

Een visser aan het werk in de wateren rond Belfast



Naast OX (foto) hebben ook EIPIC en The Muddlers Club in Belfast een Michelinster



CULINAIR BELFAST

LEKKER STADS EN (NOG) NIET GLADGESTREKEN. BELFAST IS EEN ENERVERENDE PLEK DIE NIET SNEL VERVEELT EN ENORM IN OPKOMST IS. DAT MERKT OOK DE CULINAIRE SCENE, DIE DE AFGELOPEN JAREN GROTE SPRONGEN HEEFT GEMAAKT. TIJD VOOR EEN BEZOEKJE AAN DEZE NOORD-IERSE STAD!

TEKST KATJA BROKKE | FOTOGRAFIE KATJA BROKKE, TOURISM NI, OX

Het is warm in de taxi. Af en toe knik ik glazig ja. Walter Windrum, mijn taxichauffeur en gids, blijft met een onvervalst Noord-Iers accent doorpraten. In iedere wijk van Belfast heeft hij een verhaal klaar, dat hij duidelijk al honderden keren heeft verteld. Walter is een doorgewinterde Ier en leidt al sinds 1995 mensen rond in zijn geliefde stad. Soms is hij moeilijk te verstaan, maar zijn geratel is zo charmant dat ik hem niet wil vragen om in

proper English verder te gaan. Dat zou zonde zijn en bovendien krijg ik genoeg informatie mee.

DE MUUR DIE BELFAST WEST DOOR MIDDEN SPLIJT

Noord-Ierland maakt sinds 1922 als constituerend land onderdeel uit van het Verenigd Koninkrijk, al is het niet altijd even verenigd geweest. Dat zie je goed terug in Belfast West, waar Walter me mee naartoe neemt. Dit is de buurt waar de dertigjarige burgeroorlog, ook wel bekend als The Troubles, onder andere plaatsvond en die heeft zijn sporen nagelaten. De wijk is nog altijd in tweeën gesplitst door een muur die de Iers georiënteerde katholieken en de VK-georiënteerde protestanten moet scheiden. In de katholieke wijk zijn alle naambordjes tweetalig (Iers en Brits) en blijkt uit muurschilderingen de steun voor de IRA – het Iers Republikeins Leger – die onafhankelijk wilde zijn van het Verenigd Koninkrijk en een verenigd Ierland nastreefde. Aan de andere kant van de muur, in de protestantse buurt, zie ik veel muurschilderingen die juist de slachtoffers van de IRA herdenken. Op sommige plekken zitten poorten in de muur zodat er enige bewegingsvrijheid is van de ene naar de andere kant, maar die poorten sluiten iedere avond om 22:00 uur. De

**BELFAST WEST IS
NOG ALTIJD IN TWEEËN
GESPLITST DOOR
EEN MUUR**



De chef van Mourne Seafood Bar werkt met eigen producten

vijandigheid is er nog steeds. En dat terwijl de Army Council, het hoogste bestuur van de IRA, op 28 juli 2005 zijn leden opdroeg een definitief einde te maken aan de gewapende strijd. De organisatie deed dat in een op televisie uitgezonden verklaring. Op die dag verdwenen ook de soldaten van het Verenigd Koninkrijk uit het straatbeeld en is het relatief rustig in Belfast. Langzaam gaat het de goede kant op. De Belfasters die ik spreek veroordelen de tweedeling, met name de jeugd heeft er weinig boodschap aan. Daarbij is er afgesproken dat Noord-Ierland te allen tijde via een referendum kan kiezen om zich af te splitsen van het VK. En nu het aantal protestanten afneemt, krijgen de katholieken meer stem. Het zou zomaar kunnen dat die afsplitsing steeds dichterbij komt, helemaal nu brexit om de hoek komt kijken.

ST GEORGE'S MARKET

Na de korte geschiedenisles verlaten Walter en ik het westen en rijden door de rest van de stad. Langs Harland and Wolff, de scheepswerf waar ze de *Titanic* bouwden, langs de gratis toegankelijke botanische tuinen in de wijk Queens, en langs muurschilderingen waaruit de Noord-Ierse sympathie blijkt voor onafhankelijkheidsstrijders wereldwijd. Hoewel ik een heel verhaal aan de bewogen geschiedenis en de huidige ontwikkelingen van het land en zijn hoofdstad kan besteden, ben ik hier niet voor politiek en industrie maar voor fijne gerechten, kaasmakers, wijn, restaurants en vissers. Ik ben hier om culinair Belfast en omgeving te ontdekken en ik begin daarvoor in het centrum van de stad, bij St George's Market. Dit is een van de oudste overdekte markten van het VK, gebouwd tussen 1890 en 1896. Op vrijdagochtend kunnen de locals hier terecht voor verse vis en groenten, op zaterdag en zondag is er ruimte voor meer ontspanning en staan er stalletjes met sieraden, antiek, kleding en heel veel eten. Dit is een echte aanrader als je van markthallen houdt en mocht je nog niet vol zitten van een bezoek aan de markt, dan kun je altijd nog terecht bij restaurant en bar Stock dat in hetzelfde gebouw zit en uitkijkt over de shoppende mensenmassa. Ze staan vooral bekend om hun Stock Breakfast, voor de stevige trek na een avondje stevig doordrinken.

