

ZON BOVEN DE ZOUTTUIN

Ander werk van dezelfde auteur:

Het bloemeneiland

Vrouwen van het bloemeneiland

Terugkeer naar het bloemeneiland

Winterliefde op het bloemeneiland

De Zijdevilla

De glans van de Zijdevilla

De erfgename van de Zijdevilla

TABEA BACH

Zon boven de Zouttuin

De Zouttuinen 1

Vertaald uit het Duits
door Hilke Makkink

 oceaan

Zon boven de Zouttuin is deel 1 van de serie De Zouttuinen

Oorspronkelijke titel *Sonne über dem Salzgarten*

© 2022 Bastei Lübbe AG, Keulen

© 2026 Nederlandse vertaling Hilke Makkink / Oceaan

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

Omslagontwerp bij Barbara

Omslagbeelden © Shutterstock

Foto auteur © Nadine Gerber

NUR 302

ISBN 9789046834855

ISBN 9789046834862 (e-book)

ISBN 9789046834879 (audiobook)

www.oceanboeken.nl

Oceaan maakt deel uit van Park Uitgevers



Zout wordt geboren uit de zuiverste ouders,
de zon en de zee.

Pythagoras

Griesmeelpap voor de ziel

Julia proefde van de saus, sloot haar ogen, en heel even verdween de blinkende restaurantkeuken van chroomstaal inclusief al het personeel naar de achtergrond. Op Julia's tong explodeerde een waar bouquet van aroma's: peperig en fruitig, met een klein bittertje dat alleen de echte kenner eruit pikte. Vervolgens een vleugje kaneel, koriander en – dat was het geheim – vanille. Het vruchtvlees van een halve ananastomaat zorgde voor zowel zoete als zure tonen. Zo moest het smaken en niet anders. Ook de hoeveelheid zout, het allerbeste Himalayazout uiteraard, was precies goed. Het woord 'saus' kwam tenslotte van het Latijnse *salsus* en betekende 'gezouten'. Maar Julia's sauzen waren veel meer dan 'gezouten', ze gaven haar gerechten die karakteristieke smaak. Aan elke afzonderlijke saus die hier vanavond de show mocht stelen had Julia jarenlang geschaafd. Deze hier zou de zacht gegaarde heilbot optimaal tot zijn recht laten komen. De Iraanse Beluga Malossol-kaviaar, waarvan ze op het laatst nog wat over het gerecht zou strooien, zou dit culinaire hoogstandje zijn finishing touch geven. Onder andere hiervoor had ze nog maar een paar weken eerder de felbegeerde Michelinster gekregen voor het Savoir Vivre, en dat op nog maar tweeëndertigjarige leeftijd.

Ze had totaal niet in de gaten gehad dat de gevreesde inspecteurs van de Guide Michelin haar restaurant aan de rand van het Zwarte Woud bezocht hadden en toen een ex-collega haar gebeld had om haar te feliciteren, had ze even gedacht dat hij haar in de maling nam. Toen eindelijk tot haar was doorgedrongen dat ze

nu daadwerkelijk een sterrenkok was, was ze overmand geweest door een onbeschrijfelijk gevoel van geluk, dat haar alle ontberingen die bij dit beroep kwam kijken deed vergeten en haar op nieuw aanspoorde om haar best te blijven doen.

Amelie, de restaurantmanager, kwam de keuken in en overhandigde Julia het briefje met de laatste bestellingen.

‘Twee keer het voorjaarsmenu,’ riep Julia haar keukenbrigade toe. ‘Eén keer het vegetarische en één keer het proeverijmenu.’

