

# Kelnerne

Gjønå et langt liv må eg innrømme at det har blitt någen restaurantbesøg i inn- og utland, og eg har dermed hatt nærkontakt med mange kelnerne. Sikkert øve 10. Dette e ei yrkesgruppa eg har stor respekt for. Jobben dis går ud på å servera meg mad & drikke, og med god hjelp av kokken på kjøkkenet bidrar kelneren sterkt te heilhedsintrykket av kvelden. Han eller hu ska ha merr enn middels greia på kaffor ein vin på vinkartet så passe best te and, lam, kalv og så vidare – og kelneren e heila tiå te stede for å takla små og store ønsker fra oss gjester. Kjekt.



Nå har det seg jo sånn at forsøplingen av det norske språk har klart å fjerna det sjarmerande ordet kelner og erstatta det med servitør. Det va imod min stemme, men eg satt jo ikkje i Språkrådet då det skjedde. Og bare så det e klart: Eg e òg imod forsøplingen av flotte ord som Maldeveien, Bredevannet, Egenes og Prekestolen uden i. Dette e klassiske, vakre ord som eg e vokst opp med, og som eg bruke fortsatt så ofte eg kan.

Kelner e et møyje stiligare ord enn servitør – bare hørr på teksten te Odd Børretzen: «Gi meg en kelner som kvidrer med glassene, som svever mellom bordene eller kommer tassende mot meg.» Det seie seg sjøl at i den type poesi passe det dårligt med servitør.

Eg vett i hvilket lokale Børretzen satt då han fekk inspirasjon te å hylla kelneren, og eg har vært der sjøl mange ganger – fysst med foreldrene mine på 1950-talet. Eg la merke te at kelnerne på Theatercafeen i Oslo va veldig opptatt av å gje god og rask service. De sto på rad og rekke borte ved døra te kjøkkenet og kikte ud mod bordene sine. Dermed va de lynraskt på plass kvar gang me trengde någe.

Og de hadde humor – det fant eg ud seinare. Då gjengen fra Blindern Studenterhjem ein søndag seint på 1960-talet kom inn på Theatercafeen iført «Chicago-dressar» fra et lokalt loppemarked, spurte me kelneren: «Er Jørgen kommet?» Han svarte med et smil: «Jørgen er på plass, som vanlig.» (Han kjende oss igjen.)

Då va det bare å bestilla: Ein entrecôte med pommes frites og béarnaise, ein halvliter pils og ein Jørgen B. Lysholm akevitt. Eg huske ennå ka det kosta. Det va 13,50 for maden og 13,50 for drikkevarene (6 for øl og 7,50 for akevitt) – altså 27 kroner for heile sulamitten. Kjekke kelnerne fekk nok 30.

Når det gjelde udtalen av nevnte madrett – entrecôte med pommes frites og béarnaise – e det ein stor glede å henvisa te han så i mange år skreiv restaurantspalten i Dagbladet, Arne Hestenes. Han e berømt for sine udsøkte portrettintervjuer og lange filmflanerier fra Croisetten i Cannes – men någen av oss huske òg hans iherdige korstog mod håbløs restaurant-fransk. Han slo kraftig fast at det hette ikkje «angtrekå med påm fri og bærne».

Entrecôte e fransk. Det fins ikkje ett einaste fransk ord så slutte på te, kor t'en e stum. Den ska udtalas. Men e'en e stum. Sei angtrekått.

Pommes frites e fransk. Det fins ikkje ett einaste fransk ord så slutte på tes, kor t'en e stum. Den ska udtalas. Men e'en og s'en e stum. Sei påm fritt.

Béarnaise e fransk. Det fins ikkje ett einaste fransk ord så slutte på aise, kor s'en e stum. Men e'en e stum. Sei bærnese.

«Gjenta etter meg.» tordnet Hestenes i sin restaurantspalte – «si angtrekått med påm fritt og bærnese.» Men hjalp det?

Kelnerne må tåla litt av kvært. Ein gang for lenge siden gjekk ein gjeng på 11 mann inn på Alec'en i Stavanger. (Café Alexander i Hotell Atlantic.) De slengde seg ner rundt et par bord og bestilte 11 halvlitere pils hos ein kelner de hadde irritert seg øve i lengre tid. Itte et kvarters tid va glassene tomme, og kelneren fekk ny bestilling: «Me tar 11 te.» Dermed henta kelneren 11 nye halvlitere og plasserte glassene pent og pynteligt på bordene. Då han va i ferd med å snu seg, kom følgende melding: «Ka e dette? Me bestilte 11 te. Altså 11 koppar med te.» Om kelneren hadde sans for denne type practical joke e vel heller tvilsomt.

Me hadde i sin tid ein sildaklubb i vennekretsen, og då et av medlemmene blei stasjonert ved Statoils kontor i London et par-tri år, hadde me sildamåltid i Wimbledon, og det blei òg tid te et restaurantbesøg i bydelen Mayfair. I Stratton Street, rett inn av Piccadilly, ligge Langan's Brasserie – et fasjonabelt spisested kor skuespelar Michael Caine e ein av eigarane. Der satt me 12 personer, og bag oss sto seks kelnerne og kikte på oss – ein kelner per par. Servicen va to sekunder vekke heile kvelden. Fascinerande.

Akkurat nå går Mesternes mester på NRK TV. Ein av kveldane sa skiløbar Eldar Rønning at han kunne laga «bærne». Fodballkeeper Frode Grodås ville gjerna hjelpa – han òg sa «bærne». Og Helene Olafsen så drive med snowboardcross, va heilt klar for «bærne» te kjøttet. Men heldigvis. den eldste av adle, alpinisten Odd Sørli, sa «bærnes», så det e muligt at elementær visdom komme med alderen.

Kjære adle kelnerne så eg ska treffa resten av livet. Hvis dåkker seie angtrekå, påm fri eller bærne, blir det ikkje 5 øre i tips. Tvert imod – eg ska be sjefen dåkkers om å trekka dåkker i lønn. Spre det vidare te adle på Hotellhøgskolen.