

JOANNE HARRIS

*Vijf kwarten van de
sinaasappel*

Deel een

De erfenis

1

Toen mijn moeder stierf, liet ze de boerderij na aan mijn broer, Cassis, het fortuin in de wijnkelder aan mijn zus, Reine-Claude, en aan mij, de jongste, haar album en een tweeliterfles met daarin één enkele zwarte Périgordtruffel, zo groot als een tennisbal, zwevend in zonnebloemolie, waaruit wanneer je hem openmaakt, nog steeds het volle, vochtige aroma van de bosbodem opstijgt. Een tamelijk ongelijke verdeling van rijkdommen, maar moeder was nu eenmaal een natuurkracht, die haar gunsten verleende zoals het haar behaagde en geen inzicht bood in haar eigenaardige logica.

En zoals Cassis altijd zei: ik was haar lieveling.

Niet dat ze dat ooit liet merken toen ze nog leefde. Mijn moeder had nooit veel tijd voor zachtheid, zelfs als ze daar wel het type voor was geweest. Haar man was in de oorlog omgekomen en ze moest in haar eentje de boerderij runnen. We waren niet zozeer een troost voor haar in haar weduwenbestaan, als wel een last, met onze rumoerige spelletjes, onze ruzies en ons gekibbel. Als we ziek werden, zorgde ze voor ons met een zuinige tederheid, alsof ze berekende wat ons overleven haar kostte, en de liefde die ze ons toonde, werd in de meest elementaire vorm gegoten: we mochten schalen schoonlikken, jampannen leegschrapen of kregen een handvol wilde aardbeien, afkomstig van de rommelige border achter het groenteveldje, die ze, zonder een glimlach op haar gezicht, ons in een zakdoek geknoopt overhandigde. Cassis was de man in huis. Voor hem was ze zo mogelijk nog minder hartelijk dan voor ons.

Reinette kreeg al aandacht van het andere geslacht voordat ze een tiener was en mijn moeder was ijdel genoeg om daar trots op te zijn. Maar ik was de extra mond: geen tweede zoon om de boerderij uit te breiden en zeker geen schoonheid.

Ik was altijd de lastpak, degene die uit de toon viel, en na mijn vaders dood werd ik stuurs en opstandig. Met mijn magere lijf en donkere haar – net als mijn moeder, met haar lange, onelegante handen, platte voeten en brede mond – moet ik haar te veel aan haarzelf herinnerd hebben, want wanneer ze naar me keek, had ze vaak een toegknepen mond, een soort stoïcijnse, taxerende blik, ietwat fatalistisch. Alsof ze voorzag dat ik, en niet Cassis of Reine-Claude, de herinnering aan haar levend zou houden. Alsof ze daarvoor de voorkeur zou hebben gegeven aan een geschikter voertuig.

Misschien gaf ze me daarom het album, dat toen nog geen waarde had, op de gedachten en inzichten na die in de kantlijn waren gezet naast de recepten en krantenartikelen en kruidenmiddeltjes. Niet echt een dagboek; er staan geen data in het album, er is geen precieze volgorde. Er zijn in willekeurige volgorde bladzijden ingedaan en de losse vellen zijn later met kleine, obsessieve steken samengebonden. Sommige bladzijden zijn zo dun als een uienvelletje, andere bestaan uit stukken dun karton die op maat zijn geknipt zodat ze in de gehavende leren omslag passen. Mijn moeder markeerde de gebeurtenissen in haar leven met recepten, gerechten die ze zelf had bedacht of interpretaties van oude favorieten. Voedsel was haar nostalgie, haar manier om iets te vieren, en de verzorging en bereiding ervan waren de enige uitlaatklep voor haar creativiteit. De eerste pagina is aan mijn vaders dood gewijd – het lint van zijn Légion d'Honneur is met veel lijm op het papier geplakt, onder een wazige foto en een keurig recept voor boekweitpannenkoeken – en straalt een

soort zwartgallige humor uit. Onder de foto heeft mijn moeder met rood potlood geschreven: ‘Niet vergeten de aardpeertjes uit te graven. Ha! Ha! Ha!’

