

SUSAN
WIGGS

*De
mooiste droom*

Vertaling Harriët Vierdag

HarperCollins



Voor het papieren boek is papier gebruikt dat onafhankelijk is gecertificeerd door FSC® om verantwoord bosbeheer te waarborgen.
Kijk voor meer informatie op www.harpercollins.co.uk/green.

HarperCollins is een imprint van Uitgeverij HarperCollins Holland, Amsterdam.

Copyright © 2022 Laugh, Cry, Dream, Read, LLC
Oorspronkelijke titel: *Sugar and Salt*
Copyright Nederlandse vertaling: © 2023 HarperCollins Holland
Vertaling: Harriët Vierdag
Omslagontwerp: HarperCollins Holland
Omslagbeeld: © bogumil / Shutterstock; © kotina / GettyImages; © Muddymari / Shutterstock
Zetwerk: Mat-Zet B.V., Huizen
Druk: ScandBook UAB, Lithuania, met gebruik van 100% groene stroom

ISBN 978 94 027 1551 4
ISBN 978 94 027 7202 9 (e-book)
NUR 302
Eerste druk in deze editie juni 2024

Originele uitgave verschenen bij HarperCollins Publishers LLC, New York, U.S.A.
Deze uitgave is uitgegeven in samenwerking met HarperCollins Publishers LLC.
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.
Alle rechten voorbehouden inclusief het recht op gehele of gedeeltelijke reproductie in welke vorm dan ook.

www.harpercollins.nl

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze dan ook 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.

Hoofdstuk 1

San Francisco, 2017

Het geheim van een goede barbecuesaus was een volmaakte balans tussen suiker en zout. Uiteraard had iedereen een mening over barbecuesaus. Over het zuurtje, de aroma's, het fruit en de smaakmakers – de ongrijpbare umami – die elke hap zo bevredigend maakten.

Maar Margot Salton wist absoluut zeker dat het allemaal begon met suiker en zout. Ze had haar bekendste product er zelfs naar vernoemd: SUGAR+SALT. Deze saus was haar superkracht. Haar geheim. Haar wapen. Toen ze niets had gehad, geen huis, opleiding of familie, had ze deze krachtige smaaksensatie gecreëerd waarvan volwassen mannen gingen kreunen, waarvoor vrouwen hun dieet lieten voor wat het was en die zelfs sceptische foodies liet smeken om meer.

De potten saus waarmee ze ooit thuis in Texas was begonnen, had ze inmiddels ver achter zich gelaten. Ze had professionals een label en een verpakking laten ontwerpen, waardoor haar product een luxe uitstraling had. Vandaag moest ze ervoor zorgen dat de cadeauperpakking met verschillende smaken er perfect uitzag. Alles hing af van de komende meeting. Dit was een belangrijke dag, waarop ze zou streven naar het hoogste doel: haar eigen restaurant beginnen.

Ze zou het restaurant Salt noemen. Een naam die net zo helder en simpel was als zout zelf. Omdat ze zich pijnlijk bewust was van het aantal restaurants dat over de kop ging, had ze grondig onderzoek gedaan en geprobeerd om de klassieke beginnersfouten te vermijden. Ze had bijeenkomsten bezocht en lessen gevolgd aan het City College. Ze had stage gelopen, meegewerkt aan pop-uprestaurants en meegedaan aan wedstrijden om haar talent te kunnen laten zien. Ze kon zich overal uitstekend redden, of het nu achter in de keuken was of voor in het restaurant.

Het zou niet gemakkelijk worden. Maar niets wat de moeite waard

was, was gemakkelijk. Ze vroeg zich plotseling af waarom dat zo was. Waarom kon iets wat de moeite waard was niet eens een keertje gemakkelijk gaan?

Ze had nog nooit zo hard gewerkt, maar ze had er intens van genoten. Ze was niet bang voor eindeloos lang hard werken. Al haar hele volwassen leven zorgde ze voor zichzelf, hoe zwaar dat soms ook was. Nu, na jaren plannen, concepten verzinnen, eindeloos veel berekeningen maken en heen en weer geslingerd worden tussen euforie en doodsangst, was ze er klaar voor.

