

KD FISHER



The Secret Ingredient

Nederlandse editie



Hoofdstuk 1

Adah

Mijn hele leven was ik al op de vlucht. Ik rende zo hard weg van alles dat ik mezelf helemaal kwijt had kunnen raken. Ik vluchtte weg voor de dominee, telkens wanneer hij weer die gemene blik in zijn ogen kreeg. Het was een vlucht naar de vrijheid.

Nu ben ik wortels aan het krijgen. Die wortels zullen mettertijd steviger worden en meer houvast krijgen zodat geen enkele stortbui ze nog weg zal kunnen spoelen.

Ik keek om me heen. Dit appartement was ons nieuwe huis. De gele muren weerkaatsten het zonlicht dat op de zwart-witte vloer viel. Het plafond van de woonkamer liep enigszins schuin en was niet helemaal egaal. Achter de bank was een bakstenen muur. De ramen stonden wijd open en de dunne witte gordijnen bewogen in de warme bries. De deur was stevig en zwaar en het slot was nog steviger. Dat had ik drie keer gecontroleerd voordat ik het huurcontract tekende.

‘Mam!’ Peter stak zijn blonde hoofdje om de hoek van de slaapkamerdeur. ‘Is deze kamer echt helemaal van mij?’

‘Yep.’ Ik wapperde het sop van mijn handen en grijnsde naar hem. ‘Helemaal van jou. Maar ik reken erop dat je hem netjes houdt hè. Begrijp je dat?’ Ik realiseerde me dat ik klonk als mijn moeder en huiverde.

‘Doe ik. Het is zo cool om een eigen kamer te hebben.’ Hij verdween weer in de kleine slaapkamer en sloot de deur zachtjes achter zich. Ik hield zo van dat lieve, nu nog hoge stemmetje van mijn zoon. Hij had het nasale accent van het midwesten, dat heel anders klonk dan mijn Ozark-tongval.

Het werd tijd dat hij een eigen kamer kreeg. Wonen in een klein eenkamerappartement in Chicago ging prima toen hij een kleuter was en het hem nog niet kon schelen dat hij geen eigen kamer had.

Maar volgend jaar werd hij tien. Hij had ruimte nodig om te kunnen ademen. En ik ook.

Die hadden we gevonden in Maine. In dit appartement dat zo dicht bij de oceaan lag, kon ik de ziltige geur van de zee ruiken. Het lag op de eerste verdieping en was niet echt groot, maar het was schoon en betaalbaar, en lag op maar tien minuten lopen van het restaurant waar ik ging werken. Ik vond het niet erg om op de slaapbank in de woonkamer te slapen en op de gekste momenten wakker te worden van meeuwengekrijs en het lawaai van ruziënde dronken mannen in de naastgelegen bar. Ik ademde langzaam en diep in, stopte mijn handen weer in het sop en ging verder met het schrobben van de keukenvloer.

Morgen zou ik beginnen met mijn nieuwe baan als chef-kok in Bella Vista, een gastronomisch restaurant met mediterrane keuken, net geopend door de restaurantgroep waar ik de afgelopen vijf jaar in Chicago keihard voor had gewerkt. Met mijn benoeming nam Riccardo een behoorlijke gok, maar ik ging ervoor zorgen dat hij er absoluut geen spijt van zou krijgen. Met een glimlach keek ik omhoog naar mijn hagelwitte, geperste koksbuis, die op een hanger aan de deur van de badkamer hing. Ik had de foto's bekeken van de keuken, van mijn keuken. Ontelbare keren had ik door die foto's gescrold en had ik me voorgesteld hoe ik daar de leiding zou krijgen. De ruimte met de glimmende potten en pannen en het fornuis van topkwaliteit was groter dan de keukens waarin ik tot dan toe had gewerkt. En vanuit de keuken keek je zo op de smaakvol ingerichte eetruimte. Ik zou kunnen janken van geluk, maar ik vermande me en ging weer verder met boenen.

Tijdens dat monotone werk raakte ik in gedachten verzonken. Daardoor schrok ik me een ongeluk toen er twee keer hard op het raam in de voordeur werd geklopt. Verstijfd van schrik keek ik behoedzaam op en zette me schrap.

Ik ging staan en keek door het raampje. Voor de deur stond een glimlachende dame van middelbare leeftijd. Ze droeg een bril met zwart montuur en had halflang bruin haar. Groetend stak ze haar hand naar me op. Opgelucht haalde ik adem en ik beantwoordde haar glimlach.

‘Hallo!’ Ik trok de deur open en probeerde niet te geschrokken te klinken. De deur klemde een beetje, maar dat vond ik niet erg.

‘Jij bent zeker Adah. Wat leuk om je nu persoonlijk te kunnen begroeten. Ik ben Vanessa.’ De vrouw duwde een bos zonnebloemen in mijn handen en stapte naar binnen.

Het duurde even voordat mijn hersens weer op gang kwamen. Juist. Vanessa Tyler. Dit was mijn huisbaas, de lieve dame die me de afgelopen tijd had overladen met informatieve e-mails over mijn nieuwe woonplaats in Maine. De goede fee die mijn huur met vierhonderd dollar per maand had verlaagd toen ze ontdekte dat ik een alleenstaande moeder was. Ik had haar wel willen knuffelen, maar dat was niet echt iets voor mij.

