

HERMAN KOCH

MIDDAGEN

OVERSATT FRA NEDERLANDSK
AV HEDDA VORMELAND

PAX FORLAG A/S, OSLO 2011

ORIGINALENS TITTEL: *HET DINER*
COPYRIGHT: © 2009 BY HERMAN KOCH
ORIGINALLY PUBLISHED BY AMBO | ANTHOS UITGEVERS, AMSTERDAM
NORSK UTGAVE: © PAX FORLAG 2011
OMSLAG: ROALD TRIEBELS, AMSTERDAM / PAX FORLAG
FORSIDEFOTO: MILLENIUM IMAGES LTD, LONDON
TRYKK: SCANDBOOK AB
PRINTED IN SWEDEN
ISBN 978-82-530-3412-6
ISBN 978-82-525-7707-5 (BOKKLUBBEN)

OVERSETTEREN ER MEDLEM AV NORSK OVERSETTERFORENING

INNKJØPT AV NORSK KULTURRÅD

UTGITT MED STØTTE FRA
NEDERLANDS LITERAIR PRODUCTIE- EN VERTALINGENFONDS



NICE GUY EDDIE

C'mon, throw in a buck.

MR PINK

Uh-huh. I don't tip.

NICE GUY EDDIE

Whaddaya mean, you don't tip?

MR PINK

I don't believe in it.

Quentin Tarantino

Reservoir Dogs

APERITIFF

1

Vi skulle spise på restaurant. Jeg har ikke tenkt å si hvilken restaurant, for da er den sannsynligvis stuvende full neste gang av folk som kommer for å se om vi også er der igjen. Serge hadde bestilt bord. Det er alltid han som gjør det, bestiller bord. Restauranten er av det slaget hvor man må ringe tre måneder i forveien – eller seks, eller åtte, jeg har kommet ut av tellingen. Selv har jeg overhodet ikke lyst til å vite tre måneder i forveien hvor jeg skal spise en bestemt kveld, men tydeligvis finnes det folk som ikke har det minste problem med det. Hvis historikerne om et par hundre år vil vite hvor tilbakestående menneskeheten var på begynnelsen av det tjueførste århundret, trenger de bare å ta en titt i datamaskinene til de såkalte stjerne-restaurantene, for alle de opplysningene blir lagret, det vet jeg tilfældigvis. Siden herr L. var parat til å vente tre måneder på et bord ved vinduet sist gang, venter han nok sikkert fem måneder på et bord ved døra til toalettet nå – dette er det de kaller «å ivareta kundedatabasen» på slike restauranter.

Serge bestiller aldri bord tre måneder i forveien. Serge bestiller bord samme dag, det har det gått sport i for ham, sier han. Det finnes restauranter som alltid holder av et bord for folk som Serge Lohman, og denne restauranten er en av dem. En

av mange, bør jeg vel si. Man kan spørre seg om det går an å finne en eneste restaurant i landet lenger hvor de ikke farer sammen når de hører navnet Lohman i telefonen. Han ringer selvfølgelig ikke selv, det overlater han til sekretæren eller en av de nærmeste medarbeiderne. «Ta det med ro», sa han da jeg hadde ham på tråden for noen dager siden. «De kjenner meg der, jeg skal ordne bord.» Jeg hadde bare spurt om vi skulle ringes igjen i tilfelle det ikke var plass, og hvor vi i så fall skulle gå. Stemmen hans fikk en medfølelse klang i den andre enden, jeg kunne nesten se hvordan han rystet på hodet. En sport.

Det var en bestemt ting jeg ikke hadde lyst til den kvelden. Jeg ville ikke være til stede når Serge Lohman skulle tas imot som en gammel venn av restauranteieren eller kveldens hovmester, når han skulle geleides av servitørene til det beste bordet på hagesiden, og når Serge selv skulle late som om det alt sammen ikke betydde noe som helst, at han innerst inne alltid hadde fortsatt å være en vanlig mann og derfor følte seg ualminnelig vel blant andre vanlige folk.

Derfor hadde jeg sagt til ham at vi kunne treffe hverandre på restauranten og ikke, slik han hadde foreslått, på kafeen rundt hjørnet. Det var en kafé hvor det også vanket mange vanlige folk. Å se Serge Lohman tre inn der, som en vanlig mann, med et glis som fortalte at alle de vanlige folkene for all del måtte fortsette å prate og late som om han ikke var der – heller ikke det hadde jeg lyst til den kvelden.