

TEKST JACOB HAAGSMA

glete soep

Bonkeskinke

Omdat uit eten gaan niet altijd hoeft te bestaan uit luxe veelvouden aan gangen met dito wijnarrangementen, houden we het deze keer simpel en strijken we neer in It Wapen Fan Fryslân, knus gelegen aan een pleintje middenin Oentsjerk.

We moesten er toch zijn wegens de bierbijlage van deze krant (afgelopen woensdag). Daar hoort dit café ook bij: sinds Jurjen en Maaïke Boonstra de boel een jaar of tien geleden overnamen, is het aanbod gestegen van precies drie biertjes naar een stuk of 150, Belgen vooral.

En zoals het hoort in een café dat zichzelf een beetje serieus neemt, kun je er nog eten ook. De lunchkaart is vrij standaard, maar daar komen we niet voor: uitsmijter, tosti, gehaktbal met brood, twee kroketten opgebaard op een soortgelijk bedje, verschillende stokbroodjes en Italiaanse bollen, desnoods belegd met shoarmavlees.

De dinerkaart biedt gevarieerder vertier, maar daar komen we zo op. Voorgerechten, daar doen ze hier niet aan, dus beperken we ons tot de borrelhappen. We kunnen een gehaktbal nemen, zo leert een van de krijtbordjes aan de balken van het plafond, maar dat lijkt ons een iets te stevige bodem.

Een 'tapasplank' behoort ook tot de mogelijkheden, te krijgen in verschillende maten – de kroegbaas geeft die aan met zijn handen, als betrof het een vis. We kiezen een tussenmaatje en krijgen een mooie plank met een schaal nootjes, plakjes rauwe ham en chorizo, blokjes jonge en oude kaas, stukjes brood met vijgen en dadels, en droge worst. 'Tapas', het is een breed containerbegrip geworden – de tapaspurist die ook in mij schuilt bewaart die houding wel voor ons volgende bezoek aan Andalusië.

Die worst, die is prachtig. Goed gekruid, en precies droog genoeg. Van de slager uit het dorp, raad ik. „In dorp fierder”, zegt de kroegbaas, terwijl hij in de richting van Gytsjerk

wijst, „mar wy litte him noch wol efkes in pear wiken hingje. Dêr wurdt er lekkerder fan, oars is er net drûch genôch.” We smikkelen er zo gretig van, dat we er nog een schaalje van bestellen voor bij de tweede ronde.

Qua bier gaan we van start met een Maredsous blond voor mij en een IPA van Martin's voor de overkant, uit Antwerpen, met een mooi stevig aangezet bittertje. Het is nog lastig kiezen van de uitgebreide bierkaart, onderverdeeld in vast en wissel. En dan zit er ook nog het nodige op de verschillende taps. Die keus alleen al rechtvaardigt de ambitie van speciaalbiercafé, vinden we, maar verder is dit ook gewoon een bruine dorpskroeg, compleet met biljart, eenarmige bandiet, dartbord en veel hout. We zien wimpels van Cambuur en SV Heerenveen lief naast elkaar hangen.

“JE ZOU HET IEDER DORP GUNNEN, ZO'N DORPSKROEG

Op deze vrijdagmiddag zitten aan de bar mannen, alleen mannen, de week door de nemen. Aan de voeten zien we klompen en besmeurde werkschoenen, sommigen hebben hun bedrijfskleding nog aan. Rechtstreeks van de bouwplaats of fabriekshal.

Je zou het ieder dorp gunnen, zo'n plek waar je even onder elkaar kunt zijn met een smakelijk biertje. Mijn geboortedorp Sondel stierf een beetje toen café Tuininga de deuren sloot. *Tiden hawwe tiden* bedenken we met enige melancholie, waarna er niets anders opzit dan nog een rondje: diezelfde Martin's IPA voor mij en de altijd fraaie, mild smakende Tripel Karmeliet voor haar.

De mannen achter de bar bemoeien zich uitgebreid met de conversatie, maar ze hebben hun ogen niet in de zak. Net als de bodem van het glas in zicht komt, staan ze weer aan ons tafeltje, mooi getimed.

Eten, het is niet de kerntaak van dit café. We zijn de enige eters deze avond, maar we zien wel mensen af en aan lopen met welgevulde zakken van de bijbehorende cafetaria. Maar ze maken zich er niet met een Jantje van Leiden van af. Vrouwlied is behoorlijk enthousiast over haar stoof: 'overheerlijk mals stoofvlees op Limburgse wijze' volgens de kaart, en haast nog meer over het bijbehorende biertje: Mestreechs Ajt, licht (3,9 procent alcohol) maar met een stevig zuurtje. Het past mooi bij haar fijn gekruide stoofpotje, met een fraai rijmende zuurtoets. Het zal een soort Maastrichts Zoervlais zijn, denken we. Ik mag een paar happen en constateer enthousiast dat dit stoofje, leuk opgediend in een pannetje, de reis naar Oentsjerk alleen al waard is.

Mijn beenhammetje, ook al Limburgs van afstamming ('spaakhammetje' volgens de kaart) en zonder opsmuk geserveerd, doet het ook prima. Mooi zacht gegaard, fijn bruin korstje, niks meer aan doen. De erbij aanbevolen Gerardus dubbel, een stevig donker biertje, biedt fraai tegenwicht. Met het personeel filosoferen we nog even over een Friese vertaling van beenham. Veel verder dan 'bonkeskinke' komen we niet – niemand die dat ooit uit de strot krijgt, maar het levert me wel de kop op. De bijgeleverde salade, met flinke schijven tomaat, is in orde, de frieten zijn knapperig en de gebakken aardappelen – „met uitjes!”, glundert de tafelenote – zijn ook al goedgekeurd.

Het toetje staat op de kaart als 'verrassing van de chef', ook voor de man van de bediening. Het blijkt nougat-ijs met nootjes, slagroom en wat chocolade. Het kan wel zijn dat dat ijs van de groothandel komt, maar de manier waarop het gepresenteerd wordt verraaft aandacht: niet plompverloren in een kommetje, maar in een diep bord, de randen leuk versierd met chocoladeschaafsel. Prettig eten en drinken hier, voor niet veel geld.



Culinair geïnteresseerde LC-journalisten eten met deskundige enthousiasming en andersom. De bezoeken van Hete Soep zijn on-aangekondigd, de recensie is een momentopname.

UW NOTA DANK U WEL TOT ZIENS	
REG 30-11-2018 18:51	000039
	KL 1
SPBIER400	4.00
SPBIER400	4.00
TAP400	4.00
SPBIER	5.25
SPBIER	4.50
KOFFIE/THEE	2.00
KEUKEN	14.00
KEUKEN	15.00
KEUKEN	7.00
KEUKEN	2.00
KEUKEN	6.00
SUB TOTAAL	67.75
TOTAAL	67.75
CONTANT	67.75