

Od autora: Ciąg dalszy dialogów pomiędzy starym Johnem - barmanem z "Tawerny Pod Wrakiem," a kapitanem, który też powoli się starzeje.

Kiedy wracam z morza zawsze przynoszę do domu jakieś niespodzianki. Najczęściej są to zwykłe pamiątki jakie turyści kupują na lokalnych bazarach czy na ulicznych kramikach. Czasami się zdarza, że jest to tzw. lokalny produkt spożywczy. Tym razem przywiozłem ser z Argentyny. To był naprawdę dobry ser. Miał tylko jedną wadę, okropnie śmierdział. Żona wygoniła mnie z chałupy razem z nim otwierając na na oścież wszystkie możliwe okna. Poszedłem więc do „Tawerny Pod Wrakiem” niosąc pod pachą osobliwy prezent dla Johna.

Rozwinąłem białe płótno na ławie. John poszedł po talerze i kufle z piwem. Kiedy je tak stawiał na stole mogłem podziwiać jego minę wyrażającą pomieszanie uczucia zdziwienia, obrzydzenia i konsternacji. Ser, bowiem przypominał spleśniały poźółkły kamień i śmierdzał, jak sto par niepranych skarpetek.

- Chyba straciłem apetyt, kapitanie – Odparł po dłuższej chwili.

- John, to tylko tak wygląda. Ręczę, że smakuje o wiele lepiej.

Wziąłem nóż do sera, z pewnym trudem odkrociłem kawałek i podałem Johnowi na talerzu do spróbowania. Biedny stary John przełamując odruch wymiotny przeżuwał mały kęs sera w ustach, ale nie krzywił się zbytnio. Ser miał specyficzny smak, ale dość typowy dla wszystkich podobnych wyrobów i był rzeczywiście o niebo lepszy niż jego wygląd.

- No masz rację, kapitan. Zjadliwe to to jest.

- To produkt lokalny John oparty na prastarej recepturze pochodzącej jeszcze z V wieku naszej ery. Ten ser wytwarzali Brytowie za czasów Króla Artura.

- Mówiłeś kapitanie, że przywiozłeś go z Argentyny.

- A to też ciekawa historia. Otóż recepturę tego sera niejako ukradli Rzymianie, bo świetnie nadaje się on długiego przechowywania w niezbyt życzliwych dla środków spożywczych warunkach. Jednym słowem był on na wyposażeniu wielu rzymskich legionów, a jeszcze wcześniej brytyjskich włóczników. Potem włoscy emigranci przywieźli ze sobą tę recepturę do Argentyny. Jak wiesz, John Argentyna słynie z hodowli owiec i owczych serów. Szybko, zatem i tam się zaaklimatyzowała produkcja tego produktu, który ma nawet certyfikat.

- Dziś wszystkie niemal szanujące się produkty lokalne mają swoje certyfikaty, kapitanie.

- Z tym był pewien problem.

- Jaki.

- No, jakby ci to powiedzieć John, problem dotyczy owej właśnie receptury. Otóż kochany Johnie ten ser jest zawijany w liście pokrzywy i dojrzewa on przez pół roku w baraním mocz. Zdradziła mi to gospodyni hacjendy, w której się zatrzymałem na czas pobytu w Argentynie. Ona właśnie wytworzyła ten ser, który teraz jemy i sam widziałem, jak posyła swego męża do owczarni po baraní mocz.

- Kaptanie, muszę się napić i to nie piwa, lecz najmocniejszego jamajskiego rumu. Inaczej zaraz się porzygam.

- A pij Waść, a i mnie nalej. Myślisz Johnie, że te nasze lokalne oscypki to niby lepsze.

- A pewnie, że lepsze – odparł John i już nalewał szklanice z białym rumem – przynajmniej nie ma w nim mocz baraniego.

- I tu się mylisz Johnie. Wiesz, jak się doi owce na hali? Juhasi doją do tych swych cebrzyków nie tylko mleko, tam wpadają też i owcze bobki i właśnie mocz, bo owca nie wybiera sobie pory sikania, sika, kiedy chce i gdzie chce. Powiadają nawet, że to właśnie ten posmak owczych bobków i moczu jest swoistą pieczęcią oryginalności lokalnego produktu.

- To ty się mylisz kapitanie. Wiem o tym doskonale, jak się doi owce i wiem, że tam wpada do cebra nie tylko mleko, ale tu nie masz racji, mój kapitanie.

- To w czym rzecz, John?

- Ano w tym, że jak sam powiadasz gospodyni wysłała swego męża po barani mocz, a ja nie widziałem jeszcze barana, który pozwoliłby sobie nawet na samo zbliżenie do swoich genitaliów innemu facetowi, nawet, jeśli on jest gospodarzem.

- Co ty mi tu suponujesz, John.

- Ano, jeno tylko to, że dla świętego spokoju, co by babę zadowolić i nie ryzykując życia od rogów barana przyniosłbym mocz swój własny.

- John! Polewaj, ano szybko, bo się zaraz porzygam.

Kopiowanie tekstów, obrazów i wszelkiej twórczości użytkowników portalu bez ich zgody jest stanowczo zabronione. (Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych, Dz.U. 1994 nr 24 poz. 83 z dnia 4 lutego 1994r.).

Madawydar, dodano 04.03.2019 12:23

Dokument został wygenerowany przez www.portal-pisarski.pl.