

Titolo originale: *The Coincidence of Coconut Cake*
Copyright 2015 by Amy Reichert

Traduzione dall'inglese di Mariafelicia Maione
Prima edizione: settembre 2015
© 2015 Newton Compton editori s.r.l.
Roma, Casella postale 6214

ISBN 978-88-541-8058-1

www.newtoncompton.com

Realizzazione a cura di Librofficina, Roma
Stampato nel settembre 2015 presso Puntoweb s.r.l., Ariccia (Roma)
su carta prodotta con cellulose senza cloro gas provenienti da foreste
controllate e certificate, nel rispetto delle normative ecologiche vigenti

Amy E. Reichert

Chef per amore



Newton Compton editori

*A nonna Luella,
per avermi mostrato la grazia del cibo preparato con amore
e acceso la mia passione per il cocco.*

*A mio marito,
che la nostra collezione di calamite
possa continuare a crescere.*

Penso che cucinare con cura sia amore, tu no?
Preparare qualcosa di delizioso per qualcuno a te caro
è il regalo di San Valentino migliore che tu possa offrire.

JULIA CHILD

Capitolo uno

Lou sollevò la gonna e fece una smorfia di dolore mentre attraversava il parcheggio barcollando. Le scarpe luccicanti tacco undici, così belle nella scatola, in quel momento erano una tagliola che le martoriava ogni osso del piede. Le mancavano le sue Crocs verdi.

Diede uno strattone all'elastico che la strizzava sotto il vestito nero lucido, regalo del suo fidanzato Devlin, che camminava qualche passo più avanti. Fece una corsetta per raggiungerlo.

«Salsiccia superimbottita al tartufo e foie gras», disse Lou.

Devlin fece una smorfia, confuso. «Cosa?»

«È un nuovo piatto, ispirato a come mi sento vestita così. Magari servito su fagottini di carne al *beurre noisette*...». Inclonò la testa, immaginando la pietanza appena inventata. Devlin le lanciò un'occhiataccia e sospirò.

Lou si afflosciò a quella reazione familiare. «Scusa. Mi aiuta a distrarmi».

I lineamenti di lui si addolcirono. «Andrai benone. Sei favolosa».

Lou fece un debole sorriso, avanzando nella tenue luce gialla dell'atrio del Milwaukee Country Club, con la moquette dal semplice disegno che attutiva ogni passo. Foto in bianco e nero ornavano le pareti color crema, raccontando l'aristocratica storia del club. In molte erano ritratti giovanotti entusiasti vestiti di bianco in piedi dietro gentiluomini facoltosi dai pantaloni buffi. Negli occhi dei ragazzi ardeva la fiamma dell'ambizione. Lou li capiva.

Si girò verso Devlin, prendendolo sottobraccio.

«Non c'era bisogno che mi spedissi un giorno intero al salone di bellezza, né che spendessi tanti soldi per quest'abito». Lasciò la stoffa sui fianchi, tastò la biancheria troppo stretta, come il nodo che aveva nello stomaco. Indossava un abito di jersey nero senza spalline lungo fino ai piedi con guanti coordinati che le arrivavano ai gomiti: semplice, elegante e troppo costoso.

«È il mio regalo. Non ti concedi mai uno sfizio», disse Devlin. Si strinse nelle spalle. «Abituati. La futura moglie di un avvocato di successo deve farsi viziare un po'».

«E come farò a ricambiare tutto questo per il tuo compleanno?»

«Preparerai la fantastica torta al cocco di tua nonna, tanto per cominciare. Il resto te lo dico dopo». Le fece l'occhiolino e le sorrise, e Lou sentì che le mancava il respiro.

Era elegantissimo nel suo smoking. Le linee classiche si adattavano alla sua figura atletica, conferendogli un'aria possente e mascolina.

Intorno a lui aleggiava un leggero profumo di chiodi di garofano e i folti capelli scuri mettevano in risalto gli occhi di un limpido azzurro: il suo principe Disney personale. Devlin le sistemò il braccio ingioiellato sul proprio e riprese ad avanzare nella folla. Lou si aggrappava al suo gomito infilato nella manica di lana italiana come a un salvagente mentre veleggiavano tra la marea profumata e agghindata di avvocati con le rispettive mogli al gala annuale dello studio legale.

Il club era stracolmo di donne raffinate e di uomini potenti. Camerieri in giacche da smoking bianche si facevano strada tra la folla, distribuendo scotch invecchiato vent'anni e vino bianco agli ospiti assetati; altri portavano vassoi con stuzzichini, castagne d'acqua avvolte nel bacon e gamberi sgusciati in salsa cocktail. Lou sospirò a quell'offerta noiosa, immaginando cosa avrebbe potuto fare lei con il budget della festa.

Devlin la guidò verso un gruppo di uomini più anziani affiancati da donne eleganti.

«Bill, come stai?», esclamò, tendendo la mano al più robu-

sto di tutti. «Ti ricorderai della mia bellissima fidanzata, Elizabeth». Tutti gli occhi si girarono verso di lei e Lou digrignò i denti per quella presentazione.

Bill gli sorrise. «Stavamo giusto parlando dell'ultimo critico gastronomico apparso sulla stampa, A.W. Wodyski. Hai letto le sue recensioni?».

Devlin scosse la testa. «L'ho sentito nominare, ma non ho avuto il tempo di leggere. Il caso Churman sta prendendo più tempo del previsto. Qualche buon suggerimento?»

«Al contrario. Distrugge ogni ristorante che recensisce. Ma lo fa in un modo divertentissimo. Come se Dennis Miller facesse critica culinaria».

«Davvero?». Lou finse indifferenza, ingoiando a denti stretti l'opinione che avrebbe voluto esprimere su una tale arroganza.

