



HELÉNE HOLMSTRÖM

Sneeuw, sterren & kaneel

 eecaan

Om de bakkerij van haar ouders te redden is Nora zelfs bereid om op tv te gaan met arrogante chefkok Henrik.

SNEEUW, STERREN EN KANEEL

HELÉNE HOLMSTRÖM

Sneeuw, sterren & kaneel

Liefde achter de schermen

Vertaald uit het Zweeds door
Neeltje Wiersma

ecean

Sneeuw, sterren en kaneel maakt deel uit van de serie Liefde achter de schermen

Oorspronkelijke titel *Eld, snö och stjärnor*. Lovereads, Bokförlaget Forum, Stockholm

© 2021 Heléne Holmström

© 2024 Nederlandse vertaling Neeltje Wiersma / Oceaan

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, 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 Villa Grafica

Foto auteur © Lina Eidenberg Adamo

NUR 302

ISBN 9789046831779

ISBN 9789046831786 (e-book)

ISBN 9789046831793 (audiobook)

www.oceanboeken.nl

Oceaan maakt deel uit van Park Uitgevers



1

Nora's beste vriendin had de slechtste pokerface van Småland. Daarom was Nora bang dat Bea, die haar met een rustige blik aankeek, de waarheid sprak toen Nora haar vroeg of ze serieus was.

‘Het is waar.’ Bea keek verwachtingsvol.

‘Maar... wacht even.’ Nora veegde haar handen, die onder het meel zaten, af aan een rood geruite handdoek en haalde diep adem. ‘Wil je dat een tv-ploeg hierheen komt? Naar mijn konditorei?’ Ze kon haar oren niet geloven. Ze keek haar vriendin sceptisch aan, maar beseftte dat dit geen slechte en zeer wrede grap was.

Bea's blik werd ernstig, ze leunde tegen de tafel, zette haar handen in de zij en keek Nora strak aan. ‘Je weet dat Nymans iets nieuws nodig heeft als je wilt dat er iets verandert. Als jij hieruit wilt komen.’ Ze zwaaide met een hand om haar woorden kracht bij te zetten. ‘En nu willen ze je ontmoeten om de praktische details te bespreken.’

Bea haalde haar schouders op, alsof dit de normaalste zaak van de wereld was. Niet alsof ze Nora, zonder haar medeweten, had opgegeven voor een programma dat op de nationale televisie en online uitgezonden zou worden.

Nora haatte het tv-programma *Aan de bak* zonder het zelfs maar gezien te hebben. Ze hoefde alleen maar naar de trailer te kijken, waarin een zelfingenomen sterrenbakker door het hele land reist om oude bakkerijen en konditoreien op te knappen. Maar Nora's konditorei Nymans – de oudste en meest gerenommeerde van Västervik – had geen opknopbeurt nodig. De konditorei was een klassieker. Een icoon. Een instituut. Veel te goed voor een stom realityprogramma.

‘Ik begrijp gewoon niet wat die Henrik Eklund voor Nymans zou kunnen betekenen. Onze klanten vinden het leuk zoals het is en ik ook. En dat is volgens mij voldoende. Er is nooit iets veranderd sinds mijn grootmoeder het heeft overgenomen en zo moet het blijven.’ Nora keek Bea ernstig aan.

‘Je oma heeft het overgenomen in de jaren zestig. Vind je niet dat het tijd is voor verandering?’

Nora schudde haar hoofd, ook al had ze er zelf verschillende keren over nagedacht. Steeds meer klanten bleven weg en ze wist dat ze iets moest doen, maar er was tijd noch geld geweest voor een grote opknappbeurt. ‘Mijn ouders hebben het in de jaren negentig een beetje opgeknaapt en je wilt niet weten hoe ongelukkig sommige klanten toen waren.’

Bea slaakte een diepe, ingehouden zucht. ‘Ik denk gewoon dat je konditorei een oppepper kan gebruiken, maar ook dat die meer zichtbaarheid verdient, en dat is precies wat de kerstspecial van *Aan de bak* je kan opleveren.’ Bea legde haar hand op Nora’s arm. ‘Dan kun je het je misschien veroorloven een extra bakker in dienst te nemen of iemand fulltime in de bediening. Je werkt de hele tijd en runt dit helemaal in je eentje. En dat al jaren. Niemand kan dat. Hoelang hou je dit nog vol?’

‘Je kent mijn afkeer van dat soort programma’s. Een bekende bakker die het platteland haat, wat weet die er nou van hoe je hier een konditorei moet runnen?’ Nora draaide zich snel om, liep naar de enorme baktafel en pakte een bakplaat met broden die hadden staan rijzen. Ze liep verder naar de gigantische oven die ze onlangs had aangeschaft, een uitgave die bijna het einde van de konditorei had betekend. Maar een nieuwe oven was nodig geweest, de oude had er al gestaan sinds... nou ja, sinds haar ouders de zaak hadden gerenoveerd in de jaren negentig. Het volgende grote project was het onderhoud van het ventilatiesysteem. Dat was al tientallen jaren niet meer gedaan, wat ook te merken was wanneer de oven te lang aan had gestaan, want de hitte werd bijna verstikkend en het enige wat hielp was de ramen wijd openzetten.

