

SISUKORD

Inimesed 11

Lapsepõlv 13

Ameti õppimine 17

Eeslitall 23

Meediakanalid ehk kuidas Rainerist
sai telekokk Jazz 43

Muusika 70

Pärnu Jahtklubi, Tänav, Olde Hansa,
olematu restoran ja *catering* 90

BBQ ja grillimine 117

Pere 145

Aeg antud elada... 161

Jazz Symphony 175

Jazzu retseptid 177





HEATAHTLIK.

SOE.

ÜDINI POSITIIVNE.

ALATI SÄRAVA NAERATUSEGA.

VÄGA VIISAKAS.

PÕHJALIK.

TORE.

SÄRAV.

HOOLIV.

Ja nii edasi. Ükskõik kellega ma Jazzust rääkisin, ikka kõlasid ühed ja samad omadussõnad. Just nagu oleks tegemist ideaalse inimesega. Muidugi ei vasta see tõele, sest ideaalseid inimesi pole lihtsalt olemas. Aga just sellisena Jazz kõigile tema kaasaegsetele ja lähedastele meenub. Milline oli tegelikkus? Miks inimesed teda Eesti esimeseks telekokaks peavad? Ja millega ta peale teles esinemise veel tegeles? Kes oli Rainer Härm ehk telekokk Jazz?

Just neile küsimustele püüab see raamat vastuseid anda. Kuna ükski inimene pole aga saar*, siis tuleb siin juttu ka tema sõpradest ning paratamatult ka tema ümber toimunust. Ta elas huvitaval ajal, kus juhtus palju – alguse said uut moodi restoranid, muutus kogu kokandusmaastik. Tekkisid ja kadusid muusikalised kooslused. Mõtlesin kaua, kuidas seda kõike kirja panna. Lõpuks otsustasin, et kõige parem on lasta inimestel endil rääkida. Just nii need teemad paljudest intervjuudest kokku saidki. Minu asi oli vaid inimeste meenutused kirja panna ja süstematiseerida.

Ükski lugu pole lõplik ja nii pole lõplik ka see meenutuste jada, mis siia kaante vahele sai. Usun, et lugejatel tekib endilgi ehk mällu mõni pilt Rainerist. Kellel telest nähtu meenutus või siis isiklikult kogetu. Ja ehk tuleb mõni situatsioon või juhtum lausa tuttav ette.

Täna kõiki, kes minuga oma meenutusi jagasid. Eriti täna Jazzu peret: abikaasa Ailet, poegi Aaron Thori ja Mattiast, vend Silverit ning onu Peetrit. Ilma Jazz Symphonyta poleks seda raamatut aga sündinud. Just nendel tuli pähe idee, et Jazzu elu peaks kaante vahele saama. Meenutamiseks, õppimiseks ja mõnele ehk ka hoiatuseks. Kindlasti ka mäletamiseks.

Ene Ojaveski

* John Donne tsitaat, mida Ernest Hemingway kasutas raamatu „Kellele lüüakse hingekella” motona. Tlk Enn Soosaar. – *Toim.*

EESLITALL

Soome taanlane Jens Moustgaard avas 1989. aastal Tallinnas Dunkri tänavas Eeslitalli. Sellest kujunes pea kohe kohaliku rahva lärmakas lemmikpaik, kus kahekäiguline lõuna oli üsna odav ning isegi veinid olid saadaval. Siin veetsid aega kõik, kes sel ajal olid vähegi tegijad. Olgu tegemist kõrgete riigiametnike või allilimategelastega. Sinna vahele mahtusid nii näitlejad ja ajakirjanikud kui ka kunstirahvas ja ärimehed. 1990. aastatel oli Eeslitallis majaperenaiseks ja omanimelise baari pidajaks tuntud filminäitleja Ada Lundver. Vähem või rohkem kuulsaid inimesi töötas seal teisigi – administraatoritena Anne Paluver, Liina Orlova, Gunnar Graps ja Emil Rutiku, muusikalise programmi eest vastutas Jaak Ahelik.

Tõnis Erilaid kirjutas Õhtulehes: „Sopilistesse paekiviseintega keldriruumidesse, kus seinal rippusid ahelad ja käerauad, mahtus uskumatult palju rahvast. Kuigi napsi anti juba läänepäraselt 4 ja 8 sentiliitri kaupa, siis vastupidi praegusele võis südamerahuga võõrasse lauda istuda, kui seal vaba tool oli.

