

Dobra podróż, choćby taka panamska, to także porządna, codzienna porcja *comida callejera*, czyli **ulicznego jadła**. W każdej postaci. Stałej, płynnej, czasem nieokreślonej. Najlepiej jadła **taniego** i prostego. Koniecznie wśród miejscowych. Panama daje taką **radość!** Kolonialne **mury starówki** Casco Viejo, czy inne rewelacje mogą poczekać. Ale, na co ma czekać *doña* Norma na rogu Avenida Perú y Central w dzielnicy Calidonia?

#### Zawsze dokładka

Mamy przedpołudnie. Mamy szyld: *Jugos La Ñapa*. Tak zwie się jej **biznes**. *Jugos* to soki. *Ñapa* to z grubsza - dokładka. Jak na stołówce. Tu dostajesz **sok** w dużym styropianowym kubku. Przelany z blendera, jaki **buczał** przez ostatnią minutę. Płacisz za to jakieś dwa i pół **dolara**. To, co się nie zmieści, dolejesz sobie potem, gdy wypijesz pierwszą porcję. Taka jest *doña* Norma. **Nie żałuje**. Wszystko w cenie.

Dokładnie - jej **specjalnością** są *jugos naturales*, czyli soki ze świeżych owoców. Żadnej pulpy, żadnych okrutnych surogatów, nigdy. A w tropiku zdarzają się czasem takie katastrofy. Tu nie. Co więcej, szefową Normy jest **Kolumbijka**. Stąd w ofercie takie rarytasy, jak np. sok z lulo. To fantastyczny owoc o kalejdoskopowym [przekroju](#), bardzo popularny w kolumbijskim Cali w postaci tzw. [lulady](#). Jest zgoda, że lulo smakuje, jak ananas pożeniony z rabarbarem.

Tuż obok, prawie jak sprzedaż wiązana, mamy *empanadas de carne*. Niejako **poходne pierogów** z pysznym mięsnym farszem. Pierwszy gryz robimy na sucho, czyli „**odbezpieczamy**” *empanadę*. Mamy zgrabny wlot, przez który podziwiamy **smakowite bebeszki** owego pierożka. Zanim się do nich dobierzemy, tzn. weźmiemy drugi gryz (i potem następny itd.) podlewamy je odrobiną apetycznego sosu. Jest tu pomidor, kolendra, ostra papryka, cebula, sok z limonki. Tak wzbogaconą *empanadę* pakujemy do ust z rozkoszą. Nie inaczej. Widoczne tu *empanadas* są typowe dla Kolumbii, bo Kolumbia blisko Panamy. A Panamczycy mimo, że Kolumbię kiedyś pogonili ([taka historia](#)), wiedzą co dobre i byle czego nie zjedzą...



Na pierwszym planie *empanadas*. Na drugim różowany koktajl z *tomate de árbol*.

Innym niebem w gębie w ofercie Normy jest *tomate de árbol*, czyli po naszymu dosłownie – „pomidor z drzewa”, albo lepiej „**pomidor drzewiasty**”. W terminologii encyklopedycznej, jak zawsze **seksownie**: Cyfomandra grubolistna. Najczęściej spotkamy go u nas pod nazwą **tamarillo**. Gdzie? Na lepiej rozwiniętym bazarze z wszelaką egzotyką. We francuskim supermarkecie, gdzie lubią szpanować ofertą i nad owocami z **Kolumbii** (granadilla, physalis, tamarillo...) przykleją flagę tego kraju, tyle że odwrotnie, tj. żółtym do dołu... Albo w sklepie, który ma w logo takiego chrabąszcza z łąki, czy jak go tam zwał. Tu też. Obok gruchy i pietruchy leżakuje coś takiego. I ludzie biorą **na gwałt**. Bo u „chrabąszcza” zawsze promocja. To trzeba brać. I jakby co, wywalić w diabły, gdyby do niczego nie pasowało.

#### Wycisk z pomidora

A z tego pomidora, co to pomidorem nie jest, można wiele **wyciągnąć**. Najlepiej zrobić z niego sok, jak *doña Norma* **przykazała**. Na pewno będzie to smak, do jakiego pasuje określenie „**tropikalny**”. Myśmy to pili z radością w wersji standardowej, sugerowanej przez Normę, oraz **poprawionej rumem** „Abuelo”, co czyniło z tego koktajl *número uno panamskiej ulicy*.

**Jak smakuje** dojrzały *tomate de árbol*? Ktoś, gdzieś, kiedyś podpowiadał, że smakuje jak przejrzasty pomidor mocno popieprzony. Szczerze? Mnie się ten owoc z pomidorem nie kojarzy. No, może odrobinę ze względu na konsystencję. Dajmy na to, jest pomidorowa. W porządku. Kolor też ciągnie w kierunku pomidora. Tylko takiego, jaki dojrzał w prawdziwym słońcu lata. Nie bladego wymoczka szprycowanego jakąś cholera. Reszta to, jakby subtelny melanz **czegoś poziomkowego z czymś arbuzowym!** Tak! Taki numer potrafią wykreślić człowiekowi jego **kubki smakowe!**

Oczywiście, „cyfomandra” musi być **dojrzała**, czyli z grubsza, dosyć miękka, bardziej niż czerwona i wydzielająca intensywny, przyjemny zapach „**ładów odległych**”. Wtedy nadaje się od razu do koktajlu. Twardych sztuk i ledwo czerwonych z wierzchu brać nie warto. Nie mają smaku, albo nadają się, jak to określiła kiedyś babinka spotkana w sklepowej sekcji z awokado, „do zjedzenia przez krowy”.

Po powrocie z Panamy, aby uśmierzyć straty spowodowane brakiem kontaktu z taką **rasową witaminą**, jak *tomate de árbol* **zdobyliśmy** te owoce po rozsądnej cenie, przerabiając je według obserwacji poczynionych przy owocowym kramie Normy...

**Co zrobić z „egzotycznymi pomidorkami”?**

- Obrąć je ze skóry, która nie nadaje się do konsumpcji; jest gładka i jędrna, ale gorzkawa
- Wrzucić do blendera
- Dosypać cukru białego/brązowego
- Dolać wody
- Zapaść maszynę na najwyższe obroty
- Przepędzić różowawy płyn, łapiąc na sitko niepotrzebne pestki
- Wlać do szklanicy, schłodzić i pić (zamiast chłodzenia, można wcześniej dorzucić lód).

Podobno, „pomidorkowi z drzewa” przypisuje się cechy *afrodisíaco*... Spożywajcie zatem, nie zaszkodzi! Z drzew nie schodźcie, dzicy bądźcie, jurni. Na zdrowie!

**Tak to się prezentuje....**



**Udostępnij artykuł na:**