

KARINTHY FERENC

Panaszkönyv

Roston sült fogast rendelék tartármártással, melléje idei fejessalátát, külön lelkére kötve a pincérnek, hogy ezt előre kérem, hozzá ecetet, olajat, mustárt, borsot, cukrot és sót, mert magam szeretem elkészíteni, s úgy jó, ha kissé beérik. Sört is rendelék, jégbe hűtve, ez is jöhet azonnal. A pincér mindent elismétel, följegyez, eltűnik; s gyomrom-agyam "rááll" a gondos mérlegelés után kiválasztott ételekre, képzeletben már keverem a salátát, farigcsálom le a foszlós fehér húst a fogas karcsú gerincéről, a mártás sűrű sárgájába fürdetve. De nem kapok semmit, tíz perc, húsz perc, se sört, se salátát, sem a halat, pedig az étteremben több a felszolgáló, mint a vendég, s ingereim lassanként önmaguk ellen fordulnak, a boldog felajzottságból rángóideges türelmetlenségbe, majd epekeserű dühbe. Félóra múlva végre sikerül odaintenem a pincéremet.

- Mi van azzal a fogassal meg a többivel?
- Fogas? Az kifogyott - közli álmos-egykedvűen, s már húzza is ki az étlapról.
- És ezt csak most mondja?
- Tessék talán egy hagymás rostélyost.

Újabb húsz perc elmúltával derül ki, hogy a hagymás rostélyos is elfogyott. Erre már bennem is fölmegy a pumpa, a panaszkönyvet kérem.

Egyszerre megelevenedik körülöttem az eddig oly bágyadt-unalmas helyiség, feltűnik a főpincér, majd maga a sötét-ünnepélyes üzletvezető.

- Mit tetszik parancsolni?
- A panaszkönyvet.
- No de mi a probléma?
- Majd beírom.

Kénytelen-kelletlen odaadják, messziről sandítva felém, hogy miként rombolom az egzisztenciájukat. A panaszkönyvbe ezt jegyzem be:

"Ezen étterem ételeinek, italainak kiváló minősége, az ízléses tálalás, a felszolgálók készsége

és udvariassága a legmagasabb igényeket is kielégítheti, és minden tekintetben méltó vendéglátóiparunk hírnevéhez. Hálás köszönettel" név, lakcím.

Elviszik, s látom, kissé arrébb összébújnak fölötte. Megnyugvás, fölélnkülés. Csakhamar kiderül, hogy akad még egy fogas a konyhában, remek félholdívében máris ott pompázik asztalomon, hozzá jéghideg sör, saláta, minden. Négy pincér is sűrög körülöttem, jó étvágyat kívánnak, újabb fűszereket hoznak, gyöngéd érdeklődéssel tudakolják, hogy ízlik-e. Utána somlói galuskát ajánlanak: akkora haboscsokoládés tésztahegy, megmászni is sok volna.

- Hiába no, harminc éve a szakmában, az már valami - mosolyog büszke-cinkosan a pincérem, s kezdi felsorolni, hogy ki mindenki hírességet szolgált ki. - Mert a vendég, az az első, kérem, ezért fáradunk: hát jólesik az embernek, ha megbecsülik az igyekezetét...

- Örülünk, hogy meg volt elégedve - kedveskedik a főúr is, míg fizetek. - Istenem, megteesszük, ami tőlünk telik...

- Legyen máskor is szerencsénk! - búcsúzik baráti fenségesen az üzletvezető, s még a piros arcú szakács is kikukkant a konyhaajtón, bizalmasan felém kacsint.