



FOTÓ: RÉVÉSZ RÓBERT

Tízezer baka(ncs)

1699: karlócai béke. 1745: drezdai béke. 1815: A napóleoni háborúk vége. Mi a közös bennük? A békét mindig háború előzi meg. Az is követi. Háborúk közé vannak beékelve a békék, ez van. És a háborúba férfiakat küldenek vagy visznek, a nők meg otthon maradnak vagy otthon hagyják őket. És a férfiak vagy meghalnak vagy hazajönnek, de a háború utáni békében nem lesznek már ugyanazok, akik a háború előtti békében voltak. Úgy néz ki, a háború terheit a férfiak viselik, a béke terheit pedig a nők.

Az Aradi Kamaraszínház és a Pécsi Harmadik Színház közös produkciójában, Matei Visniec *Lovak az ablakban* című darabjában nem dörög el egyetlen ágyú sem. Mégis úgy szól a háborúról, a háború embereiről, hogy érezzük a puskapor szagát, és azt a fanyar, súlyos büzt, ami az ütközetek után a csatatéren marad.

A háború torzszülötteinek darabja ez, a semmirevaló, nem pisilő, nem kakáló fiúé, aki *nem éppen harcban, de mindenképpen egyenruhában* hal meg egy piros ló nézé-

sétől. Az apáé, aki tolókcocsiban, meghibbanva tér haza a frontról, azt képzelettel, megnyúlik az arca, ha alszik, ha álmodik, befőttes üvegekkel álmodik. *Jó ez vajon? A férjről, aki „úgy maradt”, aki otthon is katonásdit, háborúsdit játszik, vezényszavakkal irányítja mindenórás asszonyát: Egy! Egy! Egy! Egy! Egy! Tempó! Tempó!*

És a megnyomorított lelkű nők darabja is. Az értelmét vesztett életű anyáké, a megfélemlített, öreglánnyá kényszerített gyermekeké, az elmebeteg férj által katonává trenírozott feleségeké. A lehetetlen viszonyoké.

A Hírnök mindhárom jelenetben abszurd módon hozza a nők tudomására a férfiak abszurd, értelmetlen halálát. *A férje megbotlott, és elesett. Az első sorban. A földön maradt, és az övéi eltaposták. De elhoztam a bakancsokat. Tízezer bakancsot. Talpukon, ami a férjéből maradt.*

A háború nem öl, hanem szül! – szónokolja Hans az asztal tetején állva. Igen, a háború szül: testi és lelki nyomorúságokat, halott katonákat szül. Az asszonyok pedig rohamisasakat.

„Otthon is, az utcán is, a katona, az katona!”

• Aradi Kamaraszínház – Pécsi Harmadik Színház: Matei Visniec: *Lovak az ablakban*

Az önkéntes (prototípus)

Az önkéntes szép, az önkéntes jó, az önkéntes (örök) fiatal. Szeretjük őt. Nemcsak azért, mert az önkéntes lőt-fut, rohan, ha kell, biciklire pattan és elhozza, viszsza viszi, szétesztja, beszedi, összerakja, felmossa, felsöpri, eladja, megveszi, felírja, kivágja, összeszedi, rendbe rakja, kiviszi, behozza, eltépi, letörölgeti, meg-simogatja. Ha nincs más dolga, akkor szívesen ücsörög, beszélget, elmélkedik, zenét hallgat, füstkarikákat erget, sütteti a hasát, ebédel, aztán bemegy és megnézi az előadást. Mindezt természetes és hanyag eleganciával teszi.



Az önkéntes ritkán dühös, nem haragszik még akkor sem, ha legszebb álmából ébresztik, vagy egy családi ebéd közepéből rángatják ki, vagy ha néhány zsák búzát, sőt, vagy több tíz kiló paradicsomot kell a színpadról felkaparnia. Vagy ha haragszik, nem mutatja. Mert az önkéntes udvarias és kötelességtudó.

Előfordul azonban az is, hogy az önkéntes álmos, és ilyenkor sok kávé iszik, és elég sokat dohányzik, és mozgásában is lelassul. Az önkéntes néha elfelejt dolgokat, vagy nem figyel és ilyenkor csodálkozik.

Az önkéntes sokat tanul: kinek lehet szórlapot adni, kinek nem; honnan lehet a legrövidebb idő alatt lovat, csirkét, kis malacot, macskakövet, több köbméter kartondobozt szerezni; sőt, a jegyárú-önkéntesek még a szorzótáblát is igyekeznek elsajátítani...

