

## Elisa Valvisto: L'Iletten keittiössä taas 30.9.2017

Täällä ollaan taas, Rivieralla. Kotona. - Vasta kun on käynyt Antibesin torilla, tuntee olevansa oikeassa rytmissä. Aamulla lähdettiinkin sataman kalastajan tiskiä kohti suurin toivein, mutta armottoman myöhään näköjään oli päästy liikkeelle. Jäljellä oli vain soppakalaa (jonain päivänä lupaan keittää niistä sen bouillabaissen), bonitoja (?) ja makrilleja. Ei oikein innostanut.

Palattiin ruokatorille osterikauppiaan tiskille, hankittiin kahden kilon kassi keittovalmiita simpukoita ja kymmenen valmiiksi keitettyä isoa katkarapua, yhteensä 17 euroa. - Kiva ja kotoinen tunne, kun kauppias jo tunnistaa sentään. Kesikäytävältä tarttui mukaan Biotin tomaatteja, fenkolia, viikunoita, salaattia, pieniä trumpettimallisia kesäkurpitsoita ja omenoita yhteensä viidentoista euron hintaan, ja baskeripäiseltä ukulelea soittavalta juustokauppiaalta tomme – vai tome, tätä sanastoa on vaikea hallita - de brebis-lampaanmaitojuustoa. Se maksoi 26 euroa kilolta. Viikunat ja kesäkurpitsat tuntuivat juuri sopivilta sesongin antimilta sunnuntaiksi suunnitellun ankanrinnan viereen.

Kassien kanssa pujoteltiin kotiin socca-jonon ja pöytien välistä. Lauantain ihana kuhina: kansa ostaa torilta soccat, juustot, osterit, istahtaa niiden ja ystäviensä kanssa kadulle tyrkätyn ravintolapöydän ääreen ja nauttii antimet viinilasillisen kanssa iloisen rennosti kuulumisia vaihtaen. Joie de vivre – tätä se on.

Kotona oltiin sitten sopivasti lounasaikaan. Kun jääkaapissa oli Thaun roséta ja välttämättömät voi ja salottisipulikin löytyivät, voitiin tehdä pikaruokaa. Keittovalmiit simpukat huuhdeltiin ja tarkistettiin että olivat kiinni. Padassa sulatettiin pari ruokalusikallista voita, lorautettiin sinne viiniä desi pari ja heitettiin sitten pilkotut kaksi sipulia. Perään simpukat ja kansi päälle. Aika kovalla tulella keitettiin viisi minuuttia välillä ravistellen. Siinä se oli, moules marinière, ihan pelkistettynä. Toki sitä voi rikastaa valkosipulilla ja yrteillä, mutta se on jo hienosäätöä. Tekniikka on aina sama, ja maku mainio. Pöytään leipää ja viiniä, jälkiruuaksi tummalla sokerilla maustettu espresso.

Simpukoita jäi vähän jäljelle, säästettiin ne ja lientäkin pari desilitraa iltaruokaa varten. Se improvisoitiin tuorepastasta, jota oli jäänyt pakastimeen keväältä. (Antibesin torin kupeessa on mainio italialainen kauppa, josta silloin tällöin ostetaan tuorepastaa, ja ylijääneet tyrkätään pakastimeen.) Pastaa on helppo tehdä itsekin, mutta meillä pastakone on jäänyt Suomeen. Ei sitä täällä kaipaa.

Iltaruoka oli sitten sekin pikaruokaa. Höylättiin fenkoli ohuiksi siivuiksi, käännettiin se oliiviöljyssä valkosipulin kanssa, lisättiin lounaalta jääneet simpukat talteen otettuine liemineen ja kuoritut ravut. Pakastimesta otettua pastaa keitettiin muutama minuutti (nyrkkisääntö: litra vettä, 100 g pastaa, 10 g suolaa, kyllä!), valutettiin ja heitettiin pannulle äyriäisten ja fenkolin sekaan. Lautasella vielä hyvää oliiviöljyä päälle, eipä muuta. Kotimatkan varrelta Soavesta hankittu Adamin valkoviini oli tähän kohtaan juuri oikea valinta, ainakin siltä tuntui. Ja jälkiruuaksi sitä baskerimiehen juustoa. - Kotona ollaan, tosiaan.