«Non ha mai fatto una recensione positiva. Ho persino sentito dire che alcuni dei ristoranti in cui è stato hanno dovuto chiudere».

«Questa non me la bevo», disse Devlin. «Non basta la critica di chicchessia per chiudere un buon ristorante».

«Sì, se erano già in difficoltà prima», mormorò Lou, accigliandosi. Aprì la bocca per proseguire, ma Devlin le diede un colpetto con il gomito. Lei annuì e rimase zitta mentre la conversazione tornava su clienti e ore fatturabili. Aprì la pochette tempestata di strass e premette un pulsante sul telefonino. Non c'era nessun nuovo messaggio, e richiuse la borsa.

Comparve un cameriere con i drink per il gruppo. Lou guardò la targhetta del nome, poi la sua faccia e disse: «Grazie, Tyler». Il ragazzo ebbe un sussulto di sorpresa, poi fece un cenno di ringraziamento con la testa e Lou sorrise. Mentre il resto della comitiva continuava a parlare di processi futuri e di quanto fosse difficile trovare buone tate, Lou osservò il cameriere volteggiare tra la folla verso il bar, con i bicchieri vuoti che apparivano sul vassoio man mano che attraversava la stanza accogliendo con rapidi cenni del capo i nuovi ordini per i drink. Serviva gli invitati senza interrompersi, si muoveva

svelto senza però correre. Lou si era voltata per seguirlo, quando sentì un colpetto sul braccio.

Giratasi, si trovò davanti la moglie di Bill, così vicina da sentirne l'intenso profumo muschiato. «Allora, come vi siete conosciuti?».

Prima che Lou potesse rispondere, Devlin si voltò verso di loro. «Elizabeth lavorava al Giuseppe, anni fa».

«Avevano una postazione di pasta fresca dove la gente poteva sedersi e guardare lo chef mentre cucinava», aggiunse Lou, sorridendo al ricordo.

«Ero lì per un pranzo di lavoro, ma gli altri disdirono all'ultimo momento, quindi mi sedetti al bancone davanti a questa graziosa cuocherella». Le circondò le spalle con un braccio. «Quella settimana ci sono tornato tutti i giorni». Abbassò lo sguardo su di lei e sorrise.

«Venerdì, lasciò una rosa rossa e il suo biglietto da visita insieme alla mancia».

«Elizabeth mi chiamò il giorno dopo... presto sarà la mia bellissima sposa».

«Bellissima e strepitosa in cucina», disse Bill. «Non mi meraviglia che tu abbia concluso l'affare».

«Io concludo sempre». Devlin la prese sottobraccio: «Scusateci, vedo Susan, devo chiederle di una deposizione che ha preso per me». Condusse via Lou, immergendosi nella folla, verso le porte-finestre.

«Vado al bagno prima che inizi la cena. Ci vediamo al tavolo?».

Lou si girò e spinse la porta della toilette con la mano guantata, lasciando che il silenzio sciogliesse parte della tensione.

Nella stanza minuscola che faceva da gabinetto, Lou lottava per raddrizzare di nuovo la biancheria nella posizione originaria, cercando di riacquistare il controllo delle emozioni. Devlin non capiva cosa significasse il ristorante per lei, sembrava pensare che la stesse salvando da una vita di duro lavoro, una vita che sua madre aveva sopportato facendo la cameriera in due

posti diversi per riuscire a nutrire e a vestire il figlio dai molti talenti accademici. Toccò la pietra che lui le aveva regalato, un rettangolo immacolato come un cubetto di ghiaccio che poteva sciogliersi da un momento all'altro. Si rimise a posto il vestito, raccolse la pochette e lasciò il suo rifugio. Mentre si strofinava le mani, una bionda snella uscì da un altro gabinetto e l'affiancò al lavandino.

Lou le sorrise nello specchio e disse: «Non odia anche lei usare la toilette vestita così? Mi sento come l'incredibile Hulk nella tutina di Catwoman».

La ragazza, dal viso giovane e fresco, parve sorpresa e inclinò la testa da una parte. Doveva essere una praticante estiva; entusiasta, ambiziosa e piena di ideali. Indossava un semplice abito da cocktail nero messo in risalto da una collana di perle e orecchini coordinati, l'uniforme delle giovani di buona famiglia. Ce n'erano decine come lei alla festa, tutte con i capelli a caschetto, trucco ridotto al minimo, che stringevano tra le mani borsette con dentro lucidalabbra e troppi biglietti da visita. Probabilmente non era una fan dei supereroi.

«Lei è la fidanzata di Mr Pontellier?». Le lanciò un'occhiata furtiva, enfatizzando la domanda.

«Sì, sono Lou». Tese la mano nuda alla bella ragazza.

«Oh, pensavo si chiamasse Elizabeth».

«Sì, ma gli amici mi chiamano tutti Lou. Devlin preferisce Elizabeth». Fece un mezzo sorriso e si strinse nelle spalle.

«Sono Megan».

Strinse la mano di Lou, ma, invece di lasciarla subito, l'attirò a sé, studiandone la pelle. Lou guardò le cicatrici lucenti che punteggiavano le sue mani pallide e gli avambracci: sembrava che un make-up artist avesse fatto delle prove alla ricerca della sfumatura perfetta di rosso rosato.

«I rischi del mestiere». Ritirò la mano.

«Che lavoro fai?». Megan sembrava curiosa.

Lou si sfregò i segni, sentendo i rigonfiamenti lisci sotto le dita.

«Sono uno chef. Il mio pasticcere dice che più sono le cicatrici di guerra, migliore è il cibo».

«Devi essere il miglior chef della città, allora. Immagino sia piacevole venire a eventi come questo e per una volta essere quella che viene servita».

«Tu dici, eh?»». Il sorriso tirato di Lou tremolò un po'. Poi sentì vibrare la pochette, e quasi sospirò di sollievo. «Scusami».

