat hun gezicht potentieel op het spel. Dit gezicht kan namelijk bedreigd worden: een

gespreksdeelnemer kan iets zeggen waardoor hijzelf of een ander aan ‘gezichtsverlies’ kan lijden. Deze aanvallen op het gezicht worden in het Nederlands gezichtsbedreigende taalhandelingen genoemd (Huls, 2001) en in het Engels worden ze *face-threatening acts* (FTA) (Brown & Levinson, 1987).

2.2 Gezichtsbedreigende taalhandelingen

Gespreksdeelnemers streven ernaar in interacties om niet het eigen gezicht of het gezicht van de ander te schaden door ongepast taalgebruik, uit zelfrespect en uit respect voor de ander (Brown & Levinson, 1987; Goffman, 1967). In interacties kunnen zowel het positieve als het negatieve gezicht van alle gespreksdeelnemers bedreigd worden. Een gezichtsbedreigende taalhandeling van het positieve gezicht is een handeling die het goede imago van een gespreksdeelnemer bedreigt, wanneer gesprekspartners geen rekening houden met elkaars gevoelens. Wanneer je bijvoorbeeld kritiek geeft op een ander, negeer je de behoefte om gewaardeerd te willen worden door de ander. Een gezichtsbedreigende taalhandeling van het negatieve gezicht is een handeling die iemands persoonlijke vrijheid bedreigt. Vragen en adviezen zijn voorbeelden van taalhandelingen die het negatieve gezicht bedreigen. Bij dergelijke handeling wordt er verwacht dat de ander mee zal werken, dit gaat tegen de behoefte in om onafhankelijk en onbelemmerd te zijn en bedreigt dus het negatieve gezicht.

Een gezichtsbedreigende taalhandeling komt tot stand door de tegenstrijdige belangen van de spreker en de geadresseerde. Mensen hebben een natuurlijke drang om het eigen gezicht te beschermen. Echter wanneer iemand zijn eigen gezicht probeert te beschermen, is het mogelijk dat hij tegelijkertijd het gezicht van een ander bedreigt. In het ergste geval kan een gezichtsbedreigende taalhandeling leiden tot een conflict tussen de spreker en de geadresseerde. Om dit te vermijden is het van belang dat alle gespreksdeelnemers proberen

om elkaars gezicht zo min mogelijk aan te vallen. Desalniettemin is het schaden van iemands gezicht soms onvermijdelijk (Brown & Levinson, 1987).

2.2.1. Bedreiging van het gezicht van de geadresseerde

Het positieve gezicht van de geadresseerde wordt bedreigd zodra de spreker de behoefte van erkenning van de geadresseerde aantast. Dit kan de spreker bewust of onbewust doen door een negatieve evaluatie te geven van een wens, handeling, persoonlijk kenmerk, bezitting, overtuiging, waarde of mening van de geadresseerde. Ook kan de spreker door middel van emotionele uitbarstingen, taboes, slecht nieuws voor de geadresseerde, goed nieuws voor de spreker (opscheppen), onderbrekingen of het gebruik van te vertrouwelijke aanspreekvormen het positieve gezicht van de geadresseerde bedreigen (Redeker, 1994, p. 253).

Het negatieve gezicht van de geadresseerde wordt bedreigd wanneer er sprake is van belemmering van de handelingsvrijheid van de geadresseerde. Dit kan gebeuren wanneer de spreker uitspraken doet over toekomstige handelingen van de geadresseerde: zoals verzoeken, suggesties, aanbevelingen, dreigementen, waarschuwingen en uitdagingen (Redeker, 1994, p. 253). Ook kan het negatieve gezicht van de geadresseerde worden bedreigd door uitspraken van de spreker over toekomstige handelingen van de spreker, zoals een aanbod of een belofte. Verder kan het negatieve gezicht van de geadresseerde worden bedreigd door uitspraken over wensen of gevoelens van de spreker ten opzichte van de geadresseerde of iets dat de geadresseerde bezit: het geven van complimenten, tonen van bewondering en tonen van sterke gevoelens (Redeker, 1994, p. 253).

2.2.2. Bedreiging van het gezicht van de spreker

In een interactie kan naast het gezicht van de geadresseerde ook het gezicht van de spreker worden bedreigd. Het positieve gezicht van de spreker kan worden bedreigd door het doen van verontschuldigen, bekentenissen, uiten van zelfvernederings; het accepteren van een compliment. Verder kan het positieve gezicht van de spreker worden bedreigd door controleverlies: zoals onbeheersbare emoties en blunders. Het negatieve gezicht van de spreker kan worden bedreigd door het tonen van dank, doen van onvrijwillige beloftes, reactie bieden op een fout van de geadresseerde en het accepteren van een dankbetuiging, verontschuldiging of aanbod van de geadresseerde (Redeker, 1994, p. 253).

2.3 Beleefdheidsstrategieën

Brown en Levinson (1987) stellen dat gespreksdeelnemers proberen om zo weinig mogelijk gezichtsbedreigende taalhandelingen te doen. Drie behoeftes worden afgewogen bij de beslissing om dergelijke taalhandeling uit te voeren: 1) de behoefte om de inhoud van de gezichtsbedreigende taalhandeling over te brengen, 2) de behoefte om efficiënt te zijn en 3) de behoefte om het gezicht van de geadresseerde in stand te houden. In een situatie waarin het onvermijdelijk is om een gezichtsbedreigende handeling uit te voeren of waarin toch gekozen is om de gezichtsbedreigende handeling uit te voeren, kan de spreker de schade van de taalhandeling door middel van beleefdheid te beperken. Dit kan op verschillende manieren worden vormgegeven door middel van beleefdheidsstrategieën (*politeness strategies*). Brown en Levinson (1987) hebben beleefdheidsstrategieën opgesteld waarmee gezichtsbedreigende taalhandelingen kunnen worden verzacht. In totaal worden er vijf groepen beleefdheidsstrategieën onderscheiden. Deze strategieën zijn vertaald door Huls (2001, pp. 30-101):

1. Direct en zonder omhaal (*bald on record*)

Een kort en bondige formulering, de spreker “windt er geen doekjes om”. Dit is de meest directe manier om een gezichtsbedreigende taalhandeling te doen. Er wordt hierbij geen rekening gehouden met het gezicht van de geadresseerde.

2. Direct, maar omkleed met solidariserende middelen (*positive politeness*)

Hierbij wordt er rekening gehouden met het positieve gezicht van de geadresseerde, de bedreiging wordt verzacht of geprobeerd te herstellen.

- 1) Besteed aandacht aan je gesprekspartner
- 2) Overdrijf
- 3) Versterk het belang van je gespreksbijdrage voor je gesprekspartner
- 4) Gebruik groepsspecifieke identiteitsaanduidingen en maak een sfeer van ‘onder elkaar’
- 5) Zoek overeenstemming
- 6) Vermijd verschil van mening
- 7) Veronderstel/opper/bevestig een gezamenlijk perspectief
- 8) Wees grappig
- 9) Bevestig of veronderstel je kennis van en zorg voor de behoeften van je gesprekspartner
- 10) Bied iets aan of beloof iets
- 11) Wees optimistisch
- 12) Sluit zowel jezelf als je gesprekspartner bij de activiteit in
- 13) Geef redenen (of vraag waarom)
- 14) Neem wederzijdsheid aan of bevestig die
- 15) Geef giften (goederen, sympathie, begrip, samenwerking)

3. Direct, maar omkleed met respectvolle middelen (*negative politeness*)

Hierbij wordt er rekening gehouden met het negatieve gezicht van de geadresseerde.

- 1) Wees 'conventioneel indirect'
- 2) Maak een slag om de arm of doe geen veronderstelling over de geadresseerde, maar stel een vraag
- 3) Wees pessimistisch over de medewerking van de geadresseerde
- 4) Stel de inbreuk die je doet kleiner voor
- 5) Toon achting
- 6) Excuseer de inbreuk
- 7) Maak de spreker en de geadresseerde onpersoonlijk
- 8) Stel de handeling voor als een algemene regel
- 9) Gebruik een nominale constructie
- 10) Wees direct en geef tevens expliciet aan dat jij in de min staat of de ander in de plus

4. Indirect (*off record*)

De formulering is indirect, de geadresseerde kan de taalhandeling vrij interpreteren.

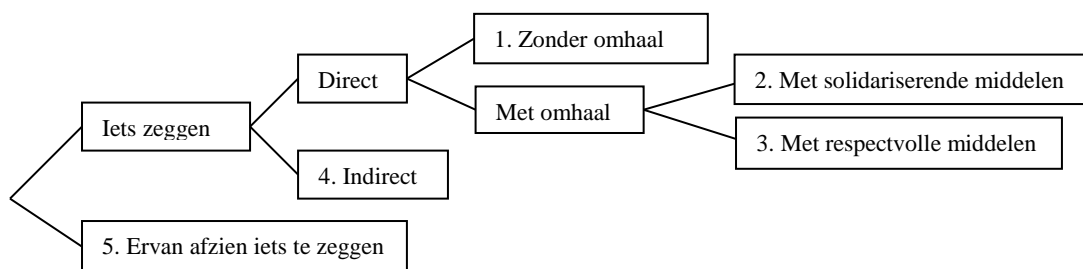
Dit is de meest indirecte manier om een gezichtsbedreigende handeling te doen.

- 1) Geef hints
- 2) Roep associaties op
- 3) Veronderstel
- 4) Zeg minder
- 5) Overdrijf
- 6) Zeg iets meermalen
- 7) Druk je tegenstrijdig uit
- 8) Wees ironisch
- 9) Gebruik metaforen
- 10) Stel retorische vragen

- 11) Wees dubbelzinnig
 - 12) Wees vaag
 - 13) Overgeneraliseer
 - 14) Vervang de geadresseerde
 - 15) Wees onvolledig: gebruik ellipsen
5. Ervan afzien iets te zeggen (*do not perform*)

De spreker ziet ervan af iets te zeggen, de handeling wordt niet uitgevoerd.

Deze vijf groepen zijn geordend op gradaties van directheid, van direct naar minder direct, tevens het risico van gezichtsverlies. Ook zijn de strategieën geordend op een dimensie van afstandelijk naar toenaderingsgericht (Huls, 2001, p. 21). Figuur 1 geeft een overzicht weer van de beleefdheidsstrategieën.



Figuur 1. Overzicht van de beleefdheidsstrategieën overgenomen uit Huls (2001, p. 30), gebaseerd op Brown en Levinson (1987)

De keuze van beleefdheidsstrategie bij een gezichtsbedreigende handeling is afhankelijk van drie situationele factoren: 1) de machtsverhouding tussen de spreker en de geadresseerde (M), 2) de inbreuk van de handeling-op-zich (I) en 3) de sociale afstand tussen de spreker en de geadresseerde (SA) (Huls, 2001). De waarde van deze drie factoren opgeteld, bepaalt het gewicht (G) van de taalhandeling en daarmee de keuze voor een bepaalde beleefdheidsstrategie:

$$G = M + I + SA$$

Huls (2001) bespreekt drie soorten machtsverhoudingen: de spreker staat boven de geadresseerde, de spreker en de geadresseerde staan gelijk aan elkaar en de spreker is ondergeschikt aan de geadresseerde. Hoe ondergeschikter de spreker aan de geadresseerde is, hoe groter M is en hoe groter het gewicht van de taalhandeling. Het machtsverschil tussen de spreker en de geadresseerde is een verticaal, hiërarchisch verband. De richting en de grootte van dit machtsverschil zijn belangrijk, de spreker stemt zijn strategiekeuze hier namelijk op af. Als de spreker hiërarchisch aanzienlijk lager staat dan de geadresseerde, dan zal hij kiezen voor een relatief indirecte strategie.