Op andere plaatsen is ze mededeelzamer, maar met veel afkortingen en cryptische verwijzingen. Ik herken een aantal van de voorvallen waarop ze zinspeelt. Sommige zijn verdraaid, omdat haar dat op dat moment beter uitkomt. Andere lijken totaal verzonnen te zijn, gelogen, onmogelijk. Op veel plaatsen staan blokken kleingeschreven tekst in een taal die ik niet kan begrijpen: ‘Iki ikanini eri teini meerini inegeti’. Soms een los woord, gekrabbeld boven aan de bladzijde of aan de zijkant, schijnbaar willekeurig. Op één bladzijde staat met blauwe inkt ‘wip’ geschreven, op een andere met oranje potlood ‘wintergroen, schavuit, versiering’. Op een andere staat iets wat op een gedicht lijkt, hoewel ik haar nooit andere boeken heb zien open slaan dan kookboeken. Het luidt:

deze zoetheid
geschept
als een glanzende vrucht
pruim perzik abrikoos
watermeloen wellicht
uit mijzelf
deze zoetheid

Het valt zodanig uit de toon dat het me verbaast en veront-rust. Dat deze hardvochtige en prozaïsche vrouw op haar geheime momenten zulke gedachten kon hebben. Want ze sloot zich voor ons, en voor ieder ander, zo totaal af, en ze deed dat zo fanatiek dat ik altijd gedacht heb dat ze zich nooit zou kunnen geven.

Ik heb haar nooit zien huilen. Ze glimlachte zelden en dan alleen nog maar in de keuken, haar smaakpalet binnen handbereik, in zichzelf pratend – althans, dat dacht ik –

op steeds dezelfde toonloze mompeltoon de namen van kruiden en specerijen opnoemend – ‘Kaneel, tijm, munt, koriander, saffraan, basilicum, lavas’ – als een voortdurend monotoon commentaar. ‘Op de plaat letten. Moet de juiste temperatuur hebben. Te laag: de pannenkoek wordt te week. Te hoog: de boter verbrandt, gaat roken en de pannenkoek wordt te hard.’ Ik begreep later dat ze probeerde me te onderwijzen. Ik luisterde omdat ik onze keukenlessen als de enige manier zag waarop ik enigszins haar goedkeuring kon winnen en omdat iedere oorlog nu en dan amnestie nodig heeft. Haar favoriete recepten waren de plattelandsrecepten uit haar geboortestreek, Bretagne – de boekweitpannenkoeken die we overal bij aten, de *far breton* en *kouign amann* en *galette bretonne*, die we verkochten in Angers, verderop aan de rivier, evenals onze geitenkaas, onze worst en ons fruit.

Het was altijd haar bedoeling geweest dat Cassis de boerderij zou overnemen. Maar Cassis was de eerste die, nonchalant uitdagend, naar Parijs vertrok, en alle contact verbrak, op een kaart met zijn handtekening na met de kerst, en toen ze zesendertig jaar later stierf, had hij alle belangstelling voor de halfvervallen boerderij aan de Loire verloren. Van mijn spaargeld nam ik hem van hem over, en voor een goede prijs ook, maar het was een eerlijke koop, en hij was er toen dik tevreden mee. Hij begreep dat ik de boerderij in de familie wilde houden.

Nu is dat uiteraard allemaal veranderd. Cassis heeft nu zelf een zoon. De jongen is getrouwd met Laure Dessanges, de culinaire journaliste, en ze bezitten een restaurant in Angers, Aux Délices Dessanges. Voordat Cassis stierf heb ik zijn zoon een paar maal ontmoet. Ik mocht hem niet. Hij had een donker, opzichtig uiterlijk en begon al een beetje gezet te worden, net als zijn vader, maar hij was toch knap, en dat wist hij ook. In zijn haast het iedereen naar de zin te maken, leek hij overal tegelijk te zijn – hij

noemde me ‘Mamie’, haalde een stoel, stond erop dat ik de comfortabelste stoel nam, zette koffie, deed er suiker en room in, vroeg hoe het met mijn gezondheid was en vleide me aan alle kanten totdat het me duizelde. Cassis, die toen over de zestig was en opgezwollen door een beginnende hartziekte die hem later zou vellen, keek met nauwverholen trots toe. *Mijn zoon. Is het niet een pracht-vent? Wat een geweldige, attente neef heb je.*