Ze had de bestelling nog maar net doorgegeven of haar collega's kwamen als een goed op elkaar ingespeeld team in beweging. Iedereen wist precies wat hij moest doen om zijn steentje bij te dragen. Paul, als *entremetier* verantwoordelijk voor de groenten, eiergerechten en overige bijgerechten, pakte de ingrediënten voor het vegetarische menu al uit zijn koellade, waarin iedere kok de onbewerkte producten voor de hem of haar toe-vertrouwde gerechten binnen handbereik bewaarde. Julia's sous-chef René draaide vakkundig de filetsteak om in de pan, die tegelijk met de heilbot zou worden uitgeserveerd. Julia mocht de jonge kok uit de Elzas graag. Ze had hem nog maar een paar maanden eerder ontdekt in een zaak in Colmar en hem in opdracht van de restauranteigenaar aangenomen voor het Savoir Vivre. Hoewel René misschien nog niet de finesse had van een sterrenkok, leerde hij snel en werkte hij efficiënt. En dat was onontbeerlijk in een veeleisende restaurantkeuken, waarin het er zo intens aan toeging.

‘Briggi,’ riep Julia haar *garde-manger* toe, terwijl ze de heilbot uit de pan pakte, waarin ze hem aan beide kanten precies een minuut lang lichtbruin gebakken had, ‘red jij het met de voorgerechten? Of moet Markus je helpen?’

Als *tournant* sprong Markus bij waar hij op dat moment het hardst nodig was.

‘Alles onder controle,’ antwoordde Briggi. Zoals altijd somde ze zacht in zichzelf de verschillende gerechten op die ze moest

klaarmaken, terwijl ze behendig de manden met de diverse sla-soorten pakte.

Julia pakte een van de voorverwarmde borden uit de rechaud, streek er een cirkel van saus op, ook wel een 'spiegel' genoemd in de haute cuisine, en legde de vis erbovenop. Vervolgens vormde ze met een lepel twee perfect ovalen bolletjes van de romige champagnerisotto en plaatste die naast de heilbot. Ze decoreerde het geheel met een beetje waterkers, druppelde er wat milde, koudgeperste Taggiasca-olijfolie omheen, pakte het blikje exquisite kaviaar en verdeelde een half theelepeltje van de mooie, lichtgrijs glanzende pareltjes over het gerecht.

'Amelie,' riep ze. 'Snel, de vis is klaar om uit te serveren!'

Ook René had zijn bord klaar en zette het naast de heilbot op de pass. Op dat moment verscheen Amelies bedremmelde gezicht in de luikopening.

'Slecht nieuws,' zei ze. 'De mevrouw van tafel één heeft zich bedacht. Ze wil de heilbot niet meer, blijkbaar voelt ze zich plotseling niet zo lekker en lijkt vis haar nu een slecht idee. Ze heeft liever een omelet.'

Julia wist niet wat ze hoorde. 'Een omelet? Geen sprake van. Zeg maar dat het te laat is om de bestelling nog te veranderen. De vis is klaar. Dit is heilbot, Amelie. Met eersteklas Iraanse Beluga Malossol!'

'Ik zou het graag doen,' zei Amelie zacht, terwijl ze het restaurant in de gaten hield. 'Maar Kercher heeft haar al gezegd dat het geen probleem is.'

Julia slaakte een gefrustreerde zucht. Kercher mocht dan de eigenaar zijn van het restaurant, in haar ogen was hij een echte amateur. Zonder enige kennis van koken of van hoe je een restaurant als dit moest leiden. Het enige wat hij te bieden had was zijn blijkbaar onuitputtelijke vermogen. Veel winst maken met een sterrenrestaurant was namelijk onmogelijk. Daarvoor waren de gerechten te arbeidsintensief en de ingrediënten te duur, het

aantal tafels te gering en de benodigde hoeveelheid personeel te groot. De oorspronkelijke sterrenkeukens hadden meestal een hotel en daarnaast een of twee andere eetgelegenheden met een gewone keuken en een hoge bezettingsgraad achter de hand, die voldoende omzet genereerden. Het sterrenrestaurant was er puur voor de prestige. Maar dat gold niet voor het Savoir Vivre. Hier was Julia de enige troef.

