

Mati, hči. Vzpetine znižane, gube poravnane, ravnost zagotovljena. Nosili sta v očeh, podarjali si z obojestransko obzirnostjo druge do druge, obe do dvojčic: nežno, občudujoče, hvaležno, ustrezljivo, nenehno pripravljene nuditi drobno uslugo.

Mar sta pretiravali? Se žrtvovali?

Odslovili sta pomisleke in gostili smejoča se usteca, lička in očke dvojčic.

Ptice so priletavale in odletavale. Ko so se namalicale pšeničnih in koruznih zrnč iz skledice, so pohitele na kostanj. Ta je štrclje pokrtil z razbohoteno krošnjo.



Andrej  
Loos

## Sicilska razpoloženja

Ne hodi v Karibe, še manj na Havaje ali v Pattayo, pa čeprav s kako nočjo v Bangkoku. Vina so draga in kuhinje čudne. Podnebje vlažno, potovanje soparno, pa še tajfun te z rjuho vred odnese, če je gostišče preblizu tako razdraženemu morju.

Toda Sicilija, tá je dežela popotnih ugodij, in dasi je zmerom obsijana od sonca, sploh ni daleč od muhaste alpsko-dinarske fronte.

Z avtom na vlak, v Splitu na pescarski trajekt, pa si tako rekoč na Siciliji. Kajti vedute Abruzzov, Lukanije, Kampanije in Kalabrije pot od gastronomskih, panoramskih, stavbarskih in umetnostnih užitkov skrajšajo do ravno pravnje mere, ki ti ponudi Sicilijo odprtih neder, dostopno in gostom ljubo.

Redke so dežele v Evropi, ki so ohranile toliko šeg in običajev, živopisnega spominjanja cehov, ki so bili nastajali z mestnimi svoboščinami, in razkošnih praznikov noš in v vprežene, operjene in ozvončkane konjiče okinčanih sicilskih kmečkih kol, kakršna še danes izdelujejo v Bagheriji pri Palermu in jih okujejo z rabeschi, železnimi ploščki z liki vitezov in morskih siren, živali in simbolov zodiaka. Pa napete mattanze, boj ribičev s tunami, ki jih ujamejo pri Trapaniju ali ob vulkančku Stromboliju, in lutkovna potujoča gledališča, ki so še vedno enako priljubljena, kot so bila v času vitezov, ki njih podjetja opevajo. Glasba, barve in pesmi pa imajo v sicilskem življenju vobče vodilno vlogo. Tako tudi glasbila: marranzano, dasi le kos pločevinaste cevke, preprosta piščal iz trstike friscaletta, boben tambu-

reddù, quartara, ilovnat pisker posebnega zvena, pihalo zampogna in imenitna ciaramedda, pastirske dude iz kozjega usnja. Žgalci gline v vseh provincah ponujajo sklede in vrče, ki bi jih najraje vse vzel s sabo, recimo glineno colessansko buteljko v podobi bradatega moža ali pa znamenitost iz očarljivega Cefalùja, keramično svetilko, ki predstavlja damo od nog do glave v bogati, a pristni rokokojski toaleti. Čipkarice in zlatovezci se pulijo za priznanja, katera nevesta bo v njihovi opravi najlepša, lani je zmagala tista iz Raguse, slikovite prestolnice davnih Sikulcev, umetni kovači tekmujejo v Alcamu, vasí spod madonijskih gora pa si služijo kruh s tkanjem čilimov z geometričnimi vzorci in z liki živali, kot so jih bili naučili Bizantinci in Arabci. Castelvetro, doli na jugu pri Marsali, slovi po tkalcih suken in po svojem skopolepem rustikalnem pohištvu, drobnjav iz Caltagirone pa se ponaša s tako starim izročilom, da tam gojijo pravo keramično šolo, v starinarni pa najdeš kipec iz suhega kamna, marionetno koketo, in rumeno kolo, ki se je odvrtilo na poslednji poti sicilskega voza, iz favoritne sicilske rumene barve je tudi katanijska podsedlica za konja arabca.

