

De geheimen van Loetje

Er zitten slechts twaalf van die lekkere biefstukjes in één Koe. Zo'n koe die altijd lekker mals gras te eten krijgt en af en toe door knoestige boerenhanden gemasseerd wordt. Die 12 stukjes worden er door een keurslager uitgesneden, de koe wordt daarna gehecht en mag, na een korte periode van revalidatie, de rest van haar leven slijten op een kinderboerderij, samen met vriendinnen. De biefstukjes worden door de keurslager persoonlijk afgeleverd bij Loetje, zo ongeveer 's middags rond vijf uur, waarna ze de trap opgedragen worden door Marcel en zijn gevolg, in een plechtige processie die eer doet aan het lijden van de lichtgewonde herkauwer.

In de keuken staat De Pan al op het vuur. Het bijzondere aan deze biefstukpan is, dat 'ie al dertig jaar niet meer gewassen is, zodat de smaak van decennia vanuit de aanbaklaag in elk stukje vlees trekt. Ooit maakte een stagiaire aanstalten om eens een lekker sponsje door De Pan te halen, maar gelukkig kon ze net op tijd uitgeschakeld worden door een welgemikt blik kapucijners. Om te voorkomen dat De Pan in contact komt met Dreft, Vim of ander duivels spul, wordt hij bewaard in een speciaal daartoe aangeschafte kluis, waarvan alleen de erven Loetje de combinatie kennen. Deze kluis ruikt van binnen enorm lekker naar biefstuk. De Pan wordt telkens gevuld met

eenvoudige Blue Band margarine, die langzaam opgewarmd wordt, tot de kok het bovenste laagje vet van de jus kan scheppen. Daarna worden de biefstukken in De Pan gelegd, heel zachtjes, en kan het Grote Bakken beginnen. Eenmaal klaar wordt de biefstuk samen met een plens jus uit De Pan geschept en op een bord gelegd. Dit ritueel herhaalt zich, tot er zo'n 15 borden gevuld zijn, die dan altijd door één persoon in één keer naar beneden gedragen worden. En in al die jaren is het nog nooit voorgekomen dat die persoon van de trap viel – de magie van de wonderbiefstukken maakt zelfs van de tenderste medewerkster een ijzersterke evenwichtskunstenaar.

Daarna worden de biefstukken uitgeserveerd: de borden worden op tafel gezet, waarna het personeel zich heen spoed en backstage een kaartje legt. Pas als de gast de biefstuk bijna helemaal verorbert heeft, worden de ook bestelde salades, frites en andere bijgerechten op tafel gezet. Liefhebber van kapucijners boffen pas echt: het komt niet zelden voor dat de daarbijbehorende piccalilly pas de volgende dag bij de consument thuis nabezorgd wordt. Na de maaltijd bestelt de ware gastronom een Irish koffie. De liefde en toewijding waarmee deze liquide lekkernij gemaakt wordt grenst aan het ongelofelijke.

Loetje wordt terecht genoemd om z'n biefstukken, maar men vergeet daarbij te vaak dat de Irish koffie aldaar ook tot de wereldtop behoort. Net als de paling overigens, die ernstig met uitsterven wordt bedreigd omdat 'ie in ons aller favoriete restaurant zo verrekte lekker is. Deze paling was korte tijd van de kaart verdwenen, omdat 'ie "te duur werd in vergelijking met de biefstuk." Nooit meer doen jongens. Maak desnoods de biefstuk duurder, maar kom nooit meer aan mijn paling!

Enfin, ik heb getracht om de leek enig inzicht te verschaffen in de geheimen van Loetje. Of Loetjes, want tegenwoordig zwaait Jaap de scepter in een heuse dependance te Ouderkerk, ook wel 'Loetje aan zee' genoemd. Dat er nog eens dertig jaar heerlijk tekeer gegaan mag worden in het Beste Restaurant op Aarde. Proost!

Tjerk Lammers

