



In dikke tút

Ze zeggen dat ze het vooral moeten hebben van de Hollanders in Pingjum. Gelukkig zijn dat er toch nog redelijk wat, anders zou die bruine prachtzaak van Judith en Hans Trappenburg al gauw de doodskus krijgen. En dat moet net fansels.

Voor deze rubriek gaan LC-journalisten uit eten met Brenda de Zwaan, docente hospitality management, en Edzard Delstra, docent gastronomie, van de opleiding international hospitality management aan Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Dit bezoek is onaangekondigd, het verslag is dan ook een momentopname.

Misschien ligt 't m wel aan de naam. De Hollandse Kus. Voelen de Friestalige dorperlingen zich er door buitengesloten? Zou 'De Fryske Tút' of 'De Friese Handdruk' hen wel in drommen naar dit eetcafé doen lokken?

Volgens een van die talloze Delfts blauwe tegeltjes aan de eetkamerwand geef je elkaar een Hollandse kus met de handen op de eigen rug. Erg kuis en nog in de aftast sfeer dus. 'Voor alle gezindten', staat er bij. Joden, christenen, hindoes, Friezen.

Ben je een keer binnen – je kan in de gang, die halfweg lelijk wordt versperd door allerlei opslagspul, alleen maar linksaf – dan ben je ook meer dan welkom. De uitbattende Trappenburgers stralen dat helemaal uit.

In het cafégedeelte zit een man of acht én een kind. Het huiskamergevoel is groot, zeker in de iets afzijdig liggende ruimte waar drie eettafels staan. Als het seniorenpaar aan de stamtafel even later daar liever de varkensfiletlapjes nuttigt, kan dat probleemloos.

Bij de bestudering van de menukaart – een los A-viertje – valt de mogelijkheid om een voorgerecht in zowel een grote als een kleine (drie euro goedkopere) portie te krijgen bij ons erg in de smaak. Doet een beetje aan vroeger denken.

Toen had je dames- en herenporties. Op de kaart die het zwakke geslacht kreeg uitgereikt, ontbraken de prijzen. Betalen was immers een herending!

De ene salade herbergt verse geitenkaas, tomaatjes, lenteui en

niet te weinig olijven, besprenkeld met balsamico-dressing. In de andere bespeuren we rauwe ham, Friese droge worst en zoetzuur. Elke haalt een ruime voldoende.

Beide hoofdgerechten worden geserveerd in een gloeiend heet, gezellig zwart pannetje. Alleen de dampende aanblik doet ons al smelten.

Het kippetje heeft zich mogen onderdompelen in een combi van rode wijnsaus, gerookt spek, parel uitjes en champignons. Een hele hap, geserveerd met mosterdpuree, die voor driekwart, met smaak, wordt geconsumeerd. De Chileense chardonnay is een passend wit wijntje.

Van het Bretons vispotje blijft niks over. Om te tuten dit gerecht. Kabeljauw, peultjes, tomaat, en met een salade, groente en nieuwe Rozeval-aardappelen als garnituren.

Het is een meer dan voortreffelijke invaller voor de 'superverse schol van de Doggersbank van 500 gr.', zoals we die op het A-viertje achter het raam bij de voordeur aangeprezen zagen.

Geen schol momenteel in De Hollandse Kus, zo vernemen we. De Harlinger schipper, die zo trouw het visbanket aanvoerde, kudelde veertien dagen geleden in het (lege) ruim. Een rotsmak die hem nog wel een poosje aan de wal zal binden. Het is nu even niet dieper, menen Hans en Judith. Natuurlijk, alle begrip.

We zwenken kortelings uit naar de toiletten. Bij de 'heren' is dat geen onverdeeld succes. We houden van sfeerverlichting en we weten ons heus wel te redden, maar met één pit op spaarstand is het kielekiele.

De bak met papieren handdoekjes is hier leeg, zo te voelen. En bij

de 'dames'? Volop licht en deppapier plenty.

We draaien er een punt aan met een Hollandse Kus Koffie. Een bakje leut mét Trappenburg Likeur. Trappenburg? Wat komt ons die naam bekend voor? Het zal toch niet waar wezen?

Maar het is 't wel: Judith kookt, en Hans stookt. Hij troont ons mee naar het vertrek waar we een koperen ketel, plastic buisjes en glazen flessen ontwaren. Hier gist, pruttelt en druppelt het dat 't een aard heeft. Allemaal super legaal, verzekert Trappenburg.

Het is alweer een paar jaar dat hij hier in de weekeinden een cursus whisky stoken geeft. Trekt aardig wat liefhebbers, ook Friestalingen. Een tweede tak, die een welkome aanvulling op het kroeggebeuren vormt.

De koffielikeur heeft hij gebrouwen van de zeven trappistenbieren die je bij hem ook gewoon aan de toog kunt krijgen. We nemen een nip, en nog een, en nog een. Zoet, met iets van zuur dat het bier verraadt. Als je mekaar nu zou kussen, blijf je aan elkaar plakken.

In plaats daarvan willen we afrekenen, althans pinnen. Maar dat kan hier niet. Geen apparaat. Vinden de Trappenburgers te duur, nog. Maak het geld thuis maar over, zeggen ze, kennelijk vol vertrouwen. Dat verdient een dikke zoen, maar we houden het op een warme handdruk. Het moet ook weer niet te klef worden.

WILLEM ALTENA



FOTO'S LC/CATRINUS VAN DER VEEN