

Ik vertrouw je



Francesco Abate & Massimo Carlotto

# Ik vertrouw je

Vertaald uit het Italiaans door Etta Maris

Lebowski, Amsterdam 2008

Oorspronkelijke titel: *Mi fido di te*

Oorspronkelijk uitgegeven door: Einaudi 2007

© Francesco Abate & Massimo Carlotto

© Vertaling uit het Italiaans: Etta Maris

© Nederlandse uitgave: Lebowski, 2008

Omslagontwerp: René Abbühl, Amsterdam

Foto omslag: © Bilic / photocuisine / Corbis

ISBN 979 90 488 0051 3

NUR 302

[www.lebowskipublishers.nl](http://www.lebowskipublishers.nl)

Lebowski is een imprint van Dutch Media Uitgevers bv

## I

De moeder was mooi. Ik gluurde naar haar vanaf het moment dat onze auto's naast elkaar stonden te wachten tot het stoplicht groen werd. Even mooi als in die tv-reclames voor eigengemaakte pasta.

De vrouw was mooi zoals je ze hier in deze streek veel tegenkomt. Een superieur vrouwenras, gesmeed in de zon en het beautycenter. Gepolijst door de branding van het kwartsstrand en urenlang trainen op de sportschool. Een gepotentieerd natuurproduct dat iedereen het hoofd op hol kan brengen.

De moeder was mooi. Het jochie niet.

Het jongetje dat achter het autoraampje gekke gezichten naar me zat te trekken moest wel op zijn vader lijken, hij was lelijk en dat zou in de toekomst niet beter worden.

Hij maakte een grimas en trok met zijn twee magere, benige pinkjes zijn mond opzij. Die pinken leken op de klauwtjes van een vleermuisje, of misschien op de nagels van een rioolrat.

Ik keek hem schuin aan om hem te laten ophouden, ik vond hem walgelijk, hij gaf me een naar gevoel en leidde me af van de aanblik van de moeder, die friemelde aan haar ketting waarbij haar bewegende hand heel even haar borst aanraakte, nauwelijks verhuld onder een witte linnen bloes die met opzet was gekozen om haar rondingen goed te doen uitkomen. Ik stelde me haar naakt voor, onder de douche, terwijl ze zich inzepte en haar huid ontspande onder het schuim van sandelolie. Een geur die doet denken aan aarde, maar ook aan zee, aan voedsel

waaraan je kunt likken en waarop je kunt kauwen.

Plotseling stopte het jongetje met rond te draaien als een slang. Het stoplicht sprong op groen. Maar de auto's, op weg naar het strand van Pula, kwamen geen millimeter vooruit. De mijne noch de hare. De weg was dichtgeslibd, zoals elke zaterdagochtend. Niemand nam de moeite zijn woede te koelen op de claxon, want dat had toch geen zin. Vlak voor ons sprong het stoplicht weer op rood en het jongetje begon een cakeje uit te pakken. Ik glimlachte naar hem.

Eet maar, jongen, eet maar, dacht ik.

Ik had de verpakking herkend. De producent was een klant van mij. Ik leverde hem elke maand een paar honderd kilo eiprodukten. Die waren afkomstig van een afvalrecyclingbedrijf in de buurt van Turijn, waar de beschimmelde, gebarsten, door insecten aangevreten eieren niet rechtstreeks verwerkt werden maar eerst zo grondig mogelijk ontdaan werden van de putrescine en het kuikenlijkje en vervolgens omgevormd werden tot een brij die verpakt werd in handzame bakken van vijf kilo die zo bij het deeg van de deegwarenindustrie gegoten kon worden. En het moest wel lekker zijn, gezien de gretigheid waarmee het jongetje nu zijn tanden in het cakeje zette zonder dat er ook maar één kruimel op de achterbank viel. De eigenaar van het bedrijf had nooit vragen gesteld over de kwaliteit van het product, maar de prijs en de afwezigheid van etiketten op de bakken verklaarden alles.

Eet maar, jongen, eet maar,

De file kwam langzaam in beweging en ik groette de

snotneus met een handgebaar. In zekere zin was hij toch ook een klant van me.

Ik was graag achter hen aangegaan om mijn strandmatje op een paar passen van hun parasol uit te spreiden. De rest zou een spelletje zijn. Maar voor mij was het nu geen vakantie.

Als dit een film was geweest. Als dit een scène van een film was geweest, zou nu de soundtrack klinken om de beelden van commentaar te voorzien. Een langgerekte klank en vrolijke marsmuziek. Misschien *Starman* met de meisjesachtige stem van David Bowie. Maar het was geen film en er was helemaal geen muziek.

Ik kwam aan bij de industriehaven waar ik een uit Canada afkomstige partij van tweeduizend ton harde tarwe moest overslaan. Het was categorie 5, de laagste voor veevoer. De Canadese autoriteiten hadden de handel erin verboden omdat het vervuild was met ochratoxine. Ze waren bang dat de koeien en de varkens er kanker van zouden krijgen. Alvorens in Sardinië aan te komen, had het schip, dat onder de vlag van Hong Kong voer, aangelegd in Bari, waar achtenvijftigduizend ton was gelost, bestemd voor verschillende molens en deegwarenfabrieken in de omgeving. Het was me gelukt een poot aan de grond te krijgen in dit zaakje, maar de lokale markt hier kon vanwege de geografische grenzen van het eiland helaas niet meer dan een bepaalde hoeveelheid aan. Met rijst ging het beter. In de haven van Rotterdam kwamen regelmatig partijen met vervalste OGM-free-certificaten uit de Verenigde Staten aan, en elke maand werd een klein deel daarvan aan mij geleverd nadat het was verpakt door een bedrijf uit

Novara, zodat het een authentiek Italiaans product leek. Op de kade trof ik mijn twee vertrouwenspersonen aan.

‘We zijn keurig op tijd. Onze vrachtwagens staan klaar om te vertrekken.’

Peppino Floris, een veertiger, één bonk zenuwen, had in zijn rechterhand een mobilfoon en in zijn linkerhand een kaart waarop de leveringsbonnen waren geniet. Het was bloedheet, maar hij, in zijn donkerblauwe zomerpak, door een kleermaker op maat gemaakt – omdat hij zo klein was kon hij in gewone winkels niets vinden wat hem paste – zweette geen druppel. Mager, klein, taai genoeg om een eigen financieringsmaatschappij op te zetten en met toestemming van de wet debiteuren de strot af te knijpen met zijn kredieten.

Zijn mobilfoon trilde en kraakte vervolgens: ‘Meneer Floris, we wachten alleen nog op uw orders en dan komen we in beweging. Als u meneer Sorrentino naar ons toe stuurt, handelen wij de zaken af met de agenten van de FIOD.’

Gaetano Sorrentino keek me aan en wachtte af. Op het juiste moment de juiste beweging maken en op de counter spelen was zijn vak. Met tweeëntwintig jaar al bank-beambte, met vijfendertig aan het hoofd van een bedrijf dat software en hardware leverde. Zijn leven lang vertrouwen van de FIOD, die hij mannen en middelen leverde om elk telematisch rolluik uit de hengsels te lichten. En zij wisten hoe ze hem daarvoor moesten belonen. Maar de relaties die hem in staat stelden met de juiste dekmantel iets te doen of te laten, waren eerder afkomstig uit de lagere rangen dan de top. Jonge onderofficieren die hij



extra flappen toeschoof wanneer hij ze in jasje en dasje stak, hun hoofd optuigde met een oordopje en een microfoon en hen meenam om bodyguard te spelen bij de openbare bijeenkomsten van zijn partij. Bij die politieke parades was er niets te vrezen, niemand hoefde op zijn woorden te letten, en eigenlijk was hun aanwezigheid daar helemaal niet nodig, maar een forse meute lijfwachten hoorde nu eenmaal bij het decor. Deze jongens met hun grote borstspieren en hun donkere zonnebrillen gaven de kandidaten op verkiezingstournee het gevoel dat ze belangrijk waren en hadden een opwindend effect op het publiek, want je had het gevoel dat je getuige was van een groots evenement. Maar in feite was het gewoon de gebruikelijke, feestelijk versierde poppenkast van de Italiaanse politiek.

