

De zomer is de tijd voor rust en vertraging. Jacques Hermus en Theo Zandstra gaan echter gewoon door. Maar wel in een andere vorm. Gedurende acht weken doorkruisen ze de drie noordelijke provincies en hun 'rafelranden', op zoek naar streken en plekken die een culinaire toer rechtvaardigen. Vandaag: Beetsterzwaag, de culinaire hoofdstad van Friesland.



Bijzondere

Lommer, heide, villa's. Golfcourse, dure auto's, paardentrailers. Maar ook: noordelijke nuchterheid alom. We zijn in Beetsterzwaag, de parel van Opsterland. Een kalm dorp in het oosten van Friesland met zo'n 3500 inwoners, tijdens de kabinetsformatie in januari nog het centrum van *media-Nederland*.

Dat was slim bekeken van Balkenende cs, want in het restaurant van Lauswolt - de Heeren van Harinxma - kun je verduveld lekker eten. Er zijn zelfs kenners die zeggen dat in het fraaie hotel het beste restaurant van de provincie is gevestigd. Kost een lieve duit, maar dan eet je ook als een vorst. Kun je wél alvast oefenen voor wanneer je met Beatrix een vorkje meeprikt.

Fijnproevers taxeren Beetsterzwaag als culinaire hoofdstad van Friesland. Niet alleen dankzij de grandeur van Lauswolt. Welnee, *De Sweach* telt diverse gerenommeerde restaurants. Dineren in het statige Prins Heerlijk is een feest, of neem een voorproefje in de halfbesloten tuin. Bij Lyf's eet je prima, De Freule en Het Witte Huis trachten aan te haken bij de hoge standaard, terwijl ook het oosterse Kota Radja op weg is naar de roem van weleer. En voor de snackbaradepenten: bij Sjoerd en Anneke van De Jong's cafetaria eet je een frietje als zat je gezellig bij hun thuis in de huiskamer.

De oorsprong van Beetsterzwaag ligt rond 1200, en inderdaad: als je zo oud bent, heb je heel wat te vertellen. Wie daarin geïnteresseerd is, doet er goed aan een van de historische wandelingen te volgen (zie kader); wij komen voor het lekkers. In de Hoofdstraat stevenen we af op de slijterij van Sipke Brouwer, waar Hermus op een bord Canadese wijn ziet aangeprezen. "Sommige zijn juweeltjes", prevelt hij, hopen op een koopje.

Al bijna een kwart eeuw bestiert de 56-jarige Brouwer (what's in a name), zijn winkel tjokvol spiritualia. Een bijzon-

het onalledaagse assortiment opvalt. Ouderwetse likeuren, talloze aparte jubileumbrouwsels, maar ook een uitgelezen Tokay Aszú. Ongebruikelijke wijnen, bijvoorbeeld uit Kroatië en Canada. Eigenwijs. De baas beaamt dat direct. "Als ik iets leuk zie, moet ik het hebben." We kopen een *late harvest riesling* van Mission Hill, een fijne Canadese dessertwijn, die ruikt naar vrieskou met een vleugje appel.

Je kijkt je ogen uit. Engels bier: *Monty Python Holy (Gr)Ail* of bier uit Frankrijk, gebrouwen in België, gearomatiseerd met Noord-Franse jenever: *La Wambrechies*. Een opvallende selectie whisky's, inclusief de Friese. Een eigen merk berenburg voor slechts €8,95 per liter, afkomstig van Brons in Gorredijk. *Achter de toonbank staan tientallen snuffelpotsjes* gevuld met drank waarvan de klant mag ruiken. Proeven niet. "Dat doen we bij het café hiernaast", lacht Brouwer. Denk dus niet dat we een slokke hebben gehad van 's mans trots: een onbetaalbare Bas Armagnac uit zijn geboortjaar 1951. Of toch wel...?

We bewonderen de fraaie koffiewinkel van Lotties aan de buitenkant, en stappen aan de overzijde het voormalige armenhuis binnen, waar *Peter Leon Wijn en Spijs* is gevestigd, een winkel in opbouw. De openingstijden zijn erg bescheiden (van 23 juli-4 augustus alleen op zaterdag van 10-17 uur, normaal ook donderdagen vrijdagmiddag vanaf 14 uur), dus grijpen we nu onze kans.