‘Kun je die omelet dus maken?’ vroeg Amelie en ze wierp een blik over haar schouder naar het restaurant.

‘Paul,’ zei Julia nijdig tegen haar entremetier. ‘Een omelet voor tafel één, alsjeblieft.’ Ze haalde een keer diep adem om haar woede te onderdrukken. ‘Die filet mag zolang in de warmhoudkast. Met de vis is dat helaas niet mogelijk, die kunnen we niet meer aan een andere gast serveren. Begrijp je wel wat we hier nou weg moeten gooien?’ voegde ze er, nog steeds verontwaardigd, aan toe tegen Amelie. ‘Deze kaviaar kost achtduizend euro per kilo en...’

‘Toe, Julia,’ onderbrak Amelie haar. ‘Ik vind het ook belachelijk. Maar ja. En het is tenslotte niet jouw geld, dat nou wordt verspild.’

Dat was een schrale troost. Het ging Julia immers niet om het geld, het ging haar om het principe. En om de schandalige verwisting van kostbare ingrediënten. Het ging haar om de liefde die ze in deze gerechten stopte. Hiervoor ben ik geen kok geworden, dacht ze verbitterd, terwijl ze de eerste voorgerechten van de nieuwe bestellingen doornam. ‘Het is een schande,’ mompelde ze zachtjes in zichzelf, terwijl ze proefde of de dressing voor de lentesalade de juiste zuurgraad had.

‘Wat doen we hier nou mee?’ vroeg Kevin, de jongste van het stel en verantwoordelijk voor het af- en opruimen. Hij wees op het prachtig opgemaakte bord met de heilbot. ‘Moet ik dat echt weggooien?’

Julia aarzelde. Nee, dat kon ze echt niet over haar hart verkrijgen.

‘Doe er maar folie overheen en zet het in de koelkast,’ antwoordde ze.

Haar woede was verdwenen en had plaatsgemaakt voor een enorme verslagenheid. Al die jaren van ontbering die achter haar lagen. Een carrière even steil als de helling van de Mont Blanc, en waarvoor? Ze dacht terug aan de zware beginjaren onder leiding van strenge chefs, die haar als vrouw bijzonder hard hadden aangepakt. ‘Vrouwen hebben in de keukens van de topgastronomie niets te zoeken,’ had een wereldberoemde maître de cuisine haar eens recht in haar gezicht gezegd, waarna hij haar het leven zo moeilijk mogelijk gemaakt had. Maar Julia had doorgezet en had zich niet laten kisten. Ze was altijd de beste geweest. En waarvoor? Zodat haar eten weggegooid werd omdat zo’n stomme trut opeens meer zin had in een omelet? En als het dan nog een eenmalig iets is, dacht Julia, dan kan ik me er nog wel bij neerleggen. Maar helaas kwam dit maar al te vaak voor.

Nee, weggooien zou ze de heilbot zeker niet. Zoals meestal zou ze de delicatessen aan de dakloze oude vrouw in het park geven, waar ze onderweg naar huis altijd langsliep.

Zelf at ze buiten de restaurantkeuken zelden meer dan een kommetje muesli ’s ochtends. De dagelijkse omgang met eten maakte haar in tegenstelling tot veel collega’s niet hongerig, eerder bij voorbaat al verzadigd. En ze moest natuurlijk ook heel vaak proeven. Hoewel het daarbij steeds om minimale hoeveelheden ging, telde het in de loop van de dag toch wel op. Terwijl andere chefs na verloop van tijd uitdijden, net als Julia’s beroemde *germknödel*, was zij altijd slank gebleven, waarschijnlijk vanwege de voortdurende hectiek. Zoals op dat moment, nu niet alleen de volgorde van de gerechten voor tafel vijf zo gepland moest worden dat elke gang van de vier gasten tegelijk uitgeserveerd kon worden, maar ook de bestellingen voor de overige tafels moesten worden klaargemaakt.