‘Fijn om u te ontmoeten, mevrouw.’ Zenuwachtig ging ik met mijn hand over mijn nek, waardoor er wat sop in mijn T-shirt druppelde.

‘Geen ge-mevrouw, alsjeblieft. Maar wat een fantastisch accent. Waar heb je dat opgedaan? Ik dacht dat je uit Chicago kwam?’

‘Dat klopt.’ Ik beet op mijn lip om er niet automatisch ‘mevrouw’ aan toe te voegen. ‘Maar ik ben opgegroeid in Missouri.’ Met een ‘maar je hebt zelf ook een heel aardig accent’ probeerde ik haar een glimlach te ontlokken.

Vanessa schaterde en klapte enthousiast in haar handen. ‘Nou, dat komt omdat ik uit het hoge noorden kom. Ik ben praktisch opgegroeid in Canada. Je boft dat ik verdorie geen Frans spreek.’ Ze knipoogde en keek om zich heen. ‘Ben je al een beetje ingericht? Het ziet er prima uit. En fijn om te weten dat je van een schoon huis houdt. De laatste huurder was een ramp. De opgestapelde pizzadozen kwamen tot aan mijn schouder. Waar is de heer des huizes?’

Peter, die de gelegenheid om een indrukwekkende entree te maken nooit voorbij liet gaan, kwam zijn kamer uit gestormd en zwaaide naar Vanessa. ‘Hier ben ik.’

Mijn zoon was niet verlegen, dat moest ik hem nageven.

‘Daar ben je inderdaad. En wat een knappe jongeman ben jij? Hoe heet u, meneer?’

‘Peter, Peter Campbell. Leuk u te ontmoeten.’

‘En je bent nog beleefd ook! Ik ben Vanessa.’ Ze stak haar hand uit en Peter schudde die zonder te aarzelen. ‘Ik woon hier direct onder. Bevalt South Bay je tot nu toe, maatje?’

Peter knikte en heimelijk was ik trots op zijn serieuze reactie. Ik had weinig tijd voor hem gehad toen hij klein was omdat ik mijn handen vol had aan de combinatie van werk en koksopleiding, maar toch was hij een lieve jongen geworden. Veel liever dan bijvoorbeeld mijn broers, ondanks alle goede manieren die er bij ons ingehamerd waren.

‘Het is hier erg mooi. Maar ik denk dat ik Chicago toch zal missen. Het lijkt een beetje saai hier.’

‘Nou, wat vind je er dan van om morgen met mij naar het strand te gaan zodat je moeder kan gaan koken?’

Peters blauwe ogen werden groot en ik kon hem bijna ‘alsjeblieft, mam, mag het’ horen denken.

Ik klemde mijn kaken op elkaar. Vanessa leek heel aardig, maar ik kende haar helemaal nieter. Via een bureau had ik een aardige vrouw met controleerbare referenties in dienst genomen om de twee maanden voordat de scholen weer begonnen voor Peter te zorgen. ‘O, dat hoeft niet. Ik heb een oppas voor hem. Je bent al zo lief voor ons geweest.’

Ze knikte ernstig. ‘Ik begrijp het, Adah. Je kent me niet. Ik ben maar je huisbaas en ik zou een ongelooflijke engerd kunnen zijn. Maar ik ben bijna twintig jaar schoolhoofd geweest van de Water Street-basisschool. Ik kan je referenties geven en je hoeft niets te betalen.’

Uit haar hele gezicht sprak vriendelijkheid. Het had de oprechte, lieve uitdrukking waarnaar ik altijd had gezocht op het gezicht van mijn moeder. ‘Echt dat hoef je niet te doen. Je hebt al genoeg gedaan.’

‘Mam,’ smeekte Peter, ‘ik wil graag met mevrouw Vanessa mee. Het stránd!’ Hij keek verlangend uit het raam.

Ik werd verteerd door schuldgevoel. We waren aangekomen na een autorit van twee lange dagen. Ik had de sleutel volgens de gedetailleerde e-mail onder de bloempot vandaan gevist, was op de bank geploft en een paar uur later redelijk uitgerust wakker

geworden. Samen met Peter rondkijken in onze nieuwe woonplaats had geen voorrang gehad.

Tijdens onze gesprekken over de verhuizing naar Maine hadden we urenlang gekeken naar filmpjes over de natuur, wandelpaden, vuurtorens en dieren in het ijzige hoge noorden. Maar tot nu toe was het enige dat we hadden gedaan schoonmaken, pizza eten en naar de winkel om de hoek lopen om lampen te kopen. Niet bepaald leuk voor een jongetje van negen. Ook niet voor een eenendertigjarige vrouw trouwens.

Vanessa tikte iets op haar reusachtige telefoon. 'Oké. Ik heb je net een lijstje gestuurd met vijf personen die je kan bellen om te horen of je me kan vertrouwen. Dat zijn twee docenten met wie ik heb samengewerkt, een gemeenteambtenaar en mijn beste vriendin Sally. O, en voor extra betrouwbaarheid de pastor van mijn kerk.'

