

Elisa Valvisto: L'Iletten keittiössä kävi hassusti 17.4.2017

Kävi hassusti. Jääkaapista tuli jo eilen outo haju. Oli varattu täksi päiväksi vasikan potkia, mutta pakkauksen päällä oli maininta siitä, että se kannatti syödä viimeistään jo eilen 16.4.

Eikö sitä kuitenkin normaalisti voi syödä vielä seuraavana päivänä, jos kerran paketti on ollut jääkaapissa koko ajan? Pahaenteinen haju kyllä hirvitti. Otettiin päivällä potkat pois pakkauksesta, puristettiin sitruunaa päälle ja saksittiin reippaasti rosmariinia joukkoon. Ei auttanut. Vatsaa jo vähän käänsi, kun meni keittiöön.

On se ihan reipas päätös meidän keittiössä, jos pitää ruokaa roskeen heittää. Siinä tilanteessa sitä moittii huonoa suunnittelutaitoaan ja kekseliäisyyttään. Nyt ei auttanut mikään, heivattiin kolme vasikanpotkaa roskeen eikä liikaa uhrattu aikaa sen miettimiseen, mikä meni vikaan. Tosin pari tuntia aiemmin oli luettu Ylen juttu ruokaväärennöksistä – onhan se järkyttävää, miten iso ruokabisnes houkuttelee väärentäjiä. Hienona oliiviöljynä myydään huonoa maissiöljyä, rottaa lampaanlihana, näppärästi käsiteltyä rahkaa mozzarellana ja oreganoakin jatketaan oliivinlehtirouheella. No ehkä tässä ei sentään ollut kyse väärennöksestä, mutta niistä kolmesta saattoi yksi olla vähän vanhempi potka. Muistuu mieleen vaikka Porvoon Citymarketin silakkaostos, jossa oikein tuoreitten joukkoon oli kuitenkin livahtanut muutama edellisen pyynnin saaliskala. Lienee inhimillistä johonkin rajaan asti.

Mitäs nyt? Illallista pitää saada. Ei houkuttele pääsiäisen ateriaksi munakas sen paremmin kuin noutopizzakaan. Onneksi kaapissa on tällaisen varalle ostettu kalasoppapullo. Pakastimesta löytyi turskan seläkettä ja äyriäispussi, jääkaapin pohjalta perunoita ja pari porkkanaa. Päätettiin siis tehdä marmite de poisson, vaikka siitä nyt ei mikään varsinainen pääsiäisen juhlaillallinen syntyisikään.

Tämä ruoka on opittu Avignonissa. Käytiin siellä pari vuotta sitten kuuntelemassa suosikkisellistämme Sol Gabettaa ja pianistia Bertrand Chamayouta. Ihana duo sivumennen sanoen. Seuraavan päivän lounaalla löydettiin pikku ravintolan listalta tämä marmite, jota ei ainakaan muistettu aiemmin syöneemme. Maistui hyvältä ja tuntui, että sen osaisi rekonstruoida kotonakin. Sitä meillä on jo monta kertaa tehtykin sen jälkeen.

Näin se menee kahden hengen pääruuaksi. Ota jääkaapista pari perunaa, porkkanaa, fenkolia, kesäkurpitsaa tai mitä nyt löytyy. Pilko ne, paistele öljyssä, heitä joku valkoviinipullon pohja sekaan jos haluat päästä siitä eroon ja kaada päälle kaupasta muutamalla eurolla ostettu puolen litran pullo "Soupe de poisson". Anna putrata niin kauan kuin vihannekset tuntuvat melkein kypsiltä, lisää joukkoon ne turskan seläkkeet ja mieluusti lohtakin, ja kun nekin ovat melkein kypsät, lisää joukkoon äyriäisiä. Vähän persiljaa päälle tarjolle vietäessä (Sukulan sanoin: minkä arkkitehti peittää villiviinillä, sen kokki tekee persiljalla – ja pappi mullalla, lisäsi ystäväni Kaarina taannoin)

Kyllä se taas hyvältä maistui. Soppapullossa on toki aitojen aineiden lisäksi vähän korjaussarjaakin, mutta aineslista ei ole läheskään niin pitkä kuin esim. lentokoneesta ylihintaan ostetun täytetyn sämpylän. Mutta lupaan jonain päivänä opiskella sen kotitekoisen kalaliemen keittämisen.

Alennusmyynnistä hankittu rosé Château Reillanne myötäili hyvin, päälle comtéta ja leipää, tummaa suklaata ja italian yrttien digestiiviä. Näinä lämpiminä päivinä ateria alkaa jo pastiksella. Nyt eletään kaunista kukkivaa kevättä täällä Rivieralla, ja pastis muistuttaa meitä kuumasta kesästä.