‘Heb je het programma überhaupt wel eens gezien?’ vroeg Bea.

Nora zei niets, opende de deur van de oven en schoof de bakplaat erin terwijl ze dacht aan de trailers die ze had gezien in de reclameblokken waarin de arme bakkers belachelijk werden gemaakt door sterrenbakker Henrik Eklund.

‘De kerstspecial heeft bijna een miljoen kijkers,’ ging Bea verder toen Nora nog steeds niets had gezegd. ‘Je hebt wel gezien hoe de andere bakkerijen een succes zijn geworden, toch? En de kerstspecial is nog populairder dan de gewone afleveringen.’

Bea volgde Nora toen die de afgebakken kaiserbroodjes pakte die op de bakplaten op de baktafel lagen te wachten. Nora pakte een van de

broodmessen en sleep het snel met het aanzetstaal. Er klonk een licht krakend geluid toen het mes door de knapperige korst van het eerste broodje sneed.

Ze wist dat Bea het goed bedoelde, haar geliefde konditorei stond op de rand van een faillissement, maar met het indienen van een aanvraag namens Nora bij de productiemaatschappij voor *Aan de bak* was ze te ver gegaan. Bea kende haar beter dan wie ook en wist dat Nora nooit naar ongevraagd advies zou luisteren of iemand de leiding van haar konditorei over zou laten nemen.

Bea ging naast haar staan en leunde tegen de baktafel. ‘Je kunt deze eerste kennismaking al niet meer afzeggen.’

‘Ik weet dat het een mooie kans is, maar ik ga er toch voor bedanken.’ Nora liep naar de koelruimte. Ze opende de deur, zette haar voet tegen de deur zodat die niet dichtviel, bukte zich en pakte een kuipje boter en een pakje voorgesneden kaas. Daarna liep ze terug naar de baktafel en pakte een botermes.

‘Ik bedoel, het zou wel eens lastig kunnen worden om ervoor te bedanken omdat de kennismaking vandaag al is.’

‘Vandaag?’

Bea glimlachte geforceerd. ‘Ja, ze komen vandaag naar Västervik; ik heb tot het laatste moment gewacht om het je te vertellen.’

‘Ik moet het afzeggen.’

‘Maar je hebt de afspraak met de bank vanmiddag,’ zei Bea.

‘Ja, dus?’ Nora keek naar haar vriendin.

‘En zei je niet dat je je kredietlimiet hebt bereikt? Ik denk dat de bank dat met je wil bespreken.’

‘Dan zeg ik gewoon hoe het is, dat het een moeilijk najaar geweest is. Dat er een Espresso House is geopend dat klanten afpakt, en dan is er nog die hippe bakkerij die vorig jaar haar deuren heeft geopend. Maar ik heb stamgasten en een trouwe klantenkring.’

‘Het is niet alleen een moeilijk najaar geweest, Nora. De laatste vijf jaren zijn moeilijk geweest.’

Bea legde een plak kaas op de met boter besmeerde broodjes, waarna Nora er komkommerschijfjes aan toevoegde, twee op elke helft. Daarna klapte ze de broodjes dicht en legde Bea ze op de kunststof dienbladen die op de planken boven de baktafel naast elkaar lagen.

‘Maak in ieder geval kennis met de productiemaatschappij,’ ging Bea

verder. ‘Het is niet eens zeker dat Nymans wordt geselecteerd, maar je hebt dan tenminste een poging gedaan.’

Nora zei niets.

‘Nora, alsjeblieft. Dit kan je redding zijn. De redding van je konditorei.’ Bea gaf haar snel een knuffel. ‘Bel me na de kennismaking. Ik moet nu gaan, ik moet over tien minuten op het bureau zijn, maar ik zal de e-mail over de eerste kennismaking doorsturen. Ze komen om elf uur.’

Nora hield een bezorgde zucht in; het feit dat haar beste vriendin politieagent was en dus haar leven riskeerde in haar werk was bijna meer dan ze aankon. Zonder te antwoorden nam ze een handvol meel en strooide dat op de baktafel. Bea gaf haar een kneepje in haar schouder. Daarna verdwenen de voetstappen van haar vriendin in de richting van de achterdeur van het bakkerijgedeelte en hoorde ze de deur dichtslaan. Nora ging weer naar de koelruimte en pakte een stuk van het koud gerezene deeg, gemaakt van de honderd jaar oude zuurdesemstarter die haar moeder, grootmoeder en overgrootmoeder door de jaren heen hadden gekoesterd en verzorgd. Een van de trotsen van de konditorei. Ze keerde terug naar de baktafel en smakte het deeg op de tafel zodat het meel opstooft. Met een zucht haalde ze haar met meel bestrooide handen door haar haar en leunde tegen de baktafel. Ze keek op de klok. Vijf voor vijf. Tijd om te openen.