Bij die laatste zin hield ik mijn gezicht in de plooi hoewel mijn zintuigen meteen op scherp waren gaan staan. Adem diep in, houd je adem vast, adem langzaam uit.

Pas toen Peter naar me toe kwam in de kleine keuken en aan de zoom van mijn T-shirt trok, gaf ik toe. 'Goed. En als je het echt niet erg vindt, neem ik contact op met die personen. Ik zal je een berichtje sturen met de nummers van het restaurant en mijn vriend Jay voor het geval je me niet kan bereiken. Ik moet er morgen al vroeg zijn om kennis te maken met het management. Komt tegen halfacht je uit?'

Het zou een geschenk uit de hemel zijn als ik de oppas niet die afgesproken vijftien dollar per uur hoefde te betalen. Ik zat erg krap bij kas. Maar zoals gewoonlijk stak schuldgevoel weer de kop op en ik bedacht dat ik Vanessa toch iets moest betalen als ze voor Peter zorgde. Misschien kon ik haar een ruil voorstellen. Eenmaal per week een gratis maaltijd of zoiets. Angst - net zo bekend en net zo ongewenst - voegde zich bij het schuldgevoel. Stel je voor dat Vanessa ondanks alle goede referenties en haar lieve voorkomen toch niet bleek te deugen? Wat voor iemand bood nou aan een onbekende op deze manier uit de brand te helpen? Ik moest in beweging komen en wat van de spanning die bezit van me nam van

me afschudden. Ik beet op mijn lip. Alles was in orde. Het zou helemaal goed komen.

‘Lieverd.’

Het duurde een poosje voor het tot me doordrong dat Vanessa het tegen mij had en niet tegen mijn zoon.

‘Ik weet dat het heel veel is. Een nieuwe baan, een nieuwe woning. Ik begrijp hoe zwaar het kan zijn om opnieuw te beginnen. Laat me alsjeblieft helpen.’

Ik wilde ertegen ingaan, zeggen dat ik geen hulp nodig had. Niet van haar, van niemand. In plaats daarvan dwong ik mijn verkrampte spieren om te ontspannen. Er stroomde een gevoel van rust door mijn ledematen en dat was vreemd. Meestal bereikte ik dat alleen na een behoorlijk eind rennen of wanneer ik helemaal opging in het werkritme in de keuken.

Ik knikte. ‘Dank je wel.’

Toen ik de volgende ochtend mijn nieuwe keuken binnenstapte, viel ik bijna flauw van gelukzaligheid. Mijn keuken. Helemaal van mij. Geen van de pixels op het scherm van mijn tablet had me kunnen voorbereiden op deze uitgestrekte, glanzende, roestvrijstalen oppervlakken en witte tegelmuren. Aan het plafond hing een enorme koperen afzuigkap, en een brede, glanzend geschuurde betonnen doorgang vormde de verbinding met het restaurantgedeelte. Alles rook nieuw, alsof je een bouwmarkt binnenkwam. Alsof alles mogelijk was. Mijn oren gloeiden en mijn ogen glinsterden. Ik kneep ze dicht en hoopte dat niet alles verdwenen bleek als ik ze weer opende.

Riccardo, de eigenaar van de Zest-restaurantgroep, en Sean, de manager van Bella Vista, waren vlakbij druk in gesprek over... iets. Ik zou moeten luisteren en mijn steentje bijdragen. Dit was voor mij net zo belangrijk als voor hen, misschien zelfs nog wel belangrijker. Als Bella Vista het niet zou redden, betekende dat voor Riccardo een enorme financiële strop en een mislukte zakelijke gok in een nieuwe markt, met een rampzalige afloop. Voor Sean, die als manager van de gastronomische restaurants van Zest in Manhattan een imposante staat van dienst had opgebouwd, zou het persoonlijk en

professioneel gezichtsverlies betekenen. Ook voor mij moest Bella Vista een succes worden. Ik had mijn zoon uit zijn vertrouwde omgeving gehaald en de enige stad, wat zeg ik, de enige keuken, waarin ik me echt thuis voelde achter me gelaten. En als ik iets deed, dan deed ik het goed.

Het openen van een kwaliteitsrestaurant dat werkte met een vernieuwend mediterrane concept in een stad die bekendstond om zijn vissoep en broodjes kreeft, was een riskante onderneming. Ik was nog steeds aan het bijkomen van Riccardo's beslissing om mij aan te nemen voor uitgerend deze baan.

In een aantal opzichten was dat natuurlijk verklaarbaar. De afgelopen drie jaar had ik als souschef gewerkt in zijn chique Café Eloise, een restaurant met Franse keuken waar kleine plateservicegerechten werden geserveerd. Daar had ik keihard gewerkt. Toen de chef-kok vloekend en tierend opstapte, in een wolk van sigarettenrook, had ik zijn taak een aantal maanden overgenomen en het restaurant uit de traditionele kippenleverpatézone geloodst door creatievere, eigen versies van klassieke Provençaalse gerechten te gaan serveren. De menukaart friste ik op en voor deze veranderingen werden we beloond met een paar kleine maar lovende onderscheidingen van culinaire tijdschriften. Onze gerechten waren fantasierijk, maar zonder concessies aan de smaak. We hadden een trouwe kring van vaste klanten. Ook toeristen wisten ons te vinden. En ik had geleerd hoe je leiding moest geven in de keuken.

