

MHAIRI
McFARLANE

VERGEET
ME NIET

Vertaling Karin Schuitemaker

HarperCollins



Voor dit boek is papier gebruikt dat onafhankelijk is gecertificeerd door FSC® ten behoeve van verantwoord bosbeheer.
Kijk voor meer informatie op www.harpercollins.co.uk/green

HarperCollins is een imprint van Uitgeverij HarperCollins Holland, Amsterdam

Copyright © 2019 Mhairi McFarlane
Oorspronkelijke titel: *Don't You Forget About Me*
Copyright Nederlandse vertaling: © 2020 HarperCollins Holland
Vertaling: Karin Schuitemaker
Omslagontwerp: bij Barbara
Omslagbeeld: © Shutterstock
Foto auteur: © Ruth Rose
Zetwerk: ZetSpiegel, Best
Druk: CPI Books GmbH, Germany

ISBN 978 94 027 0438 9
ISBN 978 94 027 5897 9 (e-book)
NUR 302
Eerste druk januari 2020

Extract from 'Don't You (Forget About Me)'
written by Keith Forsey and Steve Schiff

Originele uitgave verschenen bij HarperCollins *Publishers* London, Great Britain.
Mhairi McFarlane asserts the moral right to be identified as the author of this work.

Deze uitgave is uitgegeven in samenwerking met HarperCollins Publishers LLC
HarperCollins Holland is een divisie van Harlequin Enterprises ULC
* en ™ zijn handelsmerken die eigendom zijn van en gebruikt worden door de eigenaar van het handelsmerk en/of de licentienemer. Handelsmerken met ® zijn geregistreerd bij het United States Patent & Trademark Office en/of in andere landen.

www.harpercollins.nl

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Alle in dit verhaal voorkomende personen zijn ontleend aan de fantasie van de schrijver. Elke gelijkenis met bestaande personen berust op toeval.

1

Nu

‘En de soep van de dag is wortel-tomaatsoep,’ besluit ik op een parmantig ‘ta-daa’-toontje dat veel te veel eer is voor oranje soep.

(‘Bestaat dat, wortel-tomaatsoep?’ zei ik tegen chef-kok Tony terwijl hij met een lepel wat stond te porren in een ketel waar een belegen groentegEUR uit op walmde. ‘Je ziet het, Tinkerbell Tits.’ Als je het mij vraagt, heeft Tony geen diploma van de Roux Academie. Ook niet van de charme-academie, trouwens.)

Eerlijk gezegd legde ik voor mezelf dat beetje flair in mijn presentatie, niet voor de klant. Ik ben geen gewone serveerster. Ik ben een spion uit de woordenwereld, spiedend naar materiaal. Ik observeer mezelf van een afstand.

De man, type ontevreden middlemanager met een zo te zien depressieve vrouw, laat zijn ogen over de gelamineerde opties van That’s Amore! gaan. Het menu is verfraaid met Clipart-plaatjes van de scheve toren van Pisa, een vork die regenwormen opdraait en een Pavarotti die meer weg heeft van Bigfoot in de greep van een beroerte.

Hij heeft gereserveerd als Mr. Keith, wat ik grappig vond, al bestaat er een actrice die Penelope Keith heet dus misschien moet ik er niet om lachen.

‘Wortel-tomaat? Hmm, nee. Nee, dat denk ik niet.’

Ik ook niet.

‘Wat kun je ons aanbevelen?’

Ik haat die vraag. Het is vragen om meened. Tony zei: ‘Plug de spaghetti vongole als dagschotel, de mosselen kijken niet meer zo helder uit hun oogjes.’

De Turkse eettent op vijf minuten lopen, die kan ik aanbevelen.

‘Wat dacht u van de arrabiata?’

‘Is dat pittig? Ik hou niet van heet.’

‘Licht pittig, maar nog best mild.’

‘Wat jij mild vindt, is dat voor mij misschien niet, jongedame!’

‘Vraag het mij dan niet,’ brom ik binnensmonds.

‘Pardon?’

