

1

‘Stomme roestbak!’

Ik sla gefrustreerd met beide handen op het stuur. ‘Waarom nu! Waarom niet als het uitkomt!’ Alsof het ooit uitkomt. Ik heb die bus nodig. Mijn bedrijf heeft die bus nodig. Ik kan geen mobiele kok zijn als ik niet mobiel ben. Mijn fantasie slaat op hol en benauwende beelden van mezelf op de fiets met grote fietstassen vol pannen en boodschappen vullen mijn gedachten. Ik duw ze rillend aan de kant, sluit mijn ogen en draai nog een keer in een laatste wanhoopspoging de sleutel om.

‘Toe nou!!!’ Mijn gebeden worden verhoord. Met een enorme zucht slaat de motor aan. Voor hij zich weer kan bedenken laat ik de bus achteruit van de oprit af glijden. Misschien moet ik straks toch maar eens de monteur bellen om hem te laten kijken wat het probleem is, want dit kan me klanten gaan kosten.

Toen ik begon met mijn bedrijfje was de bus mijn grootste uitgave. Tweedehands, maar een jaartje moest hij nog makkelijk meekunnen. Voor even, tot ik genoeg had verdiend om iets beters te kopen. Toen het een beetje begon te lopen kwamen er steeds meer dingen die ik moest aanschaffen. Betere messen. Een duurdere pan. Ik moest visitekaartjes en reclamemateriaal hebben, waardoor een nieuwe bus steeds verder naar de achtergrond verdween omdat deze het nog deed. Ik liet hem bestickeren met Amused, de naam van mijn bedrijf, en liet een logo ontwerpen. Een nieuwe bus kwam later wel. Ooit. Alleen lijkt

het erop dat ‘ooit’ iets eerder is aangebroken dan de bedoeling was, want daarnet was al de vierde keer deze week dat hij niet wilde starten.

Een kwartier later parkeer ik hem voor de deur van Ratjetoe, een van mijn favoriete winkels. Je kunt hier alles vinden – behalve een nieuwe bus, jammer genoeg – en het personeel is altijd vriendelijk en in voor een praatje. Het is een kringloopwinkel, maar dan wel eentje waar ze zoveel zorg aan hun spullen besteden dat je denkt dat je in een normale winkel bent. Als ik naar binnen loop kijkt het meisje achter de balie op van een tijdschrift en lacht breed naar me.

‘Joyce!’ roept ze uit, en ze springt van haar kruk af. ‘Ik heb iets moois voor je achtergehouden! Twee dagen geleden binnengekomen en het ziet eruit als nieuw!’ Dat is nog een reden dat ik hier zo graag kom. Krista. De krullenbol achter de balie die me meer dan eens aan prachtig serviesgoed geholpen heeft voor een vriendenprijsje. En ook nu weer. Ze komt met een bijna compleet Blond Amsterdam-servies in een krat tevoorschijn.

‘Silvia vraagt er 25 euro voor omdat het niet compleet is. Ik weet zeker dat het wel tien keer zoveel waard is, maar ik heb niets gezegd. Het is zo vrolijk met al die kleurtjes, ik dacht meteen aan jou.’ Ze knipoogt als ze de krat voor me neerzet. Het past precies bij Amused en de sfeer die ik wil uitstralen en, alsof het zo moet, ook precies bij mijn volgende opdracht.

‘Ik neem het!’ zeg ik uitgelaten en steek haar een briefje van twintig en een van vijf toe. Het is niet voor het eerst dat ik de kringloopwinkel binnenloop voor servies, bestek of andere kookbenodigdheden. Het is de reden dat mijn bedrijf zo populair is. Er zijn zoveel thuishokks, maar die zitten allemaal in een prijsklasse die mijn klanten niet kunnen betalen. Door ver onder hun prijs te gaan zitten kan ik me weliswaar nog geen nieuwe bus veroorloven, maar daardoor heb ik wel ontzettend

dankbare klanten die me aanbevelen bij al hun vrienden en bekenden. Het heeft even geduurd maar inmiddels ben ik door een constante stroom aan klanten en mijn tweede baan als freelance copywriter in staat om mijn vaste lasten te betalen en ook nog iets over te houden. Alleen nu die bus nog.

Bij Amused krijg je niet alleen een kok – mij – die alles voor je kookt, ik dien het ook op, neem mijn eigen servies en bestek mee en de vuile vaat verdwijnt ook met mij mee naar huis achter in mijn bus. Het enige waaraan je merkt dat ik langs ben geweest, is omdat je buik vol zit en de restjes in je koelkast staan.