Cassis had hem Yannick genoemd, naar onze vader, maar mijn neef werd me er niet dierbaarder om. Dat heb ik van mijn moeder, de afkeer van conventies, van valse intimiteit. Ik houd niet van aanrakingen en overdreven aandacht. Ik zie niet in waarom onze familieband of ons zo lang bewaarde geheim van al dat vergoten bloed, zou moeten leiden tot een band van genegenheid.

O, denk niet dat ik die affaire vergeten ben. Geen moment, beslist niet, maar de anderen hebben het uit alle macht geprobeerd. Cassis, die de pisbakken voor zijn bar in Parijs schoonboende. Reinette, die als ouvreuse in een seksbioscoop op Pigalle werkte, en als een verdwaalde hond aan vele mannen snuffelde. Verder kwam ze niet met haar lippenstift en haar zijden kousen. Thuis was ze de oogstkoningin geweest, de lieveling, de onbetwiste dorps-schoonheid. Op Montmartre zien alle vrouwen er hetzelfde uit. Arme Reinette.

Ik weet wat je denkt. Je wilt dat ik doorvertel. Het is het enige verhaal over vroeger dat je nu nog interesseert, de enige draad in deze vergane vlag van mij die nog licht vangt. Je wilt meer weten over Tomas Leibniz. Je wilt een duidelijk, overzichtelijk, afgerond verhaal. Tja, zo gemakkelijk is dat niet. Net als in het album van mijn moeder zijn er geen bladzijnummers. Er is geen begin, en het eind is even onafgewerkt als de ongezoomde rand van een rok. Maar ik ben een oude vrouw – alles schijnt hier gauw oud te worden, dat zal de lucht wel zijn – en ik heb zo mijn ei-

gen manier om de dingen te doen. Bovendien zijn er heel veel dingen die je moet begrijpen. Waarom mijn moeder deed wat ze deed. Waarom we de waarheid zo lang verborgen hebben gehouden. En waarom ik mijn verhaal nu wil vertellen, aan vreemden, aan mensen die denken dat een leven gevangen kan worden in twee pagina's van een zaterdagbijvoegsel. Een paar foto's, een alinea, een citaat van Dostojevski; wanneer je de bladzij omslaat, heb je het weer gehad. Maar zo zal het deze keer niet gaan. Ze zullen ieder woord in zich op moeten nemen. Ik kan hen natuurlijk niet dwingen het af te drukken, maar luisteren zullen ze. Daar zal ik wel voor zorgen.

2

Ik heet Framboise Dartigen. Ik ben op deze plek geboren, in het dorp Les Laveuses, nog geen vijftien kilometer van Angers, aan de Loire. Ik word in juli vijftenzestig, en ben verweerd en vergeeld door de zon als een gedroogde abrikoos. Ik heb twee dochters – Pistache, die getrouwd is met een bankier in Rennes, en Noisette, die in '89 naar Canada is verhuisd en me ieder halfjaar schrijft – en twee kleinkinderen, die iedere zomer op de boerderij komen logeren. Ik ga in het zwart gekleed voor een echtgenoot die twintig jaar geleden stierf en onder wiens naam ik heimelijk naar mijn geboortedorp ben teruggekeerd om de boerderij van mijn moeder terug te kopen, die reeds lang verlaten was en er door de brand en de elementen onttakeld bij stond. Hier ben ik Françoise Simon, *la veuve Simon*, en niemand zou me in verband hebben gebracht met de familie Dartigen, die na die verschrikkelijke affaire vertrokken is. Ik weet niet waarom het juist deze boerderij, dit dorp moest zijn. Misschien ben ik gewoon koppig. Zo is het nu eenmaal gegaan. Hier hoor ik thuis. De jaren met Hervé lijken nu bijna op de vreemde, kalme stukken water die je soms hebt in een stormachtige zee: een moment van wachten, van vergetelheid. Maar ik ben Les Laveuses nooit echt vergeten. Geen moment. Een deel van mij is altijd hier gebleven.