Ze had een fulltime bakker in dienst, maar dit was Renées vrije dag, wat betekende dat Nora om vier uur in de konditorei was en tot vijf uur in de bakkerij werkte, dus tot ze het cafégedeelte opende. Dan probeerde ze alles af te bakken en alles voor de hele dag voor te bereiden terwijl ze klanten bediende tot acht uur, wanneer een van de jongens die een bijbaan bij haar hadden, binnenkwam. Daarna ging ze door met taarten en gebak – koekjes en banket – tot twaalf uur. Dan hield ze lunchpauze. Vervolgens loste ze haar hulpje af, die om drie uur naar huis ging, en werkte in het cafégedeelte tot sluitingstijd. Zulke dagen waren op den duur niet vol te houden, dat besefte ze. Ze had eigenlijk twee mensen nodig voor de konditorei en nog een fulltime bakker als ze zo veel mogelijk open wilde blijven en de kwaliteit van al het bakwerk wilde handhaven.

Dat was niet altijd zo geweest. Nog maar een paar jaar geleden had ze personeel moeten laten gaan, en sindsdien had ze op deze manier moeten ploeteren. Maar waar deed ze het eigenlijk voor, vroeg ze zich soms af, als de klanten toch wegbleven.

Nog even en dan kwamen de bouwvakkers voor het ontbijt. Ze pakte de broodjes en haastte zich naar het cafégedeelte. Ze startte de kassa op, deed de deur van het slot en sjuowde het stoepbord naar buiten. **KOFFIE MET BROODJE KAAS 25 KRONEN.** Dezelfde tekst sinds de tijd van haar grootmoeder. De prijs was altijd hetzelfde gebleven en dat vond ze leuk. Buiten was het nog donker en de vroege winterkou maakte de ochtendlucht een beetje wazig. Nora rilde. Kleine sneeuwvlokjes, bijna als ijskristallen, dwarrelden naar beneden en landden op haar blote armen.

Ze liep terug naar het bakkerijgedeelte, waar een deurbel haar zou waarschuwen als er een klant was, en ging verder met het kneden van het deeg voor het zuurdesembrood. Het deeg bleef plakken in de groeven van de verweerde baktafel. Ze vormde drie broden van het deeg, haalde de bakplaat met afgebakken broden uit de oven en schoof de nieuwe bakplaat erin. Ondertussen dacht ze na over wat Bea had gezegd. Was dit haar enige kans? Moest ze zichzelf verkopen voor een televisieprogramma op primetime om de konditorei te redden? Bea had gelijk dat ze het misschien niet lang meer zou volhouden.

Ze haalde haar mobieltje uit de zak van haar schort en zocht naar fragmenten van *Aan de bak*. Een gekke titel trouwens. Het programma werd in het najaar uitgezonden, het seizoen van dit jaar was net afgelopen, en in elke aflevering volgde je een bakkerij of konditorei die door Henrik van de ondergang moest worden gered. Elk jaar werd er een kerst-special gemaakt waarin je in vier afleveringen vlak voor Kerstmis dezelfde bakkerij of konditorei volgde, die Henrik voor Kerstmis aan een make-over onderwierp.

Ze koos een filmpje uit de zoekresultaten dat begon met Henrik Eklund die, met samengetrokken wenkbrauwen, een bakker instrueerde hoe je bepaalde of het deeg volledig gerezen en voldoende elastisch was. Alsof een bakker dat zelf niet wist! Maar de arme bakker in het filmpje knikte verbaasd en leek er blijkbaar nog nooit van gehoord te hebben. Natuurlijk was alles geregisseerd, dat snapte ze ook wel. En dit was precies wat Nora niet wilde: dom doen op tv. Of überhaupt op tv komen.

Toen zocht ze op 'Aan de bak – kerstspecial'. In plaats daarvan vond ze *Kerst met de Eklunds*. Het kerstprogramma met de familie van Henrik Eklund. De beroemde gastronomische familie, met Henriks vader Hasse Eklund als hoofd van de familie, vierde Kerstmis in een prachtige zogenaamde koopmansvilla, die waarschijnlijk meer had gekost dan alle op-

brengsten van Nymans bij elkaar sinds haar grootmoeder de bakkerij had overgenomen. Je volgde de voorbereidingen van de familie Eklund voor kerst. Henrik, zijn vader en zijn broer baktten wortbrood en saffraanbroodjes terwijl ze herinneringen ophaalden. 'Ik kan nooit zo goed praten als ik deeg kneed,' zei Henrik in het filmpje terwijl hij een goudgeel deeg op de baktafel aan het kneden was. Daarna maakte hij kerstlekkernijen en bereidde zijn stiefmoeder Anita de kerstham, terwijl kinderen – neefjes en nichtjes waarschijnlijk, dacht Nora – door het huis renden. Eén scène in de trailer toonde Henrik en Anita die bij een fles rode wijn kibbelden over hoe ze de ham moesten klaarmaken. Twee kinderen stormden lachend de keuken binnen en Henrik ving hen in een grote omhelzing en woelde een van hen door het haar. Henriks zus verscheen en ving glimlachend de jongen met de rode wangen op, waarna iedereen zich verzamelde voor het haardvuur met daarnaast een tafel vol kerstlekkernijen. Een grote kerstboom stond in de erker met een berg cadeautjes eronder, en rode kerstballen fonkelden in de gloed van het vuur en de kerstverlichting die tussen de volle takken van de boom hing.

