



Een heerlijk zomerboek  
voor alle fans van  
Chantal van Gastel  
en Santa Montefiore

Nicky Pellegrino  
Een zomer in  
Venetië





## Een zomer in Venetië

Eveneens van Nicky Pellegrino:

*Caffè amore*

*De granaatappelboom*

*Bella Italia*

*Villa Rosa*

*Olijven met oregano*

*Terug naar Rome*

*Kookschool d'Amore*

Nicky Pellegrino

# Een zomer in Venetië

De Fontein



*Life isn't about finding yourself.  
Life is about creating yourself.*

George Bernard Shaw



Dit is geen midlifecrisis, oké? Alleen al niet omdat ik daar niet oud genoeg voor ben. Ik noem het een geluksexperiment. Ik heb een hele zomer van mijn leven gestolen, en tegen de tijd dat de zomer voorbij is wil ik hier met een lijstje vertrekken.

Ik maak altijd lijstjes. Thuis hangt er een met een magneet op de koelkast, en op mijn werk heb ik er een met een punaise op de muur geprikt. Ze staan allebei vol dingen die ik moet doen en dingen die aandacht nodig hebben. Nu ga ik een nieuw lijstje maken.

De tien dingen waar ik gelukkig van word, dat is alles wat ik wil weten. Zo moeilijk is dat toch zeker niet? Het kunnen kleine dingen zijn – een kop thee op bed, een dag zonder regen – of grote dingen. Ik heb geen idee, ik ben immers net begonnen?

Er zijn vragen die ik mezelf steeds weer stel. Mis ik iets? Is er een ander leven dat ik zou moeten leiden? Ben ik om allerlei verkeerde redenen in dit leven verzeild geraakt? Dat wil ik nu uitzoeken, voordat de jaren ongemerkt voorbij zijn gevlogen en het te laat is om nog iets te veranderen.

Of ik bang ben? Ja, een beetje wel. Zo'n experiment als dit is niet voor angsthazen. Het is veel veiliger om door te sukkelen en je huidige leven te blijven leiden dan om het de rug toe te keren. Dat wordt ook veel eerder geaccepteerd.

Ik kan wel zeggen dat niemand echt blij met me is. Ik weet



zeker dat mijn man vindt dat ik egoïstisch ben, mijn zus dat ik gek ben geworden en mijn dochter dat ik haar in de steek heb gelaten. Ach, misschien hebben ze allemaal wel gelijk. Maar weet je, het is maar één zomer, in een stad waar niemand me kent, één gestolen zomer.

Wat ik wil met mijn leven? Ik wil gelukkiger zijn. Jij niet dan?

## I

Achteraf gezien was ik erg ontevreden met mijn leven, verbeet ik me – al eeuwen eigenlijk.

Maar zo ben ik helemaal niet, dat zal iedereen beamen. Ik ben het meisje dat op een feestje de muziek harder zet, het luidruchtige, lachende meisje bij wie je graag wilt zijn... Tenminste, dat was ik altijd.

Iets heeft me veranderd. Niet het ouder worden, niet het moederschap, niet de lange werkdagen – of, weet ik veel, misschien wel alles bij elkaar. Het was alsof ik kleiner werd, verschrompelde, roerloos werd en stil. Aan de buitenkant leek ik waarschijnlijk dezelfde, deed ik zelfs net alsof. In elk geval leek het alsof niemand het merkte.

‘Addolorata Martinelli, je hebt een ideaal leven,’ zeiden mijn vriendinnen vaak. Ze benijdden me, denk ik. De single vrouwen, die vonden dat ik mijn handen mocht dichtknijpen met een man als Eden; en de kinderloze vrouwen, die bijna alles over hadden gehad voor een dochter. En dan was er het restaurant, Little Italy, dat mijn vader had opgebouwd en aan mij had gegeven toen hij met pensioen ging. Daar zou iedereen met een vervelende baan of baas jaloers op zijn.

Het enige wat ik kan zeggen is dat iemands leven aan de buitenkant anders lijkt. Neem Little Italy. Al zolang ik me kan herinneren stond het op een hoek in Clerkenwell naast de markt,

maar het is nu veel groter dan toen papa het opende. Verder heb ik een paar veranderingen aangebracht: de oude luifel boven de tafeltjes op het terras vervangen, het stucwerk van de muren gehaald en de roodgeruite tafelkleedjes vervangen door stijlvolle effen tafelkleden. Ondanks dat kun je rekenen op het eten dat we serveren: nog altijd dezelfde diepe borden risotto, roomzacht en vertroostend, de gevulde soepen met pasta en bonen, en de stevige Napolitaanse ragout die we uren laten sudderen. In de winter is er minestrone, in het voorjaar zijn er courgettebloemen en er is altijd tiramisu, elke dag vers gemaakt. Daar kun je echt van op aan.