De inbreuk van een bepaalde handeling-op-zich is cultuurafhankelijk (Huls, 2001, p. 27). Het gaat hier niet om de inbreuk die de handeling heeft op de spreker of de geadresseerde, maar op de grotere groep, cultuur of subcultuur. Bijvoorbeeld wanneer het hele gezin op de bank tv zit te kijken en de vader opstaat, is het in een Nederlands gezin niet ongewoon als de zoon aan de vader vraagt of hij een glas water voor hem mee kan nemen, echter is dit een ongewone situatie bij een Chinees gezin. In deze cultuur is het erg onbeleefd om dergelijk verzoek te doen bij een oudere. De inbreuk van deze handeling is relatief klein bij een Nederlands gezin in vergelijking met een Chinees gezin. De inbreuk van de handeling is dus situatieafhankelijk.

De sociale afstand tussen de spreker en de geadresseerde wordt door Huls (2001) vastgesteld op basis van contactfrequentie, hoe vaak de spreker en de geadresseerde contact met elkaar hebben. Hoe onbekender de spreker en de geadresseerde met elkaar zijn, hoe groter de sociale afstand. Collega's hebben een kleinere sociale afstand dan vreemden op straat. Tegen iemand met een kleine sociale afstand zal op een directere manier worden gesproken dan tegen een onbekende (Huls, 2011).

Naarmate het gewicht van de gezichtsbedreigende taalhandeling groter wordt, zal er voor een voorzichtigere strategie worden gekozen (Houtkoop & Koole, 2000). Hoe groter het gewicht van de taalhandeling, hoe indirecter de strategie zal zijn die de spreker kiest. Concluderend wordt stemt de spreker zijn de strategiekeuze af op de onderlinge machtsverhouding van de gespreksdeelnemers, de inbreuk van de handeling en de sociale afstand tussen de gespreksdeelnemers.

3. Een vergelijking van communicatiestijlen in Australië en het Verenigd Koninkrijk

Australisch-Engels, Amerikaans-Engels en Brits-Engels zijn de drie macro-variëteiten van het Anglo-Engels (Goddard, 2012). In dit hoofdstuk worden de verschillen en overeenkomsten tussen het Australisch-Engels en het Brits-Engels met betrekking tot beleefdheid besproken. Goddard (2012) onderzoekt de verschillen in communicatiestijlen door middel van culturele scripts. Culturele scripts zijn representaties van culturele normen van een maatschappij die tot uiting komen in taal (Wierzbicka, 2007, p. 56).

3.1 Australië

In de Australische cultuur is het begrip “egalitarisme” een belangrijk cultureel ideaal. Dit betekent dat Australiërs zich idealiter opstellen als elkaars gelijken (Goddard, 2012). Australiërs wijzen formele vormen van respect af om tot vertrouwdheid, vriendelijkheid en gelijkwaardigheid te komen (Wierzbicka, 2003).

Dingen te serieus nemen, wordt in de Australische cultuur als een negatieve eigenschap gezien. Een positieve eigenschap is jezelf niet te serieus nemen (Fox, 2004; Goddard, 2009). Met deze termen van iets te serieus nemen en jezelf te serieus nemen wordt bedoeld dat je dingen niet te persoonlijk op moet vatten en dat je jezelf niet als belangrijker ziet dan een ander. Het belang van humor in de Australische samenleving is in verschillende onderzoeken waargenomen (Goddard, 2009; Haugh, 2010; Haugh & Bousfield, 2012; Sinkeviciute, 2014; Wierzbicka, 2003). De data uit het onderzoek van Sinkeviciute (2017) bevestigt dat Australiërs de eigenschap bezitten om om zichzelf te lachen, zelfs wanneer zij worden uitgelachen. Dit drukt het egalitaire karakter van de Australische maatschappij uit. Britten daarentegen waardeerden het minder wanneer zij het doelwit waren en drukken hiermee het belang van serieus genomen worden in de Britse maatschappij uit.

Niet alleen is het belangrijk dat je jezelf niet te serieus neemt, ook is het belangrijk dat anderen je niet als te belangrijk beschouwen (Goddard, 2012). Australiërs willen niet door anderen worden bewonderd, dit betekent immers dat je anders bent dan anderen en dat je niet gelijk staat aan een ander (Goddard, 2012). Dit gaat tegen de principes van egalitarisme in. Het Australische egalitarisme verzet zich tegen het verticale concept van sociale verschillen, status en een hiërarchie.

Deze horizontale maatschappij krijgt vorm door middel van de informele communicatiestijl van het Australisch-Engels. De manier waarop Australiërs elkaar aanspreken is hier een voorbeeld van. Australiërs spreken elkaar meestal aan met de voornaam, dit geldt ook voor studenten en hun professoren. Ook wordt er door Australiërs regelmatig gebruikgemaakt van “mate”, waar Australiërs bekend om staan (Goddard, 2012).

In de Australische cultuur praat men tegen elkaar alsof ze elkaars gelijken zijn. “They talk to each other as if they are equals and they will put down anyone claiming social superiority” (Hirst, 2006, p. 301). Wanneer iemand tegen een ander praat alsof hij niet gelijk is aan de ander dan zal hij op zijn plek worden gezet, vaak door middel van humor. Zoals hierboven genoemd, is humor een belangrijke eigenschap in de Australische cultuur. Humor is een middel om uit te drukken dat je jezelf niet te serieus neemt, dat je gelijk staat aan een ander. De Australische egalitarisme wordt hiermee opnieuw geuit (Thornhill, 1992).

3.2 Het Verenigd Koninkrijk

In tegenstelling tot de Australische cultuur, waarbij men zich bewust is van sociale verschillen en ervoor kiest deze te negeren, kiest men in de Britse maatschappij ervoor deze te erkennen en men kiest zich hiernaar gedragen (Goddard, 2012). De Britse maatschappij is hiërarchischer opgesteld dan de Australische. Status wordt hier als belangrijk ondervonden en sociale verschillen zullen hierdoor niet worden genegeerd.

Wegens de verschillende opvattingen rondom sociale verschillen in Australië en het Verenigd Koninkrijk wordt er in deze landen ook anders omgegaan met sociale afstand. Interacties in Australië tussen onbekenden zijn niet ongewoon, in tegenstelling tot het Verenigd Koninkrijk. Hier is het ingewikkelder en uitdagender om opeens een gesprek op straat aan te gaan met een onbekende (Goddard, 2012).

Deze waarden van status en sociale afstand zijn gereflecteerd in het Brits-Engels. De manier waarop iemand spreekt, zijn accent en zijn taalgebruik zijn indicators van zijn sociale status (Fox, 2004; Goddard; 2009)

3.3 Australisch-Engels versus Brits-Engels

De verschillende opvattingen over status en macht zijn terug te zien in Australisch-Engels en het Brits-Engels. Merrison, Wilson, Davies en Haugh (2012) hebben onderzoek gedaan naar hoe Australische en Britse studenten een verzoek indienen bij hun professoren. Hieruit blijkt dat de Britse studenten zichzelf als lager in de sociale hiërarchie zagen dan hun professor, terwijl de Australische studenten zich meer als hun gelijken zagen. Dit was terug te zien in de e-mails die de studenten opstelden. De Britse studenten spraken de professoren vaker aan bij hun titel, deden op een explicietere manier verzoeken en verontschuldigen zich vaker. Opvallend is dat de Britse studenten de verzoeken op een directere manier deden. Zowel dit onderzoek als de culturele scripts van Goddard (2012) weergeven hoe het verschil van standpunten over sociale verschillen wordt uitgedrukt in taal.

De Australische maatschappij richt zich op gelijkwaardigheid en solidariteit en het concept van sociale verschillen wordt afgewezen. Dit wordt in de taal geuit door middel van informeel taalgebruik en humor. In de Britse maatschappij wordt daarentegen sociale verschillen, hiërarchie en sociale afstand benadrukt. Dit wordt in het Brits-Engels gedaan door

middel van de manier waarop je praat, je accent, je taalgebruik, de manier waarop je iemand aanspreekt en het doen van verontschuldigen.

4. Probleemstelling

In het huidige onderzoek wordt er gekeken naar het gebruik van beleefdheidsstrategieën bij gezichtsbedreigende taalhandelingen in het Australisch-Engels en het Brits-Engels. De hoofdvraag in dit onderzoek luidt:

In hoeverre zijn er verschillen in het gebruik van beleefdheidsstrategieën bij gezichtsbedreigende handelingen in Australisch- en Brits-Engels?

De deelvragen hierbij luiden:

1. Hoe worden gezichtsbedreigende handelingen in het Australisch-Engels gedaan?
2. Hoe worden gezichtsbedreigende handelingen in het Brits-Engels gedaan?
3. Wat zijn de overeenkomsten tussen het doen van gezichtsbedreigende handelingen in het Australisch- en Brits-Engels?
4. Wat zijn de verschillen tussen het doen van gezichtsbedreigende handelingen in het Australisch- en Brits-Engels?

De Britse cultuur legt meer nadruk op sociale verschillen, status en sociale afstand dan de Australische cultuur, waar het gaat om solidariteit en gelijkwaardigheid (Goddard, 2012; Merrison et al., 2012). Ik verwacht dat de Australische en de Britse juryleden sociale afstand en het verschil van macht en status anders uiten.

In het geval van MasterChef hebben de juryleden een hogere machtspositie dan de deelnemers, zij hebben de macht te bepalen wie er doorgaan en afvallen. De Australische cultuur hecht grote waarde aan egalitarisme en zet zich af tegen het concept van sociale verschillen. Men behandelt elkaar als elkaars gelijken, men wil namelijk niet als buitengewoon of beter dan een ander worden gezien (Goddard, 2012). De verwachting van dit onderzoek is dat deze kenmerken zich ook in het televisieprogramma zullen manifesteren. De Britse juryleden zullen het verschil in status benadrukken. De Australische juryleden zullen

zich solidair opstellen naar de deelnemers, als hun gelijken. Dit betekent dat de Australische juryleden directere beleefdheidsstrategieën zullen gebruiken bij het doen van gezichtsbedreigende taalhandelingen dan de Britse juryleden. Immers zou je tegen je beste vriendin directer zeggen dat je haar taart niet lekker vindt dan tegen je baas.

Verder voelen Britten een grotere sociale afstand met onbekenden dan Australiërs (Goddard, 2012). De sociale afstand tussen de Britse juryleden en de deelnemers is hoger dan de sociale afstand tussen de Australische juryleden en de deelnemers. Het gewicht van de gezichtsbedreigende handeling zal hierdoor groter zijn bij de Britse juryleden. Dit betekent dat de Britse juryleden zullen kiezen voor een indirectere beleefdheidsstrategie.

Ervan uitgaand dat de Australische juryleden nadruk leggen op gelijkwaardigheid en de Britse juryleden nadruk leggen op machtsposities en sociale afstand, is de hypothese van het huidige onderzoek dat er voor andere beleefdheidsstrategieën wordt gekozen bij het doen van gezichtsbedreigende taalhandelingen in het Australisch-Engels en het Brits-Engels. Er zullen voor directere beleefdheidsstrategieën worden gekozen in het Australisch-Engels dan het Brits-Engels.

5. Methode

Het huidige onderzoek is een beschrijvend onderzoek dat gebruikmaakt van een contrastieve analyse. De analyse is uitgevoerd middels de televisieprogramma's MasterChef Australia en MasterChef UK. In dit hoofdstuk wordt de wijze van dataverzameling uitgelegd.

5.1 Materiaal

Voor de vergelijking is er gebruikgemaakt van uitingen van de juryleden uit de televisieprogramma's MasterChef Australia en MasterChef UK. De gezichtsbedreigende handelingen die worden uitgevoerd bij het geven van deze feedback is in het huidige onderzoek eerst getranscribeerd en vervolgens geanalyseerd. MasterChef is een kookwedstrijd om de titel van "MasterChef", de beste amateurkok van het land. Tegenwoordig wordt het programma in meer dan 40 landen, met een eigen nationale versie, geproduceerd. Voor het format van een televisieprogramma is gekozen vanwege de semi-natuurlijke uitingen van de juryleden en de deelnemers. Tevens is het door middel van de verschillende versies van het programma mogelijk om de taaluitingen van mensen uit verschillende landen met elkaar te vergelijken.