Ook Sorrentino droeg een donkerblauw pak, maar met een lichtblauwe krijstreep, hetzelfde lichtblauw als dat van zijn glazige ogen die leken op die van een roofvis met duizenden vlijmscherpe tanden. Hij keek me aan, hield zijn adem in en wachtte tot ik klaar was met het controleren van de briefjes die op de kaart geniet waren.

Ik schudde hem de hand. ‘Goed, Gaetano, zoals gebruikelijk.’

Hij drukte mijn hand. ‘Zoals gebruikelijk, Gigi.’ En hij liep naar de kleurige berg containers. Daarachter stonden onze vrachtwagens klaar om te vertrekken. Hij praatte even met een officier van de FIOD, stapte in de voorste vrachtwagen en de karavaan vertrok.

Met een snelle armbeweging – een halve draaiing – schoof Peppino Floris zijn horloge boven zijn pols. Hij zou een extra gaatje in het bandje moeten laten maken

zodat het zware horloge niet steeds op zijn handpalm terechtkwam.

‘Zoals gebruikelijk, Gigi.’

Hij keek hoe de laatste vrachtwagen door de hekken van de douane reed, wachtte tot het silhouet versmolt met de damp die opsteeg van het door de zon verhitte beton. En pas toen de contouren van de vrachtwagen vervaagden, groette hij me met een klein gebaar, stapte in zijn Mercedes cabrio en reed rustig weg, waarbij de auto amper geluid maakte.

Floris en Sorrentino verkochten op het eiland de waar die ik her en der in de wereld vond. Ik had nooit rechtstreeks contact met mijn klanten, niet alleen om veiligheidsredenen maar vooral omdat de rollen in onze samenwerking duidelijk verdeeld waren. Ik was de baas, ik had de juiste contacten om de producten te vinden en ik was niet van plan die contacten met wie dan ook te delen.

Het was bijna twee uur en ik had honger. Ik ging naar het centrum en parkeerde mijn Porsche Cayenne voor restaurant Chez Momò. Ook dat was van mij. Het was een buitenkansje geweest dat Peppino Floris voor me had geregeld. Hij had de gokverslaafde eigenaar in zijn greep gekregen en hem ertoe gedwongen zijn bedrijf voor een stuntprijs aan mij te verkopen.

Ik had een restaurant nodig.

Allereerst omdat ik een veilige plek om te eten wilde hebben. Doordat ik handelde in rommel had ik een voedselparanoia ontwikkeld. En daarbij had ik een dekmantel nodig. Of liever gezegd: een dubbele dekmantel.

Het restaurant leek mijn enige bron van inkomsten en aangezien ik het had veranderd in een tempel van gastro-

nomische zuiverheid, een zetel van allerlei fijnproeversclubjes, kon ik altijd bogen op een onberispelijke moraliteit in het geval ik zou worden gepakt voor handel in een of andere smerige rommel.

Ik zou dan kunnen zweren dat er een vergissing in het spel was en dat ik op mijn beurt belazerd was. Iedereen kende mij als een kwaliteitsfreak. Sommige van mijn klanten noemden mij, wanneer ze de tamelijk gepeperde rekening gepresenteerd kregen, de taliban van de Cagliarese restaurants, maar eigenlijk moesten ze me juist bedanken, want bij Chez Momò was zelfs het toiletpapier van topkwaliteit, het beste wat er op de markt was, zonder kleurstoffen en kankerverwekkende behandelingen.

In feite werd het restaurant gerund door Bianca Soro, mijn vriendin en de dochter van de voormalige eigenaar. Toen Peppino mij de koop had voorgesteld, had hij verteld dat het meisje alles deed om het restaurant te redden. Eerst had ik die informatie terzijde geschoven, maar nadat ik haar had ontmoet, veranderde ik van strategie. Ze was een mooie meid van tweeëndertig en bovendien slim en handig. Als ze het geld had gehad om haar vaders schulden af te lossen, had ze hem een schop onder zijn kont gegeven en zou het restaurant in de familie zijn gebleven.

Ik maakte haar het hof, zoals je dat altijd doet. Daaraan hoef ik verder geen woord vuil te maken. Ik zeg alleen dat ik geen seconde belangstelling toonde voor het restaurant. Een kwestie van techniek, en het heet fase één: naderen.

Toen ik haar eenmaal in mijn bed had gekregen, begon ik belangstelling te veinzen voor haar leven. En dat is fase twee: richten.

Pas nadat ik had geluisterd naar haar jammerklachten over de ramspoed die haar vader had veroorzaakt, ont-popte ik me als redder in de nood. Ik zou de nieuwe eigenaar van het restaurant worden, maar Bianca zou bedrijfs-leider blijven. Fase drie: vuren, raken en omleggen.

Er dreigde echter één scheurtje in de vestingmuur van mijn nieuwe verbintenis. En dat ontstond op het moment dat ik haar aankondigde dat Chez Momò toe was aan een grondige opknapbeurt, wilde het opnieuw gelanceerd worden met alle puntjes op de i. Kortom, een complete verbouwing. En Bianca werd somber.

‘Als er ook maar één stukje van dit restaurant wordt aan-geraakt, zou dat betekenen dat de herinnering aan mijn familie wordt bezoedeld die hier drie generaties heeft doorgebracht,’ zei ze, leunend tegen de grote haard van zwartgeaderd groen marmer.

Chez Momò besloeg de begane grond en de tussenver-dieping van een Libertygebouw. Het had een binnentuin waar ’s zomers de beste tafeltjes stonden onder een smeedijzeren pergola en in een gietijzeren prieeltje met gekleurde glas-in-loodramen. Het drama was dat de Soro’s sinds de opening in 1911 niet de oorspronkelijke stijl hadden gekoesterd, maar er een bonte opeenstapeling van allerlei verschillende soorten interieurs van hadden gemaakt. Zolang ze de art deco hadden gevolgd, hadden de ruimtes hun harmonie behouden, maar het probleem kwam na de oorlog. Alles was op zijn kop gezet alsof het een failliete uitdragerij was. Kunstleren bankjes uit de jaren tachtig, nep-handgemaakte rieten stoelen, en in de tuin plastic stoelen die waren geleverd door de sponsor van een bedrijf in koolzuurhoudende dranken, en parasols

met daarop het bekende merk van een al even bekende cornetto. Een tragedie. Het stucwerk werd ontsierd door verwarmingspompen van een Japans B-merk, afgewisseld door schilderijen van scheve *nuraghi*, gemaakt door een oom van Bianca – die ene oom die gestoord was en in het gekkenhuis zelfmoord had gepleegd, maar die erg aardig was geweest. In één ruimte liep je nog op de oorspronkelijke mozaïekvloer, in een andere zorgde vaste vloerbedekking ervoor dat je voetstappen katachtig stil waren en eraan bleven kleven door alles wat erop was gevallen.