Terwijl ze haar nette zakelijke kleding aantrok – een zwarte broek, een witte zijden blouse en een keurig jasje – werd ze opeens overvallen door zenuwen.

Ze had al eerder haar producten voorgelegd aan investeerders, helaas zonder succes. *Het eten is fantastisch, maar het concept deugt niet. Het concept is ijzersterk, maar het menu voldoet niet. Het bedrijfsplan is niet voldoende uitgewerkt. Het vlees is te zout. Niet zout genoeg. We hebben hier in Californië geen behoefte aan Texaans voedsel.*

Elke afwijzing had haar alleen maar vastberadener gemaakt. Misschien was dat het enige positieve aan wat ze in Texas had moeten doorstaan. Als ze dat kon overleven, kon ze alles aan.

Dit keer zou het anders gaan. Deze meeting kon haar maken of breken, maar ze moest geloven in het eerste.

Haar merkschoenen – een gouden vondst in een kringloopwinkel – zaten niet lekker, maar men had haar geadviseerd om zich zo professioneel mogelijk te presenteren. Dat zou het vertrouwen van de investeerders voeden. Niet overdrijven. Zakelijk, maar casual. Eruitzien zoals het hoorde. De regels volgen.

Margot deed een stap achteruit en bestudeerde haar spiegelbeeld. De vrouwen in haar broek waren messcherp. Haar blonde haar was onder handen genomen door een kapper die ze eigenlijk niet kon betalen. 'Wat vind je ervan, Kevin?' vroeg ze.

Haar lapjeskat gaapte en likte aan zijn poot.

'Ik weet het,' zei ze. 'Ik voel me een bedrieger. Sterker nog, ik ben een bedrieger.' Zodra ze zich in San Francisco had gevestigd, had ze

haar naam veranderd. Haar nieuwe identiteit paste zo perfect bij haar dat ze Margie Salinas soms compleet vergat – alsof dat iemand was met wie ze ooit in de klas had gezeten en die tijdens een zomervakantie was verhuisd.

Maar soms werd ze in paniek wakker, geplaagd door nachtmerries. Dan werd ze achtervolgd door het meisje dat ze ooit was geweest en kroop ze terug in Margies huid, die aanvoelde als een cocon waaruit ze moest ontsnappen. Ze had ooit gelezen dat je het verleden nooit helemaal achter je kon laten. Dat het nooit helemaal verleden tijd werd. En nu, na tien jaar, wist ze dat dit klopte. Hoeveel tijd er ook voorbij was gegaan, ze werd soms nog steeds overvallen door rouw. Het zat in haar poriën en zou nooit verdwijnen. Verdriet kon haar nog steeds overvallen op de momenten dat ze aan haar andere leven dacht.

Soms kon ze alleen maar proberen om niet stil te staan bij wat ze had achtergelaten – en waarom. Maar ze bleef het allemaal herkauwen. Ook al wist ze dat het de beste beslissing was geweest die ze onder die afschuwelijke omstandigheden had kunnen nemen, toch bleef ze aan zichzelf twijfelen.

Meestal sloeg ze zich door dat soort momenten heen en pakte ze haar leven weer op. Ze liet aan niemand in haar nieuwe wereld merken wat er in haar verleden was gebeurd. Ergens was het weglopen net zo intens geweest als het trauma dat eraan voorafgegaan was. Beide hadden pijn gedaan, zij het op een andere manier. Een deel van haar wilde blijven waar ze was. Maar nee. Doorgaan met haar nieuwe leven was gezien de omstandigheden – en haar ambities – de enige reële optie.

Haar drang om te leven vertikte het om zich te laten ketenen. Ze had zichzelf bij elkaar geraapt en haar naam veranderd. Haar thuis. Haar therapeut. Haar vrienden. Alles was anders, op haar kat na. Ze had een hoge graad behaald in aikido en kon elke tegenstander aan – behalve de geesten uit het verleden. En ook al bleef het verleden haar achtervolgen en overvallen, meestal lukte het haar toch om toegewijd te zijn en zich te concentreren op een nieuwe start.

Het leek wel honderd jaar geleden dat ze het lef had gehad om te dromen van het openen van een barbecuerestaurant in de duurste stad van Amerika. Ze moest vertrouwen hebben; ze had het innerlijke vuur gevonden om de toekomst die ze ambieerde te realiseren.