Het televisieprogramma MasterChef komt van origine uit 1990 uit het Verenigd Koninkrijk, in 2009 kwam Australië uit met zijn eigen versie van het programma. Het format van beiden programma's verschillen erg van elkaar, de afleveringen en seizoenen zijn anders opgebouwd. Echter zijn de auditierondes hetzelfde opgebouwd en daardoor vergelijkbaar. In 2011, seizoen 7, deed MasterChef UK voor het eerst van de veertien seizoenen en tevens voor het laatst aan het uitzenden van auditierondes. In de tien seizoenen van MasterChef Australia, zijn de auditierondes alleen in seizoen 2 niet uitgezonden. Het huidige onderzoek heeft de auditierondes van het eerste seizoen van MasterChef Australia beschouwd als het equivalent van de auditieronde van seizoen 7 van MasterChef UK. Voor de juryleden van beide versies

van MasterChef was de auditieronde een nieuw fenomeen, ze hadden hier allemaal nog geen ervaring mee. Tevens zijn de auditierondes hetzelfde opgebouwd.

De auditieronde van seizoen 7 van MasterChef UK bestond uit twee, 1-uur durende, afleveringen. Er zijn 20 plaatsen, schorten, te bemachtigen om door te gaan naar de volgende ronde. De deelnemers krijgen 45 minuten in de voorbereidingskeuken om hun gerecht te bereiden en vervolgens 10 minuten om hun gerecht voor de juryleden te voltooien. Om door te gaan naar de volgende ronde moeten de deelnemers van beide juryleden een ‘yes’ krijgen. Wanneer de juryleden het niet met elkaar eens zijn, krijgt de deelnemer een tweede kans, een ‘lifeline’.

De auditieronde van seizoen 1 van MasterChef Australia bestond uit drie, 45-minuten durende, afleveringen. Er zijn 50 plaatsen, schorten, te bemachtigen om door te gaan naar de volgende ronde. Omdat MasterChef Australia drie juryleden heeft, hebben de deelnemers twee of meer ja’s nodig om door te gaan naar de volgende ronde en bestaat er officieel geen tweede kans, zoals bij Masterchef UK.

Tevens is gekozen voor de auditierondes, omdat de sociale afstand tussen de juryleden en de deelnemers op dat moment het grootst. Op dat punt zijn ze (nog) onbekenden voor elkaar. Dit is voor het huidige onderzoek erg interessant, vanwege het veronderstelde verschil van sociale afstand tussen Australiërs en Britten, zoals besproken in hoofdstuk 3.

5.2 Deelnemers en juryleden

Dit onderzoek telt 3 Australische juryleden, 2 Britse juryleden, 15 Australische deelnemers en 20 Britse deelnemers. In de bijlage (tabel 1), zijn de namen van de juryleden van MasterChef Australia en MasterChef UK en de deelnemers van respectievelijke programma’s, de afkortingen die zijn gebruikt in het transcript en andere details opgenomen.

De juryleden van MasterChef Australia zijn Matt Preston, Gary Mehigan en George Calombaris. Matt is een Brits-Australische voedseljournalist, geboren in 1963 in het Verenigd Koninkrijk. Hij verhuisde in 1993 naar Australië, op z'n 29^e. Gary is een Brits-Australische chef-kok geboren in 1967 in het Verenigd Koninkrijk en verhuisd naar Australië op z'n 24^e in 1991. George is een Australische chef-kok met een Griekse achtergrond.

De juryleden van MasterChef UK zijn Gregg Wallace en John Torode. Gregg is een Britse televisiepresentator geboren in 1964. John is een Australisch-Britse chef-kok, geboren in Australië in 1965. Hij is op z'n 26^e, in 1991, naar het Verenigd Koninkrijk op z'n 26^e.

Opmerkelijk is dat Matt, Gary en John alle drie na hun 20^e zijn geëmigreerd naar een ander land. Dit kan van invloed zijn op de manier waarop zij gezichtsbedreigende taalhandelingen uitvoeren, omdat dit namelijk na de kritieke periode is. Dit betekent dat hun oorspronkelijke cultuur in theorie door zou moeten klinken in hun taalgebruik.

5.3 Procedure

Allereerst zijn aflevering 1 van seizoen 1 van MasterChef Australia en aflevering 1 van seizoen 7 van MasterChef UK getranscribeerd. Vervolgens zijn alle gezichtsbedreigende handelingen gecategoriseerd binnen de vijf beleefdheidsstrategieën van Brown en Levinson (1987). De analyse van MasterChef Australia en de analyse van MasterChef UK worden met elkaar vergeleken. Ten slotte wordt op juryniveau gekeken naar bijzonderheden.

5.3.1. Transcriptie

De eerste aflevering van seizoen 1 van MasterChef Australia en seizoen 7 van MasterChef UK zijn getranscribeerd, zie bijlage (tabel 2 en tabel 3). De transcripten zijn begonnen op het moment dat de deelnemers klaar zijn met koken. De afleveringen zijn op woordelijk niveau getranscribeerd. Stotteren en haperen, inclusief “uhm”, zijn hierin opgenomen. Gelach is

hierin niet opgenomen. De gebruikte tekens in de gespreksfragmenten zijn overgenomen uit Huls (2001). In totaal waren er 35 transcripten (15 Australische en 20 Britse), hiervan zijn er 19 gebruikt (8 Australische en 11 Britse). De transcripten waarvan niet het hele fragment is uitgezonden, zijn niet gebruikt in de analyse, omdat dit geen betrouwbare weergave biedt van de feedback van de juryleden en de manier waarop zij feedback geven.

5.3.2. Analyse

Van alle gezichtsbedreigende taaluitingen die de juryleden doen, is er per uiting bepaald tot welke van de vijf categorieën van beleefdheidsstrategieën van Brown en Levinson (1987) deze hoort, zie bijlage (tabel 4 t/m 8). Vervolgens worden de resultaten van de Australische juryleden en de Britse juryleden met elkaar vergeleken.

In bijlage (tabel 4 t/m 8) is weergegeven hoe bepaalde uitingen zijn gecategoriseerd. Om te illustreren hoe een uiting is gecategoriseerd, wordt hieronder een voorbeeld gegeven:

“What’s amazing about this dish is you managed to get the pasta the same texture as the cream sauce, so it all kinda blurs into one kind of soft gooey mush in your mouth, which is, I mean, hard to do, very hard to do and these two guys will be hard pressed to do that, couldn’t.”

Matt Preston voert hier een gezichtsbedreigende handeling uit. Hij schaadt het positieve gezicht van de geadresseerde door het geven van kritiek op de manier waarop hij de pasta heeft bereid. Matt verzacht deze gezichtsbedreigende taalhandeling echter door het maken van een grapje. Hij zegt tegen de deelnemer dat het lastig is om pasta zo gaar te krijgen, dat zelfs de andere twee juryleden, Gary en George, dit niet voor elkaar zouden krijgen. Matt voert hier beleefdheidsstrategie 2.8 uit. 2 staat voor beleefdheidsstrategie 2: direct, maar omkleed met solidariserende middelen. 8 staat voor de substrategie wees grappig.

In de gevallen waarbij meerdere beleefdheidsstrategieën gelden, is de meest primaire strategie vooraan geplaatst. Bijvoorbeeld:

“Lots of sauce on there. You just kept on going with that sauce. Sauce, sauce, sauce. And when it was all going wrong, more sauce. You think the sauce will help?”

John Torode schaadt hier het positieve gezicht van de geadresseerde met de kritiek op zijn overtollige gebruik van saus. De beleefdheidsstrategie die John hier gebruikt is beleefdheidsstrategie 4: indirect. Hij toont namelijk op een indirecte manier aan dat hij vindt dat de deelnemer te veel saus heeft gebruikt. In plaats van op een directe manier te zeggen dat de deelnemer te veel saus heeft gebruikt, maakt John herhaaldelijk een opmerking over de saus en de hoeveelheid ervan. Hij drukt overdrijving uit door telkens te herhalen hoeveel saus de deelnemer heeft gebruikt en vervolgens ironisch uit te drukken dat de deelnemer zichzelf probeerde te redden door middel van saus toen het misging. Deze gezichtsbedreigende uiting sluit hij vervolgens af met een retorische vraag. Bij deze uiting gebruikt John zowel beleefdheidsstrategie 4.5 (indirect door middel van overdrijving) als 4.10 (indirect door middel van een retorische vraag). Deze gezichtsbedreigende handeling gecategoriseerd als 4.5/4.10 zie bijlage (tabel 8). De meest primaire strategie die hier is gebruikt is overdrijving, daarom staat 4.5 voor 4.10.

Op de manieren die hierboven zijn beschreven, zijn alle uitingen van de juryleden gecategoriseerd.

Resultaten

De resultaten van het onderzoek zijn hieronder weergegeven in tabel 1 t/m 4. Tabel 1 en tabel 2 bestaan uit de resultaten van de gezichtsbedreigende handelingen die de juryleden deden wanneer ze een ‘nee’ aan de deelnemer gaven. Tabel 3 en tabel 4 bestaan uit de resultaten van de gezichtsbedreigende handelingen die de juryleden deden bij het geven van een ‘ja’ aan de deelnemer.

In totaal zijn er 63 gezichtsbedreigende taalhandelingen gedaan door de juryleden van MasterChef Australia en MasterChef UK. De Australische juryleden hebben 28 gezichtsbedreigende handelingen gedaan. De Britse juryleden hebben 35 gezichtsbedreigende handelingen gedaan. Deze gezichtsbedreigende taalhandelingen zijn gecategoriseerd middels de beleefdheidsstrategieën besproken in hoofdstuk 2: 1 = direct en zonder omhaal, 2 = direct maar omkleed met solidariserende middelen, 3 = direct maar omkleed met respectvolle middelen, 4 = indirect en 5 = ervan afzien iets te zeggen. Vervolgens worden de beleefdheidsstrategieën geanalyseerd op nationaal niveau en op juryniveau. De twee dimensies die hierbij zijn gebruikt zijn nee versus ja en Australisch-Engels versus Brits-Engels.

Tabel 1.

Gezichtsbedreigende handelingen bij een 'nee' bij MasterChef Australia

Jurylid	Beleefdheidsstrategie					Totaal
	1	2	3	4	5	
Matt	1	4	-	1	-	6
Gary	3	4	-	1	-	8
George	1	3	-	2	1	7

Totaal	5	11	-	4	1	21
Percentage	23.8%	52.4%	0%	19.0%	4.8%	100%

Tabel 2.

Gezichtsbedreigende handelingen bij een 'nee' bij MasterChef UK

Jurylid	Beleefdheidsstrategie					Totaal
	1	2	3	4	5	
Gregg	-	1	2	3	-	6
John	-	4	2	4	-	10
Totaal	-	5	5	7	-	17
Percentage	0%	29.4%	29.4%	41.2%	0%	100%

Tabel 3.

Gezichtsbedreigende handelingen bij een 'ja' bij MasterChef Australia

Jurylid	Beleefdheidsstrategie					Totaal
	1	2	3	4	5	
Matt	-	2	-	-	-	2
Gary	-	3	-	1	-	4
George	-	1	-	-	-	1
Totaal	-	6	-	1	-	7
Percentage	0%	85.7%	0%	14.2%	0%	100%

Tabel 4.

Gezichtsbedreigende handelingen bij een 'ja' bij MasterChef UK

Jurylid	Beleefdheidsstrategie					Totaal
	1	2	3	4	5	
Gregg	-	5	-	2	-	7
John	-	4	1	6	-	11
Totaal	-	9	1	8	-	18
Percentage	0%	50.0%	5.6%	44.4%	0%	100%

6.1 Nee versus ja

De Australische juryleden deden 21 gezichtsbedreigende handelingen bij het geven van een 'nee'. Hiervan was 52,4% direct omkleed met solidariserende middelen, 23,8% direct en zonder omhaal, 19% indirect en 4,8% ervan afzien iets te zeggen. Er zijn geen voorkomens van direct omkleed met respectvolle middelen. De Britse juryleden deden 17 gezichtsbedreigende handelingen bij het geven van een 'nee', hiervan was 41,2% indirect, 29,4% direct omkleed met respectvolle middelen en 29,4% direct omkleed met solidariserende middelen. Er zijn geen voorkomens van de strategieën direct en zonder omhaal en ervan afzien iets te zeggen.

