



RUTH REICHL

ROMAN

VERRUKKELIJK!

'Reichels verslavende roman is een traktatie voor iedereen die houdt van een hartverwarmend boek vol kleurrijke personages. Een heerlijke mix van smaken, fantasie en emotionele comfort food.'

— O: *The Oprah Magazine*

Over het boek

Een heerlijke, naar meer smakende roman met hoge feelgoodfactor

Billie Breslin reist naar New York om daar bij het iconische food magazine *Delicious!* te gaan werken. Ze vindt al snel haar plek tussen de kleurrijke collega's van het tijdschrift en is overdonderd door de geweldige culinaire scene in downtown New York. Maar dan wordt *Delicious!* plotseling opgeheven. Billie kan nog even aanblijven in het lege kantoor, om de teleurgestelde lezers te woord te staan. Tot haar verbazing levert deze eenzame klus een bijzondere ontdekking op. In een afgeschermd deel van de bibliotheek vindt ze brieven uit de Tweede Wereldoorlog: geschreven door de twaalfjarige Lulu Swan, aan de legendarische chef James Beard. De brieven van Lulu bieden Billie niet alleen een nieuwe kijk op de geschiedenis, maar geven ook een gevoel van verbondenheid met het jonge meisje...

'Reichls verslavende roman is een traktatie voor iedereen die houdt van een hartverwarmend boek vol kleurrijke personages. Een heerlijke mix van smaken, fantasie en emotionele comfortfood.' – *O: The Oprah Magazine*

'De titel klopt perfect... Deze roman is een vat vol verrassingen: een puzzel die opgelost moet worden, een geheime ruimte, verborgen brieven en een parallelle heldin in het verleden die een culinair wonderkind blijkt te zijn.' – *The New York Times Book Review*

Over de auteur

Ruth Reichl is de auteur van vier *New York Times*-bestseller memoires *Garlic and Sapphires*, *Comfort Me with Apples*, *Tender at the Bone* en *For You Mom, Finally*. Ze is hoofdredacteur geweest van het tijdschrift *Gourmet* en daarvoor was ze restaurantcriticus voor *The New York Times* en de *Los Angeles Times*.

Bezoek onze internetsite www.awbruna.nl voor informatie over onze boeken, volg @AWBruna op Twitter of bezoek onze Facebook-pagina [Facebook.com/AWBrunaUitgevers](https://www.facebook.com/AWBrunaUitgevers).

Ruth Reichl

Verrukkelijk!



A.W. Bruna Uitgevers

Oorspronkelijke titel

Delicious!

© 2014 by Ruth Reichl

Vertaling

Jacqueline Smit

Omslagbeeld

© Getty Images

Omslagontwerp

b'IJ Barbara

© 2015 A.W. Bruna Uitgevers, Amsterdam

ISBN 978 90 229 6055 4

NUR 302

*Ter herinnering aan Marion Cunningham.
Ik mis haar nog elke dag.*

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet van 1912 gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Voor zover het maken van reprografische veelevoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 h Auteurswet 1912 dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan Stichting Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken (artikel 16 Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot de Stichting PRO (Stichting Publicatie- en Reproductierechten Organisatie, Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, www.cedar.nl/pro).

Gemberkoek

‘Je had verse gember moeten gebruiken!’

De woorden waren mijn mond al uit voor ik er erg in had. Ik keek naar tante Melba om te zien of ze boos was, maar ze keek me met nauwverholten bewondering aan.

‘Waarom heb ik daar zelf niet aan gedacht?’

‘En sinaasappelschil.’ Ik wilde dat ze nog een keer zo naar me keek.

‘Nog meer ideeën?’ Tante Melba rommelde in de groentelade. Ze kwam overeind en hield triomfantelijk een grote gemberknol omhoog. Bij het aanrecht begon ze hem te schillen, waarna de geheimzinnig prikkelende geur de lucht vulde. ‘Waarom heb je vorig jaar niks gezegd?’

‘Zou je me dan geloofd hebben?’

Ze veegde de dikke rode krul die voor haar rechteroog was gevallen weg en glimlachte triest. ‘Advies vragen aan een negenjarige?’ Ze strekte haar arm uit en woelde door mijn haar. ‘Nu je tien bent, is alles natuurlijk anders.’

