

MIŁOŚĆ MA SMAK HALLOUMI

Najsmaczniejszy romans na lato



GINGER JONES



GINGER JONES

MIŁOŚĆ
MA SMAK
HALLOUMI 

Najsmaczniejszy romans na lato

TEUMACZENIE

Agnieszka Patrycja Wyszogrodzka-Gaik



TYTUŁ ORYGINAŁU:
You Had Me at Halloumi

Redaktorka prowadząca: Marta Budnik
Wydawczyni: Justyna Żebrowska
Redakcja: Ewa Kosiba
Korekta: Katarzyna Kusojć
Projekt okładki: © The Brewster Project
Opracowanie graficzne okładki: Łukasz Werpachowski
DTP: Maciej Grycz

Text copyright © Ginger Jones, 2022

Originally published in the English language in the UK by Zaffre,
an imprint of Bonnier Books UK Limited, London.
The moral rights of the Author have been asserted.

Copyright © 2022 for the Polish edition by Wydawnictwo Kobiecte sp. z o.o.
Copyright © for the Polish translation by Agnieszka Patrycja Wyszogrodzka-Gaik, 2022

Wszelkie prawa do polskiego przekładu i publikacji zastrzeżone. Powielanie i rozpowszechnianie z wykorzystaniem jakiejkolwiek techniki całości bądź fragmentów niniejszego dzieła bez uprzedniego uzyskania pisemnej zgody posiadacza tych praw jest zabronione.

Wydanie I
Białystok 2022
ISBN 978-83-67335-06-5

Grupa Wydawnictwo Kobiecte | www.WydawnictwoKobiecte.pl





ROZDZIAŁ I



A Taste of the Mediterranean



– Tak jest! – Freya chwyta rączkę patelni, którą obraca i potrząsa. Jednocześnie polewa powoli konfiturą żurawinową równo rozłożone porcje tuńczyka i cytrusowych kotlecików rybnych.

Głowa pod siatką na włosy nadal ją swędzi pomimo tylu lat pracy, a ognistorude loki usiłują uciec z więzienia ciasnego koka. Jest dwudziesta, szczyt pory kolacyjnej i chociaż Freya powinna się skupić, nie może przestać się zastanawiać, czy Charlie otworzył link do konkursu Złotej Łyżki, do którego się zgłosiła, i czy ma jeszcze dość dni urlopu, żeby się udać z nią na dwa tygodnie na Cypr.

Polewanie. Potrząsanie. Polewanie. Potrząsanie. Polewanie... Za dużo konfitury? Za mało? Obraca blachę w tę i we w tę, żeby się przyjrzeć kotlecikom z każdej strony, i wpada w panikę, że robi się coraz bardziej podobna do matki. Czy zachowania obsesyjno-kompulsywne nie były jednym z pierwszych symptomów? Wciąga gorące powietrze do płuc, robi energiczny wydech przez nos i liczy do pięciu, a następnie powtarza tę czynność jeszcze

dwukrotnie, aż udaje jej się usunąć z głowy wszystkie myśli, do następnego razu.

Praca w kuchni wre. Talerze pobrzękują. Rondle stukają. Zimna woda z kranu syczy i bulgocze na rozgrzanej do czerwoności blasze do pieczenia wrzuconej do zlewu. Freya podnosi wzrok, słysząc, że coś twardego łupnęło o blat, i pojemnik z zamrożonym Bóg wie czym pędzi z coraz większą szybkością po gładkiej stali nierdzewnej. Plusk. Spada z krawędzi prosto do kosza na odpadki spożywcze.

– Łap! – warczy Courtney zza firanki dredów.

Freya zerka do kosza i waha się.

– Nie sądzisz, że...

– Szybko!

Wbrew sobie zanurza rękę w wilgotnej brei obierków od ziemniaków, nasion papryki i rybich łbów i wyciąga coś, co opatrzone etykietą „rolada Courtneya – nie jeść”. Opłukuje to wodą z węża. Pojemnik nie daje się otworzyć nawet silniejszą ręką, bo pokrywa przymarzła do zawartości, więc Freya musi ją podważyć rączką łyżki do nakładania potraw, przez co łamie sobie dwa paznokcie.

– Instrukcja do mikrofalówki na dnie! – ryczy Courtney.

Freya obraca zamrożony pojemnik dnem do góry, ustawia mikrofalówkę na rozmrażanie i wybiera pożądaną liczbę minut.

– Trzy kotlety jagnięce! – Courtney rzuca rękawicę na zakrwawioną blachę z błyskawicznie się kurczącymi sardynkami.