Ik grimlach: deemoedig van buiten, verbeterd van binnen. Een belangrijke vaardigheid, grimlachen. Ik buig licht voorover, leg mijn handen op mijn knieën en zeg gedienschtig: ‘Waar houdt u zoal van?’

‘Ik hou wel van risotto.’

Dan zou u ook gewoon de risotto kunnen bestellen, of doe ik nu te ingewikkeld?

‘Maar dat is met zeevruchten,’ zegt hij met een moeilijke blik.

‘Wat voor zeevruchten?’

Uit een diepvriesbakje waar in merkstift ZEEVRUCHTEN op staat en het lijkt op het aas dat je bij een hengelsportzaak koopt.

‘Van alles. Venusschelpen, mosselen, garnalen...’

De moed zinkt me in de schoenen als ik een carbonara noteer. Deze man heeft Stevige Feedback op zijn voorhoofd staan, en dit restaurant geeft zowel de veeleisende als de gedachteloze eter genoeg om op te schieten.

Dit zijn een paar van de populairste reacties op TripAdvisor over That’s Amore!

Ultiem treurig, deze tent. Het knoflookbrood smaakt alsof iemand heeft ontdekt hoe je stinkende adem op toast kunt smeren. Ze hadden wel gelijk dat het uitstekend samengaat met de paté, eerlijk is eerlijk, want die is zo te proeven van oude ezel gemaakt. De witte huiswijn is het zweet van Satan. Toen de deur naar de keuken op een kier stond, zag ik een kok die eruitzag als een dode Bee Gee, aan zijn klokkenspel krabben, dus ik ben vertrokken voordat ze me het hoofdgerecht konden aandoen. Nu zal ik helaas nooit weten of de kalfscaloppine alles goed had kunnen maken. De ober verzekerde me wel dat al hun producten lokaal en scharrel waren, dus ergens in dat buurtje zal wel een briefje met een foto van een vermiste kat hangen, als je begrijpt wat ik bedoel

Ik was dan wel zo stoned als een garnaal op mijn eerste en laatste bezoek aan deze baggertent, maar wat moeten 'Neepsend Garnalen' gvd zijn dan? De kust ligt daar nog zeker honderd kilometer vandaan. Als ik nog eens een galgenmaal moet kiezen wordt het de pollo alla cacciatora van dit restaurant, want daarna kan mijn executie alleen nog maar meevallen

Ik zei tegen de eigenaar van That's Amore! dat ik nog nooit zulke slechte bolognesesaus had gegeten, het leek wel gehakt met ketchup. Hij zei dat zijn Nonna het altijd zo maakte volgens haar speciale recept, dus ik zeg: dan kan die Nonna van jou niet koken & toen kreeg ik te horen dat ik zijn familie niet moest beledigen! Niet lullig bedoeld, maar hij leek mij even Italiaans als Boris Becker

That's Te Goor Hé zal je bedoelen

2

‘Wilde je altijd al serveerster worden?’ vraagt Callum, mijn enige collega buiten de keuken. Hij zet als een cowboy zijn flesje Oran-gina aan zijn mond en draait dan ferm de dop er weer op, als een echte man.

Hij heeft een vage snor en zweetkringen onder zijn oksels, en zijn enige hobby/bezigheid is de sportschool, waar hij lessen met namen als ‘Leg Death’ volgt. Ik heb vaak het bange vermoeden dat hij met me probeert te flirten. Om dat te ontmoedigen leg ik veel ‘oudere zus’ in mijn toon als ik met hem praat.

‘Nou... Ik geloof niet dat ik dit ooit echt wilde. Of wil.’

‘O. Oké. Hoe oud was je ook alweer?’ vraagt Callum.

Als niet al te snuggere tweeëntwintigjarige voelt Callum niet aan wanneer het overduidelijk is wat er door zijn hoofd gaat. Zo merkte hij ook een keer tegen me op dat de stepper zo’n goed fitnessapparaat was, ‘zelfs als je vijf of tien kilo boven je streefge-wicht zit’.

‘Dertig,’ zeg ik.

‘Zo!’ Hij schudt zijn hoofd.

‘Bedankt, hè.’

‘Zo oud lijkt je nog helemaal niet, bedoel ik. Eerder... iets van achtentwintig?’

