



HAGGIS GÓRA

- Jesteśmy na drugim miejscu, za wyspami Tonga – powiedział Simon, opisując pozycję, jaką zajmuje Szkocja w rankingu państw o największym wskaźniku chorób serca. – Trzeba zrobić z tym porządek. Gdzie tak w ogóle leżą te wyspy? Muszę tam pojechać.

Simon powiedział mi, że Szkoci smażą praktycznie wszystko na głębokim tłuszczu. Żeby mi to udowodnić, postanowił zabrać mnie do paru barów z frytkami. Nie do Edynburga, bo stwierdził, że jest tam „zbyt europejsko i zbyt angielsko”. Oburzony dodał, że do ryby z frytkami – tradycyjnego *fish and chips*¹ – dokładają tam brązowego sosu. Pewnie samo wspomnienie o *Kitchen Bouquet* czy *GravyMaster*² potrafiło zepsuć mu humor.

- Brązowy sos do *fish and chips*? Nie, nie, i jeszcze raz nie! – podkreślił Simon. Dla kogoś takiego jak on, obywatela Glasgow z krwi i kości, jedynym uznawalnym dodatkiem do tej potrawy jest ocet słodowy i mnóstwo, mnóstwo soli. Cały dzień poił mnie Guinnessem i oprowadzał mnie po mieście. W końcu nadszedł czas, żeby zjeść coś konkretnego. Poszliśmy do jednej z lokalnych knajp. Najpierw zjedliśmy typowe *fish and chips* – filet z dorsza w cieście smażony w głębokim oleju (choć coraz częściej w menu występował łupacz, jako że populacja dorsza bardzo się ostatnio skurczyła). Danie podaje się w papierowym rożku albo plastikowym naczyniu.

- Warto porządnie dosolić - powiedział Simon i sypnął sobie naprawdę konkretną porcję soli, a całość skropił sporą ilością octu słodowego. - Mógłbym zjeść nawet Elvisa – gdyby tylko posypać go solą i dodać octu... Delicje!

Ryba była świetna, a frytki – jak wszędzie w Wielkiej Brytanii – miękkie i gąbczaste, czyli kiepskie. Bardzo niewiele lokali blanszuje frytki na średnio rozgrzanym oleju zanim je usmaży, co sprawia, że nigdy nie są chrupiące. Nigdy.

Najbardziej odpowiednim napojem do takiego posiłku – przynajmniej według Simona – jest Irn-Bru (popularny napój energetyzujący o smaku pomarańczowym).

Tak naprawdę to nie przyjechałem tu na *fish and chips*. Prawdziwe cuda, prawdziwy szkocki potencjał kulinarny znajdował się dużo głębiej: chodziło mi o *haggis* w głębokim oleju z sosem curry. Chrupiący podłużny worek w kształcie cygara, wypchany po brzegi owczymi podrobami i mąką owsianą (więcej na ten temat później) był przepyszny – idealna wieczorna przekąska po długim maratonie picia Red Bulla z wódką, piwa czy Buckfasta (taniego szkockiego wina z nakrętką). *King ribs*³ były świetne – niezależnie od tego, co to było – na podstawie wyglądu nigdy nie doszedłbym do wniosku, że ta potrawa ma jakikolwiek związek z żeberkami. Uprzednio usmażone porcje *haggis*, pasztecików i pierogów, kiełbas i filetów rybnych leżały obok siebie pod oświetlonym szkłem. Czekały na wygodniałych pijaków.

¹ *Fish and chips* (pol. ryba z frytkami) – popularne w Wielkiej Brytanii danie, które składa się ze panierowanego w cieście lub tartej bułce i smażonego dorsza lub łupacza i frytek, częstokroć skrapianych octem (przyp. tłum.)

² *Kitchen Bouquet*, *GravyMaster* – nazwy gotowych sosów (brązowego i pieczeniowego) – przyp. tłum.

³ *King ribs* (pol. żeberka królewskie) – siekana wieprzowina z dodatkiem przypraw do grilla lub chińskich, uformowana w podłużne kotlety, a następnie panierowana i smażona w głębokim tłuszczu (przyp. tłum.)



Wszystko w tej knajpie można było wsadzić do rozgrzanego oleju. Wszystko. Sprzedawca Carlo rozwinął z opakowania batonik Mars, zamoczył go w pojemniku z ciastem na panierkę i wrzucił do oleju. Gdy złocisto-brązowy baton wypłynął na powierzchnię, wyciągnął go, położył na plastikowej tacce, posypał cukrem pudrem i mi go wręczył.

- Ostrożnie - ostrzegł mnie Simon. – Jest jak ciekły ołów.

Mmmm. Lubię tłuszcz. I czekoladę. I cukier. Poczekiałem chwilę, żeby moje danie trochę ostygło, przy okazji rozważając kwestie natury oparzeń pierwszego i drugiego stopnia. Simon przeciął batona na pół i zachęcił mnie, bym już spróbował. Wciąż było to gorące jak diabli, ale zaskakująco smaczne. Simon uśmiechnął się do mnie złowieszczo i z radością powiedział mi, czego będę mógł spróbować za moment.

- Pizza z głębokiego tłuszczu? - zapytałem, mocno zdziwiony. - Hmm... no, nie wiem... Jakieś to... chyba... nienaturalne?

Naprawdę, ciężko mi było uwierzyć, że ktoś w ogóle mógł wymyślić coś takiego. Jednak Carlo wziął kawałek mrożonej pizzy, zanurzył go wierzchnią stroną w cieście i wrzucił do oleju.

- Nieźle! – przyznałem, tym razem mocno zdziwiony.

Już miałem wychodzić, ale Simon zatrzymał mnie.

- Poczekaj. Jest jeszcze jedna rzecz, której powinienes spróbować...

Carlo, który sam nie wyglądał na przekonanego, na polecenie Simona wrzucił do oleju marynowane w occie jajko. Chyba właśnie przekraczaliśmy kulinarne bariery i wkraczaliśmy na zupełnie nowe tereny.

- Sam nie wiem... serio, nie wiem... - wymamrotałem, mocno przestraszony.

- Tu właśnie moja babcia powiedziała 'O Matko Boska Przenajświętsza!' - powiedział Simon, odgryzając kawałek jajka i wręczając mi resztę. To było... jadalne. Wydaje mi się, że stopień, w jakim mogą smakować co bardziej „egzotyczne” wynalazki z tej knajpy zależy w dużej mierze od poziomu spożytego wcześniej alkoholu. No bo co może być lepszego na taki stan? Gorące, słone, chrupiące i na wynos. To, co wcześniej wydawało się ohydny zbiorem tłuszczu, może okazać się istną arkadią (jeśli oczywiście jest się pod wpływem alkoholu i szuka się czegoś, co by uśmierzyło burczenie pustego, wypłukanego żołądka). W takiej właśnie chwili trudno było o cokolwiek lepszego.