Het probleem is dat de mensen tegenwoordig meer willen dan betrouwbaarheid, ze willen het nieuwste van het nieuwste: gourmethamburgertenten, Southern barbecue, rauw voedsel, kleine porties, tijdelijke eethuisjes en restaurantjes. En je hebt de mensen die elke week met hun klanten kwamen lunchen, maar nu geen onkostenvergoeding meer krijgen. En de gasten die zijn verhuisd of overleden of gewoon niet meer uit eten gaan.

We hadden nog steeds voldoende vaste gasten om het hoofd boven water te houden, maar ik lag er wel wakker van. Wie moest ik ontslaan? De souschef wiens vriendin net een baby had gekregen? De ober die al jaren voor me werkte? De jonge kok met weinig ervaring, maar barstensvol talent? Zo veel mensen die afhankelijk van me waren, terwijl ik maar één mens was.

Ja, ik ben maar één mens en sinds Eden last van zijn rug kreeg en moest stoppen met werken, ben ik degene die moet zorgen dat de hypotheek en de rekeningen kunnen worden betaald. En dan was er onze dochter Katia, net twaalf geworden en eigenlijk al een tiener, heel opstandig en met grootse ideeën. En verder was er nog de menagerie die we volgens haar zo nodig moesten hebben: de muizen, de goudvis en die belachelijke moerasschild-

padden. En ik was natuurlijk degene die ze allemaal moest voeren en hun vieze kooien en aquaria moest schoonmaken.

Dat was het leven dat ik voor mezelf had gecreëerd, dus verbeet ik me en ging gewoon door. In de hoop dat het restaurant het zonder ontslagen zou overleven. In de hoop dat iemand Edens rug zou genezen. En echt in de hoop dat de moeraschildpadden niet een van Katia's vingers zouden afbijten.

Ik praatte daar niet echt over. Het was beter om mijn mond te houden, om te proberen aan de buitenkant de oude Addolorata te blijven, luidruchtig en veerkrachtig. Wijn hielp; het was altijd een opluchting als het tijd was om het eerste glas in te schenken. Een halve fles verzachtte de scherpe randjes, en na een hele fles was ik bijna weer de oude.

Nee, ik ging niet in therapie, ik heb de pest aan dat soort dingen. Bovendien was het helemaal geen echte depressie, ik was alleen niet gelukkig. Het was niet zo dat ik de hele tijd liep te janken, of er moeite mee had om mijn werk te doen, of overwoog er een einde aan te maken. Ik heb mensen gekend die wel depressief waren. Mijn laatste souschef had het heel zwaar, tot haar arts haar de juiste medicatie gaf. Ik weet nog dat ze een keer zei dat haar leven net een steile berg was en dat ze niet sterk genoeg was om die te beklimmen. Zo erg was het voor mij niet, bij lange na niet. Mijn probleem was dat ik verdoofd was, gevangenzat in een soort niemandsland van gevoelens, permanent afgestompt. Ik was niet echt blij met de vrouw die ik was geworden, maar ondanks dat kwam ik de dagen en de weken prima door; ik redde me wel. Tot de dag waarop Guy Rochesters recensie verscheen.

Misschien ken je zijn columns in de *Sunday Herald*. Die zijn heel intelligent en niet erg aardig. Ik heb gehoord dat heel veel restaurants foto's hebben opgehangen, op een plek waar de obers ze kunnen zien, van hem, Jay Rayner, Fay Maschler. Een hele

serie foto's van alle invloedrijke culinair recensenten, zodat ze zodra een van hen in de eetzaal is gespot in actie kunnen komen: hen voorzien van perfecte gerechten en een perfecte bediening, in de hoop op een positieve recensie. Niet dat dit ooit lukt bij Guy Rochester. Hoe goed hij ook heeft gegeten, hij geeft altijd een trap na. Die man is berucht om zijn meedogenloosheid.

Het was al heel lang geleden dat een van de belangrijke culinair recensenten de moeite had genomen zich met Little Italy bezig te houden. Het restaurant was zo'n gevestigde eetgelegenheid, en er waren meer dan voldoende hippe nieuwe tenten met beroemde koks die hun aandacht trokken. Af en toe vermeldde een gast onze naam op een website, maar meestal op een vriendelijke toon. Slechte publiciteit was iets waar ik me toen absoluut niet mee bezighield.