‘Je maakt deze stomme cake elk jaar.’ Mijn zus klonk geërgerd. ‘Hij lukt nooit. Waarom geef je het niet gewoon op?’

‘Omdat het de enige cake is die je vader lekker vindt.’ Tante Melba reikte naar een van de prachtige keramische kommen op de plank boven haar. ‘En je moeder bakte hem altijd voor zijn verjaardag. Ik probeer die traditie in ere te houden.’

‘Je had mam om het recept moeten vragen.’ Genie was anderhalf jaar ouder dan ik en hield er zo haar eigen meningen op na.

‘Dat heb ik gedaan, maar ze wilde het me nooit geven. Mijn

zus was daar heel eigenaardig in. En toen was het te laat.'

'Het gaat ons wel lukken!' Ze draaiden zich allebei om en staarden me aan; ik stond niet bepaald bekend om mijn blakende zelfvertrouwen, maar ik kon de cake in gedachten al bijna proeven. Gekruid. Aards. Geurig. Ik herinnerde me het prikkelende aroma van kaneel dat langzaam naar je toe komt zweven en de ongeëvenaard krachtige geur van geplette kruidnagels. Ik stelde me voor hoe ze zouden smaken in het beslag.

Tante Melba was de oranje schil aan het raspen en de frisse, aangename geur vulde haar ruime keuken. Het was een zootje: overal eierschalen, het aanrecht was bedekt met klodders kleverig beslag en er waren grote hoeveelheden meel op de vloer gemorst. Asbakken gevuld met half opgerookte sigaretten stonden verspreid tussen de keramische borden en kommen die door tante Melba waren gemaakt; ze was er beroemd om. Daartussenin lagen enkele eenzame cakes, van elk was een dun plakje afgesneden.

Tante Melba zette de nieuwe cake in de oven en we begonnen op te ruimen. De geur van gemberkoek zweefde door de ruimte het raam uit, de Montecito-heuvels in. Daarbeneden glinsterde de Stille Oceaan. 'Hij ruikt wel lekker,' zei Genie hoopvol.

Maar helaas, deze cake was gedoemd zich bij de andere cakes op het aanrecht te voegen. 'Wat nu?' Tante Melba klonk ontmoedigd, maar ze speurde mijn gezicht af, alsof ik het antwoord zou weten. Dat gaf me een fijn gevoel.

'Kardemom!' zei ik, met zoveel autoriteit als ik maar in mijn stem kon leggen.

'Kardemom? Wat weet jij nou van kardemom?'

'Ze oefent,' antwoordde Genie, met een scherpe klank in haar stem. Slim en mooi als ze was, was ze eraan gewend het voortouw te nemen. 'Je zou haar eens moeten zien.'

'Oefent?' vroeg tante Melba.

'Ja,' zei Genie. 'Ze ruikt altijd aan alle potjes in het kruidenrek.'

Ik wist niet eens dat ze dat had opgemerkt. In het begin was

het gewoon uit nieuwsgierigheid: waarom hadden venkel en komijn, eeneiige tweelingen, zulke tegengestelde persoonlijk-heden? Ik had de zaadjes fijngewreven tussen mijn vingertoppen, waar de geur uren bleef hangen. Op een andere dag had ik een potje nootmuskaat geopend en stoven de poederkorreltjes er tot mijn verbazing in een wolk van mottenballengeur uit. Hoe kon zoiets verfijnds zo'n woeste geur hebben? Ik keek gefascineerd toe hoe soepele, mollige, paarse vanillebonen uiteenvielen in knapperige bruine peulen en zo hun parfum vrijgaven aan de lucht. De specerijen waren stuk voor stuk zo interessant. Het was onmogelijk om door de keuken te lopen zonder de kastjes te openen om te zien wat zich daar afspeelde.

Tante Melba wierp me een vreemde blik toe. 'Onthou je ze?' Ze verpulverde kardemompeulen en de zware muskusachtige geur verspreidde zich door de keuken.

'Meer,' zei ik, 'gebruik er meer van.' Hoe kon je ooit de geur van kardemom vergeten? Of die van kaneel? Van kruidnagel?