– Tak jest, szefie! – odpowiada Freya, zgarnia kotlety jagnięce ze stanowiska z mięsem i wraca do smażenia garści krewetek królewskich.

Pot sływa jej wzdłuż kręgosłupa. Gdyby tylko mogła gotować od podstaw, zamiast rozmrażać w mikrofalówce kiepskie żarcie, które spędziło w zamrażalniku ponad miesiąc. Z jaką radością

przejęłaby kierowanie tym lokalem na jeden dzień i zmieniała zarówno menu, jak i wystrój, by przywrócić A Taste of the Mediterranean chwałę sprzed trzydziestu lat, kiedy to nowo otwarta restauracja dostawała wyborne recenzje; albo jeszcze lepiej, zaczęłaby od nowa i nadała jej własny sznyt. Zagłąda do sali ja-dalnej z niemodną już tapetą i postrzępionym dywanem i przypomina jej się, jak jej matka określiła siebie trzy miesiące po urodzeniu córki: zużyta, zmęczona i cierpiąca na całkowity zanik tożsamości.

Zedrzeć tapetę. Pomalować sufit. Pozbyć się posągu (kto ma ochotę pochłaniać polpette alla bolognese pod łakomym okiem bożka z nieproporcjonalnie dużymi grudkowatymi klopsami między nogami?). No dobrze, może Zeus mógłby zostać, ale całą resztę należałoby urządzić od podstaw, wymienić szyld i pozwolić, by jedzenie mówiło samo za siebie. Gdyby Freya była pierwszym kucharzem (albo szefem kuchni, jak lubi się nazywać Courtney, co widocznie daje mu prawo do zdjęcia siatki z głowy), menu byłoby proste, ale pyszne, wykwintne, choć nieprzesadzone, dzięki czemu każdą potrawę można by skosztować, wypróbować i udoskonalić. Skupiłaby się raczej na smaku, a nie ilości, dzięki czemu klienci lokalu mogliby zafundować sobie upragnione doznania bez konieczności udania się samolotem na nasłonecznione wybrzeża Europy.

Zerka na ząbkowaną różową bliznę przecinającą skórę między kciukiem a palcem wskazującym prawej dłoni i wzdycha. Pewnego dnia opuści to miejsce i solo otworzy własną restaurację – nie po to przygotowywała się przez cały rok do tego potwornie trudnego egzaminu i pisała pracę na dziesięć tysięcy słów na temat śródziemnomorskiego menu, żeby jej plany spełżyły na niczym. Pewnego dnia (niebawem, trzymajmy kciuki)

akredytacja zaawansowanego kucharza da jej szansę na zwycięstwo w konkursie Złotej Łyżki – i zdobycie mało znanej, acz wysoce prestiżowej nagrody, która z każdym rokiem nabiera znaczenia, wywodzi się z Cypru i promuje jednych z najbardziej utalentowanych kucharzy na świecie. Freya na razie może tylko marzyć o przynależności do tej grupy. Odlewając szpinak, zastanawia się, jak by to było należeć do tej małej szanowanej kliki superkucharzy. Pikanie mikrofalówki ściąga ją do tu i teraz jak policzek. Ze Złotą Łyżką czy bez niej robi się już za stara (i zbyt sfrustrowana), żeby dalej pracować jako czyjś *sous-chef*.

– Kiedy będą kotlety jagnięce? – Courtney odrywa żółtą kartkę z pęcznijącego rzędu zamówień.

– Za siedem minut, szefie! – odkrzykuje Freya, by przebić się przez brzęk spadających rondli.

André, *maître de* czegoś-tam-cokolwiek-to-jest, gromi ją wzrokiem od strony lady; pulsuje mu tętnica na skroni.

– Siedem?

Freya patrzy na jego czarny garnitur jak spod igły, wykrochmaloną białą koszulę i zaczesane na bok włosy z idealnie równym przedziałkiem i wyobraża sobie jego łazienkę. Ekskluzywne przybory toaletowe ustawione perfekcyjnie na idealnie wypolerowanym szkłe; wszystkie etykiety pod jednakowym kątem. Nienagannie. Nieskazitelnie. Jak u psychopaty.

– Minuta szykowania, po dwie i pół minuty smażenia na stronę, chyba że mają być krwiste, minuta na dekorację i gotowe – wyrzuca z siebie jednym tchem.

– Do ciężkiej cholery! – André zaciska pięści z wściekłości, aż kostki mu bieleją.