Volgens mij kwam hij een keer toen Frederico niet werkte. Frederico is onze hoofdober, al bijna sinds papa het restaurant opende. Hij had allang met pensioen gekund, maar hij weigert te vertrekken en ik kan het niet over mijn hart verkrijgen om hem te dwingen. Frederico houdt van Little Italy, het is zijn thuis. Hij is nog altijd degene die de gasten verwelkomt, met de grote pepermolen boven de borden zwaait en een servet op je schoot uitspreidt. Maar wat hij het beste kan is in de eetzaal rondlopen en alles in de gaten houden. Als Frederico er was geweest, had hij Guy Rochester herkend en dan was hij meteen naar de keuken gelopen om me te waarschuwen.

Maar wat had ik kunnen doen? Waarschijnlijk helemaal niets. Ik denk graag dat iedere gast het beste eten en de beste aandacht krijgt. Elke keuken heeft weleens een slechte dag, maar ik geef nooit een bord door als ik er niet helemaal tevreden over ben. Mijn vader Pepe heeft me geleerd om elk lunch- en elk dinerrecht te testen: de sauzen, de pasta en de arboriorijst te proeven en te controleren of de biefstuk of het lamsvlees wel mals is.



Hij was heel streng, en zeker wat dat betreft ben ik net als hij. Als ik had geweten dat er een recensent in het restaurant was, had ik misschien iets meer mijn best kunnen doen, maar niet veel. Als ik had geweten dat het Guy Rochester was... Tja, andere chef-koks hebben hem de tent uit geschopt, en dat kan ik ze niet kwalijk nemen.

Hij is erin geslaagd om binnen te komen zonder dat een van ons dat heeft gemerkt. We wisten het pas op een zondag in het voorjaar, toen de recensie verscheen.

Bij mij thuis is het op zondag al even hectisch als op elke andere dag van de week. Er is geen tijd om lui in bed te blijven met koffie en kranten, zoals veel andere mensen kunnen doen. Ik sta op de gebruikelijke tijd op, kook eieren voor Katia, schuif een paar geroosterde boterhammen met Marmite naar binnen en ga naar mijn werk.

De luidruchtigste en vrolijkste eetzaal tijdens de zondagse lunch is die van Little Italy. Dan komen hier heel veel vaste gasten eten na de gezongen mis in de St.-Peter's. Op die dagen nemen ze graag hun kinderen en kleinkinderen mee om een verjaardag, een naamdag of een jubileum te vieren, en dan bestellen ze hun lievelingsgerechten.

Die zondag was ik laat. Katia kreeg een driftbui tijdens haar wiskundehuiswerk en ze had hulp nodig. Eden beweerde dat hij een slechte nacht had gehad en slaap moest inhalen. Ik had geen tijd om de Uit Eten-rubriek van de *Herald* te lezen om te zien wie Guy Rochester deze keer had afgemaakt.

Toen ik bij Little Italy aankwam, zag ik dat ze daar ook achterliepen. Er hing een gespannen sfeer en Frederico keek me fronsend aan toen ik binnenkwam. De souschef en een paar anderen keken zenuwachtig mijn kant op, terwijl ze met hun mes- en snijplanken bezig waren.

'Ik weet het, ik weet het, ik ben laat, we hebben een heleboel

reserveringen en alles is een puinhoop.’ Ik haalde mijn schort van de haak en stopte mijn krullen onder een zwarte pet. ‘Maar ik ben hier nu toch, dus werk maar gewoon door, oké?’

Frederico keek me weer aan, onzekerder nu. ‘Gaat het wel?’ vroeg hij.

‘Ja hoor, de gebruikelijke toestanden thuis, maar niets om je zorgen over te maken.’

Aan het begin van elke werkdag bekijk ik de reserveringen. Bij Little Italy gebruiken we nog altijd een groot, in leer gebonden boek – voornamelijk omdat Frederico computers niet vertrouwt – en elke ochtend sla ik het boek open om te zien hoe druk we het waarschijnlijk gaan krijgen.

Maar die zondag stond er een dikke zwarte streep door verschillende namen op de lijst. ‘Wat veel annuleringen vandaag. Een beetje vreemd, vind je ook niet?’

Frederico keek me aan en fronste weer, maar zweeg.