Ik kan me niet herinneren hoe vaak we de cake gemaakt hebben. Telkens als tante Melba dacht dat het goed genoeg was, stond ik erop dat ze het nog een keer probeerde. Ik had een ontdekking gedaan: het feit dat ik de geuren in mijn hoofd had, betekende dat ik ze me steeds opnieuw voor de geest kon halen, ze steeds op nieuwe manieren kon samenvoegen. Ik wilde er wel eeuwig mee doorgaan.

De keuken was een complete chaos, maar elke cake was beter dan de vorige. Laat in de middag mixte tante Melba het zesde of zevende beslag; deze bevatte fijngemalen peperkorrels, zure room en sinaasappelschil. Ik vette de vorm in, Genie zette hem in de oven en tante Melba stelde de tijd in. Precies op dat moment begon de kamer te schudden. Het was een aardbeving van het soort dat ik prettig vind – een soort achtbaan die aanvoelt alsof de aarde slechts iets vervelends van zich afschudt.

Geen van tante Melba's kostbare borden brak, maar toen we de oven opendeden, ontdekten we dat onze cake was ingestort.

De volgende dag probeerden we het recept opnieuw. 'Geen

aardbevingen nu,' fluisterde Genie toen ze het bakblik in de oven plaatste. Deze keer was de cake hoog en bruin, de spekerijen zo fijntjes uitgebalanceerd dat elke hap ervoor zorgde dat je nog een hap wilde. Hij was romig, vochtig en zacht. We bestreken hem met bourbon, voegden een welriekend oranje glazuurlaagje toe en hij was perfect.

'Deze is nog beter dan die van je moeder.' Tante Melba rekte zich uit om mijn wang te strelen, haar handpalm voelde zacht aan. 'Het is een gave, weet je. Net als muzikaliteit. Je hebt het van haar. Zij deed ook altijd wat jij doet, dat ruiken aan kruiden. Wist je dat?'

Ik wist het niet.

Iedereen zei altijd tegen mijn zus hoeveel ze op onze overleden moeder leek. Niet alleen was Genie briljant en beeldschoon, maar ze was ook kunstzinnig, populair en waarschijnlijk lukte alles haar altijd. Ik was de verlegen dochter, degene die verhaaltjes zat te schrijven in haar kamer. Niemand had ooit gezegd dat ik ook maar in iets op mama leek.

Maar ik had haar gave geërfd. Het was een wetenschap die ik vanaf nu koesterde.

Deel 1

Elf jaar later

Toen Jake Newberry me vroeg voor hem te koken, verstijfde ik.

‘Is er iets?’ Hij veegde een streng zilverkleurig haar uit zijn ogen en wierp me zijn fameuze staalblauwe blik toe.

‘Ik solliciteer niet op een vacature in de proefkeuken.’ Ik probeerde de teleurstelling uit mijn stem te weren, de baan had zo perfect geleken. ‘Ik dacht dat u een nieuwe management-assistente zocht.’

‘Dat is ook zo.’ Toen voegde hij eraan toe: ‘Heeft niemand je verteld dat ik iedere kandidaat vraag voor me te koken?’

Hoe kon ik dat gemist hebben?

Jake reikte met zijn hand naar beneden en gaf de grote lichtbruine hond die aan zijn voeten lag een klopje; de hond kronkelde van plezier en ik vond dat vreemd geruststellend. ‘Kijk, Billie.’ Jake glimlachte bemoedigend. ‘Je lijkt goed te passen bij *Delicious!*. Je hebt bij *The Daily Cal* gewerkt. Het klinkt alsof je de weg in de keuken kent. En je bent zelfs bereid om je school op te geven voor deze baan. Daar hou ik van, het is overduidelijk hoe graag je dit wilt.’

Ik had er uren over gedaan om een uitleg te verzinnen waarom ik van school wilde gaan; geen moment had ik bedacht dat hij het juist een pluspunt zou vinden. ‘Je hebt alle gewenste antwoorden gegeven.’ Hij wierp een blik op de stapel manuscripten op zijn bureau. Toen hij weer opkeek, was dat met een scheve glimlach. ‘Je hebt me toch gegoogeld?’

‘Zou u een assistente willen die dat niet had gedaan?’