WHISKIEIJ

Want zoals het een goede Ierse of Britse stad betaamt struikel je over de cafés en pubs, met name in en rondom Hill Street en Commercial Court. Laatstgenoemde is een horecastraat met aan weerszijden oude whiskey-pakhuizen – een mooie plek voor een whisk(e)ywinkel en -museum. In een schattig pandje huist The Friend at Hand, waar je terecht kunt voor zo'n zeshonderd flessen. Ze weten er alles over de alcoholische drank. De eigenaar is al langer een fervent verzamelaar en een deel van zijn collectie is in The Friend at Hand te zien. Achter slot en grendel, dat wel. Tip: veel cafés in Belfast zitten verstopt in steegjes, dus loop vooral de smalle zijstraatjes in!

YOUNG BUCK

Op Little Donegall Street, ten noorden van het centrum, verkoopt een opgewekte jonge kaasmaker zijn eigen blauwader en andere Ierse en Britse ambachtelijke kazen in zijn winkel Mike's Fancy Cheese. Mike Thompson (34) trok hier anderhalf jaar geleden naartoe en opende de eerste kaaswinkel van Belfast. Hij studeerde aan de School of Artisan Food in Engeland en werkte daarna een jaar op een kaasboerderij om alle fijne kneepjes onder de knie te krijgen. Het resultaat is young buck, een 4 maanden gerijpte stiltonachtige kaas. Verder geeft hij in zijn fancy kaaswinkel regelmatig proeverijen en verkoopt hij er charcuterie, eitjes en focciabrood van bevriende producenten.

MOURNE SEAFOOD BAR

Naast cafés, kaaswinkels en markten, bezocht ik ook twee restaurants: Mourne Seafood Bar en OX, dat bestaat uit een Michelinsterrenrestaurant en wijnbar. Alseerste Mourne, een van de weinige visrestaurants in Belfast en heel populair. Reserveren dus! Het restaurant is niet per se chic, maar de gerechten die uit de keuken komen, zijn van heel goede kwaliteit. Als ik binnenkom is er even wat onduidelijkheid over mijn reservering, maar ik kan op de eerste verdieping plaatnemen. Niet veel later zit de hele zaak ramvol. Er staat jaren 80-muziek op en ik krijg een groot glas kraanwater van het huis. Het smaakt naar chloor, maar het gaat om het gebaar. Ik bestel een zeevruchtengratin met coquille, krab en garnalen, een caesar salad en een half flesje Domaine de la Chauvinière Muscadet 2018. Beide gerechten zijn uitstekend en je proeft de verse producten die ze dagelijks van hun eigen bedden in zee halen. Erbij een schaalte goede frietjes/patatjes, ook van het huis. Ik sluit de avond af met een van de beste Irish coffees die ik ooit dronk. Ze weten hier duidelijk wat ze doen en zijn uiterst gastvrij.

OX

Dat geldt ook voor OX, een wijnbar en restaurant met Michelinster in Oxford Street. OX is opgericht door de vrienden Stevie Toman en Alain Kerloc'h. Chef-kok Stevie komt uit Belfast West en sommelier Alain uit Bretagne, Frankrijk. Ik heb afgesproken met Alain om het te hebben over de wijnsceen in Belfast, die langzaam begint te groeien. Met moeite, want het runnen van een wijnbar in Belfast heeft wat voeten in de aarde. Maar juist omdat er altijd een biercultuur heeft geheerst in Noord-Ierland zijn ze heel open wat wijn betreft, zo vertelt Alain mij. Nog niet verwend of snobistisch. Ze wilden een laagdrempelige wijnbar openen