Takoj ko so tangirali Arhimedove kroge in njega samega, se je ljubeznivi mir poslovil od Sicilije, prišli so važni Rimljani in vsemu svetu napovedali vojno, ki je tam čez sicilske večernice trajala do Garibaldija in Ippolita Nieva ter zavezniškega izkrcaja v drugi vojni. Če pa je bil vmes kak teden miru, se je že Mafia potrudila odstraniti nenavadno stanje. Mafia je čudno tajno združenje, katerega člani zatrjujejo, da so prepošteni in vsi sicilski, nečlani pa pravijo nasprotno, da liberalna kraljevina zlepa ni vedela, komu naj verjame in je obojne pustila, naj se igrajo. Mussolini je s svojo močno čeljustjo napravil velik red in mu gre priznati, da ji je prirezal peruti, ker je število krvološtev, požigov, posilstev in »nesrečnih« naključij usahnilo do mere, ki ni bila neznosna. Danes mafija ni več viteška, trguje z mamili in atentati na pokrajinske uradnike in se z njo pečajo sodišča.

Kopljem se v nemarnem, izdajalskem, a očarljivem Cefalùju, ki je bil s Kartagino sklenil protigrško zavezništvo, ker pač leži petdeset milj proč od prestolnice Panormosa, zato so maščevalni Grki v Cefalùju za nas postavili samo nekaj stebrov, ki se jim je pozneje pridružila tovarna sardin. Spod teh stebrov prileze črv, dolg dve pedi, si prilezel iz kakega vojskovodje, črv? Nekaj pada spod neba, naravnost name se spušča, ej, kako lepo galebje pero! Z brivnice se reži napis *Il barbiere non di Siviglia*. Od Ustike sta pripluli čisto okrogli ribiški barki Francesca Madre in Francesco Padre, prva polna caponov, druga varvonov. Ribarnica in tratorije si manejo roke.

Ta presneti Cefalù!

\* \* \*

Na leto tisoč ur sonca več kot na italijanskem severu. Sicer pa sape z morja ublažijo še tako visok poletni dan. Nu, tam v ravnici juga, Afriki nasproti, tam je julija zares vroče. Pa vendar je v krasni, davnoslavni Geli, ki iz nje ob jasnih dneh vidiš afriško sipino, rad preživel svoje življenje Aishil.

Sicilija je bila takrat zelo kulturna dežela, saj so se naseljevali tja Heleni kar v valovih. Čisto prvi so se nastanili v Naxosu, pa ga je do zadnjega stropa razdejal Dionizij, ki ga je pokorno ljudstvo izvolilo za vojskovodjo, ker je bil izrazit protidemokrat. Ljudstvo je zategadelj moralo zgraditi novo mesto, Tauromenion, ki pa ga hotelirji kličejo za enkratno in prečudovito Taormíno. Precej smole so imeli tudi z nerodno izbranim krajem za temelje Katani, kjer jim je nenehno padala na glave lava z Etne in jih je pred prezgodnjo katastrofo rešila leta 251 sveta Agata, ko je s svojim ogrinjalom speljala žarečo reko proč od mesta. Za nagrado je postala zavetnica Catanije, kar jo je tako uspavalo, da je Etna leta 1669 z mestom do kraja pometla.

Bolj usmiljeno preteklost imata Akragas, današnji Agrigento, kjer je, če je to res, živelo 800.000 izobraženih meščanov, in med njimi Pindar ter Simonid (ta Simonid je bil velik bohem brez permanentne adrese in je pisal izvrstne epigrame in ganljive žalostinke, da mu dandanes ne bi očitali enotirnosti), in Sirakuz, ki so postale najbolj spoštovano mesto na Siciliji in imamo tam zato odlične templje, amfiteater, katakombe, obzidje, akvedukt, skratka, reči, ki so bile daljnovidno zgrajene za naše občudovanje. V Sirakuzah je še v skalo vsekano gledališče, ki so ga bili postavili Grki iz Korinta in kjer vsako pomlad zaživi starogrška drama.

Grška živahnost pa ni bila povšeč drugi poskočni velesili, Kartagini. In tako so se Feničani nekega jasnega popoldneva iz svojih podmornic na vesla izkrcali v Palermu in ga, brž ko so na ledini zgradili prvo hišo, poimenovali Panormos. Podobnemu podvigu bi se danes reklo latentna nevarnost in se mu je tako seveda reklo že tedaj. Zato sirakuški tiran, samozavestni Gelon, ni odlašal, našeškal Punce pod Hamilkarjem, očetom samega Hanibala, podrl Panormos in odtlej je sicilska zgodovina, če smo pravični, historija Sirakuz.