Ik liep naar de haard en streelde haar pols. ‘Als jij het restaurant weer zijn oorspronkelijke luister teruggeeft, weet ik zeker dat je overgrootmoeder Bianca zal worden beloond voor de offers die zij heeft moeten brengen om Chez Momò zo beroemd te maken.’ Ik wist dat ik de juiste snaar raakte, de juiste toon om in haar het akkoord los te maken dat de melodie van heimwee en trots zou doen opklinken. Bianca was trots op de grootmoeder van haar vader, een sterke, knappe, lange vrouw met ongewoon lichtblauwe ogen. Een vrouw die niet paste in het rolmodel van het regionale gemiddelde van die tijd, bijvoorbeeld doordat ze op haar twintigste alleenstaand en zwanger was. Een schande. Cadeautje van een Piemonteese officier die, alvorens met haar te trouwen, per ongeluk bezweek aan malaria. Maar hij had Bianca Soro tenminste nog een spaarsommetje nagelaten, en daarmee had ze Chez Momò geopend. Als eerbetoon aan haar geliefde, kapitein Momò Guicciardi.

Bianca glimlachte naar me, en de gedachte dat ze recht deed aan haar overgrootmoeder nadat haar vader alles had geruïneerd, deed haar de volgende dagen bruisen van

energie. Ik gaf haar vrij spel. Ik haalde er meteen een bedrijf bij dat eigendom was van de broer van een ex van haar, die kwam aanzetten met foto's en brochures.

'Dit is een beroemd restaurant in Parijs in etnische stijl,' begon de man terwijl hij zijn materiaal uitspreidde op het bureau van ons kantoor.

Ik deed net of ik druk bezig was met het controleren van een aantal bonnetjes.

'Etnisch is erg gewild, een mengeling van Indisch en Chinees, lage tafeltjes, gedempt licht, kussens in plaats van stoelen, wierook en godenbeeldjes die je kunt neerzetten in een bijenkorf van leemkleurige nissen. In het prieeltje in de tuin komen de mengpanelen van de dj; dj's zijn nu erg in de mode.' Ik ontweek zijn blik toen Bianca mij zijn visitekaartje overhandigde: bouwbedrijf Porcu Antonio. 'En als we dan toch bezig zijn, zou ik ook een naamsverandering willen voorstellen. Wat vinden jullie van Chez Boeddha?'

Porcu Antonio ruimde het veld voor een vriendin van Bianca. De ontmoeting vond plaats in haar studio, een zolderverdieping in een van de complexen die gebouwd waren door haar vader, een degelijke aannemer van de oude stempel, voormalig metselaar die nu rekening moest houden met een dochter die graag een deftigere stamboom had gehad. 'Minimalistisch, ik stel een minimalistische stijl voor,' adviseerde ze stellig terwijl ze foto's van een Nederlands restaurant op de muur projecteerde. 'Witte muren, afgewisseld met grijs en chocoladekleurig stucwerk, geen overvloedig meubilair, alleen stoelen van transparant plexiglas, hoge tafels, heel hoog, van donker hout, in de tuin twee jacuzzi's die gevoed worden door

thermaal water, erg gewild dit jaar. Na het eten reinigt de klant zich inwendig met de dampen. In het prieeltje kunnen we een Japanse masseuse neerzetten.'

En dan kan de klant creperen aan een bloedstuwning, dacht ik bij mezelf. Ik liet elke conclusie over aan Bianca, die me het visitekaartje van haar vriendin gaf: mevrouw Gilda Marcias, interior design. 'En als we dan toch bezig zijn, zou ik ook een naamsverandering willen voorstellen,' zei ze. 'Misschien zoiets als Supper Momò?'

De ronde ging verder en Bianca's frustratie groeide met de dag. Na de tex-mexstijl die geluk zou brengen aan het nieuwe uithangbord Tacos Momò, een eethuis waaraan de welluidender naam Antica Tzilleri de tziu Mommotti (Oude Gasterij van oom Mommotti) gekoppeld kon worden, een herleving van de jaren zeventig, een hightech-interieur met meer plasmaschermen dan stoelen (de naam zou Mom-O worden) en een zaal voor feesten en partijen ('dan is er ook ruimte voor grote banketten na trouwerijen'), was het eindelijk mijn beurt. De finale aanval waarop ik me vanaf het eerste moment had voorbereid.

Ik ging naar het restaurant met een mooi ingelijste vergroting van een oude, met de hand ingekleurde zwart-witfoto, die mijn vriendin bewaarde in een la. Donna Bianca Soro met haar lichtblauwe ogen en haar kapitein Momò Guicciardi poseerden erop, zij met een kanten parasolletje, hij in gala-uniform. 'Die is voor jou, als je wilt zouden we hem bij de ingang kunnen ophangen. Ik weet zeker dat zij heel blij zou zijn geweest als alles weer net zo werd als vroeger.' En de verbouwing begon op mijn aanwijzingen, hoewel het leek of het slechts de natuurlijke ontwikkeling van de wensen van mijn nieuwe vriendin was.

Bianca was gelukkig. Ik had haar er ook van overtuigd dat de kwaliteit van het eten moest worden verbeterd en dat het restaurant moest veranderen in een trefpunt voor fanatici van de goede smaak. Maar dat was niet makkelijk geweest. Bianca wist dat ze, als ze haar positie wilde behouden, concessies moest doen aan mij. Ze was een knap, opgewekt en aardig meisje en ze neukte goed. Nu en dan had ze het over trouwen en kinderen krijgen. Maar ook voor dat probleem bestond er een tegenaanval: ik begon te zeuren dat onze economische situatie moest worden geconsolideerd. En zij trok zich keurig terug. Ik had heel wat geld maar ik zou nooit en dan ook helemaal nooit met haar trouwen. Niet alleen omdat ik nooit verliefd op haar was geweest, maar vooral omdat ik van plan was nog vijf jaar op Sardinië te blijven en dan iets anders te gaan doen, zonder echter de vervalsing van voedingsmiddelen op te geven. Want ook daarbij is een methode onontbeerlijk. En die heet: flexibiliteit.

Je moest in die sector de eigenschap hebben buigzaam te zijn. De consumenten werden met de dag kritischer, organiseerden zich, eisten duidelijkheid op de etiketten van de producten en staken overal hun neus in.

Behalve die methode had je in deze business ook een flinke dosis geluk nodig. En die volgde in het heel lange kielzog van de verandering van muntsoort. Die kwam als geroepen.

Er was maar een klein beetje angst nodig om wie dan ook de coördinaten te doen kwijtraken van een leven dat gekanaliseerd was volgens vaste regels. En wanneer alles in de soep liep, wanneer je met een loon van achthonderd euro nog niet eens je telefoon- en energierekeningen kon



betalen, kon je je alleen maar richten op overleven en moest je je verder alles ontzeggen, koste wat het kost.

Op net zeven was er vlak na het avondeten, om negen uur (herhaling: na middernacht), een programma over een groep mensen die een vliegtuigongeluk hadden overleefd en als door een wonder veilig en wel op een onbewoond of nagenoeg onbewoond eiland zaten. De serie liep al twee jaar en ging over wie het zou redden en hoe. Elke aflevering duurde een half uur plus reclame, één keer per week. Maar die jungle en die hinderlagen waren niets vergeleken bij het dichte zwarte woud waar een heel gezin aan het begin van elke maand moest binnendringen, dertig dagen lang, vierentwintig uur per dag (en zonder reclamepauzes), slechts gewapend met een loonenvelopenje in de zak.