W ciągu osiemnastu miesięcy prowadzenia restauracji André zrobił sobie tylko trzy dni wolnego – jeden dzień z powodu

pogrzebu matki i dwa w ramach miesiąca miodowego – co wi-
dać. Odkąd nabył lokal w ubiegłym roku (wspólnie z cichym
inwestorem z Gujany Francuskiej), stał się zestresowanym kłę-
kiem nerwów. Gdy pojawia się w A Taste of the Mediterranean,
zarówno klienci, jak i personel kuchni odczuwają lęk i napięcie,
a głębokie zmarszczki na czole i bezustanne drżenie lewej nogi
świadczą o zespole stresu pourazowego związanego ze spędze-
niem dziesięciu lat w restauracyjnej kuchni. Wszyscy starali się
z nim porozmawiać, ale nikogo nie chce słuchać. Ani Frei. Ani
Courtneya. Ani nawet swojej świętej żony. Z niczego nie jest
zadowolony, o ile nie udało mu się tego zrobić na wczoraj.

Przeszywa Freyę morderczym spojrzeniem.

– Sekunda dłużej, a będziesz w śpiączce!

Blizna na prawej dłoni zaczyna ją swędzieć. Trzeba by cudu
albo zakupu dwudziestu mikrofalówek, żeby odgrzać mrozo-
ną paćkę w krótszym czasie. W gotowaniu obowiązują pewne
zasady – nie po to, by kogoś tłamsić lub ograniczać, ale zagwa-
rantować niezawodną metodę. Właściwa temperatura zapewni
ciastu rośnięcie, a zbyt długo pieczone się przypali. Nie da się
ugotować jajka lub usmażyć kotleta jagnięcego w trzy sekundy,
i tak powinno być, bo w przeciwnym razie gdzie by się podziela
radość z przyrządzania jedzenia? Słodki miodowy zapach powoli
duszonej marynowanej wieprzowiny. Oczekiwanie, aż wyroś-
nie ciasto na zakwasie. Nagroda związana z prażeniem płatków
migdałowych, aż zaczną uwalniać słodki orzechowy aromat, ale
nie staną się zbyt przypalone lub suche. Takimi chwilami trzeba
się napawać, a nie starać się przyspieszać proces. Jak bardzo by
chciała powiedzieć André, co o nim myśli, i odpowiedzieć na
agresywne komentarze adekwatną tyradą. Pieprzyć go. A po-
tem pieprzyć go jeszcze raz. Spogląda na młode listki sałaty

skrapiane przez nią dressingiem i żołądek jej się zaciska, bo oto dociera do niej, że w dłoni trzyma sos sojowy, a nie balsamiczny winegret. Cholera. Ze stresu widzi podwójnie. Przesuwa sałatę w stronę śmietnika, ale Courtney natychmiast ją przechwytuje, wrzuca pod kran, obmywa z brązowej mazi i odkłada na bok do wyschnięcia.

Temperatura rośnie, piekarnik za nią zieje gorącem, aż wilgotne powietrze nagrzewa się do tego stopnia, że równie dobrze mogliby się znajdować w tureckiej łaźni. Odciąga kołnierzyk. Pot płynie jej między piersiami. Powtarza mantrę, której nauczyła się od nauczycielki prowadzenia gospodarstwa domowego, pani Kyriakedes: „Oddychaj. Skup się. Szczęśliwe jest serce, które gotuje z duszą. Poruszaj się świadomie i efektywnie. A przede wszystkim ciesz się procesem”.

– Ciesz się procesem. – Uśmiecha się do siebie na wspomnienie oliwkowej skóry pani Kyriakedes i jej bursztynowych oczu, drobnutkiej jak u ptaszka sylwetki i gęstych niesfornych czarnych włosów.

Wraca myślami do sernika z odtłuszczonego jogurtu, który robiła z taką przyjemnością, gdy Charlie zniknął, by oglądać mecz Spurs z Liverpooliem – kiedy ma się czas i można popełniać błędy, łatwo jest się cieszyć procesem, ale bądźmy szczerzy, sobotni wieczór w restauracji to zupełnie inna para kaloszy. Presja, jaką odczuwa ich piątka – ona, Courtney, dwóch kucharzy liniowych i pomocnik – w związku z koniecznością dostarczenia dwustu porcji w ciągu jednego wieczoru, jest pożywką dla zawału serca sama w sobie, bez dodatku w postaci porywczego, wymachującego pięściami i zgryźliwego André, stresującego nadzorcy.