De eerste gang voor tafel vijf was klaar, de borden stonden

keurig in het gareel. Julia inspecteerde ze stuk voor stuk, corrigeerde hier wat decoratie en veegde daar met een schone doek over de bordrand.

‘In orde,’ zei ze, en de voorgerechten verlieten de keuken.

De messen van de koks flitsten terwijl ze in razend tempo de dagverse groenten in stukjes sneden. Uit de stoomoven ontsnapte wat damp. In Renés pan siste een Black Angus-entrecote. Markus controleerde de lamsbout en sneed die vervolgens in perfecte, acht millimeter dikke plakken. In de naastgelegen patisserie sneed Henry een bakplaat met geglaazuurd citroenbiscuit in ruitvormige stukken en maakte die op met een lekkere frambozenpuree, verse bosbessen, ijs van tonkabonen en een piepklein glaasje mousse au chocolat. Waarna hij het geheel versierde met een ragfijn, waaivormig raster van pure chocolade.

Amelie kwam met nieuwe bestellingen naar de keuken. Julia gaf ze door en haar collega’s vingen ze op als denkbeeldige ballen, elk gerecht een zintuigenprikkelend kunstwerkje. En wederom viel alles op zijn plek: de sint-jakobsschelpen veranderden in de handen van haar koks in een ware streling voor de tong, de preisoufflé in een groene droom, de gekaramelliseerde groene asperges in een culinaire belevenis. Nee, het hoefde echt niet altijd kaviaar te zijn. Radijsjes konden ook verrassend lekker zijn, in een voorgerechtje bijvoorbeeld, waarin ze in hun geheel, inclusief het worteltje, en met een onvolprezen vinaigrette geserveerd werden.

En zo vlogen de uren voorbij, totdat Kercher plotseling in de keuken verscheen. ‘Ik had toch gezegd dat u tijdens openingsuren niet bereikbaar kunt zijn,’ zei hij streng.

‘Ben ik ook niet,’ antwoordde Julia bits.

René had net onder haar leiding een heerlijk zachte schapenkaas gefrituurd, waardoor die aan de buitenkant knapperig en aan de binnenkant romig geworden was, en nou zo snel mogelijk op tafel moest komen.

‘Er is een man voor u aan de telefoon,’ ging Kercher verder, en nu pas zag Julia de restauranttelefoon in zijn hand. ‘Hij beweert dat hij uw broer is.’

‘Jens?’ Plotseling was Julia een en al oor. Jens woonde op het Canarische Eiland La Palma en belde haar nooit. En als hij dat deed, betekende het vaak niet veel goeds. ‘Vraag hem alstublieft om later terug te bellen.’

‘Dat heb ik al gedaan, maar hij laat zich niet afpoeieren. Hier.’ Kercher overhandigde haar de telefoon. ‘Vraag het hem zelf maar.’

Julia kreunde inwendig en veegde haar handen af. Toen pakte ze de telefoon aan. ‘Jens?’

‘Jezus, Julia, je mobiele telefoon staat uit,’ klonk de geërgerde stem van haar broer in haar oor.

‘Ja, natuurlijk. Ik ben aan het werk,’ antwoordde ze. ‘Laten we morgen bellen. Tegen drieën heb ik tijd.’

‘Emil is weggelopen,’ ging Jens verder. Julia verstijfde. Emil was haar twaalfjarige neefje, Jens’ zoon. ‘Het internaat belde net. Je moet iets doen.’

Julia slikte. Ze was gek op Emil. Hij was weliswaar een lastpak en ongelooflijk koppig, maar dat veranderde niets aan het feit dat hij een heel bijzonder plekje had in haar hart. Ze wierp een blik op de grote klok in de restaurantkeuken. Even voor tien. Over een half uur zouden er nieuwe mensen aan tafel drie en vijf komen zitten, een gezelschap dat eerst naar een concert geweest was. Vóór twee uur vannacht zou ze zeker niet thuis zijn.

