



Inhoud

7 Kaarten & plattegronden

9 Woord vooraf

1 11 Eerste indrukken

12 Vasteland en eilanden

13 Schotse regio's

15 Bescherming van natuur en cultuur

16 'Depressies boven Schotland'

18 Onafhankelijke, gastvrije Schotten

22 Gaelisch, Erse, Scots, Norn, Inglis en wat Engels

24 Rule Scotia?

27 'Goodbye Cranes, Hello Cappuccino Bars'

33 Kirks en Churches

2 35 Geschiedenis

36 Van prehistorie tot hoge middeleeuwen

38 Koninkrijk Schotland

45 Verenigd koninkrijk

49 Naar onafhankelijkheid: 'A long and winding road'

3 53 Kunst en cultuur

54 Bouwen: van megalieten tot hightech

61 Schilderkunst

62 Literatuur

68 Muziek: folk is sterker dan klassiek

69 Bonnets en shawls

72 Highland Games: niet voor watjes

73 Clans, tartans en Highland dress

4 77 Eten en drinken

78 Van pub tot restaurant

79 Gangen

80 Schrikken en genieten van de Schotse keuken

83 Over peatbreaks, single malts en blended whisky's

5 87 Van Noord-Engeland naar Edinburgh

88 Langs de kust

90 Oostelijke-Bordersroute

97 Westelijke-Bordersroute

101 Door Cumbria

6 103 Edinburgh

104 Geschiedenis

104 Wandelen door de Old Town

114 George IV Bridge en omgeving

116 Princes Street en omgeving

118 New Town

120 West End en de buitenwijken van Edinburgh

7 123 Tochten vanuit Edinburgh

124 Directe omgeving van Edinburgh

127 Door Lothian, Central en Fife

130 Van Falkirk naar Culross, Dunfermline en Kinross

132 Van Edinburgh naar St. Andrews

141 St. Andrews

- 8 147 Tussen Edinburgh en Aberdeen**
148 Dundee
150 Omgeving van Dundee
153 Van Edinburgh door het binnenland
156 Perth en Tayside
161 Grampian
165 Aberdeen
- 9 171 Shetlandeilanden**
173 Geografie en geschiedenis
173 Mainland
177 Overige eilanden
- 10 181 Van Aberdeen naar Inverness**
182 Langs de kust
191 Door het binnenland
194 Inverness
- 11 201 Noorden van het Schotse vasteland**
202 Van Inverness naar Scrabster
206 Schotse noordkust
208 Van Inverness naar Kyle of Lochalsh
- 12 213 Orkney-eilanden**
214 Geschiedenis
214 Stromness
216 Langs prehistorische monumenten
218 Kirkwall
219 Overige eilanden
- 13 225 Hebriden**
226 Skye
230 Inner Hebrides
232 Outer Hebrides
- 14 243 Zuidwestelijke Highlands**
244 Door de Schotse Highlands
252 Langs Loch Ness en de Westkust
- 15 259 Eilandexcursies vanuit Oban**
260 Mull, Iona en Staffa
265 Coll en Tiree
266 Colonsay en Oronsay
267 Schiereiland Kintyre
268 Islay, Jura en Gigha
- 16 271 Naar Glasgow**
272 Argyll en het schiereiland Cowal
278 Glasgow – muziek, voetbal en design
289 Zuidwest-Glasgow
290 Omgeving van Glasgow
- 17 293 Van Glasgow naar Dumfries en Carlisle**
294 Van Glasgow naar Saltcoats
299 Arran
300 De kust langs de Firth of Clyde
306 Dumfries and Galloway
312 Dumfries
- i 316 Algemene informatie**
- r 333 Register**

Woord vooraf

'In Scotland, there is no such thing as bad weather – only the wrong clothes.'
– Billy Connolly

Begin oktober 2004 trok in Edinburgh een stoet van Edinburgh Castle over de Royal Mile naar het Schotse parlamentsgebouw. In de optocht ontdekte een toeschouwer sir Sean Connery en riep hem toe: *'Hey, Double O'Seven! Two pints of milk, please!'* Schotlands populairste acteur en een groot voorstander van Schotse onafhankelijkheid kon er wel om lachen. Iedereen begreep dat de opmerking een verwijzing was naar Connery's jeugd, toen hij als jongetje de melkboer in Edinburgh jaren had geholpen.