Si precipitò fuori dal bagno, tirando fuori il telefonino. Devlin l'aspettava in corridoio con un bicchiere di vino in mano. Lou sollevò un dito mentre rispondeva e uscì fuori, con Devlin alle calcagna.

«Che succede?»

«Devo venirti a salvare?», disse la voce sicura di Sue, sua sous-chef e migliore amica. Lou alzò lo sguardo su Devlin, facendosi piccola piccola alla vista del piede che batteva per terra e del sopracciglio inarcato.

«Non ancora. Qualcosa non va?»

«No, controllavo solo. So quanto ami questi eventi. Ho pensato che avremmo potuto fingere una catastrofe, nel caso avessi voluto sguagliartela».

«Sopravvivrò. Almeno sono in buona compagnia».

«Gli avvocati e le loro mogli sono una buona compagnia? Quanto hai bevuto?»

«Non loro. Devlin». Lou gli sorrise mentre lui indicava la sala.

«Davvero?».

Sospirò. «Devo andare. Mandami un messaggio più tardi e fammi sapere come va l'ora di punta. Ciao».

Fece scivolare di nuovo il telefono in borsa e si girò verso Devlin.

«Scusami. Grazie per il vino», disse, mentre prendeva il bicchiere che lui le porgeva.

«Puoi non essere uno chef per stasera?»

«Posso provarci».

«Dovresti assumere qualcuno che cucini per te. Allora avresti più tempo libero».

«Non posso permettermelo. E poi, cucinare è la parte migliore».

«Pensavo che saresti stata contenta di passare una serata fuori».

«È così. Ma la mia idea di divertimento non include tacchi alti e guanti lunghi. Almeno non con un vestito addosso». Lou gli diede un colpo leggero con il fianco e sorrise.

«La notte è giovane». Con un sorriso conciliante, Devlin le tenne aperta la porta e poi la seguì all'interno. «Comunque, presto non avrai più bisogno di lavorare e potrò viziarti tutto il tempo».

Lou si girò a guardarlo, gli occhi che lo supplicavano di ascoltare. «Gli affari stanno andando meglio. Amo farlo. Perché continui a tornare sulla questione?»

«Elizabeth, lavori troppo e avrai bisogno di più tempo una volta che avremo una casa e dei bambini. Potrai comunque cucinare del cibo fantastico, ma non dovrai preoccuparti di assunzioni, dell'affitto e delle bollette. È la situazione ideale per te». Devlin la baciò e la prese per mano, mandando all'aria tutti i suoi piani, e schiacciandola con quella visione del futuro.

Dopo cena, Lou fuggì fuori nella notte prematuramente tiepida d'aprile. Si sfilò i guanti e tolse le scarpe avanzando nell'erba fresca del campo d'allenamento, gemendo di sollievo mentre scriveva a Sue.

Serata tranquilla?

Alzò gli occhi alle stelle, aspettando lo squillo della risposta.

Abbiamo fatto un nuovo record. 102 piatti. Serve un altro cameriere.

Lou fece un fischio di apprezzamento.

Sentì alle sue spalle voci che provenivano dall'altra parte del prato, si incamminò in quella direzione e vide una manciata di camerieri in giacca bianca che fumavano sigarette. Uno di loro era Tyler, quello che aveva notato prima.

Me ne sto occupando.

Gli occhi fissi ai ragazzi del servizio, Lou rimise il telefono in borsa, raccolse le scarpe e si avvicinò al gruppo, camminando a passi leggeri quando passò dall'erba morbida al cemento ruvido.

«Ehm, scusatemi. Tyler?». Tre facce sorprese si voltarono verso di lei, gli occhi spalancati per l'intrusione. «Chiedo scusa, non voglio interrompere la pausa, hai un minuto?»

«Lou?». La voce di Devlin penetrò l'oscurità alle sue spalle.

«Merda». Lou frugò nella borsetta in cerca del biglietto da visita. «Sono proprietaria di un ristorante, il Luella. Se cerchi un lavoro stabile con buone mance, chiamami». Premette il cartoncino rigido in mano a Tyler e si voltò, trovando Devlin in piedi dietro di lei, lo sguardo fisso al personale di sala. Li sentì sparpagliarsi. La fronte di Devlin si aggrottò mentre parlava.

«Mi chiedevo dove fossi andata a finire. Andiamo?».

Lou espirò, rendendosi conto che aveva trattenuto il respiro, ansiosa all'idea di cosa avrebbe potuto dire lui. «Sì, grazie. I piedi mi stanno uccidendo».

Devlin guardò i tacchi dondolanti tra le sue dita. «Lo vedo. Perché non facciamo il giro, così non devi rimetterli?». Le sorrise e Lou si rilassò. La circondò con un braccio e la condusse alla Jaguar, accompagnandola fin sul sedile davanti, poi prese da quello posteriore un pacco regalo color crema con le parole LA PERLA che adornavano il coperchio.

Mentre Devlin si infilava al posto di guida, Lou sollevò un sopracciglio verso di lui e chiese: «È la seconda parte del tuo regalo di compleanno?».

Le fece l'occhiolino e mise in moto la macchina.

«Sai, tradizione vuole che siano gli altri a comprare regali per te», disse Lou.

«Consideralo l'incarto di quello che voglio davvero».

Lou alzò gli occhi al cielo e aprì la scatola, mentre Devlin usciva dal parcheggio e si dirigeva al proprio condominio. Dentro c'era una camicia da notte di classe, in seta celeste uova-di-pettiroso e pizzo color panna, accoccolata tra la carta velina fruscante. Quando la sollevò dalla scatola, la stoffa delicata si impigliò nei bordi grezzi delle sue mani callose, il pizzo raffinato pronto a smagliarsi; le si irrigidì la spina dorsale per la preoccupazione di distruggere il tessuto diafano. Si affrettò a riporlo di nuovo nella scatola e disse: «La provo quando arriviamo a casa tua?».