Dit tafereel gaf haar een beklemmend gevoel. Nora hield van kerst, het was altijd haar favoriete tijd van het jaar geweest. Zij en haar familie hadden ook hun tradities gehad, maar nu was alleen Nora nog over. Ook al werd de eenzaamheid tijdens de feestdagen groter, ze was kerst blijven vieren zoals ze had gedaan toen haar ouders nog leefden. Ongelooflijk dat het al acht jaar geleden was dat haar moeder overleed, één jaar nadat ze ziek werd. En haar vader was al zeventien jaar dood. Een eeuwigheid.

Net toen ze dacht dat de trailer afgelopen was, werd nog een laatste scène getoond waarin de familie een doos bonbons deelde en iedereen moest lachen toen Henriks stiefmoeder zei dat je niet alleen de grote witte bonbons eruit moest halen. Weer voelde ze een steek van afgunst. Die Henrik had alles. Echt alles. Een carrière als bakker, een grote en prachtige familie. Succes. Geen financiële zorgen.

Ze opende de e-mail die Bea had gestuurd. Die kwam blijkbaar van de projectmanager. Ze wilden vandaag de konditorei komen bekijken, maar ook praktische details bespreken. Nora zou ook Henrik ontmoeten. De projectmanager had benadrukt hoe belangrijk het was dat Henrik degene met wie hij ging samenwerken zou ontmoeten. De e-mail was geschreven met een ondertoon van hoe fantastisch de sterrenbakker was dat hij zomaar bereid was gewone burgers, niet bekend van tv, te ontmoeten.

De deurbel onderbrak haar gedachten en ze legde haar telefoon neer om de eerste klant van de dag te verwelkomen – Ingemar Larsson met een opgevouwen exemplaar van *Dagens Nyheter* onder zijn arm. Een stamgast sinds de tijd van haar grootmoeder en nu al enkele jaren met pensioen.

‘Goedemorgen. Koffie en een broodje kaas, alsjeblieft.’

‘Jij bent vroeg op, Ingemar.’

‘Ja, ik werd om vier uur wakker en kon niet meer in slaap komen.’

Nora maakte een kaiserbroodje met extra boter, speciaal voor Ingemar.

Hij haalde zijn portemonnee tevoorschijn en keek in het vakje met bankbiljetten.

‘Het spijt me, kun je het opschrijven?’

‘Natuurlijk.’ Ze schreef vijftientig kronen op in het schrijfblok onder Ingemars naam. Hoewel ze blij was met vaste klanten als Ingemar, wist ze dat ze meer klanten nodig had die duurdere producten kochten, zoals taarten, gebakjes en grote broden, om het te gaan redden. Bij eindexamen- en verjaardagsfeestjes gingen mensen steeds vaker naar de supermarkt om gebak en broodjes te kopen, iets wat vroeger, in de tijd van haar ouders, een grote bron van inkomsten voor de konditorei was geweest. Nymans was de plek bij uitstek om koffie te gaan drinken en gebak en brood te kopen. De verandering was sluipenderwijs gegaan en in eerste instantie dacht Nora dat het allemaal te wijten was aan het teruglopen van de algemene koffiecultuur, maar de mensen leken juist meer koffie te drinken dan ooit. In andere koffiegelegenheden, dus.

Twee bouwvakkers kwamen de konditorei binnen en bestelden elk een broodje kaas en koffie. Toen ze met hun dienbladen vertrokken, werd er zachtjes op de glazen deur van de ingang geklopt. Nora keek die kant op.

Jonathan van de groothandel. Of de Groenteman, zoals zij en haar vriendinnen hem noemden. Ze knikte naar hem en verdween de bakkerij in om de achterdeur voor hem te openen.

Ze maakte een korte stop bij het toilet voor een blik in de spiegel, trok haar paardenstaart recht en kneep snel in haar wangen voor wat kleur. Waarom had ze vandaag geen make-up op? Zelfs als ze niet geïnteresseerd was, wilde ze er niet onverzorgd uitzien. Daarna liep ze door naar de achterdeur.

Jonathan had een groothandel met zijn vader en ze bezorgden om beurten de goederen. Nora had Jonathan vandaag niet verwacht; hij was

de vorige keer al geweest, het was zijn beurt niet. Misschien kwam hij speciaal voor haar? Een paar maanden geleden waren ze samen naar huis gegaan na een avond bij Harrys. Hij had haar daarna een paar keer gesms't, maar Nora had alleen ontwijkend geantwoord.

Ze opende de achterdeur, glimlachte naar hem en samen droegen ze de goederen naar binnen – dozen met tomaten, sla, komkommers en paprika's en kratten met melk, gist, boter, slagroom en voorgesneden kaas. Ze zette de kratten en dozen op de lange baktafel.

'Bedankt,' zei ze, terwijl ze het laatste krat vol zure room en flessen drinkyoghurt in ontvangst nam, maar Jonathan bleef staan. Hij wipte van de ene voet op de andere en zag eruit alsof hij naar de juiste woorden zocht. Als hij maar niet vroeg of ze nog eens met elkaar konden afspreken, want daar voelde ze niks voor.

