



Tekst: ENE KAASIK / Fotod: LAURI LAAN

ELU ON KABAREE ...



KES MEIST EI TEA VIRU HOTELLI, MIS ON OMAMOODI ÜHEKS TALLINNA SÜMBOLIKS SAANUD, KUNA PEEGELDAB SIIANI EHDALT AJASTUT, MIL TA LINNA PEAVÄLJAKU SERVA KERKIS. VIRU HOTELLI JA SOOME TURISTIDE VAHEL SEISAB PEAAEGU VÕRDUSMÄRK JA TUNDUB, ET KOHALIKUL SINNA MAJJA ASJA EI OLE. VALE PUHA. VIRU HOTELLI RESTORAN MERINEITSI PEIDAB ENDAS LINNA PARIMAT KABAREED. JA ENAMGI VEEL. SELLES MAJAS ON VEEL ÜKS HÄSTI VARJATUD SALADUS. MERINEITSI PEAKOKK MARGUS TAMMPERE. MEES, KES SUUDAB IGAL JÄRGMISEL HOOAJAL ÜLE OMA VARJU HÜPATA NING ÜHA KEERUKAMATE MENÜÜDEGA NEID MEELEOLUKAID KABAREEÕHTUID KAUNISTADA. MARGUS JUBA LATI ALT LÄBI EI LÄHE – TEMA TOITUDES ON KIRGE, ARMASTUST JA HEAD MAITSET SAMAPALJU VÕI ISEGI ROHKEM KUI PIKAJALGSETE GLAMUURSETE TANTSIJANNADE SÜTITAVATES ETTEASTETES. TEAN, MIDA RÄÄGIN, SEST MUL ON ÕNNESTUNUD KOLMEL HOOAJAL SELLES KÕIGES VEENDUDA.

SAAGE TUTTAVAKS – MERINEITSI PEAKOKK MARGUS TAMMPERE

MILLAL SUL SELGE OLI, ET TAHAD KOKAKS SAADA?

Siin ilmselt on kaks vastust. 1986. aastal läksin ma üheksandasse klassi ja tol ajal oli võimalik kooli kõrvalt ka mingit ametit õppida. Mina õppisin kokaks. Nädalas korra käisin Paides, kus oli õppeklass – ma isegi ei tea, kuidas seda kooli kutsuti –, omandasime seal teooria ja siis läksime praktikale. Töötasin Türi sööklas. (*Margus on Türi!t pärit.*) See oli nii õudne – sõbrad teisel pool letti naersid: „Margus, kas sa oled nüüd kokk või?” Minul suur kulp käes – no tol hetkel oli ikka piinlik. (*Itsiab.*)

Pärast keskkooli mängisin niisama natuke aega tola ja 1991. aastal läksin 15. kutsekooli, mis hiljem muutus Majaka kooliks – käisin seal kaks aastat. Sain kokadiplomi kenasti taskusse, aga lõpupeole ma ei jõudnudki, sest mind kutsuti juba Georg Otsale tööle. See oli tol ajal ikka väga suur asi.

SUL OLI TUTVUSI?

Ei, tutvusi mul ei olnud. Käisin enne Du Nordis praktikal ja seal ma tuututasin kõigile, et tahan merele minna. Mina mõtlesin merd hoopis selle kandi pealt, et läheks kaugsõitu ja vaataks maailma. Kas kala- või kaubalaevale – mul vahet ei olnud –, peaasi, et saaks maailma näha. Du Nordi vanadel kokkadel juhtus olema üks tuttav, kes tundis kedagi, kes omakorda teadis kedagi – ja nii see minu jutt liikuma läks. Georg Otsa peale oli kokka tarvis ja tuligi üks mees, kes küsis: „Kas sina oled see, kes tahtis merele minna?” – „Jaa.” Ma ei saanud ju ei öelda.

Anti nädal aega, et kõik vajalikud sertifikaadid ja tõendid korda teha. Mäletan väga hästi, kuidas ma 17. juunil piirivalvest läbi marssisin. Georg Otsa kõõgis pandi mind kohe pitsakokaks.

OSKASID SA PITSASID TEHA?

Muidugi ei osanud! Olin noor ja loll. Nagu tänapäeva noored – nad oskavad kõike! Kui vaja, oskavad kasvõi kosmosesse lennata, aga pane tegema, siis ei tule midagi välja. Peast käis läbi mõte, et äkki mind testiti niimoodi. Mäletan, et seina peal oli paber soomekeelse tekstiga, mis tõlkes kõlas nii: „Pitsa on parem kui seks.” Ma veel mõtlesin, et kas menüüs on tõesti selline pitsa olemas, paned natuke juustu, tomatit ja ongi valmis ... Pitsa, mis on parem kui seks. Aga see oli lihtsalt mingi kokkade nali, mis mulle sinna jäetud. (*Margus naerab südamest.*)

Nii ma hakkasin neid pitsasid vorpima. Üksi. Menüüs oli kaheksa kuni kümme pitsat ja kõik lisandid, mis peale läksid, tuli eelnevalt ise ette valmis-tada – erinevaid potsikuid-notsikuid oli mul seal oma paarkümmend. Kaup tuli Soomest. Puutusin kokku hoopis teiste toorainetega kui Eestis – need olid kaks täiesti erinevat maailma. Meil olid korralikud kiviahjud, aga kuna pitsasid telliti laeval ikka väga palju, siis tulid meile valmis sügavkülmutatud pitsapõhjad. Kui need otsa said, siis oli ka *back-up* olemas – ise tuli ainult rullida.