De Australische juryleden deden 7 gezichtsbedreigende handelingen bij het geven van een 'ja'. Hiervan was 85,7% direct omkleed met solidariserende middelen en 14,2% indirect. Er zijn geen voorkomens van de strategieën direct en zonder omhaal, direct omkleed met respectvolle middelen en ervan afzien iets te zeggen. De Britse juryleden deden 18 gezichtsbedreigende handelingen bij het geven van een 'ja', hiervan was 50% direct omkleed met solidariserende middelen, 44,4% indirect en 5,6% direct omkleed met respectvolle

middelen. Er zijn geen voorkomens van de strategieën direct en zonder omhaal en ervan afzien iets te zeggen.

Opvallend is dat de Britse juryleden ongeveer evenveel gezichtsbedreigende handelingen deden bij het geven van een 'nee' en bij het geven van een 'ja'. Dit is in contrast met de Australische juryleden die 21 gezichtsbedreigende handelingen deden bij het geven van een 'nee' en slechts 7 bij het geven van een 'ja'. John doet bij de Britse juryleden meer uitingen dan Gregg, waardoor de resultaten van de Britse juryleden vooral bestaan uit zijn uitingen. John maakt relatief veel gebruik van strategie 2 en strategie 4, dit doet hij ongeveer evenveel bij het geven van een nee-woord en een ja-woord. Opvallend bij de Australische juryleden is dat de hoeveelheid van de gekozen strategie met elkaar overeenkomt. Ze voeren vooral beleefdheidsstrategie 2 uit, direct maar omkleed met solidariserende middelen. Dit doen ze zowel bij het doorlaten en bij het wegsturen van een deelnemer. De Britse juryleden doen geen uitspraken die direct en zonder omhaal zijn en zien er ook niet van af om een gezichtsbedreigende handeling te doen.

6.2 Australisch-Engels versus Brits-Engels

Zoals hierboven beschreven zijn er voor andere beleefdheidsstrategieën gekozen door de Australische en Britse juryleden, zowel bij het afwijzen als doorlaten van deelnemers. Op jurylidniveau valt op dat de Australische juryleden globaal dezelfde beleefdheidsstrategie uitvoeren, terwijl dit niet het geval is bij de Britse juryleden. Ten eerste doet John meer uitingen dan Gregg, waardoor de resultaten van de Britse juryleden vooral bestaan uit zijn uitingen. John maakt relatief veel gebruik van strategie 2 en strategie 4, dit doet hij ongeveer evenveel bij het geven van een nee-woord en een ja-woord. In totaal doet hij 21 gezichtsbedreigende taaluitingen, 9 hiervan zijn strategie 2 en 6 hiervan zijn strategie 4. Opvallend in tabel 8 (zie bijlage) is, dat hij 6 keer gebruik heeft gemaakt van strategie 4.7

(indirect door middel van uitdrukking van tegenstrijdigheid). Gregg doet slechts 13 gezichtsbedreigende taaluitingen. Opvallend in tabel 7 (zie bijlage) is dat Gregg grotendeels dezelfde substrategieën gebruikt, dit is niet het geval bij John. Wanneer hij strategie 2 (direct, maar omkleed met solidariserende middelen) gebruikt, past hij frequent substrategie 9 (bevestig of veronderstel je kennis van en zorg voor de behoeften van je gesprekspartner) of substrategie 13 (geef redenen (of vraag waarom)) toe. Wanneer Gregg beleefdheidsstrategie 3 (direct maar omkleed met respectvolle middelen) gebruikt, past hij substrategie 6 toe (excuseer de inbreuk).

De Australische juryleden maken alle drie vooral gebruik van beleefdheidsstrategie 2 (direct, maar omkleed met solidariserende middelen). Matt gebruikt frequent substrategie 13 (geef redenen (of vraag waarom)), Gary maakt vooral gebruik van substrategie 8 (wees grappig) en 9 (bevestig of veronderstel je kennis van en zorg voor de behoeften van je gesprekspartner) en George maakt vooral gebruik van substrategie 9 (bevestig of veronderstel je kennis van en zorg voor de behoeften van je gesprekspartner), zie bijlage (tabel 4 t/m 6).

Andere verschillen tussen de Australische en de Britse juryleden zijn verschil in het doen van lichamelijk contact en humor.

6.2.1. Lichamelijk contact

Opvallend aan de transcripten, zie bijlage (tabel 2 en tabel 3), is dat de Australische juryleden veel meer lichamelijk contact hebben met de deelnemers dan de Britse juryleden. De Australische juryleden geven de deelnemers vaak een knuffel of een schouderklopje, terwijl de Britse juryleden het meestal houden bij het geven van een hand. Zie hieronder:

Spreker	Geadresseerde	Transcriptie
John	Tim	((John proeft)) I really like your cod tempura, and I like both your sauces. The sweet potatoes chips, they're great for me, not with the tartare style sauce, but more with your dipping sauce. I really like

		your food, I think it's really interesting I think it's really exciting. ((G proeft))
Gregg	Tim	I loved sweet potato chips with it, the sesame seeds, they taste great and the cod tempura, nice! It's nice.
John	Tim	Tim, you brought a completely different style of food to the MasterChef table, for me you've got a place in the competition.
Gregg	Tim	I'll give you a place in the competition, mate.
Tim	Gregg	O my god seriously?!
Gregg	Tim	Yeah.
Tim	Gregg	No way, that's fantastic.
Gregg	Tim	Yeah, yeah, yeah.
John	Tim	You are now a MasterChef competitor.
Tim	Gregg, John	O my god! Can I like hug you guys?
Gregg	Tim	Alright, alright. ((Gregg en Tim geven elkaar een hand))
Tim	Gregg	Thank you so much. O man. ((John en Tim geven elkaar een hand))
John	Tim	Congratulations, you've got lots to live up to, you know that?
Tim	John	I know. ((Gregg overhandigt Tim een schort))
Gregg	Tim	You know what that is?
Tim	Gregg	That's the best apron I think I've ever had in my hands.

De deelnemer, Tim, vraagt de juryleden om een knuffel. Gregg lijkt in te stemmen "alright, alright", maar geeft Tim toch een hand.

6.2.2. Humor

Ook valt op dat de Australische juryleden veel gebruikmaken van humor, ze plagen de deelnemers dikwijls. Hieronder is een voorbeeld weergegeven:

Spreker	Geadresseerde	Transcriptie
Gary	George	((George gaat proeven, maar aarzelt)) Go on, son, you can do it. ((George proeft))
George	Reese	Ah. Pff... ((Gary proeft))
Gary	Reese	Hmm...
Gary	M, George	You know it's-it's uhm beautifully overcooked pasta uhm with loads of cream, loads of cream, did I mention lots of cream?
George	Gary	No, I reckon //

Gary	George	[‘Cause of loads of cream. you think it needs more cream? But-So you know, I give you-I give you 3 for effort and 1 and that's being generous on the-on the flavor.
George	Gary	
Gary	Reese	
Reese	Gary	[1 for flavor, ah. 1 for flavor.
Gary	Reese	
		((Matt proeft))
Matt	Reese	What's amazing about this dish is you managed to get the pasta the same texture as the cream sauce, so it all kinda blurs into one kind of soft gooey mush in your mouth, which is, I mean, hard to do, very hard to do and these two guys will be hard pressed to do that, couldn't. The kind of thing about a dish like this is it kinda doesn't matter if we don't like it, if you and your mates like it and you're cooking for them and that's-that's fantastic. And you know it will, a little secret () guilty pleasure.
Reese	Matt	Alright, what can I say?
Gary	Reese	Reese, Reese, the verdict from the line is definitely a no from MasterChef.
Reese	Matt, Gary, George	Thanks, guys.
		((Reese verlaat de ruimte))
Gary	Reese	See ya later.
Matt	Reese	Thanks, Reese.
George	Reese	Have a nice life.

De juryleden spelen in op het mislukte gerecht van de deelnemer. Ze maken grapjes de overkookte pasta en de grote hoeveelheid room die de deelnemer heeft gebruikt.

In een vergelijkend voorbeeld in MasterChef UK, waar een deelnemer te veel saus in zijn gerecht had, maken de Britse juryleden ook gebruik van overdrijving, echter is hieronder afgebeeld dat zij dit toch anders doen dan de Australische juryleden.

Spreker	Geadresseerde	Transcriptie
John	Terry	Lots of sauce on there.
Terry	John	There is, isn't there?
John	Te	You just kept on going with that sauce.
Terry	John	Yeah.
John	Terry	Sauce, sauce, sauce.
Terry	John	Yeah.
John	Terry	And when it was all going wrong, more sauce.
Terry	John	More sauce, yeah.
John	Terry	You think the sauce will help? ((Gregg en John proeven))

John	Terry	The concept of the dish is a good concept. It needs more puff pastry with that amounts of sauce and that amounts of mushroom duxelles.
Terry	John	Yeah.
John	Terry	It's all a bit soupy, it's all very liquid.
Gregg	Terry	I think you've made a really good sauce and I also really like your flavors, but the texture is non-existent. Everything on there is now soft and wet.
Terry	Gregg	Yeah.
Gregg	Terry	And it's turning into baby food.

De Britse juryleden maken hier ook gebruik van overdrijving over de hoeveelheid saus van het gerecht van de deelnemer, net als de Australische juryleden over de hoeveelheid room. Echter in plaats van deze kritiek op een grappige manier over te brengen, zoals de Australische juryleden dit deden, maken de Britse juryleden gebruik van een ogenschijnlijk serieus bedoelde retorische vraag.

6.3.3. Verontschuldigen

Opvallend is dat de Britse juryleden bij het wegsturen van een deelnemer zich vaker verontschuldigen dan de Australische juryleden, zie bijlage (tabel 2 en tabel 3). De Australische juryleden verontschuldigen zich slechts eenmalig, terwijl de Britse juryleden dit 5 keer doen.

6.3 Samenvatting

De Australische juryleden maken zowel bij het wegsturen als doorlaten van deelnemers vooral gebruik van beleefdheidsstrategie 2, direct maar omkleed met solidariserende middelen. De Britse juryleden doen maken zowel bij het wegsturen en doorlaten van deelnemers vooral gebruik van beleefdheidsstrategie 2, 3 en 4. Echter maken ze bij het wegsturen van een deelnemer grotendeels gebruik van strategie 4, een indirect strategie. Bij

het doorlaten van een deelnemer wordt door hen vooral gebruikgemaakt van strategieën 2 en 4.

Verder maken de juryleden van de MasterChef Australië meer gebruik van lichamelijk contact en humor dan de juryleden van MasterChef UK.

7. Discussie

Het huidige onderzoek dat het Australisch- en Brits-Engels vergelijkt, heeft een aantal aanknopingspunten met bestaande literatuur. De Australische juryleden doen directere uitingen van gezichtsbedreigende taalhandelingen dan de Britse juryleden. Dit kan worden verklaard door het egalitaire karakter van Australiërs. Australiërs zetten zich af van het concept van sociale verschillen en behandelen elkaar als elkaars gelijken (Goddard, 2012). In zijn onderzoek beschrijft Goddard (2012) dat men in de Australische cultuur elkaar als elkaars gelijken behandelen. Ook beschrijft hij het verschil van sociale afstand die Australiërs en Britten voelen bij vreemden (Goddard, 2012). Hoe kleiner de sociale afstand, hoe directer iemand zal zijn (Huls, 2011). Dit komt overeen met het huidige onderzoek, waar de Australische juryleden directere gezichtsbedreigende taalhandelingen uitvoeren en de sociale afstand tussen de Australische juryleden en de deelnemers kleiner is.

De uitkomst van het huidige onderzoek komt overeen met het onderzoek van Goddard (2012) dat het verschil tussen het Australisch- en Brits-Engels in kaart brengt. In het huidige onderzoek is het egalitaire karakter van de Australische cultuur terug te zien door de directere beleefdheidsstrategieën en het gebruik van humor, zoals beschreven door Goddard (2012).