Ze wilde net gedag zeggen toen hij het woord nam. 'Eh, ik doe de financiën van ons bedrijf en wilde je er alleen aan herinneren dat de laatste twee facturen nog niet betaald zijn.'

Nora zweeg en voelde het bloed naar haar gezicht stijgen.

Opnieuw schraapte hij zijn keel. 'Je hebt toch wel een herinnering ontvangen?'

'O. Aha.' Nora aarzelde een paar seconden. 'Zo zie je maar. Mijn excuses, ik zal ervoor zorgen dat het in orde komt. Natuurlijk.'

Hij knikte even, aarzelde en zei toen: 'Eh, als je een keer wilt afspreken...'

'Dan bel ik je, dank je wel.' Ze sloeg de deur dicht. God, ze kon definitief niet meer met hem afspreken.

Ze pakte haar mobieltje uit haar schort en haastte zich de konditorei in. Geen nieuwe klant. Snel logde ze in bij de bank. Ze was er absoluut zeker van dat ze de facturen had betaald.

Het saldo was negatief, ze stond dertien kronen in het rood. De overschrijvingen waren aangemaakt maar geweigerd.

Tegelijkertijd plingde haar mobieltje met een bericht van Bea.

Ik zag de Groenteman een levering bezorgen bij Espresso House toen ik vertrok! schreef ze. Kwam hij ook bij jou langs?

Yep. En hij herinnerde me aan de betalingen. Blijkbaar zijn die geweigerd, antwoordde Nora. Goed dat ik niet eventjes met hem naar huis ben gegaan, dat had gevoeld als mezelf verkopen: een wip voor twee dozen komkommers en een krat melk!

Hahahahaha, ik ga dood, antwoordde Bea.

En ik huil, antwoordde Nora en ze merkte dat ze echt op het punt stond om in huilen uit te barsten.

‘Aan de bak’ kan je redden, antwoordde Bea.

Nora haalde diep adem. Dat ze de facturen van haar leverancier niet kon betalen, was ernstig. Echt ernstig. Er moest iets gebeuren, Bea had ongetwijfeld gelijk.

Ze sloot het sms-gesprek en ging naar de browser, waar het lachende gezicht van Henrik Eklund verscheen aan het eind van de *Aan de bak*-trailer. Het leek of hij haar uitlachte.

2

Henrik Eklund liep met doelgerichte passen in de richting van het stoepbord dat tussen de houten huizen uitstak. NYMANS stond er in kronkelige felrode letters boven de voor bakkerijen gebruikelijke krakeling. Hij kon de e-mail van zijn vader die hij net had gelezen maar niet uit zijn hoofd zetten. Elk jaar namen ze, een week nadat de opnames van de *Aan de bak*-kerstspecial afgerond waren, *Kerst met de Eklunds* op zodat er geen overlap zou zijn. Maar om de een of andere reden had zijn vader de productiemaatschappij ervan overtuigd de opnames te vervroegen, zodat die samenvielen met de opnames van de kerstspecial. Zijn vader was volledig op de hoogte van het schema voor *Aan de bak*, Henrik nam de kerstspecial elk jaar in dezelfde weken op, maar nu had zijn vader blijkbaar een project lopen dat absoluut niet verplaatst kon worden.

Een of ander groentje bij het productiebedrijf had waarschijnlijk de opnames gepland en zich niet gerealiseerd dat Henriks schema's botsten. Misschien kon het worden opgelost, maar de zender zou niet blij zijn. De nieuwe uitvoerend producent van TV24, Don, een dertigjarige die voor een concurrerende zender een veel gehypte realityshow had geproduceerd waarin sportieve singles naar een zonnig Caribisch eiland reisden om overdag tegen elkaar te strijden en 's avonds te daten, was al gestrest over het strakke schema dat hij een paar maanden eerder tijdens de lunch had aangekondigd. Don, wiens echte naam Robert was maar die om een of andere reden Don werd genoemd, had bovendien benadrukt hoe belangrijk kijkcijfers waren voor de kerstspecial van dit jaar en was van mening geweest dat de productiemaatschappij aan de invalshoek moest werken om voor meer 'reality' te zorgen. Daarom hadden ze alle filmtijd nodig die ze konden krijgen. Echte emotie. Hun vorige uitvoerend producent had altijd gezegd dat *Aan de bak* geen reality was, maar Don had geklaagd dat er niet genoeg gebeurde. Toch waren de kijkcijfers in het najaar, voor zover Henrik wist, nog steeds goed geweest. Maar de jacht op de kijkcijfers was erg belangrijk, de concurrentie werd steeds heviger met alle streamingdiensten en TV24 had volgens de geruchten een zwaar jaar achter de rug.

Maar hopelijk was dit een gemakkelijke opname; misschien konden ze wat efficiënter werken zodat hij zonder problemen ook *Kerst met de Eklunds* kon doen.

Henrik liep de konditorei binnen en werd begroet door de gebruikelijke geur die in Zweedse konditoreien hing: kaneelbroodjes, koffie en versgebakken brood.

