

TARTU ÜLIKOOLI VILJANDI KULTUURIAKADEEMIA

Etenduskunstide osakond

Teatrikunsti visuaaltehnoloogia õppekava

Dekoraator-butafoori eriala

Elise Nigul

LAVASTUSE „FANNY JA ALEXANDER“ BUTAFOORIA TEOSTAMINE TARTU
VANEMUSE TEATRIS

Diplomitöö

Praktilise töö juhendaja: Marika Raudam

Kirjaliku töö juhendaja: Holger Rajavee

Kaitsmisele lubatud.....

(juhendaja allkiri)

Viljandi 2014

SISUKORD

SISSEJUHATUS	4
Fanny ja Alexander	5
Toidud teatris	5
Aja planeerimine	6
TÖÖPROTSESS	7
Kanapraad koos garneeringuga.....	7
Kana.....	7
Pirnid	10
Rooskapsad.....	11
Apelsini ja sidruniviilud.....	13
Salatilehed	14
Vaagnale panek	15
Kalapraad ja garneering	17
Kala	17
Kirsstomatid.....	19
Vaagnale panek	20
Hapukurgid	22
Krevetid	24
Täidetud munade ja tikuvõileibade korrusvaagnad	25
Täidetud munad	25
Pipraterad.....	27
Tikuvõileivad.....	28
Piparkoogid.....	31
Glasuur	32
Vaagnad.....	34
Toidud laval	34

ANALÜÜS	37
Kooli kogemus	40
KOKKUVÕTE.....	44
KASUTATUD KIRJANDUS.....	45
SUMMARY	47

SISSEJUHATUS

Teostasin oma diplomitöö Teater Vanemuises lavastuse „Fanny ja Alexander“ juures. Minu ülesandeks oli teha butafoorseid toitusid. Võtsin endale eesmärgiks teha nii realistlikke toitusid kui võimalik.

Diplomitöö juhatan sisse enda nägemusega toitudest teatris. Lühidalt kirjutan ka oma töö ajaplaneerimisest.

Minu diplomitöö võib jaotada kaheks suuremaks osaks. Esimeses osas kirjeldan ja analüüsin põhjalikult oma tööprotsessi ja tehnikaid, teises osas kogu Vanemuises oldud aega. Tundes, et koolist saadud kogemused olid diplomitöö praktilist osa tegema hakates väga napid, siis pidasin vajalikuks analüüsida eraldi ka oma koolist saadud kogemusi.

Ootasin oma diplomitööst ennekõike seda, et saan teha midagi, mida ma naudin. Soovisin, et saan kunstnikule anda parimat kvaliteeti, mida suudan pakkuda.

Fanny ja Alexander

Ain Mäeotsa lavastatud Ingmar Bergmani „Fanny ja Alexander“ esietendus 1. märtsil 2014 Vanemuise väikeses majas. Lavakujunduse tegi sellele Tartu Uue Teatri kunstnik Kristiina Põllu.

„Ingmar Bergmani poolautobiograafiline meistriteos maalib värvika pildi rootslaste perekonnaelust eelmise sajandi alguse Uppsalas. Pärast elurõõmsa isa Oscari surma muutub Fanny ja Alexandri elu kardinaalselt, sest nende ema Emilie abiellub range ja tundetu piiskopi Vergerusega. Võõrasisa asub peagi vahendeid valimata naist ja lapsi enda taatele allutama. Film „Fanny ja Alexander“ jõudis publiku ette 1982. aastal, maailmanimega Rootsi filmi- ja teatrilavastaja Ingmar Bergman sai selle eest oma kolmanda võõrkeelse filmi Oscari.“ (Teater Vanemuine 2014)

Toidud teatris

Ehtsat toitu kasutatakse teatris üldiselt vaid juhul, kui näitlejad peavad seda sööma või mängima sellega nii, et võlts toit seda asendada ei suudaks. Juhtudel, kui lavastust mängitakse vaid üksikuid kordi, ei ole samuti mõtet butafoorset toitu meisterdama hakata. Seda siiski vaid juhul, kui tarvis pole meeletutes kogustes toitusid, mille ostmine läheks kallimaks, kui meisterdamine.

Teatrites kasutatakse tihti laval koos võlts- ja päristoitu. Näiteks juhul, kui laual peab olema terve taldrikutäis kalamarja ja näitleja peab sealt etenduse jooksul võtma vaid ühe suutäie, ei ole mõtet igaks etenudseks osta tervet taldrikutäit kalamarja. Sellisel juhul on mõistlik teha butafoorne kalamari ja jätta väike koht ehtsale kalamarjale. Ehtsa ja võltstoidu segamist kasutati ka lavastuses „Fanny ja Alexander“, kus minu tehtud piparkookidega vaagnale pandi näitlejatele šokolaadiküpsiseid, mida nad said etenduse ajal süüa.

Võltstoidu plussiks on see, et seda saab taldrikule kinnitada ning sellega koomiliselt mängida või tantsida. Butafoorset toitu on võimalik teha kergetest materjalidest ning see võimaldab samuti koomilisi stseene teha: näiteks väike tüdruk tantsib suurt praadi käes hoides.

Butafoorsed toidud ei pruugi alati olla realistlikud. Näiteks lastelavastustes kasutatakse tihti just ebarealistlikult suuri, kirevate värvidega või lihtsustatud vormidega toitused.

Seega saab toite teatris väga erinevalt valmistada, kuid kõik oleneb muidugi lavastuse sisust ning kunstilisest taotlusest.

Aja planeerimine

Töö algas kunstnikuga kohtumisest. Kunstnikul olid kavandite asemel teda inspireerivad fotod. Pidasin vajalikuks kirjutada üles kõik kunstniku soovid, et hiljem tema või enda mälu seonduvaid probleeme vältida. See tasus igati ära. Vaatamata sellele, et mulle anti päris palju vabadust ise mõelda mida teha, proovisin ikkagi kunstnikult saada niipalju infot kui võimalik. Soovisin olla kindel, et kõik mis ma valmis teen, sobib talle.