Toen Riccardo ontdekte dat ik een groot deel van mijn jeugd in Missouri vissend op de rivieren had doorgebracht en met mijn ogen dicht een forel kon fileren, had hij me bij zich geroepen in zijn kantoor om over mijn toekomst te praten. Hij hoorde dat ik toe was aan een nieuwe uitdaging en had me de baan in Maine aangeboden. Chef-kok. Ik durfde het aan niemand te bekennen, zelfs niet aan mezelf, maar ik was nerveus. Er hing erg veel van mij af. En uiteindelijk hield ik me nog altijd liever bezig met het bakken van een meerval dan met het bereiden van gnocchi met kreeft. Maar ik had het me heilig voorgenomen: ik ging een verrukkelijke, innovatieve

menukaart opstellen waar we allemaal trots op konden zijn. Bella Vista zou een succes worden.

‘Klinkt dat aanvaardbaar, Adah?’ vroeg Sean op de enigszins ongeduldige toon van iemand die wist dat er niet naar hem was geluisterd.

‘O ja, helemaal.’ Ik knikte en keek hem aan. Mijn beste vriend Jay, chef patisserie in Café Eloise, had me gewaarschuwd. Sean kon lastig zijn en had soms weinig respect voor vrouwen in de keuken.

Riccardo grinnikte vriendelijk. ‘Je was heel ergens anders met je gedachten, lieverd. Sean en ik stelden voor om vandaag met zijn drieën de andere gastronomische restaurants in de omgeving te gaan bekijken.’

Meteen was ik er weer bij. Ik had grondig onderzoek gedaan naar de plaatselijke concurrentie. Die was groot. De afgelopen jaren was de stad in een aantal publicaties ‘een culinaire bestemming om in de gaten te houden’ genoemd. En hoewel wij ons op een wat exclusiever aanbod zouden gaan richten, waren er een paar restaurants die ik met mijn eigen ogen wilde zien, en één in het bijzonder.

‘We beginnen met het River Street Café. Daarna wil ik een kijkje nemen bij dat streekproductenrestaurant met die typische naam, Commonwealth Provisions. En wat vind jij, Ric, zullen we ook een kijkje nemen bij de Osteria Mina of zijn ze te ver afgezakt?’ Sean draaide zich iets meer naar Riccardo, zodat het een tweegesprek werd.

Ik zette een stap in zijn richting.

Riccardo keek mij aan. ‘Wat denk jij, chef?’

Ik beet op mijn lip om een glimlachje te onderdrukken. ‘Ik wil ook graag een kijkje nemen in die restaurants. De ruimte en de indeling bekijken, misschien een praatje maken met de bediening, als die daartoe bereid is. Ik denk dat het een goede zaak is om ons te gaan voorstellen.’ Ik keek naar Sean, die zijn armen over elkaar had geslagen, en naar Riccardo, die instemmend knikte. ‘En wat denken jullie van The Yellow House? Ik ben echt benieuwd wat ze daar doen.’

Ik vertelde er niet bij dat mijn interesse in de plaatselijke koffiezaak die het tot prijswinnende culinaire nieuwkomer had geschopt ook veel te maken had met het profiel van Beth Summers, de relaxte eigenaar. Een paar maanden geleden had ik iets over haar gelezen. Tijdens het wachten in de rij bij de supermarkt had ik een culinaire glossy gepakt, vooral vanwege de cover. Daarop stond een beeldschone, schaterlachende vrouw met een vracht kastanjebruine krullen in een absoluut niet-chef-kokachtige lavendelkleurige jurk, met om haar nek een verzameling kettingen.

Daarna was ik het interview met haar gaan lezen. Haar businessfilosofie fascineerde me, ook al kon ik er geen touw aan vastknopen. Theoretisch klonk het fantastisch: alleen maar lokale producten gebruiken, je personeel een concurrerend salaris en een ziektekostenverzekering garanderen en dan ook nog vrijwel alles bereiden in een met hout gestookte oven... In de werkelijkheid van de restaurantwereld waren die dingen bijna onmogelijk. Maar toch. Toen ze langs haar neus weg opmerkte dat ze zich inzette voor de belangen van lesbische chefs in een door mannen gedomineerde beroepsgroep, kocht ik het blad zodat ik het hele interview kon lezen. Dat had ik gedaan. Verscheidene keren.

Riccardo maakte een van zijn overdreven instemmende geluiden, waarop Sean zijn wenkbrauwen fronste. 'Dat petieterige tentje in die achterafbuurt?' Hij snoof minachtend. 'Ik geloof niet dat we ons zorgen hoeven te maken over hen. 'Die zullen het financieel niet redden en volgende maand moeten sluiten.'

Ik probeerde mijn ergernis - het gevolg van een jeugd als enig meisje met zes broers - te verbijten en bleef zo beleefd mogelijk. 'Het afgelopen jaar werden ze het beste restaurant in Maine genoemd en wonnen ze een Martin Williams-onderscheiding. Ik denk dat ze de moeite van het bekijken waard zijn.'