‘Goed antwoord, maar dat bevestigt mijn punt. Ik vind sollicitatiegesprekken nooit zo veelzeggend.’

Elk artikel dat ik had gelezen over Jake vermeldde dat hij een zakenman was die zijn eigen plan trok, wat een van de redenen was waarom ik op deze baan had gesolliciteerd. Werken bij *Delicious!* klonk alsof je je aansloot bij een club, alsof je een wereld op zich binnenstapte, en dat was precies wat ik wilde. Wat ik nodig had. Ik had dit gesprek urenlang voorbereid, Jake bestudeerd, elk detail onderzocht. Nu leek het alsof dat niet genoeg was geweest.

‘Wat is er mis met sollicitatiegesprekken?’ Ik speelde mee om tijd te winnen. Ik wilde echt niet koken.

‘Is dat niet duidelijk?’ Jake zag er echt geweldig uit: de foto’s hadden zijn typisch Amerikaanse uiterlijk laten zien, maar niet de guitige manier waarop zijn mondhoeken omhoogkrulden of de schrandere blik in zijn ogen. ‘Je vertelt me dat je het een geweldig boek vindt, maar ja, je gaat uiteraard niet zeggen dat je het slecht vindt.’

Ik kon hem even niet meer volgen. Boek? Ik had geen flauw idee waar hij het over had.

‘Ha! Nog een puzzelstukje dat op zijn plaats valt. Je weet niet veel van tijdschriften, hè? In dit vak noemen we tijdschriften altijd “boeken”. Ik weet ook niet waarom. Wat ik wel weet, is dat iedere schrijver die hier komt solliciteren dit boek werkelijk geweldig vindt. Dan vraag ik wat ze verder nog lezen en dan komen ze met het voorspelbare rijtje: *The New Yorker* en de meest interessant klinkende bestseller van het moment.’

Hij wees naar me met een ebbenhouten briefopener. ‘Ik moet toegeven dat het een slimme zet van je was om Brillat-Savarin erin te gooien. Dat heeft niemand ooit eerder gedaan.’

Niet héél erg slim. Het had me niet veel moeite gekost om uit te vinden dat hij zijn afstudeerscriptie over de grootse Franse gastronom had geschreven.

Jake bestudeerde me en ik kon het niet helpen dat ik me afvroeg of hij het me gemakkelijker zou hebben gemaakt als ik een van de mooie meisjes was geweest, of op zijn minst een van de beter geklede. Tante Melba had erop gestaan dat ik een

zwarte rok en een witte blouse kocht. Ik had niet de moeite genomen ze te passen, maar de rok was enigszins te kort; nu trok ik eraan zodat hij iets dichterbij mijn knieën kwam. Het bleek echter dat het Jake totaal niet uitmaakte hoe ik eruitzag. ‘Ik probeer erachter te komen of je wist dat ik je zou vragen wat je gisteren hebt gegeten.’

Het was een gok geweest, maar als ik de redacteur van een tijdschrift over eten was, zou ik die vraag ook hebben gesteld. Via Google had ik ontdekt dat Jake een liefhebber was van Japans eten. Vervolgens had ik een vaag nieuw tentje gevonden in de East Village, gespecialiseerd in Kitakata-ramen, en ik was ernaartoe gegaan voor een grote kom geurige bouillon met brede, stevige noedels.

‘Klinkt goed!’ zei hij toen ik het restaurantje en de excentrieke chef-kok die er de scepter zwaaide beschreef. ‘Ik heb er nog nooit van gehoord en ik kan niet wachten om het uit te proberen. Bedankt. Maar wat ik...’ Hij stopte even om een luidruchtige vrachtwagen te laten passeren. *Delicious!* was gevestigd in een groot oud pand, en op deze warme septemberochtend had Jake alle ramen openstaan. Ik keek om me heen en merkte hoe rommelig het kantoor was. Er lagen zoveel stapels papier dat het lastig was een zitplaats te vinden. ‘Dit is wat ik over jou te weten ben gekomen: je doet je huiswerk. Dat is goed. Maar eigenlijk zegt me dat alleen maar dat je slim bent en deze baan graag wilt. We zouden de hele dag kunnen praten en dan zou ik nog steeds geen flauw idee hebben of je geschikt bent voor *Delicious!*. Maar koken is iets compleet anders; met koken kun je mensen niet om de tuin leiden. Is dat een probleem? Maak me blij, oké.’