‘Misschien gaat er een griepje rond of zo. Nou ja, de vrijgekomen plaatsen zullen wel worden opgevuld door mensen die spontaan komen eten.’

Dat was dus niet zo. Sterker nog, het was de rustigste zondag in jaren. Ik kon zelfs de keuken even verlaten en een ronde langs de tafeltjes maken. Er zaten veel bekende gezichten, mensen die me al kenden sinds ik een klein meisje was, en ik vond het fijn om even bij hen te blijven staan kletsen.

‘Gaat het wel, lieverd?’ vroeg een stel vaste gasten met een meelevend klopje op mijn arm.

‘Ja hoor, prima,’ antwoordde ik, terwijl ik me afvroeg of ik er soms bleker of meer afgepeigerd uitzag dan normaal.

Toen de lunch bijna voorbij was en de porties tiramisu al klaarstonden, ging mijn telefoon. Een van de regels waar ik strikt de hand aan houd is: absoluut geen telefoons in de keuken. Ik wil niet dat mijn mensen berichtjes sturen terwijl ze staan te koken;

ik wil dat ze zich op hun werk concentreren. Maar toen ik het huis uit rende had ik mijn telefoon kennelijk in mijn zak gestopt, en daarna had ik er niet meer aan gedacht. ‘Shit,’ ik haalde hem tevoorschijn, ‘sorry.’ Ik moest wel opnemen, want ik zag dat het mijn zus Pieta was, en zij zou me nooit tijdens de lunch bellen tenzij het echt dringend was.

‘Hoi, wat is er?’ vroeg ik, en ik duwde de deur open die uitkwam op de kleine achtertuin, waar we een paar potten platte peterselie en houtachtige rozemarijn hebben staan.

‘Ik bel je alleen om te zien of je oké bent.’

‘Ja hoor, ik ben helemaal in orde. Waarom vraagt iedereen me dat de hele dag?’

Even bleef het stil.

‘Pieta?’

‘O shit, je hebt het nog niet gezien, wel?’ zei ze.

Ik klopte op mijn zakken voor een sigaret, maar toen herinnerde ik me dat ik weer eens was gestopt. ‘Wat gezien? Pieta, waar heb je het over?’ vroeg ik geïrriteerd.

‘Waar ben je?’

‘In het restaurant natuurlijk. Het is zondag.’

‘Maar waar precies?’

‘Buiten. Ik wilde dat ik een sigaret stond te roken.’

‘En niemand heeft iets tegen je gezegd?’

‘Lieve help, Pieta, kom ter zake!’

‘Oké, oké, maar je gaat dit niet fijn vinden. Ik bedoel, dit ga je écht niet fijn vinden.’

‘Dan moet je even wachten.’ Ik opende de achterdeur en zocht in de jaszakken die aan de haken erachter hingen, tot ik iemands pakje Benson & Hedges vond. Het was licht, maar daar zou ik genoeg mee moeten nemen. ‘Goed, wat is er gebeurd?’ vroeg ik, nadat ik een sigaret had opgestoken en mijn eerste trekje had genomen.

‘In de krant van vandaag staat een recensie van Guy Rochester over Little Italy,’ vertelde Pieta snel. ‘Echt, die man is een rotzak. Heeft hij ooit iets positiefs over een restaurant geschreven? Volgens mij dus niet. Dit is de laatste keer dat ik de *Sunday Herald* heb gekocht. Ik ga hem boycotten. Hé Dolly, gaat het wel? Je moet hem niet serieus nemen, hoor, iedereen weet hoe hij is...’

Volgens mij zei Pieta nog meer, een heleboel zelfs, want haar stem bleef maar doorgaan, maar ik hield op met luisteren. Ik liet de sigaret vallen en rende de keuken weer in. ‘Wie heeft hem?’

Obers verstijfden en keken naar me, en het keukenpersoneel deed net alsof ze druk bezig waren.

‘Kom op, jullie weten best waar ik het over heb. Die verdomde krant, een van jullie moet hem hebben!’

Nino, de souschef, zag eruit alsof hij moest overgeven. ‘We dachten dat je het al had gezien en je er gewoon niets van aantrok,’ mompelde hij.

‘Nee.’

Hij knikte naar zijn rugzak, die aan een haak naast zijn jas hing. ‘Daar.’

Ik nam de krant mee naar buiten, raapte de sigaret op, stopte hem in mijn mond en nam een trekje. Daarna bladerde ik naar Guy Rochesters column en begon te lezen.