Maar toch, de angst om te falen was er altijd. Waarom zou de bijeenkomst vandaag wél goed verlopen?

Genoeg. Het braaf volgen van de regels had haar niets gebracht – alleen maar afwijzingen.

Impulsief schopte ze haar schoenen uit, waardoor Kevin verschrikt maakte dat hij wegkwam. Ze trok de broek en het jasje uit en trok een outfit aan waarin ze zich zichzelf voelde – een korte spijkerrok en een shirt met het logo van SUGAR+SALT erop. En haar favoriete cowboylaarzen. Blote benen om deze zonnige zomerdag te vieren.

Daarna belde ze Candy – Candelario Elizondo, die meestal voor haar achter de barbecue stond – om te zeggen dat ze haar plannen had omgegooid.

‘We nemen de foodtruck.’

‘Je wil met een foodtruck het zakendistrict in? Dan krijg je problemen met de gemeente.’

‘Niet als we het eten niet verkopen. We gaan het weggeven.’

Hij mompelde iets in het Spaans dat ze niet verstond. Toen zei hij: ‘Je bent gek.’

‘Ik zie je daar,’ zei ze, en ze gaf hem het adres. Ze wist dat hij haar niet zou laten zitten. Ze had hem ontmoet op een boerenmarkt in Fort Mason waar ze haar sauzen verkocht. Hij was een ervaren vuurmeester, een joviale man die ooit een succesvolle ranch in Mexico had gehad. Tijdens een financiële crisis was hij alles kwijtgeraakt, waarna hij naar het noorden was getrokken om een nieuwe start te maken.

Samen speurden ze naar het perfecte vlees, dat ze daarna tot in de perfectie rookten en bereidden. Daarvoor gebruikten ze een rookoven en onweerstaanbaar geurende houtsoorten: appel- en pecanohout, mesquite-, eiken- en cederhout. Ze waren een cateringbedrijf begonnen, hadden een foodtruck gehuurd, en al snel hadden ze enthousiaste fans gekregen.

In *The Examiner* was een stuk over hen verschenen. En op de dag dat ze al het eten had verkocht en bestellingen moest aannemen, had ze besloten dat het tijd was om haar plannen daadwerkelijk uit te voeren.

Onvermoeibaar had ze aan haar concept gewerkt. De locatie, marketingplannen, gedetailleerde ideeën voor het restaurant... alles kon zich meten met het neusje van de zalm in de culinaire wereld. Ze had zich uitgebreid beziggehouden met sfeer, prijzen, omzet en de pers. Ze vertrouwde erop dat het goed was. Ze was er klaar voor.

Candy parkeerde de truck pal voor het kantoorgebouw, waar hij niet lang zou mogen blijven staan. Hij had zijn werkkleding aan, met een pet met daarop hun logo en een schort dat identiek was aan het hare. Zijn gespierde armen, die hij te danken had aan zijn werk, waren goed te zien toen hij de deur opende en de luifel uitdraaide.

‘Weet je zeker dat je het zo wil spelen?’

Ze knikte. ‘Wens me maar succes.’

Een bescheiden bord in het gebouw leidde haar naar het kantoor van de Privé Group, een investeringsfirma die gespecialiseerd was in beginnende restaurants. Het bedrijf stond bekend als succesvol en had meer dan honderd restaurants in portefeuille.

Aan het hoofd stonden Marc en Simone Beyle, een Frans stel dat in Sausalito in een huis aan het water woonde. Hun reputatie was niet mals, waar het smaak betrof waren ze veeleisend, maar Margot had ze kunnen overhalen om haar verhaal in ieder geval aan te horen.

Een receptioniste, gekleed in een outfit die leek op wat Margot die ochtend had uitgetrokken, bracht haar naar een koele vergaderruimte met ergonomische stoelen en een tafel met een glazen blad.

Toen ze daar binnenliep voelde ze de blikken van zo'n zes mensen op zich gericht. Door de airco kreeg ze kippenvel op haar benen. Maar het was nu te laat om nog iets aan haar outfit te veranderen.