De laatste tijd wordt me pijnlijk duidelijk dat mijn collega’s in

de horeca niet meer van 'mijn leeftijd' zijn, maar ik steeds vaker de grande dame ben. Van die gedachte krimpt mijn maag ineen als een lekke voetbal. De toekomst is een buitenland waar ik liever niet over nadenk.

Toen ik bij That's Amore! kwam werken liep ik een maand achter met de huur en maakte ik mezelf wijs dat het retro was, met die druipkaarsen in chiantiflessen in rieten mandjes, de rood-wit geruite, afneembare tafelkleden, plastic druiventrossen aan de bar en *Italian Classic Love Songs: Vol 1* in de cd-speler.

'Waarom zoek je geen echte baan?' vroeg mam. Ik legde voor de duizendste keer uit dat ik een schrijver-in-de-wacht ben die ook soms geld moet verdienen, en dat als ik een echte baan vind, het voortaan alleen nog maar echt werken is. Ergens diep in een kast ligt nog het jaarboek uit mijn eindexamenjaar. Ze hadden me uitgeroepen tot winnaar in de categorieën Gaat Het Ver Schoppen en Studeert Cum Laude af. Ik heb het tot de beroerdste trattoria in Sheffield geschopt, en met mijn studie ben ik na een semester gestopt. Maar verder klopt het helemaal.

'Straks ben je een heel oude serveerster zonder pensioen,' antwoordde mam.

Mijn zus Esther zei bemoedigend: 'Godzijdank ken ik niemand die daar komt.'

Joanna zei: 'That's Amore! is toch waar ze vorig jaar een uitbraak van het norovirus hadden?'

Ik had toen al kennisgemaakt met de 'eenvoudige maar eerlijke kost' en vroeg me af of dat virus niet ten onrechte als zondebok was aangewezen.

Inmiddels ben ik in staat om die cd op repeat met een moker te bewerken. De maan mag Dean Martin van mij in zijn oogrammen als Mike Tyson.

Ik blijk niet zozeer te zijn aangenomen als serveerster, maar als apologeet voor gastronomisch terrorisme. Ik ben de muilezel die de illegale waar van de keuken naar de tafels brengt en de vermoorde onschuld speelt als er vragen komen.

Als aanvulling op mijn schamele salaris mocht ik er gratis lunchen, wat een voordeel bleek zoals roetsjen van een opblaasglijbaan bij neerstorten met een vliegtuig.

Maar het misselijkste is toch wel dat *That's Amore!* nog winst maakt ook, met dank aan een assortiment verwarde bejaarden, masochisten, studenten die op 'tweede gratis'-deals afkomen en mensen van buiten.

De eigenaar, een ontzettend narrige man die iedereen alleen kent als 'Beaky', beroept zich op Italiaanse wortels 'aan mijn mama's kant', terwijl hij eruitziet en klinkt als honderd procent Sheffield. Af en toe komt hij langs om grappa te drinken en de kassa leeg te halen, en verder vindt hij het wel prima met Tony als plaatsvervangende baas.

Tony, een pezige kettingroker met een sliertig matje in zijn nek, is wel te doen zolang je hem op de goede manier benadert, oftewel: alles wat hij zegt aannemen als Gods woord, zijn geile oprispingen voor lief nemen en voor ogen houden dat je hiervoor betaald wordt.

Vanavond is het niet al te druk, en nadat ik de hoofdgerechten heb uitgeserveerd aan de gelukkige ontvangers drink ik een slokje water en kijk ik in het roestvrijstaal van het espressoapparaat of ik er niet al te verformfaaid uitzie.

Iemand roept me van de andere kant van de zaak.

'Pardon, jongedame? Mevrouw!'

Ik plooi mijn gezicht in een neutraal belangstellende uitdrukking en loop naar de wenkende Mr. Keith, terwijl ik al precies weet hoe het nu verdergaat. Hij pakt zijn vork en laat die weer

vallen in de gestolde dril met de kleur van vieze voegen van zijn spaghetti carbonara.

‘Dit is niet te eten.’

‘Het spijt me dat te horen. Wat is het probleem?’

