

Французская любовь к морепродуктам — это *устричные бассейны* на своих шести сотках.

но так ни разу ничего и не услышал. Скорее всего, это метафора, ее Чехов в своем рассказе «Устрицы» придумал, а все поверили.

Устрицы водятся и в теплых, и в холодных морях. Этим летом мы с женой путешествовали по Франции на машине. Последняя остановка была в Иль-де-Рё. Это маленький остров у Атлантического побережья, соединенный с материком длинным мостом. Место очень популярное у французской аристократии, красивое и уединенное. Все катаются на велосипедах — остров исчерчен специальными дорожками. Мы тоже взяли велосипеды и поехали вдоль океана. И вот сколько мы ехали, столько видели торчащие из воды жерди устричных ферм и тракторы, которые используют для сбора «урожая». По другую сторону велоси-

педной дорожки выстроились маленькие одноэтажные домики местных жителей. Все с садиком, в каждом бассейн. Бассейны мне показались какими-то мелкими и грязноватыми: вода непрозрачная, зеленоватого цвета. Через какое-то время до меня дошло: это бассейны для устриц. Прямо на собственных шести сотках. Вот что такое французская любовь к морепродуктам — устричные вечеринки с собственного огорода.

Я тоже устраивал такие вечеринки у себя дома. В ресторане La Maree на Петровке брал пару ящиков свеженьких устриц, несколько бутылок шабли и приглашал гостей. Ставил ящики на стол прямо посреди комнаты, а не на кухне (вечеринка должна быть брутальной), туда же — ведро со льдом для вина. Надевал фартук поверх тельняшки, оставшейся от службы во флоте, и резиновые перчатки, чтобы было похоже, что я сам добыл этих устриц со дна морского. Все стояли вокруг стола с бокалами вина, а я, лихо орудуя специальным ножом, вскрывал пахнущих йодом и водорослями моллюсков и раздавал по очереди гостям. Дальше каждый мог на свой вкус полить устрицу лимонным соком или укусным соусом.

Наш шеф-малайец из «Вертинского» этой осенью наколдовал сразу несколько замечательных соусов. Попробуйте приготовить их дома и сравните, как устрицы меняют вкус. ❖

TATLER рецепт

Соусы к устрицам

от шеф-повара ресторана «Вертинский» Сеоу Тейк По

- **Собле-саша**
1 ст. л. мелко нарезанных огурцов без кожицы
1 ст. л. мелко нарезанных помидоров без кожицы
1 ст. л. мелко нарезанного красного репчатого лука
2 порубленные веточки кинзы
1 ч. л. водорослей вакаме
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. черного молотого перца
1 ч. л. лимонного концентрата
1 ч. л. сока апельсина
1 ч. л. оливкового масла
 - **Мосу-иса**
1 ч. л. мелко нарезанного красного репчатого лука
1 ч. л. тертого имбиря
2 порубленные веточки кинзы
1/2 ч. л. соли
1/2 ч. л. сычуаньской пасты
1/2 ст. л. соевого соуса
1 ч. л. яблочного уксуса
1/2 ч. л. чилийского масла
1 ч. л. оливкового масла
 - **Ялопен**
1 ст. л. мелко нарезанного красного репчатого лука
1 стручок зеленого перца чили
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. лимонного концентрата
2 ч. л. оливкового масла
- Для каждого соуса тщательно перемешайте ингредиенты.

Фотограф: СЛАВА ФИЛИПОВ

ПОСЛЕДНИЙ ПИСЬКО

Самая вкусная зимняя вегетаринка — устричная, убежден Степан Михалков.

Зимой все время хочется согреться, даже если не холодно. Придя в ресторан, надо обязательно заказать глинтвейн или пропустить рюмочку-другую водки. Там и закуска поспевает: селедка, опята маринованные, хлеб с маслом и икрой. При чем здесь устрицы, спросите вы? При том, что это единственные морепродукты, которые сочетаются с зимой и снегом — хотя бы потому, что сами всегда на льду. Если, конечно, не запечены.

С устрицами сохраняйте осторожность, они должны быть в закрытых ракушках — тогда они живые. Многие слушают, как устрицы пищат при попадании на них лимонного сока. Я тоже пробовал,

