

Van haver tot gort

De gewassen moeten de grond nog uitkomen, maar ook vroeg in het voorjaar valt er al genoeg te proeven van Groninger grond. De fietsroute Van haver tot gort voert door open landschappen en langs knusse culinaire adresjes.

TEKST EN FOTO'S: ANNEMARIE BERGFELD



Journaliste Annemarie Bergfeld op de fiets door ruimtelijk Groningen.



Deur in Warffum

'Kom der moar bie, wicht', klinkt het vanaf het tafeltje in de hoek. Alle vier de tafeltjes in de gelagkamer van 't Zielhoes in Noordpolderzijl zitten vol als ik het huiskamercafé binnenstap. Maar er wordt genereus ruimte gemaakt. 'Hier is nog wel plaats.' De gemoedelijkheid van Siert hangt nog altijd tussen de muren met bloemetjesbehang en de vetplanten in de vensterbanken. Dat 't Zielhoes, ooit waterschapshuis, sluiswachterswoning en café ineem, nog bestaat, is te danken aan de melkboer uit Usquert. Toen in de jaren 80 de dijk verhoogd en de sluis afgesloten werd, had het waterschap het pand niet meer nodig. Melkboer Siert van Warners blies het café, dat al jaren leegstond, nieuw leven in. Zo komt het dat er nog altijd mosterdsoep achter de zeedijk wordt geserveerd, Grunneger kouk (notenkoek) en arretjescake. Of: uitsmijter Siert. Ik houd het bij een hete kwast, dat kom ik niet zo vaak tegen.

EINDELOOS LAND

Wie in Noordpolderzijl geraakt, kijkt even over de dijk. De kwelder ligt er prachtig bij op deze bijna windstille vroege voorjaarsdag. Straks staat hij weer vol met lamsoor en zeekraal, planten die in de

lokale keuken veel gebruikt worden. Ik zie de contouren van Borkum, Rottumerplaat en Rottumeroog. Wat een ruimte!

Als ik me omdraai en weer landinwaarts fiets, is de ruimte trouwens net zo eindeloos. Vanaf 't Zielhoes is het dik twee kilometer fietsen tot de eerste afslag. Akkers rechts, akkers links, ver vooruit een slaperdijk, de kerktoren van Usquert erachter. Noord-Groningen is ruimte. De slaperdijken in deze onmetelijke ruimte hebben een nieuwe functie gekregen. De zee hoeven ze niet langer buiten te houden, daarvoor zijn hogere en sterkere dijken aangelegd. Nu beschermen ze de biodiversiteit. Aangeplante bloemen en struiken vormen een waardevol leefgebied voor vogels, muizen en insecten in het intensief gebruikte agrarische landschap. In deze maand zit er nog niet zoveel zichtbaar leven in, net als de akkers liggen ze er nog kaal bij. Dikke klompen vette klei wachten op zaaigoed. Het zou zo maar kunnen dat hier nog deze maand haver wordt ingezaaid. Aardappelen, suikerbieten en granen zijn de hoofdrolspelers in deze regio.

Dat er meer is op culinair gebied, bewijst de food-fietsroute Van haver tot gort die ik vandaag volg. Warm aangekleed is er