Eeslitalli asupaigas olid söömakohad olnud juba pidevalt 1879. aastast alates. Esimese vabariigi ajal oli seal viimati restoran Metropol, mis reklaamis end nii: „Meil einestate ja napsitate odavasti. Omaette kabinetid. Teenimine usaldatav.“

Usaldatav teenimine tõi kabinetidesse avalikke naisi, kes seda kohta Eesli Talliks kutsusid. Eks sealt Jens nime valiski.” („Kuidas pubi jõudis New York Timesi veergudele”, 9.08.2019)

Eeslitallist kujunes Jazzu eluteel päris oluline peatükk. See oli ka tema esimene töökoht. 2002. aastal lahkus meie hulgast Jens Moustgaard ja Eeslitalli endagi paremad päevad olid jäädavalt möödas. Uksed suleti 2002. aasta lõpus.

UWE LÜÜS: Kooliajal olid meil ju kohustuslikud praktikad. Jazzul vedas, sest ta sai Eeslitalli praktikale. Tookord oli nii, et praktikakoht otsiti elukoha järgi ja ilmselgelt vaadati ka seda, kus töö eest ka maksti.

FRANK KOLDE: Kui Jens tuli Eestisse, tegi ta kõigepealt Moustfoodi, ühe esimestest hulgiladudest. Ja siis ta tegi Eeslitalli. Sel ajal juba sai söögikohti pidama hakata.

See oli täiesti enneolematu. Alguses sai sinna sisse ainult tutvuse kaudu – kuristik oli ukse peal ees. Topeltuksed olid restoranil ees, et kõiki sinna sisse ei lastaks.

TARVO KARU: Ta tuli Eeslitalli praktikale otse koolist ja otse bändiruumist. Oli meil kuu aega praktikal, enne kui me ta päriselt tööle võtsime. Ta oli siis igapidi aktiivne tegelane, nii köögis, sõpradega väljas käimises kui bändi tegemises. Ma nägin juba siis, et ta on lõpphea kokk. Ta nägi kööki, ta tõesti nägi! Osa kokki ei näe isegi siis, kui nad on töötanud köögis kaksikümmend aastat. Ja töötulemused – ta oli megakiire! Mitte mingeid probleeme! Vormistasime ta tööle, sest tema töö kvaliteet oli juba siis hea. Kui ta midagi enda jaoks uut hakkas tegema, siis ta küsis, kuidas tuleks teha. Seletasin, et nii ja nii – selge, rohkem küsimusi ei olnud.

Jazz oli siis seitseteist või kaheksateist ja ma ise olin kaksikümmend kaks ning üks peakokkadest juba. Panin teda kogu aeg valiku ette: sa pead valima, millele sa panustad rohkem, kas köögile või bändile, sest mõlemat asja korraga sa hästi teha ei saa. Ma praegu mõtlen seda, et kas tegin õigesti või mitte. Aga samas ma usun, et ta ikkagi oleks saanud mõlemaga hakkama.

Kui mina taandusin peakoka ametist ja hakkasin personalitööd tegema, sai Jazzust vahetusevanem ja hiljem ka peakokk.

VAMBOLA MOORES: Ei mäletagi mis asjaoludel, aga kuskilt ajalehest jäi mulle silma Eeslitalli kuulutus „Vajatakse abikokkasid ja kokkasid”. Siis ma kandideeringi. Kuna mul oli madal kvalifikatsioon, siis kandideeringin kokaabiks.



Jazz Eeslitalli kuulsas liharuumis 1993. aastal

Suve lõpus sain juba kokaks ja mind tõsteti teise vahetusse. Siis hakkasin kuulma mingeid repliike, et „oo, Jazz mängib all oma bändiga, peab minema vaatama”. Ega ma teda siis isiklikult ei tundnud, teadsin vaid, et mingi patsiga vend on. Aga ta oli hästi sõbralik ja kohtudes lõi patsu. Ta mängis siis bändis, mille nimi oli Sundowners. Siis tuli mingi hetk, kus ma pidin kedagi asendama Jazzu vahetuses, isegi mitte asendama, vaid olingi kogu aeg tööl. Eeslitallis olime me põhiliselt iga päev tööl. Minu pikim vahetus kestis nelikümmend kuus päeva. Ma olin siis seitsmeteistaastane. Jazz oli minust kaks aastat vanem.

Töö käis tookord nii, et hommikul libistasime end libedatesse sussidesse, mis olid öö läbi seisnud puutumata ning eelmisest tööpäevast külmad ja limased. Neid ei pesnud keegi. Selga tõmbasime vanad head sööklakitlid, kui neid oli. Kui pesumaja auto tuli, siis kõik otsisid kitleid ja jakke, kus oleks nõõbid ikka küljes. Kui nõõpe polnud, siis sidusime kitlid toidukilega ümbert kinni. Lipp lipi peal, lapp lapi peal.