Devlin indicò la scatola con il mento. «Guarda l'interno del coperchio».

Inarcò le sopracciglia, interrogativa, ma rigirò il coperchio e vide una chiave attaccata con il nastro adesivo.

«Una chiave? Per cosa?»

«Casa mia».

«Ho già le chiavi».

Devlin sospirò, frustrato.

«Lo so», disse. «Sto cercando di chiederti di venire a vivere con me, e lo sto facendo da schifo. Non voglio aspettare che ci sposiamo, Elizabeth».

Lou deglutì e rimise a posto il coperchio.

«Magari conserviamo la camicia per quando mi trasferisco; la lasciamo a casa tua fino ad allora, eh?».

Devlin sorrise, sicuro di averla convinta. Lou si leccò le labbra, cercando di scollarle dai denti.

Lou strinse i denti studiando Harley, il suo pasticciere, attraverso le scaffalature lucenti che separavano il suo dominio dal resto della cucina del Luella. Non sembrò accorgersi di lei. Riusciva a vedere la bottiglia color ambra della vaniglia sulla mensola a pochi metri di distanza nella sua postazione. Avanzò

di un passo, guardando la schiena di Harley, le sopracciglia contratte per il riflesso delle luci fluorescenti sull'acciaio inossidabile. Il ronzio accompagnato dai piccoli scatti del mixer di Harley che impastava il pane spezzava il silenzio. Un altro passo. Un altro passo. Allungò la mano verso la vaniglia. Ronzio, scatto. Ronzio, scatto. Ancora qualche centimetro. C'era quasi, solo due centimetri.

La camicia di Lou si mise a squillare e Harley si girò. Vedendo la posizione precaria di lei scosse la testa in gesto di diniego. Con un sospiro, Lou si sfilò il cellulare dal reggiseno e si stampò un sorriso sulla faccia.

«Buon compleanno, bel fusto! Ti sei svegliato presto». Voltò le spalle a Harley, guardando al di là dell'anticucina splendente.

«Anche tu», ribatté Devlin. «Pensavo di lasciarti un messaggio. Credevo che stessi ancora dormendo».

«Ho dei fornitori che arrivano presto oggi», mentì.

«Ok. Sempre decisa a venir via prima stasera?»

«Se non c'è il pienone, sarò lì per le dieci. Va bene?»

«Così tardi? Volevo più tempo per festeggiare con te. Non puoi uscire prima dal ristorante?». Riusciva a immaginarsi gli occhioni da cerbiatto attraverso il telefono. Lou si picchietto un dito sul labbro e prese in considerazione l'idea di rivelargli la visita imminente che aveva pianificato, ma la gioia di vederne lo sbalordimento quando si fosse presentata con la torta di lì a poche ore sbaragliava qualsiasi desiderio di ammorbidirlo. Niente poteva battere una torta per colazione, soprattutto una torta di compleanno anticipata a sorpresa.

«Certo».

«Fantastico. Puoi passare anche a prendere la mia roba alla lavanderia?».

Lou sospirò. «Non so se ne avrò il tempo».

«Per favore? Per il mio compleanno?»

«Uff. Ok».

«Sei la migliore».

«Ti amo anch'io».

Lou ficcò di nuovo il telefono nella camicetta e tornò in missione. Era la sua occasione, mentre Harley, chino e concentrato, sovrapponeva strati di pasta fillo per uno strudel. Alto più di un metro e ottanta, pieno di tatuaggi, con occhi castani e una voce profonda, somigliava più a un orsacchiotto che a un Hells Angel, ma proteggeva la sua vaniglia come una mamma orsa. Lou avanzò in punta di piedi verso lo scaffale, un occhio su di lui e uno sull'obiettivo. Quella torta doveva essere spettacolare, quindi le serviva la vaniglia migliore. Harley conosceva un tizio che in Messico ne confezionava piccoli lotti: era la vaniglia più intensa che avesse mai assaggiato. L'aveva visto fare dei segni sui lati così da sapere se qualcuno la usava. Finché continuava a voltarle le spalle...

«No», disse Harley senza girarsi.

«Uffa». Lou lasciò cadere la mano, le spalle abbassate. Le serviva quella boccetta. «Per favore, Harley. Ho bisogno della tua vaniglia buona per la torta».

«Non se la merita». La guardò, scuotendo la testa. «E non posso credere che andrai a vivere con lui».

Lou si torse il grembiule fra le mani. «Non ho ancora accettato. Per questo ho bisogno che la torta sia perfetta».

«Non apprezzerà la sottigliezza. Vuole che traslochi, quindi è inevitabile».

«Non lo so. Un anello è una cosa. Andare a vivere con lui... è troppo reale». Si allungò di nuovo verso la boccetta.

Harley la osservò, in attesa della mossa successiva. La barba bionda ben curata gli copriva la mascella in stile Kenny Rogers 1985, e una onnipresente bandana nera nascondeva i capelli che gli restavano. Il suo nome completo era Harley Rhodes. Che fosse predestinazione o semplice burocrazia, gli si addiceva.

«Accidenti, Harley, come mio pasticcere, ti rispetto. Come amico, ho un'alta opinione di te. Ma in questo momento mi stai facendo venire i nervi. Sono io che pago la roba. La uso quando voglio». Lou afferrò la boccetta e corse al proprio mixer. Percepiva Harley sorridere alle sue spalle.

Prese un profondo respiro, espirò e iniziò a tirare giù ingredienti dagli scaffali, sicura di dove si trovassero, senza mai fermarsi a pensare prima di afferrarli. Sistemò una ciotola ampia, poi dosò la farina una tazza alla volta, livellandola sul misurino. Una nuvoletta si alzava a ogni nuova aggiunta.