Kolme ja poole tunni jooksul, mil laev sõitis, oli minu isiklik rekord 186 pitsat. Nii kui ukseid lahti tehti ja kuni lõpuni välja käis kõva andmine. Kamandasin vahepeal ka teisi appi: „Mul on pitsad valmis, võtke ahjust välja!” Kelnerid aitasid, burgerikokad aitasid. Ise ma pitsat siis küll süüa ei tahtnud – toit, mis Rootsi lauas oli, tundus palju parem. Ka burgereid ei saanud süüa, sest otse minu kõrval tehti neid kogu aeg. Aga sellist traumat õnneks ei saanud, et enam kunagi elus pitsat ei taha.

KAUA SA TEGID NEID PITSASID?

Aasta-poolteist, siis liikusin edasi. Sealsamas Georg Otsal avanes järgmine võimalus ja ma läksin à la carte'i kokaks – töötasin poolteist aastat kuumas köögis. Edasi liikusin Meloodiale, mis tuli Tallinkisse kruisilaevaks – kutsuti sinna à la carte'i. Meloodia oli ikka palju suurem ja uhkem laev, hoopis teised võimalused. Olin seal kaks aastat peakokk.

Hiljem vahetasin veel mõne korra laevu, aga ühel hetkel sai siiber – mitte merest, vaid rutiinist. Merele kutsub mind kogu aeg tagasi. Mul on sellega mingi oma side – kui keegi praegu ütleks, et lähme paadiga merele, siis ma läheks kohe. Rutiin oli see, mis enam ei meeldinud. Sul on iga päev samasugused tegevused. Okei, menüü küll vahetus kolm korda aastas, aga liigutused olid ikka ühed ja samad.

Viru tegi konkursi. Üks töökaaslane juhtus kuulutust nägema ja ütles, et mis sa siin ikka tõmbled, mine maale. Kohe ma sellest ideest ei süttinud, aga rääkisin mõne inimesega maa peal, uurisin asja ja saatsin oma CV ära. Ja pärast seda olin kakssada protsenti kindel, et ma saan siia tööle – kuskil sees oli hea tunne. Eks sisetunne on alati see kõige õigem tunne. Aastal 2003 alustasingi siin.

OLED PIKALT PAIGAL PÜSINUD, MIS SIND VIRUS KINNI HOIAB?

Laevas oli kindel rutiin – see kell võtad kaupa vastu, see kell läheb laev välja, siis pannakse ukseid kinni. Kõigel oli kindel rütm. Siin sellist rutiini ei ole. Eiline päev ei kordu kunagi. Tuleb uus päev ja uued tegevused.

Eks oma rütm on ikka, aga siin sa ei ole purgis – nii kui laev sadamas otsad annab, on see ikkagi suletud keskkond. Laevalt ei saa lahkuda. (*Margus muigab.*) Ainus võimalus on hüpata ja see on siis kas su viimane hüpe või maksad trahvi, et sellise lolluse tegid. Maa peal käib elu ümberringi ja sa ei saa kedagi vägisi kinni hoida. Kui inimene tööle tuleb, siis pead alati selle peale mõtlema, millega sa teda võlud, et ta ära ei läheks.

Lisaks on Virus hästi palju tegevusi. On hommikusöögid ja lõunad – väiksed lõunad, suured lõunad, ärilõunad, etendusega lõunad. Siis tuleb õhtu. Õhtuti on palju erinevaid õhtusööke – sööklastiilist kuni glämmmini välja. Ja siis on muidugi ka kabareeõhtud. Tegevuste palett on siin majas väga kirju.

KAS SA KÕIGE SELLE JUURES ISE KÖÖKI JÕUAD ÜLDSE?

Septembri algusest, kui hakkasime uue kabareeprogrammi ettevalmistusega peale, olen ma kogu aeg köögis. Need on minu retseptid, minu toidud, minu ideed. Mul on iga õhtul köögis oma osa täita. Kokad arvestavad sellega ja mina arvestan teistega. Ma ei saa sealt viilida, sest kui ma seda teen, jääb minu osa tegemata. Neljandik ajast olen ma ikka köögis – ülejäänud aeg läheb manageerimisele.