ST. GEORGE'S MARKET IS EEN VAN DE OUDSTE OVERDEKTE MARKTEN VAN HET VK



Kaasmaker Mike Thompson verkoopt zijn young buck sinds 2013



De natuur rond Belfast nodigt uit tot een stevige wandeling

Laura Anne Bradley verkoopt uitstuitend Ierse producten



en zijn goed ontvangen omdat Alain en zijn mensen naar de gasten luisteren en niet hautain doen. De wijnkaart bestaat dan ook niet uit een el-lange lijst met wijnen, maar is een simpele uiteenzetting van smaken. Uiteindelijk geeft Alain het slotadvies. OX Cave schenkt wijnen uit het VK, Oost-Europa, de klassieke landen, Libanon, Georgië, Uruguay. Voor de liefhebber heeft Alain biologische wijn, natuurwijn of oranjewijn. Al-lemaal ook per glas te krijgen. Je moet er wel wat bij eten, want de wijn-bar schenkt op de vergunning van het restaurant, aangezien het bijna onmogelijk is om een schenkvergunning te krijgen als je verder geen eten serveert. Maar geen paniek, want OX Cave heeft een goede borrelkaart en je kunt er een aperitief of digestief drinken rond een diner in het restaurant. En dat is precies wat ik doe, want na mijn gesprek met Alain verhuis ik een deur verder naar een tafeltje in het restaurant voor een zesgangendiner. De gastvrijheid en kundigheid die ik hier ervaar, ben ik lange tijd niet meer tegengekomen. Het team loopt als een geoliede machine, de wijn-spijscombinaties zijn spot-on en de details waarop wordt gelet, zorgen ervoor dat je het bijna niet doorhebt hoe goed het is. Ik verlaat OX voldaan en gelukkig.

OESTERS, WULKEN EN LANGOUSTINES

Ik wil niet alleen de stad zelf ontdekken, maar ook de directe omgeving. Daarvoor ga ik de hort op met Billy Scott. Het accent van Billy is nog onvervalster dan dat van Walter. Bij elke berg, elke bocht, elk weiland heeft mijn reisgenoot een verhaal klaar waar ik niet altijd evenveel van begrijp, maar o wat hou ik van dat accent. Soms barst Billy spontaan in zingen uit of brengt hij een gedicht ten gehore. Hij spreekt over koningen en slagvelden, en wijst af en toe op verkeersborden naar dorpen in de buurt. Daar ligt Moira, waar een van de bekendste familieslagerijen van Noord-Ierland zit: McCartney's of Moira, 140 jaar geleden opgericht. Toen iedereen mager vlees ging verkopen om in aanmerking te komen voor EU-subsidies bleef McCartney's stug voor smaak gaan en staat nu bekend als een van de beste slagerijen, die vele prijzen binnenhaalde. Ook in de buurt zit de bekende botermaker Abernethy Butter, die zijn boter nog met de hand maakt en verkoopt aan de beste restaurants in het land. Heston Blumenthal is fan.

Na een uurtje rijden komen we aan in het vissersdorpje Kilkeel, waar ik heb afgesproken met Andrew Rooney van vis- en schaal- en schelp-

dierenbedrijf Rooney Fish. Ik verheug me erop om mee te varen op de vissersboot, maar het waait te hard dus gaat het hele avontuur niet door. Herinner je je mijn verhaal over Groningen in de vorige WINELIFE nog? Rooney Fish is momenteel het grootste langoustinebedrijf van Noord-Ierland en verkoopt daarnaast scheermessen, coquilles, krab, wulken en oesters. Heel veel oesters, allemaal van hoogwaardige kwaliteit – dragers van het predicaat 'spéciale' – en stuk voor stuk met de hand schoongemaakt. Millbay Oysters zijn duur en brengen daardoor te weinig rendement op voor de Noord-Ierse horeca. Negentig procent gaat naar het buitenland, zoals China, Frankrijk, Spanje, Korea, Italië en Taiwan. Andrew maakt een aantal oesters voor me open; mijn ontbijt. Sommige zijn zó groot dat ik ze bijna doormidden moet bijten voordat ik ze naar binnen slurp. Iets té groot naar mijn wens, maar van goede kwaliteit zijn ze zeker.

MEER DAN ALLEEN IRISH BEEF

Nog één stop en dan zit mijn bezoek aan Belfast erop. Vanuit Kilkeel rijden Billy en ik door naar het dorp Comber. Billy praat aan een stuk door

ZOALS HET EEN GOEDE IERSE OF BRITSE STAD BETAAMT, STRUIKEL JE OVER DE CAFÉS EN PUBS

en ik doezel af en toe weg met op de achtergrond verhalen over kastelen, schurken en prinsessen. Als we langs het meer Lough Neagh rijden, wijst Billy me op de paling die daar wordt gevestigd. Die gaat vooral naar Nederland, want zij eten die vieze beesten niet. Eenmaal in Comber lopen we naar Indie Fude, een winkel met uitsluitend producten die in Ierland zijn gemaakt, gerund door Johnny McDowell en Laura Anne Bradley. Zo'n vierenhalf jaar geleden begon Indie Fude in een kleine winkel om de hoek van de huidige locatie. Inmiddels zijn ze verhuisd naar een groter pand en verkopen ze hun assortiment ook via een webshop. Mocht jij een van die mensen zijn die meteen de buitenlandse supermarkten induikt, dan is de digitale winkel van deze delicatessenzaak een tip! Ze verschepen internationaal.