«Dovresti pesarla», disse Harley, in piedi dietro di lei. Lou saltò in aria con uno strilletto.

«Mia nonna non la pesava».

«Tu sei meglio di tua nonna».

Magari. Luella era stata la nonna preferita di Lou. Alcune nonne portavano i nipoti al parco, o compravano loro libri e bambole, o raccontavano le loro storie speciali. La sua raccontava le ricette. Aveva insegnato a Lou come controllare quando un tacchino arrosto era pronto, come tagliare verdure senza affettarsi un dito e cucinare una torta al cocco che mandava in estasi gli uomini. Una nebbia di profumi confortanti ammantava la sua cucina in ogni momento, un'espressione del suo amore così intensa che ne sentivi il sapore. In quei primi giorni Lou era stata infettata dal virus culinario e adorava il fatto di portare il nome della nonna, anche se pensava che non avrebbe mai cucinato cibi altrettanto deliziosi.

Alzò gli occhi al cielo davanti all'eccessiva sicurezza di Harley.

«Farò a modo suo». Lo fissò finché non fece ritorno alla sua postazione. Si dedicò di nuovo alla torta, aggiunse il lievito, il sale e incorporò tutto con la frusta. Di seguito, unì in una ciotolina a parte la crema di cocco e il latte, sollevandola davanti al naso per godersi il profumo inebriante.

Usò il mixer per ridurre in crema il burro, lavorandolo finché non fu bello liscio, aggiunse lo zucchero e mescolò fino a rendere il tutto pallido e spumoso. Nei prodotti da forno gli ingredienti venivano mescolati in una maniera specifica per ottenere un risultato specifico; molto simile alle relazioni amorose, pensò Lou. Se le persone non si compenetravano bene, non ottenevi mai l'effetto desiderato. Poi, unì l'estratto di cocco e la vaniglia di Harley, ma prima di rimettere il tappo

a quest'ultima, se ne picchiettò un po' dietro le orecchie come fosse Chanel N° 5.

Aggiunse il composto di farina e quello di cocco, un poco di ognuno alla volta, all'impasto burroso. La chiave per una torta leggera e delicata era non mescolare troppo a lungo; lavorarla troppo rendeva il dolce denso e duro. Se ci mettevi troppo impegno, lo rovinavi. Voleva che Devlin comprendesse e amasse il ristorante quanto lei, ma ogni tentativo di coinvolgerlo finiva in rabbia e silenzio. Perché mescolava troppo, pensò Lou.

Guardò nella ciotola: il composto era perfetto. Almeno questo riusciva a farlo bene.

Divise l'impasto nelle forme e le portò ai forni da pasticceria. Harley la sentì arrivare.

«Dietro front», le disse.

«Harley, devo cuocerle».

«Già non mi piace che indossi la mia vaniglia come profumo, non puoi anche usare i miei forni».

«Tecnicamente, sono miei».

Harley incrociò le braccia e si mise davanti ai forni. «Ho il pane a lievitare».

«E va bene». Lou tornò sbattendo i piedi alla postazione principale e mise le torte nel piccolo forno con lo sportello giallo dietro le griglie. Era quello che usava quando un piatto aveva bisogno di rosolare o brasare, molto meno preciso di quelli da pasticciare, ma si sarebbe accontentata. Dopotutto, sua nonna non aveva mai usato un forno sofisticato. Portò le ciotole sporche nel lavello, usando un dito per raccogliere il composto residuo, gli occhi chiusi per sentire appieno i sapori ben bilanciati – non troppo dolce e con molto cocco, ma non tanto da non percepire la vaniglia. Perfetto. Nonna ne sarebbe stata orgogliosa.

«Ne vuoi un po'?»». Tese la scodella. Harley si avvicinò, intinse il dito e se lo posò sulla lingua.

«Allora?», lo esortò Lou.

«Avresti dovuto usare la bilancia». Ma Lou riusciva a veder-

gli un leggero sorriso tra i baffi. Mentre lui allungava la mano per un altro assaggio, tirò via la ciotola.

«Allora non te ne do più». La mise nel lavandino e si allontanò, ma dopo poco vide Harley che portava di nascosto la scodella alla sua postazione.

Mentre le torte cuocevano, Lou preparò la colazione per loro due. Buttò qualche fetta di bacon sulla piastra metallica. Partì subito lo sfrigolio e il profumo di torta al cocco che cresceva in forno si mescolò al sale affumicato del bacon. «Il paradiso». Imburrò delle baguette del giorno prima da tostare, poi ruppe delle uova per i sandwich. «Ora del formaggio. Brie? Emmental? Mmm, cheddar affumicato alle cipolle».

I suoni che produceva cucinando rimbalzavano per il ristorante vuoto come una palla di gomma, ricordandole dove si trovasse e perché. Ancora non riusciva a credere di possedere il Luella, di aver avuto il fegato di aprirlo. Se Sue e Harley non avessero promesso di lavorare per lei non l'avrebbe mai fatto, non aveva mai preso in considerazione di armarsi e partire da sola. Ogni mese sentiva un fremito di sbalordimento quando il saldo bancario restava in attivo. I profitti erano minuscoli, ma esistevano. Dopo più di un anno di lavoro, sembrava che il Luella potesse farcela.