De Italiaanse rode wijn, een 'herfstige' Negro Amaro (€8) uit Salento, en de volfruitige Argentijnse rosé van de malbecdruif (Magellanes, €6) kopen we op advies. We schaffen ook fantastisch volle 'vers' getapte olie uit Apulië aan (0,2 liter voor €9, inclusief fles voor hergebruik). Ook u mag alle olie proeven. En Zandstra vindt een potje ongezoete Vlaamse *mostaard* van De Kroon uit Beveren (€2,50; 200 gram). Voor zijn verzameling culicuriosa.

Slijterijen wijnhandel Brouwer Hoofd-

DE BAKKERS VAN VERLOOP

De Friezen zijn een anijzig volkje

De Hoofdstraat van Beetsterzwaag heeft veel moois te bieden. De rijkdom van weleer zie je terug in fraaie oude panden met dito gevelstenen, verborgen tuinen en voortjes. Op nr. 38 is het gerenoveerde kassencomplex uit 1869 gevestigd, in de 'overtuin' van het heerenhuis der familie Lycklama à Nijeholt.

We passeren de gezonde winkel van de *GroenteJan*, steken over bij de *Bakkers van Verloop*. De fraaie Jugendstiltegels in de gevel trekken onze aandacht. Het Friese banket heeft een naam hoog te houden, en met vestigingen in Heerenveen, Oldeberkoop en Gorredijk lijkt Verloop overal een aardig adresje.

Het filiaal in Beetsterzwaag is een ruime winkel, met veel recht-toe-recht-aan lekkernijen in het assortiment. Een hoekje

toerisme (mosterd met Fries vlaggetje uit Beilen, dat vermoed ook als Drentse, Twentse of Sallandse mosterd wordt aangeprezen) duidt op geregelde aanloop van buiten. Maar verder is het vooral koek, koeken, koekvarianties en koekjes. Bruin, wit, gestreept, hard, zacht, enzovoorts.

Da's nog best moeilijk kiezen. We verlaten de winkel uiteindelijk met een forse Friese *kjellepoat* ('kalverpoot'; een forse, klef-kleverige koek voor €2,10), een supergevuuld 'ouderwets' Fries krentenbrood met een vleug kaneel en greinsuiker (€7,75) en een zak *Fryske dúmkes* (ofwel brose anijskoekjes in de vorm van (grote) duimen; 200 gram à 3,25).

De *dúmkes* vinden gretig aftrek; deze variant is met nootjes gebakken. Niet volgens origineel recept, meent Zandstra, bij



Foto's: DvhN/Duncan V



Op de voorgrond het voormalige armenhuis, nu Peter Leon Wijn en Spijs.

wie traditioneel Fries bloed door de aderen stroomt. Maar toch, hij beaamt: "Heerlijk. Een uitstekend baksel."

Hermus valt het ruime ge-

bruik van anijs op. Het overheerst. Vooral de 'kalverpoot' geeft onafgebroken het kenmerkende aroma af. Zandstra lacht en breekt nogmaals een fors stuk

Dineren in de Friese culinaire hoofdstad

Top

De Heeren van Harinxma, Van Harinxmaweg 10. ☎ 0512-381245.

Subtop

Prins Heerlijk, Hoofdstraat 23. ☎ 0512-382455.

Goed

Lyf's, Hoofdstraat 73. ☎ 0512-385538.

De Freule, Beetsterweg 1. ☎ 0512-385262.

Ook goed

Kota Radja, Hoofdstraat 39. ☎ 0512-382224.

Het Witte Huis, Van Harinxmaweg 20, Olterterp. ☎ 0512-382222.

af. Kauwend knikt 'ie: "Ja, wij zijn een anijzig volkje."

De Bakkers van Verloop, Hoofdstraat 34. ☎ 0512-381213.

■ WANDELING MET GIDS

Adellijk wandelen, historische rondleiding door Beetsterzwaag met elke woensdag in juni, juli en augustus van 10.30 tot 12.30 uur. Startpunt bij restaurant De Freule, Beetsterweg 1. Deelname: €5,50 inclusief koffie en appelgebak. Diverse (groeps)aanmeldingen mogelijk. Bel ☎ 0512-383963 of mail naar rondleidingbeetsterzwaag@hotmail.com. Zie ook www.lanterfanten.nl.