Opvallend is dat de Britse juryleden zowel bij het wegsturen als doorlaten van deelnemers ongeveer evenveel gezichtsbedreigende taalhandelingen uitvoeren, terwijl de Australische juryleden bij het doorlaten van deelnemers minder gezichtsbedreigende taalhandelingen uitvoeren. Een mogelijke verklaring hiervoor is het belang van status in de Britse maatschappij zoals beschreven door Goddard (2012). De Britse juryleden drukken hun macht uit door het doen van gezichtsbedreigende handelingen bij het doorlaten van deelnemers. Namelijk, zelfs wanneer ze deelnemers door willen laten gaan, doen ze nog steeds gezichtsbedreigende handelingen.

Een overeenkomst met het onderzoek van Merrison et al. (2012), waar de Britse studenten zich meer verontschuldigen dan de Australische studenten, is dat de Britse juryleden zich vaker verontschuldigen dan de Australische juryleden.

Op jurylidniveau was het opvallend dat John meer gezichtsbedreigende taalhandelingen uitvoerde dan Gregg. Zijn Australische achtergrond zou hier invloed op kunnen hebben. Echter zijn gebruik van beleefdheidsstrategieën niet overeen met de Australische juryleden. Van de Australische juryleden hebben Matt en Gary een Britse achtergrond. De frequentie van hun gebruik van directe beleefdheidsstrategieën komt overeen met dat van George. Het effect van hun Britse achtergrond is hier niet direct terug te zien. Echter valt op dat Matt net als Gregg veel gebruikmaakt van beleefdheidsstrategie 2.13 (direct, omkleed met solidariserende middelen door middel van het geven van redenen (of vragen waarom)).

Het huidige onderzoek is gedaan in de context van een televisieprogramma. De uitingen zijn semi-natuurlijk, ze worden beïnvloed door het format van de show en de bijdrage van producenten en editors. De juryleden hebben een vast script dat ze moeten volgen en de editors kunnen afleveringen door middel van montage een bepaalde sturing geven. Hoewel er in het huidige onderzoek rekening is gehouden met de het effect van het format, de verschillende jaargangen van de twee versies van MasterChef en de Australische en Britse achtergronden van de juryleden, om de effecten hiervan zoveel mogelijk te reduceren, kunnen hier toch een aantal kanttekeningen worden gezet.

Bij het doen van vervolgonderzoek kan hier rekening mee worden gehouden. Tevens zou er naar meerdere televisieshows kunnen worden gekeken in het vervolg om te kijken of verschillende televisieshows verschillende effecten hebben op taalgebruik. Ook zou er onderzoek kunnen worden gedaan naar het socio-historisch cultureel verband van het Australisch- en Brits-Engels om het effect hiervan te bekijken en in kaart te brengen vanaf welk punt het Australisch- en het Brits-Engels hun verschillende communicatiestijlen hebben

ontwikkeld. Bovendien is er in huidig onderzoek alleen gekeken naar bedreiging van het gezicht van de geadresseerde, in vervolgonderzoek kan er worden gekeken naar het effect van gezichtsbedreigende taalhandelingen op gezicht van de spreker zelf.

8. Conclusie

De Australische juryleden doen vooral gezichtsbedreigende handelingen die omkleed zijn met solidariserende middelen. De Britse juryleden voeren de gezichtsbedreigende handelingen op een indirectere manier uit. De hypothese dat er bij gezichtsbedreigende taalhandelingen in het Australisch-Engels wordt gekozen voor directere beleefdheidsstrategieën dan in het Brits-Engels, is bevestigd.

De deelvragen van het huidige onderzoek kunnen op de volgende manier worden beantwoord:

1. Hoe worden gezichtsbedreigende handelingen in het Australisch-Engels gedaan?

Bij het wegsturen van deelnemers was 52,4% van de gekozen strategieën, direct omkleed met solidariserende middelen, 23,8% was direct en zonder omhaal, 19% indirect en 4,8% was ervan afzien iets te zeggen.

Bij de gezichtsbedreigende taalhandelingen bij het doorlaten van deelnemers was 85,7% van de 7 keren gekozen voor direct omkleed met solidariserende middelen en 14,2% indirect.

2. Hoe worden gezichtsbedreigende handelingen in het Brits-Engels gedaan?

41,2% van de gezichtsbedreigende taalhandelingen bij het wegsturen van deelnemers, was indirect gedaan. 29,4% was direct omkleed met respectvolle middelen en 29,4% direct omkleed met solidariserende middelen.

Bij de gezichtsbedreigende taalhandeling direct bij het doorlaten van deelnemers was 50% direct maar omkleed met solidariserende middelen. 44,4% was indirect en 5,6% was direct omkleed met respectvolle middelen.

3. Wat zijn de overeenkomsten tussen het doen van gezichtsbedreigende handelingen in het Australisch- en Brits-Engels?

Zowel de Australische en de Britse juryleden maakten vooral gebruik van directe beleefdheidsstrategieën omkleed met solidariserende middelen bij het doorlaten van deelnemers, 85,7% en 50%. Ook maken de juryleden van beide nationale versies geen gebruik van beleefdheidsstrategie 1 en 5 bij hun gezichtsbedreigende taalhandelingen bij het doorlaten van deelnemers.

4. Wat zijn de verschillen tussen het doen van gezichtsbedreigende handelingen in het Australisch- en Brits-Engels?

De Australische juryleden maken meer gebruik van humor en lichamelijk contact en de Britse juryleden maken meer gebruik van verontschuldigen. De Australische juryleden maken meer gebruik van directere beleefdheidsstrategieën dan de Britse juryleden, zowel bij het wegsturen als doorlaten van deelnemers.

Terugkomend op de hoofdvraag: “In hoeverre is er een verschil of overeenkomst in het gebruik van beleefdheidsstrategieën bij gezichtsbedreigende handelingen in Australisch- en Brits-Engels?” kan worden geconcludeerd dat de beleefdheidsstrategieën in het Australisch-Engels directer worden zijn dan in het Brits-Engels.

Deze gevalstudie is een toevoeging aan voorgaand onderzoek waarbij beleefdheid in verschillende talen vergeleken worden. Middels het huidige onderzoek is er gepoogd om de verschillen en overeenkomsten tussen het Australisch-Engels en het Brits-Engels verder in kaart te brengen. Verder biedt huidig onderzoek een weergave van hoe cultuurverschillen zich kunnen manifesteren in taal.

Referenties

- Blum-Kulka, S. (1983). Interpreting and performing speech acts in a second language: A cross-cultural study of Hebrew and English. *Sociolinguistics and language acquisition*, 3655.
- Brown, P., & Levinson, S. (1987) *Politeness: some universals in language usage*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Eslami, Z. R. (2004). Face-keeping strategies in reaction to complaints: English and Persian. *Journal of Asian Pacific Communication*, 14, 179-195.
- Fox, K. (2004). *Watching the English: The Hidden Rules of English Behaviour*. Hodder: London.
- Goddard, C. (2009). Not taking yourself too seriously in Australian English: Semantic explications, cultural scripts, corpus evidence. *Intercultural Pragmatics*, 6, 29-53.
- Goddard, C. (2012). 'Early interactions' in Australian English, American English, and English English: cultural differences and cultural scripts. *Journal of Pragmatics*, 44, 1038-1050.
- Goffman, E. (1967). On face-work. *Interaction ritual: Essays on face-to-face behavior*, 5-46.
- Haugh, M. (2004). Revisiting the conceptualisation of politeness in English and Japanese. *Multilingua*, 23, 85-110.
- Haugh, M. (2010). Jocular mockery, (dis) affiliation, and face. *Journal of Pragmatics*, 42, 2106-2119.
- Haugh, M., & Bousfield, D. (2012). Mock impoliteness, jocular mockery and jocular abuse in Australian and British English. *Journal of Pragmatics*, 44, 1099-1114.

- Hill, B., Ide, S., Ikuta, S., Kawasaki, A., & Ogino, T. (1986). Universals of linguistic politeness: Quantitative evidence from Japanese and American English. *Journal of Pragmatics*, 10, 347-371.
- Hirst, J. (2006). The distinctiveness of Australian democracy. *Sense and nonsense in Australian history*, 292–312. Melbourne: Black Inc. Agenda.
- Houtkoop, H., & Koole, T. (2000). *Taal in actie: hoe mensen communiceren met taal*. Bussum: Coutinho.
- Huls, E. (2001). *Dilemma's in menselijke interactie: een inleiding in de strategische mogelijkheden van taalgebruik*. Utrecht: Uitgeverij Lemma B.V.
- Kasper, G. (1990). Linguistic politeness: Current research issues. *Journal of Pragmatics*, 14, 193-218.
- Merrison, A. J., Wilson, J. J., Davies, B. L., & Haugh, M. (2012). Getting stuff done: Comparing e-mail requests from students in higher education in Britain and Australia. *Journal of Pragmatics*, 44, 1077-1098.
- Morand, D. A. (2003). Politeness and the clash of interaction orders in cross-cultural communication. *Thunderbird International Business Review*, 45, 521-540.
- Redeker, G. (1994). Beleefdheid als strategisch taalgebruik. In T. Janssen ea (red.), *Nederlands in culturele context. Handelingen Twaalfde Colloquium Neerlandicum, Antwerpen*, 249-267.
- Sinkeviciute, V. (2014). “When a joke's a joke and when it's too much”: Mateship as a key to interpreting jocular FTAs in Australian English. *Journal of Pragmatics*, 60, 121-139.
- Sinkeviciute, V. (2017). “It's just a bit of cultural [...] lost in translation”: Australian and British intracultural and intercultural metapragmatic evaluations of jocularity. *Lingua*, 197, 50-67.

- Tang, C. H., & Zhang, G. Q. (2009). A contrastive study of compliment responses among Australian English and Mandarin Chinese speakers. *Journal of Pragmatics*, 41, 325-345.
- Thornhill, J. (1992). *Making Australia: Exploring our national conversation*. Millennium Books.
- Wierzbicka, A. (1985). Different cultures, different languages, different speech acts: Polish vs. English. *Journal of Pragmatics*, 9, 145-178.
- Wierzbicka, A. (2003). *Cross-cultural pragmatics*. Walter de Gruyter Inc.
- Wierzbicka, A. (2007). Reasonably well: Natural Semantic Metalanguage as a tool for the study of phraseology and its cultural underpinnings. *Topics in English Linguistics*, 54, 49-78.

Bijlagen

Tabel 1
Details juryleden en deelnemers

Juryleden MasterChef Australië		
Naam	Afkorting	Details
Matt Preston	M	45 Voedseljournalist Brits-Australisch
Gary Mehigan	Ga	42 Chef-kok Brits-Australisch
George Calombaris	Ge	30 Chef-kok Australisch
Juryleden MasterChef UK		
Naam	Afkorting	Details
Gregg Wallace	G	Brits Televisiepresentator
John Torode	J	Australisch-Brits Chef-kok
Deelnemers MasterChef Australië		
Naam	Afkorting	Details
Onbekende man	M1	30 geschat
Onbekende vrouw	V1	Midden 20 geschat
Onbekende man	M2	30 geschat
Onbekende man	M3	30 geschat
Julie	J1	38
Reese	Re	24-30 geschat Stuntman Komt uit Canberra
Michelle	Mi	46 Woont op het platteland
Lucas Parsons	LP	39 Gepensioneerde profgolfer
Julia	J2	23
Carol	Ca	Moeder van Julia
James	J3	47
Andre	A1	28
Poh	P1	Midden-eind 20 geschat Lokale artiest
Onbekende man	M4	30-40 geschat
Onbekende vrouw	V2	30-40 geschat
Onbekende man	M5	30-40 geschat
Deelnemers MasterChef UK		
Naam	Afkorting	Details
Paul	Pa	27 Werkt bij Alder Hey Children's hospital