Kogu õhtu ülesehitus – millal me programmiga alustame, millal toidud tuuakse – on minu taktikepi all. Mina ütlen tantsijatele, millal nad lavale lähevad. Jälgin, mis saalis toimub. Kas kelnerid on valmis ja lauad puhtad. Mõnikord pean kelnereid tagant surkima, et tehke kiiremini, sest tantsijad jahtuvad muidu maha ja nad ei saa taga kitsastes ruumides hästi sooja teha. See kõik on väga kiht – iga õhtu on erinev ja ei ole mingit rutiini.

OLED ETENDUST KA SAALI POOLELT JÄLGINUD?

Igal esietendusel istun ma alati saalis. Teen oma toimingud köögis ära ja tulen koos tavakodanikega saali. Esietendusel tahan olla osa rahvast, kes sööb esimest korda minu toitu ja näeb esimest korda sõud. Ma saan nii informatsiooni koguda ja näha, kuidas inimesed reageerivad. Järgmine päev on meil tõsine tööpäev – kõik on varakult kohal ja siis me parandame ühteist, teeme midagi põnevamaks või võtame ära. Kui ma ise olen klient, siis tajun tervikut palju paremini – köögis seda ei tunne. Ka kõik kokad ja kelnerid vaatavad ükshaaval etenduse läbi. Igaüks võtab kaaslaste kaasa ja tunneb ennast vabalt. Kelner näeb siis, kuidas õhtu lauas istuja poolt vaadates tundub. Kui sa näed oma tööd teise nurga alt, siis märkad hoopis muid asju. Saad teada, mida külaline saalis ootab.

SU KABAREE-ETENDUSE TOIDUD EI OLE SUGUGI LIHTSAD. KA VÄLIMUSELT ON NEED PÄRIS KEERUKAD ...

Jah, need on päris keerulised, aga meil on kabareeprogrammi lavastaja Kristjan Kurmiga suusõnaline kokkulepe ja tugev käepigistus, et iga järgmine etendus peab olema eelmisest parem. Kui vaadata Eesti meelelahutusmaailma, siis päris tihti minnakse lati alt läbi – minnakse raha teenima. Julgen välja öelda, et meie ei ole siin ahned. Me tahame pakkuda inimestele rohkem, kui nad ootavad ja eeldavad. Nii toidu kui etenduse osas. See ei ole sugugi lihtne – teha nii nagu meie.

KUIDAS TE SEDA SIIS TEETE?

(*Margus muigab.*) Ega ma ei oskagi päris täpselt öelda, kuidas me seda teeme. Eks me oleme kõik koos ühest punktist alustanud ja mõtleme kogu aeg natuke juurde, teeme alati rohkem. Samas ega me ei saa ka üle oma varju hüpata. Võiks ju veelgi keerulisemaid asju teha, aga kui me sellega toime ei tule, siis me ka ei tee. Esiteks piiravad seadmed mõningaid mõtteid ja teiseks ka oskused. Oskuseid saab muidugi omandada, aga meil tuleb mängu veel ka ajafaktor, mis on kabareeõhtusöögi juures juba väga tõsine argument. Kui programm lõpeb, siis on aega nelikümmend viis minutit, kuni algab järgmine vaatus. Selle aja jooksul peab jõudma valada veini, serveerida pearoad, koristada lauad, valada veel veini. Kui programm käib ja rahvas naudib sõud, siis meie köögis valmistame ette järgmist käiku. Mõnes mõttes on hea, et oleme ajalistes raamides – see annab õnnestumiseks väikse edumaa, sest iga õhtu ajagraafik on enam-vähem ühesugune.

KAUA SA KABAREEÕHTU MENÜÜD LIHVID? MILLAL SELLEGA ALUSTAD?

Lihvimine tuleb alles lõpupoole, aga väljamõtlemine algab palju varem. Kabaree-etendused algavad oktoobris, aga juba praegu on mul järgmise hooaja osas mõned mõtted. Ma veel ei stressa, sest aega on, aga see on nagu ajatatud pomm, mis kogu aeg tiksus kuskil kuklas. Kõigepealt tuleb iseenda jaoks paika panna põhitootained – millega sa tahad üldse välja tulla. Suuremaks tööks läheb juulis ja augusti lõpus kirjutun retseptid kokku. Siis lähen ise kööki, kus hakkam neid läbi tegema ja parandama. Tegelikult on nii, et alles kolmandal-neljandal etendusel on menüü lõplikult paigas. Võtad ka siis veel midagi ära või paned juurde. Nii see sünnibki.

ALASKA HÕBELÕHE

karboniseeritud tomat / kodujuust mädarõikaga / tilli-aioli / sibul





MUST TURSK

suvikõrvitsa-tšillikompott / tomati-confit / *bisque*

HIRV

maapirn / trühvlipüree / ulukileem



SADA KUUSKÜMMEND INIMEST SAAVAD IGAL ÖHTUL TÄPSELT ÜHESUGUSED ILUSAD TOIDUD. KUIDAS SA SELLE SAAVUTAD?

