

# ...EZER PILLANAT VAN

## Laczó Júliával Kovács Kinga beszélgetett

**L**aczó Júlia két, látszólag különböző szakma birtokosa: a színészmesterség mellett 2013-tól szakács is. Nem egyszer lehetett őt különböző előadásokban és járulékos programokon a tűzhely mellett látni. Kovács Kinga arra is kíváncsi volt, hogyan ér össze ez a két szakma, milyen átjárhatóság van a kettő között, és milyen tapasztalatok emelhetőek át egyikből a másikba.

*A színház egykori járulékos programjain (Livingroom<sup>1</sup>, színházi világnap, színházsátor a Kolozsvári Magyar Napokon stb.) több alkalommal főztél. Akkori színházi beszámolóban láttam a neved mellett a „színész-séf” kifejezést, ami mintha azt sugallná, a két szakma időnként teljesen összeér.*

Azzal kezdeném, hogy hogyan lett belőlem – inkább azt mondanám, hogy – szakács. A „séf” nagyon-nagyon megtisztelő, viszont lehet, hogy bár lélekben az vagyok, a gyakorlatban még vannak homályos területek. Professzionális szinten ez a szerelem egy színházi világnappal kezdődött, amikor konyhai kisegítőként krumplit hámozni, hagymát pucolni jelentkeztem a Via étterembe. Amikor

bementem a konyhába, úgy éreztem, mintha valaki tarkón vágott volna. Mint amikor valakit letaglózna, vagy hirtelen kap egy erős impulzust: egyszerre világossá vált, hogy szeretek itt lenni, ebben a konyhában – a professzionális konyhára gondolok. Pucoltam a krumplit, vágtam a hagymát, beszélgettünk. Az est végén a szakácsok asztalához kerültem, és azt mondtam a társaságnak, hogy ősszel itt fogok gyakorlatozni. Persze mindenki kacagott, de én megerősítettem, hogy így lesz. Összegyűjtöttem a pénzt, és elkezdtem a szakácsiskolát, aminek keretében a gyakorlati órákat a Viában töltöttem. Ez teljesen megváltoztatta az életemet. Másképp néztem az alapanyagokra, egy serpenyőre, másképp néztem az emberekre, az időre, mindenre. És ami a legfontosabb, a konyha megtanított arra, amire addig, azaz 2013-ig nem voltam képes: nemet mondani. Ez számomra óriási öröm és elégtétel.

Az említett járulékos eseményekkel – a Livingroommal, a színházi világnapokkal vagy a Kolozsvári Magyar Napokkal – kapcsolatban azt mondanám, hogy a feladatot minden esetben másképp kellett megközelíteni. A Livingroomban az volt az érdekes, hogy személyre szabottan főztem. Bárki is volt a meghívott, az első kérdésem az volt, hogy mit nem szeret. Onnan indítottam a menü kitalálását, figyelembe véve, hogy milyen a meghívott egyénisége, a színházhoz való viszonya, a magánélete. A magyar napokon általában abból indultam ki, hogy olyan ételt kell főzni, amivel jóllaknak az emberek, és ami mellett jól érzik magukat a

<sup>1</sup> A Livingroom a Kolozsvári Állami Magyar Színház 2014/2015-ös évadában indult kötetlen beszélgetés-sorozat színészekkel, mindig változó meghívottakkal és házigazdákkal. A hús alkalmat megért eseménysorozaton közreműködtek zenészek, illetve mindegyik beszélgetés alatt vacsora is elkészült, legtöbbször Laczó Júliának köszönhetően.

Farkas utcában. A Via étteremben tartott színházi világnapok esetében az volt az érdekes, hogy esemény előtt két-három héttel rá kellett készülni. Ez azt jelentette, hogy négy előételt, négy főételt, négy desszertet ki kellett találnom, amire a vendéglőnek rá kellett bólintania. A beszerzőnek is én küldtem el a listát, majd elmentem a konyhába, lefőztem az ételeket. Megkóstolták, és azt mondták: „ez marad”, „ez nem”, „ez nagyon jó”, „ez pedig felkerül a Via étlapjára”.

*Szóval volt olyan fogás, amit a Via az étlapján tartott?*

Úgy emlékszem, egy joghurtos, gyümölcsös desszetről volt szó, ami nagyon jól sikerült. Azzal kapcsolatosan volt egy ihletem: karamellizáltam a cukrot, rózssaborsot tettem bele, és miután megkötött, feltördeltem. Olyan volt a fagyalton, mintha üvegszilánk lenne, benne a piros borszemekkel. Nagyon finom volt. De az tényleg ihlet volt, megszállt valami fentről.