		Komt uit Liverpool
Charity	Ch	23 HR-assistent
Peter	Pe	38 Gepensioneerde farmaciedocent
Justin	J4	30-40 geschat Komt uit South Wales
Austin	A2	60 geschat Gepensioneerde majoor in het leger
Kelly	K1	30-40 geschat Tijdelijke kantoormedewerker
Ronny	Ro	30-40 geschat Postsorteerder
Luke	L	30-40 geschat Punk muzikant
Tim	Ti	26 Amerikaans
Polly	P2	34 Huisvrouw
Josie	Jo	27 Komt uit Kent
James	J5	24 Timmerman
Mathew	Ma	Eind 20 geschat Fotograaf
Elizabeth	E	Midden-eind 20 geschat
Kennedy	K2	Midden-eind 20 geschat Cellist bij het Royal Scottish National Orchestra
Sarah	S	30-40 geschat Italiaanse Intensive care zuster
John	J6	Eind 20-30
Andine	A3	30-40 geschat Komt uit North Hampton
Terry	Te	31 Ingenieur
Claudia	Cl	38 Modedocent Komt uit Birmingham

... de zin wordt niet afgemaakt, maar blijft in de lucht hangen

[gelijktijdig

// onderbroken

() onverstaanbaar of slecht verstaanbaar. Eventuele tekst tussen haken geeft het vermoeden weer van wat gezegd wordt

(()) informatie die van belang is voor het gesprek

Tabel 2

Transcripten MasterChef Australia

Tijdsbepaling	Spreker	Geadresseerde	Transcriptie
05:54	M	M1	Prawns are overcooked and that sauce is horrid.
	Ga	M1	It's a no on this occasion.
	Ge	M1	It's a no from me.
	M	M1	Yeah and it's a no from me.
06:04	Ga	V1	Now I'll be blunt with you, but it's not good enough to go to the next level.
	M	V1	I'm sorry, it's a no from me as well.
06:09	Ga	M2	Is it a MasterChef dish? No.
06:14	Ge	M3	It ain't good, mate. It ain't good at all.
08:05	Ga	J1	((Ga proeft)) That's just a bit undercooked, I think, but the lamb's nice. It could do with a bit more seasoning, for me, a bit more salt.
			((Ge proeft, glimlacht naar J1 en loopt terug naar zijn stoel))
			((M proeft))
	J1	M, Ga, Ge	This is excruciating.
	M	J1	Come here, give me hug, 'cause that is fantastic
			((M en J1 geven elkaar een knuffel))
	J1	M	O my god!
	M	J1	Lovely. Really good. I've been looking for someone to do that sort of dish the whole time. Real homecooking, the taste of food and flavor. So really, well done.
			((M geeft J1 een schouderklopje en loopt terug naar zijn stoel))
	J1	M	Thank you so much.
Ga	J1	Well, the verdict... //	

	M	J1, Ga, Ge	Well-well look, I'll go first 'cause really...
	G	M	You go first.
	M	G	I think you know what I'm gonna say.
	M	J1	[That's a
	Ga	M	[Yeah, I know what you're gonna say
	M	J1	That's a monster yes from me, I love it, really good.
	J1	M	Ah, thank you.
	M	J1	Really good.
	Ge	J1	I think I'm gonna love you, uhm, and I want you to be in Sydney.
	J1	Ge	Really?
	Ge	J1	Yeah.
	Ga	J1	That's a yes from me, you're going through to Sydney, to the semi-finals, well done. ((M, Ge en Ga klappen voor J1))
	Ga	J1	One of [fifty
	J1	M, Ga, Ge	[Thank you so much, thank you
	Ga	J1	And who thought on the back of lamb and mash?
	M	J1	Here you go, excellent. ((M overhandigt J1 een schort))
	J1	M, Ga, Ge	Ah, you've made my day.
	Ga	J1	It's not us, it's you.
	J1	M, Ga, Ge	[Ah, thank you.
	Ga	J1	[Just remember that. ((J1 verlaat de ruimte))
	Ga	J1	Bye.
	M	J1	Bye.
	Ge	J1	[See ya, darling.
	J1	M, Ga, Ge	[See you next time.
12:23			((Ge gaat proeven, maar aarzelt))
	Ga	Ge	Go on, son, you can do it. ((Ge proeft))
	Ge	Re	Ah. Pff... ((Ga proeft))
	Ga	Re	Hmm...
	Ga	M, Ge	You know it's-it's uhm beautifully overcooked pasta uhm with loads of cream, loads of cream, did I mention lots of cream?
	Ge	Ga	No, I reckon //
	Ga	Ge	[Cause of loads of cream.
	Ge	Ga	[you think it needs more cream?
	Ga	Re	But-So you know, I give you-I give you 3 for effort and 1 and that's being generous on the-on the flavor.
	Re	Ga	[1 for flavor, ah.
	Ga	Re	[1 for flavor.

	M	Re	((M proeft)) What's amazing about this dish is you managed to get the pasta the same texture as the cream sauce, so it all kinda blurs into one kind of soft gooey mush in your mouth, which is, I mean, hard to do, very hard to do and these two guys will be hard pressed to do that, couldn't. The kind of thing about a dish like this is it kinda doesn't matter if we don't like it, if you and your mates like it and you're cooking for them and that's-that's fantastic. And you know it will, a little secret () guilty pleasure.
	Re	M	Alright, what can I say?
	Ga	Re	Reese, Reese, the verdict from the line is definitely a no from MasterChef.
	Re	M, Ga, Ge	Thanks, guys. ((Re verlaat de ruimte))
	Ga	Re	See ya later.
	M	Re	Thanks, Reese.
	Ge	Re	Have a nice life.
16:06	Ge	Mi	((Ge proeft)) You know, food for me it's a story and when you talked about your-your peach tree, I was, my ears pricked up, you know, 'cause I wanted to hear more about it. That-that sort of disported me from, you know, I was sort of expecting, you know, some, I wanted to see the peaches, you know, somehow, you know, maybe caramelized in a bit of gastric, you know, sugar and vinegar, crack of pepper and then just tipped over the top.
	Ga	Mi	((Ga proeft)) You know, it's not unpleasant, and I quite like it, it's really sweet. Whether or not it actually works, I'm not sure. You obviously really want this.
	Mi	Ga	I want this.
	Ga	Mi	You obviously really, really want it. Whether it's the right thing for you...
	Mi	Ga	Time will tell.
	Ga	Mi	((M proeft)) Are you very competitive?
	Mi	Ga	Yes, I am.
	Ga	Mi	Yeah. I like you, it's a yes from me.
	M	Mi	In terms of the dishes we've had, that would be nowhere near the top, yeah? Nowhere near the top. We can't get away from the fact that

			that dish is not a great dish and so, for me, it's a no.
	Ga	Ge	Well he's ((M)) a no.
	Ge	Ga	Yeah.
	Ga	Ge	And I'm a yes.
	Ge	Mi	How much do you want it?
	Mi	Ge	Give me a shot.
	Ge	Mi	Why?
	Mi	Ge	I don't wanna think I'm good, I wanna know it.
	Ge	Mi	Unfortunately, it's a yes from me.
	Mi	Ge	Oh!
	Ga	M, Ge	Haha! George, Matt, out.
	Mi	M, Ga, Ge	Thank you, guys. Thank you so much. ((Ge overhandigt Mi een schort))
	Ge	Mi	Congratulations.
	Mi	Ge	Thank you so much ((Ge geeft Mi een schouderklop))
	Ge	Mi	We'll see you soon //
	Mi	Ge	Can I hug you?
	Ge	Mi	If you want. ((Ge en Mi geven elkaar een knuffel))
	Mi	Ge	Thank you. Thanks so much.
	Ge	Mi	We'll see you soon.
22:10	Ga	LP	This is let's be honest that's how you do it. ((Ga eet de krab met z'n handen))
	LP	Ga	Main thing is, do you like it? ((Ga likt z'n vingers af))
	Ga	LP	This is what it's about.
	LP	Ga	Ah good! ()
	Ga	LP	It's gonna be interesting with George. ((Ge pakt een stuk krab en loopt naar de gootsteen))
	Ge	Ga	It's gonna be very interesting.
	Ga	LP	'Cause George is not a chili man.
	Ga	Ge	Are you-are you, George?
	Ge	Ga	No, but at least my shirt blends in. ((Ge proeft))
	Ge	LP	Hmm...
	LP	Ge	That's good, that's an enjoyment sound.
	M	LP	You know... ((M proeft))
	M	LP	Well it's tricky, because you know, you picked a dish that Gary and I really love and then we've-we've tried lots of versions of it.
	Ge	LP	I-I've-I-I like your-you-you're quite-you're really humble, you know, even though you've achieved some fantastic things, you've been

27:15

LP	Ge	on the world stage and I think that's an amazing quality, you know, human...and for me it's-it's a yes.
M	LP	Ah, thank you very much.
		But I sat in Darwin and had that same dish two months ago and paid 65 bucks for it and your version kicked the ass of that-that expensive restaurant, so I'm gonna say very solidly you're a yes to me, yeah?
LP	M	Thank you.
Ga	LP	Wow.
LP	Ga	Wow.
Ga	LP	High praise indeed. I've eaten some really nice chili crab. I just wanna eat, uuh, just yeah, I'd eat me a whole lot, mate, I would eat the whole lot. Uhm, so based on the dish, regardless of anything else, uhm, it's a massive yes, so well done. From professional golfer to amateur MasterChef really, isn't it? ((M overhandigt LP een schort))
M	LP	Here now, congratulations.
LP	M	Ah, thank you. ((M geeft LP een schouderklop))
		((Ge proeft))
Ga	J2	What uhm-what would it mean for you to go next round?
J2	Ga	It would just urgh, it would mean the world. I don't think I've ever wanted anything as much as I've wanted this before like...
Ga	J2	How would you feel if you don't get anywhere?
J2	Ga	Uh, I'd feel pretty shattered. ((Ge draait zich naar M en Ga en neemt een grote hap))
Ga	Ge	George, did you have another mouthful? ((Ge neemt nog een hap))
J2	Ga	I think he's gone for a third.
M	J2	Problem I have is you talked the talk, but I'm not seeing any kind of mad dog feralness that kind of really great chefs need to have. And you-is that-is that inside you?
J2	M	Oh yeah. The hunger to learn more it's just, it's there. ((M proeft))
Ga	J2, M, Ge	Ooh, it's a tough one.
M	J2	I'm still not getting the drive. I don't really get a sense of what's there, like what's really in here? ((M grijpt zijn borst))

	J2	M, Ga, Ge	I just, I don't know, I find when I'm-when I'm talking about food or I'm cooking food, I just suddenly-it just-I feel really alighted like one of the times in your life when you just feel really really happy. You sort of-like I tune out of everything else is-it's how I calm down and it's how I amp up, it's how I, you know, it's just everything.
	Ga	J2	Are your parents supportive?
	J2	Ga	Very, yeah. My mom's here.
	Ge	J2	Can I meet your mom?
	J2	Ge	Yeah sure. I'll go grab her. ((J2 komt terug met Ca))
	J2	M, Ga, Ge	This is my mom.
	Ga	Ca	Mom, what's your name, mom?
	Ca	M, Ga, Ge	Hi. Carol.
	Ga	Ca	Carol.
	Ca	Ga	Yes.
	Ge	Ca	Hi, [mom. How are you?
	Ca	Ge	Hi. Hi.
	Ge	Ca	I sort of, I wanted to meet you, because I think it's uh-it's uh a bit of a unanimous decision...
	Ge	J2	And the decision is...you're going to Sydney.
	Ga	J2	The semi-finals and the top 50.
	J2	M, Ga, Ge	Yes. Thank you so much.
	Ge	J2	Well done. ((Ge en J2 geven elkaar een hand))
	Ge	J2	Come on, give me a hug. ((Ge en J2 geven elkaar een knuffel))
	Ge	J2	Well done.
32:29	Ge	J3	I can understand your confidence and that's all good and well, uhm but there's a ((Ge wijst naar M en Ga)) bucket load of experience over there, between all of us, and it's actually nice just to stop and listen, yeah?
	J3	Ge	Okay. ((Ge proeft))
	Ge	J3	I'm not enthusiastic about it, yeah?
	J3	Ge	I'm sorry about that. ((M proeft))
	M	J3	The way you talk about, we're expecting something bam, yeah? And it's kind of pff.
	Ga	J3	Good, James, I'm sure you're a great, fun guy uuh and that's great, but uhm the big noting, if you're gonna big note yourself, you better be bloody good. So, it's a no from me, thanks very much.
	Ge	J3	It's a no from me.