Peale piltide kätte saamist asusin mõtlema millistes tehnikates ja mis materjalist midagi teha. Kogusin erinevate butafooride käest infot, kuidas nemad antud asju teeksid. Enamus tehnikaid mõtlesin siiski koha peal töö käigus välja. Sellegi poolest andis teiste käest uurimine mulle tulevikuks erinevaid materjalide kasutamise nippe, mille peale ma võib-olla poleks ise tulnudki.

Ekslikult arvatakse, et väikeste asjade tegemine ei ole aeganõudev. Võib tunduda, et kindlasti võtaks kauem aega teha ühte meetrise läbimõõduga pirmi, kui mitu väikest. Kõik oleneb muidugi tehnikatest ja sellest, milline on kunstiline taotlus. Väikeste realistlike asjade tegemine võtab ootamatult palju aega. Arvasin isegi, et nende toitute tegemine ei saa väga kaua aega võtta ning rahustasin kunstnikku ja juhendajat, et nad ei muretseks. Asjad said küll valmis nagu lubatud, kuid enne tähtaega läks ikkagi väga kiireks.

Kaks esimest nädalat tegin tööd rahulikus tempos. Sellegipoolest polnud kordagi niisama tegevusetult istumist. Üldiselt pean ennast üsna kiireks töötajaks ja käed rüpes istumine ei ole mulle omane. Kolmandal nädalal hakkasin siiski mõistma, et asjad võtavad oodatust kauem aega ning kiirendasin tempot.

TÖÖPROTSESS

Kanapraad koos garneeringuga

Kunstnik andis mulle kaks fotot, millest ta sai kanaprae jaoks inspiratsiooni (Joonised 1 ja 2). Piltidel on väga erinevad praed, seega küsisin, mida ta täpselt vaagnal soovib näha. Kunstnik soovis esimesel pildil olevaga sarnast garneeringut (Joonis 1) ja teisel pildil olevat kana (Joonis 2).



Joonis 1



Joonis 2

Kana

Kõigepealt üritasin kana teha kunstniku poolt antud piltide järgi. Sellega ei jõudnud ma kuigi kaugele, sest nendelt piltidelt ei olnud mul võimalik kana anatoomiat kuigi hästi tajuda. Otsisin internetist küpsetatud kanade pilte nii paljudest erinevatest vaatenurkadest, kui

võimalik. Kunstnik oli valinud kõhuli vaagnal oleva kana ja minu üllatuseks leidis selliseid pilte üsna vähe, sest üldiselt serveeritakse kana vaagnal selili.

Kana otsustasin välja voolida penoplastist. Liimisin kaks 10 sentimeetri paksust penoplasti plaati omavahel makroflexiga kokku (Joonis 3). Nagu juba mainitud, ei jõudnud ma sellega kuigi kaugemale (Joonis 4). Mõtlesin seda veel makroflexiga päästa ja anda talle uut kuju, kuid mõistsin, et targem oleks uuest tükist alustada.



Joonis 3



Joonis 4

Lõikasin kana keha ja jäsemed välja eraldi tükkidest ja lihvisin liivapaberiga siledaks. Fikseerisin osad omavahel puust grillvarrastest lõigatud tikkudega ja ühendasin makroflexiga (Joonis 5). Peale liigse makroflexi ära lõikamist katsin kana akrüülhermeetikuga (Joonis 6).



Joonis 5



Joonis 6

Jõudes sellesse staadiumisse, küsisin kunstnikult, kas kana on sobiva välimusega. Tema arvates oli see nii suur, et ta nimtas selle hoopis kalkuniks. Olin pisut nõutu, kuid teised maalisaali butafoorid seda liiga suureks ei pidanud. Tegu on siiski teatrilavale mineva rekvisiidiga ning väike suurendamine tuleb ainult kasuks.

Värvimisega nägin päris palju vaeva. Kõik pildid, mis ma olin eeskujuks kogunud, olid väga erinevad. Kõige suurem väljakutse oli kuldpruunika tooni saamisel. Peale esimest värvimist ma tulemusega rahule ei jäänud (Joonis 7). Jätsin kana nädalaks ajaks kõrvale, et püüda hiljem värske pilguga paremini üle värvida. Peale pausi võtsin eeskujuks maalisaalist leitud butafoorse saiakese, et selle järgi värve segada. Uue tulemusega jäin juba rahule. Lakkisin kana läikiva lakiga, et saada mahlast efekti. Lakkimise ajal puistasin peale ka maitserohelise tükid, mis liimusidki kana külge koos lakiga (Joonis 9). Maitserohelise valmistamiseks kasutasin kunsttaimi, mis olid Vanemuise maalisaalis olemas. Lõikusin need kääridega väikesteks tükkideks (Joonis 8).



Joonis 7



Joonis 8



Joonis 9

Pirnid

Otsustasin teha kana kõrvale viis pirni, need voolisin välja penoplastist. Katsin pirnid mitu korda veega lahjendatud akrüülhermeetikuga (Joonis 10). Tulemus ei jäänud nii sile, kui soovisin ja seega käisin need ka lahjendamata akrüülhermeetikuga üle. Silusin värsket akrüülhermeetikud märja näpuga, kuid päris siledaks ma neid siiski ei saanud.

Pirnide värvimiseks olin kogunud mitmeid pilte, et saada võimalikult realistlik tulemus. Värvisin akrüülvärvidega. Omaette mõistatus oli see, kuidas saada neile peale pirnidele omane vahajas läige. Kogusin selleks maalisaali töötajatelt mõtteid. Soovitati PVA sisse kastmist või lakkimist. Otsustasin lakkimise kasuks. Segasin kokku mati ja läikiva laki, sest vaja oli kerget läiget. Juhendaja soovitas pirnidele veidi soojemat tooni juurde anda. Selleks segasin laki sisse punast ja kollast pigmenti (Joonis 11).