Wat wij beleefden was een ware oorlog, die net als alle gevechten veel angst veroorzaakte en de pijlers van de huishoudeconomie ondermijnde. Kort gezegd: crisis. Of beter nog: recessie. Grote massa's consumenten werden genoodzaakt te kiezen voor onze producten, die weinig kostten en de maag goed vulden.

Maar het was slechts een kwestie van tijd voordat die zeikerds van de consumentenbonden erin zouden slagen een reeks wetten in te voeren waardoor wij minder zouden verdienen.

Maar, zoals ik al zei: regel nummer één is flexibiliteit.

De sector bood een oneindig aantal mogelijkheden, je hoefde er alleen de juiste uit te pikken. Bianca had van dit alles geen idee. Ze was ervan overtuigd dat ik een typische zakenman uit het Noorden was, die naar Sardinië was verhuisd omdat hij zich aangetrokken voelde tot de schoon-

heid en het klimaat van het eiland en tot de mogelijkheden voor nieuwe investeringen. Dat stelde mij in staat me vrij te bewegen zonder uitleg te hoeven geven en ook niet te dicht boven op haar te hoeven zitten. Het was belangrijk dat zij geloofde dat ze voldoende beslissingsbevoegdheid had. Op een dag zou ik deze relatie zat zijn en het restaurant verkopen, maar op dat moment maakte het deel uit van mijn perfecte wereld.

Ik begroette haar met een kus en liep naar de keuken voor een controle, met de smoes dat ik de chef en diens medewerkers ging begroeten. Ik had aan één blik voldoende om te checken of alles in orde was met de hygiëne van het restaurant, het personeel en de producten. Alles was in orde, ik wisselde een paar woorden en informeerde naar het menu van die dag. Vervolgens ging ik aan mijn vaste tafeltje naast de kassa zitten.

Bianca kwam naast me zitten. Ik zag dat haar gezicht strak stond en ze er vermoeid uitzag. Haar altijd glanzende hazelnootkleurige ogen hadden hun licht verloren. Ik pakte haar hand. ‘Waarom stuur je de kok niet ’s ochtends om vijf uur naar de markt?’

‘Vis wil ik altijd zelf uitkiezen, dat weet je toch.’

‘Gesuino is goed en nauwkeurig.’ Ik liet haar hand niet los, het onderwerp lag me na aan het hart. ‘Ik vind het niet prettig om wakker te worden en jou niet in bed te vinden.’

Ze glimlachte. ‘Jij mist gewoon je ochtendwip,’ fluisterde ze. Bianca vond het leuk om te spelen met het timbre en de intensiteit van haar stem, ze wist dat de lage, hese toon op mij de gewenste uitwerking had en me hongerig maakte. Juist wilde ik in dezelfde toonsoort antwoorden, toen mijn mobiel rinkelde. Ik keek op het display en las:

‘Rocco Gennaro’. ‘Werk,’ legde ik haar laconiek uit. Wat zoveel betekende als: en nu snel opgehoepeld. Mijn vriendin stond op om twee klanten te verwelkomen die op dat moment waren binnengekomen. Braaf meisje; ze kende haar plaats.

‘Hoe is het met je, Rocco?’ vroeg ik aan mijn leverancier van Hollandse kippen.

‘Ik zit een beetje in de problemen, Gigi. Ik heb een lokale levering die heel snel verkocht moet worden.’

‘Ik heb de lading eergisteren binnengekregen, ik heb even tijd nodig om het te regelen.’

‘Dat weet ik, maar dit is een noodgeval. Ik moet een vriend een gunst bewijzen.’

‘Rommel of smerige rommel?’

‘Rommel, Gigi, rommel. Ik zweer het je.’

Al tijden werd zo de kwaliteit van de vervalsing afgemeten. Twee kerels die melk, bestemd voor dierenvoeding, geschikt maakten voor menselijke consumptie, waren afgeluisterd op het moment dat ze besloten de rommel op de nationale markt te brengen, terwijl de smerige rommel naar Griekenland ging. Alleen hadden ze overdreven en waren de Grieken die het product hadden geconsumeerd naar de politie gerend. De kranten hadden de tekst van het afgeluisterde telefoongesprek gepubliceerd en de kwaliteitsnormen waren in de sector gemeengoed geworden.

‘Wat is er gebeurd?’ vroeg ik.

‘Een stommiteit, Gigi, een stommiteit. In de warmwaterbak waar de veren geplukt worden zijn ook kippen terechtgekomen die besmet waren met campylobacter, en die lul van een veearts heeft alles precies uitgezocht. En mijn vriend heeft mij opgebeld...’

Om tijd te winnen en na te denken nam ik een slok Schots mineraalwater. Ik keek naar de weerspiegeling en de bewegingen van de belletjes die dansten in het glas: goedkoop was duurkoop, gezien de kosten van het transport. Maar het was de moeite waard: het maakte je rustig en hielp je goed na te denken.

Die bacterie was niet gevaarlijk: als de kip niet voldoende verhit was geweest kreeg je er hoogstens een voedselvergiftiging met diarree van, maar ik wist wel waar ze kip op de juiste temperatuur braadden.

Ik nam de laatste slok.

‘Goed, Rocco, ik neem ze, maar de prijs moet wel erg goed zijn.’

We kwamen het bedrag overeen en ik hing snel op toen de ober een bord eigengemaakte *tagliolini* met kreeft en courgette voor me neerzette.

De storm van de vogelgriep was gaan liggen en er waren weer mooie tijden aangebroken. Met kip kon je goed geld verdienen. De mensen waren bang geworden door dat verhaal over die doden in China en Vietnam, maar dat waren allemaal verzinsels ter verrijking van een multinational die een geneesmiddel produceerde dat de wereld moest redden van een pandemie. En toen de voorraden waren uitgeput, was het nieuws uit de kranten verdwenen. Maar hoe dan ook at ik al jarenlang geen kip meer, sinds ik had ontdekt dat veel kippenhouders hun beesten inenten met in China geproduceerde chlooramfenicol, een antibioticum dat de kip behoedde tegen allerlei ziektes, maar dat voor de mens alleen maar kankerverwekkend was.

Rocco leverde me die Hollandse kip. Lage prijs en al bij al redelijk van smaak. Niet meer dan dat.

De Hollanders kochten gezouten diepvrieskippen uit Thailand en Brazilië en onderwierpen die vervolgens aan een *tumbling*-proces om ze te laten opzwellen. De diepgevroren kippen gingen in gigantische machines die op betonmolens leken en werden rondgedraaid totdat ze heel veel water hadden geabsorbeerd.

Ik had het met eigen ogen gezien en het was geen prettig gezicht. Ook de geur die zich verspreidde was niet bepaald aantrekkelijk en deed denken aan het stremselachtige braaksel van een baby.

Vervolgens werd de kip opnieuw diepgevroren en op de markt gebracht. Rocco kocht partijen in het groot in tegen een heel lage prijs, bijvoorbeeld partijen waarmee een ongelukje was gebeurd, meestal tijdens het diepvriesproces.

Maar kipnuggets waren pas écht goede kippenhandel. Die kostten nog minder maar werden verkocht tegen een interessante prijs. Kinderen waren er dol op en ouders dachten dat wit vlees gezonder was dan hamburgers van rundvlees. De dumppartijen die de grote bedrijven officieel als afval moesten verkopen, werden in een gigantische roestvrijstalen hopper gegooid die alles vermaalde en tot een homogene massa kneedde. De echte kipsmaak was afkomstig van het vel. De gezondste en legaalste partijen bevatten vijftien procent vel, de partijen die Rocco mij leverde veel minder, maar met een fors percentage aan emulgatoren om te voorkomen dat de massa uiteenviel.