Tam v Sirakuzah ne moreš mimo Epiharma, ki pravi, da je oče sicilske komedije in ki se mu je lokalni kralj Hieron tako smejal, da je smel Epiharm zavoljo njegovega zadovoljstva šele v sklerotični starosti umreti, niti mimo njegovega hišnega podnajemnika, vplivnega agnostika Gorgiasa, ki je sto let učil, da ničesar ni, in če kaj je, tega ne vidimo, če pa vidimo, pa ne znamo povedati, kaj smo videli. Vselej, kadar je Gorgias govoril, je kvasil v cvetličnem slogu.

Sicilska pomlad se s praznikom mandljevega razcveta prične februarja v Agrigentu, v dolini grških templjev, kot poganski obred; za veliko noč je v Enni misterijska procesija z najslikovitejšimi nošami po rimljanski, bizantinski in španski modi. Tam v Enni, natančno sredi Sicilije, je znameniti prvi mož renesanse Friderik II., mož Izabele Kastiljske, zedinitelj Španije, finanser Kolumbovega odkritja Amerike in sam sicilski kralj, postavil poletni dvor, Enna leži na tisoč metrih, tja skliceval parlament in poslance vsakič začaral z edinstvenim razgledom od Enne in s sokoljim lovom v ptičjem svetu na jezeru Pergusa. Oboje je na razpolago še dandanes.

Gledališke predstave v grških amfiteatrih v Sirakuzah, Tíndariju in Segesti, glasbeno vrvenje v palermškem Teatru Massimu, slavje sicilskih noš

in mimovoz sicilskih kol v Taormini velikega travna, klasični balet v Selinuntu, pristanu starodavnem in posutem z grškimi starinami, in »najlepši karneval na svetu« v Acirealu, mestu kiklopov, enookih velikanov, sinov Pozejdona, ki je bil ali pa je še brat samega Zevsa.

Na Siciliji so živi, delovni, ljubi se jim! Blagrujejo izročilo in razkošja svoje zgodovine ne zamenjajo za ohlapnost. Kadar popotnik v visoki sezoni ni razporejen za moderne festivale, teniške turnirje, avtomobilске dirke, lepe ženske in pisane sejme, se more umakniti na otoke, Liparske, Egadske, na Ustico, na Pantellerijo, ali celo na Lampeduso, tja proti malteški državi. In otočani niso manj gostoljubni, godi se, da ne cenijo nižje njegovega časa od njegovega denarja, kar je trdno znamenje njegove srečne odločitve.

O smotrnosti njegovega cilja pa popotnika do temelja prepriča sicilska kuhinja. Najsi bo caponata iz jajčevcev ali polnjen farsumagrù, kozliček lacerto, najmehkejšega mesa so tisti z raguškega Chiaramonta in oni iz Svetokriške Camerine, tagliatelle alla trainiera, z drobnjakom, baziliko in origanom, pašteta sfoglia, tortellini z nadevom iz svežih in soljenih sardel, rozin, pinjol in kaper, z divjim koprcom, žafranom in oljnim oljem, blazno dobro, ali pa pod žerjavico pečene ribe, v vsaki provinci druga delikatesa žlahtnih začimb in sijajne priprave, da s Sicilije lahko prinese list receptov tako dolg, da mu za tega življenja ne bo za mizo nikoli več dolgčas. Če pa se spravi še nad juhe, povejmo tako od debelega kosa slastne govedine, s kurjimi in ne z drugačnimi srčki, s širokimi rezanci in skuto, ali pa ribjo iz jegulj, ki jo ženske iz Trápanija v izvrstnih piskrih kuhajo nad paro in jo potem za več ur zavijejo v neprepusten koc, da niti hlapec okusa ne spuhti, ali celo nad slaščice, ki je po njih Sicilija prva dežela deserta na svetu, kot so giuggiulena iz sezama, granito iz limon, kave, lešnikov, orehov in jagod, in znamenita sicilska kasata iz biskvitnega mandljevega testa s čokolado, cimetom, kot s slike kandiranimi sadeži in z žmitkom, sirčkom ožemčkom, pa bo občutil, kako je popotni gost, od grških časov sem, za Sicilca svetinja ali vsaj svetinjica, kar v današnjem svetu še veliko pomeni.

Pil pa bo popotnik suha vina, corvo, zucco, eloro, cerasuolo iz Vittorije, ali castelriccio, ki prihaja spod Etna, pri drugih pa bo vsakemu pogledal njegovo moč, da si ne prevrne ravnotežja popotnega ugodja, tako kot se je namerilo Cezarju, ko je za imperialne bankete pripotoval v Sirakuze kupovat znameniti mamertino, 17 stopenj.