Joonis 10



Joonis 11

Õiepõhja servade tegemiseks ajasin varda auku kuivatuspaberi tüki, mille värvisin vastavalt pruunikaks. Varred tegin traadist, mille ühe otsa keerasin kahekorra. Kahekordse otsa surusin pirni sisse. Juhendaja sõnul püsib selliselt vars pirni küljes paremini kinni. Olgugi, et kleepisin pirnid hiljem vaagna külge ja idee poolest ei hakka neid keegi kunagi vart pidi käes hoidma, oli see ikkagi kasulik nipp, mida teand nüüd edaspidiseltki kasutada. Enne varre paigaldamist katsin traadi PVA sees immutatud kuivatuspaberiga ning värvisin ära. Juhendaja arvas, et varred jäid liiga kollased, kuid kui ma näitasin talle pilti mille järgi ma need maalisin jäi ta tulemusega rahule. Valmis pirne näete joonisel 12.



Joonis 12

Rooskapsad

Vaadates koos juhendajaga pilte, mis kunstnik mulle inspiratsiooniks oli jätnud, otsustasime, et päris huvitav väljakutse võiks olla rooskapsaste tegemine.

Lõikasin penoplastist välja 12 kuuli ja lihvisin liivapaberiga siledaks. Realistlikuma tulemuse saamiseks tahsin teha kapsa pinna reljeefseks. Selleks lõikasin nööriist parajad jupid ja kleepisin need PVAg penoplastist kuulide külge (Joonis 13).

Kapsalehtede imiteerimiseks oli vaja väga õhukest kangast, mida oleks hea kortsutada. Selleks leidis juhendaja mulle bembergi, mis on puidukiududest õhuke ja kortsuv riie. Lõikasin kangast umbes 5cm läbimõõduga ringikujulised kettad ning kleepisin need PVAg kuulidele, kattes teineteist nagu ehtsad kapsalehed (Joonis 14). Ühele kapsale kulus 2-3 ketast.



Joonis 13



Joonis 14

Juhendaja soovitas mul teha keedetud kapsad. Seega tuli need maalida veidi tuhmimate ja heledamate toonidega, kui seda oleks olnud tooreste rooskapsaste värvimine. Esmalt värvisin kapsad akrüülvärvidega üleni roheliseks ja siis hakkasin järjest heledamaid toone peale maalima. Seda sellepärast, et lehtede rootsud on kõrgemad ja heledamad. Keedetud rooskapsale omase läike saavutasin läikiva lakiga. Lakkides muutusid paljud butafoorsed toidud palju isuäratavamaks. Joonisel 15 on näha lakkimata ja lakitud kapsast.



Joonis 15

Kogu tegevus kanga panekust kuni lakkimiseni toimus grillvarraste otsas. Vardaid kasutasin kõikide väiksemate toitide tegemisel, sest nii saab tehtavale esemele igast küljest ligi. Vardast tekkinud augu katsin hiljem akrüülhermeetikuga. Kapsaste puhul tekitasin augu asemele akrüülhermeetikuga lõigatud kapsavarrele omase reljeefi (Joonis 16). Hiljem värvisin ja lakkisin varreotsad üle (Joonis 17).



Joonis 16



Joonis 17

Apelsini ja sidruniviilud

Lõikasin penoplastist välja poolkaare kujulised tükid ja lihvisin liivapaberiga siledaks. Alles hiljem tulin selle peale, et mõistlikum oleks olnud lõigata penoplastist terve apelsin ja sidrun ning alles siis need sektoriteks lõikata.

Katsin penoplastist viilud akrüülhermeetikuga. Kui akrüülhermeetik oli piisavalt kuivanud, et seda sai näpuga katsuda, surusin selle sisse viljale omaseid reljeefe (Joonis 18).

Viilude värvimiseks olid mul kõrvale võetud päris apelsini ja sidruni viilud. Peale värvimist lakkisin neid läikiva lakiga (Joonis 19).



Joonis 18



Joonis 19

Salatilehed

Kõige suuremaks väljakutseks kujunes salati lehtede tegemine. Materjali ja tehnika otsimisel käis läbi igasuguseid variante. Kaalusime isegi akrüülhermeetikuga vormi võtmist päris salatilehelt. Aega oli siiski liiga vähe, et teha riskantseid katsetusi. Seega otsustasime juhendajaga, et proovin teha lehti želatiinitatud kangaga, mis tundus antud hetkel kõige kindlam tehnika.

Tegin valmis želatiini segu ja lasin sellel ühe öö seista. Järgmisel päeval lisasin segule keevat vett, jahutasin ning kastsin puuvillase helerohelise kanga želatiini sisse. Peale seda jätsin želatiinitatud kanga kuivama.

Plaan oli želatiinitatud kanga äärt kuumade kuulidega salatilehele omaselt laineliseks venitada. Puuvillane kangas aga kuulidega pressimisele ei reageerinud (Joonis 20). Tuli välja mõelda teine materjal. Murelikuks tegi ka see, et meil polnud salatilehe värvi kangast ning kanga värvimine tundus riskantne, sest niiskus kaotaks kuulidega saavutatavad lained. Proovisin isegi kunsttaimede lehtede ääri laineliseks muuta, kuid tulutult.

Juhendaja leidis mulle neonrohelist želatiinitatud kardinavuaali, mis on 100% polüester. Lõikasin kanga koega diagonaalselt ribad, sest diagonaalselt on võimalik kanga ääri paremini venitada. Avastasin, et kuulidega lainelisuse tekitamine oli üsna mõttetu. Parem tulemus tekkis lihtsalt sõrmede vahel kanga äärt venitades. Lõikusin ääred ebaühtlaseks ja lisasin sügavamaid sakke, et need näeksid realistlikumad välja. Kanga lainelisemaks muutmiseks krookisin riba lühikese pistega kokku.