‘Ik waardeer het enorm dat u mij hier wil ontvangen,’ begon ze. Ze zette de proefverpakkingen van haar sauzen op de tafel, naast bro-

chures waarin ze haar persoonlijke verhaal – of in ieder geval een deel daarvan – had verwerkt, samen met haar bedrijfsmissie, financiële gegevens en ondernemingsplan.

‘We horen graag wat je te vertellen hebt,’ zei Marc. Zijn Franse accent was subtiel.

Simone keek streng, maar zag er oprecht geïnteresseerd uit.

‘Vraag maar wat u wilt,’ zei Margot. ‘Ik wil alles vertellen. En daarna wil ik graag –’

‘Wie zijn je culinaire helden?’ vroeg Simone.

Op deze vraag was Margot niet voorbereid. Gelukkig wist ze het antwoord meteen. ‘In ieder geval mijn moeder, Darla Sal...Salton.’ Ze struikelde over de naam. Bijna had ze Salinas gezegd. Al was het jaren geleden dat ze haar naam had veranderd, het leek op een vlek die ze niet uit haar kleding kreeg. Het was de naam van haar moeder, een naam die zijn oorsprong vond in een regio van Spanje waar de mensen er eerder Keltisch dan Spaans uitzagen. ‘Ze werkte in de keuken van een restaurant en caterde in Texas. Haar broodjes en sauzen waren beroemd, en als kind kon ik uren naar haar kijken.’ Ze zei maar niet dat dat ook was omdat haar moeder geen opvang voor haar kon betalen. ‘Later heb ik leren barbecueën van de beste vuurmeester in Hill County, Mr Cubby Watson. Na de dood van mijn moeder waren hij en zijn vrouw, Queen, als ouders voor mij.’

Ze pauzeerde even om adem te halen. Daarna ging ze snel door, voor ze konden vragen waarom ze uit Texas was weggegaan. ‘Hier in San Francisco is mijn held tegelijkertijd mijn naaste collega, Mr Candelario Elizondo. Hij is –’

Ze vielen haar in de rede met nieuwe vragen. Waarom San Francisco? Haar financiële planning leek niet waterdicht. Hoe was ze op het idee voor haar restaurant gekomen? Hoe zat het met marketingplannen?

Ze herkende de blik in de ogen van de investeerder. Ze zag dat ze het hele plan maar niks vonden. Bagger. Ze voelde gewoon dat ze sceptisch waren. De moed zonk haar in de schoenen. Het ging haar niet lukken. De kans dat iemand uit Texas die de middelbare school

niet eens had afgemaakt een trendy restaurant in het hart van San Francisco kon openen, was natuurlijk ook minimaal. Maar o, wat wilde ze het graag. Ze wilde zo graag dat ze haar zouden vertrouwen, haar op waarde schatten, haar de verantwoordelijkheden zouden geven waarvan ze zeker wist dat ze die aankon.

‘Meestal vragen we aankomende chefs om iets voor ons te organiseren,’ zei een van de bestuursleden.

‘Dat weet ik,’ zei ze. Ze had gezocht naar een geschikte ruimte, maar had er daarvan geen een kunnen betalen. ‘Ik weet dat dit niet gebruikelijk is, maar wat ik kook is beter dan mijn verhaal. Ik zweer dat als u het kunt laten groeien, ik het kan barbecueën. Zou u mee willen komen naar de foodtruck?’

‘Je hebt je foodtruck meegebracht?’ Simones keurige wenkbrauwen fronsten lichtjes.

‘Ja, *ma’am*.’

Er viel een pijnlijke stilte. De Beyles wisselden een blik uit. Margot hield haar adem in. Toen werden alle stoelen achteruitgeschoven en liep iedereen richting de deur. De tocht naar de parkeerplaats duurde eindeloos, maar op straat was de situatie precies zoals ze had gehoopt. Rond de truck stonden groepjes mensen die wat ze aangeboden kregen opaten alsof ze maanden uitgehongerd op een onbewoond eiland hadden gezeten. Er was zelfs een politieagent – normaal gesproken zou hij haar op de bon hebben geslingerd, nu at hij een stuk varkensvlees met een saus die Margot Pickle de Gallo had genoemd.