‘Wat níét? Het smaakt naar voeten. Het is lauw.’

‘Wilt u misschien een ander gerecht?’

‘Nou, nee. Ik heb carbonara besteld omdat dat was waar ik trek in had. Ik wil dit graag, maar dan eetbaar.’

Ik doe mijn mond open en weer dicht, want ik weet niet hoe ik dit kan oplossen zonder Tony te ontslaan, andere leveranciers te zoeken en That’s Amore! tot op de grond toe af te breken.

‘Het heeft duidelijk te lang gestaan terwijl de risotto van mijn vrouw werd klaargemaakt.’

Ik zou er geen slag naar durven slaan, aangezien de echte reden ongetwijfeld nog veel erger is.

‘Zal ik de keuken vragen een nieuwe portie voor u te maken?’

‘Graag,’ zegt de man en hij geeft me het bord aan.

Ik vertel Tony wat er aan de hand is. Hij lijkt er nooit problemen mee te hebben als klanten zeggen dat zijn eten ranzig is. Vatte hij het maar eens persoonlijk op, dan ging het niveau misschien eindelijk omhoog.

Hij pakt een grootverpakking met vlokken Parmezaanse kaas, stort een extra handje op het gerecht, roert het om en zet het bord twee minuten in de magnetron. Die piept en hij pakt het bord eruit.

‘Wacht nog vijftig tellen voordat je het aan hem geeft. De mond proeft wat het brein wordt verteld,’ zegt hij met een tikje van zijn vinger tegen zijn voorhoofd.

Als het zo simpel was, denk ik, zou That’s Amore! nu een Michelinster hebben in plaats van gemiddeld één ster op TripAdvisor.

Het probleem is dat ik wel op Tony kan inpraten dat hij een nieuwe portie moet maken, maar dat die verse carbonara toch weer even slecht zal zijn als deze.

Ik geneer me kapot. Mijn leven voelt als één lange oefening in het afstompen van mijn zenuwuiteinden.

Als ik nog iets langer heb gewacht om de illusie kracht bij te zetten stap ik mét de gewraakte pasta door de klapdeuren het restaurant weer in.

‘Alstublieft, meneer,’ zeg ik en ik zet het bord voor hem neer met een grimlach waar Basil Fawly nog een puntje aan kan zuigen. ‘Met mijn oprechte excuses.’

De man tuurt naar het bord, en ik ben innig dankbaar met de afleiding in de vorm van een ouder echtpaar dat begroet en een tafeltje gewezen moet worden.

Ik heb me nauwelijks omgedraaid of ik zie tot mijn ontsteltenis dat Mr. Keith me alweer wenkt. Hoe kan het ook anders. Ik moet hier weg. Wég. Zodra ik de huur voor deze maand bij elkaar heb. En dat weekje Kreta met Robin heb geboekt, als ik hem mee kan krijgen.

‘Dit is dezelfde pasta als daarnet. De pasta die ik heb teruggestuurd, dus.’

‘Och, nee toch?’ Ik zet een verbaasd gezicht op en schud nadrukkelijk mijn hoofd. ‘Ik heb de kok om een verse portie gevraagd.’

‘Het is hetzelfde bord.’ De man wijst naar een kerfje in het kleurige bord. ‘Dat zat er net ook.’

‘Eh... misschien heeft hij de vers bereide pasta op hetzelfde bord gedaan?’

‘Hij heeft een nieuwe portie gemaakt, de oude in de afvalbak geschoven, het bord afgewassen, het afgedroogd en toen weer

volgeschept? Dan pak je toch een nieuw bord? Hebben jullie zo weinig borden?’

Het hele restaurant luistert mee. Ik weet niets te zeggen.

‘Laten we reëel blijven. Dit is dezelfde pasta die is opgewarmd.’

‘Ik denk toch echt dat de kok een nieuwe portie heeft klaargemaakt.’

‘Weet je dat zeker? Heb je het hem met eigen ogen zien doen?’

De klant heeft altijd gelijk, zeggen ze, maar ik haat die man nu echt.

‘Dat niet, maar... Ik weet zeker dat het zo is.’

‘Haal hem er maar bij.’