'Ja.' Riccardo klapte in zijn handen en het geluid weerkaatste in de holle ruimte van de keuken. 'Daar gaan we eerst naartoe.'

Hoofdstuk 2

Beth

De vlammen likten aan het aanmaakhout en er schoten goudkleurige vonken omhoog. De keuken vulde zich met de aangename geur van houtvuur. Het was nog vroeg en het zonlicht was zacht en lieflijk. Andrew was buiten hout aan het hakken en het geluid van splijtende houtblokken mengde zich met mezengetjilp en de roep van gaaien. Ik was alleen in huis. Om de dageraad te begroeten haalde ik kalm en diep adem.

Ik was doodmoe. Gisteren hadden we een privé-diner in het restaurant en de avond had zich voortgesleept tot ver na middernacht. Het was te vroeg ochtend geworden en ik had het veel te druk. Telkens doemde mijn takenlijst weer voor me op: de onlinemenukaart bijwerken, het recept voor de broodjes testen, taartschelpen vullen, bosbessen ophalen bij mijn vader, zo ongeveer vijftig e-mails beantwoorden, bestellingen doorgeven aan leveranciers... In feite zou ik er iemand bij moeten hebben. Maar de laatste twee jongens die ik had aangenomen, hadden niet de juiste mentaliteit gehad. Ze liepen de kantjes ervan af en begrepen onze missie niet. De recente publiciteitsgolf en de stroom klanten had dus tot gevolg dat Andrew, Nina en ik voortdurend uitgeput waren. Dat was geen houdbare situatie.

Goed, prioriteit nummer één was daarom een nieuwe taakomschrijving opstellen en die online zetten om hulp te vinden die beter bij ons paste. Maar eigenlijk had ik iemand zoals ik nodig. Iemand die in staat was uren achter elkaar te werken zonder slaap en zonder privéleven. Natuurlijk kon ik ook de hele onderneming opdoeken en inruilen voor een strand in Mexico. Ik kon me niet eens herinneren wanneer ik voor het laatst naar yoga of een toneelstuk was geweest of een wandeling had gemaakt. Ik droomde alleen nog maar van facturen en de voedselinspectie.

‘Koffie... Ik moet koffie.’

Ik hoorde Nina's schorre stemgeluid nog voordat ik haar ronde gezicht met de blozende wangen zag.

Ik maakte een hoofdbeweging in de richting van de blauw met wit gespikkelde percolator die naast de houtoven stond om warm te blijven. 'Ik heb net verse gemaakt.'

'Je bent een held.' Nina had haar hardloopoutfit nog aan, een minuscuul, strak shortje en een knalroze hemd. Haar goudblonde haar zat in een slordige paardenstaart. We waren al bevriend vanaf onze kindertijd en waren onafscheidelijk. Een paar keer waren we in een dronken bui met elkaar naar bed geweest, maar dat was uitgemond in een prettige, vertrouwde vriendschap waarin we elkaar tot steun waren. Ze was een getalenteerde kok en mede dankzij haar inventieve groentegerechten hadden we ons kleine restaurant op de culinaire kaart kunnen zetten. Nina schonk ons allebei een mok koffie in en deed een flinke plons melk en twee lepels suiker in de mijne. 'Hoe laat was je hier eigenlijk vanochtend?'

'Vijf uur.' Ik probeerde energiek te klinken.

'Beth!'

Het leek of Nina me wilde slaan.

'Je hebt je nachtrust nodig, lieverd! Wil je dat ik me met het vacaturegedoe bezighoud?'

Ik voelde me vreselijk schuldig. Ik was niet de enige die onder de situatie leed. Te weinig personeel hebben terwijl het drukker was dan ooit betekende dat Nina en Andrew ook overbelast waren. 'Nee.' Ik zuchtte. 'Begin jij maar met je voorbereidingen. Ik blijf maar denken dat we nooit de juiste persoon zullen vinden. Roy was zo'n teleurstelling.'

Nina lachte cynisch. 'Ja, in meer dan één betekenis.'

Er borrelde een lach in me op en ik draaide me om naar de oven om te controleren of al het hout al brandde. Rond halfnegen moest de temperatuur stabiel zijn zodat ik de eerste lading broodjes en het gebak erin kon schuiven.

De deur vloog open en Andrew kwam binnen. Doorgaans had het gezicht van mijn broer een wat schaapachtige uitdrukking, maar nu keek hij verstoord. 'Beth, er staan buiten een paar mensen die je willen spreken.'

Vanaf het moment dat The Yellow House de titel 'Beste nieuwe restaurant in het Noordwesten' had gekregen van de Martin Williams Stichting, een prestigieuze culinaire organisatie waarvan ik, voordat de brief in mijn bus belandde, nog nooit had gehoord, hadden we te maken gekregen met een constante stroom journalisten, bloggers en meer gasten dan we eigenlijk aankonden. Maar meestal arriveerden die niet ruim vier uur voordat we openden.