Consumando la colazione in piedi accanto al lavandino, Lou si scollò due tazze di caffè, con abbastanza zucchero e panna da farlo diventare un dessert. Mise via quel che aveva sporcato in attesa del lavapiatti, giusto in tempo per lo squillo del timer. Quando aprì il forno ne esplose il calore; il dolce profumo del cocco le saturò le narici. Le torte luccicavano di dorata perfezione, morbide al tatto; perfette. Aveva preparato quattro dischi, così anche se ne rovinava due tirandoli fuori dalle teglie aveva le riserve. E poi, lo staff avrebbe divorato la torta di scorta durante i preparativi pre-apertura. Mentre i dolci si raffreddavano, Lou preparò la glassa; altro burro ammorbidito, altro latte di cocco – giusto quanto bastava a renderla spalmabile – zucchero a velo e un altro po' della preziosa vaniglia.

Così cremosa e ricca che Lou usò un dito per raccoglierne un fiocco grande come una pallina da ping-pong.

Dopo avere glassato la torta e spolveratovi sopra del cocco tostato per un tocco di croccantezza, Lou guardò l'orologio. La lancetta piccola indugiava vicino al sette.

«Accidenti!». Infilò il dolce appena glassato nella scatola di cartone e ripiegò i bordi. La legò per bene con dello spago da macellaio, afferrò le chiavi, salutò Harley con la mano e si precipitò verso la porta nell'istante in cui Sue entrava in cucina. Lou notò Harley che si bloccava fissando l'ultima arrivata.

«Buongiorno, Lou. Ehi, Harley. Il caffè è sul fuoco?», disse Sue verso di lui, evitando il contatto visivo. Squadrando la scatola tra le mani di Lou e annusando la vaniglia – e la cucina profumata di cocco – terminò di intrecciare i lunghi capelli rossi. Quando cucinava portava sempre due lunghe trecce rosse, così se le cose si scaldavano sul serio, le legava in cima alla testa in un look da Pippi Calzelunghe. Lou sorrise a quel saluto pragmatico.

«Sì», rispose. «Devo andare, ho delle commissioni da fare prima di portare la torta a Devlin. Se l'aspetta stasera, ma ho pensato che una festa di compleanno prima di andare al lavoro sarebbe stata una vera chicca. Torno più tardi. La torta di riserva è vicino al caffè, dacci dentro». Poi si chinò per sussurrare: «Fammi sapere cosa dice Harley».

«Contaci». Sue si avvicinò alla postazione del caffè, poi, con la bocca piena di torta, aggiunse: «Non ti merita, Lou». Ma l'interpellata filò di corsa fuori della porta principale diretta all'angolo della strada, borsa in una mano e torta nell'altra, ansiosa di sorprendere il fidanzato.

Capitolo due

Al Waters se ne stava all'angolo tra St Paul e Milwaukee Street, un fruscante bigliettino in mano, irritazione in faccia e il vento alle spalle. La carta spessa, bianca come la neve, aveva due imperfezioni: le iniziali grigio-azzurre, DP, incise in basso a destra, e un suggerimento: "Mr Wodyski visiterà il Luella in St Paul Street 320".

In risposta a istruzioni tanto concise, Al aveva organizzato tutto il necessario perché A.W. Wodyski cenasse in incognito al Luella quella sera. In quel preciso momento, doveva solo trovare quel dannatissimo posto. «306, 312, 320. Eccolo». Sul retro del cartoncino, scarabocchiò:

Ore
D, G 5-10
V+S 5-12

Al esaminò l'ingresso. Gli piaceva andare in ricognizione nei ristoranti prima di cenare, per vedere che aspetto avessero senza la confusione degli altri clienti a distrarlo. Attraverso la finestra, vide una donna con delle trecce fulve vicino alle porte della cucina, con tutta probabilità la chef. "Luella – nome fiacco – probabilmente una nonna", pensò Al. Guardò il menu affisso in una piccola bacheca dalla cornice di bronzo a destra dell'entrata del ristorante. La bocca gli si contorse in una smorfia di fronte alla lunga lista dettagliata di comuni piatti francesi. La recensione si scriveva praticamente da sola.

Al rabbrivì e tornò verso Milwaukee Street, accigliandosi al vento freddo che fischiava tra gli edifici cittadini, in con-

trasto con il luminoso cielo azzurro sopra di lui. Ricordò di avere visto uno Starbucks a pochi isolati da lì e gli avrebbe fatto piacere una tazza di tè caldo, persino uno dei loro. Mentre entrava nella caffetteria affollata, l'aria intrisa dell'odore di caffeina lo schiaffeggiò in pieno viso. Il caffè non aveva finezza, nei casi migliori era amaro, nei peggiori fango proveniente da un cumulo di rifiuti. Un caffelatte, o un moccaccino, poteva sopportarli, ma non contavano come caffè. Al si fece strada fino al bancone per ordinare il suo Earl Grey con uno schizzo di latte. Starbucks aveva una selezione di tè spaventosa, di cui le uniche opzioni ragionevoli erano quello tibetano e l'Earl Grey. Il resto comprendeva bacche ed erbe che nessun inglese con un minimo di autostima avrebbe ordinato.

Aspettò il tè al bancone, battendo il piede a terra nervosamente. Infine, afferrò la bevanda calda e faticò per farsi strada verso la porta attraverso la folla in crisi d'astinenza da caffeina, che comunque era cortese e gli sorrideva mentre passava. Che avevano da essere tanto allegri alle sette del mattino?

Uscì dalla caffetteria e attraversò la strada verso il mercato, l'unico punticino luminoso nella scena culinaria di Milwaukee. Aveva sentito dire che d'estate ci si teneva una fiera ortofrutticola all'aperto, ma dopo quattro mesi in quella gelida città dimenticata da Dio, pensava che l'estate fosse uno scherzo crudele degli autoctoni nei confronti dei nuovi arrivati. Quello sarebbe dovuto essere il primo giorno tiepido di primavera, motivo per cui aveva lasciato il cappotto invernale nel suo appartamento. Che stupido era stato.