Probleem tekkis siiski kanga värviga, sest see ei näinud salati moodi välja. Proovisin kangast värvida tekstiilivärvidega. Segasin kokku salatilehe tooni ja tulemus jäi minu arvates päris hea (Joonis 21). Asja miinuseks oli aga see, et lehe äärest venitatud lainelisus kadus ära. Mõtlesime juhendajaga, kuidas oleks võimalik lainelisust säilitada. Mulle toodi nii tavalist kui tekstiili aerosoolvärve. Aerosoolidega värvides jäid lainelisused mingil määral alles, kuid minu arvates olid need liiga neonsed toonid. Päris salatilehe tooni aerosooli juhendaja poest ei leidnud.

Lõpuks ostustasin kõigepealt värvida kangas aerosooliga ja siis tekstiilivärvidega üle. Peale värvimist joonistasin tekstiilimarkeritega veidi jooni peale, et näeks rohkem lehe moodi välja.

Kanga servades salatile omased kortsud kadusid värvimise käigus siiski ära. Seega oli kogu äärte laineliseks muutmise üritus tulutu.

Kogu salati lehtedega tegelemine võttis terve tööpäeva aega. Päeva lõpuks oli mul kaotatud ajast üsna kahju, sest tähtaeg lähenes suurel kiirusel ja olukord läks järjest pingelisemaks. Siiski praegu olen ma selle päeva üle väga tänulik, sest iga ebaõnnestunud katsetus hoiab tulevikus sarnases olukorras kõvasti aega kokku.



Joonis 20



Joonis 21

Vaagnale panek

Esmalt proovisin läbi erinevaid viise, kuhu ja kuidas midagi vaagnale asetada. Leides sobiva asetuse, näitasin seda kunstnikule. Talle meeldis. Alustasin fikseerimistega. Kõik esemed liimisin vaagna külge läbipaistva silikooniga (Joonis 22). Joonistel 23 ja 24 on praad laval peolaual enne etendust.



Joonis 22



Joonis 23



Joonis 24

Kalapraad ja garneering

Kalaprae jaoks ei olnud kunstnikul ette näidata ühtegi ideaalset pilti. Pidin garneeringu ise välja mõtlema. Kala tegemise osas otsustati minu eest ära, et see tuleks võtta kipsvormist. Kunstnikule oleks meeldinud lõhe, kuid Vanemuises ei olnud lõhe vormi. Leidus aga karpkala vorm ning kunstnik jäi sellegagi rahule.

Kala

Nagu eelpool mainitud, tuli kasutada juba olemasolevat kipsvormi (Joonis 25). Selleks määrisin vormi vaseliiniga kokku ja hakkasin veega lahjendatud akrüülhermeetikuga õhukesi kihte pintseldama. Iga kihi lasin täielikult ära kuivada. Vaatamata sellele, et panin vormid soojade radiaatorite peale kuivama, kulus kihtide lisamisele neli päeva, sest päevas sai lisada vaid 2-4 kihti. Veega lahjendatud akrüülhermeetikut sai kokku 7 kihti ja lahjendamata akrüülhermeetikut 3 paksu kihti.

Peale seda lasin ülejäänud kala kuni vormi ülemise piirini makrofleksi täis (Joonis 26). Makrofleksi asemel on sellistel puhkudel kasutatud ka silikooni. Silikooniga täidetud kala jääb elastne ja sarnaneb ehtsale värskete kalale rohkem. Antud lavastuses on kala ainult vaagnal ja elastsus pole oluline, seepärast täitsin selle makrofleksiga. Peale makrofleksi kuivamist sain kala ettevaatlikult vormi küljest lahti tõmmata. Kalapoolte kokkupanekuks tuli esmalt liigne makrofleks ära lõigata. Seejärel lisasin mõlemale poolele natukene makrofleksi ja panin need uuesti vormidesse. Vormid panin omavahel kokku ning kõige peale asetasin raskuse, et vältida makrofleksi paisumisega tekkivaid nihkeid. Kahe poole ühinemiskoha silusin ühtlaseks kahe kihi akrüülhermeetikuga.



Joonis 25



Joonis 26

Küpsetatud karpkala värvimiseks vajasin väga häid fotosid. Selleks palusin abi enda kokast tuttavalt, kellel polnud küll karpkala pilti käepärast, kuid leidis siiski mitmeid häid pilte. Usaldasin teda täielikult ja asusin ilma juhendajaga läbi rääkimata kala värvima. Poole värvimise pealt nägi juhendaja mu tööd ja veenis mind, et mul on halvad pildid ja et kala pole nii kollaseks võimalik küpsetada (Joonis 27). Alustasin uue küpsetatud kala pildi otsimist. Leidsin ühest kokaraamatust karpkala prae pildi ja värvisin kala uuesti üle. Ise jäin uue tulemusega igati rahule, kuigi juhendaja arvates oli ka see pisut liiga kollane (Joonis 28). Värvitud kalale kandsin peale läikiva laki koos maitserohelise tükkidega (Joonis 29).



Joonis 27



Joonis 28



Joonis 29

Kirsstomatid

Lõikasin penoplastist 15 kuuli, lihvisin siledaks ja katsin need akrüülhermeetikuga. Äärmiselt raske oli saada tomatile omast siledat, ühtlast pinda. Ideaalset pinda ma ei suutnudki saavutada.

Värvimisel oli suureks abiks ehtne kirsstomat, millelt püüdsin võtta täpse värvitooni. Peale värvimist lakkisin läikiva lakiga (Joonis 30).