Ik tuurde door het raam naar onze kleine parkeerplaats en zag een glanzende zwarte Mercedes en drie mensen die aan een van de picknicktafels in de tuin zaten. Ik veegde mijn handen af aan mijn schort en duwde mijn haar een beetje in vorm in de hoop dat het geen kroezige ragebol was. Omdat ik me had aangekleed in het donker, had ik nauwelijks de tijd gehad om te controleren of mijn sokken bij elkaar pasten toen ik het huis uit rende. Dat gebeurde wel vaker en ietsje te vaak waren bezoekers enthousiast geworden door de foto's op Instagram en blogs waarop ik eruitzag als een wild, eigenzinnig schepsel.

'Goedemorgen', riep ik terwijl ik de verandatrap afdraafde. De ochtendlucht voelde koel aan op mijn bezwete gezicht. Tijdens het opstoken van het vuur voor de oven werd het in de keuken doorgaans ondraaglijk warm. Maar buiten was het nog koel. In het zachte ochtendlicht glinsterden dauwdruppels op de groenten en kruiden in de moestuinen. Een monarchvlinder fladderde voor me uit en ik bleef even staan om die wat voorsprong te geven. Op een van de picknicktafels lag Medusa te soezen, de buitenkat die onze mascotte was geworden, zich van geen bezoek bewust.

Toen ze mijn stem hoorden, kwamen ze alle drie overeind: een lange, slanke man in een prachtig maatpak, een kleinere man met een blozend, geërgerd gezicht en nog iemand die met haar rug naar me toe stond. Toen ze zich omdraaide, begon ik meteen te blozen en ontsnapte me een ongemakkelijk lachje.

Ze zag eruit als iemand uit mijn lesbische puberdromen, kwajongen en stoere vrouw in één persoon, Ze droeg een donkere spijkerbroek met een brede leren riem en een wit T-shirt waarvan de mouwen waren opgerold zodat ik zicht had op haar stevige biceps. Haar donkerblonde haar was in een soort slordige kuif naar achteren

gekamd. Ze had een hoekig gezicht met een perfecte huid. Haar rechte wenkbrauwen waren een tint donkerder dan haar haar en ze had een lange, smalle neus en lippen die misschien vol waren, maar dat was niet te zien omdat ze die op elkaar geperst hield.

‘Wat kan ik voor jullie doen, mensen?’ De toevoeging dat we ‘pas om elf uur opengingen’ slikte ik in. In plaats daarvan glimlachte ik lief.

De vrouw kwam onmiddellijk op me af en stak haar hand uit. Ik deed een paar stappen in haar richting en huiverde toen haar lange vingers mijn hand raakten. Haar huid was warm en voelde een beetje ruw. Terwijl we elkaar een hand gaven, daalde er een diepe kalmte over me heen. Ik had het idiote idee dat ik haar hand de rest van de dag vast zou kunnen houden. Van dichtbij zag ik dat haar ogen met de behoedzame blik groen waren. Heel even gingen ze wijder open, maar toen deed ze een stap terug en stak haar handen in haar zakken.

‘Ik ben Adah Campbell, de nieuwe chef-kok van Bella Vista. Dit zijn Sean Jacobs, onze general manager, en Riccardo Visconti, die de leiding heeft over onze restaurantgroep.’

De woorden waren formeel, maar haar stem was vol leven. Ze had niet echt een zuidelijke tongval, meer een plattelandsaccent. Het deed me denken aan zomerse onweersbuien en pas gebakken, gloeiend hete broodjes met dik zelf gekarnde boter erop. Hield ze maar niet op met praten.

Ook beide mannen schudde ik de hand, maar veel korter. ‘Leuk jullie te ontmoeten.’ Ik frunnikte aan een krul die in en uit mijn gezichtsveld danste. ‘Ik ben Beth Summers, de halvegare die deze onderneming draaiend houdt.’ Ik maakte een beweging met mijn duim naar het huis.

Ik had geen flauw idee wie of wat Bella Vista was, maar ik was eerlijk gezegd in geen eeuwen meer uit eten geweest. Meestal at ik laat op de avond, wanneer de laatste gasten vertrokken waren, een snel in elkaar geflanste maaltijd. Ik had de slechte gewoonte ontwikkeld om mijn eigen leven zo diep weg te stoppen dat ik soms vergat dat er nog een wereld buiten The Yellow House bestond.

De verstoord kijkende man van wie ik de naam meteen weer was vergeten, loerde naar het huis achter me alsof zijn hele familie daar vermoord was.

‘Dus de Williamsprijs hè? Dat is nogal wat. Hoe gaan jullie om met alle aandacht? Ik wed dat jullie veel meer bezoekers hebben gekregen dan jullie gewend waren.’

Hij sprak tegen me alsof ik een kind was dat een limonadekraampje was begonnen met het geld van haar ouders.’

Ik haalde mijn schouders op en streek mijn schort glad. Het grove linnen weefsel leidde me even af van de onplezierige stem van de man. ‘Het zijn bijzonder drukke maanden geweest, dat is inderdaad zo. Er komen heel veel mensen van buiten de streek eten. Maar het is geweldig om een klantenkring op te bouwen van mensen die echt geven om goed voedsel.’ De zon klom hoger aan de hemel. Ik moest weer naar binnen om de eerste zuurdesembroden in de oven te doen en de bessen voor de vlaaitjes gaan prepareren.