‘Sorry?’

‘Haal de kok erbij, dan kan ik het van hemzelf horen.’

‘O... Hij kan nu echt niet weg bij het fornuis.’

‘Ik geloof graag dat hij het druk heeft, met die eigenaardige hebbelijkheid om af te wassen onder het koken.’

Mijn grimlach doet niet meer onder voor de verkrampde grimas van The Joker.

‘Ik wacht wel tot hij een paar minuutjes vrij kan maken om mij uit de doeken te doen waarom ik twee keer dezelfde ondermaatsse, kwabbige slobber geserveerd krijg en daarover word voorgehouden.’

Kwabbige slobber. Fraai. Ik tref het maar weer met zo’n welbespraakte kwaadwillende gast.

Ik loop terug naar de keuken en zeg tegen Tony: ‘Hij wil jou spreken. De man met de carbonara. Hij zegt dat hij weet dat het dezelfde pasta is omdat het op hetzelfde bord ligt.’

Tony keert net een eendenborst met een tang. Ik zeg wel eend, maar als ergens in de buurt een dierenwinkel is beroofd, zou het ook papegaai kunnen zijn.

‘Hè? Zeg maar dat hij mijn rug op kan. Wat denkt hij, dat hij Detective...’ Het blijft even stil. ‘...Bord is, of zo?’

Als het tot een intellectuele krachtmeting komt tussen Detective Bord en Tony zet ik mijn geld in op de eerste.

‘Jij bent de bediening, regel dat. Daar ben ik niet voor.’

‘Maar jij geeft me de oude pasta! Wat wil je dan dat ik doe als hij dat merkt?’

‘Gooi je charme in de strijd. Dat hoor je toch te zijn, dacht ik? Charmant?’ Hij neemt me met een veelbetekenende blik van top tot teen op.

Een Tony-klassieker: passief-agressief pesten op de werkvloer verpakt in seksisme, en dat in één enkele opdracht.

‘Ik kan toch niet tegen hem zeggen dat hij zijn eigen ogen niet kan vertrouwen? We hadden een nieuw bord moeten pakken.’

‘Klotezooi,’ zegt Tony, die een theedoek van zijn schouder haalt en neersmijt. ‘Die eend gaat zo ook naar de klote.’

Klagen over de gevolgen van de kwaliteit van zijn kokswerk voor de kwaliteit van zijn kokswerk is van een monumentale hypocrisie.

Hij draait het vuur onder de pan uit en knalt met veel gevoel voor dramatiek door de klapdeuren. ‘Wie?’ vraagt hij. Die strijdlust voerspelt weinig goeds, vrees ik.

Ik wurm me als Gollum langs Tony en ga hem onder het uitstoten van diplomatieke, sussende geluiden voor naar de betreffende tafel.

‘Waar kan ik u mee helpen?’ bast Tony op volle sterkte. Hij zet zijn handen op zijn heupen in zijn witte koksjasje dat al een tijdje niet wit meer is.

‘Hiermee,’ zegt Mr. Keith, die zijn vork weer oppakt en waggend laat vallen. ‘Dit kunt u me toch met goed fatsoen niet voorzetten?’

Tony kijkt hem met grote bolle ogen aan. ‘Weet u hoe spaghetti carbonara wordt gemaakt? Dit is bereid volgens traditioneel Italiaans recept.’

‘Met ei en Parmezaanse kaas, als ik het goed heb. Dit smaakt naar goedkope smeerkaas die door de toque van een sumoworstelaar is gehaald.’

‘Sorry hoor, ik wist niet dat u restaurantrecensent was.’

Tony is kennelijk nog high van zijn laatste sigaret dat hij zo onbeschoft doet tegen een klant.

‘Een volslagen leek weet nog dat dit abominabel is. Maar nu u er toch over begint: ik zit hier inderdaad om uw restaurant te recenseren voor *The Star*, ja.’

Tony, die toch al flets is dankzij zijn dieet van sigaretten en spekbroadjes als ontbijt, trekt zichtbaar nog witter weg.

Dit is een crisissituatie en het is volstrekt onprofessioneel, maar ik zou het liefst in lachen uitbarsten. Ik wrijf zogenaamd bedachtzaam over mijn kin om de aandrang te onderdrukken.