Ze keek Candy aan, stapte de truck in... en ze was meteen in haar element. Dit was haar plek, waar ze een heerlijke ervaring creëerde die mensen keer op keer wilden beleven. De bestuurskamer en pretentieuze proeverijen verdwenen naar de achtergrond. Ze deelde borden uit met daarop haar specialiteit: *brisket*, ofwel een supermals borststuk met een knapperig, rokerig korstje. Ernaast lagen een worstje dat ze had gemaakt in samenwerking met een biologische boerderij vlak bij Point Reyes, en een paar gerookte portobello's met boter. Het geheel werd afgerond met onmogelijk malse spareribs met een van haar ambachtelijke sauzen. Daarnaast waren er onweer-

staanbare bijgerechten: boterzacht maisbrood (naar een oud recept van haar moeder), bonen en groenten, een pittige salade van yambonen en haar bekende *Hummingbird cake* toe.

Iedereen viel stil tijdens het proeven. Margot stond ernaast en vergat adem te halen. Dit was haar ambacht, haar levenswerk, en iedereen kon het zien en eten. Het had haar jaren gekost om de beste lokale en seizoensgebonden ingrediënten te vinden.

Nadat er een paar minuten – die wel uren leken – waren verstreken, veegde Simone haar mond af. ‘Nou,’ zei ze, ‘je hebt hier absoluut iets neergezet.’

Margot had geen idee wat ze daarop moest zeggen, en dus wachtte ze af. Terwijl ze probeerde niet in paniek te raken.

‘De kruiden die je hebt gebruikt voor de spareribs zijn bijzonder.’

‘Dat is *gochujang*,’ vertelde Margot. Ze vond dat deze Koreaanse pasta de saus perfect in balans bracht. Maar het was geen voor de hand liggende keuze. ‘Ik kan ook spareribs maken met de gebruikelijke kruiden, als u dat liever hebt.’

Simone duwde haar bord van zich af en keek naar haar collega’s. Ze overlegde even met haar man. ‘We hebben genoeg geproefd,’ zei ze toen.

‘Dit is het beste wat ik te bieden heb,’ zei Margot.

Er viel een stilte, vervolgens werd er weer in het Frans overlegd.

‘En,’ zei Marc toen, zijn hand naar haar uitstekend. ‘Waar zou u uw restaurant willen openen, Miss Salton?’

‘Jij moet Margot zijn.’ De makelaar stak haar hand uit. ‘Yolanda Silva. Fijn je eindelijk echt te ontmoeten.’

‘Insgelijks,’ zei Margot, terwijl ze de toegestoken hand stevig schudde. Ik ben hier, dacht ze. *Ik doe dit echt.*

‘Neem maar even iets te drinken. Ik moet nog een paar dingen uit mijn kantoor pakken voor we met de bezichtigingen kunnen beginnen.’

Yolanda zag er met haar gelakte nagels en haar designerbril net zo netjes en opgepoetst uit als haar werkomgeving.

‘Dank je.’ Margot pakte een flesje Topo Chico uit de koelkast en ging in de elegante lobby zitten. Nerveus nam ze een slokje van het bruiswater. Ze kon het nog steeds niet geloven, maar dankzij de Privé Group had ze nu een team. Een droomteam zelfs. De organisatie had haar in contact gebracht met mensen die haar bij elke stap hielpen – van het concept tot het design, de openingsavond en daarna. Na haar onorthodoxe presentatie en een paar lastige vergaderingen had ze een investeerder. Een doel. Een plan. Een toekomst.

Alle contracten waren ondertekend, het team was samengesteld, de tijdslijn uitgestippeld. Het enige wat ontbrak was iemand om dit alles mee te vieren. Toen ze nog op school zat, had ze de hele weg naar huis gerend als ze een goed cijfer had gehaald, omdat ze niet kon wachten om het trotse, blijge gezicht van haar moeder te zien. Nu ze volwassen was, kwam ze niet verder dan een glas wijn inschenken en met haar kat toosten.

Het was behoorlijk deprimerend dat ze niemand had die haar een high five kon geven, haar omhelsde en haar vertelde dat ze het goed had gedaan. Ze kon zich de stem van haar moeder na al die tijd nog precies herinneren. Soms leek het wel alsof alleen deze herinneringen haar op de been hielden – het feit dat ze ooit veel voor iemand had betekend. Ze was op waarde geschat, er was van haar gehouden.