Üks inimene, kes pesi oma pesu ise, oli allkorrusel töötav lihameister. Tema hüüdnimi oli Roosa Panter. Hüüdnime saigi ta sellest, et pani ükskord kogemata oma töökitli koos roosa või punase särgiga pessu ja siis ta sai endale roosa kitli. Teda võis ka Moosipalliks kutsuda, sest ta oli sama pikk kui lai.

Kell üksteist hommikul läks kõrts lahti, siis oli saba juba ukse taga ja töö lõppes umbes kell pool üks öösel. Peale seda läksime kõik koos nõusid pesema. Pesime neid kella kaheni. Aga vaim oli heal! Keegi enne ära ei läinud, kui köök oli puhas. Seda, et vanad olijad oleksid läinud suitsu tegema või istunud, jalad laua peal, ei olnud. Koos tehti ja siis mindi alla baari.

EVELI MOORES: See kokk, kes sattus liharuumi liha või kala puhastama, see hommikul kell üheksa sinna sukeldus ja õhtul kell üksteist sai sealt välja. Seejärel pandi ta veel potte ja panne pesema. Aga köögis pliidi taga oli hullem veel. Liharuumis oli vähemalt õhku ja jahedust. Suvel oli köögis täiesti võimatu! Palavus oli selline, et poistel oligi kehakatteks kaks põlle – üks ees ja teine taga – ning rohkem neil midagi seljas ei olnud. Seal jooksid ju püksata mehed köögis ringi. Higi jooksis, panid aga tärglist jalge vahele ja jooksid edasi. Aga pükse ei tahetud jalga panna. Niimoodi sai seal tööd tehtud.

EMIL RUTIKU: Jazzu jaoks oli see hiljem arusaamatu, kuidas noored kokad ei oska köögis puhtust pidada. Ta ei saanud aru, miks ta peab noorele inimesele ütleva, et kuule, see asi on vaja puhtaks teha. Siis vaadati teda sellise näoga, et lolliks oled läinud. Et muidu sa oled selline tore onkel ja nüüd hakkad siin mingisugust lolli juttu ajama. Jazz oli enda suhtes väga nõudlik, aga kuna ta ei olnud kunagi pealetükkiv oma tahtmises ja ta ei suutnud kedagi sundida, siis tema jaoks oli siin vastuolu. Ta väga lootis, et inimesed ise saavad aru. Ja et kui ta on oma olekuga eeskujuks, siis nad saavad ise aru.

VAMBOLA MOORES: Sageli me magasime all baaris või siis üleval garderoobis aknalaua peal. Hommikul koristaja ajas üles, läksid võtsid kaubaringiga saabunud piima või koore vastu, keerasid ühe kohvi Pepsi-Colaga hinge alla ja kõik hakkas otsast peale. Jazzu graafik oli vist veelgi tihedam, sest tema esines bändiga hommikuni baaris. Tihti oli ta kohe järgmisel päeval jälle tööil.



Jazz Eeslitalli köögis



EMIL RUTIKU: Ma olin Eeslitallis vahepeal vahetuseülem, aga tihti tuli ka Compromise Bluega seal mängida. Sealts käis ikka väga värvikas seltskond läbi. Me mängisime aastaid esmaspäeva õhtul. Mitte neljapäev-reede-laupäev, vaid esmaspäeval, ja saal oli puupüsti täis. Vahepeal inimesed ei väljunud majast päevade kaupa. See oli tol ajal võimalik. Kusjuures, keegi ei mõelnud kunagi sellele, et kuidas see kõik Eeslitallis toimib. Kõigil oli aega, sa teadsid alati, et sa kohtad seal kedagi, kellega koos seal mingit asja arutada. Ja seal lasti head muusikat ja mängisid põnevad koosseisud.

VAMBOLA MOORES: Eeslitalli mänedžerid oli soomlased ja tihti käis ka köögis nii-öelda külaliskokki välismaalt. Esimene soomlasest peakokk oli Esko Nili-maa, kes tuli minu teisel Eeslitalli aastal. Ta elab siiani Eestis. Tema tõi meile õige lõikega kokajakid ehk siis esimesed õiged tööriided. Tema tekitas ka esimesed reaalsed sidemed talunikega, mis päädis sellega, et meil oli lõpuks isegi puskariautomaat. Seal oli õunamahl sees, et liha marineerida, aga selle kõrvalt tegime ka muidprodukte. Aga lõpuks läks see õunamahl nii õudseks, et hakkas äädikaks muutuma, seega oli vaja edasi katsetada. Tootearendus käis pidevalt.