‘Wilt u liever iets anders dan?’ vraagt Tony.

Hij slaat zijn armen over elkaar en maakt een hoofdgebaar in mijn richting, en ik weet nu al dat ik straks in de keuken een orkaan in de lijn van HAD JE DAT NOU NIET ZELF AFGEKUND OVER me heen krijg.

‘Niet direct, nee. De vorige keer dat ik u verzocht me iets anders te brengen warmde u dit op. Zie ik deze gruwel straks soms voor de derde keer verschijnen?’

Mrs. Keith blijft er opmerkelijk rustig onder, valt me op. Misschien is ze blij dat een ander eens de volle laag van hem krijgt. Of ze is nep, dat kan natuurlijk ook. Een frontje van de recensent.

‘Ik had begrepen dat het u te lauw was?’

‘Ja, daarom vroeg ik ook om een vervangende maaltijd, niet dezelfde opgewarmde smurrie.’

Tony wendt zich tot mij. ‘Waarom heb je dat niet gezegd?’
‘Eh... dat heb ik ook gezegd?’ zeg ik met een frons.
‘Nee hoor, jij zei dat het opgewarmd moest worden.’
Tegenover die onbeschaamde leugen sta ik met mijn mond vol tanden.

‘Nee, dat zei ik niet, ik zei...’ Ik maak mijn zin niet af omdat een woordelijke herhaling van onze conversatie me te veel naar klikken smaakt, maar verwacht hij nou echt van mij dat ik hier verklaar dat het allemaal mijn schuld is?

Ik denk na. Ja. Ja, dat verwacht hij.

‘Zeg je soms dat ik lieg?’ gaat Tony verder. De hele zaak kijkt inmiddels gebiologeerd naar dit schouwspel.

Ik doe mijn mond open, maar er komt niets uit.

‘Ja, dus! Weet je wat? Je bent ontslagen!’

‘Wat?!’

Ik denk nog dat Tony een grapje maakt, maar hij wijst naar de deur. Bij de bar kijkt Callum geschokt toe, met zijn mond open en zijn handen verkrampt rond een enorme pepermolen.

‘Zeg, wacht eens even, dit lijkt me een overtrokken...’ begint Mr. Keith, die op slag ontuchtterd lijkt. Tony doet het erom. Alleen zo kan hij het conflict weer naar zich toe trekken in de hoop dat de bespreking niet te lang blijft hangen bij de carbonara à la binnenbroek.

Je kan een speld horen vallen – los van Dean Martin die net Napels aan het bezingen is.

Ik maak mijn schort los, laat het op de vloer vallen en grabbel onhandig mijn tas achter de bar vandaan.

Dan schiet ik zonder omkijken de deur uit, met steken in mijn oogballen van de dreigende tranen. Over mijn lijk dat zij me zien huilen.

Als ik de hoek om ben en een zakdoekje op probeer te vissen omdat mijn waterproof mascara aan de afdaling is begonnen, komt er een appje van Tony binnen:

Sorry poes. Soms willen ze gewoon bloed zien. Met een week of twee zien we je wel weer, en als die eikel van een recensent daar lucht van krijgt, zeg je maar dat je moeder doodging of zo en we je terugnamen uit de goedheid van ons hart. Zie het maar als een vakantie! Wel onbetaald.

That's Amore.

Dan realiseer ik me nog iets.

Tyfus, ik ben mijn jas vergeten!

3

Eerste gedachte: Die jas is een krijgsgevangene. Martelen kunnen ze hem niet, dus laat maar hangen. Bij nader inzien: Shit, het is wél mijn kauwgomballenroze nepbontjas. Mijn pantser. Mijn stofgeworden persoonlijkheid. Qua emotionele waarde staat hij op gelijke hoogte met mijn oude schildpad Jammy. En ik sta trouwens nu al te bibberen van de kou ook.

Wacht eens even... Ik heb daar nog een handlanger zitten: Callum. Ik DM hem met de gedachte dat hij me vast zielig genoeg vindt om me hiermee te helpen.