Joonis 30

Vaagnale panek

Kala vaagnale asetades tundus see liiga madal olevat. Otsustasin, et kala võiks olla natukene tõstetud asendis, et seda üldse kandikult oleks võimalik näha. Selleks lõikasin penoplastist vastavakujulise tüki ja värvisin tumedaks, et see silma ei paistaks (Joonis 31). Tüki liimisin vaagnale silikooniga. Olgugi, et kala alust tuge polnud kaugele näha, soovitas juhendaja selle siiski millegagi ära varjata. Ta proovis sinna panna minu tehtud krevette, kuid mulle see kombinatsioon ei meeldinud. Lõpuks otsustasime väikeste kunstviinamarjade kasuks. Õnneks eest poolt viinamarju näha ei jäänud, sest ka need tundusid minu jaoks veidi veidrad.



Joonis 31

Kala vaagnale pannes olin teinud eeltööd, uurides erinevaid pilte, kuidas ja millega kalapraadi garneeritakse. Enamus silma paistnud garneeringutest olid väga lihtsad ja minimaalsed. Olles sellest mõjutatud, proovisin isegi midagi taolist teha. Kunstnik arvas hetkeks, et ehk on liiga vähe asju vaagnal, kuid kui ta kuulis minu põhjendust, et just nii ongi minu meelest maitsekas, oli ta tulemusega väga rahul. Kõik garneeringu osad fikseerisin vaagnale silikooniga (Joonis 32).



Joonis 32

Mulle meeldis, et makrofleksi peal oleva akrüülhermeetiku sisse hakkasid hiljem tekkima lohukesed, mis tekitasid kana ja kala peale konarliku pinna. Minu arvates annavad konarused küpsetatud toidule rohkem ehtsust juurde. Usun, et päris sile pind oleks jätnud palju võttsima mulje. Konarusi on hästi näha joonisel 33.



Joonis 33

Hapukurgid

Lõikasin penoplastist kaks nn tervet hapukurki ja lõikasin mõlemad neljaks viiluks. Katsin viilud veega lahjendatud akrüülhermeetikuga. Kurkide tegemiseks oli mul kaasa võetud ehtne hapukurk. Kurgi krobelse koore jaoks tuli mul endal välja mõelda moodus, kuidas seda teha. Selleks katsin kurgi koore osa akrüülhermeetikuga. Korraks arvasin, et hermeetikust on võimalik vormida ka väikeseid kühmukesi, kuid see ei tulnud mul välja. Seega torkasin värsket akrüülhermeetiku sisse poolikud penoplasti kuulid (Joonis 34). Peale kuivamist katsin koore veel ühe kihi akrüülhermeetikuga ja saavutasin üsna eheda kurgi koore efekti, mille üle ma ise väga uhke olen (Joonis 35).



Joonis 34



Joonis 35

Värvi segamisel võtsin abiks päris hapukurgi. Peale värvimist lakkisin läikiva lakiga (Joonis 36). Enda tehtud hapukurkidega jäin ise kõige rohkem rahule. Nende eest sain ka kõige rohkem kiita.



Joonis 36

Hapukurgid olid algselt mõeldud kalaprae juurde, kuid kui ma praade vaagnatele hakkasin sättima, sain aru, et need ei sobi sinna üldse. Mitte ainult kompositsioonilises mõttes, vaid ka toitumise enda mõttes. Rääkisin sellest oma kokast tuttavale ja temagi ei soovitanud hapukurki karpkalaga ühele vaagnale panna. Vahepeal tekkis juba mulje, et tegin need asjatult.

Õnneks leidsid need siiski kasutuse. Etenduses on koht, kus Elsa Bergiuse rolli täitev Merle Jääger peab kohmakalt mingi toidu maha kukutama. Algselt sooviti, et ta kukutaks maha süldi, aga rekvisiitor ja butafoorid ei suutnud välja mõelda millest sült võiks olla tehtud, et see reaalne tunduks. Käis läbi mõtte osta mingit veidrat materjali mida saab vormida ja mis võtab peale maha kukkumist oma kuju tagasi. Seda materjali nad Eestist siiski ei leidnud ning sellega langes süldi idee ära ning kasutusele võeti minu hapukurgid.

Lootsin, et kuna peolaual olevaid toite publikule eriti näha pole, siis ehk on vähemalt Merle Jäägeri poolt maha kukutavad kurgidki saali näha. Stseen oli aga nii hämaras valguses, et poleks eriti vahet olnud mille ta seal maha kukutab. Sellegi poolest on mul hea meel, et minu tehtud hapukurgid siiski kasutusse läksid.

Krevetid

Arvasin, et krevette oleks samuti mõistlik penoplastist välja voolida. Lõikamise käigus taipasin, et see ei ole antud juhul kõige mõistlikum mõte, sest tegu oli liiga väikeste vormidega ning need kippusid lõikamise käigus katki minema. Ometigi lõikasin neid kümme tükki valmis, katsin akrüülhermeetikuga ning tõmbasin neile triibud peale (Joonis 37). Umbes 5cm pikkused hiidkrevetid tundusid kunstniku jaoks pisut liiga suured, kuid ta jäi nendega siiski rahule. Vaatamata sellele otsustasin krevetid ikkagi uuesti teha. Tahtsin proovida tehnikat, mida soovitas üks maalisaali butafooridest.

Selleks väänasin umbes 8cm peenikese traadijupi kahekorra ning keerasin selle ümber PVA sisse kastetud kätekuivatuspaberi (Joonis 38). Kuna ma ei olnud selles tehnikas piisavalt vilunud, siis ei saa öelda, et see oleks vähema aega võtnud kui penoplastist välja lõikamine. Tehnika pluss oli aga see, et krevette sai tänu nende sees olevale traadile painutada nii nagu soovisin. Traat andis neile ka tugevust ja nii ei pidanud kartma, et krevetid töö käigus näppude vahel katki lähevad, mis penoplastist krevettide puhul oli väga suureks ohuks. Peale PVA kuivamist torkasin krevetid grillvarraste otsa ja katsin akrüülhermeetikuga. Tegin neilegi triibud peale.