Tom schenkt bier, en meer, in 't Zielhoes

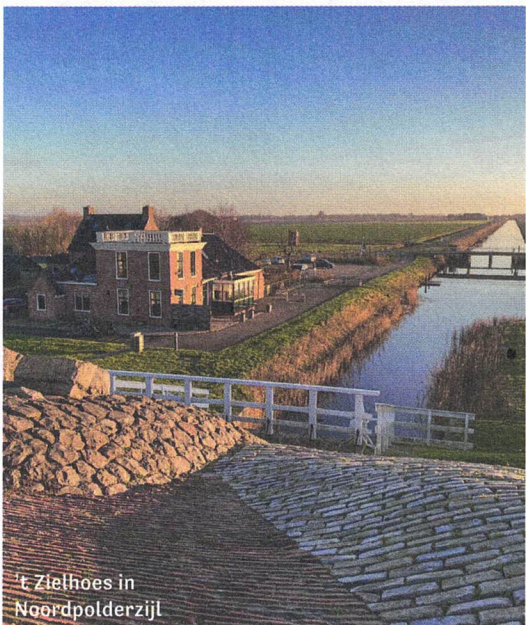


Boeren op ruim land, boven Usquert





De Jonge Hendrik
maalde gerst tot gort



't Zielhoes in
Noordpolderzijk

**Warm aangekleed
is er helemaal
niks mis met een
rondje fietsen
op zo'n dag
tussen winter
en voorjaar**

helemaal niks mis met een rondje fietsen op zo'n dag tussen winter en voorjaar. Er is zelfs kleur. De lucht is blauw, sommige akkers groen en de meidoorns bij de slaperdijk boven Usquert hangen nog vol dieprode bessen. Bij de Waddenhoeve wacht een kleurrijke verzameling huurkano's op warmere dagen. Ook voor een ijsje gemaakt met uitsluitend Groninger producten zal ik een andere keer moeten terugkomen.

ZOEP'MBRIJKLOK

Slagerij-Worstmakerij Bos in Baflo zou zo uit een Kameleonboek kunnen komen. Een smal straatje, groene markiezen voor de ruiten, de kerktoeren priemt boven het dak uit. Vanuit het hele land, claimt slager Jan Bos, komen de klanten speciaal voor zijn worsten naar Baflo. De kerk achter de slagerij, de Laurentiuskerk, is een van de oudste van Groningen. De oudste delen dateren uit de 13de eeuw. Hoog op de losstaande toren balanceert een torentje, een dakruiter. Ik heb geluk, of een goed gevoel voor timing: de kerkklok slaat net twaalf als ik mijn fiets bij de heg parkeer. Na de twaalf slagen neemt de klok in de dakruiter het over. Eeuwenlang waarschuwde dit zoep'mbrikklokje (karnemelk-sepapklokje) de arbeiders op het land dat het etenstijd was. Vandaag heb ik, helemaal alleen op dit stille plekje, het idee dat ik de enige ben die het gebeier hoort. Voor molen De Jonge Hendrik in Den Andel staat een tot de rand gevulde kruiwagen.

'Gratis stoofperen', meldt een A4'tje in plastic. In deze molen werd tot halverwege de jaren tachtig nog gerst tot gort gepeld, als laatste

in Nederland. Wat nog wel is, en maar een dorp verder, is de waddentaart van bakkerij Bouwman. Het recept is vijftig jaar geleden door bakker Osinga in Zoutkamp ontwikkeld, weet Geert Bouwman. 'Het kwam in Kloosterburen terecht en toen die bakker stopte, kwam het naar mij, in Warffum. Er zijn er wel meer die waddentaart bakken, maar niet zoals ik, want niemand kent dit originele recept. En dat komt ook niemand te weten, wordt me gauw duidelijk. Meer dan 'lekker', 'zoet' en 'gewoon lekker zoet' laat de bakker niet los als ik naar ingrediënten informeer.

GRONINGS ERFGOED

In lunchcafé Het Spijslokaal, slechts een paar deuren verder en naast Openluchtmuseum Het Hoogeland, is het één en al Gronings goud op de kaart: ham van de Waddenslager, bier van Brouwerij Martinus, thee van de Theefabriek, brood van Bouwman en van bakker Daan uit Pieterburen, groenten en kruiden uit de Eemstuin, kaas van Kleikracht, garnalen uit Zoutkamp en huisgemaakte bonbons en eierballen (Gronings immaterieel erfgoed!) volgens traditioneel recept. Vrijwel alles wordt hier zelfgemaakt, tot de high tea aan toe. En de gastvrijheid is er al net zo groot als in 't Zielhoes. 'Kom der moar bie, wicht.' 🐾

**FIETS
ZELF DEZE
FOOD-
ROUTE**

Startpunt van de fietsroute Van haver tot gort (42 km) is bij Cultuurerf Andledon in Den Andel, met zelfbedieningsterras. Hier begint ook een foodwandeling van 6,5 km, langs landbouwgewassen en vele wilde planten. De Kwelderwandeling bij Noordpolderzijk (1 km) is ook een aanrader. De beschrijvingen van de verschillende routes zijn te vinden op: www.waddenvereniging.nl/foodroutes

• **Extra!** Op onze website vind je ook het recept voor de enige echte Groninger zoep'mbrij pap.