Nu was ze een volwassen vrouw. Ze zou het zonder aanmoediging moeten doen.

Maar toch, op momenten als deze zou het fijn zijn om iemand te hebben.

Als ze ’s nachts wakker lag, alleen met haar gedachten, kon ze niet geloven hoe ver ze was gekomen. De weg die achter haar lag was bezaaid met moeilijke tijden, tragedies en spijt, en vaak durfde ze er niet op te vertrouwen dat ze dit nieuwe begin had verdiend. Ze probeerde het gevoel te hebben dat ze het verdiende. Soms kon ze zichzelf oppoppen en lukte het haar om goed voor zichzelf te zorgen. Een beetje.

Vaak had ze echter het gevoel dat er een muur van eenzaamheid om haar heen stond. Ja, ze was de moeite waard. Maar wat maakte dat uit als er niemand was om al het goede én slechte mee te delen?

Maar goed, het was nu tijd voor het echte werk. Alleen talent was niet genoeg, hoewel ze bijzonder lekker kon koken en ongeëvenaard lekkere sauzen kon verzinnen. En met alleen passie kwam ze er ook niet. Ze moest bereid zijn het ambacht, het vak, het bedrijf en alle gekte in goede banen te leiden, wat het haar ook kostte: slapeloze nachten, eindeloos lange dagen, geen minuut om te ontspannen, vele hoofdbrekens, veel leren... Ze moest de kracht vinden om door te gaan, ook als alles tegenzat of mislukte.

‘Ben je er klaar voor?’ Yolanda kwam haar kantoor uit. Onder haar arm had ze een klembord en een map. Ze was scherp en stijlvol, en had eerder met cliënten van de Privé Group gewerkt. Ze hielp ze de juiste plek voor een nieuw restaurant te vinden, en nu had ze Margot een pand beloofd dat zowel lokale bewoners als toeristen zou trekken, zodat ze het hele jaar door en ook op lange termijn met succes kon draaien.

Margots manager, Anya Pavlova, ging met hen mee. Anya had als manager gewerkt in een paar van de beste restaurants in de Bay Area. Ze kon zich helemaal vinden in Margots ideeën voor Salt – een modern, stijlvol restaurant dat zich zou onderscheiden van andere barbecuerestaurants. Ze zagen een plek voor zich waar je fabelachtig lekker kon eten – zo’n restaurant waar mensen uren voor in de rij stonden. Alleen zou dat niet nodig zijn, dankzij een app die ervoor zorgde dat alles in het restaurant op rolletjes zou lopen.

‘Met al je wensen in gedachten heb ik een paar fantastische opties gevonden.’ Yolanda deelde brochures uit van alle panden die ze in gedachten had. Margot en Anya hadden die ook al online bekeken en zich voorgesteld hoe alles er uiteindelijk uit zou zien. Margot had nooit eerder een pand bekeken. Voor haar was elke veilige plek die ze voor zichzelf en Kevin kon vinden thuis. Momenteel woonden ze in een gehuurd appartementje in het havengebied.

Ze kozen drie panden uit om te bekijken. Het eerste lag in Fisherman’s Wharf, en Fort Mason met de boerenmarkt was er vlakbij. De keuken was net verbouwd en het restaurantgedeelte had grote ramen. Het panoramische uitzicht bevatte alles waar toeristen die naar

San Francisco kwamen gek op waren. Er was een terras aan het water, waar de gasten elk briesje zouden meekrijgen terwijl ze naar de boten keken en naar de zeeleeuwen luisterden. Margot zag de blije mensen al helemaal voor zich.

‘Hier komen veel toeristen,’ zei Anya.

‘Dat is positief,’ vond Margot. ‘Maar ik zou ook graag vaste gasten uit de buurt trekken.’

Het volgende pand lag in Nob Hill, in een deel van de wijk waar een barbecuerestaurant waarschijnlijk zeer welkom zou zijn. Er waren leuke winkels te vinden, de theaters lagen om de hoek. Maar de grauwe, kleurloze buitenmuur was een minpuntje, en vanbinnen had het de charme van een overheidsgebouw.

