

Budapestre vonatkozó ujságcikkek				Osztályozás
Szerző: <i>(-i. -n.)</i>				Tárgy: <i>640.24</i>
Cím: A Boráros-téri új Népbüffében				Hely:
Forrás: <i>Esti. Ap</i>				Idő: <i>1953 V</i>
				Személy:
				Helyszám:
(Hely)	(Idő)	(Köt. v. füz.)	(Oldal)	

Közp. nyomt. XX. cs. 23

Tegnap a Boráros-téri Népbüffében jártam. A „meleg étel”-pult előtt felszegttem a tekintetem, mintha moziban lennék, hogy elolvassam, mit s mennyiért ehetek? Aztán körülnéztem, láttam: sokan vannak. Ej, ráérek — gondoltam — hátha „lemorzsolódnak” a pult elől. Várhattam... A fogyasztók váltakoztak, de a számuk nem. Egyszerre mindig vagy harminc kéz nyúlt a magasba, nyújtva a blokkot. Nincs az a tenyérfő, aki annyi kezét látott volna életében, mint az itt kiszolgálók egy nap alatt. Akik aztán megkapják az ételt, ügyesen balanszírozva utat vágnak maguknak az asztalokhoz. Kész felszolgálókká válnak az itteni „törzsvendégek”, fiatalok, öregek, munkások, tisztviselők. Vannak, akikről nem lehet megállapítani, miért térnek be, azért, hogy egyenek, vagy azért, hogy — bocsánatot kérek — evés közben összehajthassák fejüket. Bizonyára mindakettőért. Talán itt tervezik, hogy rövidesen — ha megegyezik az „ízlésük” — nemcsak a Népbüfféhez, hanem egymáshoz is kötik magukat egy életre. Miért ne? Azért akkor is leruccanhatnak ide. Hol van az előírva, hogy mindig otthon főzzön az asszony? Sőt, éppen itt jön egy fiatal-asszony, kosarában edényekkel.

Innen viszi az ételt. Okosan teszi, dupla öröme telik belőle. Egyrészt megdicséri a férje jó „főztjéért”, másrészt nagy munkától kíméli meg magát. Megkeresem a büffé vezetőjét, biztosan érdekes dolgokat mond a forgalomról.

— Csak nincs valami panasz? — fogad. — Mert minden tűzás nélkül mondhatom: egész Budapesten a mi konyhánk a legjobb.

Nem tagadom, sok jót hallottam én is, de egy kissé túlzottnak tartom ezt a megállapítást. Még szóhoz sem jutok, amikor egy belépő fogyasztó szakítja meg beszélgetésünket.

— Kérem, én tegnap ettem itt egy adag paprikáskrumplit. Remek volt! Ezen fölbuzdulva jöttem be ma is. És ime, tessék nézni, ez a krumpli nem főtt meg!

— Hát nincs szétfőve, az tény! — ez a vezetőhelyettes válasza.

— De nem is főtt meg!
— Ez is tény! — mondja a vezetőhelyettes és már megy is, hogy intézkedjék.

Addig én tovább kérdezősködöm: mennyit fogyasztanak egy nap alatt a dolgozók? Alig győzők hallgatni. 16-án

kétszáz adag töltöttpaprika, 284 pacalpörkölt, 233 paprikáskrumpli, 224 túrósmetélt és 270 szalóntüdő fogyott. Ki győzi a hosszú sorát a rakottburgonyának, kolbászos lecsónak, pirított májnak, leveseknek és tésztáknak? Inkább megkísérlem, hátha... de még mindig sokan vannak a pultnál. Új ötletem támadt. Kiolvasom a panaszkönyvet. Érdekes olvasmány, bár nem tartozik azok közé a könyvek közé, amelyeket szívesen ajánlanak. De ez semmit sem von le „értékéből”.

A „könyv” egyik frója megállapítja, hogy minden nagyon jó, de — folytatja — „pikkel” rá az egyik kiszolgáló. Neki mindig csak akkor ad, amikor már az utána jövőknek adott. Egy másik író már lelkesebb: „Nagyon jól főznek, a személyzet elsőrangú. Éljen!” De hopp! Itt valaki megint azt reklamálja, hogy a krumpli nem főtt meg...

Ej, ej, ez a krumpli! Még képes tönkretenni; „a legjobb konyha” hírnevét. Most már magam is meggyőződöm róla. De még mindig sokan vannak. Aztán már kifutottam az időből. Majd néhány nap múlva — még nem tudom mikor, de bejövök s beállok a blokk-lo-

batók közé. Megkóstolom azt a paprikáskrumplit, meg én! Aztán attól függ, hogy mit fók a panaszkönyvbe: legjobb konyha vagy — csak a krumpli híján a legjobb.

(-i. -n.)