Ik heb er bijna een jaar over gedaan om de boerderij woonbaar te maken. In die periode woonde ik in de vleugel die op het zuiden ligt, waar het dak in ieder geval nog heel was. Terwijl de werklui een heel nieuwe pannendak aanbrachten, werkte ik in de boomgaard – of wat daarvan

over was – en snoeide en modelleerde, en haalde grote slingers verstikkende maretak uit de bomen. Mijn moeder had een passie voor alle vruchten, behalve voor sinaasappels, die mochten van haar het huis niet in. Ze noemde ons allemaal, naar het schijnt impulsief, naar een vrucht en een recept: Cassis naar haar zware bosbessencake, mij, Framboise, naar haar frambozenlikeur, en Reinette naar haar reine-claudetaart, gemaakt van de groene reine-claudepruimen die, welig als druiven, tegen de zuidelijke muur van het huis groeiden, 's zomers een en al sap en wespen. Ooit hadden we ruim honderd bomen – appels, peren, blauwe pruimen, groene pruimen, kersen, kweeën – om nog maar te zwijgen van de frambozenstruiken en de velden met aardbeien, klapbessen en rode bessen. Ze droogde de vruchten, die ze daarna opsloeg, tot jam en likeur verwerkte en in prachtige open taarten, zo groot als een wagenwiel, gebruikte, op een ondergrond van bladerdeeg, banketbakkersroom en amandelspijs. Mijn herinneringen zijn doortrokken van de geuren, de kleuren en de namen. Mijn moeder vertroetelde ze alsof het haar lievelingskinderen waren. Rookpotten tegen de vorst, die we vulden met onze eigen winterbrandstof. Kruiwagens vol mest, waarmee ieder voorjaar de aarde rondom de bomen bewerkt werd. Om 's zomers de vogels weg te houden bonden we uit zilverpapier geknipte vormen aan de uiteinden van de takken, die dan trilden en heen en weer klaptten op de wind. Ook spanden we een touw strak over lege blikjes, waardoor spookachtige geluiden werden geproduceerd waar de vogels van schrokken, en maakten we molentjes van gekleurd papier die wild rondraaiden. Door dit alles was de boomgaard één bont feest van prullen, glanzende linten en gillende draden, als een zomers carnaval.

De bomen hadden allemaal een naam. *'Belle Yvonne,'* zei mijn moeder wanneer ze langs een knoestige perenboom

liep. *'Rose d'Aquitane. Beurre du roi Henry.'* Haar stem was dan zacht, bijna monotoon. Ik kon niet horen of ze tegen mij of in zichzelf sprak. *'Conférence. Williams. Ghislaine de Pen-thièvre.'*

Deze zoetheid.

Er staan tegenwoordig nog geen twintig bomen meer in de boomgaard, maar dat is ruime voldoende voor mij. Vooral mijn zure-kersenlikeur is populair, maar ik voel me een beetje schuldig omdat ik me de naam van de kers niet kan herinneren. De clou is dat je de pitten erin moet laten. Je moet in een pot met brede opening om en om een laag kersen en een laag suiker leggen en elke laag met kleurloze alcohol overgieten – kirsch is het beste, maar je kunt ook wodka of zelfs armagnac gebruiken – tot de pot halfvol is. Dan de pot volgieten met alcohol en wachten. Elke maand moet je de pot voorzichtig omkeren om de opgehoopte suiker te laten oplossen. Na drie jaar zijn de kersen wit door de alcohol, die dan zelf dieproud is en ook tot de pit en de piepkleine amandel daarin is doorgedrongen, waardoor een scherpe, krachtige smaak ontstaat en een aroma dat aan voorbije herfsten doet denken. Schenk hem in kleine likeurglaasjes en geef er een lepeltje bij om de kers eruit te scheppen; deze houd je in de mond totdat de zacht geworden vrucht onder de tong oplost. Bijt de pit met een scherpe hoektand stuk om de likeur die erbinnen zit, vrij te laten komen en houd hem lange tijd in de mond. Speel ermee met de punt van de tong, rol hem eronderdoor en eroverheen, als een kraal van een rozenkrans. Denk aan de tijd waarin hij rijpte, aan de zomer en het warme najaar waarin de put droog kwam te staan en er wespennesten waren, aan voorbije tijden, teruggevonden in de harde kern van de vrucht.