FRANK KOLDE: Meil oli suvel terrassimenüüs õunamahl marineeritud sea-kael. Selleks oli ostetud kodutehtud õunamahla kümne-viieteistliitrilistes klaaspurkides, tavalised purgikaaned peal. Mingil põhjusel lendasid aga kaaned pealt ära ja seda mahla ei saanud enam kasutada. Esko pani sinna suhkrut ja pärmijuurde ja lasi mahla uuesti käima. Ja siis lähen mina ühel päeval alla liharuumi ja tunnen laos hirmsat viina- või piirituselõhna. See hull oli endale liharuumi samakaaparaadi püsti pannud. Ei saanud ju mahla raisku lasta! Tema ajas kalvadost oma arust. Tema oli jah sihuke, hingega asja juures.

VAMBOLA MOORES: Siis tuli teine peakokk Kari, kes ei pidanud üle ühe suve vastu. Esko oli see, kes mind kokaks õpetas. Teda julgen mina oma mentoriks pidada. Sinnamaani käis seal kõik alumiiniumpottide ja kitlitega. Tema tõi kõik need uuemad ja moodsamad asjad, oli kogu köögi alustala. Õpetas meile kõigile uusi tehnoloogiaid. Esko oli ka see, kes organiseeris meile koolist praktikante tööle, sest tööd oli tohutult. Mul on siiani meeles mõned numbrid: restoranis üleval saalis oli umbes kaheksakümmend istekohta, tavaline

praad võis maksta kuuekümne krooni ümber ja me tegime kassat üle saja tuhande krooni päevas.

EVELI MOORES: Me käisime Jazzuga eri vahetustes, vahel harva sattusime ühte vahetusse. Me tegime seal roppu tööd. Kui see kassaaparaat hommikul kõrisema hakkas... tšekkide jada ei lõppenud momendikski ära. Meil olid saalid, meil oli terrass. Terrass oli tollal ülipopulaarne. Kui ma nüüd tagantjärele mõtlen, siis toidu kvaliteet oli selline so-so. Lisandid olid väga head, aga liha küpsetamise kvaliteet kõikus minu arust küll ühest äärmusest teise. Sisefileed toodi Rakverest kastide kaupa ja ma ei tea, mitmeid sadu portsjoneid me seal päeva jooksul seda väljastasime. Vahel läksid fileetükid taldrikule tõesti kui sötükid. Aga üldjuhul olid kõik rahul. Kuigi vahel küll saadeti tagasi ka.

Ka tööpäevad oli pikad. Hommikul üheksa-kümne ajal läksime tööle ettevõtte valmistusi tegema. Restoran avati kas kell üksteist või kaksteist. Ja tööpäev kestis pahatihti öösel kahe-kolmeni välja, eriti nädalavahetustel, sest meil ei olnud köögis ühtegi potipesijat. Kõik potid-pannid me pesime ise, köögi koristasime ka ise. No me olime siis läbi, meil ei olnud ühtegi kuiva kohta päeva lõpuks. Kokariided olid nii võidunud, et need olid kollakaspruunid. Vahetuse lõpus oleks võinud riided püsti seisma panna. Me pidasime vastu tänu sellele, et olime nii noored. Täna ma ei jaksaks mingil juhul sellist tööd teha.

Juhtus, et praadide ooteaeg venis tunni või pooleteise pikkuseks... no füüsiliselt lihtsalt ei jõudnud; siis ma mäletan, kuidas Jens tuli ükskord kööki. Kõigepealt ta lõugas, sõimas meid, et me oleme saamatud ja ludrid. Siis mingil momendil ta adus tegelikku olukorda, nägi, et see on tõesti hull, mis meil seal toimub, ja üritas meile appi tulla. Mäletan, kuidas ta võttis lõikelaua ja võttis noa ja üritas siis meile abiks olla. Kuigi tegelikult ta rohkem segas meid, sest köögis oli niigi ruumi vähe.

Suitsu tehti sel ajal absoluutselt igal pool ja köögis suitsetamine oli tavaline. Suitsupause ei olnud meil võimalik võtta, aga me olime kõik suitsetajad. Me hakkisime salatit, suits ees. Võtsid ahjust välja suure kuuma panni, siis suits oli suunurgas. Ja nii oli kõigil. Tagantjärele mõeldes on uskumatu, mis-moodi on kunagi kokatööd tehtud. Aga kõik jäid ellu. Välja arvatud need, kes jõid seal ennast surnuks. Seal Eeslitallis käis ikka tohutu joomine.