‘Luister,’ zei ze, nadat ze zichzelf herpakt had. ‘Op dit moment kan ik onmogelijk iets doen. Het restaurant zit helemaal vol en...’

‘Dus het laat je koud als er iets met Emil gebeurt?’

Soms kon haar broer zo’n eikel zijn. De beste strategie was om het gewoon te negeren.

‘Ik moet nou echt ophangen,’ zei ze. ‘Maar mail me de details. Dan kijk ik er morgen naar.’

‘Wat ben je toch inflexibel! Heeft iemand dat al eens tegen je gezegd?’

‘Ik hang nou op, Jens,’ zei Julia beslist en ze drukte op de rode knop.

‘Iets gebeurd?’ Kercher keek haar nieuwsgierig aan vanonder zijn hangende oogleden.

‘Mijn neefje is weggelopen van het internaat,’ zei ze. En plotseling voelde ze haar knieën knikken.

Zoals ze al verwacht had, was het even na tweeën toen ze eindelijk het restaurant verliet. Ze had al haar reserves moeten aanspreken om tot het eind toe te blijven presteren zoals van haar werd verwacht, en vooral zoals zij van zichzelf eiste. De hele tijd had ze Emils gezicht voor zich gezien, zijn slungelige lijf en zijn blonde, warrige haardos. Als hij maar geen domme dingen deed. Julia moest er niet aan denken wat er allemaal kon gebeuren!

Dat hij een hekel had aan het internaat aan de Bodensee, waar zijn vader hem naartoe gestuurd had nadat hij zelf met die piepjonge vrouw naar La Palma verhuisd was, was geen nieuws voor Julia. Zodra het maar even mogelijk was – en dat was helaas niet heel vaak – reed ze ernaartoe of kocht ze een treinkaartje, zodat Emil in het weekend bij haar op bezoek kon komen, ook al had ze eigenlijk helemaal geen tijd voor hem. Ze vond het onverantwoord van haar broer dat hij zijn zoon zo kort na het dodelijke ongeluk van zijn moeder alleen gelaten had. Maar met Jens viel niet te praten. En tot overmaat van ramp hadden Emil en Tanja, de nieuwe vriendin van zijn vader, zo vreselijk ruzie met elkaar gekregen dat zowel hij als de jonge vrouw geweigerd hadden om samen onder één dak te wonen.

Een uitzichtloze situatie, dacht Julia, terwijl ze aankwam bij het scheef gewaaide, veelvuldig opgelapte tentje van de zwervster dat

in de luwte van een enorme laurierkers in een hoek van het park stond en al wekenlang door de gemeente over het hoofd gezien of stilzwijgend getolereerd werd. Voorzichtig zette ze de plastic tas met het eten neer, waarna ze snel doorliep naar huis.

Aangekomen bij de voordeur van het appartementencomplex waarin ze woonde legde ze haar voorhoofd even tegen het veiligheidsglas. Ze was zo ongelooflijk moe. Toen deed ze de deur open en liep de vier trappen op, langs de drie appartementen op elke verdieping, waarin nou mensen lagen te slapen, Julia had geen idee wie of hoeveel. Ze was te weinig thuis om haar medebewoners te kennen. Het voordeel van wonen op de bovenste verdieping was dat ze geen burens had, omdat alleen haar appartement zich hier bevond. Ze was compleet uitgeput, verlangde naar haar bed. Plotseling verstijfde ze van schrik. In de donkere hoek achter haar voordeur bewoog een in elkaar gerolde gedaante. In één keer was ze weer klaarwakker en haar hart hamerde tegen haar ribbenkast. Was er iemand binnengedrongen, die haar nu opwachtte?

‘Julia?’ Geritsel van nylonstof. De gedaante kwam overeind en wreef in zijn ogen.