Meil on meeskonnas oma kindel rutiin. Kui toimub serveerimine, siis on igaühel oma kindel töö, iga oma positsioon. Esimesest etendusest kuni hooaja viimaseni teeb ta iga öhtul täpselt samu liigutusi. See on heas mõttes rutiin – sa saavutad vilumuse. Kui keegi muudab positsiooni, siis läheb rutiin sassi, aga me ei taha seda. Ega me toidud pole ka päris koopiamasinast tulnud – seal on ikka näha, et selle on inimene teinud, aga mõne detaili tarbeks oleme lasknud küll laserlõikuril šabloonid ette lõigata. Et kõigil taldrikutel oleks ikka enam-vähem sama joon.

Ka kelneritel on oma rutiin. Nad peavad kõigile toidud lauda tooma täpselt samal ajal ja taldrikutega ei tohi teha nii nagu autorooliga – iga roal on oma kindel asend. Kui lauatsast vaadata, siis peab kõigil sõojatel toit ühtemoodi ees olema. Need on meie nõudmised. Ega ma ei tea, kas rahvas seda iga kord märkabki, aga me ise oleme jah selles suhtes pedantsed. Köögis on samamoodi kindlad taldrikureeglid – iga asi on alati sama koha peal, näiteks lõhe jookseb kella üheteistkümnest diagonaalis alla. Need on varem meeskonnas läbi räägitud teemad ja neist hoiame kinni. See on meie käekiri.

SUL PEAB TUGEV MEESKOND OLEMA. PALJU KOKKASID ÖHTUL KÖÖGIS TOIMETAB?

Kui juba päris tööks läheb, siis on köögis koos minuga kuus kokka, varem ettevalmistuste ajal üheksa. Mul on mõnes mõttes ikka väga hästi läinud, et mul on köögis stabiilne meeskond. Paar positsiooni on sellised, mis on läinud liikuma, aga 95 protsenti kokkasid on samad, kellega me kabareed alustasime. Mul on köögis kokk Anne, kes töötab Virus selle esimesest päevast peale – 1972. aasta kevadest. Teine raudvara on kümme aastat vähem olnud. Ja kui sul juba sellised väärt inimesed meeskonnas olemas on, siis õpetad teisi pidevalt ja õpid ka ise – niimoodi see käibki.

Kuidas kokka kinni hoida, seal on erinevad variandid, aga tegelikult on kõige olulisemaks pehmed väärtused – hea tiimitunnetus ja pigem ikka rahulikkus, mitte karjumised, röökimised ja ähvardamised. Sellega ei saavuta midagi. Su meeskonnal peab olema motivatsioon ja sa pead olema ise motiveeritud. Kokad peavad olema samal laine pikkusel kui sa ise. Ja minul on sellega väga hästi – mul on sellised kokad ja me oleme koos arenenud. Ega esimesel hooajal ei olnud toit hoopiski mitte see, mis praegu. Pärast teist hooaega mõtlesin, et rahvas võttis menüü hästi vastu, aga minu võimed on nüüd ammendunud. Ei tea, kas ma oskan järgmisel hooajal midagi paremat teha. Ja iga kord mõtlen samamoodi! Pagan, seekord läks nii hästi, aga mida ma veel suudan välja mõelda? Lähen ise lavale või?!

KAS MENÜÜ ON SINU NÄGU VÕI KOLLEKTIIVNE LOOMING?

Ideed on minu, aga üks me ikka räägime kõik omavahel läbi. Menüü osas ei ole mind võimalik pehmeks rääkida – siinkohal olen natukene põikpäine. (Margus hakkab naerma.) Kui see on minu mõte, siis on see hea mõte! Mul ei ole ju halbu ideesid! Aga kui me juba toite läbi teeme ja mõni teine tuleb

millegi paremaga välja, siis muidugi teeme asja ümber. Loomulikult! Kui asja on võimalik veelgi paremaks saada, siis tuleb see ära teha. Aga minu etteantud raamidest ei saa siiski välja minna.

KUIDAS SEE KAUNIS VISUAAL TEKIB? KAS SA JOONISTAD ÜLES?

Kodus küll, jah. Naisele näitan neid ainult. (Margus naerab.) Minu joonistamisoskus ei ole küll kõige halvem, aga ma ei suuda siiski oma mõtteid väga hästi edasi anda. Ma ikka pigem kritseldan ja siis kirjutan juurde, mis on mis. Eks ma mängin nii paberil kõik läbi ja võrdlen erinevaid kompositsioone. Päev enne kontrolltendust on meil meeskonnaga toidu ja veini degustatsioon. Iga roa puhul ma võtan ette kuus taldrikut ja teen kuus erinevat kavandit. Üks asi on, millega mina kõige rohkem rahul olen, aga kokad saavad samuti välja öelda, milline neile kõige rohkem meeldib. Käib hääletamine ja häälestamine. Aga millegipärast on lõpuks ikka nii, et see, mis mulle kõige ilusam tundub, jääb peale. (Margus muigab.)

KUIDAS SA MEESKONNALE ROAD SELGEKS ÕPETAD?