Nadat ik een kop thee heb gekregen van Laura vertelt ze mij over hoe de winkel is gegroeid. Met name de laatste anderhalf jaar merkt ze dat er steeds meer lokale producten bij komen van producenten die steeds professioneler werken. Laura heeft altijd veel in de horeca gewerkt en daar is haar interesse in lokale producten gewekt. Doordat ze een tijdje haar eigen café runde, 'in de wijn' heeft gezeten en een foodblog had, leerde ze veel producenten kennen die ze vervolgens in haar winkel ging verkopen. Omdat Indie Fude de enige in zijn soort is in Noord-Ierland komen er bezoekers vanuit het hele regio, ook vanuit de hoofdstad Belfast. Laura benadrukt dat ze dichtbij de mensen staan omdat ze in het kleine Comber zitten. In Belfast zou Indie Fude gewoon een van de vele winkels zijn geweest. Nu maken ze deel uit van de gemeenschap en laten ze zien dat (Noord-) Ierland meer is dan alleen *Irish beef*.

Niet alleen Laura laat dat zien. Ik heb tijdens mijn reis(je) ontzettend leuke en bevlogen ondernemers en producenten ontmoet die alles behalve biefstuk verkopen. Met een tas vol culinaire souvenirs stap ik op het vliegtuig, terug naar Nederland.

MEER INFORMATIE

- Ik ontdekte een deel van de stad tijdens de Belfast Food Tour van Taste & Tour: TASTEANDTOUR.CO.UK
- Meer informatie over Noord-Ierland en Ierland vind je op TOURISMNI.COM en IRELAND.COM/NL

BELFAST ONLINE

Stock Kitchen & Bar: STOCKBELFAST.COM
 The Friend at Hand: DUKEOFYORKBELFAST.COM/VENUES/THE-FRIEND-AT-HAND
 Mike's Fancy Cheese: MFCHEESE.COM
 Mourne Seafood Bar: MOURNESEAFOOD.COM/BELFAST
 OX: OXBELFAST.COM
 Rooney Fish: ROONEYFISH.COM
 Indie Fude: INDIEFUDE.COM



PARIS BUNS

Deze scone-achtige *buns* waren vroeger erg populair in Belfast en de westkust van Schotland. De Noord-Ier Van Morrison bezong de broodjes in zijn nummer *Cleaning Windows* in 1982: 'We went for lemonade and Paris buns.' Waarom de broodjes Paris buns heten, is niemand duidelijk.

DIT HEB JE NODIG (4 STUKS)

- 250 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 55 g fijne suiker
- 60 g boter, in blokjes
- 1 eigeel
- 95 ml karnemelk
- 50 g krenten
- snufje zeezout
- 1 eigeel + 1 el melk, om te doreren greinsuiker, ter garnering

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 190°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker en het zout in een grote kom. Voeg de boter toe en wrijf deze in de bloem totdat je de consistentie krijgt van ruw broodkruim. Voeg het eigeel toe en kneed het door het deeg. Giet nu de helft van de karnemelk erbij en gebruik een houten lepel of spatel om de vloeistof erdoor te mengen. Voeg dan de rest van de melk en de krenten

toe. Verdeel het deeg in vieren en vorm erg ruwe bollen zonder te kneden en plaats ze op de bakplaat. Laat je niet verleiden om bollen te rollen, je moet het deeg gewoon samenbrengen en ruw laten om het leuke gebroken effect te krijgen wanneer de buns gebakken zijn. Bestrijk de bollen met het ei-melkmengsel, besprenkel met de greinsuiker en bak ze 15 tot 20 minuten tot ze lichtgekleurd zijn. De buns zijn het lekkerst wanneer ze nog een beetje warm zijn en je kun ze het best dezelfde dag nog eten.

WIJN

Bij een Brits broodje hoort natuurlijk een Britse mousserende wijn, lekker voor een brunch of high wine. Cavendish van Ridgeview werd in 2010 uitgeroepen tot Best Sparkling Wine in the World tijdens de Decanter World Wine Awards – als eerste wijnhuis ooit buiten de Champagne. Cavendish kenmerkt zich door een rijke smaak vol rood fruit, amandel en geroosterd brood. ■



BRITTS BAKBOEK
 REGULA YSEWIJN
 UITGEVERIJ
 CARRERA CULINAIR
 ISBN: 9789048846894
 € 31,99