‘Emil!’ zuchtte Julia. ‘Mijn god, je laat me schrikken. Is alles goed met je?’

‘Ja, tuurlijk.’ Moeizaam krabbelde de jongen uit zijn slaapzak. Zijn blonde haren stonden alle kanten op. Julia kon wel huilen van opluchting, hem te zien. ‘Ik ben weggelopen, Julia.’

‘Weet ik.’ Julia sloot haar neefje in haar armen.

‘Voor een kok is je koelkast best leeg.’

Julia had net de slaapbank in de woonkamer uitgetrokken en het bed opgemaakt. In de keuken moest ze lachen om Emils gezicht, dat blauwig verlicht werd door het lampje in de geopende koelkast.

‘Heb je honger?’ vroeg ze, terwijl ze keek wat ze nog in de voorraadkast had staan. Helaas.

‘Ja, nogal,’ antwoordde Emil. Hij had de koelkast weer dichtgedaan en volgde hoopvol Julia’s zoektocht. ‘Heb je niet ten minste wat koekjes of zo?’

‘Ik ben bang van niet,’ zei Julia en ze trok haar jas weer aan.

‘Waar ga je naartoe?’ vroeg Emil wantrouwend.

‘Naar het restaurant,’ antwoordde Julia. ‘Is maar een klein stukje. Daar hebben we alles.’

Zwijgend liepen ze naast elkaar. Julia sloeg een arm om de schouders van de jongen, wat hij enigszins onwillig toeliet. Alles leek zo onwerkelijk. Toen dacht ze weer aan Jens, die ze van pure vermoeidheid helemaal vergeten was.

‘We moeten je vader bellen,’ zei ze schuldbewust, terwijl ze de achterdeur van het restaurant opende.

‘Liever niet.’

‘Morgen,’ besloot Julia en ze deed de lampen in de keuken aan. ‘Waar heb je zin in?’ vroeg ze, terwijl ze in haar vermoeide ogen wreef. Ze wist uit haar hoofd wat er in de koelcel lag. ‘Een kalfs-schnitzel? Of liever een stukje lamsvlees? Ik kan ook een forel voor je bakken.’

Emil zag bleek in het neonlicht. ‘Kun je niet wat griesmeelpap voor me maken?’ vroeg hij met een klein stemmetje, alsof hij niet twaalf maar hooguit een jaar of acht was.

‘Griesmeelpap?’ Julia wreef over haar gespannen nek. ‘Eens even kijken.’

In de kast vond ze zowaar een pakje griesmeel. Ze pakte een koperen pan van de haak en mat een halve liter melk af. Ze voegde er suiker en een snufje zout aan toe en schraapte het merg uit een vanillestokje. Toen de melk kookte strooide ze de griesmeel erin en bleef krachtig roeren, terwijl het in de pan pruttelde als in een kleine vulkaan. Ze zette het vuur lager, splitste een ei en sloeg het eiwit in een keukenmachine in een handomdraai tot een vast schuim, terwijl ze de pan van het vuur nam, een scheutje slagroom aan de pap toevoegde en de eidooier erdoor roerde, waarna

ze het schuim erdoorheen schepte. Emil, die op een keukenkruk zat, keek gefascineerd toe.

‘Bij jou ziet het er altijd zo ontzettend makkelijk uit,’ zei hij, terwijl Julia de luchtige pap op een bord schepte.

‘Suiker en kaneel?’ vroeg ze en toen Emil knikte strooide ze de kant-en-klare mix, die Henry altijd klaar had staan, over het geurige oppervlak.

Ze trok er nog een kruk bij en keek hoe haar neefje even blies op zijn lepel met hete pap.

‘Dat ruikt naar vroeger,’ zei hij, en Julia voelde een steek in haar hart.