Het servies is kleurig, vrolijk en precies wat ik nodig heb voor mijn opdracht van vanavond. Twee jonge mensen, van wie de man mij heeft ingeschakeld omdat hij indruk wil maken op zijn date maar zelf niet kan koken. Ik probeerde hem nog over te halen iets simpels te kiezen, maar hij was niet te vermurwen. Zijn date wilde kreeft, dus zou ze kreeft krijgen. Maar het moest allemaal niet te bekakt worden, en daar komt dus dat Blond-servies om de hoek kijken. Ik vond zelf het contrast ook wel heel leuk. Het enige wat niet leuk is aan deze opdracht is dus die kreeft.

‘Schiet op!’ Krista kijkt achterom. Voor Silvia komt en zich bedenkt als ze me ziet, ben ik met een krat vol prachtig servies onderweg naar mijn bus. ‘Ik kom deze week als ik meer tijd heb nog terug,’ roep ik over mijn schouder, nog net voor de deur dichtslaat. Misschien zou het beter zijn om het niet te doen, dan komt er misschien eindelijk eens schot in die nieuwe bus, die harder nodig is dan nieuw servies.

En dan kan ik het echt niet meer uitstellen. Ik weet dat het erbij hoort. Ik zou bijna willen dat mijn bus dit keer echt niet start, maar het ding heeft een eigen wil en slaat nu in één keer aan.

‘Ja natuurlijk...’ mompel ik binnensmonds en stort me in het

verkeer. Het is dat ik me niet kan veroorloven om het niet te doen, maar anders zou ik het weigeren, of zeggen dat ingevroren kreeft ook echt heel lekker kan zijn, al gaat dat compleet in tegen mijn principes dat alles vers moet zijn. Het is mijn eigen schuld.

Hij lijkt dwars door me heen te kijken, met die donkere ogen van hem. Alsof hij weet wat ik met hem ga doen. Het zweet staat op mijn voorhoofd en mijn benen trillen. En dan sta ik hem alleen nog maar te bekijken. Over een paar uur moet ik hem in kokend water gooien. Zijn scharen zijn met een bandje aan elkaar gebonden en hij scharrelt een beetje over de bodem van het aquarium. Wie heeft die onzin ooit bedacht? Dat die beesten nog moeten leven als je ze koopt? Ik kan ook naar binnen gaan en een biefstukje kopen, dan hoef ik toch ook niet eerst de koe aan te schaffen en hem zelf te slachten? Ik buig me nog iets dieper voorover, tot de puntjes van mijn haar bijna het water raken.

‘Kan ik u helpen?’ Ik schiet met een gil overeind. Achter me staat een man in de bedrijfskleding van de groothandel en hij neemt me onderzoekend op. ‘Heerlijk mals zijn deze. Met een botersausje erbij weet u niet wat u proeft! En helemaal niet duur deze week.’ Mijn maag draait om. Ik ben een kok van niets, en ik had kunnen weten dat er ooit een moment zou komen dat iemand kreeft wil. Mensen die zich kunnen veroorloven iemand anders voor ze te laten koken, die eten geen patat met appelmoes. Ik recht mijn rug en zeg dat ik twee kreeften wil. Hij knikt en loopt weg om even later terug te komen met een witte bak van een soort piepschuim.

‘Welke had u graag gehad?’ vraagt hij als hij op het trapje voor het aquarium staat. Ik durf niet op te kijken en mompelt dat het me niet uitmaakt, als ze maar ongeveer even groot zijn.

Achter in mijn hoofd zeurt een stemmetje, hoe ik ze in vredesnaam wil koken, als ik er niet eens naar durf te kijken, maar ik duw het stemmetje weg en neem met een uitgestreken gezicht de doos in ontvangst. ‘In de koeling bewaren, als ze het goed koud hebben blijven ze lekker rustig, en de elastiekjes er pas af halen als ze al koken,’ geeft hij me als tip mee. Het is duidelijk dat deze man géén last heeft van schuldgevoelens.

‘Smakelijk eten voor straks!’ zegt de man nog, en hij duwt me een folder met plaatjes van hoe je een kreeft het best kunt koken in de hand voor hij naar de volgende klant loopt. Ik prop de folder in mijn tas en neem de doos in ontvangst waar ik de twee kreeften in hoor rondscharrelen. Met een zwaar gevoel in mijn maag en toch iets van tegenzin begeef ik me naar de kassa. Niet te geloven hoe duur die beestjes zijn.

Als ze netjes op de bijrijdersstoel staan en ik weer op weg ben, neem ik in gedachten nog een keer precies door hoe je zo’n kreeft moet klaarmaken. Iedereen met een beetje gezond verstand zou op z’n minst een keer geprobeerd hebben een kreeft te bereiden voor hij de opdracht aannam. Het leek me zonde van het geld, maar nu ik ze voor mijn neus heb zien rondscharrelen door de bak voelt dat toch een beetje anders. Ik moet over twee uur twee levende dieren doodmaken en daarna zorgen dat ze met een lekker sausje op een mooi opgemaakt bord terecht komen, en ik weet niet eens hoe ik het voor elkaar moet krijgen ze uit de doos te halen zonder zelf dood te gaan van schuldgevoel.