Ik weet het, ik weet het. Je wilt dat ik terzake kom. Maar dit is minstens even belangrijk als de rest: de manier waarop je iets vertelt, en de tijd die je ervoor neemt. Ik heb

er vijfenvijftig jaar over gedaan om hieraan te beginnen, dus laat het me dan in ieder geval op mijn eigen manier doen.

Toen ik teruggekeerd was in Les Laveuses wist ik bijna zeker dat niemand me zou herkennen. Desondanks liet ik me nadrukkelijk, bijna brutaal, overal in het dorp zien. Als iemand me zou kennen, als ze in mijn gelaatstrekken die van mijn moeder wisten te herkennen, dan wilde ik dat meteen weten. Ik wilde weten waar ik aan toe was.

Ik liep iedere dag naar de Loire. Daar ging ik op de platte stenen zitten waarop Cassis en ik op zeelt hadden zitten vissen. Ik ging op de Uitkijkpost staan. Een paar Menhirs zijn nu verdwenen, maar je kunt nog steeds de staken zien waaraan we onze trofeeën hingen, de slingers en linten en de kop van Ouwe Moer toen we haar eindelijk gevangen hadden.

Ik ging naar de tabakswinkel van Brassaud – zijn zaak is nu in handen van zijn zoon, maar de oude man leeft nog, zijn ogen zijn nog steeds zwart en somber en oplettend –, naar het café van Raphaël en naar het postkantoor, dat nu beheerd wordt door Ginette Hourias. Ik ging zelfs naar het oorlogsmonument. Aan de ene kant stonden de achttien namen van onze soldaten die in de oorlog gesneuveld waren, onder het ingebeitelde motto *‘Morts pour la patrie’*. Ik merkte dat mijn vaders naam weggehakt was, waardoor er een ruw plekje te zien was tussen Darius G. en Fenouil J-P. Aan de andere kant was een geelkoperen plaat met tien namen in grotere letters. Ik hoefde ze niet te lezen; ik kende ze uit mijn hoofd. Maar ik veinsde belangstelling, wetende dat iemand me onherroepelijk een keer het verhaal zou vertellen, misschien de plek zou laten zien bij de westelijke muur van de Saint-Bénédictkerk, me zou vertellen dat er ieder jaar een speciale mis was om hen te gedenken, dat hun namen hardop voorgelezen werden op de treden van het gedenkteken en dat er bloemen werden gelegd. Ik vroeg me

af of ik het zou kunnen verdragen. Ik vroeg me af of ze het aan mijn gezicht zouden kunnen zien.

Martin Dupré, Jean-Marie Dupré, Colette Gaudin, Philippe Hourias, Henri Lemaître, Julien Lanicen, Arthur Le-coz, Agnès Petit, François Ramondin, Auguste Truriand. Zoveel mensen weten het nog. Zoveel mensen met dezelfde namen, dezelfde gezichten. De families zijn hier gebleven: de families Hourias, Lanicen, Ramondin, Dupré. Nu, zestig jaar later, weten ze het nog steeds – de ouderen hebben hun haat overgedragen op de jongeren.

