

Voor zo'n keurige bediening

Op het Sierplein in Slotervaart wanen 65-plussers en Hollandse gezinnen zich in een knus provinciedorp. Geen onbeschofte obers en altijd een biefstukje op het menu. En dat allemaal dankzij een Pakistaan en een Egyptenaar.

tekst MARLOES DE MOOR
foto DINGENA MOL

De kelner van Brasserie 't Siertje zwiert op zijn rubberen zolen tussen de tafeltjes door. Zwarte pantalon met scherpe vouw, wit overhemd waardoorheen een wit kamizool schemert. Notitieblokje in de aanslag. Gedienstige, kromme schouders die in de loop der jaren naar de klant toe gebogen lijken te zijn, als een plant naar de zon.

Zo zie je ze alleen nog in Vlaamse plattelandssteden of dichterbij huis: op de Veluwe. Knikkend, zich in de meest aimabele bochten wringend, staat hij zijn gasten te woord: "Alstublieft, meneer. Alles naar wens, mevrouw? Fijne dag, mevrouw." En hij lacht. Een lach die veel meer wil dan hij kan.

Brasserie 't Siertje is het enige hoekje van het saaie Sierplein dat voortdurend bevolkt is, als een uitbundige haarlok op een verder kale schedel.

Dankzij de inschikkelijke obers en de geruststellende menukaart komen Amsterdamse families en 65-plussers massaal richting Slotervaart. Want daar zijn obers die begrijpen dat een lekkende hartklep helemaal niet leuk is en die niet beginnen te zuchten als je je spaarcentjes één voor één uittelt. "2,75, zei u ober? Nog één stuiver erbij dus...?"

Bij 't Siertje hoef je niet in de war te raken van culinaire hoogstandjes als vitello tonnato, confit de canard en sushi, maar zie je vertrouwde gehaktballen, kabeljauw met Hollandaise saus, gebakken aardappelen met jus, schnitzels, kippenlevertjes en pannenkoeken op de kaart.

De Pakistaanse Bakar Hussain werd achttien jaar geleden eigenaar van 't Siertje en bestiert de zaak met zijn vrouw, een zwager en een neef. Hij had er destijds ook voor kunnen kiezen om innemend lachend de roestvrijstalen deksels van een Indiase curry te tillen en zijn etablissement een klinkende naam als Passage to India te geven. Maar Hussain houdt nu eenmaal enorm van Nederlands eten. "Gebakken aardappelen met jus vind ik heerlijk. Ik serveer het liefst wat ik zelf ook lekker vind."

't Siertje drijft op eenvoud. En daarmee bedoelt Hussain: papieren servetten, cafetaria-achtig meubilair, géén wisselende kaart of biologische probeersels, maar wel een keurige bediening en goed verzorgd eten.

Gerda Ramakers komt al jaren vier á vijf keer per week in 't Siertje. "Op maandag, donderdag en zaterdag ga ik altijd kofiedrinken met kennissen die ik hier heb leren kennen. Reuze gezellig."

Ook Ria en Ben zijn sinds vijftien jaar vaste klant. Minstens drie keer per week rijden ze vanuit IJburg naar 't Siertje. "We woonden eerst in Sloten, maar gaan speciaal hier naar toe vanwege het eten, de sfeer en de aandacht van de obers. Als je ziek bent, krijg je bijvoorbeeld een bosje bloemen of een boekje." De persoonlijke aandacht gaat zo ver dat de familie Hussain ook aanwezig is bij begrafenissen van klanten en bij ze op kraamvisite gaat.

En dat is vaak genoeg, gezien de grote families die elke dag het terras vullen. Van opa en oma tot aan de kleinkinderen scholen samen. "We hebben allemaal ons eigen stekkie op het terras. Net als in het zwembad of op de camping!" vertelt vaste klant Jeanette.

Ober Zakir noemen ze 'Harry'. "Dat is toch wat makkelijker," vindt Diana Persenaire.

Of zoals haar buurvrouw roept: "Zááááák!" Ze heeft een reusachtige krokodillenleren portemonnee op schoot liggen. Zakir haast zich naar hun tafeltje. De vrouw rekent

wachten in de dorpskern van Nunspeet, maar niet schurkend tegen een flatgebouw met satelliet-schotels.

De bordeauxrode deur het zonlicht verschoten poort belooft een sleetse grandeur. Aan de gevel hangt achter glas de menukaart. Krullerige letters kondigen potige biefstukken aan, 'welke goed gecombineerd kunnen worden met onze wijnen'.

Het is zo'n ingelijste buitenkaart die hoort bij vakantieoord, waar stelletjes gearmd, gammel van verliefdheid, naar staan te staren zonder echt iets te lezen. Hier aan de Johan Huizingalaan, pal naast een viaduct en met uitzicht op een troosteloze rotonde, lijkt het ondenkbaar dat voorbijgangers de kaart ooit bestuderen. Toch gebeurt dat. En vaak.

Steakhouse Roos zit elk weekend stampvol. Vanuit de hele stad komen de bezoekers voor de biefstukken, de champignonsoep, de garnalencocktail en meloen met ham. De knusse, donkere betimmering in combinatie met een stuk vlees groter dan zijn schoenzool spreekt een man als Kees van der Maat erg aan.

'We hebben altijd een vast plekje, net als op de camping'

af en zegt sussend, alsof ze haar bedlegerige vader toespreekt: "Morgen zijn we er niet, vrijdag wel. Dan weet je dat."

't Siertje is niet de enige populaire horecagelegenheid in Slotervaart. Op een steenworp afstand bevindt zich Steakhouse Roos. Een halfroond bakstenen gebouw dat je zou ver-



Ober Zakir – ook wel bekend als Harry omdat dat lekkerder bekt – weet precies