Ik vulde mijn glas opnieuw met Schots water en hief het alsof ik toostte. Een slok, een klik met mijn tong. Nu was ik klaar om de absoluut vers gevangen goudbrasem te

eten, tevreden over de zaak die volgens beproefde methodes vorm kreeg.

Ik zou de partij via Sorrentino aansmeren aan een of andere woongemeenschap. Mijn zwager bezat een hele serie bejaardenhuizen, afkickcentra, gevangnissen en allerlei gezinsvervangende tehuizen voor gehandicapten. Allemaal plekken waar niet te veel geklaagd mocht worden en waar kip met friet bijzonder geliefd was, vooral op feestdagen.

Ik besloot de lunch met een biologische mango. Mijn vriendin was de hele tijd druk bezig geweest. Nu en dan wierp ik een blik op de kassa. Ook die dag had Chez Momò een goede omzet gedraaid.

Het was tijd voor het middagdutje. Voordat Bianca weging herinnerde ze mij eraan dat we die avond waren uitgenodigd op een feest van Bobo Nobile, die vijfenvijftig werd. Zes haute-couturewinkels in Cagliari en in de provincie, twee industriële kleermakerijen. En nog meer zaakjes.

‘Wie doet de catering?’ vroeg ik bezorgd.

Bianca keek me grimmig aan. ‘Wat kan jou dat nou schelen,’ viel ze uit.

‘Je hebt gelijk, wat kan mij het ook schelen...’ mompelde ik, terwijl ik bedacht dat ik van tevoren iets zou moeten eten omdat ik niet zo stom zou zijn om me op dat feest vol te proppen. Ik had er alle tijd voor. Bianca zou pas tegen elfen weggaan uit het restaurant, na de eerste tafelbezetting.

Bobo Nobile bulkte van het geld en deed niets om dat te verbergen. Het woord soberheid kende hij niet. Iets wat

hij van zijn grootvader had geërfd. Een genetische kwestie dus.

Hij wist heel goed dat er in de stad allerlei geruchten over hem gingen, en deed er alles aan om die niet te laten ophouden maar juist nog overweldigender te laten rondgalmen. Hij was ervan overtuigd dat hij alleen op die manier zou doordringen tot de mythe en de geschiedenis van zijn universum: mensen (mensjes noemde hij ze) die klaarstonden om verrukt hun mond open te sperren om iemand als Bobo in hun gelederen te kunnen opnemen. En Bobo, allesbehalve dom, had dat goed begrepen.

Eigenlijk mocht ik hem wel. Mijn eigen soort. Naar een ander feest zou ik nooit gaan. Naar het zijne wel.

Het feest vond plaats op het terras van zijn villa op het klif. Marmer en zuilen in art-decostijl die wit glansden in het maanlicht. De villa was van zijn grootvader geweest, een hoge partijfunctionaris in de fascistische partij die vanuit Rome naar Sardinië was gestuurd om dit eilandje vol lieden die onwelwillend en onverschillig stonden tegenover de avant-gardistische fanfare, meer kracht en toewijding bij te brengen. Er waren feesten en diners geweest, bals met orkestjes, en iedereen die ooit voor zaken of politiek, droogleggingen of boringen had moeten neerstrijken op Sardinië, was verplicht geweest een bezoek aan Villa Nobile te brengen.

Bij de val van het regime had niemand de moeite genomen om partijfunctionaris Giovanni Antonio Nobile op de rug van een dwergezel te binden en hem op de veerboot naar het vasteland te schoppen. Dat kwam ongetwijfeld doordat ze daar de kans niet toe hadden gekregen, want de partijfunctionaris, met zijn verfijnde snorretje en

zijn krachtige onderkaak, was met medewerking van een akelige levercirrose uit zichzelf vertrokken voordat de stoelendans om de macht had plaatsgevonden. Maar dat was niet de enige reden waarom de kans gemist was. Al had de lichamelijke gesteldheid van de partijfunctionaris het langer uitgehouden, dan nog zou niemand hem bij de wisseling van het regime van zijn voetstuk hebben gestoten. De reden daarvoor heet: genetische onverschilligheid. Een kenmerkende eigenschap van deze stad, die alles langs zich heen laat gaan en zelfs op het ergste niet reageert.

Dus cirrose of niet, er was weinig voor nodig om alles weer te laten worden zoals het was. Vier maanden lang, vier maar, stond het terrashuis op het klif leeg. Alleen de keizerlijke adelaars, gebeeldhouwd op de pilaren aan weerszijden van het imposante hek, bleven de villa bewaken.

Maar toen de resterende leden van de familie Nobile (vrouw en twee kinderen) zich realiseerden dat ze werden aangevallen noch bespuwd noch gelynacht door het uitzinnige volk, werd alles weer als vroeger. Ze verlieten het bergdorpje waarheen ze waren gevlucht en waar ze zich hadden gemengd tussen de evacués, en keerden trots en verwaand terug in de stad. Bobo's oom kon zijn rechtenstudie voortzetten en werd vervolgens eerst advocaat en daarna Eerste Kamerlid. Bobo's vader, hoogleraar in Handel en Economie, bezocht de villa steeds vaker. Hij had de gewoonte om de villa en zijn vader, partijfunctionaris Giovanni Antonio Nobile, te bestempelen als joods broeinest van vrijmetselaars, maar 's avonds met genoeg en tot persoonlijk voordeel te bezoeken via de dienstingang, die ver-



borgen was tussen de muren van de middeleeuwse stad.

Bobo was opgegroeid in een sfeer van uiterste behoedzaamheid en knokploegen. Twee belangrijke referentiepunten voor iemand als hij, die in zijn studie een totale mislukkeling was geweest. Bij het in zijn macht krijgen van de nationale textielsector waren uiterste behoedzaamheid en knokploegen goed van pas gekomen.

De adelaars met hun gespreide vleugels hielden nog steeds de wacht bij Villa Nobile, toen ik met een juiste hoeveelheid vertraging aankwam, dus op het moment van de grootste toestroom, want iedereen had bedacht dat het goed was op zich te laten wachten. Als eerste arriveren zou me een berispende afkeuring tot het volgende feest hebben opgeleverd.

De auto's stonden met geometrische precisie geparkeerd op de parkeerplaats van riviergrind. Een ondergrond die het de dametjes op hun duizelingwekkende hakken niet makkelijk maakte. Ze waren er allemaal: de dames die al op het lanceerplatform stonden en de dames die gelanceerd konden worden.

'Aspiranten...' zei Bobo kortaf, waarbij hij zijn linkeroog dichtkneep. 'In de zin dat ze aspireren.' En hij besloot zijn grapje met een duivels zelfvoldaan glimlachje.

Bobo's nieuwe carrière was begonnen toen hij voor zijn twintigjarige dochter met kunstzinnige ambities (een peperdure opleiding tot styliste) de inschrijving op een aanbesteding voor de kostuums van een aantal televisieshows had gewonnen, het soort shows dat nog steeds het hele gezin aan de buis gekluisterd hield. Maar zijn nieuwe fortuin had gelijke tred gehouden met de vaardigheden van het hoofd van zijn lijfwachten, Tatano Rais (vroegere

schoolvriend, omvangrijk en lastig, maar bovenal zoon van een ex-bordeelhoudster), in het leveren van weelderige, donkerharige meisjes, die steeds vaker door de producenten van de shows werden gevraagd voor de balletten en komische entr'actes. En Bobo had een visrijke zee om zijn netten in uit te werpen. Dat had Tatano hem ingefluisterd, toen hij voor de derde keer was teruggekomen uit Rome, waar hij naartoe was gestuurd om de dochter van zijn baas en haar contacten in de gaten te houden.