Joonis 37



Joonis 38

Krevettide tegemine oli üks raskematest ülesannetest, kuna ma polnud ise kunagi krevette lähedalt näinud. Tegin neid piltide järgi ja sellepärast oli väga raske õiget kuju ja tooni saavutada. Värvisin ja toonisin toonitud lakiga mitu korda. Kord sai liiga roosa, siis jälle liiga valkjast. Ise ma krevettidega väga rahule ei jäänud. Joonisel 39 on näha pilti (vasakul) mille järgi ma krevette tegin.



Joonis 39

Krevetid olid algselt mõeldud kala peale garneeringuks, kuid jõudsime järeltulele, et karpkala peale ei sobi krevetid ja nii leidsid nad hiljem oma koha hoopis täidetud munade vaagnal (Joonis 40).



Joonis 40

Täidetud munade ja tikuvõileibade korrusvaagnad

Täidetud munad

Munavalge

Munade tegemiseks mõtlesime välja mitmeid teooriaid. Muna puhul on kõige keerulisemaks tema laitmatult sile pind. Sellepärast ei olnud mõistlik hakata neid penoplastist ükshaaval välja lõikama. Käis läbi mõtte võtta kipsiga munalt vorm ja sellest näiteks akrüülhermeetikuga

positiiv võtta. Juhendajale see mõte ei meeldinud ja ta otsis mulle juba valmis 16 penoplastist muna (Joonis 41). Poest ostetud munad olid veidi suuremad kui päris munad, kuid mõeldes taas teatrilavale, siis olgu asjad pigem veidi suuremad kui väiksemad.

Penoplasti faktuuri varjamiseks tuli munad katta veega lahjendatud akrüülhermeetikuga. Enne seda käisin muna pooled ka liivapaberiga üle, sest neil olid mõnedes kohtades väikesed reljeefid peal. Tegin munad kahes jaos. Esimese laari tegemisel kulus mul 4 kihti hermeetikut, et saavutada enam-vähem sile pind. Teise laari puhul lihvisin liivapaberiga rohkem ja piisas vaid kahest kihist lahjendatud akrüülhermeetikust. Sileda tulemuse saavutamine oli sellegi poolest äärmiselt raske. Lõpuks värvisin munad lateksiga üle.



Joonis 41

Munakollane

Munakollase segasin kokku akrüülhermeetikust, kollasest guaššvärvist ning kollasest ja punasest pigmendist. Munakollase värvuse võtsin kunstniku antud pildilt. Kollase segu munavalgetele kandmiseks ostis juhendaja mulle spetsiaalse metallist otsiku, mille sai panna selleks ettenähtud kolmnurksete kilekottide otsa (Joonis 42). Ise polnud ma varem kunagi täidetud mune teinud, seega oli see mulle täiesti uus kogemus. Maitserohelise ja pipraterad panin peale värsele hermeetikule, nii jäid need kohe kinni ja ei vajanud hiljem üle liimimist (Joonis 43).



Joonis 42



Joonis 43

Alles peale munakollase peale kandmist arvas juhendaja, et munavalged on liiga valged. Ta soovis, et neil võiks olla kerge kollakas toon peal. Teiste maalisaali töötajate jaoks tundus see nõudmine utoopiana ja nad soovitasid mul munad jätta nii nagu on.

Proovisin ühte munavalget siiski toonida. Segasin lateksi sisse veidi kollast ja musta värvi. Tulemus juhendajale ei meeldinud. Ta soovitas läikiva ja mati laki segu sisse kollast pigmenti lisada. Tegin nii nagu palutud, kuid minu arvates oli selline täpsus liiga ülepakutud, sest juba paari meetri pealt ei olnud võimalik vahet teha toonitud ja toonimata munavalgest.

Pipraterad

Pipra tegemiseks tuli mul leiutada väikeseid kuule. Proovisin penoplasti kuulikesteks lagundada, kuid õnneks leidis juhendaja mulle plastmassist graanuleid. Need nägid välja täpselt nagu penoplastikuulikesed. Joonisel 44 võite näha vasakul penoplastikuulikesi ja paremal plastmassist graanuleid.

Pipra värvimiseks segasin kokku vastava punase tooni ja tupsutasin need porolooniga paleti peal värviga kokku (Joonis 45). Lakkisin läikiva lakiga samamoodi paleti peal.



Joonis 44



Joonis 45

Algselt oli pipraterade asemel plaan teha kalamarja. Selleks oleks vaja olnud läbipaistvaid graanuleid, mis klaasivärvidega värvimisel jääksid veidi läbi kumama nagu kalamari. Läbipaistvaid graanuleid aga polnud Vanemuises parasjagu võtta ning seega tegin pipraterad.

Tikuvõileivad

Tikuvõileibade puhul arvati, et võiks kasutada vanu Vanemuise laost leitud tikuvõileibu. Nende valik nägi kaugelt päris hea välja (Joonis 46). Hakkasin neid juba vaagnale sobitama, kui mõistsin, et mul on veel poolteist päeva aega enne tehnilist proovi, mis ajaks pidid kõik rekvisiidid valmis olema. Seega soovisin ka tikuvõileibu ise teha. Otsisin internetist erinevaid näiteid ja valisin neist enda jaoks kõige „maitsevama“ välja. Need koosnesid vaid juustutükist, rohelisest lehest ja viinamarjast.



Joonis 46

Juust

Kolmnurksed juustutükid lõikasin välja vahtplastist ja lihtvisin liivapaberiga üle. Juustule aukude tegemiseks küsisin nõu teistelt butafooridelt. Pakuti välja teha auke naaskliga (Joonis 47). Kiiruga hakkasin naaskliga auke tegema, kuni kohale jõudis minu juhendaja, kes selle töövõtte kohe maha laitis. Tema soovitas hoopis kuumade kuulidega aukude sisse sulatamist, sest need jäävad märksa loomulikumad. Aega jäi järjest vähemaks ja pinge kasvas. Pidin lõikama ja lihvima uued juustutükid, sest naaskliaugud olid nii sügavad, et paistsid kuulidega sulatatud aukude põhjast välja. Kuulidega tehtud augud jäid tõepoolest realistlikumad (Joonis 48). Värvisin tükid kohe kollase värviga üle. Alles siis mõistsin, et oleksin pidanud enne värvimist veega lahjendatud akrüülhermeetikuga tükid üle käima, kuid aega oli nii vähe, et nende kuivamist poleks jõudnud ära oodata. Seega nägid juustutükid üsna kuivad välja. Oleks mul olnud rohkem aega, oleksin kindlasti need paremini teinud.