Kui ma augusti lõpuks retseptid valmis saan, siis jagan need septembri alguses kokkadele – maht on kuskil kaksikümmend A4. Kaks eelrooga, kolm põhirooga, dessert. Kirjutan lahti, kuidas mida teha. Mida ei tohi teha, miks ja mis siis juhtub – kõik sellised asjad on kirjas. See mapp on siis kõigil kodus öökapi lõtuseks lektüüriks. Siis hakkame vaikselt neid retsepte läbi tegema. Kes parajasti köögis on, saab ülesande – tee nüüd see asi valmis. *Step by step*. Nädal enne esietendust on kõik kokad tööl ja siis hakkame tõsisemalt ettevalmistusi tegema. Mina ise olen alati olemas, näpp supi sees, ja küsitakse ikka päris palju.

Eks esimene kabareenädal on kõige hullem. Siis tuleb kõigil vahepeal tunne, et see on võimatu, ei saa, lõpetame ära – masendus tuleb peale. Ühe nädalaga on siis neli etendust: kontrolltendus, peaproov, esietendus ja tavaetendus. Kui kolmas etendus on ära olnud, siis hakkavad kokad juba aru saama ja tavaetenduse ajal vaatavad, et pole hullu, järgmine nädal läheb kõik juba kaks korda kiiremini. Kui 700 inimest on läbi käinud, siis on asi loomulikult juba selge. Ja edasi käib juba peenhäälestamine, nagu endine peaminister ütles ... (Margus naerab.)

Tegelikult on see ju väike asi, ainult kaks eelrooga, kolm pearooga ja üks dessert. Hooajal on 55 etendust. Ligi 7000 inimest käib selle aja jooksul meil söömas. (Margus muigab nende arvude peale.) Ja usu, see ei ole rutiin.

IGAL ÖHTUL JU SAMAD SÖÖGID, SAMAD LIIGUTUSED, SAMA KAVA?

Ajakava on muidugi iga öhtul paigas: mis kell algab ja millal mida serveerime. Aga inimesed tulevad eri aegadel saali. Eile oli näiteks neljapäev – tööpäev – ja inimesed ei jõua siis kella seitsmeks saali, vaid tulevad pool kaheksa. Tavaliselt serveerime siis juba eelrooga. Ja siis läheb kiireks. Närvid on pisut läbi, aga pärast on jälle hea tunne, et saime hakkama. Selles mõttes ei ole mingisugust rutiini.

Igal õhtul võetakse ka toite erinevalt. Kord tellitakse üht rohkem, siis jälle teist. Jah, on mõned reeglid, näiteks lõhet võetakse alati rohkem, sest eestlane lihtsalt on lõheusku inimene. Aga kuidas lõhe vahekord konsomeega kujuneb, see muutub alati. Põhiroogadega on eriti keeruline – meil on olnud lausa hirvapäevased. Hästi palju on kinni ka selles, kas saalis domineerivad naised või mehed – selle pealt võid juba tellimusi ette prognoosida. Kui vaatad saali ja näed, et täna on palju daame, siis võid olla kindel, et läheb rohkem kala. Vutti naised ei võta, miskipärast pelgavad seda.

Igasugused juhtumised, nii lava taga kui ka köögis, ei lase rutiinil tekkida ja minu vastutusala on ka lai. Kui ma peaksin ainult köögis kala praadima, siis oleks see kindlasti rutiinne.

HOTELL ON SUUR, OSKAD SA MINGEID ARVE NIMETADA?

Ikka. 1200 inimest on tavaline hommikusöök, kus 75–90 kg peekonit läheb päevas, kohvi kulub 5–6 tonni aastas. Hiljuti tegime õhtusöögi neljal õhtul järjest 1000 inimesele – 1600 kg toitu läks ühekorraga köögist välja. Pere-sööklas saavad 250 oma inimest sõnuks – mitte just iga päev, aga valmidus on olemas. Konverentsid ja bufeed on erineva suurusega. Täna on lõunal 400 inimest ja õhtul tuleb täismajaga kabaree otsa. Homne hommikusöök on jälle 1100 inimest. Ega kokkadel suurt hingamisruumi ei ole.

KAS SA POLE MÕELNUD, ET VÕIKSID TÖÖTADA HOOPIS MÖNES VÄIKSES RAHULIKUS RESTORANIS?

Olen küll mõelnud. Väikses kohas ma võiksin töötada küll, aga siis teeksin seda kas üksi või kaks – siis tundub see suuremana. (*Margus muigab.*) Kui sa ikka vabalt ja jumalast südamerahuga suudad rääkida suurusjärgudes 1000 sööjat ja 600 kilo toorainet, siis töepoolest tundub 40–50-kohaline restoran pisike. See on hoopis teine rütm ja tempo. Minu mõtted liiguvad tegelikult hoopis ühes teises suunas ... Väiksel, aga järjekindlalt. Praegusest žanrist ma samas päriselt vist välja ei lähe, aga millal kõik teostub, seda ma veel ei tea.