Het prachtige land ten noorden van de muur die de Romeinse keizer Hadrianus liet bouwen om de Picten buiten de Engelse deur te houden, is een ideaal vakantieland. Wie zich laat afschrikken door de bijna spreekwoordelijke 'depressies boven Schotland', doet de Schotten en zichzelf ernstig tekort. Wie het wisselvallige weer echter voor lief neemt, komt overal in Schotland ruimschoots aan zijn trekken. De lokale regenbuitjes zorgen ervoor dat het gras hier stukken groener is dan op het Europese vasteland.

De Schotten zijn buitengewoon hartelijke, gastvrije mensen – veel minder stijf en formeel dan hun zuiderburen –, die de bezoekers van hun land op alle mogelijke manieren een prettig verblijf proberen te bezorgen. Het beste leer je ze kennen bij een glas whisky in de pub, of thuis bij de thee.

Frans T. Stoks



Eten en drinken

One often yearns
For the Land of Burns.
The only snag is
The haggis.
– Lils Emslie

4

Volgens Egon Ronay, een groot deskundige op culinair gebied in Groot-Brittannië, heeft Schotland, na Londen, de beste keuren van het Verenigd Koninkrijk. Dat komt, aldus Ronay, door de 'Keltische gevoeligheid' van de Schotse koks, die intuïtiever te werk gaan dan hun Engelse collega's. Het aantal sterrenrestaurants neemt nog steeds fors toe in Schotland. Daarnaast kwalificeerde tv-kok Jamie Oliver het Schotse systeem van eten op school als 'lichtjaren' vooruit op dat in de rest van Groot-Brittannië, omdat de scholen op grote schaal gebruikmaken van vers, plaatselijk geproduceerd en voedzaam eten. De banden van de 'Auld Alliance' tussen Schotland en Frankrijk zijn nog terug te vinden in de recepten en wijze van koken. Een groot aantal culinaire uitdrukkingen staat dichterbij het Frans dan bij het Engels. Nu nog heet een schapen- of lamsbout in beide landen een gigot. En Billy Connolly's vader sprak altijd over 'pompetears' als hij aardappelen bedoelde (pommes de terres).

< Het beste eten en drinken van Groot-Brittannië vind je in Londen en Schotland.



De pub

De pub (een afkorting van *public house*) is een plaats waar men elkaar ontmoet, de nieuwtjes van de dag vertelt en oude herinneringen ophaalt, kortom de Engels-Schotse variant van de Nederlandse kroeg en de Belgische stamminee. Vaak is het mogelijk in een aangrenzend zaaltje of in de buurt van de bar iets te eten. Warme publunches en -diners zijn alleszins acceptabel. De lunch wordt gewoonlijk geserveerd tussen 12 en 14 uur, de avondmaaltijd tussen 19 en 21 uur.

In Schotland, en met name in de meer afgelegen dorpen en op de eilanden, is de pub dé (en vaak enige) plaats waar men zijn verhaal kwijt kan en vertier zoekt.

De inn

In de kleinere steden en dorpen tref je ook de *inn* aan. In vroeger tijd was de inn de plaats waar reizigers voedsel, drank en onderdak kregen, evenals de ontmoetingsplaats voor de plaatselijke bevolking, zonder onderscheid naar rang of stand. Opvallend bij de vooral oude inns en pubs zijn de schitterende uithangborden met ingenieuze afbeeldingen. Deze dateren vaak nog uit de middeleeuwen, toen niet iedereen kon lezen en schrijven. Met de komst van de postkoets, en vooral na het invoeren van de Royal Mail Coaches in 1784, nam de inn in betekenis toe.