Amit még hozzá tudnék tenni a színész és a szakács közötti hasonlósághoz, az az, hogy érdemes megfigyelni egy előadás után a színészt, illetve egy teli vendéglő után a szakács arcát. Mivel átjárásom van a két szakma között, ugyanazt a fáradtságot fedezem fel egy nehéz este után a szakács szemében, mint a színészében. Ha a színész egy nehéz szerep után lejön a színpadról, látom a belső fáradtságot, a homályt a tekintetében, miután mindent beleadott a színpadon. Érdekes módon a szakácson is ezt látom. Rendkívül nehéz 40-50 előételt, főételt, desszertet, esetleg még levest is kiadni két és fél óra alatt. A szakácsnak nagyon pontosnak kell lenni. A színész lehet, hogy elfelejti a szövegét és improvizál, de egy steaksütésnél nem lehet improvizálni, azt úgy kell elkészíteni, ahogy a vendég kéri: *rare*, *medium* vagy *well done* – nem adhatok mást.

*Ha a pontosságnál tartunk, megkérdeznék: hogyan viszonyulsz a recept gondolatához, a konyhában és a színházban?*

*Színházsátor, Kolozsvári Magyar Napok, 2016. Fotó: Biró István*



Vannak híres ételek, amelyeknek pontos receptjük van. Ezeket sajnos a recept szerint kell elkészíteni. Tényleg nincs értelme változtatni, 50-100 éve úgy készül. Az azért az, ami. Ettől függetlenül lehet kreatív egy szakács, és lehet, hogy a töltött káposztába akar fahéjat tenni, de akkor az már nem töltött káposzta.

Színházi vonatkozásban a receptet nem úgy értelmezem, hogy „végy két színészt, egy helyzetet”, inkább úgy, hogy a rendező megálmodik egy receptet, amit a színészek meghallgatnak. Van, aki hajlékony, és azt mondja: „Belemegyek, kipróbálok”. Van olyan színész, aki azt mondja, mint a szakács: „Mi lenne, ha kipróbálnánk még ezt is?”. Van olyan színész is, aki eleve elutasítja a javaslatot. De ha a rendező azt a bizonyos receptet álmodta meg, azt gondolom, a színésznek is hagynia kell, hogy valamilyen szinten megtörténjen. Utána úgymint kiderül, hogy a töltött káposztában, például, nem működik a fahéj.

*Mi történik, ha nem a rendezőt, hanem a színészt hasonlítjuk össze a szakácsművésszel?*

Lehet, hogy ez régmódinak tűnik 2023-ban, de szerintem a színész receptje a hozzáállásában rejlik: az alázatban. Szükségszerű, hogy a színész hagyja a rendezőt a lelkében vagy akár a testében is turkálni. Úgy értem, hogy felhasználhassa a testi adottságait, az érzékenységét. Gyakorlatilag a színész a recept, amiből néha ki kell hagyni olyan dolgokat, amiket már korábban használtunk.

*Mit hoz a színész a konyhaművészetbe?*

Humort. Amikor csapatban dolgozol, a konyhában, fontos a humor. Emellett a konyhában is, akár a színpadon, hajlékonynak kell lenni. Nem a receptekről beszélek, hanem például egy olyan helyzetről, amikor a szakács társad kitalál egy ételt. Megkóstolod, és nem azt vágsz rá, hogy ez kukába való, hanem elmondod, hogy miért nem ízlett. Vagy hogyan lehet javítani rajta. És érdekes módon egy ilyen zárt konyhai közösségben meghallgatjuk egymás

véleményét, odafigyelünk egymásra, és el tudjuk mondani a másíknak, ha valami nem működik.

*Színész Juli tehát a humort vitte a konyhába, meg azt a tudást, hogy hogyan lehet az emberekkel érzékenyen kommunikálni, hogyan lehet igazodni a másíkhöz?*

Így van. Életemben annyit nem nevettem, mint amikor rendszeresen jártam a Via-konyhába. De közben meg mindent rendkívül pontosan kell végezni, és azt a feszültséget, hogy mindenre időre kell elkészülni, hogy nem küldheti vissza a vendég az ételt, valahogy le kell vezetni. És ez szerintem humorral, egymás ugratásával lehetséges.