KUIDAS KABAREE JA TOIT OMAVAHEL KOKKU SOBIVAD? KAS GLAMUUR LAVAL EI HAKKA TOITU VARJUTAMA?

Teadliku inimese jaoks mitte. Aga alustame natuke kaugemalt. Minu jaoks on kaks erinevat restoranitüüpi: üks on see, kuhu minnakse kõhtu täis sööma, ja teine see, kuhu minnakse toitu nautima. Mina tahaksin ennast ikka väga sinna viimasesse potti panna. Meie pakume nii toiduelamust kui ka elamust üldse. Meie kabareeõhtu on nii kavalalt üles ehitatud, et igale asjale oma aeg. Sul on eelroa nautimise jaoks aeg, pärast mida tuleb programm peale ja vaatad jäägitult seda. Siis tuleb pearoog, mille juures keegi sind ei häiri. Ainult sinu hea seltskond, kes võib seda õhtut veelgi paremaks muuta – halva seltskonnaga sa ju ei tulegi siia. Me oleme Kristjan Kurmiga kõik täpselt paika pannud – toit ja etendus on niimoodi jaotatud, et see peab moodustama terviku. Me ei saa kumbki soleerida ega oma egosid upitada. Õhtu on tervik – meil on lava, köök ja saal. See kõik on üks pere.

Samas ei ole programm ja toit omavahel temaatiliselt seotud. Ma ei ole teadlikult tahtnud teha menüüsid, mis oleksid üles ehitatud teatud ajastule – ma lihtsalt ei oska seda nii hästi teha. Mul ei ole selleks piisavalt ettekujutust ja ma ei taha bluffida. Tahan teha seda, mis mulle meeldib – ma ei saa iseen-daga tülli minna, tehes seda, mis mind ei kõneta. Ma ei oleks siis siin, kuhu me praegu oma etendustega välja oleme jõudnud.

MIS SIND KÕNETAB? MILLINE SU KÄEKIRI ON?

Mu käekiri on palju muutunud ja mingitel aegadel on see olnud hästi segane. Inimeste maitseid muutuvad ja ka maitsemeel muutub. Ma üritan mängida võimalikult väheste komponentidega, et maitseid ei oleks miljon, vaid kaks-kolm head ja puhast, mis omavahel ka kokku sobivad.

Mis mind kõnetab? Mind kõnetab see, kui näen, et toiduga on vaeva nähtud – ka tooraine hankimisega. Mitte ei minda jälle lati alt läbi. Ei tehta nagu kolhoosiajal, kõik ühtemoodi. Nii, nüüd lepime kokku ja kasutame kõik parti ... Peale pardi on ju muid linde ka olemas! Kui ma näen kuskil restoranis, et on natuke rohkem vaeva nähtud, ei kasutata B-kategooria toorainet, vaid ikka A-d, näiteks väga head liha, siis see kõnetab mind. Ja kui samas ei tömmata oma hindadega kotti pähe. Hea liha taldrikul, mis on hästi valmistatud ja ka hind on hea – see on ju tore. Aga kui minnakse meelega seda teed, et võtame lollidelt raha ära, siis ütlen ausalt, et mina seda ei oska. Eks igal sellisel oinal tuleb oma mihklipäev ... Kahjuks on see on liikuv püha. (*Margus naerab südamest.*) Jõulud on igal aastal samal päeval, aga see mihklipäev tuleb kõigil erineval ajal.

Aga tuleme selle südameasja juurde tagasi. Kui paistab ikka välja, et süda ja hing on toidu taga, samuti hea tiim, siis see ka kõnetab. Ma julgen öelda, et meie pakume seda. Eks külastajad on muidugi kõige suuremad kriitikud, aga sellepärast ma käingi hästi palju ka ise saalis. Ma kuulan, mida nad ütlevad, ja mulle meeldib väga, kui tagasiside on tõsine, mitte lihtsalt, et jube hea oli. Kohe tekib küsimus, et mis see siis oli, jube või hea? (*Margus naerab.*)

Aga kui inimene ütleb, et ta leidis läbi erinevate ampsude terviku – no kui ta oskab juba nii rääkida, siis need sõnad on enamat väärt. Või kui ta ütleb, et kala oli pisut soolane ja ma ise tean, et töepoolest, täna läks natuke soolaseks – siis ma saan talle ka vastata, miks niimoodi juhtus. Kui öeldakse midagi, milles ma ise olen sama meelt, siis see on hea tunne. Järelikult on siin oma tõe sees. Või kui keegi annab hoopis head nõu, et mängi näiteks rohkem temperatuuridega – selliste kundedega on väga mõnus suhelda. Need on teadlikud inimesed ja ka nende kiitus on väärtus omaette. Järelikult on asi õnnestunud, kui kellelegi korda läheb.

KAS MINGEID SUUREMAID APSAKAID ON KA KÖÖGIS JUHTUNUD?