Aanvankelijk was er wat belangstelling voor mij, wat nieuwsgierigheid. Dat huis, dat leegstond sinds zij het verlaten had, dat mens van Dartigen: ‘Ik weet de details niet precies meer, madame, maar mijn vader... mijn oom...’ Waarom had ik het huis gekocht? Het ontsierde de omgeving, het was een donkere vlek. De bomen die er nog stonden, waren half verrot door maretak, ze waren ziek. De put was opgevuld met puin en stenen en afgedicht met beton. Maar ik herinnerde me een welvarende boerderij waar het netjes en bedrijvig was, met paarden, geiten, kippen en konijnen. Ik bedacht met genoeg dat de wilde konijnen die over het noordveld renden misschien hun nazaten waren, en af en toe zag ik vlekjes wit tussen het bruin. Om de nieuwsgierigen tevreden te stellen verzoon ik een jeugd op een Bretonse boerderij. Het land was er goedkoop, legde ik uit. Ik stelde me nederig op, verontschuldigd. Een paar ouderen keken me wantrouwend aan; misschien dachten ze dat de boerderij voor altijd een aandenken had moeten blijven. Ik was in het zwart gekleed en verborg mijn haar onder een aantal sjaals. Ik ben altijd al oud geweest.

Desondanks duurde het een tijdje voordat ik geaccepteerd was. De mensen waren beleefd, maar stug, en omdat ik van nature niet sociaal ben aangelegd – nors, noemde mijn moeder het – bleven ze dat. Ik ging niet naar de

kerk. Ik weet welke indruk dat gegeven moet hebben, maar ik kon me er niet toe zetten. Arrogantie, misschien, of het soort uitdagende gedrag dat mijn moeder ertoe bracht ons naar vruchten te noemen in plaats van naar kerkelijke heiligen. Pas met de winkel werd ik opgenomen in de gemeenschap.

Het begon als een winkel, hoewel ik al van het begin af van plan was later uit te breiden. Twee jaar na mijn aankomst was Hervés geld bijna op. Het huis was nu bewoonbaar, maar het land was nog steeds vrijwel onbruikbaar: een tiental bomen, een moestuin, twee dwerggeiten en een paar kippen en eenden. Het zou duidelijk nog wel even duren voordat ik van de opbrengst van het land zou kunnen leven. Ik begon gebak te maken en te verkopen: de brioche en *pain d'épices* van de streek, en ook een paar van mijn moeders Bretonse specialiteiten, pakjes *crêpes dentelle*, vruchtenvlaaitjes en zakjes *sablés*, koekjes, notenbrood en knapperige kaneelkoekjes. Eerst verkocht ik ze via de lokale bakker, vervolgens deed ik het zelf vanuit de boerderij, waarna er geleidelijk andere producten bij kwamen: eieren, geitenkaas, vruchtenlikeur en wijn. Van de winst kocht ik varkens, konijnen en nog wat geiten. Ik gebruikte mijn moeders oude recepten, meestal uit het hoofd, maar af en toe raadpleegde ik ook het album.

Het geheugen is zo soms bedrieglijk. Niemand in Les Laveuses scheen zich mijn moeders kookkunst te herinneren. Sommige ouderen zeiden zelfs dat mijn aanwezigheid zoveel verschil maakte, dat de vrouw die er voorheen had gewoond een sloof was geweest met een hard gezicht. Haar huis had gestonken, haar kinderen hadden op blote voeten gelopen. Maar ze was, gelukkig voor haar en voor hen, weg. Vanbinnen kromp ik ineen, maar ik zei niets. Wat had ik kunnen zeggen? Dat ze de houten vloer iedere dag in de was had gezet, dat ze ons in huis vilten overschoenen had laten dragen zodat onze schoenen de vloer

niet zouden beschadigen? Dat haar bloembakken altijd vol bloemen waren? Dat ze ons met dezelfde fanatieke onpartijdigheid boende als de stoep, dat ze ons gezicht zo met de washand bewerkte dat het gloeide en dat we soms bang waren dat het zou gaan bloeden?