De oudste konditorei van Västervik was precies zoals hij zich had voorgesteld. Terracottakleurige tegelvloer, vliesbehang in een grauwe tint die in decennia niet was overgeschilderd, hoge glazen toonbanken met roestvrijstalen planken die vol lagen met klassiek gebak – kaneelbroodjes, Deense koffiebroadjes, amandelkoekjes, veel ander banket en delicatessen. Eenvoudige broodjes kaas met dunne plakjes komkommer en een paar pistoletjes ham-kaas en tot slot plastic bakjes met pastasalade. Je kon zien dat het gebak met zorg was gemaakt en ondanks het avondse interieur was de oude glorie van de konditorei duidelijk voelbaar; ooit was het een exclusieve zaak geweest. *Aan de bak* werkte alleen met konditoreien en bakkerijen met potentieel en de konditorei voldeed aan de criteria: het liep moeilijk, maar er was sprake van een mooie geschiedenis. Het kon ook geen kwaad dat de konditorei in Västervik lag; hij wist dat het productiebedrijf van plan was het geheel op te peppen met dromerige plaatjes. Er lag weliswaar niet veel sneeuw, maar dat werd gecompenseerd door een diepblauwe winterse zee, kale rotsen en dobberende vissersboten naast verlaten aanlegsteigers. Er was ook een heel goed hotel in de buurt. Henrik had in vele middelmatige hotels gelogeed in verschillende stadjes in het land en keek uit naar een luxueuzer verblijf.

Elnaz, de filmproducent van het programma in de afgelopen seizoenen, zat aan een van de tafels en tegenover haar zat een vrouw die waarschijnlijk de eigenaresse van de konditorei was. Ze keek op, maar gaf hem geen glimlach, geen teken van herkenning – dit gebrek aan reactie was ongewoon. De deelnemers waren meestal aardig en om eerlijk te zijn, waren velen van hen nogal starstruck, maar deze vrouw keek hem aan met een koele blik die allesbehalve gastvrij was. De winkelbediende, een jonge vent met een enorm donkere haardos en helderbruine ogen, keek hem daarentegen aandachtig aan en groette hem vrolijk. Henrik groette hem terug en liep toen naar Elnaz en de chagrijnige vrouw.

Toen hij dichterbij kwam, keek ze hem heel even aan. Je kon niet zeggen dat ze een stralende eerste indruk maakte. Misschien moest ze daar

eens over nadenken, de eerste indruk. Aan de andere kant zou een norske vrouwelijke banketbakker van in de dertig goede televisie opleveren. Het was weer eens wat anders dan het suikerzoete, vriendelijke en aanhankelijke jonge stadmeisje dat de meeste mensen waarschijnlijk verwachtten. Blijkbaar paste dit goed bij de productie. Dons boodschap was duidelijk overgekomen en ze hadden tijdens de voorvergaderingen voor het nieuwe seizoen om meer reality gevraagd. Henrik voelde meteen vanaf de eerste blik dat hij en de vrouwelijke banketbakker op ramkoers lagen, wat de tv-zender prachtig ging vinden.

Aanvankelijk had Henrik geweigerd de boze stijl aan te nemen die veel andere koks en tv-persoonlijkheden gebruikten. Boos zijn paste eigenlijk alleen bij mannen die met hardere dingen werkten, zoals vlees, zagen en bijlen. Als je iemand vertelde hoe je de Italiaanse meringue over de citroencrème moest spuiten, ging dat niet goed samen met woede. Dat botste nog erger dan een botercrème met ijskoud eigeel en boter op kamertemperatuur. Maar toch was hij harder geworden en kijkers leken het contrast tussen de hardheid en al het zoete, romige en luchtige leuk te vinden. Evengoed probeerde hij eerlijk en oprecht te blijven in plaats van onbeleefd. Eerlijk zonder dat iemand erom heeft gevraagd, had zijn zus, tevens zijn agente, ooit opgemerkt. En hij kon waarschijnlijk nogal... bars zijn.

Zijn vader vond het belachelijk, zijn motto was: het belangrijkste is dat je sympathiek bent voor de camera en dat het publiek van je houdt. En dat had gewerkt voor zijn vader. Het publiek, de hele Zweedse bevolking, hield van hem – Hasse Eklund, de vriendelijke banketbakker die goedlachs was en fantastisch kon bakken. Hij was populair geworden als gezicht op een uithangbord voor het familiebedrijf in de jaren zeventig en had kort daarna zijn eigen tv-programma gekregen, waarin hij klassiek Zweeds brood en tarwebrood bakte en een echte beroemdheid werd.

Henrik stond nu bij Elnaz en de eigenares van de konditorei. ‘Hallo.’ Hij stak zijn hand op ter begroeting. De eigenares knikte kort. Elnaz draaide zich om, glimlachte en stond op. Pas daarna kwam de eigenares overeind. Ze droeg een loszittende blauwe spijkerbroek, een bevlakt bakkersschort over een grijs strak T-shirt en een paar afgetrapte Nikes. Haar lichtblonde haar droeg ze in een hoge paardenstaart.

‘Perfecte timing, we zijn hier net klaar,’ zei Elnaz.

Henrik stak zijn hand uit naar de vrouw. ‘Henrik Eklund.’