Mravljica, tenka čudna črna mravlja vleče ogromno grozdno jagodo, pridelek priznane trte tarebatta, točno po poti, kjer delavci raz hrib postavljajo dvigalo za drčo v morje. Stražim, stražim, porivam delavce proč, pa jo eden le pohodi; še jagoda bo zgnila.

Edinstveno lepa dežela si, Sicilija, mnogotera bogastva leže v tvoji notrajnosti, v lepoti telesa pa nimaš tekmice. Na ramah, ki si ju krstila za Etno in Madonije, nosiš snežno ogrinjalo, ko bi se ga pa otesla, pokažeš mehke gozdove in zgubljeno jezero. Ob njem pristrčni ježevci in bliskovita kača modrača z ogorčenjem zreta, kako jima sokol upleni poljsko miško.

Koplješ se, Sicilija, v svetlem morju, ki ti z naklonjenostjo miluje oba boka in sonce te obseva s slepo vdanostjo. Vsa si oplojena z žitom in sleherno leto brez stoka rodiš vino, rodiš fižol, rodiš smokve in rožiče. Vidim mandljevec, mastiko, citronovec, dateljnovno palmo, božam tvojo konopljo, tvoj bombaž in tvoj tobak. Ni čudno, da edino na tebi uspeva plod, ki ga kličejo mana, tvoje morje je bogato koral in rib, premoreš žveplo, marmor, lehnjak in sol.

Vrnil se boš, popotnik, pozdravit kmeta in ribiča, ki sta te z bogastvom in lepoto iz teh zapisov tesneje seznanila, kakor bi te bil hotelir v velikem mestu.



Dušan  
Moravec

### Koblarjeva skrb za Leskovčevo dramo (Ob pripravljanju pisateljevega Zbranega dela)

V razvoju naše dramske književnosti in gledališkega ustvarjanja zasledimo le malokateri »tandem«, ki bi bil spodbuden za pisatelja in bi mu omogočal zanesljivejše uveljavljanje na odru. Nemara bi našli v našem času nekaj več primerov tesnejšega sodelovanja med režiserji (ali dramaturgi) in odrskimi avtorji, v prejšnjih obdobjih pa so taka sožitja pri nas domala osamljena, četudi so bila v svetu in celo

pri naših bližnjih sosedih pogosto živa in plodna – spomnimo samo na Stanislavskega in Čehova ali pa na Gavello in Krležo (pozneje je približal prav ta hrvaški režiser svojega rojaka tudi Ljubljani). Cankar, na primer, take sreče ni imel; v času, ko je najbolj potreboval opore pri gledaliških ustvarjalcih in usmerjevalcih, so ga ti bolj zavirali kot spodbujevali in večidel je stal pred zaprtimi vrati – šele intendant Juvančič je v svojem kratkem meddobju že na začetku poskrbel za krst dolga leta odlagane satirične komedije o narodovem blagru in dal s tem spodbudo za naglo (do)zorenje šentflorjanske farse. Naš največji dramatik je dobil enakovrednega soustvarjalca šele v Milanu Skrbinšku, vendar postumno, četudi prvo leto po smrti, in režiserjeva zavzetost tako žal ni mogla več vplivati na njegovo dramsko ustvarjanje; pa še to se je zgodilo v Trstu, tako kot je nekaj let zatem izpričalo novo Narodno gledališče v Mariboru veliko večjo skrb za razvoj domače dramske tvornosti kakor Ljubljana, o čemer govori ne le uprizorjeni repertoar, ampak tudi bogata in značilna korespondenca upravnika Brenčiča s slovenskimi pisatelji.

Pri vseh teh primerih je šlo predvsem za sodelovanje med avtorji in režiserji (dramaturgi, intendant...), medtem ko je primer »tandema« Koblar–Leskovec drugačnega značaja in je docela izjemen: urednik (in kritik) je odločilno sodeloval pri objavljanju dramskih besedil obetajočega in dotlej neznanega dramatika v drugi polovici dvajsetih let, posredoval pa je zanj tudi pri založbah in gledaliških vodstvih; ob pisateljevi zgodnji smrti je zvesto spremljal njegovo delo od prvega nekrologa in spominske študije