Il mercato di Milwaukee consisteva in un unico edificio grande come un piccolo quartiere. Dei due piani, il primo conteneva diversi banchi che vendevano dal caffè al manzo alle spezie. Tutta roba di buona qualità e con una varietà dignitosa per un mercato tanto piccolo, anche se non era nulla di paragonabile ai tortuosi e infiniti chioschi di cibarie a Londra, Parigi o persino sulla penisola di Granville a Vancouver. Il secondo piano offriva una piccola area di sosta dove la gente poteva sedersi

a guardare quel che succedeva di sotto e assaggiare i propri acquisti. Alcune delle bancarelle proponevano cibi e bevande per la folla dell'ora di pranzo proveniente dal centro città – uomini e donne d'affari in cerca di un motivo per sfuggire ai loro uffici e godere di un po' di sole e aria fresca. Nelle rare occasioni in cui non mangiava fuori per lavoro, Al andava lì al mercato a scegliere gli ingredienti più freschi per la cena. Quella mattina, voleva solo sottrarsi al vento. La coda all'edicola dove era solito comprare il giornale era lunga, ma aveva tempo; dal momento che lavorava nel pomeriggio e fino a sera, non doveva presentarsi in ufficio prima di mezzogiorno. Mentre aspettava, dondolava avanti e indietro, sorvegliando il tè caldo. Chiuse gli occhi e prese un profondo respiro, assaporando il calore e il conforto familiari. Aveva quasi il sapore di casa; fragrante, pulito, con appena un accenno di latte. Al ispirò di nuovo a fondo per scaldarsi un po', quando un insieme di odori di cocco, vaniglia e bacon si mescolò al suo Earl Grey. Si guardò intorno, incuriosito dai profumi allettanti, e andò quasi a sbattere contro una donna dal volto pallido e i capelli castani in piedi proprio dietro di lui, facendo schizzare qualche goccia di tè sulla scatola candida che questa aveva in mano.

«Mi dispiace tanto», esclamò girandosi verso di lei e affermando il bicchiere di cartone per prevenire un disastro. Il viso della donna si scaldò in un sorriso meraviglioso; denti dritti, tranne uno inclinato in modo incantevole. Quando il sorriso raggiunse l'ampiezza maggiore arricciò un po' il naso, facendo danzare le efelidi sbiadite.

«Nessun danno grave», disse.

Al non poté evitare di sorridere a propria volta. Una coda di cavallo, legata bassa sul capo e un po' lenta, le scostava i capelli dal viso. Non portava trucco e, cosa più importante, non ne aveva bisogno. Indossava dei jeans; non troppo attillati, né troppo larghi, e un gilet trapuntato marrone dall'aria calda sopra la maglia a maniche lunghe. Eclissò il mondo attorno a loro. Non riusciva a smettere di fissarla, anche se sapeva che

avrebbe dovuto farlo, ma voleva imprimersene l'immagine a fuoco nella memoria.

Rabbrivì di nuovo, suo malgrado.

«Freddo?», domandò la donna.

«Cazzo, si gela. Quello delle previsioni del tempo aveva detto che ci sarebbero stati ventitré gradi oggi, non possono essere più di dieci».

La donna annuì con un lieve sorriso. «È il lago». Al si accigliò. «Sa, è più fresco vicino al lago», spiegò.

«Cosa?»

«Più fresco vicino al lago, sono certa che le previsioni abbiano detto anche questo».

«Forse. Ma non siamo sul lago».

«Siamo abbastanza vicini. Non è a più di dieci isolati in quella direzione». Fece un gesto oltre la spalla di Al. «Più fresco vicino al lago può voler dire fino a qualche chilometro nell'entroterra. Il lago Michigan è così grande che fa ogni sorta di pazzie con il nostro clima. Aspetti che arrivi la neve effetto-lago». Il suo sorriso si ampliò ancora di più, con un lieve accenno di presa in giro. «Suggerisco di vestirsi a strati».

Lou cercò di non ridere di quel poveretto. Sembrava congelato nei pantaloni marrone chiaro ben stirati e nella camicia celeste che si tendeva sulle braccia muscolose quando le incrociava nel tentativo di tenersi caldo. Non era molto alto, quindi riusciva a vederne gli occhi di un azzurro sconvolgente, il genere che cambia colore a seconda dell'umore. In quel momento, sembravano di un azzurro cielo invernale: luminosi ma freddi. Il viso gelato indicava che trascorrevano troppo tempo al chiuso e i lineamenti seri le ricordavano i ragazzi delle scuole private visti in film come *L'attimo fuggente*. Aveva i capelli castano scuro, corti ai lati ma più lunghi e ispidi sulla cima; il genere di capelli in cui potevi affondare le mani durante un bacio davvero spettacolare. Il volto trasandato rivelava che non si radeva da alcuni giorni e probabilmente avrebbe graffiato mentre bacia-

va. Forse avrebbe dovuto offrirsi di riscaldarlo. Lou scosse la testa per concentrarsi mentre lui le faceva una domanda.

«Allora che c'è nella scatola? Cocco?»

«Una torta al cocco». Sistemò la roba della lavanderia e il caffè per afferrare meglio la scatola. L'aveva quasi fatta cadere quando l'uomo si era girato tanto in fretta.

«Dove l'ha presa?». L'uomo si chinò per annusare ben bene.

«L'ho fatta io».

Lui sgranò gli occhi.

«Davvero? Qualcuno è molto fortunato». Con ciò, pagò il cassiere per il giornale e sparì in fondo alla strada, girandosi una volta prima di svoltare l'angolo.

Con un sospiro, Lou comprò le gomme preferite di Devlin e un giornale locale perché voleva capirne di più di questo A.W. Wodyski. Le vibrò il cellulare: era un messaggio di Sue.

Harley ha mangiato un pezzo di torta grosso come un procione. Direi che gli piace.