Ze had Emils moeder graag gemogen. Met Alice had ze het veel beter kunnen vinden dan met haar broer. Bovendien was Jens aan de zijde van die geweldige vrouw, een verpleegkundige op de kinderafdeling van een ziekenhuis, een stuk socialer geweest. Drie jaar eerder was ze na een nachtdienst onderweg naar huis van de weg geraakt en tegen een boom gebotst. Haar plotselinge dood had niet alleen Emil volledig uit het lood geslagen, maar hem ook.

‘Maar vertel,’ probeerde Julia van onderwerp te veranderen. ‘Waarom ben je weggelopen?’

‘Omdat ze knettergek zijn daar,’ antwoordde hij, terwijl hij voorzichtig proefde om zijn tong niet te verbranden. ‘Ik ga echt nooit meer terug.’

‘Ik neem aan dat je vader daar ook iets over te zeggen heeft,’ antwoordde Julia.

‘Papa kan de pot op!’ riep Emil. ‘Weet je dat hij me nog niet één keer is komen opzoeken in het internaat?’

Ja, dat wist Julia en ze vond het vreselijk. Maar het leek haar verstandiger om niet te antwoorden. ‘Het kan hem geen reet schelen, hoe het met mij gaat.’

‘Emil,’ maande Julia zacht.

‘Maar het klopt. Dat zie jij toch ook?’ Emils hemelsblauwe ogen

keken haar aan. ‘Mag je rustig toegeven, hoor. Ik zal het niet doorvertellen.’

‘Ik keur Jens’ gedrag ook niet goed,’ bekende Julia. ‘Maar ik ben alleen maar je tante en heb geen voogdij over je. En je bent nog maar twaalf.’

Emil zweeg en staarde boos naar zijn bord.

‘Wat is er? Vind je het niet lekker?’

‘Jawel,’ zei Emil en hij nam nog een hap. ‘Maar dat je het weet: ik ga nooit meer terug naar dat internaat. Wat papa ook zegt.’

‘Waarom? Wat is er dan gebeurd?’ Emil deed alsof hij haar vraag niet gehoord had en concentreerde zich volledig op zijn griesmeelpap. ‘Wil je het me niet vertellen?’

‘Nee.’ Koppig keek Emil haar aan. ‘Er valt niets te vertellen. Die hele tent is vreselijk. Ze hebben er nog opvoedmethoden uit de middeleeuwen. Ik heb daar geen zin meer in.’

‘En wat wil je dan?’ vroeg Julia. ‘Je moet tenslotte nog wel naar school.’

Emil schraapte het laatste restje pap uit zijn bord. Toen legde hij de lepel weg en keek haar aan. De blik in zijn ogen zou een steen nog week gemaakt hebben. ‘Kan ik niet bij jou wonen?’ vroeg hij smekend. ‘Hier is toch vast ook wel een school. Echt, Julia. Jij bent de enige op de wereld die om me geeft.’

Julia slikte. Van pure vermoeidheid kon ze amper nog scherp zien. Hij had een punt. Alleen... hoe kon ze met haar beroep ook nog eens voor een twaalfjarige zorgen?

‘Laten we het er morgen nog eens over hebben,’ stelde ze voor en ze stond op.

Op de automatische piloot zette ze het bord in de gootsteen en liet er een beetje water in lopen.

‘Jij wilt me ook al niet,’ hoorde ze Emil achter zich zeggen en zijn stem klonk zo ongelooflijk verdrietig dat de tranen in haar ogen sprongen. ‘Zelfs jij geeft niets om me.’

‘Zoiets mag je niet zeggen,’ zei ze, terwijl ze hem in haar armen

sloot. 'Ik hou van je, Emil. En we vinden heus een oplossing. Dat beloof ik je.'

Emil was allang diep in slaap in de woonkamer, daarvan had Julia zich verzekerd. Zij daarentegen lag nog steeds wakker en staarde naar het plafond.