*Előadásokban is főztél. Ez is organikusan jött, hogy a színház séfként is felfedezett abban a periódusban, és a főzés/étkezés beépült a KÁMSz akkori előadásaiba?*

Szerintem ez olyan, mint amikor a színész tud hegedülni. Akkor általában lecsap a rendező erre a lehetőségre. Valószínűleg így volt a főzéssel is. A *Homemade*-be<sup>2</sup> szerintem valóban beleillett az, hogy ott rotyogott a finom főzelék, hogy érződött a készülő étel illata. Sokat gondolkoztunk azon, hogy az egész előadás alatt lehessen enni, időnként kivinni valakinek egy tányért, de láttuk, hogy ez túlságosan megszakítaná a folyamatot, úgyhogy abban maradtunk, hogy az előadást követő beszélgetés alatt falatoznak a nézők belőle.

*Hogy éreztétek, a közönség számára ez a gesztus mit jelentett?*

Mivel ez már a beszélgetés alatt volt, számomra a gesztus azt jelentette: „gyere, ülj le az asztalunkhoz, vacsorázzunk, és beszéljünk meg a problémáinkat vagy a nem-problémáinkat, annak mentén, amit láttál”.

<sup>2</sup> *Homemade*. Rendezte: Vargyas Márta; Kolozsvári Állami Magyar Színház, 2016.

*Úgy látod, hogy ha meghívsz az asztalodhoz – színházban vagy azon kívül –, a problémáinkat könnyebben meg tudjuk beszélni?*

Igen, mert véleményem szerint az, hogy valakinek főzők, az örömfőzés; mert várok valakit, mert jön hozzám valaki. Már attól a pillanattól kezdve, hogy megírom a „vadászlistát” – ahogy én a bevásárlólistát nevezem –, arra összpontosítok, aki jön hozzám, akit leültetek az asztalomhoz. Tudom, mit szeret, mit nem, elkészítem az ételt, leülünk, és eszünk. Dicsérjük az ételt, vagy éppen szidjuk, de megnyílunk. Az emberek megnyílnak az asztalnál. Megbeszéljük az életüket, a problémáikat, vagy az is lehet, hogy csupán az időjárást. De az is lehet, hogy éppen összevesznek.

*Igen, több előadás mintha ezt feltételezné, hogy a közös étkezés, az ünnepi ebéd eleve botrányzagú.*

Az ünnepi alkalmak ritkák, általában egy évben egyszer ülnek össze így az emberek. Egy év alatt rengeteg mindent elfojtunk egy családban, egy közösségben. És amikor pont ki kellene engedni, amikor pont a legbékésebbnek kellene lenni, akkor robban minden.

*Azt mondd, lehet, hogy többet kellene közösen étkezni?*

Pontosan.

*Tényleg könnyű beszélgetni nemcsak a problémákról, hanem magáról az ételről is? Hiszen rengeteg tabu, olykor áthidalhatatlan különbség kapcsolódik az étkezési szokásainkhoz.*

Én teljes mértékben elfogadom és tiszteletben tartom mindenkinek a választását. Mindenki eldöntheti, mit eszik, mit nem eszik, bármilyen vallási vagy etikai megfontolásból. Ha meghí-

*Színházi vacsora a Via étteremben, Színházi világnap, 2016. Fotó: Biró István*



vok valakit, akkor természetesen erre is odafigyelek. Inkább ott látom a problémát, amikor egy ételre azt mondják, hogy „rossz”. Ilyen például a bárány vagy a hal, vagy épp a lencseleves indiai fűszerkeverékkel. Én nem mondom azt, hogy egy étel „rossz” csupán azért, mert nem szeretem. Valahogy így kapcsolódik ez a színházhoz is. Nem mondhatod egy előadásról, hogy „rossz”, mert neked nem tetszett. Akkor ott a beszélgetésnek vége. Csak falat építettél magad köré; nincs kommunikáció, nincs véleménynyilvánítás, -csere, esetleg építő jellegű vita, amiben én nagyon hiszek.

Visszatérve az említett kolozsvári előadásokhoz: a *Hormon*-előadásban<sup>3</sup> volt egy kis csalás, már az elején nagyjából meg volt főzve az étel, ami az előadás vége fele teljesen elkészült, amikor az egész csapat leült enni. Ebben az előadásban a nézők nem kaptak meghívást, a bátorságukra volt bízva, hogy

<sup>3</sup> *Hormon*. Rendezte: Sinkó Ferenc; Kolozsvári Állami Magyar Színház, 2017.

lejönnek-e az asztalhoz vagy sem. Sok visszajelzést kaptunk a nézők részéről, hogy bánják, hogy nem társultak. Volt egy olyan *Hormon*-előadás, amikor a közönség valószínűleg haragudott ránk – vagy az előadás miatt, vagy pontosan emiatt, hogy az előadás utolsó tíz percében mi jóízűen ettük nélkülük a palóclevest –, és megdobáltak minket. Nagyon fura érzés volt. Egyszer fordult elő, és egészen váratlanul ért.