Lou non vedeva l'ora di stuzzicarlo, più tardi. Con un sogghigno, si infilò il giornale sotto il braccio e le gomme nella tasca del gilet, sistemò i vestiti puliti così che non potessero scivolare fuori dalla busta di plastica, prese un sorsetto del caffè-fellate di soia di Devlin e recuperò la scatola della torta che aveva appoggiato sul bancone dell'edicola.

Lanciato uno sguardo agli orologi dietro il banco, si rese conto che aveva trenta minuti prima che Devlin uscisse per andare al lavoro. Tenendo stretto il tutto, fece di corsa i pochi isolati fino a casa di lui, arrivando con il caffè ancora caldo, tanto che fu grata che le proprie mani fossero incallite dal fuoco. Un po' di caffè bollente dava una bella sensazione in una mattina gelida.

Non aveva ancora risposto a Devlin a proposito della domanda La Perla (così le piaceva chiamarla nel pensiero), quindi la lingerie se ne stava ancora inutilizzata nel suo armadio. Trasferirsi le sembrava molto più reale di un anello di fidanzamento.

Dal momento che non avevano nemmeno parlato di date per il matrimonio, Lou non si sentiva molto diversa; a parte il possesso di un gioiello scintillante, non era cambiato nient'altro. Le piaceva l'idea di passare la vita con qualcuno, avere sempre un appuntamento a San Valentino e una persona con cui aprire i regali a Natale, ma trasferirsi significava fare dei cambiamenti concreti. Avrebbe voluto dire lasciare il suo appartamento, dissociare la sua vita in quella di Devlin – unire i loro libri, la loro musica, i loro vestiti.

Anche se non stava spesso a casa, adorava sapere che il suo appartamento era lì ad aspettarla, con le sue foto, i suoi libri di cucina, il suo letto. Casa di Devlin le piaceva abbastanza, ma aveva troppe belle cose; le ricordava sempre di stare attenta a non far cadere qualche prezioso soprammobile e le chiedeva di non bere vino sul divano. Sin troppo spesso, si sentiva come un'attrice sul palcoscenico: compiva solo le azioni descritte nel copione. Aveva bisogno di casa sua, un posto in cui rovesciare del cibo, fare casino, rompere cose, essere se stessa.

Ma allo stesso tempo non vedeva l'ora di condividere i loro giorni con una bottiglia di buon vino, pianificare il prossimo scatto di carriera di Devlin e ridere delle pagliacciate assurde degli avvocati avversari. Sì, la comodità pesava più delle preoccupazioni. Avrebbero risolto il dissapore riguardo al suo ristorante. Forse poteva convincerlo a portarci a mangiare i clienti, magari una cena privata dopo l'orario canonico. La gente adorava ricevere un trattamento speciale nei ristoranti. Lou sorrise, quella decisione le sollevava la preoccupazione dalle spalle.

Infilò silenziosamente la chiave nella toppa e strinse lo spago tra i denti per evitare che la scatola della torta le cadesse. Una volta socchiusa la porta, prese di nuovo la scatola in mano per liberarsi la bocca e spalancò il battente con il fianco.

«Sorpresa!». Si guardò intorno in cerca del fidanzato, ma vide solo Megan, la praticante bionda del gala, in piedi nel soggiorno e con addosso la sua camicia da notte azzurra di La Perla.

Aveva ancora la mascella spalancata e il corpo raggelato quando Devlin corse fuori della camera con indosso soltanto un paio di boxer, portando una bracciata di vestiti. Guardò Lou, poi Megan, e di nuovo Lou.

«Non è come pensi», esclamò, mollando a terra i vestiti e alzando le mani avanti come per fermare un incidente d'auto. C'era un paio di mutandine di pizzo nero in cima alla pila. La mente di Lou faticava a riconciliare la scena che aveva di fronte con quel che si era aspettata di trovare pochi secondi prima.

Poi, la realtà dei fatti la colpì come un'emicrania da gelato, fredda e accecante. Lasciò cadere tutto a terra. Il caffè schizzò sulla porta aperta dell'appartamento, la plastica della lavanderia le scivolò dal braccio, la scatola della torta si aprì in due sbattendo sul parquet, spiacciando il dolce glassato e macchiando gli abiti appena lavati con il grasso del burro. Il caffè bollente squagliò la sua bellissima torta al cocco facendone brodaglia.

C'era anche il suo cuore, lì, per terra da qualche parte. Le aveva lasciato un abisso vuoto e solitario nel petto. Lou chiuse la bocca per non vomitare e si allontanò dalla porta aperta, arretò in corridoio, gli occhi ancora fissi su Devlin. Finalmente, si voltò e corse giù per le scale e fuori dal palazzo, andando a sbattere contro un passante sul marciapiede.

«Scusi», mugugnò e scomparve in fondo alla strada.

Al vacillò all'indietro quando una macchia confusa dai capelli castani gli andò a sbattere contro. Era di nuovo la ragazza della torta al cocco. Guardò Miss Torta al Cocco precipitarsi lungo la strada; la glassa che le imbrattava la punta di una scarpa lasciava delle macchie per terra. La sofferenza sul suo viso lasciò macchie su di lui. Provò l'impulso di seguirla, farla sorridere come aveva fatto in fila all'edicola. Una folata di freddo vento primaverile spazzò la strada stretta, spingendolo nella direzione che aveva preso lei. Seguì la scia di glassa lungo il marciapiede; raggiunto l'angolo, le tracce sparivano in mezzo

a una folla affaccendata di persone che correvano al lavoro. Di Miss Torta al Cocco, però, nessun segno.

Al si strinse nelle spalle e svoltò, un po' deluso per averla persa di vista. "Probabilmente è meglio così", pensò. Non progettava di rimanere a Milwaukee molto a lungo.