Odchyła głowę do tyłu i rozkoszuje się tym, jak ubranie przykleja jej się do ciała, gdy w kuchni jest gorąco jak w piecu. Jej

skóra czuje, że żyje, zmysły są wyostrome. W powietrzu wiruje aromat czosnku, chili i cytryny, wszystko budzi się do życia za sprawą odrobiny oliwy. Wdycha zapachy i czuje, jak owiewa ją chłodne powietrze wpadające do środka przez drzwi ewakuacyjne podparte skrzynką z piwem Peroni, wychodzące na małą uliczkę w Nottingham. Woń jagnięciny z rozmarynem miesza się z aromatem krewetek z czosnkiem i – podobnie jak w piosence śpiewanej na głosy – nutami przystawek, dań głównych i deserów, aż wszystkie nakładają się na siebie, tworząc harmonię wykwiutnego jedzenia. Na jej ustach błąka się uśmiech, gdy z piekarnika bucha kolejny podmuch gorąca. Może jednak cieszy się procesem.

Godzinę później w kuchni panuje cisza, jeśli nie liczyć szumu lodówki i odgłosów otwierania butelek z piwem. Skończyli obsługę i André wraca do roli człowieka, którym przecież jest, i podaje każdemu peroni wyjęte z lodówki. Freya przykładą zimną butelkę do policzka i rozkoszuje się jej kontaktem z rozgrzaną skórą; patrzy, jak Courtney wrzuca lateksowe rękawiczki do kosza, a reszta zespołu jest już jedną nogą za drzwiami.

André łypie przekrwionymi oczami to na Courtneya, to na Freyę.

– Przepraszam, że zachowałem się jak dupek.

Freya zbywa to milczącym wzruszeniem ramion.

Cykl toczy się dalej; presja narasta powoli od poniedziałku do czwartku, gdy klientów stopniowo przybywa, osiąga wysoki poziom z chwilą rozpoczęcia się weekendu, aż wreszcie przybiera postać muru stresu sięgającego zenitu w sobotni wieczór, po czym następuje powrót do zdrowych zmysłów i żal zalewany piwem. Zespół kuchennego stresu pourazowego niezawodnie wypływa u André na powierzchnię w każdą niedzielę podczas przygotowań do kolejnego cyklu.

Freya bierze łyk peroni i delektuje się chłodem lekkiego odświeżającego napoju w ustach.

– Wiecie, co by do tego pasowało?

– Kieliszek tequili? – rzuca Courtney ze śmiechem.

– Myślałam o tym. – Podchodzi do lodówki i wyjmuje dwukolorowy sernik, który wcześniej zrobiła.

Stawia go na blacie przed nimi. Jego gładka różowa powierzchnia połyskuje jak świeży śnieg na warstwie z pistacji. Podaje im łyżeczki i ząbkowanym nożem przecina wiśniowo-jogurtową masę, a następnie biszkoptowy podkład. Przekłada połowę ciasta do pudełka na wynos dla Charliego. On spróbuje tego później.

– Podoba mi się połączenie różu i zielonego spodu. – André wbija łyżeczkę w sernik i bierze kęs do ust. Głód i wyczerpanie malujące się na jego twarzy ustępują eksplozji ekstazy. Z uniesioną łyżeczką zamyka oczy i żuje powoli. – Lekki. Kwaskowy. Puszysty. A podkład... Coś pysznego. – Otwiera gwałtownie oczy. – Kto to zrobił?

– Ja. – Freya puchnie z dumy.

Nic na świecie nie zastąpi uczucia, jakie towarzyszy temu, kiedy ktoś stwierdzi, że twoje jedzenie jest pyszne – nie dość, że wykazała się na ukochanym przez siebie polu, to jeszcze zapewniła komuś zmysłowe doznania, nie rozbierając się.

– Trzeba to wciągnąć do menu – zwraca się André do Courtney, pokazując sernik łyżeczką.

Freya z trudem panuje nad ekscytacją. Z radości klaszcze i zastanawia się, czy dokładnie pamięta, ile czego użyła, bo dzisiejszy przepis był raczej eksperymentalny.

– Zaczniemy go robić od jutra. – Courtney sięga po kolejny kawałek.

MIEOŚĆ NA SMAK HALLOUMI

Freję zalewa nowa fala przyjemnego ciepła. Trafiła w kulinarną dziesiątkę, a ponadto jej nazwisko znajdzie się w menu; zajęło jej to trzy lata, dwa miesiące i osiem dni – nie żeby liczyła.

@UtterlyButterly


Mój sernik wejdzie do menu w SmakiSrodziemnomorskie
#wreszcieslawna #gotowanie #przepisy #ninjaWkuchni


Nareszcie. Freya Butterly wkroczyła na drogę ku kulinarnej wielkości.




*Sięgnij po
więcej!*



 www.wydawnictwokobiece.pl

 [kobiece](#)

 [wydawnictwo.kobiece](#)