*Hiányolsz-e esetleg valamit abban, ahogy az evés kérdése megfogalmazódik az általunk elérhető előadásokban? Lehetne másként?*

Mindenképp. Leginkább az interaktív-jellegben látom a lehetőséget. A rendezőtől függ, attól, hogy mennyire épít a közönség részvételére.

Az evés személyes. Amikor bevisszük egy előadásba, egy színpadi helyzetbe, akkor már (a szó jó értelmében) teátrálissá válik. Már nem személyes, hanem közösségi ügy; azt

*Hormon* c. előadás bemutatója, 2017. Fotó: Biró István



nézzük, hogy ki hogy eszik: szépen, csúnyán, habzsol-e vagy visszafogottan eszik. Nagyon érdekes dolgok derülnének ki, ha ilyen irányba tolnádna el az evés kérdése egy színházi előadásban.

*Láttál-e olyan produkciót, amiről azt gondolod, hogy a lehető legközelebb került ehhez, vagy általában véve az evés és a színház viszonyának kérdésfelvetéséhez?*

Előadást nem tudok példaként felhozni. Viszont ami az étel és az élet kapcsolatát egy magasabb szintre emeli, az szerintem *A szakács, a tolvaj, a feleség és a szeretője* című film.

*Nő vagy – színész és szakács. Mit jelent nőként létezni ezekben a szakmákban?*

Laczó Juli számára mind a kettő természetes lenne. Nőként, azaz: szakács-nőként is, színész-nőként is. Persze az élet soha nem ezt hozza. Már nem biztos, hogy tudnék 8-10-12 órát állni egy tűzhely mellett. Engem most már inkább az a része érdekel, mikor recepteket kell kitalálni, lefőzni, kóstolni. Persze, azért most is igyekszem időnként bemenni a Via-konyhára, mert imádok ott lenni. Minden egyes alkalommal, már csak az udvarra érve azt mondom – és nem tudom, miért angolul, mert nem beszélek angolul –: *Home, sweet home!* Fantasztikus csapat van ott. Fantasztikus a főnökasszony is, rendkívül jól bánik az alkalmazottakkal, de közben szigorú is, hihetetlenül jó csapatépítő.

A színházban pedig... Valószínűleg sose voltam egy szerencsés színész. Sokszor mondják, hogy ebben a szakmában van egyrészt a tehetség és van – nevezzük ennek – a szerencse. Engem a szerencse sokszor elkerült. Meg aztán 50 után az ember rájön, hogy már biztos nem fog sokat játszani.

*Mit kezd a színész az ezzel a gondolattal?*

Hát, mindig a remény hal meg utoljára. Öngyilkosság lenne azt mondani saját magamnak, hogy 50 után már úgyse játszom semmit. Ha mondja is ezt az ember, valójában nem ezt gondolja. Mert a sikerélmény a színész számára olyan, mint egy pohár víz a Szaharában.

*Ha újra összekapcsolnánk valahol az ideák terén azt, hogy színész és szakács: mi lenne Laczó Juli álma?*

A kettőt ezen a szinten összehozni csak úgy lehetne, ha jönne egy örült rendező, aki kimondottan ezt akarja. Maximalista vagyok, ami néha jó, néha rossz. Amikor a fakanál a kezemben van és főzök, az ezer százalékon működik. Ha a színházban vagyok, az ugyanúgy.

Sokszor van olyan szerep az ember életében, amit valami miatt nem szeret. De színészként, úgy érzem, akkor is meg kell találni azt az egy pillanatot, amiért megérte a másfél hónapos próbafolyamat. Azért az egy pillanattért minden este be kell mennem, mert az nekem öröm. A főzésnél ez sokkal könnyebb, mert ott ezer pillanat van. Mert örömből főzök. Szívből. Az izgalom, hogy: „Vajon jó lesz?”. Már a hagyma felvágásánál tudom, hogy ez és ez lesz belőle. Mindig az visz tovább, hogy mi a végeredmény.

A színházban, egy-egy produkcióban tényleg néha egy pillanat éri meg az egészségből. Néha az egész. De ilyenkor tényleg repül a színész. Másnap reggel másképp veszem a levegőt, más a bőröm, másképp süt a nap. Ha ősz van, ha esik az eső, ha a legködösebb idő van odakint, akkor is gyönyörű.