Zij is hier een boze legende. Er is ooit zelfs een boek geweest. Eigenlijk niet meer dan een pamflet: vijftig bladzijden en een paar foto's: een van het gedenkteken, een van de Saint-Bénédictkerk, en een close-up van de fatale westelijke muur. Slechts terloops een opmerking over ons drieën, niet eens onze namen. Daar was ik dankbaar voor. Een wazige, sterk vergrote foto van mijn moeder, haar haar zo strak naar achteren getrokken dat haar ogen wel Chinese spleetogen lijken, haar mond samengeknepen tot een strak afkeurend streepje. De officiële foto van mijn vader, die uit het album, in uniform, waarop hij er absurd jong uitziet. Het geweer hangt losjes over zijn schouder en op zijn gezicht ligt een grijns. Dan, bijna achter in het boek, de foto die mijn adem deed stokken, als een vis met een haak in zijn keel. Vier jonge mannen met een Duits uniform aan, de armen in elkaar gehaakt, behalve de vierde, die een beetje terzijde staat, zelfbewust, met een saxofoon in de hand. De anderen hebben ook een muziekinstrument bij zich – een trompet, een kleine trom, een klarinet – en hoewel hun namen er niet bij staan, ken ik hen allemaal. Het militaire muziekgezelschap van Les Laveuses uit circa 1942. Helemaal rechts: Tomas Leibniz.

Het duurde even voor ik begreep hoe ze zoveel details hadden kunnen achterhalen. Waar hadden ze de foto van mijn moeder ontdekt? Voorzover ik wist waren er helemaal geen foto's van haar. Zelfs ik had er ooit maar één gezien, een oude trouwfoto onder in de la in de slaapkamer – twee mensen in winterjas op de stoep van de Saint-Bénédictkerk: hij met een breedgerande hoed en zij met losse haren, met een bloem achter één oor. Een andere vrouw

toen, stijfjes en verlegen naar de camera lachend. De man naast haar heeft zijn arm beschermend om haar schouder geslagen. Ik realiseerde mij dat mijn moeder kwaad zou zijn als ze wist dat ik de foto gezien had, en ik legde hem met trillende handen terug, zonder precies te weten waarom.

De foto in het boek lijkt meer op haar, op de vrouw die ik meende te kennen maar nooit echt gekend heb, met een hard gezicht, die ieder moment een woedeaanval kon krijgen. Toen ik naar de foto van de auteur op de flap van het boek keek, begreep ik eindelijk waar de informatie vandaan kwam: Laure Dessanges, journaliste en schrijfster van culinaire stukjes, met haar korte rode haar en gekunstelde glimlach. Yannicks vrouw, Cassis' schoondochter. Arme, domme Cassis. Arme, blinde Cassis, verblind door het succes van zijn zoon. Hij riskeerde onze ondergang omwille van... ja, van wat? Of was hij echt in zijn eigen verzinsels gaan geloven?

Van Joanne Harris verschenen tevens:

CHOCOLAT
BRAMENWIJN
VIJF KWARTEN VAN DE SINAASAPPEL
STRANDDIEVEN
GODS DWAZEN
BOKKENSPRONGEN
SCHIMMENSPEL
SCHAAKMAT
RODE SCHOENEN
BLAUWE OGEN
DE ZOETHEID VAN PERZIKEN

Samen met Fran Warde schreef zij het kookboek:

DE FRANSE KEUKEN

Voor jongere lezers schreef zij:

VUURVOLK
RUNENVUUR

Vijfde druk, eerste in deze uitvoering, februari 2013

Oorspronkelijke titel *Five Quarters of the Orange*

Oorspronkelijke uitgever Transworld Publishers

Copyright © 2001 Joanne Harris

The moral right of the author has been asserted

Copyright © 2002, 2013 voor deze uitgave:

De Kern, een imprint van Uitgeverij De Fontein, Utrecht

Vertaling Monique de Vré

Omslagontwerp Teo van Gerwen Design

Omslagillustratie Stuart Haygarth

Opmaak binnenwerk Scriptura, Westbroek

ISBN 978 90 325 1427 3

NUR 302

www.dekern.nl

Alle personen in dit boek zijn door de auteur bedacht. Enige gelijkenis met bestaande – overleden of nog in leven zijnde – personen berust op puur toeval.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch, door geluidsopname- of weergaveapparatuur, of op enige andere wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.