Een oplossing vinden, ja, dat was makkelijk gezegd. Maar hoe? Ze was sterrenkok, een beroep dat vierentwintig uur per dag doorging. Ze stond niet alleen 's avonds in de keuken, ook al was het Savoir Vivre gelukkig pas vanaf zes uur open. 's Ochtends in alle vroegte reed ze al naar de groothandel om verse ingrediënten in te kopen; eersteklas groente, fruit, vis en vlees. Een paar keer had ze René al meegenomen om hem kennis te laten maken met de handelaren, maar ze durfde hem het selecteren van al die dure producten nog niet alleen toe te vertrouwen.

Tegen de tijd dat ze alles in de koelcel opgeborgen had, was het tien uur en dan begonnen de voorbereidingen voor de avond alweer.

Julia draaide zich op haar andere zij, nam in gedachten de werkzaamheden voor de volgende dag door en vroeg zich af wat ze kon vereenvoudigen. Want de enige tijd die eventueel zou overblijven om samen met Emil naar een oplossing te zoeken was die tussen de voorbereidingen en de opening van het restaurant. Een periode van twee, drie uur.

Ze gooide zich weer op haar andere zij en tuurde met van vermoeidheid brandende ogen naar de oplichtende cijfers van haar wekker. 04.13 uur. Julia zuchtte. Over iets meer dan een uur zou hij alweer afgaan. Ze kon net zo goed meteen opstaan. En net toen ze dat dacht, viel ze in slaap.

Toen de wekker ging schrok ze wakker uit een diepe slaap en had ze even nodig om te beseffen waar ze was. Moeizaam klauterde ze uit bed en stapte onder een hete douche, die ze na een paar minu-

ten op koud draaide. Ze klemde haar tanden op elkaar en wachtte tot haar huid gevoelloos werd en haar hoofd weer helder. Toen wreef ze zich droog met de handdoek, trok haar ochtendjas aan en liep zachtjes terug naar de slaapkamer om zich aan te kleden.

‘Wat doe jij zo vroeg op?’ Emil stond in de deuropening, haalde een hand door zijn toch al warrige haar en gaapte uitvoerig.

‘Ik moet naar de groothandel,’ antwoordde Julia. ‘Inkopen doen. Maar jij kunt rustig nog even doorslapen.’

‘Wanneer ben je terug?’

Julia beet op haar onderlip. ‘Vanmiddag,’ zei ze en ze keek Emil met een schuldbewuste blik aan. ‘Tegen drieën.’

Emils ogen werden groot. Ze zag hem nadenken.

‘Dan ga ik mee,’ zei hij toen vastbesloten en hij liep terug naar de woonkamer. Even later verscheen hij weer in zijn spijkerbroek, T-shirt en anorak. Ook Julia was klaar voor vertrek.

‘Wil je echt mee?’ vroeg ze sceptisch, terwijl ze de inhoud van haar handtas controleerde en haar telefoon aanzette.

‘Hoe zit het met ontbijt?’ vroeg Emil.

‘Later,’ antwoordde Julia. ‘Je weet toch dat ik niets in huis heb.’

In de groothandel liep ze zoals altijd eerst naar haar visverkoper, aangezien je er voor de beste vis altijd snel bij moest zijn. Die ochtend had hij zeeduivel uit Bretagne en – Julia werd helemaal opgewonden toen ze het zag – zee-egels, een zeldzaamheid. Ze kocht de laatste twaalf en koos daarnaast voor wilde oesters. In gedachten stelde ze al een nieuw menu samen en ze hoopte maar op gasten die dit soort bijzondere delicatessen wisten te waarderen. Ze gaf Emil de autosleutels, zodat de assistent van de visboer de koelboxen meteen in haar stationcar kon laden.

‘Dan zie ik je zo meteen bij die groenteman, daar verderop,’ zei Julia tegen haar neefje, terwijl ze zelf al die kant op liep.

Geconcentreerd keurde ze het aanbod, waarna ze snel een keuze maakte. Uiteraard nam ze witte asperges, de eerste van het