Er klonk geen vraagteken aan het eind van die laatste zin. Als ik voor Jake Newberry wilde werken, zou ik voor hem moeten koken. Waarom had ik me hier niet op voorbereid? Omdat er wel degelijk een probleem bestond: tegenwoordig veroorzaakte zelfs de gedachte aan koken al een paniekaanval. Meteen voelde ik het klamme zweet over mijn hele lichaam uitbreken. Niet

nu! dacht ik, en ik dwong mezelf rechtop te gaan staan, herinnerde mezelf eraan adem te halen. ‘Angst voor de angst is het ergste,’ had de therapeute gezegd. Nu daalde de angst op me neer en maakte me duizelig, terwijl ik Jake achternaliep, zijn kantoor uit.

Ik probeerde me te concentreren op de hond die voor ons uit rende, parmantig zwaaiend met zijn staart. Op dat moment zou ik er alles voor over hebben gehad om die hond te kunnen zijn, zo zorgeloos te zijn. Ga weg! smeekte ik in stilte om de paniek te verdrijven, maar nu drong ze bij me binnen, zwol op als een reusachtige ballon en vulde mijn lichaam met gejaagdheid. Mijn handen trilden en de misselijkheid baande zich een weg omhoog, maar Jake leek het niet te merken. ‘Ik ben altijd heel benieuwd wat mensen voor me zullen bereiden.’

‘Gem...’ begon ik, dankbaar om te kunnen praten. Dat kon helpen. Maar Jake gebaarde dat ik mijn mond moest houden.

‘Nee, nee, niets zeggen. Ik hou ervan om verrast te worden.’

Ik volgde hem de trap op, zo geconcentreerd op de paniek dat de gracieuze gesneden eiken leuning en lichte houten vloeren me nauwelijks opvielen. Concentreer je op het recept, zei ik tegen mezelf, en ik herhaalde de ingrediënten in mijn hoofd: sinaasappels, kardemom, peper, zure room. De woorden waren enigszins troostend: misschien kwam alles toch wel goed. Maar op dat moment kwamen we bij de keuken en opende Jake de deur. De geur van suiker, meel en boter kwam me tegemoet. Het rook zo vertrouwd dat ik voelde hoe het bloed uit mijn gezicht wegtrok en de duizeligheid me overviel. De paniek kwam zowel vanbinnen als vanbuiten, verstikte en overspoelde me tegelijkertijd.

‘Gaat het?’ Jakes hand lag op mijn arm. Ik wist dat alle kleur uit mijn gezicht was verdwenen.

‘Prima. Het gaat prima.’ Ik stak mijn hand uit en greep het aanrecht beet in een poging mijn evenwicht te bewaren. Ergens in de verte hoorde ik Jake zeggen: ‘Oké, dit is Maggie, onze hoofdredacteur Eten. Zij zal ervoor zorgen dat je alles

krijgt wat je nodig hebt.' Toen was hij verdwenen.

Het enige wat ik wilde was op de koele vloer gaan liggen, maar ik keek omhoog en probeerde me te focussen op de vrouw die voor me stond. Ze was oud en pijnlijk mager, met een rechte neus en kort zwart haar dat eruitzag alsof ze het met een vleesmes had afgesneden. Ze staarde me aan en mompelde, net luid genoeg zodat ik het kon horen: 'Waarom verspilt Jake mijn tijd? Hij zal haar toch nooit aannemen.'