‘Daar kunnen we wel iets van maken,’ stelde Anya haar gerust. ‘Ik heb designers wonderen zien verrichten met de lelijkste ruimtes.’

De keuken zag er goed uit, en de steeg achter het restaurant was breed genoeg voor leveringen van Candy. Hij werkte elders op een industrieterrein.

De derde kanshebber was een deel van een oud pand in Perdita Street. Het lag in het hart van een van de levendigste wijken van de stad, met versleten klinkerstraatjes en stoepen in de schaduw van oude bomen. Sommige van de gebouwen stamden uit het begin van de twintigste eeuw, en een paar hadden zelfs de aardbeving en de grote brand uit 1906 doorstaan.

De wijk was populair, zowel bij de bewoners als bij toeristen, en elke zaterdag was er een markt. Bij de Mehndiva Bar kon je een kombucha bestellen en die rustig opdrinken terwijl je een hennatattoo liet zetten. Verder was er een bar waar je Rossi-wijnen uit Sonoma kon vinden, een hippe boetiek met identieke outfits voor honden en hun baasjes in de etalage, het Perdita Street Memory Center – een plek waar mensen met dementie terechtkonden – en een uitnodigende boekwinkel, die in het oudste pand in de wijk gevestigd was.

Tegenover de boekwinkel stond een pand leeg waarin ooit een populair Mexicaans restaurant had gezeten. De eigenaars waren met pensioen gegaan, en het restaurant was gesloten. Het zag er allemaal

wat verwaarloosd uit, maar de basis was goed, en Margot was ervan overtuigd dat ze hier de vriendelijke, ontspannen sfeer zou kunnen scheppen die ze altijd in gedachten had gehad.

Er was maar één ding dat haar tegenhield: ze zou de keuken moeten delen met de bakkerij die ernaast gevestigd was.

‘Het is ongebruikelijk, maar de keuken is enorm, en jarenlang hebben een restaurant en de bakker de ruimte gedeeld. De bakkerij is beroemd, ze zijn in de jaren zestig begonnen in een buurtcentrum,’ vertelde Yolanda.

De keuken was gedateerd maar blinkend schoon, en er wachtte hun een verrassing. Een deur waar BAKERY op stond ging open. Een al wat oudere zwarte vrouw met een bril op kwam binnen. Ze droeg een dienblad met daarop een kan limonade en een schaal met lekkers uit de bakkerij.

‘Ik ben Ida,’ zei ze. Ze zette het dienblad op een van de glimmende roestvrijstalen werkbladen.

‘U bent de eigenaar van de bakkerij,’ zei Yolanda. ‘Wat ontzettend leuk om u te ontmoeten.’

‘Ik ben niet echt meer de eigenaar,’ vertelde Ida. ‘Ik ben inmiddels met pensioen... nou ja, officieel dan. Mijn zoon, Jerome, runt het bedrijf nu, maar ik ben er nog steeds bij betrokken. En vandaag ben ik gekomen omdat ik graag wil weten met wie we eventueel te maken gaan krijgen.’

Margot stelde zich voor.

Ida deed een stap achteruit en bekeek haar eens goed. ‘Mijn hemel,’ zei ze toen. ‘Je bent maar een kleintje. En nog zo jong!’

‘Ja, dat is zo,’ zei Margot, ‘maar toch zit ik al heel wat jaartjes in het vak. Als kind maakte ik al samen met mijn moeder broodjes klaar voor een foodtruck.’

‘Dus je bent ermee opgegroeid.’

‘Dat klopt. Mijn moeder en ik waren met z’n tweetjes, en ze was mijn beste vriendin.’ Niet alleen haar beste vriendin. Haar moeder was haar wereld geweest. ‘Haar broodjes waren verrukkelijk. Kaasdip met pepertjes, gerookt gehaktbrood, eiersalade, rosbief met remou-

lade, *honey butter biscuits* en gebakken kip... mensen waren gek op haar broodjes.' Darla Salinas had nooit veel geld verdiend, maar dat had niet gelegen aan het eten dat ze had bereid. Ze was alleen niet zakelijk genoeg geweest.

Ida wees naar het dienblad. 'Neem maar. Eet even wat, dan leid ik jullie daarna rond.'