	M	J3	It's a no from me.
36:34			((Matt proeft)) ((Ge proeft))
	Ge	A1	Interesting ((Ga proeft))
	M	A1	Great dish, really, really good dish.
	A1	M	Thank you.
	Ge	A1	Uhm thank god, we've got a-a dish here in Adelaide, that's good, yeah? Fantastic, well done.
	Ga	A1	Yup. From a cooking point of view, it's an absolute definite yes from me. I want you to go the next stage. I think you can go all the way I think you could be the winner if you put your mind to it.
	A1	Ga	Yup.
	Ga	A1	So, great job. ((M overhandigt A1 een schort))
	M	A1	Here you go
	Ga	A1	Looking forward to seeing you in Sydney
	A1	M, Ga, Ge	Yes, thank you, cheers.
39:38			((Ga proeft))
	Ga	P1	Uh ten marks for trying to be creative and uh about two in terms of delivery. ((M proeft))
	M	P1	Look, I mean it's-it's way too much going on, it's way too oily and messy. I don't think it's representative for the sort of food we'd wanna see uhm moving forward on MasterChef, I'm sorry.
	Ge	P1	Poh, I'm gonna be uhm brutally honest with you, I'm not gonna come and taste it, but what I'm gonna give you is this: you're uuh-uuh-a beautiful girl who has Malaysian background. Go to your mom and take all her dishes, right?
	P1	M, Ga, Ge	I was actually gonna make this dish uhm called abacus beads, which is uhm made from uhm yams and you uhm you steam it and then you roll it in with tapioca flour.
	M	P1	Now you're talking.
	P1	M, Ga, Ge	Yeah.
	Ge	P1	How long does it take to make?
	P1	Ge	Uhm, well for a small portion, I-I could've done it.
	Ga	P1	So why don't you go do it?
	P1	Ga	Now?
	Ga	P1	[Yeah.

	Ge	P1	Yeah. That means you got a chance, yeah?
	P1	Ge	Yup.
	Ga	P1	So you got a chance to impress us.
	Ge	P1	See ya, Poh, chop chop.
41:17	M	M4	That sauce is too much, too hard.
	M4	M	Okay, thanks.
41:23	Ge	V2	It-Is it Masterchef? I-I-I don't think it is.
			Okay.
41:30	Ga	M5	Lose the puree, you know, lose the bacon and keep the kangaroo and the nice sauce, you know, and serve it with something else.

Tabel 3

Transcripten MasterChef UK

Tijdsbepaling	Spreker	Geadresseerde	Transcriptie
06:34	J	Pa	Paul, I've gotta say I think it's a really pretty dish.
	Pa	J	Oh thanks.
	G	Pa	I think it's beautiful, that's-that's restaurant looking food, mate.
			((G en J proeven))
	J	Pa	Smoky, very strong flavor of mackerel, going into sour, sharp rhubarb and then refreshing crisp apple, and then little tiny pepperitos coming from your radish, I think it's beautiful. I really do, I think it's really beautiful.
	G	Pa	What I've got is a very nice toasted mackerel sandwich.
	Pa	G	Yeah.
	G	Pa	And some bitter and sweet apple frisée salad that cleanses your palette, that's good.
	J	Pa	For me, you have a place in the competition.
	Pa	J	Brilliant.
	G	Pa	One minute, this decision has to be unanimous. I think your food looks really elegant and I think it also tastes fantastic, on those grounds you are a MasterChef contestant. Well done, my friend.
	J	Pa	That's two yesses, means you're a contestant on MasterChef.
	Pa	Pa, J	I'm very happy, yeah.
	G	Pa	Congratulations.
			((G en Pa geven elkaar een hand))
			There you go.
			((G overhandigt Pa een schort))

			((J en Pa geven elkaar een hand)) Congratulations.
10:00	J	Pa	
	J	Ch	This has not been your day so far, has it, Charity?
	Ch	J	No.
	J	Ch, G	As there is not very much there, Gregg likes puddings more than me.
	G	J, Ch	Yeah.
	J	G	I'm gonna let you taste it, Gregg.
	G	J	Okay. ((G proeft))
	G	Ch	It's a nice idea, you don't need us to tell you it hasn't worked. Thanks very much.
11:32			((G en J proeven))
	J	Pe	I thought as much, your fish is not cooked all the way through, which is a real shame, it's about two minutes off.
	Pe	J	Right.
	J	Pe	But I think you knew that, didn't you?
	Pe	J	Uhm when I saw the size of the fish, uhm, yes, but at that stage I was a bit committed.
	G	Pe	Love your tangy sauce, love your polenta chips, but your fish isn't cooked, Peter.
	Pe	G	I know. I just hope it's good enough for you to see some potential.
	J	Pe	Peter, it's an interesting plate of food, but we do have cod which isn't cooked.
	G	J	I'm gonna say no, I'm afraid.
	J	G, Pe	I'm gonna disagree, Gregg, and I'm gonna say yes.
	G	J	Oh.
J	Pe	Because we don't agree with each other we're gonna throw you a lifeline, and that lifeline is we're gonna ask you to come back tomorrow and cook for us again, get your timing right, you'll get yourself a place.	
13:32	J4	G, J	I'd rather go for the hotter type of curries, but my partner and uhm stepdaughter was like that's the one, that's the one. So let's see if they're right. ((J proeft))
	J	J4	The little bit of spice you can taste is good, but it's very subtle.
	J4	J	Yeah.
	J	J4	It's very subtle.
	G	J4	I think maybe your partner was wrong and you should've gone for it.

	J4	G	() ((J4 zucht))
14:11	J	A2	That sloppy parsnip puree, it's as if it's got lots of water rather than been drained out well.
14:23	J	K1	For me that sponge in the center is not cooked all the way through.
14:35	G	Ro	The dressing on your salad it far too sharp for me.
14:47	J	L	The idea of sweet red currant, black pudding with scallops and nuts for me, I'm finding the combination a little be strange.
16:56	J	Ti	((J proeft)) I really like your cod tempura, and I like both your sauces. The sweet potatoes chips, they're great for me, not with the tartare style sauce, but more with your dipping sauce. I really like your food, I think it's really interesting I think it's really exciting.
	G	Ti	((G proeft)) I loved sweet potato chips with it, the sesame seeds, they taste great and the cod tempura, nice! It's nice.
	J	Ti	Tim, you brought a completely different style of food to the MasterChef table, for me you've got a place in the competition.
	G	Ti	I'll give you a place in the competition, mate.
	Ti	G	O my god seriously?!
	G	Ti	Yeah.
	Ti	G	No way, that's fantastic.
	G	Ti	Yeah, yeah, yeah.
	J	Ti	You are now a MasterChef competitor.
	Ti	G, J	O my god! Can I like hug you guys?
	G	Ti	Alright, alright.
			((G en Ti geven elkaar een hand))
	Ti	G	Thank you so much. O man.
			((J en Ti geven elkaar een hand))
	J	Ti	Congratulations, you've got lots to live up to, you know that?
	Ti	J	I know.
			((G overhandigt Ti een schort))
	G	Ti	You know what that is?
	Ti	G	That's the best apron I think I've ever had in my hands.
20:31			((G proeft))

	G	P2	Well, I now know that you bake, and you bake very well. Syrupy, light, fruity, good sponge. ((J proeft))
	J	P2	The peach cooked beautifully, love the sticky outside, it tastes great.
	G	P2	A sponge pudding doesn't demonstrate, for me, enough technique. I'm gonna say no.
	J	P2	You do demonstrate skill in what you cook and the way in which you do your quenelles and the way in which you spin your sugar. I'm gonna say yes, but my learned friend ((G)) is not convinced, come back and prove to us that you really have what it takes.
23:40			((G proeft))
	G	Jo	I really, really like your chicken, its moist, tangy, herby, the little crunch and nuts, I really like that chicken. But you got lumps in your mashed potato.
	Jo	G	I know, I'm so sorry, it's ridiculous, I know. That doesn't happen, I promise. ((J proeft))
	J	Jo	The chicken is delicious.
	Jo	J	Thank you so much.
	J	Jo	But your sauce to me is a bit thin. Do we forgive those mistakes?
	Jo	J	Please, I promise it's not usually like that, I promise. It's just shock of today, nerves, I'll be fine from here on, I promise.
	J	Jo	Some good bits and some mistakes.
	G	Jo	Josie, my answer is no, I'm afraid.
	J	Jo	For me it's a no. I'm sorry, Josie.
	Jo	J	Okay.
	J	Jo	I'm really sorry, you're leaving us. That's okay.
27:53	J	J5	I like the presentation.
	J5	J	Thank you. ((G en J proeven))
	G	J	Are you still tasting or are you eating?
	J	G	What do you reckon? What does it look like to you?
	G	J	Like you're eating.
	J	G	Yeah. ((J neemt een grote hap))
	J	J5	James, I really like your food.
	J5	J	Thank you.
	J	J5	I love the spices inside your cabbage, I like the smokiness of the bacon that is in there as well. Your cabbage is cooked really well,

			your duck breast just melts in your mouth. I think it's really tasty, but your sauce is definitely overreduced.
	G	J5	I love your red cabbage. Your potatoes are buttery soft, but they need more seasoning. And your sauce hasn't worked.
	J5	G, J	I apologize so sincerely about that jus.
	J	J5	I think your red cabbage is stunning, but there are definitely a few mistakes on your plate. I'm gonna say yes.
	J5	J	Thank you so
	J	J5	so much
	J5	J	Uh, uh, uh, that's me.
	J	J5	Uh sorry, getting ahead of ourselves.
	G	J5	Oh, oh yeah.
	J5	G, J	Urgh, mate, for me, I'll give you a go. Thank you so, so much, seriously thank you so much.
			((J en J5 geven elkaar een hand))
	J5	J	Thank you.
			((G en J5 geven elkaar een hand))
	J5	G	Thank you.
	G	J5	You alright?
			((G geeft J5 een knuffel))
	J5	G	Yeah.
	G	J5	You wanna hug me, do you?
	J5	G	I do, I do.
	J5	G, J	I wanna hug the pair of you.
			((J5 geeft J een knuffel))
	J5	G, J	Thank you so so much.
30:40	J	Ma	I really like the moistness of your chicken and the crust with all that lemon-y sumac on top is really, very, very powerful.
	G	Ma	You have a place on MasterChef.
	Ma	G, J	Yeah, yay, yay.
31:04	J	E	You are deconstructing and reconstructing and you are starting to have your own style. For me, Elizabeth, you have a place in the competition.
31:31	J	K2	I'm not a fan of risotto, but that is one seriously, very good, punchy, woody, perfectly cooked, slippery, salty with parmesan cheese risotto.
	G	K2	I wanna taste your food again.
	J	K2	You've got a place in the competition.
32:00	G	S	Squisito ((Italiaans)), it's great.
	S	G	Grazzi ((Italiaans)).

	J	S	It's lovely.
	S	J	Grazzi ((Italiaans)).
	J	S	You just earned your place in MasterChef.
	S	G, J	Thank you.
33:03			((J proeft))
	J	J6	What I really, really like are your flatbreads, but your soup is very, very thin and as you start to eat it that flatbread overtakes the flavor of the soup.
	G	J6	I really like your flatbread and I really like your soup, sweet and spicy and then waves of spice and heat afterwards.
	J	J6	A great bowl of soup is good enough to get you in the MasterChef competition. Question is of course, John, is this a great bowl of soup?
	J	J6	It's tough competition, I'm gonna have to say no.
	G	J6	I think you deserve a place on MasterChef.
36:31	J	A3	There's a lot going on in this plate.
	A3	J	There is.
			((G en J proeven))
	J	A3	Your swirl is a little bit rubbery.
	A3	J	Yes.
	J	A3	But the idea of those peaches, soft and sweet and still sharp and full of sunshine and those dried raspberries, I really like.
	G	A3	The peach with the sugared nuts and the raspberry underneath, I mean that's many dimensions of cozy sweetness. I-I don't know what to make of you, you've done so much, but I-I can't help thinking if you'd have done half of it.
	A3	G	Yes, yeah.
	G	A3	It'd have been a lot better.
	A3	G, J	But I wanted to make sure I got a place.
	J	A3	The difficulty is, Andine, that there are a few precious places.
	G	A3	You really wanted to show us so many different things you can do, but that has resulted in a plate that-that by your own omission is messy.
	A3	G	Yeah.
	J	A3	It's MasterChef, tough competition, you know its risky business. And based on that I'm willing to take a risk and say yes.
	A3	J	Thank you.