Kui miski keerab käru, siis on see tehnika, mitte inimesed. Inimestega on ju lihtne rääkida. Et täna oli kaste kas natuke liiga paks või liiga soolane ja järgmine kord võta maha natuke. Tehnikale ei ütle, et küpseta täpsemalt. Jah, tehnika on mõnikord alt vedanud.

KAS KODUS KA SÜÜA TEED?

Kogu aeg. Jah! Mu naine olla juba enne minuga tuttavaks saamist oma vane-matele öelnud, et ta ei õpigi süüa tegema, vaid võtab endale koka meheks. (*Margus naerab südamest.*) Ma muidugi loodan, et ta mind ainult selle ameti pärast ei valinud. Usun, et see oli pluss, mis minu kasuks rääkis. Aga jah, mul ei ole mitte midagi selle vastu, kui ma kodus süüa teen. Kaks poega on ka mu toitudega ära harjunud ja ega nad poetoitu eriti süüa ei tahagi. Pojad on kaheksa ja kümme ning oskavad ka koolitoitude osas juba kaasa rääkida, näiteks, et pasta on kogu aeg üle keedetud – võrdlusmoment koduga on olemas. Põhiline on see, et koolis söövad nad siiski oma kõhu täis.

Suvel käivad meil kodus kõik toidud grillilt läbi ja naised ei lastagi ju selle juurde. Ma olen muuseas nii meestelt kui naistelt küsinud, et miks on nii, et talvel mehed enamasti süüa ei tee, aga nii kui grill õue tõstetakse, on mehed platsis? (*Margus naerab.*) Ma ei tea, miks see nii on, et naised naljalt grilli taga ei näe. Meil tulevad ka suveõhtutel esmaspäevast pühapäevani kõik toidud grilli pealt. Kasutame suve võimalusi – on see siis suitsutamine või grillimine.

ON SUL MINGID OMA HITID? LEMMIKUD, MIS KORDUMA KIPUVAD?

Ei ole. Kõik vaheldub. Ma ei tea, mille järgi need isud käivad, kas madal- või kõrgrõhkonna, aga jah, lemmikuid ei ole. Kala sööme küll perega hästi palju, aga erinevaid. Suitsutame, grillime, toorsoolame. Poisid lausa nõuavad mõnikord, et pole ammu kala saanud, äkki teeks. (*Imestan, sest selles vanuses kala väga ei armastata.*) Lapsed kasvavad koos sellega üles, mida sa ise eeskujuks annad. Meil on söögilauas ka selline reegel, et see on tänane toit, kui sulle ei meeldi, on see sinu rida. Siis ei ole kõht lihtsalt tühi.

KUI PALJU SA RESTORANIS SELLISTE KÜLALISTEGA KOKKU PUUTUD, KES MÕND ASJA EI SÖÖ?

Ma näen ikka, kui taldrikud tulevad tagasi nõudepessu ja midagi on järele jäetud. Oluline on ka, kui palju sa restoranis endale selgeks teed, mis toitu pakutakse, kui palju suhtled kelneriga. Meie menüü on näiteks suhteliselt lakooniline. Ma ei taha „Sõda ja rahu“ formaadis menüüd. (*Margus muigab.*) Selleks on kelner, kellega saad tellides mõnusalt aega veeta, küsida ja uurida, mis nimetuste taga on. Menüüs on Alaska lõhe, aga ei ole välja toodud, kuidas see on valmistatud. Igal õhtul tuleb vähemalt üks lõhe tagasi nii, et on söömata. Järelikult inimene ei söö toorest kala. Miks sa siis ei küsi? Mina näiteks ei söö toorest sibulat.

SA EI SÖÖ SIBULAT?

Ei. (*Margus hakkab naerma.*) No mul on lihtsalt niivõrd hea maitsemeel, et ei taha seda mingi sibulaga ära rikkuda ... Aga ka minul juhtus hiljuti üks ämber, kui ma väljas söömas käisin. Ma tahtsin meeletult toorest põdra-liha. Menüüs oli põdrahake. Ja ma üldse ei mõelnud, et selles on ju sibul sees! Kõik oskused on mul olemas, tean, et sibul on põdrahake sees, ja ma tean, et ma ei söö seda. Ma oleksin pidanud seda ettekandjale ütlema. Aga kõik asjad läksid meelest ära! Tellisin, aga ei saanud seda süüa ja vahetasime naisega söögid ära.

Ma tean, et sibul annab maitsele palju juurde, aga ma lihtsalt ei söö seda. Ma ei ole allergiline, vaid mulle lihtsalt ei maitse. Kui ma kodus näiteks hakklihastet teen, siis loomulikult panen sibulat sisse, nagu ka kõikidesse muudesse toitudesse, kuhu see käib. Ma kasutan seda, aga pärast nokin tüki välja, taldrikuaärele. Ma ei saa ka iseendaga vastuollu minna – kui sibul mulle ei maitse, siis ma seda ka ei söö. Ilmselt kupli all on mingi kiiks. Millegipärast ma ei suuda ka tigusid süüa, aga kõik teised asjad lähevad alla.