Haar onverwachte venijn was als een elektrische schok. Ik sloeg ervan achterover, ik was in één klap terug in het moment. Het had zo'n acuut en krachtig effect dat de duizeligheid wegtrok. Het was een wonder; ik lachte bijna. Wat was het ergste wat er kon gebeuren? Dat ik zou flauwvallen? Gillen? Mezelf voor gek zou zetten? Ik rechtte mijn rug, keek haar aan, vertelde haar dat ik gember, eieren en sinaasappels nodig had, en begon de specerijen af te vinken. Ze wees zwijsend naar de koelkast, de keukenkastjes, het kruidenrek – afgemeten gebaartjes, alsof ze me elke beweging misgunde. Het bloed keerde terug naar mijn hoofd en nu voelde ik het zweet over mijn gezicht lopen. Toen Maggie met haar rug naar me toe stond, veegde ik het af met een papieren zakdoekje. Daarna opende ik de koelkast en strekte mijn hand uit, dankbaar voor de golf koude lucht terwijl ik de eieren pakte. De misselijkheid was er nog steeds, maar was nu te verdragen, en de wegebbende paniek maakte plaats voor zo'n enorme opluchting dat het bijna voelde als opgetogenheid. Ik zou straks verschrikkelijke hoofdpijn hebben, maar ik zou me hier doorheen slaan.

Maggie stampte naar het volgende aanrecht, waar een lange, al wat oudere kok pasta aan het uitrollen was. De ruimte was vol, er waren minstens acht andere koks aan het werk. De geur van cakes die werden gebakken, vlees dat werd geroosterd en uien die aan het karamelliseren waren vulde de lucht. Ik verzamelde mijn ingrediënten en begon me te ontspannen in het ritme van de keuken. Langzaam gleed ik in de flow waarin ik helemaal alleen was. Ik raspte sinaasappelschil en concentreer-

de me op het gevoel van koude olie op mijn vingertoppen. Ik pakte een gemberknol en verloor me in het regenwoudaroma terwijl ik hem langzaam met mijn mes versnipperde. De verschillende geuren cirkelden om me heen: kaneel, kardemom, peper en kruidnagel.

Helemaal in de ban van het koken begon ik vaart te maken, mijn lepel rinkelde tegen de kom, mijn lichaam deinde mee op de bekende bewegingen. Ik ging zo op in het zeven van meel, het invetten van het bakblik en het inschenken van het beslag dat ik niet eens doorhad dat ik hardop praatte toen de cake de oven in ging.

“En nu geen aardbevingen?” Maggie klonk geërgerd. ‘Wat betekent dat in godsnaam?’

‘O, dat is iets uit Californië.’

Ze snoof luidruchtig en stak haar scherpe kin naar voren. Ze leek te zoeken naar een snedige opmerking toen iemand riep: ‘Proeven!’

Het woord weergalmde door de ruimte, en zweept de koks op. Ze lieten alles waar ze mee bezig waren uit hun handen vallen en gingen doelgericht op het geluid af, vorken voor zich uit gestoken als ridders op weg naar een steekspel. Ze bogen zich over een gebrad dat een van de koks zojuist uit de oven had gehaald, ieder manoeuvrerend voor de eerste vork vol. Het was even stil toen iedereen stond te kauwen, gevolgd door een plotselinge woordenstroom terwijl ze het gerecht ontleedden.

‘Er moet meer zout bij.’

‘Het doet me denken aan dat gerecht van Paula Wolfert, dat ene met *warka*, flinterdun, traditioneel deeg dat veel in Marokkaanse gerechten wordt gebruikt.’

‘Waarom heb je annatto gebruikt?’

Tien minuten later stonden ze nog steeds te praten. Ik opende mijn ovendeur en toen de carnavaleske geur van gemberkoek vrijkwam, keken ze allen even naar mij voordat ze hun gesprek voortzetten.

Ik haalde de cake uit het bakblik en liet hem een paar minu-

ten afkoelen. Ik was net klaar met glazuren toen Maggie op me afstapte. ‘Hoe lang laat je hem afkoelen?’

‘Ik eet hem graag als hij nog enigszins warm is.’

‘Proeven!’ bulderde ze even later. Ik sprong achteruit toen de uitgestoken vorken op me afsnelden.

‘Hij ruikt buitengewoon lekker,’ zei een van de koks.

Maggie, een ervaren beoefenaar van het steekspel, schoof zijn vork aan de kant. ‘Ik neem de eerste hap,’ bitste ze, terwijl ze een stuk cake afsneed. Ze stak het in haar mond en haar mondhoek vertrok, alsof ze een slok azijn doorslikte. Heel even dacht ik dat ze het vies vond. Maar toen zei ze, met tegenzin: ‘O, mijn god, dit is fantastisch. Jake gaat dit heerlijk vinden.’