Az önkéntes szorgalmas, az önkéntes kedves. Az önkéntes szereti a THEALTER-t. Ha nincs dolga, akkor is bejön, leül, csak úgy, nézelődik, beszélget, barátkozik, ismerkedik és jól érzi magát. Önkéntesnek lenni jó. És minden évben úgy érezzük: *this is the beginning...*

SZSZS

szeretem az angyalokat

szeretem az angyalokat,
szeretem a csellózó angyalokat,
szeretem a hegedülő angyalokat,
az éneklő angyalokat,
az ütőgardonon játszó angyalokat
és szeretem a fotózó angyalokat,
bár utóbbiból még csak most láttam az elsőt

de aztán eszembe jutott, hogy mi van ha tényleg

hogy mi van ha
a mennyországban is van már
számítógép meg internet
meg digitális forradalom

és az angyalok hasalnak a felhőn
nagy teleobjektívvel a gépükön

figyeld ott jön az enyém

az a kék ruhás?

nem, ott mellette, az a fehér ruhás
össze van kötve a haja

közélsz csak rá, milyen gondterhelt az arca, látod,
kicsit sántít is, a múltkor nem jól vigyáztam rá,
el kellett ugranom megnézni az e-mailjeimet,
és pont kilépett egy autó elé
de most már jobban van, remélem, nem haragszik rám
a múltkor nagyon jó képeket csináltam róla,
fel is raktam a heaven-fészbúk oldalamra,
egy csomóan bejelölték hogy tetszik
amúgy nagyon kedves nő
nem csodálom hogy sokan irigykednek
hogy én vagyok a védőangyala

nyemcsok éva eső

THEALTER főzőiskola

Harlekin szíve elkészítve

Hétfőn érkezett először a kérdés, mikor lesz már fesztivállecső? Nem tudtam, nem tudtuk, tanakodtunk. Egy órán belül kiderült, hogy a Derevo a Harlekinhez komoly mennyiségű piros kaliforniai paprikát használ majd, s hagyja azt maga után. Több se kellett, lecsaptunk: a Kísszínház művészbejáróján kimenekítettük az alig használt paprika-szíveket.

A recept: Végy, úgy 3-4 kilónyi Derevos kaliforniai paprikát, vidd haza az előadás után, tartsd hűvösben. Reggel korán lelkes komáddal indulj a szegedi nagy piacra. Végy egy nagy fej fokhagymát, 10 kiló paradicsomot, 1 kg vöröshagymát, aztán még spuri be a boltba, ne feledd a gerslit, miszerint hántolt árpa. Ez utóbbiból úgy 2 kilóra lesz szükséged.

Füstölt szalonnából olvassz zsiradékot, a felaprított vörös és fokhagymát azon párold, dobj rá fél úton 20 deka finomra reszelt sárgarépat. Ne tétovázz, a felkockázott paprikákat is hagytsd ezekre, keverd meg, párold vagy fél óráig.

Amikor kezd illatozni, borítsd meg a 10 kilónyi megkockázott paradicsommal, keverd óvatosan, és kezd el ízesíteni: só, némi szerecsendió és – a paradicsom savasságát figyelembe véve – csöpp cukor mehet bele. Vedd elő a Balog-féle vastagkolbászt, vágd fel, ahogy tetszik, szórd az egészet a forró lecsóvulkan kráterébe. Rotyogtasd türelmesen az egészet, néha keverd meg, hosszabbítsd vízzel, s ha úgy látod, hogy jöhet az utolsó felvonás, akkor zúdíts bele 2 kg gerslit (árpa). Innentől aztán légy résen: kavargasd, mert könnyen lekap az alja.

Előkóstolás után vedd le a tűzről, hagyd magában puhulni, érni. Hűtsd le, aztán kínáld vele lelkes munkatársaidat, barátaidat vagy a gyanútlan fesztiválközönséget. S ha kérdezik, mi ez, mi főtt ebben, mondd azt, Harlekin szíve, meg egy kicsit az enyém is. Meg a tiétek. Szívecskék.

Hozzávalók: Derevo-s kaliforniai paprika – 3-4 kg • ássotthalmi paradicsom – 10 kg • makói vöröshagyma – 1 kg • fokhagyma – 1 fej • Balog vastagkolbásza – 1 rúd • Egy 15 literes kölcsönfakék a Híd Étteremből • Dankólaci lelkesedése • Só, fűszerek és egy bátor merőkanál

KÉMERI ATTILA RAMPAI