Er viel een lange, gespannen stilte. Onder normale omstandigheden zou ik hen binnen hebben gevraagd voor een kop koffie en een stuk van de perziktaart die nog over was van het dessert van gisteravond. Maar er was iets met deze drie wat me uit mijn evenwicht bracht. Het chique maatpak, het ruwe gedrag, de... nou ja. Ik had geen tijd om na te denken over de vraag waarom ik helemaal uit mijn doen raakte van Adah.

‘Ik heb het interview met jou in *Bread & Wine* gelezen. Ik kreeg de indruk dat je het hele werken-met-lokale-productenconcept nogal serieus neemt.’

Meneer de hork sprak lokale-productenconcept uit met een gezicht alsof hij een uitermate smerig scheldwoord gebruikte.

‘Dat doe ik inderdaad.’ Ik plakte een glimlach op mijn gezicht. Dat gaf me het gevoel dat ik een politicus was. Het enige dat ik wilde, was dit gesprek beëindigen zodat ik kon beginnen met mijn werk. ‘Mijn vader kweekt kreeften en mijn moeder zwaaide hier de scepter toen het nog een theehuis was. In deze streek voel ik me thuis en ik wil dat dat tot uitdrukking komt in mijn gerechten. Die moeten zowel vertrouwd als opwindend smaken.’ Dat meende ik van harte. Het was ook het standaardantwoord dat ik al een keer of twintig had

gegeven sinds mensen me suffe vragen waren gaan stellen over mijn culinaire filosofie, wat dat ook betekende.

‘Hoe is je personele bezetting?’

Ik verwachtte half en half dat de kerel zijn telefoon tevoorschijn zou halen om het gesprek op te nemen. Adah en de knaap in het chique pak wisselden een blik van verstandhouding met elkaar.

‘Nou...’ Mijn gedachten dwaalden even af, waardoor de irritatie alleen maar erger werd. Ik was deze mensen helemaal niets verplicht. En ze hadden me nog steeds niet verteld wat ze eigenlijk kwamen doen. Was dit gebruikelijk? Deden bazen van bekende restaurants dit vaker? Naar achterafrestaurantjes rijden en eigenaren lastigvallen met vreemde vragen? Ik zuchtte. ‘Wat de keuken betreft: die bestaat alleen maar uit mij, mijn goede vriendin Nina en mijn broer Andrew. Daarnaast hebben we Ahmed, onze ster-gerant, en nog twee mensen in de bediening.’ Ik vertelde er niet bij dat een van de twee mensen in de bediening de helft van de tijd stoned was of werd en dat ik heel hard nog ongeveer vijf mensen nodig had die ik met geen mogelijkheid een behoorlijk salaris kon bieden. Dat maakte mij tot het sprekende voorbeeld van een overwerkte restauranteigenaar. Ik bewoog mijn hoofd heen en weer om mijn nekspieren lossener te maken en haalde diep adem.

‘Dat is een behoorlijk kleine ploeg.’

Adah wierp een blik in mijn richting die ik niet kon doorgronden.

Meestal had ik in de eerste paar minuten dat ik iemand ontmoette al een idee wat voor persoon dat was en waar hij of zij op uit was. Mijn moeder noemde dat empathie en mijn broer zei dat ik helderziend was. Echt, ik doorzag mensen. Maar deze vrouw niet.

De zon werd feller en ze hield haar elegante handen beschermend boven haar ogen en tuurde naar het huis. Er kringelde rook uit de stenen schoorsteen. Shit. Ik was vergeten de luchtschuif open te zetten toen ik me naar buiten haastte en nu was het vuur te heet geworden. Naar alle waarschijnlijkheid was de temperatuur in de keuken gestegen van bloedheet naar verzengend, wat betekende dat mijn deeg naar de bliksem was. Dit gesprek had me een halfuur aan werk gekost. Nu zou ik straks in plaats van het brood in de oven te schuiven de vlammen moeten temperen, nieuw

soezendeeg moeten maken en mijn hele ochtendschema moeten aanpassen. Die vacature online zetten zou me vandaag absoluut niet lukken.

‘Het lijkt erop dat je oven te heet aan het worden is,’ zei Adah afgemeten met een hoofdbeweging in de richting van het huis.

Opeens werd ik overvallen door woede. Misschien was dat het gevolg van uitputting, misschien kwam het door de pijn laag in mijn rug. Misschien ook lag het aan het feit dat ik nog steeds aan het bijkomen was van de beslissing om terug te keren naar mijn geboortegrond, nadat ik jarenlang bezig was geweest met die zo ver mogelijk achter me te laten. Toen ik mijn mond opende, klonk mijn eigen stem me vreemd in de oren, onvast en te hard. ‘Dank je, dat weet ik. Jullie hebben beslag gelegd op mijn tijd, en ik moet bekennen dat ik niet goed weet waarom. Dus als jullie iets van me willen, zeg dat dan, want anders ga ik weer aan het werk.’ Volgens de geldende maatstaven was ik niet heel onbeleefd, dacht ik. Tijdens de paar rampzalige maanden op de koksopleiding was me duidelijk geworden dat veel chefs en patissiers onder hun gesteven witte jassen een explosief temperament verborgen, maar zo was ik niet. Althans, gewoonlijk niet.