Behalve dat je in een inn goed kunt eten, kun je er ook vaak overnachten in een romantisch-historische, soms ronduit kitscherig-bedompte sfeer. De aanduiding *free house* wil zeggen dat een inn of pub niet alleen bier verkoopt van één bepaalde bierbrouwerij, maar ook andere merken in voorraad heeft.

Restaurants

Net als elders in Europa geldt dat hoe groter de stad is, des te gevarieerder het culinaire aanbod. Ook in Schotland hebben zich naast de inheemse koks tal van Engelse, Chinese, Italiaanse, Griekse en Indiase restauranthouders gevestigd. Verder zijn er natuurlijk snackbars en 'petits restaurants' voor de kleine snack, zoals de bij Britten nog steeds mateloos populaire *fish and chips* (soms nog in echt krantenpapier en met azijn!).

De betere restaurants serveren over het algemeen maaltijden vanaf 19 uur. De tearooms gaan meestal rond 17.30 uur dicht.

The Taste of Scotland

Wie speciaal geïnteresseerd is in Schots eten, moet uitkijken naar restaurants die deelnemen aan het *Taste of Scotland Scheme* (een soort Schotse Michelin-kwalificatie). Ze zijn herkenbaar aan een bord met het vignet van een stomende bouillonketel. Je kunt ze echter soms ook herkennen aan de

DRIE SOORTEN MIDDAGTHEE

- *plain tea* – een kopje thee met een biscuitje
- *farmers' tea* – met broodjes, toast met marmelade, maiskoeken (*bannocks*), broodjes (*scones*) en zandgebak (*shortbread*)
- *high tea* – met dunne sandwiches, warme toast met (dikwijls) eigengemaakte jam, *mince pies* (gebakjes of pasteitjes, gevuld met *mincemeat*: een mengsel zonder vlees van rozijnen, appel, suiker, kruiden) en *Dundee* of *chocolate cakes*

wijze waarop ze de gerechten aankondigen, bijvoorbeeld een kopje koffie als *a tassie o' bean bree*.

➤ **INTERNET:** www.taste-of-scotland.com.

GANGEN

Het ontbijt

Het *Schotse ontbijt* is nog steviger dan het Engelse. Het bestaat uit ham-and-eggs, *Arbroath smokies* (gerookte schelvis) en tal van andere Schotse ontbijtgeneugten, zoals *haggis* (een gevulde schapenmaag, vaak in de vorm van een worst; zie p. 81).

Het *English breakfast* bestaat uit vruchtensap, havermout, cornflakes of pap (*porridge*), een ei (gekookt, gebakken, gepocheerd of als roerei) met ham of spek en worst (*sausage*). Verder krijg je toast met marmelade, daarbij grote koppen thee of koffie (de laatste vaak slap en licht van kleur). Met een pot oploskoffie op tafel kun je soms je eigen koffie maken.

De lunch

Deze kan bestaan uit een warme maaltijd met rosbief, groente en aardappelen, of uit een lichtere maaltijd van sandwiches en salades. Heel smakelijk is de *ploughman's lunch* (boerenlunch): stokbrood met boter en kaas, sla met tomaat en komkommer in het zuur (*pickles*), alles bij elkaar een soort 'luxebroodje gezond'.

De tea

De Schotse tearoom dateert van het einde van de 19de eeuw. De eerste ontstond achter een winkeltje in Glasgow, waar de winkelierster aan klanten die van ver kwamen een kopje thee aanbood. Een onvergetelijke ervaring is het nuttigen van een traditionele *high tea*, bijna een hele maaltijd. Over het algemeen nemen de Britten thuis na zo'n tea 's avonds alleen nog een lichte maaltijd (*high supper*). In tearooms krijg je, wanneer je *two cream teas* bestelt, vaak een hele pot thee en broodjes (*scones*) met dikke room (*clotted cream*) en jam erbij. Het woord *scone* (een



Shortbread: typische Schotse lekkernij.

luchtig, doorgaans warm broodje) is afkomstig van het Keltische *sgonn* (een flinke hap nemen).