Insta zegt tring.

Ik wil je die jas wel brengen als jij een keer met me uitgaat.

Ik knipper met mijn ogen. En nog een keer. Hij heeft me net op gruwelijk publiekelijke en vernederende manier ontslagen zien worden, en dan komt hij met seksuele chantage? Ik overweeg botweg te reageren met 'dan moet ik mijn tepelhaar wassen', of de mededeling dat ik die jas drie jaar geleden voor vijftig pond in de uitverkoop heb gekocht en het daar dus zeker niet voor doe, met een huilen-van-het-lachen-emoji als vernietigende uitsmijter.

Maar ik wil mijn jas terug, geen stortvloed van middelvingers en een foto van mijn jas in de afvalbak.

Hahaha als ik niet te werkloos en te blut ben om een rondje te geven. Over 1 min bij de deur?

Ik betaal wel. Dus we hebben een deal lol?

Is er ook maar iets minder charmant dan iemand ergens toe dwingen, daar botweg voor uitkomen en er toch gewoon mee doorgaan?

Dan maar liegen.

Is goed

...maar niet heus. En hij wéét dat ik een vriend heb. 'Dus hij heet Robin,' zei hij een keer. 'Lol, noem je hem wel eens Cock Robin,' en toen ik zei van niet: 'Hahaha, lachen man.'

Geen spoor van Callum als ik bij de deur kom. Ik wacht vijf minuten die vijf uur lijken te duren en DM hem dan een vraagteken. Er gaan nog drie minuten voorbij, en dan komt hij eindelijk tevoorschijn.

'Beetje druk binnen nu ik alleen sta.'

Moet ik nou sorry zeggen, vraag ik me af?

Ik kijk naar wat hij in zijn handen heeft. Een beige trenchcoat.

'Die is niet van mij.'

'O.'

'Mijn jas is roze en pluizig.'

Callum duikt het restaurant weer in. Minuten verstrijken, en ik denk: hoeveel jassen met de kleur van taramosalata kunnen in die garderobe hangen dat het zo lang moet duren? Ik buk en gluur onder de theebruine netten in het raam door. Callum neemt bestellingen op aan een tafel met acht personen. Hij staat te kletsen en te geinen en heeft zo te zien absoluut geen haast.

Dan wint de frustratie het van de schaamte, en ik trek de deur

open en been naar binnen. Ik voel een heleboel ogen in mijn rug prikken terwijl ik de jashaken in de deur achter de bar afa tot ik mijn eigendom heb gevonden.

‘Mevrouw? Jongedame!’

Ik draai me om en zie dat Mr. Keith mijn aandacht probeert te trekken. Ik kijk even angstvallig naar de deur van de keuken, maar wat kan Tony me nu nog maken? Moet hij me nog een keer ontslaan?

Ik loop naar Mr. Keith toe. Hij dept zijn mond met zijn servet.

‘Mijn excuses voor hoe het is gelopen. Als ik dat had geweten...’

‘Geen probleem, hoor,’ zeg ik. ‘U kon er niets aan doen.’

‘Eerlijk duurt het langst, denk daar in het vervolg aan.’

Ik kijk hem verbluft aan. Krijg ik nou weer een veeg uit de pan? God...

‘Ik was juist eerlijk. De kok loog,’ zeg ik kortaf.

‘Zeg je nu dat hij wel verse pasta voor me heeft gemaakt?’

O ja.

‘Nee, dat niet, maar hij zei tegen mij dat hij het niet van plan was, dus ik –’

‘Loog?’

‘Om mijn baan niet kwijt te raken! Ik moest van hem liegen!’

‘En hoe bevalt die strategie?’

Mijn mond gaat open en weer dicht, en dan zeg ik mat: ‘Hij stond tegen u te liegen.’

‘Hoe dan ook, ik heb besloten hier geen stuk over te schrijven om je niet te kijk te zetten.’

Mijn mond valt open.

‘Daar is hij juist op uit! Daarom ontsloeg hij me! Om u een schuldgevoel te bezorgen over uw commentaar op het waarde-loze eten!’

Mijn stem schiet de hoogte in en iedereen kijkt naar me.