Alles wat ze had meegebracht was verrukkelijk – boterzachte cake met vers fruit, een stroopkoekje dat zo lekker was dat Margot er bijna in bleef, en kleine brownies en citroencakejes.

Terwijl Anya met Ida over haar bedrijf praatte, dacht Margot aan haar moeder. Zou alles anders zijn gelopen als Darla zich had gefocust op echt iets verdienen, in plaats van op net rondkomen? Ooit had de *Texas Monthly* haar moeders broodje *brisket* met pepperoncinini (en met verkruidde barbecuechips, het niet zo geheime ingrediënt) uitgeroepen tot het lekkerste broodje van de hele staat, maar ze had daar verder niets mee gedaan.

'Ik ben hier in de keuken begonnen toen het nog een buurtcentrum was,' vertelde Ida.

Ze opende de deur naar het verlaten restaurant. Het zag er geda-teerd en verwaarloosd uit. Op de muren waren nog vaag Mexicaanse tafere-len te zien. Het leek alsof de vorige eigenaars haastig waren ver-trokken: er stonden nog tafels en stoelen, er hing een schort aan een haakje, een oude voetbalposter sierde de muur en er lagen bekers, oude menu's, bestek en bonnetjes.

Even nam Margot de tijd om zich voor te stellen hoe deze ruimte kon worden getransformeerd tot een warm, schoon, gezellig restau-rant. In haar dromen, die werden gevoed door haar verlangen naar een plek waar ze ertoe deed, waar zij de controle had, had ze de ruim-te waarin mensen konden genieten van haar eten tot in de kleinste details voor zich gezien.

Nadat Ida alles had laten zien, nam ze met een lach afscheid. 'Ik hoop je snel weer te zien, Margot,' zei ze.

'Tijd om een knoop door te hakken,' zei Anya toen ze het steegje achter het restaurant in stapten. De containers stonden er netjes op

een rij, met labels erop om aan te geven wat erin mocht. Aan een muur was een oud basketbalnet bevestigd, en ze konden nog net een muurschildering tegen de oorlog in Vietnam onderscheiden. ‘We moeten van elk pand de voor- en nadelen op een rijtje zetten.’

Terwijl Margot nadacht over haar opties, probeerde ze elke locatie objectief te bekijken. Het pand in het drukke Fisherman’s Wharf, de chique tent in Nob Hill of het oude gebouw in Perdita Street.

‘Wat denk jij?’ vroeg ze aan Anya.

‘Het zou een uitdaging zijn om de keuken te delen met de bakkerij. De ruimte is groot en schoon, maar de apparatuur is verouderd.’

‘Dat klopt,’ antwoordde Margot. ‘Maar ik ben gewend om in een foodtruck te werken, dus ik heb niet veel ruimte nodig. Deze plek voelt prettig. Nuchter, midden in een stad die ik af en toe nog steeds intimiderend vind. Ik mag Ida, ze lijkt me heel cool. Hoe zei je dat de bakkerij heet?’

Anya gaf haar Ida’s kaartje. ‘Sugar.’

Margot moest lachen. Opeens zag ze alles glashelder. ‘Perfect.’

‘Ik hoop dat je hier gelukkig zult zijn,’ zei Ida.

Het huurcontract was getekend, de plannen waren goedgekeurd, alle vergunningen waren binnen en de overdracht was bijna afgerond.

‘We hebben verschillende panden bezichtigd,’ vertelde Margot. ‘Maar zodra ik hier was geweest, hoefde ik niet verder te zoeken. Het voelt perfect.’

‘Dat heb je soms,’ zei Ida. ‘Als je het weet, weet je het.’

Margot hoopte dat Ida gelijk had. De afgelopen vijf maanden waren intensief maar lonend geweest. Een professioneel team van ontwerpers en ontwikkelaars had haar visie omgezet in realiteit.

Zelf had ze originele victoriaanse kroonluchters op de kop getikt. Die had ze zwart geschilderd en in de witte eetzaal opgehangen. Ap-pelgroene servetten in glazen zorgden voor een kleuraccent. Het geheel was strak, maar niet klinisch of intimiderend. Het rook er nog naar verf, maar binnenkort zou de zoete, rokerige geur van barbecue alles overheersen.