De specialiteit *shortbread*, oorspronkelijk door bakkers uit Edinburgh gemaakt, is als typisch Schotse lekkernij nu ook (als souvenir) in fraaie blikken trommels te koop. De Schotten zelf bakken het liefst hun eigen shortbread, met name voor Kerstmis en oudejaarsavond (*Hogmanay*).

Het diner

Bij het hoofdgerecht wordt vlees of vis, soms ook gevogelte of wild, geserveerd. Vooral vlees is er in grote verscheidenheid, vaak bereid aan het spit. Verder is er *goose* (gans), *leg of mutton* (schaapsbout), *lambs fry* (gebraden lamsvlees) en *mutton chops* (lamskotelet). Daarbij eet men groente en aardappelen, op verschillende wijzen bereid; als voorgerecht soep of koude hapjes; als nagerecht *sweets* (verschillende soorten ijs, pudding of taart) en kaas met crackers of fruit.

SCHRIKKEN EN GENIETEN VAN DE SCHOTSE KEUKEN

Een aantal Schotse culinaire tradities is gebaseerd op de noodzaak om alles uit de voorhanden zijnde ingrediënten te halen en lang met een kleine voorraad te doen. Tot in de 18de eeuw leefden vooral de eilandbewoners heel geïsoleerd, met name in de wintermaanden, en moesten zij lange tijd met hun voorraden zien rond te komen.

WANNEER EET JE HAGGIS?

Haggis wordt speciaal gegeten op het 'Burns Supper' (25 januari, de geboortedag [1759] van Robert Burns). Op 'Burns Night' wordt volgens traditie de haggis op een zilveren schaal binnengedragen door een Highlander in vol ornaat, voorafgegaan door een doedelzakspeler, die een typisch Schots volkslied ten gehore brengt. Vaak wordt door de aanwezigen ook Burns' gedicht *Address to a Haggis* (1786) voorgedragen, waarin hij het gerecht *the Great Chieftain o' the Puddin' Race* (het grote opperhoofd van de worsten) noemde. Schotten over de hele aardbol vieren deze Burns Night. Ook op St. Andrew's Day (30 november, St. Andrew is de beschermheilige van Schotland) wordt vaak haggis gegeten.



Haggis, de trots van Schotten, de schrik van niet-Schotten.

De basis van dit Schotse voedsel bestaat al eeuwenlang uit havermeel, gerst, aardappelen, kool en melkproducten. Vis en vlees, eertijds slechts bestemd voor de betere klasse, maken nu een belangrijk deel van het Schotse menu uit. En wanneer zalm in zo groten getale voorkomt, wordt hij niet meer als een luxe beschouwd.

Speciale Schotse gerechten

Scotch broth: de nationale maaltijdsoep

Tattie (potato) soup: aardappelsoep

Cock-a-leekie: kippensoep met prei en gedroogde pruimen. De soep is op haar best als ze wordt gemaakt van een wat oudere soepkip

Tweed Kettle: traditioneel gerecht met zalm uit de Tweed

Scotch eggs: in varkensgehakt of het vlees van een worst weggestopte eieren

Pan Haggerty: gerecht met aardappelen, uien en kaas

Hotch-potch: gerecht tussen dikke soep en een stoofschotel in

Trifle: dessert van cake, vruchten, sherry, custard en room

Cranach: een mengeling van slagroom, havervlokken en frambozen

Haggis

Haggis is wel de bekendste specialiteit van Schotland, in zekere zin vergelijkbaar met balkenbrij. In elke streek wordt het gerecht van slachtafval weer net even anders klaargemaakt. De oorsprong van de haggis (*haggina-sus*) is volgens *The Book of General Ignorance* (de Bijbel uit 2006 voor de onovertroffen tv-quiz *QI* onder leiding van Stephen Fry) echter 'een worstje