‘Een visrijke zee,’ had Tatano Rais gezegd.

Bobo had geantwoord met een bloedeloos glimlachje, wat zoveel betekende als ja, zonder ja te zeggen. De zaak zou beheerd worden door Rais, die zich de woorden van zijn moeder, een brave vrouw die haar hoeren op het rechte pad hield door te dreigen met het scheermes, goed had ingeprent. Bij de eerste misstap een snee op het bovenbeen en bij de tweede, zo dreigde ze, zou het mes op de wang terecht komen. ‘Mijn zoon, vergeet niet dat alle goede zaken via het bed van een vrouw gaan.’ En Tatano Rais had zijn baas daaraan herinnerd, en die had hem zelfs met een schouderklop beloond.

‘Ooit waren wij het volk van de zwoegende lummels.’ Ook dat was een van de gesels waarop Bobo zijn gasten in Villa Nobile trakteerde. ‘Nu zijn wij het land van de zwoegende lu...’ Hij maakte zijn zin niet af: zo had het publiek net genoeg tijd om de hand naar de mond te brengen, een tikje gechoqueerdheid te veinzen en een beetje geamuseerd te zijn. Toen pas sloot hij zijn mededeling af: ‘... van de lu... van de lustobjecten op tv. Wat dachten jullie dan? Ik zie het al: zoals de waard is vertrouwt hij zijn gasten.’ En ja hoor, er werd gelachen.

Hetzelfde gelach dat zich nu uitstrekte aan de rand van een ovaal zwembad, waar sommigen al rondzwommen in het hete bronwater. Uit steen gehouwen jongens met een volmaakt lichaam maar een veel, veel minder volmaakte geest, zaten erin te weken. Ze droegen badpakken van oud-Griekse snit, geleverd door de sponsor van het feest. Eén van hen herkende ik: het hulpje van de loodgieter die zorgde voor het onderhoud van de installaties van mijn restaurant. Bianca had me verteld dat ze hem die middag op de televisie had gezien, languit liggend op een gigantische hartvormige divan, en wanhopig omdat hij niet wist wie hij moest kiezen, een kleine maar trouwe roodharige, of een lange met panternagels, ‘maar een beetje hoerig’ zoals Bianca haar meedogenloos had bestempeld.

Iets voorbij het zwembad, op een met damast bekleed podiumpje, bewogen twee meisjes hun heupen in een poging tot buikdansen. De sluiers die hen nauwelijks bedekten leken witte rozenblaadjes, maar de houterige bewegingen van hun benen en hun stijve bekken waren niet in harmonie met het door een Tunesische melodie begeleide tafereeltje. Sterker nog, de twee danseressen leken op van die mechanische marionetten in een soort poppenkasten in bordelen met opium en oude hoeren uit vroeger tijden.

‘Hoe doen we het, meneer Rais?’ vroeg het meisje, dat de leiding over de dans leek te hebben, terwijl Tatano langs het podium liep.

Tatano Rais zuchtte even, blij dat hij meneer werd genoemd, hij die zijn diploma bij de gratie Gods had behaald. ‘Soepeler, meisjes, soepeler, jullie lijken wel houten planken.’

‘Ja, natuurlijk, meneer Rais, natuurlijk, sorry hoor,’ ant-

woordde de prima ballerina terwijl ze een gemene elleboogstoot gaf aan haar collega, die paars aanliep van de pijn. ‘Dat komt we zijn gemotioneerd snapt u, heel erg gemotioneerd door al die deftige mensen, dan schiet er kramp in onze kuit,’ zei ze.

Tatano Rais bracht een hand naar zijn voorhoofd en bedacht dat twee van zulke meisjes, die nog geen fatsoenlijk woord konden uitbrengen, zelfs niet in de vroege ochtend op de lokale zender vertoond konden worden. En hij liep weg zonder iets te zeggen.

‘Hé, lelijke aap, ik wil hier niet creperen en trappen gaan dweilen hoor,’ zei de danseres tegen haar collega. ‘Al die snollen hebben het gedaan, dus kunnen wij het ook heus wel... Kom op, soepeler, soepeler...’

Een volk van typetjes. Bobo wist het goed, we waren slechts een volk van typetjes uit het voorprogramma. En daarop had hij zijn zaken gebaseerd.

‘Gigi, tegen jou kan ik wel eerlijk zijn.’ Hij verwelkomde me en drukte me de hand. Hard. Teken van respect. ‘Ik moet volgende week een diner geven voor serieuze lui, ik moet een belangrijke troef uitspelen en een goed figuur slaan. Maar je zou te duur voor me zijn.’

Ik keek hem aan zonder een spier te vertrekken.

‘En wat staat daar tegenover?’ zei ik.

‘Daar staat tegenover dat ik de hele uitzending op de satellietzender Buon Vivere aan jou kan wijden.’

‘Het interesseert me niet om op de televisie te komen.’ Het was beter als mijn gezicht niet over de hele aardbol bekend werd. ‘Maar ik weet zeker dat Bianca heel blij zal zijn met een halfuur naamsbekendheid. Dat verdient ze.’

‘Op Bianca en Chez Momò.’ Bobo hief zijn glas ten

teken dat de deal beklonken was. Ik hief het mijne en kwam met mijn tegenbod: 'Hoeveel herhalingen?'

'Drie. Het perfecte aantal, Gigi. Als je wilt, krijg je ook een nacht met die twee mokkeltjes die daar op het podium staan te buikdansen. En misschien kunnen we ze daarna keurig aan een tafeltje in jouw restaurant zetten tijdens de opnamen.' En hij gebaarde Rais dat hij moest komen.

Ik wierp een onverschillige blik op de danseressen. 'Laat maar zitten. Geen belangstelling,' zei ik kortaf.

Met een handgebaar, de handpalm geopend als een agent die het verkeer regelt, gebaarde Bobo aan Rais dat hij kon blijven waar hij was.

'Zoals je wilt, Gigi.'

'Goed, bepaal jij de data maar,' zei ik, en ik liet hem meesleuren door de polonaise die was ingezet op de tonen van een Braziliaanse circusmars, gespeeld door een Roemeens orkestje.

Voor de buikdanseressen was dat het teken dat ze konden uitrusten en hun opgezwollen voeten konden masseren.

Ook die avond kwam Tatano Rais mij de hand schudden. Hij was niet het type dat zich liet meeslepen door een polonaise. Hij was een kolos en die avond droeg hij een mal hemelsblauw jasje dat hem dik maakte en vloekte bij de groenige kleur van zijn bokkersgezicht.

'Beste Gigi, wat een genoegen jou te zien,' zei hij.

'Hoe is het, Tatano?' Zinloze vraag, zijn gelaatskleur zei alles al.

'Niet goed, Gigi, niet goed. Ik ben al een paar dagen zo raar misselijk en slap en bovendien... sorry dat ik het zeg, maar ik doe niets anders dan poepen.'

‘Voedselvergiftiging...’ opperde ik.

‘Nee, nee, ik ben bij de dokter geweest, die zei dat de halve stad het heeft. Hij zegt dat het een virus is. Zo verloopt de griep dit jaar...’