Alles hiljem sattusin lugema T. Jamesi raamatut „The Theater Props Handbook“, kus kirjeldatakse butafoorse juustu tegemist. Sain sealt juustu värvimise kohta väga hea nipi. Juustu vahase tekstuuri saamiseks segatakse kokku värv ja liim (James 1987: 127). Teadnuksin ma seda varem, oleks juust ka ilma akrüülhermeetikuta üsna hea välja näinud. Ise arvan siiski, et akrüülhermeetikuga kaetud tulemus oleks jäänud veel parem, sest see oleks varjanud vahtplasti lõikamisel tekkinud pragusid.



Joonis 47



Joonis 48

Tikuvõileibadel olevad rohelised lehed lõikasin välja kunsttaimede lehtedest. Viinamarjadeks võtsin juba olemasolevaid kunstviinamarju. Tikud lõikasin puidust grillvarrastest (Joonis 49).



Joonis 49

Munad ja tikuvõileivad kinnitasin korrusvaagnatele silikooni abil. Kaunistuseks panin plastmassist kunsttaimi (Joonised 50 ja 51). Joonisel 52 on korrusvaagen peolaul.



Joonis 50



Joonis 51



Joonis 52

Piparkoogid

Piparkookide puhul oli kunstnikul väga selge ettekujutus, millised need olema peaksid. Selleks oli tal ette näidata pilt (Joonis 53). Butafoorsed piparkoogid olid mõeldud korrusvaagnale panemiseks koos reaalsete piparkookide või kakaoküpsistega, mida näitlejad süüa saaksid.



Joonis 53

Piparkookide väljalõikamine penoplastist oleks olnud mõttetu vaev. Läbi käis mõte lõigata piparkoogid välja vildist või paksemast kangast. Kuna sobuvat vilti ei leitud, siis pakuti mulle varianti kasutada pruuni värvi kangast, mis oleks tulnud panna kahekordselt ja äärtest kokku õmmelda. See tundus liialt ajakulukas töö. Õnneks pakkus juhendaja välja variandi kasutada vahtpolüetaani. 0,5 cm paksune vahtpolüetaan sobis piparkookide tegemiseks ideaalselt. Juhendaja arvas, et välja lõigatud piparkookide ülemine ja alumine äär tuleks kokku liimida, et nii tekitada ümaramaid servi. Minu arvates ei olnud see tehnika üldse mõistlik. Esiteks tundus, et see võtaks liigselt aega ja teiseks ei näe minu arvates piparkookide ääred sellised välja. Pakkusin välja idee lõigata ülemised servad natuke kumeramaks (Joonis 54).

Lisaks kergelt lõigatavusele on vahtpolüetaani pluss veel ka see, et sellele saab ilma kruntimiseta värvi peale kanda. Värv segamiseks mõtlesin, et oleks hea kui ma näeks milliseid küpsiseid etendustes hakatakse piparkookide kõrvale panema, et nende järgi tooni võtta. Juhendaja ja kunstnik aga arvasid, et nii väikest värvi erinevust pole mõtet taga ajada.

Värvi segamiseks oli üks Vanemusise butafooridest võtnud kaasa enda küpsetatud piparkoogid. Värv valisin nende ja kunstniku poolt antud pildi järgi.

Et piparkooke korrusvaagnal rohkem tunduks, tegin kahele alumisele korrusele kookide alla suuremad kettad. Tänu nendele ketastele ei pidanud piparkooke otse vaagnale kleepima.



Joonis 54

Glasiur

Glasiuri puhul pidasin kõige mõistlikumaks kasutada akrülhermeetikut. Lisasin sellele natukene vett, sest muidu oleks selle piparkookidele kandmine võinud raskeks minna. Panin

lahjendatud akrüülhermeetiku kilekotti ja tegin selle nurka augu ning kaunistaisin vahtpolüetaani tükid ära nii nagu päris piparkoogid.

Akrüülhermeetiku asemel oleks võinud kasutada ka kipsi, pahtli ja PVA segu. See oleks erinevalt elastsest hermeetikust jäänud kõva. Minu arvates oli antud juhul igati mõistlikum kasutada just akrüülhermeetikut, sest vahtpolüetaanist piparkoogid olid samuti elastsed.

Kaunistamine oli minu jaoks üllatavalt raske, sest taipasin, et ma pole piparkookide glauurimises kuigi tugev. Tulemusega jäi kunstnik siiski väga rahule (Joonis 55). Joonisel 56 on piparkookide vaagen peolaual ning neile on juba lisatud ka glasuuritud šokolaadiküpsised, mida näitlejad süüa saavad.



Joonis 55



Joonis 56

Vaagnad

Omaette töö oli vaagnate ettevalmistamine. Suured vaagnad, mida kasutasin kana- ja kalaprae all, tuli kõigepealt vanadest butafoorsetest roogadest puhtaks teha. Kõige raskem oli maha saada kuumliimi, millega esemed olid vaagnale kinnitatud. Peale selle maha kraapimist leotasin vaagnaid Ajaxiga. Tulemus jäi üsna ilus.

Korrusvaagnad koosnesid metallvardast, millel olid klaasist vaagnad. Hõbedased metallist osad kunstnikule ei meeldinud. Tema soovis neid näha kuldsetena. Saavutamaks kunstniku poolt soovitud värvitooni, tuli vardad algul katta pronksvärviga ja alles siis kuldsega (Joonis 57).



