

Õhtusöök kui ooper



Liina Viru, Rahvusoper Estonia kirjandustoimetaja
Fotod: Harri Rospu

„Draama! Draama! Draama! Itaallaste söögikord on kui ooper!”, kirjutas tuntud gastronoom Waverley Root, viidates klaaside kokkulöömise helile ja nugade-kahvlite kõlisemisele vastu taldrikuid. Ainus operihelilooja, kes olevat olnud sama kirglik gurmaan kuivõrd andekas helilooja, on Gioachino Rossini. Pole teist inimest, kellest oleksid inspireeritud nii paljud toidud või kelle järgi oleks nii mitmedki road oma nime saanud. Maailmakuulus prantsuse kokk Georges Auguste Escoffier on oma ülipopulaarses kulinaariaraamatus pühendanud pooled retseptidest Itaalia muusika suurkujule.

Rossini biograafiad on täis legendilaadseid pajatusi helilooja gurmaanlikest kalduvustest. Nii võib lugeda esimesest Rossini biograafiast, mis ilmus kuulsalt Stendhalilt 1824. aastal, et Tancredi kuulus aaria Rossini samanimelisest ooperist on teada ka „riisaaria” nime all. Rossini olevat aaria „Südame kloppides” kirjutanud risotto valmistamise ootuses. Kuna laul räägib armastusest, taaskohtumisest, ootusest ning jagatud saatuse õnnest, võib helilooja tundeid hea toidu vastu mõõta vaid suure armastuse ja kire möödupuuga.

Järgmine oletatav naljalugu pajatab kihlveost, millega helilooja võitis trühhvitäidisega kalkuniprae. Kihlveo teine osapool ei pidanud tingimustest kinni ega tahtnud Rossinile lubatud tasu tuua. Maestro pideva järelepärimise peale vabandas kaotaja, et sel aastaajal on trühhvlite saak kangesti kesine. „Jama!”, hüüatas Rossini. „Need on lihtsalt kuulujutud, mida täitmist pelgavad kalkunid puru silmaajamiseks levitavad!”. Nii on kulinaariasse tee leidnud road nimega „Täidetud kalkun Rossini moodi” ja „Päikesefilee Rossini moodi”. Tuntumate ooperikarakterite järgi on nime saanud „Figaro” koogikesed ja „Wilhelm Telli” tort, mida serveeriti ooperi 1829. aasta Pariisi ettekandel. Tegemist on õunatordiga, mida kaunistas suhkrust noolega läbibistatud õun.

Maestro on muusika kõrvale loonud ka retsepte, mille järgi tema kodukohas Marches valmistatakse tänini „Luuudisotot” ja „Pastat Rossini moodi.” Viimase lahutamatu komponendid on trühhvid ja hanemaksapasteed.



Ooper Cyrano de Bergerac



Ooper Tosca



Hõrgutised ooperis

Viited hõrgutistele ei puudu ka Rossini heliloomingust. Ooperis „Tuhkatriinu“, mida saab nautida ka Rahvusooperis Estonia, unistab Don Magnifico suurepärasest õhtusöögist, millest ta loodab oma tütre ning printsi abiellumisel osa saada. Nii laulab Don Magnifico:

Olen pilgeni täis topitud
ja mind ümbritsevad palvekirjad,
kanad ja tuurakalad,
veinipudelid ja brokaat,
küünlad ja marinaad,
saiakesed ja koogikesed,
maiused ja kompekid,
mündid ja dubloonid,
vanilje ja kohv.

Rossini pisaracki on kuuldavasti seotud toiduga. Neid olavat ta valanud vaid kolmel korral oma elus: esmakordselt esimese ooperi ebaõnnestumise pärast, teine kord Niccolò Paganini viiulimängu kuulates ja viimaks, kui piknikutoit – täidetud kalkun – kukkus pühapäeval lõbureisil üle paadiserva.

Nii kustub Rossini ühe liigutusega kaks inimlikku nälg: vajaduse pakkuda kehale kosutust maitsvate roogade näol ning toita hinge kaunite meloodiatega.

Ooper kui suurejooneline õhtusöök

Ooperil ei ole konkreetset alguskuupäeva. See sünteetiline kunstivorm on alles aastatega omaette žanriks arenenud. Seetõttu saab seda võrrelda mitmekäigulise õhtusöögiga, mis saab alguse tagasihoidlikust eelroast, jätkub järjest keerulisemate ja huvitavamate pearoogadega ning kuumineerub hõrgutava maiuspalaga. 16. sajandi lõpul püüdis väike rühm muusikuid Firenzes pöörduda tagasi Kreeka tragöödiate lihtsuse juurde, sest 16. sajandi muusika oli keeruline ja mitmehäälnine. Nii soovis see rühm, kuhu kuulus ka Vincenzo Galilei (Galileo Galilei isa), panna muusika sõna teenistusse. Esimese tänini säilinud ja esitatud ooperi kirjutas Claudio Monteverdi 1607. aastal ning see kandis nime „Orfeus“. Keskse linnana ooperiajaloo järgnes Firenzele Rooma ning kohe peale seda Veneetsia, kus avati 1637. aastal esimene avalik ooperiteater. Varasemad ooperid kirjutati õukonna tellimusel ning ka esitati vastavalt õukonna piiratud arvuga publikule. Seetõttu oli ühe ooperi ettekandmine kulukas ning

piisavalt eksootiline ajaviide, millest lihtinimesel polnud mingit võimalust osa saada. Varsti levis ooper kogu Euroopas ning aastaks 1700 olid ooperi keskusteks juba Napoli, Viin, Pariis ja London. Seega on ooperil sel aastal täitumas 400. sünnipäev, mille ülemaailmsest suurejoonelisest tähistamisest võtab osa ka Rahvusooper Estonia. 400-aastasele ooperile on Eestis vastu panna väärikas 100-aastane „Estonia“ teater. Ooperi suurele juubeile võib Rahvusooperis kaasa elada väga mitmeid ooperiklassikasse kuuluvaid etendusi külastades. Nii on Rahvusooper Estonia mängukavas järgmised maailma ooperiliteratuuri kuuluvad ooperid ja eesti algupärandid: „La traviata“, „Tuhkatriinu“, „Talupoja au“, „Pajatsid“, „Nabucco“, „Padaemand“, „Cyrano de Bergerac“, „Wallenberg“ jpt.