Ik wilde hem niet tegenspreken. Ik probeerde ook niet te zeggen dat het aan het eind van de zomer nog wat vroeg was om van griep te spreken. Dit waren duidelijk symptomen van een voedselvergiftiging, en het feit dat de halve stad ermee besmet was, betekende alleen maar dat iedereen al te lang te veel rommel verorberde.

Ik was inmiddels bezig aan mijn derde gin-tonic en mijn tweede kir royal, toen ik een meisje opmerkte dat een beetje afgezonderd op het terras met een droevige uitdrukking op haar gezicht naar de zee stond te kijken. Ze rookte en dronk, maar haar handen trilden een beetje. Die is in de steek gelaten door haar vriendje, dacht ik bij mezelf nadat ik me ervan had overtuigd dat ze geen trouwring droeg. Ik keek waar Bianca was en zag dat ze in beslag werd genomen door een paar oude vriendinnen. Uit de manier waarop ze praatten maakte ik op dat ze belangrijke roddels uitwisselden. Ik zou even de tijd hebben, genoeg tijd om me te amuseren met dat meisje. Haar gezicht kwam me vaag bekend voor, misschien had ik haar eerder gezien op een feest of in het restaurant. Ze was waarschijnlijk een jaar of vijfendertig en welgesteld, te oordelen naar haar jurk en sieraden. Mooi gezicht, ogen zo groen als onrijpe druiven, mooi lichaam. En ze was daar niet om zich binnen te werken in Bobo’s kringen. Ze was beslist van een ander kaliber, iemand die winkelde in de boetieks van Nobile. Ik vond dat ze wat van mijn tijd verdiende.

Ik liep op haar af en kwam meteen ter zake met de tact die ik had ontwikkeld gedurende de vele jaren dat ik de discotheken in mijn geboortestreek bezocht.

‘Het is een zonde om een mooie vrouw als jij in de steek te laten,’ verzuchtte ik. ‘Of heb jij hém gedumpt?’

De vrouw sperde verbaasd haar ogen open, die zich vervolgens vulden met tranen. Als uitgeperste druiven.

‘Hij was het,’ vonniste ik met gespreide armen. ‘Ik bied je mijn excuses aan namens alle mannen van de wereld.’

Ze maakte een wegwuivend gebaar met de hand waarmee ze haar sigaret vasthield, alsof ze wilde zeggen: wacht even. Mijn woorden hadden haar geamuseerd, maar lachen en huilen tegelijkertijd was ingewikkeld.

‘Ik ben Gigi Vianello,’ stelde ik me voor.

Discreet droogde ze haar tranen. ‘Ik weet wie jij bent. Jij bent het Venetiaanse groentje van Bianca Soro.’

Ik verstarde en stond op het punt een smoes te mompelen en ervandoor te gaan, toen zij fluisterde: ‘Geen zorgen, we zijn geen vriendinnen. Maar een vreemdeling blijft hier nou eenmaal niet onopgemerkt.’

Onmiddellijk herstelde ik mijn glimlach en herwon ik mijn onbeschaamdheid. ‘En jij bent...?’

‘Mariuccia Sinis.’

‘En waarom ben je zo verdrietig, Mariuccia Sinis?’

‘Volgens mij gaat jou dat niets aan.’

Ik liet mijn stem dalen. ‘Ik ben van de eerste hulp bij gebroken harten.’

Het was een dom grapje dat ik ooit had gehoord in een soap die ’s nachts werd uitgezonden op kanaal honderdzesentwintig, maar het had de gewenste uitwerking op Mariuccia. Of ze was zelf ook dom, of ze had echt een zenuwinzinking.

Nu gaat ze me alles vertellen, dacht ik bij mezelf, terwijl ik probeerde haar niet uit te lachen. ‘Ik heb een gebroken hart’ was een zin die ik niet meer had gehoord sinds *Dallas*, net vijf, jaren tachtig.

Ik vroeg of ze iets wilde drinken. Het was belangrijk haar een paar minuten te gunnen om haar gedachten te ordenen. Toen ik met twee wodka-tonics terugkwam, was Mariuccia zover. Ze had zelfs haar make-up bijgewerkt. En ze keek me nieuwsgierig aan. Ik weet het, mijn ogen, die verschillend van kleur zijn, hebben bij de eerste aanblik altijd hetzelfde effect, en mensen wennen daar maar zelden aan. Het ene groen, het andere blauw. Daarom kreeg ik op het Pigafetta-lyceum meteen de bijnaam die ik verdiende. En later heb ik altijd alles gedaan om op hem te lijken, de zanger met de twee verschillende ogen. David Bowie.

Die ogen zijn altijd mijn sterke kant, mijn stormram geweest. De rest was een kwestie van karakter en techniek. Ook die avond.

Een paar grapjes om haar op haar gemak te stellen, een diepe zucht en een opmerking over de sterrenhemel, en juffrouw Sinis vertelde me dat haar oneindig grote verdriet te wijten was aan het feit dat meneer Carlo Alberto Pedevillas, juwelier te Cagliari en fantastische verloofde, niet in staat was haar een kind te schenken vanwege iets laags in zijn spermatozoa. En zij, die al tegen de veertig liep en inmiddels tot de categorie oudere vrouwen behoorde om een eerste kind te baren, wilde koste wat kost een erfgenaam.

‘Adopteer dan een kind,’ zei ik pragmatisch.

‘Wat voor kind? Een zwarte, een Marokkaan, een zigeu-



ner, een Roemeen?’ siste ze vals. ‘Als het Italianen zijn, zijn ze allemaal gehandicapt, mongolen, kinderen van slechte, incapabele ouders.’

‘Dan blijft er maar één mogelijkheid over,’ opperde ik om haar een beetje te jennen, wat de schuld was van een paar drankjes te veel. Ik hield van verhalen over bedrog, over spelletjes, over extreme seks, niet van klaagzangen over kinderen die niet kwamen.

Ze keek me strak aan. ‘En dat is?’

‘Een kind maken met iemand anders,’ zei ik ernstig. ‘Maar pas op, het moet iemand zijn die het niet rondbazuint en vooral iemand die nooit van gedachten verandert over het vaderschap.’

‘En wat zeg ik dan tegen mijn verloofde? Dat het van de Heilige Geest afkomstig is?’

‘Nou nee, dat niet.’ En op dat moment kreeg ik een vreemd mystiek visioen, een belachelijke inval. De woorden glipten uit mijn mond voordat ik de werkelijke waarde ervan kon controleren. Dat kan soms gebeuren. ‘Eerst moet jij heel devoot worden aan een of andere heilige. En wanneer je dan zwanger bent, moet je roepen dat het een mirakel is.’

Ik kraamde onzin uit.

Zij staarde me aan en haar uitdrukking verraadde dat ze in de gaten kreeg dat ze in de maling werd genomen. Dat was het juiste moment om de inzet te verhogen. Anders zou alles voor niets zijn geweest.

‘Het klinkt misschien idioot, maar weet je wel hoeveel vrouwen dat hebben gedaan? Waarom zou je jezelf een kind ontzeggen? De moeder die het kind baart blijft altijd de moeder, maar de vader is slechts degene die het

opvoedt.’ Dit had ik een keer gehoord in een programma op net één, op zondag om twaalf uur ’s middags. En ik had het goed onthouden. Vroeg of laat, had ik bij mezelf gedacht, komt dit van pas. En zo was het.