Adah verstrakte zichtbaar door mijn woorden. Ze zette een stap achteruit en haar gezichtsuitdrukking veranderde van ondoorgrondelijk in verstoord. Meneer de hork mompelde iets onverstaanbaars en de man in het chique pak kwam naar voren. Hij was een en al gepolijste horecabeleefdheid.

‘Natuurlijk.’

Hij had een nogal zalvend stemgeluid met een zwaar accent. ‘We zijn vreselijk onbeleefd. Mag ik me verontschuldigen en het uitleggen? Mijn restaurantgroep opent een nieuw gastronomisch restaurant in de ze stad. Bella Vista, chef Campbell noemde de naam al. We komen geen van allen uit deze streek en we wilden graag kennismaken met andere, talentvolle plaatselijke chefs. Jouw restaurant wordt veel besproken en we wilden het met eigen ogen aanschouwen. Maar ik begrijp natuurlijk dat je het vreselijk druk hebt.’

Hij glimlachte innemend naar me en gaf me een kaartje. 'Je bent altijd welkom. Over twee weken is onze onofficiële opening. We zouden het heel leuk vinden om je te kunnen begroeten.'

Ik wilde hoffelijk zijn, maar mijn woorden bleven onvriendelijk en bitter klinken. 'Nou bedankt dat jullie langskwamen. Maar zoals ik al zei, ik moet weer aan het werk.' Nu had ik me om moeten draaien, naar binnen moeten gaan en mezelf een verse kop koffie moeten inschenken. Maar mijn mond liep een stuk of vijftig stappen voor op mijn hersens. 'Bovendien denk ik dat we niet echt een overlappende klantenkring zullen hebben. De cruise gasten komen vaak niet verder dan Port Catherine. Als jullie een betere indruk van de concurrentie willen krijgen, adviseer ik je om een kijkje te gaan nemen bij Caruso aan de boulevard.'

Oké, nu deed ik echt onaardig, niet alleen tegen deze mensen, maar ook tegen die arme familie Caruso, die een prima, ietwat ouderwets visrestaurant runde. Inderdaad, ik was best geïrriteerd door de stroom nieuwkomers uit Boston en Manhattan die naar Maine trokken, huizen kochten, huurprijzen opstuwden en familie zaken overnamen om die te vervangen door karakterloze franchiseondernemingen. Maar ik had geen idee hoe dat Bella Vista-restaurant eruit zou gaan zien. En ik vond echt wel dat het aardig van hen was om persoonlijk kennis te gaan maken met andere restauranteigenaren.

Ik stond op het punt mijn excuses aan te bieden toen het keukenraam openzwaaide en Nina's blonde hoofd opdook. 'Beth! Sorry dat ik je stoer, schat, maar hoe heet ie ook alweer van de Moonbeam-boerderij heeft net gebeld dat de storm van eergisteravond zijn spinazieoogst heeft bedorven. Volgens Andrew hebben we nog een klein beetje in ons eigen spinaziebed, maar we moeten hoe dan ook ons menu voor vanavond omgooien. Ik kan onze orecchiette met tomaat en groene knoflook wel weer maken, maar...' Haar stem stierf weg. Waarschijnlijk realiseerde ze zich dat ze hardop aan het denken was.

Ik stak een vinger op naar mijn vriendin en rolde met mijn ogen. Daarna draaide ik me weer om naar mijn bezoek. Pakman stak zijn hand weer naar me uit en bedankte me beleefd voor mijn tijd. Ik

deed mijn best om zo vriendelijk mogelijk te glimlachen en mompelde iets wat in de buurt kwam van een verontschuldiging voor mijn onbeleefdheid, en dat het een drukke morgen was. Het liefst had ik me rechtstreeks tot Adah gewend, maar die was al weggebeend. Met een ergerlijk onaangedaan gezicht en over elkaar geslagen armen leunde ze tegen de auto. Ik had het verdorie veel te druk om me daarmee bezig te houden, maar heel even deed ze me denken aan het soort stoere jongens waarover ik als vijftienjarige had gefantaseerd nadat ik *The Outsiders*, de bestseller van die zomer, had verslonden. Ik stelde me voor hoe het zou voelen als ze met haar handen mijn gezicht zou omvatten en haar lippen zacht de mijne raakten. Ze zou naar zeep ruiken en naar citrus, met iets licht kruidigs. En ze zou smaken naar...

Nee. Niet doen. Niet aan denken. Concentreren! Ik moest een restaurant draaiend houden.

Colofon

HarperFirst is een imprint van Uitgeverij HarperCollins Holland, Amsterdam.

Copyright © 2020 KD Fisher

Oorspronkelijke titel: The Secret Ingredient

Copyright Nederlandse vertaling: © 2023 HarperCollins Holland

Vertaling: Renée Zwijsen

Omslagontwerp: HarperCollins Holland

Omslagbeeld: © Canva

E-bookproductie: HarperCollins Holland

ISBN 9789402769852

NUR 302

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.

Dit e-book is beveiligd met zichtbare en onzichtbare watermerken en mag niet worden gekopieerd en/of verspreid. Niets uit deze uitgave mag op welke wijze dan ook worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt 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.

www.harpercollins.nl