Een zuinige glimlach als antwoord. Toen stak ze haar hand uit en schudde de zijne stevig. ‘Nora Jansson.’

Elnaz keek van de een naar de ander. ‘Ik moet ervandoor, we gaan de opnamelocaties verkennen, en het is sowieso beter als jullie onder vier ogen, zonder derden, kennismaken.’ Ze wendde zich tot de vrouw. ‘Maar we hebben later nog contact, jij en ik.’ Elnaz trok een grote, luchtige donsjas aan en liep op haar lompe Dr. Martens naar buiten.

Nora, zoals ze blijkaar heette, knikte. ‘Er is daar koffie, als je wilt.’ Terwijl ze sprak, keek ze naar de koffiezetapparaten die naast een hoge kar voor dienbladen stonden, en hij besepte pas na een paar seconden dat ze het tegen hem had.

‘Heb je het tegen mij?’

‘Ja.’ Ze rolde met haar ogen. ‘Wil je iets eten?’ Ze spreidde haar armen en leek een glimlach te forceren.

‘Een kaneelbroodje zou lekker zijn.’ Hij koos altijd hetzelfde wanneer hij de konditoreien voor *Aan de bak* bezocht. De klassieker zei veel over de ziel van een konditorei. Enerzijds was het kaneelbroodje de trots van zijn eigen familiebedrijf. Het was hun kaneelbroodje, gemaakt door Henriks grootvader, dat het familiebedrijf Bakwerk ooit beroemd had gemaakt. En anderzijds was het iets dat alle konditoreien en bakkerijen in hun assortiment hadden; zelfs als het geld en de ideeën opraakten, kon je altijd nog een goed kaneelbroodje bakken.

Nora knikte en keek naar de winkelbediende. ‘Hassan, kun je onze gast een kaneelbroodje brengen, alsjeblieft?’

‘Natuurlijk!’ Hassan glimlachte vrolijk en greep naar een zilveren serveertang. De parelsuiker kwam met een tikkend geluid op de glazen toonbank terecht toen hij een kaneelbroodje pakte.

‘Wat voor koffie heb je eigenlijk?’ vroeg Henrik.

‘Filterkoffie en latte. Cappuccino kan ook geregeld worden,’ antwoordde Nora snel.

‘Ik bedoel: wat voor bonen gebruik je voor je filterkoffie?’

‘Hier gebruiken we Gevalia medium roast, maar bij Espresso House aan de overkant hebben ze verschillende soorten: *golden estate fantastic* en zeer goede arabica en *limited edition extended wholesome dark brew*, misschien ook *royal luxury brilliant brazilian chestnut deluxe* als je geluk hebt, dus daar moet je zijn als je meer keuze wilt.’

Henrik keek haar zwijgend aan en slikte een sarcastische vraag in of

ze zichzelf grappig vond, toen hij met een gesmoorde zucht opstond en naar de koffiezetapparaten liep, de pot met de meeste koffie uitkoos, een van de blauwe aardewerken kopjes pakte die ernaast opgestapeld stonden en die tot de rand vulde. Hij keerde terug naar de tafel en op hetzelfde moment zette Hassan een bordje met een goudbruin kaneelbroodje op tafel, nog steeds met veel parelsuiker erop. Henrik ging zitten, blies zachtjes op de koffie en nam vervolgens een slokje; het kopje voelde ruw tegen zijn lippen. Hij verwachtte de bekende smaak van looizuur, maar de koffie was rond en soepel.

‘Lekkere koffie.’ Hij keek naar Nora.

‘Je klinkt verrast. Medium roast wordt behoorlijk onderschat.’

‘Er wordt verrassend vaak slechte koffie geserveerd.’ Hij nam een hap van het broodje. Het kaneelbroodje was werkelijk verrukkelijk. Boterzachte vulling met een knapperige onderkant, een smeug deeg zonder dat het machtig was. Veel broodjes kunnen too much worden en je wilde niet het gevoel hebben dat je een vette boterham had gegeten met te veel beleg, hoewel dit broodje wel iets aan de grote kant was.

‘Lekker broodje.’ Hij keek haar aan. ‘Maar het mag wel wat kleiner.’

Ze staaarde hem beledigd aan. Toen richtte ze haar ogen op een punt boven zijn hoofd, keek de ruimte rond en rekte haar hals uit.

Hij keek haar vragend aan.

‘Ik vraag me alleen af waar de tv-ploeg is.’ Ze haalde haar schouders op. ‘Ik wist niet dat de opnames al begonnen waren.’

Nog steeds keek hij haar zwijgend aan, onaangedaan door haar sarcasme.

‘Ik bedoel, je komt meteen met een hoop commentaar en advies waar ik niet om gevraagd heb.’

‘Ik weet niet of Elnaz je heeft verteld dat er morgen al iemand komt om je gebak te testen en te proeven, om iets te vinden waar ik commentaar op kan geven. Dat is waar het programma om draait, dat ik suggesties doe voor veranderingen, dus je zult eraan moeten wennen dat je gebakjes door mij worden beoordeeld.’

‘Mmm... maar nu wil het toeval dat mijn klanten om grote kaneelbroodjes vragen.’