KAS KOKAAMET ON KIHVT?

Väsitav, aga tegelikult on ülimalt lahe. Pikad päevad on küll päris kõva stress ja pingeid on palju, aga sa pead oskama iseenda jaoks neid asju pehmen-dada – kõike ei tohi südamesse võtta. Kui aga päev lõppeb ja kõik on hästi läinud, sul on 165 inimest saalis, kes aplodeerivad püsti seistes, siis see on võimas tunne, mida juba rahasse ümber ei pane. See seob kinni varem tekkinud sügavamad haavad. Inimesed saalis annavad kõik tagasi. Kõige-pealt annad sina neile endast kõik, aga õhtu lõpus saad selle tagasi.

KUI POJAD VALIKSID KOKAAMETI, SIIS KAS SA KIIDAKSID SELLE HEAKS?

Ma kindlasti ei suuna neid. Noorem poeg teeb küll hea meelega süüa, on kunstipäraselt salateid taldrikule pannud ja see on ka väga hästi välja tulnud. Vanemal ei ole sellist huvi. Muidugi olen ma neile üht-teist õpetanud. Näiteks seda, kuidas nuga õigesti käes hoida, et endal sõrmi maha ei lõikaks – küüned ikka enda poole. Kokal peavad alati sõrmed enda poole olema. Igas mõttes. See oli esimene asi, mis ma ise üheksandas klassis Paides ära õppisin. „Kokal on alati küüned enda poole. Mõelge ise välja, mida see tähendab,“ jääb elu lõpuni meelde. Siis anti nuga kätte ja ma sain kohe aru, mida see väljend tähendas. Juba Vene ajal õpetati, et köögis tuleb ennast hoida.

NÕUKAAJAGA VÕRRELDES ON KÖÖGIS PALJU MUUTUNUD?

Meeletult. Ma olen küllalt kuulnud lugusid, kuidas Virusse toodi terved liha-kered ja lõigati kohapeal lahti – vahet polnud, oli see siga või veis. Nüüd on lihakeha lõikamine nii peeneks läinud ja järjest leitakse uusi põnevaid jaotustükke. Turg on läinud nii avatuks, et ole mees ja mõtle välja, mida sa tahad. On võimalik lausa regioonide kaupa endale liha sisse tellida, näiteks lammast mingist Šotimaa külast. Kõik on võimalik, tuleb ainult natuke vaeva näha. See ei ole kindlasti odav tegevus, aga hind ei saa olla ettekäändeks. Et ma ei saa mingit asja endale lubada. Sa pead mõtlema, kuidas see võimalikuks teha – kõik asjad ei peagi odavad olema. Absoluutselt kõik on võimalik. Kuskil ei ole piire.

MIDA SA EESTI TOORAINEST ARVAD?

Ma ei oska midagi arvata, sest Viru on natuke suur meie väiketootjate jaoks. Meie kogustele pole tarnekindlust. Pidin näiteks kabaree menüüs hirveroa ümber mängima. Alguses oli teine tükk planeeritud, lubati, et saab-saab, kõik on korras, aga tuli välja, et ei saanud. Hirv tuleb küll Eestist, aga pole siiski see, mis algselt mõeldud – olin sunnitud minema lihtsama tüki peale.

Väiketootjad pole ka selleks valmis, et anda mulle igal hommikul neli-kümmend kilo talujuustu. Viilutatuna ka veel. Selles mõttes olen ma siin käsist-jalust seotud. Õhtusöögid on mul ju suured ja väga suured. Ma ei saa inimestele otsa vaadata ja öelda, et täna lehm ei lüpsnud nii palju kui vaja ... Aga proovime ja vaatame – eks mõlemad pooled muutuvad ja arenevad. Esko talu jogurtid on meil hommikusöögil näiteks sees.

Mind kõnetab eelkõige tooraine ise – kas see on pärit nurga tagant või tuleb tuhande kilomeetri kauguselt, sel pole minu jaoks nii palju vahet.



LÕPETAME SELLE PÕNEVA JUTUAJAMISE. MARGUS ÜTLEB, ET ÕHTUL ON KABAREES
JÄLLE TÄISMAJA JA KÖÖK OOTAB. SÄRAGA SILMIS TÕMBAB TA SELGA KOKAJAKI,
ET JÄRJEKORDSEID KABAREEKÜLALISI HÕRGUTAVATE KUNSTITEOSTEGA ÜLLATADA.
EI USU MINA, ET SEL MEHEL IDEED JA MAITSED ÜHEL HOOAJAL OTSA SAAVAD.
VÕI KUI TULEBKI LAGI VASTU, SIIS KÜLL TA MIDAGI VÄLJA MÕTEB. KAVAL TULUKE,
MIS MARGUSE SILMIS PÕLEB, KINNITAB SEDA.