

Jedno z pierwszych zdjęć z **Mieście Panama** zrobiłem w porcie rybackim, blisko **targu rybnego Mercado de Mariscos**. Wygląda to, jak fotomontaż nadmorskiej scenerii Ustki z **pejzażem Hongkongu**, albo Singapuru. Zresztą, Panama nie płacze przy takim porównaniu. Chce być „Tygrysem Ameryki Środkowej”, ponieważ nim jest. Pełno kolorowych łodzi buja się w portowych wodach Zatoki Panamskiej podczas **przyływu**, albo grzęźnie w mulistej brei, gdy jest odpływ na tle **dżungli** wysokościowców, drapaczy chmur, podniebego przeszklonego betonu, co tworzy to sławetne *Panama City*. Załęgły się tam filie chyba wszystkich banków świata i kancelarii prawniczych (jednej z nich wyciekły kwity, z czego wynikła **afera Panama Papers**).



Fragment portu rybackiego, w zasięgu *Mercado de Mariscos*.



Łodzie rybackie w spoczynku. Jutro kolejna tura połowów... W tle kawałek „panamskiego Singapuru”.

### Raport pelikana

Na targu mieszały się ze sobą wonie **świeżych ryb**, odłowionych o świcie i detergentów, jakimi zmywano szkliste, powleczone rybim śluzem betonowe posadzki. Na lodowych przyzmach poukładano pękate **tuńczyki**, żółtookie lucjany i długawe, krępe corviny. Za nimi roiły się kraby o rozmiarach pajaków z **filmów klasy B**, popłatane **ośmiornice**, krewetki wygięte w podkowy oraz małże uwięzione w muszlach-wnykach. Nie wszędzie pachniało dobrze. Na skraju bazaru drażnił fetorek rybich wnętrzności, rybich głów, albo całych, felernych ryb, którym przyszło zakończyć żywot w tak plugawy sposób. Zapach, jaki korkociągiem wwiercał się w nozdrza, być może **wabił pelikany**. Zlatywały się tam licząc na bonus.

Niektóre z nich **siadały na dachu**, jeden blisko drugiego. Inne na kontenerach ze smrodliwą zawartością. Lecz nie nurkowały w nich, jak obmierzłe ścierwojady w głodowej

desperacji; miały swoją **godność**. Widziałem w ich spojrzeniu niejakie zażenowanie. Wtedy też łatwiej było je uchwycić na zdjęciu. **Lubię pelikany**. Pamiętam, że obserwowałem je podczas łowów w zatoce *Man O' War Bay*, blisko Charlotteville na Tobago. Albo w zasięgu Pigeon Point tamże. Krążyły nad taflą oceanu, jak **myśliwce nurkujące**, wbijając się z nienacką w upatrzoną zdobycz. Potem nasycone sadowiły się grupowo na wybranej łodzi, co wyglądało na walne zebranie w sprawie co najmniej „**Raportu Pelikana.**”



Pelikan jakby nieco speszony.



Pelikan leci do swoich.

### Ryba corvina

W Panamie widywałem te ptaki częściej na lądzie, blisko rybackiego portu, niż nad wodą. Tam też, w **restauracyjkach** z owocami morza, człowiek zaznaje prawdziwej **rozkoszy** podniebienia. Ktokolwiek odwiedzi *Mercado de Mariscos* w stolicy, na pewno wspomni potem **ceviche de corvina**. Surową, pociętą na drobne kawałki rybę, jakże **mięsistą** i pełną w smaku, zalewa się **sokiem z limonki**; dodaje cebulę, ostrą paprykę, sól i odstawia na krótkie marynowanie. To prawie, jak **danie firmowe**; wszędzie w tej samej cenie, równie wyśmienite. Do tego, podobnie serwowane, dość charakterystycznie: w styropianowym kubku z plastikową łyżeczką, razem z paczką słonawych krakersów „Coctail”.



*Ceviche de corvina. Obowiązkowy zestaw do spożycia na Mercado de Mariscos.*

Wielu czyni tę ucztę jeszcze bardziej **ekstrawagancką** zamawiając do popicia... coca colę. Nie tędy droga. Jedynym ludzkim wyborem jest **lodowate piwo**: „Panamá”, lub „Balboa”. Po tej szlachetnej przystawce trzeba pomyśleć o czymś konkretniejszym, choćby znowu o...

corvinie. Jednak, tym razem smażonej w całości, w nieodłącznej asyście *patacones*, tj. usmażonych **na złoto** zielonych plantanów (*plátanos verdes fritos*).



Corvina do podziału.

Co jeszcze warto skosztować? Rozpoznamy na koniec potrawę ze **zdjęcia tytułowego**. Jest prosta i sycąca. Smakowita. Do spróbowania również na *Mercado de Mariscos*. Otóż, są to *patacones rellenos* – **nadziewane** smażone plantany. Te ostatnie uformowane w zgrabne (i praktyczne) *canastitas*, czyli „**koszyczki**”. Wypełnia je różnego rodzaju nadzienie: **krewetki**, kurczak, mięso mielone, ser, kiełbaski chorizo, awokado, tuńczyk, itp. Można **kombinować** ze wsadem na prawo i lewo, łączyć składniki. W prezentowanej wersji, popularnej w **panamskim menu**, mamy dokładnie *patacones rellenos de mariscos*, czyli z duszonymi **owocami morza**. To danie, wywodzące się poniekąd z kuchni biedoty, świetnie

oddaje **kulinarną inwencję** łączenia skromnego budżetu z tanim dostępem do źródeł pożywienia. Wszak *frutas del mar* zawsze były w Panamie pod ręką. Dbają o to Pacyfik z jednej strony, a **Morze Karaibskie** z drugiej...

**Udostępnij artykuł na:**