

Utolsó előtti vacsora

Juhász Kata Társulat vacsora performansz újcirkusz előadása
Lukulluszi lakásszínház: gasztronómia és előadóművészet a nappaliban

Koreográfia: Juhász Kata
Gasztronómia: Kereszty Gábor

Bemutató: 2024. február 28. - 19:00

További előadás: 2024. február 29. - 19:00

Helyszín: Soul Stage - Budapest, Erzsébet krt. 58. II. em. 11.

Az **Utolsó előtti vacsora** eltér a színházfogyasztásnak attól a hagyományától, ahol a közönség tagjai külön-külön költik el aznap szellemi táplálékukat, majd idegenként távoznak. Ebben a tekintetben közelebb áll a performanszhoz, mivel az itt-és-most-ban gyökerezik, és a közös élmények megélésére kíván rávilágítani nem csak színházi eszközökkel.

Az **Utolsó előtti vacsora** egy olyan világot teremt, aminek még nincs megpecsételve a sorsa. A cirkusz műfajához közelít a tekintetben is, hogy a szabadság képzetét kelti: túlmerészkedik a mozdulatok gazdaságosságán, a célszerűségeken. A képzelet burjánzásában gyökerezik, mint a lakoma, amelyet együtt fogyasztanak el az alkotók és a nézők.

Az est meglepetésmenüjét, Kereszty Gábor (Két Szerecsen, Fleischer Restobar, Bartók reggel.délben.este, Goodbar) álmodta meg és készíti el. A gasztronómia, és a tánc önálló kifejezési mód, amelyek ezúttal találkoznak, hogy közös élményt nyújtsanak az est vendégeinek. Mindkettő világnyelv, amit a világ bármely pontján értenek, „beszélnek”.

A menü összeállítása által a gasztró-kultúra kiterjesztése történik a kulináris ingereken túl az előadást szervező szimbólumok irányába, mely kulcsszerepet játszik a kortárs cirkuszi és táncelemekkel tűzdelt produkció létrehozásában. Sosem látott, koreografált, egyedi szertartás épül a vacsora elfogyasztása köré, a hétköznapiakban kiaknázatlan, szurreális lehetőségek öltönek testet karnyújtásnyira a nézőktől. Ültetett vacsora formájában színházi előadás születik -noha többnyire nonverbális eszközök használatával, az ültetett vacsora elfogyasztása közben pedig teret kapnak a vendégek megnyilvánulásai, akik akár verbálisan, akár saját mozdulataikkal, saját személyiségük egyes aspektusait viszik színre az alkalmi asztalközösségekben. A lényeg AHOGYAN a gourmet ételsor terítékre és elfogyasztásra kerül –mondja Juhász Kata-, ahogyan az est vendégei kapcsolatba kerülnek egymással, ezáltal az est részévé válnak, és amit mindebből az előadás után magukkal visznek.

A performansz után mindenkit maradásra, élmény feldolgozásra, beszélgetésre bátorít a produkció.

Előadók:

Déri András, Engelmann András, Hován Marcell, Juhász Kata, Kudlák Eszti, Markó Fruzsina

Koncepció:

Lóky Tamás

Zsongláz szakmai konzultáns:

Valkó Bence

Koreográfia, zenei montázs, jelmez:

Juhász Kata

Gasztronómia:

Kereszty Gábor

Külön köszönet: Müller Péter Sziámi, Szász Antal

Támogatók: NKA, Emberi Erőforrás Támogatáskezelő, KIM

Gondolatok az Utolsó vacsora kontextusában, hiszen Nagypéntekre esik a beszélgetés:

Az utolsó vacsora egy végzet beteljesülésének bejelentése, egy kapcsolat, a tanítványok és a mester kapcsolatának lezárása, a valós emberi kapcsolódás lehetőségének lezárulása ÉS -nem tudjuk, hogy annak idején a tanítványok ennek tudatában voltak-e, de mi, az utókor: igen-ennek tudatosulása. A végesség kinyilatkoztatása.

Az utolsó előtti vacsora tehát a végesség tudatában levő együttlét, amelynek még van lehetősége a kapcsolódásra, a megosztásra, az érzelmek és gondolatok forgalmazására, és ebben erősen motivált, éppen mert tud róla, hogy ez a lehetőség lezárul.

Az előadás bemutatója a nagyböjti időszakra esik, a menüben mégis szerepel hús (mangalica sonka), nem egy böjti étlapról lett válogatva, inkább az ízek és színek kavalkádja, mert nagyobb -nem éves-ciklusokban gondolkodva azt látjuk, hogy a társas kapcsolatokat is erőteljesen hibernáló, több évig elhúzódó járványos időszakon vagyunk túl, ráadásul a sok éve fennálló, az egész társadalmat, így a nagyobb és kisközösségeket is megosztó politikai közbeszéd hatására az emberek visszahúzódtak a családi fészkeikbe.

Mi ezen szeretnénk oldani, katalizátorai lenni az új társas kapcsolatok kialakulásának, ami a gondolatok cseréjét, közös élmények szerzését eredményezi, eszmecserét, a benyomások és vágyak megosztását, inspirációt, hogy környezetünket alakítsuk

UTOLSÓ ELŐTTI VACSORA
LUKULLUSZI LAKÁSSZÍNHÁZ

Koreográfia:
Juhász Kata

Gasztronómia:
Kereszty Gábor

GASZTRONÓMIA ÉS ELŐADOMŰVÉSZET A
NAPPALIBAN

Bemutató:
2024. február 28. - 19:00

További előadás:
2024. február 29. - 19:00

Soul Stage - Budapest, Erzsébet krt. 58. II. em. 11.

KULTURÁLIS ÉS INNOVÁCIÓS
MINISZTERIUM

Nemzeti
Kulturális
Alap

NEMZETI KULTURÁLIS
TÁMOGATÁSKÉZELŐ

Fotó: Lóky Tamás

Menü volt:

Kovászolt kenyér, marinált lazac, borecetben marinált hagymák...pohár bor

Első fogás: Vietnámi rizstészta saláta

Második fogás: Száznapos tojás, chilis, mézes limeszósszal, újhagymával

Harmadik fogás: Beluga lencse, mangalicasonka, kovászolt tök

Negyedik fogás: Füstölt, sült padlizsán, gránátalma, gyömbéres lebneh, citromhéj

Ötödik fogás: Almás, fahéjas morzsa süti

Kereszty Gábor által használt szimbólumok a menü összeállításában:

Tojás: élet (Kína), teremtés, eredet

Kenyér: test

Gránátalma: szerelem

Bor: vér

Padlizsán: hímvesző

Paprika (chili): erő

Malac: szerencse

Tészta: hosszú élet

Hal: Krisztus

Lencse: pénz

Bazsalikom: szerelem

Citrom: szerelem

Alma: tudás, bűn

Gyömbér: szexualitás

Kovász: megtermékenyülés