‘Tegenwoordig draait het allemaal om kleiner gebak, mensen hebben genoeg van muffins en broodjes die zo groot zijn als de schoteltjes waar ze op liggen, het ziet er goedkoop uit. In onze winkels van Bakwerk ver-

kopen we nu kleinere broodjes omdat onze klanten klaagden dat ze te groot waren.’

‘Maar jullie hebben de prijs niet aangepast, neem ik aan?’

Goeie genade, een opname met haar zou allesbehalve gemakkelijk zijn.

‘Zo werk ik in ieder geval niet.’ Ze sloeg haar armen over elkaar.

‘Oké, en hoe werk je dan wel? Ik begrijp dat het niet zo heel erg goed gaat met je konditorei, dus iets is er uit balans.’

‘Het liep gewoon een beetje moeizaam de laatste jaren, dat komt wel weer goed. Ik heb jullie hulp niet nodig.’

Hij legde het kaneelbroodje neer en keek haar aan. ‘Maar waarom heb je je aangemeld voor het programma als je het zo goed in je eentje redt?’

Ze zweeg, keek uit het raam naar de straat en toen naar hem. ‘Ik laat me niet voor gek zetten, dat werkt misschien bij andere deelnemers, maar ik accepteer het niet.’

‘Mag ik vragen of je überhaupt wel mee wilt doen aan het programma?’

Ze keek hem geïrriteerd, vijandig zelfs, aan en toen werden haar ogen wat milder. Ze zuchtte. ‘Om eerlijk te zijn, nee, ik wil het niet. Wie wil er nou echt in jullie programma?’

‘Best veel mensen eigenlijk, we krijgen honderden aanvragen, en de kerstspecial is bijzonder populair.’

Ze keek hem zwijgend aan. ‘Ik wil gewoon niet voor idioot worden uitgemaakt op de nationale televisie.’ Ze haalde diep adem. ‘En het was mijn vriendin die me heeft opgegeven voor het programma, maar...’ Ze zuchtte opnieuw. ‘Natuurlijk, de aandacht die de konditorei zal krijgen, biedt weer kansen om het een en ander op te lossen.’

Hij knikte. ‘Ik waardeer je eerlijkheid. Maar als je niet mee wilt doen, prima. Voor jou tien anderen.’ Hij nam nog een slok koffie. ‘En helaas heb ik geen tijd om hier een of andere aan lagerwal geraakte banketbakker ervan te overtuigen om aan mijn programma mee te doen.’ Met een klap zette hij het kopje terug op de tafel.

Ze staaarde hem met open mond aan en sloot die toen weer.

‘Laat de projectmanager weten wanneer je een besluit hebt genomen, dan bespaar je iedereen veel tijd.’ Hij wikkelde het kaneelbroodje in een schoon servet en verliet daarmee de konditorei.

3

♦ 1945 ♦

Met een sissend geluid minderde de trein hortend en stotend vaart. De wagon schommelde voordat de trein uiteindelijk volledig tot stilstand kwam en Tuula verloor even haar evenwicht, maar herpakte zich en hield beide kinderen stevig vast zodat ze niet omvielen. De deuren gingen open en ze liet de andere passagiers eerst uitstappen, hoewel zij en de kinderen al sinds het vorige station bij de deur stonden uit angst hun bestemming te missen. Met aan elke hand een kind liep ze voorzichtig het steile trapje af naar het perron en vervolgens haastte ze zich alleen terug de trein in, pakte haar koffer en hees die naar buiten. Ze reisden met weinig bagage, maar die ene koffer was zwaar. Hier zat alles in wat ze bezaten. Hun hele leven paste in één koffer. Ze haalde diep adem en vulde haar longen met frisse lucht na de benauwdheid in de wagon. Het rook daar verbrand naar treinremmen en stof.

Ongeveer tien kinderen stapten uit de wagon ernaast. Een jongen die er niet ouder uitzag dan Matias, rende weg over het perron. Een vrouw, vermoedelijk van het weeshuis, met haar haar opgestoken in een keurige knot, rende de jongen achterna, die bleef rennen terwijl hij om zijn moeder riep. Tuula had het gevoel dat haar hart zou breken. Instinctief hield ze de kleine handjes van Matias en Ritva steviger vast terwijl de vrouw het kind ving.

‘Au,’ zei Ritva uiteindelijk, en Tuula verslapte haar greep iets.

Ze had zoveel verloren. Een echtgenoot en een thuis. Een thuisland. Maar ze had de kinderen en de kinderen hadden haar. Ze waren samen. En ze troostte zich met de gedachte dat alle kinderen die nu netjes in een rij op het platform stonden, vast en zeker herenigd zouden worden met hun ouders zodra deze ellendige oorlog voorbij was.

Ze liepen door naar de aankomsthal. De geuren waren dezelfde als thuis – de etenslucht uit het naastgelegen spoorwegrestaurant, het stof van de weg buiten en het ingesleten vuil in de stenen vloer. Tegelijkertijd was alles zo anders. Andere tekens, andere woorden, iedereen om haar heen sprak een andere taal met een andere melodie, waardoor een ander soort achtergrondgeluid ontstond.