Ze zeggen dat je nooit moet terugkeren, dat het verleden een ander land is. Ik had moeten luisteren. Want in de heerlijke nevel van mijn herinneringen was een van de warmste plaatsen gereserveerd voor Little Italy. Als jongen namen mijn ouders me daar mee naartoe voordat ze me terugbrachten naar het internaat. Ik mocht bestellen wat ik wilde – extra Parmezaanse kaas, twee toetjes, zelfs een beetje met water aangelengde wijn – en de eigenaar, Pepe, gaf me altijd een papieren zakje met broodstengels mee voor onderweg. Als jongen was ik gek op dat restau-

rant. Het eten had in tomatensaus gesudderd zoals in elke goede buurt-*trattoria*, de gestucte muren hingen vol familiefoto's van vroeger en de gasten aan het tafeltje naast ons kletsten vaak in het Italiaans.

Ik had genoeg moeten nemen met die herinneringen. Maar iets trok me ernaartoe, en mijn hart brak. Want Little Italy is net een oude vriend die een slechte facelift heeft ondergaan – en iedereen is te beleefd om er iets van te zeggen.

Pepe's dochter Addolorata Martinelli heeft de zaak een paar jaar geleden van hem overgenomen, en zo te zien heeft ze haar gebrek aan karakter op de zaak gedrukt. De gewitte muren, de sneeuwwitte tafellakens en het standaardserviesgoed had ik haar kunnen vergeven. Gebrek aan stijl zie je overal, maar is niet echt aanstootgevend. Als ze het eten maar op dezelfde manier had benaderd: eenvoudig en eerlijk, zoals in de tijd dat haar vader er de scepter zwaaide.

Maar nee, mevrouw Martinelli heeft precies het tegenovergestelde gedaan. Ze heeft prachtige ingrediënten gebruikt en die opgeleukt met overdadige en onnodige franje. Het is net alsof ze naar Italië is geweest en daar opzichtige culinaire versieringen heeft opgepikt die ze nu willekeurig door elkaar husselt: een *salmoriglio* hier, daar en overal, wat broodkruim of geplette pistachenoten of allebei, iets vreemd knapperigs – walnoot of zo – in een geroosterde pompoen-risotto. Meer is meer in Little Italy. Elk gerecht heeft een of twee extra toevoegingen die verwijderd zouden moeten worden. Het is een stijf restaurant vol gemengde smaken.

Er zijn nog wel enkele restanten uit de glorie tijd. Ik weet zeker dat ik de pepermolen herkende, die grove peper over de spaghetti met *vongole* van mijn tafelgenoot uitstortte, en er hingen foto's aan de muur van Pepe als jongeman. Helaas heeft de nieuwe bezem de rest allemaal weggeveegd.



Ik had het Little Italy kunnen vergeven dat het niet meer hetzelfde is. We veranderen immers allemaal als we ouder worden. Maar het ding dat het is geworden kan ik niet vergeven. Was ik maar niet teruggegaan.

Wat deed ik toen ik klaar was met lezen? Geen van de dingen die je zou verwachten, Ik schreeuwde of gilte niet, ik barstte niet in tranen uit en ik stormde niet naar buiten. Even bleef ik daar staan, met Nino's exemplaar van de *Sunday Herald* in de hand, en toen liep ik naar binnen en stopte hem weer in zijn rugzak. Ik zei niets over de recensie en niemand zei iets tegen mij. We gingen door met de schoonmaak en de voorbereiding van het diner, overwegend in stilte.

Lees verder in *Een zomer in Venetië*.

Eerste druk juni 2017

Oorspronkelijke titel *One Summer in Venice*

First published in Great Britain in 2015 by Orion, an Hachette UK company, London

Copyright © 2015 by Nicky Pellegrino

The moral right of Nicky Pellegrino to be identified as the author of this work has been asserted by her in accordance with the Copyright, Designs and Patents Act 1988

Copyright © 2017 voor deze uitgave Uitgeverij De Fontein, Utrecht

Vertaling Jolanda te Lindert

Omslagontwerp: bij Barbara

Omslagbeeld: vrouwen voorgrond ©Monkey Business Images;

achtergrond ©Mikolajin

Opmaak binnenwerk ZetSpiegel, Best

ISBN 978 90 261 4261 1

ISBN e-book 978 90 261 4262 8

NUR 302

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

Alle personen in dit boek zijn door de auteur bedacht. Enige gelijkenis met bestaande – overleden of nog in leven zijnde – personen berust op puur toeval.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch, door geluidsopname- of weergaveapparatuur, of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.