	G	A3	I'm really happy to offer you a place on MasterChef.
	A3	G	Really thank you. can we-
	A3	G, J	Can we-can we say thank you? Thank you, thank you. I've got really sticky hands but ((J en A3 geven elkaar een hand))
	A3	J	Thank you so much, thank you. ((A3 geeft J een kus op de wang))
	A3	J	It means the world.
	A3	G	It really means the world. ((G en A3 geven elkaar een hand
	A3	G	Thank you. ((J wijst naar de schort die G vasthoudt))
	G	A3	Do you wanna slip it on? ((A3 knikt enthousiast))
			((G overhandigt A3 een schort))
	A3	G	(Should I put it on the dish washer?)
	G	A3	Yeah, yeah.
	A3	G, J	O my goodness
40:39	J	Te	Lots of sauce on there.
	Te	J	There is, isn't there?
	J	Te	You just kept on going with that sauce.
	Te	J	Yeah.
	J	Te	Sauce, sauce, sauce.
	Te	J	Yeah.
	J	Te	And when it was all going wrong, more sauce.
	Te	J	More sauce, yeah.
	J	Te	You think the sauce will help? ((G en J proeven))
	J	Te	The concept of the dish is a good concept. It needs more puff pastry with that amounts of sauce and that amounts of mushroom duxelles.
	Te	J	Yeah.
	J	Te	It's all a bit soupy, it's all very liquid.
	G	Te	I think you've made a really good sauce and I also really like your flavors, but the texture is non-existent. Everything on there is now soft and wet.
	Te	G	Yeah.
	G	Te	And it's turning into baby food.
	Te	G	Right.
	G	Te	Not quite a finished dish, but quite a bit of skill and a decent palette.
	J	Te	Terry, based on your plate of food today, I'm gonna have to say no. I'm sorry.

	G	Te	Terry, I'm gonna say yes, I'm gonna give you a chance to come back here and cook for us again.
	Te	G	Thank you.
	G	Te	Because that's one of the best things I've tasted today, but it needs work.
	Te	G	Thank you very much.
	G	Te	Good luck, I'm sticking my neck out for you, good luck.
44:02	G	Cl	Couple of issues with the-the-the skin's coming off and its broken.
	Cl	G	Yeah.
	G	Cl	And we got a little puddle of water coming out
	Cl	G	[Yeah...
	G	Cl	from the leeks, I should imagine.
	G		((G proeft))
	G		There is no point putting the sweet potato and the Irish potato together, you will only taste the sweet potato, so you've only done that for colour
	Cl	G	[Esthetics yeah.
	G	Cl	Right.
	Cl	G	Yeah just it looks, I felt it tied everything in together with different color levels.
	G	Cl	And that cause you-you work in [fashion.
	Cl	G	[Yeah.
	G	Cl	I understand, I think your plate looks good and the leek with coconut and lime it actually works, its-its fresh. I really like that.
	Cl	G	Phew.
	J	Cl	((J proeft))
	J	Cl	Your potatoes need a good whack of seasoning, but I really enjoy the lime, the coconut, the leeks and the fish, I really really do.
	J	Cl	Your food is really interesting, but there are mistakes. For me, I give you a place in the competition, your food makes me smile.
	Cl	J	Thank you.
	G	Cl	I think you deserve a place.
	Cl	G, J	Thank you, thank you so much, that's fantastic, thank you, thank you so much. Do I get to wear one of those? ((schort die G vasthoudt)) I might have to customize it to go with my shoes.
			((G overhandigt Cl een schort))

J	Cl	Well, you're gonna have to work pretty hard to keep it ((schort en tevens plaats in de competitie)).
Cl	J	O well, I can do that, I can definitely do that.

Tabel 4

Uitwerking gezichtsbedreigende handelingen Matt Preston

Tijdsbepaling begin van gesprek	Uiting	Middel
12:23	What's amazing about this dish is you managed to get the pasta the same texture as the cream sauce, so it all kinda blurs into one kind of soft gooey mush in your mouth, which is, I mean, hard to do, very hard to do and these two guys will be hard pressed to do that, couldn't.	2.8
	The kind of thing about a dish like this is it kinda doesn't matter if we don't like it, if you and your mates like it and you're cooking for them and that's-that's fantastic. And you know it will, a little secret () guilty pleasure.	2.9/2.11
16:06	In terms of the dishes we've had, that would be nowhere near the top, yeah? Nowhere near the top. We can't get away from the fact that that dish is not a great dish and so, for me, it's a no.	2.13
27:15	Problem I have is you talked the talk, but I'm not seeing any kind of mad dog feralness that kind of really great chefs need to have. And you-is that-is that inside you?	2.13
	I'm still not getting the drive. I don't really get a sense of what's there, like what's really in here? ((M grijpt zijn borst))	2.13
32:29	The way you talk about, we're expecting something bam, yeah? And it's kind of pff.	4.9
	It's a no from me.	1
39:38	Look, I mean it's-it's way too much going on, it's way too oily and messy. I don't think it's representative for the sort of food we'd wanna see uhm moving forward on MasterChef, I'm sorry.	2.13/3.8/3.6

Tabel 5

Uitwerking gezichtsbedreigende handelingen Gary Mehigan

Tijdsbepaling begin van gesprek	Uiting	Middel
08:05	That's just a bit undercooked, I think, but the lamb's nice. It could do with a bit more seasoning, for me, a bit more salt.	2.9
12:23	Go on, son, you can do it.	2.8
	Hmm...	4.15

	You know it's-it's uhm beautifully overcooked pasta uhm with loads of cream, loads of cream, did I mention lots of cream? 'Cause of loads of cream.	2.8
	But-So you know, I give you-I give you 3 for effort and 1 and that's being generous on the-on the flavor.	1
	Reese, Reese, the verdict from the line is definitely a no from MasterChef.	1
	Have a nice life.	2.8
16:06	You know, it's not unpleasant, and I quite like it, it's really sweet. Whether or not it actually works, I'm not sure. You obviously really want this.	2.9
	You obviously really, really want it. Whether it's the right thing for you...	2.9/2.1
27:15	Ooh, it's a tough one.	4.12
32:29	Good, James, I'm sure you're a great, fun guy uuh and that's great, but uhm the big noting, if you're gonna big note yourself, you better be bloody good. So, it's a no from me, thanks very much.	2.13/2.1
39:38	Uh ten marks for trying to be creative and uh about two in terms of delivery.	1

Tabel 6

Uitwerking gezichtsbedreigende handelingen George Calombaris

Tijdsbepaling begin van gesprek	Uiting	Middel
12:23	((Ge gaat proeven, maar aarzelt))	4.5
	Ah. Pff...	5
	you think it needs more cream?	2.8
16:06	You know, food for me it's a story and when you talked about your-your peach tree, I was, my ears pricked up, you know, 'cause I wanted to hear more about it. That-that sort of disported me from, you know, I was sort of expecting, you know, some, I wanted to see the peaches, you know, somehow, you know, maybe caramelized in a bit of gastric, you know, sugar and vinegar, crack of pepper and then just tipped over the top.	2.13/2.9
32:29	I can understand your confidence and that's all good and well, uhm but there's a ((Ge wijst naar M en Ga)) bucket load of experience over there, between all of us, and it's actually nice just to stop and listen, yeah?	2.9
	I'm not enthusiastic about it, yeah?	4.4
	It's a no from me.	1
39:38	Poh, I'm gonna be uhm brutally honest with you, I'm not gonna come and taste it, but what I'm gonna give you is this: you're uuh-uuh-a beautiful girl who has Malaysian background. Go to your mom and take all her dishes, right?	2.9/2.15

Tabel 7

Uitwerking gezichtsbedreigende handelingen Gregg Wallace

Tijdsbepaling begin van gesprek	Uiting	Middel
10:00	It's a nice idea, you don't need us to tell you it hasn't worked. Thanks very much.	4.7
11:32	Love your tangy sauce, love your polenta chips, but your fish isn't cooked, Peter.	4.7
	I'm gonna say no, I'm afraid.	3.6
20:31	A sponge pudding doesn't demonstrate, for me, enough technique. I'm gonna say no.	2.13
23:40	I really, really like your chicken, its moist, tangy, herby, the little crunch and nuts, I really like that chicken. But you got lumps in your mashed potato.	4.7
	Josie, my answer is no, I'm afraid.	3.6
27:53	I love your red cabbage. Your potatoes are buttery soft, but they need more seasoning. And your sauce hasn't worked.	4.7
36:31	The peach with the sugared nuts and the raspberry underneath, I mean that's many dimensions of cozy sweetness. I-I don't know what to make of you, you've done so much, but I-I can't help thinking if you'd have done half of it. It'd have been a lot better.	2.9
	You really wanted to show us so many different things you can do, but that has resulted in a plate that-that by your own omission is messy.	2.9
40:39	I think you've made a really good sauce and I also really like your flavors but the texture is non-existent. Everything on there is now soft and wet. And it's turning into baby food.	4.7
	Not quite a finished dish, but quite a bit of skill and a decent palette.	2.15
44:02	Couple of issues with the-the-the skin's coming off and its broken. And we got a little puddle of water coming out. From the leeks, I should imagine.	2.13
	There is no point putting the sweet potato and the Irish potato together, you will only taste the sweet potato, so you've only done that for colour.	2.13

Tabel 8

Uitwerking gezichtsbedreigende handelingen John Torode

Tijdsbepaling begin van gesprek	Uiting	Middel
10:00	This has not been your day so far, has it, Charity?	2.1
11:32	I thought as much, your fish is not cooked all the way through, which is a real shame, it's about two minutes off. But I think you knew that, didn't you?	4.10

	Peter, it's an interesting plate of food, but we do have cod which isn't cooked.	4.7
23:40	The chicken is delicious. But your sauce to me is a bit thin. Do we forgive those mistakes?	2.3
	Some good bits and some mistakes.	4.7
	For me it's a no. I'm sorry, Josie. I'm really sorry, you're leaving us.	3.6
27:53	I love the spices inside your cabbage, I like the smokiness of the bacon that is in there as well. Your cabbage is cooked really well, your duck breast just melts in your mouth. I think it's really tasty, but your sauce is definitely overreduced.	4.7
	I think your red cabbage is stunning, but there are definitely a few mistakes on your plate. I'm gonna say yes.	4.7
	Uh, uh, uh, that's me.	2.3
33:03	What I really, really like are your flatbreads, but your soup is very, very thin and as you start to eat it that flatbread overtakes the flavor of the soup.	4.7
	A great bowl of soup is good enough to get you in the MasterChef competition. Question is of course, John, is this a great bowl of soup?	2.3
	It's tough competition, I'm gonna have to say no.	3.8
36:31	There's a lot going on in this plate.	4.4
	Your twirl is a little bit rubbery. But the idea of those peaches, soft and sweet and still sharp and full of sunshine and those dried raspberries, I really like.	2.15
	The difficulty is, Andine, that there are a few precious places.	3.8
40:39	Lots of sauce on there. You just kept on going with that sauce. Sauce, sauce, sauce. And when it was all going wrong, more sauce. You think the sauce will help?	4.5/4.10
	The concept of the dish is a good concept. It needs more puff pastry with that amounts of sauce and that amounts of mushroom duxelles. It's all a bit soupy, it's all very liquid.	4.7
	Terry, based on your plate of food today, I'm gonna have to say no. I'm sorry.	2.13/3.6
44:02	Your potatoes need a good whack of seasoning, but I really enjoy the lime, the coconut, the leeks and the fish, I really really do.	2.15
	Your food is really interesting, but there are mistakes. For me, I give you a place in the competition, your food makes me smile.	2.15
	Well, you're gonna have to work pretty hard to keep it ((schort en tevens plaats in de competitie)).	4.11/4.4