

Nyári vacsorahelyek Pesten

Az ember olyan, mint a szárnyasállat. Együtt szeretünk szaladni, együtt megyünk be a vízbe, csoportokban vacsorázunk, az üres helyekre nem jár senki, a zsúfolt lokálokat megostromolja a közönség, oda jár mindenki, ahol nincs hely.

Pontosan, mint a libák. Azok is csoportosan járnak a pocsoltyában s ha autó túlköl az országúton, a kacsák bután, ügyetlenül együtt kezdenek futni fel és alá s a legnagyobb veszedelemben is együtt maradnak a gép vakító reflektorában. Pontosan lehet látni, hogy olyanok, mint az emberek. Egy vezeti őket, futnak utána. S az az egy, aki vezeti őket, rendszerint bután és ügyetlenül viszi a csapatot, olykor a legnagyobb veszedelembé. Rendesen nekiviszi az autónak, gágogva, ahogy mennek szegény buták, behúnyják a szemüket s ahogy totyognak, észre se veszik, hogy mennek neki a halálos pneumatiknak.

Rendesen a soffőr menti meg őket. Észre se veszik, hogy a halál torkában voltak. Legközelebb megint csoportokba verődve mind egy irányban szaladnak. Együtt maradnak, összebújnak s furesán figyelik az autótülköt, melynek hangja emlékezteti őket a saját gágogásukra.

Liba. Kaesa. Csirke. Gágogás. Autótülök és reflektor. Mi is odaszaladunk kíváncsian és csoportokba verődve, ahol autók túlkölnek és reflektorok vakítanak. Ezek a híres vacsorahelyek.

1. **Newyork a szigeten.** Itt áll a legtöbb autó. Vannak esték, amikor annyi gépjármű áll a felső szigeti restaurant előtt, mintha lóverseny volna.

Tarján Vilmos a szigeti vendéglő igazgatója. Újságíró volt, vendéglős szereplése annyira sikeres, hogy ezzel kapcsolatban azt szokás mondani: »ha tőlem függne, én minden állásba egy-egy jó újságírót tennék«.

Akik ezt mondják, azok nem mondanak újat, mert például Franciaországban vagy Csehországban, de mindenhol másutt is, újságíróból lesz polgármester, bankigazgató, sőt a miniszterelnökök is újságírókból kerülnek ki.

Tarján a szigeti felső vendéglő miniszterelnöke. Lakatlan terü-

let volt a szigeti étterem s ma párisi légelegánsabb mondaine-hely lett belőle. Hazudnék, ha azt mondanám, hogy nagyon olesó.

Én részemről csak dinnyére 3-60-at költök itt naponta. Igaz, hogy remek a dinnye s ha kell negyvenet is felvágna, míg egy olyanra akadnak, mely kifogástalan. »Kérem, Nádas úrnak lesz!«

És még azt is meg kell mondanom, hogy két adag dinnyét eszem.

Én ugyanis nem tudom késsel enni a sárgát, hanem egy felet kérek s úgy kanalazom. Fagylaltnak fogom fel.

A szigeten minden remek. Itt kapni a legjobb indiánert, jéghidegen. Olyan nagy itt az indiáner, mint egy kókuszdió. Egyenek egyszer.

S ez az egyetlen hely, ahol az őszibarackot jég közt adják.

Mint külföldön.

Remélem, senki nem tételezi fel rólam, hogy anyagi érdekből reklámot akarok csinálni Tarjánnak.

Ez csúnya és frivol dolog lenne tőlem, egy ilyen cikk el se képzelhető másképen, minthogy önzetlenül készül s aláíratik a szerző saját nevével.

Épen ezért egész ártatlanul és tisztességesen ajánlom önöknek, hogy menjenek ki délben s egyenek kint egy marhahúst (gombás húslevesben).

Végre is, ha a kritikus leránthat, vagy megdicsérhet egy színarabot, megdicsérheti a marhahúsnek egy darabját is.

Tarján a szó szoros értelmében eltalálta a publikum szájaízét.

Meg kell dícsérni őt s ha vidéken volnánk s nekem ott egy *Margitszigeti Harsona* című lapom volna, szavamra, megdicsérném a feleségét, Olga asszonyt is, aki a meleg konyhában ül s nívós és ápolt asszony léteére egész este s egész éjjel a pokol minden izzását végigszenvedi mosolyogva s olyan igénytelenül, hogy ezen igazán csak csodálkozni lehet.

A jó ételek s a jó vezetés mellett, egész külön kell írni a pincérekről, akik egy válogatott csapat teljes fegyelmezettségével, forró estéken néha úgy küzdenek, mint az oroszánok, de úgy, hogy látszani nem látszik rajtuk semmi. A szigeten nem csapzottak a pincérek, jó frakk van rajtuk s rendesen vannak fésülve. Gentlemenek.

Mindig csak a szigeti publikumról szokás írni. Most az egyszer: írjunk a szereplőkről, Tarján kitűnő társulatáról. Jók voltak még: Bachmann stb. Kifogásom csak a két kapus ellen van, akik a kijáratoknál állnak s pápaszemben mereven fixirozzák ki az emberek zsebéből a gólokat.

A kapusok nem tetszenek s a zsemlye nem izlik. Egyáltalán, kenyér tekintetében a Newyork se jobb a többinél. A császárszemlye gyári és rossz.

Pékről legközelebb.

2. Hargita a Kamaraerdőben. Aki szereti a szűz és felfedezetlen helyeket s van autója is hozzá, menjen ki a Kamaraerdőbe a Hargita-vendéglőbe.

Nem lehet eltévedni. Ott van a kelenföldi villamosállomástól öt perenyire az országúton.

Ez egy békebeli angyali kerthelyiség, nem ismeri még senki. A legolesőbb. Nagyszerű.

Remek székel ember a vendéglős, arról nevezetes, hogy az udvaron szabad ég alatt maga süti a fatányérost.

Én ettem ilyen fatányérost, olyan puha, mint a csirkének a fehér húsa, csak sokkal izletesebb.

A vendéglős bácsi, aki mindig csak mosolyog, csak rajong. olyan ember, aki legjobban ingyen szeretne adni mindent a vendégeknek.

Ártatlan, romlatlan ember, remek homoki bora van, amit egy évig éjjel-nappal kóstolt, míg végre megállapította, hogy megfelelő.

Nem azt mondom, hogy minden este ki kell menni a Kamaraerdőbe, de bizony egyszer-egyszer menjen ki, aki teheti, de csak hétköznap. Vasárnap derék svábok mulatnak itt s huszonöt hordó sört mérnek ki felhőkarcoló kriglikben.

Hüvös van, majdnem hideg. A koresháros közeli rokona egy híres pesti szépségnek. Hasonlít hozzá, csak a Hargita vendéglőse jobban tud főzni.

Csönd van. Olesó cigány kedves magyar nótákat húz.

Van egy nagybögös, aki huszonöt éve él a Kamaraerdőben. Öreg ember. Azt mondja, hogy a böggője olyan öreg, mint ő maga.

Felszólítottam, hogy álljon előre, szeretném jobban hallani a böggőt. Előre is állt. Zavartan mosolygott, mintha felelni hívtam volna ki.

Ahogy félrenéztem, lábújjhegyen hátrahúzódott a helyére, a banda mögé.

A vendéglősné énekel. Aztán kijelenti, hogy elvesztette a hangját, tavaly Törökbálinton egy mulatságon. »Bálinton még volt hangom« mondja kedvesen.

Minden jó itt. Itt a kenyér is házi. Egyszer kiviszem a Tarját.

(n. s.)