Mariuccia’s gelaatsuitdrukking veranderde. Ze was klaar voor de genadeslag. ‘Dit is een delicaat onderwerp en ik zou je echt nooit onzin vertellen, geloof me. Maar ik weet wat ik zeg, want mijn zusje heeft het ook gedaan en nu zijn ze alle drie heel gelukkig.’

‘Jouw zusje?’ vroeg ze verbaasd.

‘Maar denk erom, tegen niemand zeggen. Dit is de eerste keer dat ik er met iemand over praat, maar ik vond dat je er zó verdrietig uitzag...’

‘Geen zorgen,’ stelde ze me met een schrill stemmetje gerust. ‘Aan wie zou ik nou zoiets willen vertellen?’

Ik had me genoeg geamuseerd met dat malle mens. Ik wenste haar alle goeds van de wereld en liep terug naar Bianca, die inmiddels haar voorraad roddels had uitgeput en zich begon af te vragen waar ik uithing.

Bobo Nobile hield zich aan zijn woord. En Bianca deed het die avond heel goed op de televisie. Ze ontving de crew van *Pas op die vier* vriendelijk en beminnelijk, zonder echter onderdanig te zijn. Als ze dat had gedaan, zouden ze haar hebben afgemaakt. En dan had zelfs Bobo Nobile niet kunnen verhinderen dat het meest schurftige programma van kanaal Buon Vivere haar had afgemaakt. Er was geen restaurant in Italië dat niet graag in hun klauwen terechtkwam, ook al wist iedereen dat het slechts weinigen beschoren was er heelhuids uit te komen. Die vier hadden waarschijnlijk een pijnlijke rekening te vereffenen

met het leven, een dronken vader, een prostituerende moeder, een pedofiele opa, een vermiste echtgenoot of echtgenote, want ze hakten hun gasten met overdreven veel valsheid aan mootjes. En alleen een hoger motief kon dat hufferige gedrag rechtvaardigen. Of misschien was het alleen maar hun handelsmerk.

Bianca wachtte tot ze de camera's en het licht hadden opgesteld, protesteerde niet toen ze tafels en stoelen begonnen te verplaatsen om de juiste instellingen en de beste belichting te zoeken. Maar over de keuze van het menu dat gepresenteerd zou worden was ze onverbidde-lijk. Op dat gebied duldde ze absoluut geen supporters op het veld. Ze wilde een diner met zeevis presenteren, dus presenteerde ze een diner met zeevis, al bleef die grootste met die ronde ogen als van een os in het slachthuis en een vreemde intonatie in zijn stem (het leek of iemand net kei-hard in zijn ballen had geknepen) er maar op hameren dat er tussen de gangen door ten minste één portie gestoofd wild zwijn moest worden geserveerd.

Bianca stelde Gesuino, onze jonge chef-kok, tot zijn volledige beschikking. En het wild zwijn werd vergeten.

'Een exceptionele smaak die doet denken aan de authentieke keuken van een havenstad,' zeiden ze toen ze het eindvonnis velden.

'Een simpele, volkse keuken, waarvan de kracht ligt in wat deze nobele, trotse bodem te bieden heeft.' De woorden vloeiden als honing.

'De tong geniet van het contact met de hondshaai uit Calasetta, gearneerd met noten uit de bossen bij Aritzo. Bij elke hap lijkt het alsof je het water hoort breken op de rotsen. Vooral bij die onvergetelijke spaghetti met zee-

egel.’ En de derde presentator vertelde wat Eugenia, onze hulpkokkin, hem had toevertrouwd: ‘Meneer, niet overdrijven met die zee-egels, want dat is de Viagra van ons, Sardijnen.’ Hoe dan ook, terwijl hij zijn servet tussen zijn benen openvouwde leek het alsof hij probeerde te begrijpen of hij zich die terugkeer van de lente slechts verbeeldde, of dat het de verdienste was van de zee-egels.

‘Een edel dier. Vanbuiten stekelig, opgesloten in zichzelf, maar binnenin verbergt hij een heerlijke, stevige schat. Net als het trotse karakter van de Sardijnse bevolking.’ Aldus besloten ze de uitzending, terwijl het gebruikelijke folkballet onder de aftiteling verscheen.

Het was een grandioos succes.

Toen de presentatoren weggingen, beloofden ze lachend dat het niet bij die ene keer zou blijven. Eugenia en Gesuino boden aan om hun gids te zijn bij een nachtelijk ritje en zich in allerijl omkleedden in het kleedkamer-tje, vloekend dat ze niet genoeg parfum hadden om de vislucht aan hun handen en in hun haar te verdoezelen. Ze leken net twee opgewonden kinderen.

Bianca was professioneler en gaf haar gegevens aan de productie, met het oog op eventuele contacten in de toekomst. Vervolgens groette ze iedereen en ging naar huis.

‘Hoe was ik?’ vroeg ze, terwijl ze tussen de lakens kroop.

‘Een godin,’ antwoordde ik.

‘Heb ik een voet- en beenmassage verdiend?’

Ik kuste haar en ze viel in slaap terwijl haar harde kuiten eindelijk ontspannen waren. We sliepen allebei als een blok.

Bianca had het goed gedaan en er volgden nog meer engagements, ook van de concurrentie van kanaal Buon

Vivere. Zij was blij, ik was blij. Chez Momò voer er wel bij, onze prijzen stegen, mijn dekmantel werd bepantserd en Bianca was rustiger en tevredener.

Kortom: ‘Het ene doen en het andere niet laten’, zoals Gesuino op enigszins weemoedige toon zei omdat hij nog steeds wachtte op een telefoontje van de presentator van *Pas op die vier*, die na die hartelijke ontvangst, die de normale parameters van het werk had overstegen, hem had beloofd dat goed te maken door hem *absoluut* uit te nodigen voor een weekend in zijn villa in Sabaudia. ‘Je mág geen nee zeggen, Gesuino. Je mág geen nee zeggen. Je moet absoluut mijn gast zijn. Absoluut.’ Gesuino had een beetje stug gedaan en was zelfs gaan blozen. En toen er eindelijk toch een telefoontje kwam, was het om te vragen of hij een hotel kon regelen voor een vriend die buiten het hoogseizoen voor zijn werk op Sardinië moest zijn. ‘Ik reken op je, Gesuino,’ had de presentator gezegd, maar op de uitnodiging was hij niet teruggekomen.

Een grote teleurstelling, die Gesuino op zijn werk begon af te reageren. Daarom gaf ik hem een paar dagen vrij, waarbij ik een kleine toespraak hield. ‘Gesuino, je maakt een fout,’ zei ik. ‘Je hebt te veel vertrouwen in mensen. Werk is werk. Doe je werk, doe het goed en laat het daarbij. Meer moet je niet geven en meer moet je niet verwachten. Maar je bent zelf ook niet zuiver, jij hebt hem uitgenodigd op het huwelijk van je zuster...’

Gesuino jengelde: ‘Maar hij had gezegd: “Gesuino, wee je gebeente als je me niet uitnodigt wanneer je weer zo’n diner klaarmaakt.” En dus heb ik hem uitgenodigd.’

Ik schudde mijn hoofd. ‘Gesuino, Gesuino, dat was alleen maar voor de vorm. Zoiets zeg je omdat dat hoort.

Heb je het mij ooit anders zien doen?’

Hij keek me aan en zuchtte: ‘Maar meneer, je kunt niet altijd aan het front vechten zoals u.’

Gesuino ging drie dagen naar Florence. Eugenia vloekte omdat het werk nu grotendeels op haar neerkwam. Ik wijdde mij aan het versterken van mijn front. En Bianca ging verder met haar tv-ronde.