Joonis 57

Toidud laval

Nagu juba korduvalt mainitud, siis ei jäänud toite lavalt peaaegu üldse näha. Mulle räägiti, et toidud on lava sügavuses. Seega lootsin, et olgugi nad publikust kaugel, ehk parema silmanägemisega inimesed neid siiski näevad. Minu lootused rikuti ära sellega, et laua ümber asetsevad toolid olid nii kõrgete seljatugedega, et toitusid polnud võimalik ka kaugelt näha (Joonis 58). Siin on paar pilti etendusest, kus on toitusid näha (Joonised 59 ja 60).



Joonis 58 „Fanny ja Alexander“ (Vanemuise arhiiv: Liivamägi 2014)



Joonis 59 „Fanny ja Alexander“ (Vanemuise arhiiv: Liivamägi 2014)



Joonis 60 „Fanny ja Alexander“ (Vanemuise arhiiv: Liivamägi 2014)

ANALÜÜS

Kõige suuremaks probleemiks kogu tööprotsessi juures oli ajanappus. Sellegi poolest oli mul aega oma töö tegemiseks rohkem kui tavaliselt butafooridel enne esietendust, sest tegelesin ainult ühe valdkonnaga- toitudega. Üldiselt toite nii peenelt ei tehta, eriti veel juhul, kui teatakse, et neid pole lavalt peaaegu üldse näha. Detailidesse minnakse siis, kui on teada, et asjad asuvad laval publikule nähtaval kohal. Samas on olnud ka siis olukordi, et tehakse väga realistlikud asjad ja tuleb välja, et neid oli etenduse käigus näha vaid minut aega kellegi selja tagant. Ilmselgelt tekitab see tunde nagu oleks butafoori tööga ebaõiglaselt käitunud. Süüdistada ei saa aga kedagi. Selline butafoori töö ongi ja sellega peab leppima.

Minu toitude tegemise puhul tahtsin nii mina kui kunstnik saada realistlikke tulemusi, olgugi, et teadsime, et neid ilmselt publikule eriti näha ei jää. Meeldiv oli olla kunstnikuga samal lainel. K. Põllu ise on Tartu Uue Teatri kunstnik ning seega harjunud väikeste lavadega, kus on publiku ja rekvisiidi vahel väikesed distantid. Juhendaja arvas, et ilmselt sellest ka Põllu nõudlikkus asjade realistliku väljanägemise üle.

Ajanappus tekitab paratamatult stressi. Kohati tekkisid lootusetud hetked. Näiteks peale tervet salatatilehtede tegemisele kulutatud päeva oli mul kaotatud ajast väga kahju. Tagant järele vaadates olen nende katsetuste üle muidugi tänulik, kuid tolles hetkes olles tundus see ilmselge aja raiskamisena.

Kõige hullem, kui ajanappuse tõttu saab kannatada kvaliteet. Näiteks, kui tegin tikuvõileibade jaoks juustutükke, siis otseselt aja puudusel ei saavutanud ma loodetud tulemust.

Oleksin soovinud rohkem aega erinevate materjalide ja tehnikate katsetamiseks. Samas peab mainima, et ega butafooril teatris polegi sellist aega üldiselt kunagi võtta. Enamjaolt tahetakse asju kiiresti lavale saada ja butafoor peab võimalikult ruttu suutma välja mõelda õigeid tehnikaid.

Erinevate tehnikate katsetamine võiks jääda kooli seinte vahele. Kogemuste puudumine hakkas aga välja paistma juba esimesest päevast, kui alustasin tööd. Siinkohal tuleb mainida, et koolist saadud kogemused jäid väga napiks. Sain mitu korda noomitusi: „ Kas teile siis koolis ei õpetatud butafoorsete toitude tegemist?“

Jõudsime järeldusele, et koolis tuleks erinevatele tehnikatele rohkem rõhku panna. Kõige parem ülesanne materjalide tundmaõppimiseks oleks see, kui õpilastel lastakse teha ühte toitu vähemalt kolmes erinevas tehnikas. Nii on võimalik omal nahal ära tunda, kuidas mingi materjal realselt käitub. Meie butafoorsete söökide tegemise loengud nägid aga välja sellised, et õppejõud andis meile materjali ja ülesande ning jättis meid omapead. Ma ei ütle, et need loengud oleksid olnud mahavisatud aeg, sest õppisime vähemalt neid väheseidki materjale tundma. Siiski loodan, et tulevikus on õpilastel võimalik koolist suurem ettevalmistus saada.

Mõte ülesandest teha toitu mitmes erinevas tehnikas tuli sellest, kui otsustasin proovida teha krevette peale penoplasti ka paberist. Olgugi, et neid korrusvaagnatelt publikule näha ei jäänud, olen mitmekülgse kogemuse eest igati tänulik.

Tegelikult oleksin soovinud veel rohkem erinevaid asju teha. Õnneks ei jäänud peolaud tühjaks. Kiirustasin selle nimel, et laval kasutataks ainult minu tehtud toite. Siiski olid nad lauale pannud ka kolm laost leitud õuna. Minule keegi sellist soovi ei avaldanud, kuigi oleksin väga soovinud ka need õunad ise teha. Ilmselt tekkis neil lauda kattes lihtsalt väike tühi koht, kuhu oli neid hea panna. Muidugi ei saa ma selle peale pahane olla.

Kogu Vanemuises oldud aeg andis mulle tohutult uusi kogemusi. Peaaegu iga päev sain juurde mõne uue nipi, millest mul polnud varem aimugi. Näiteks polnud mul varem olnud kokkupuudet akrüülhermeetikuga. Nüüd on sellest saanud minu väga „hea sõber“. Kui oleksin toetunud vaid koolist saadud teadmistele ja keegi poleks mind juhendanud, oleksin akrüülhermeetiku asemel kasutanud papjeemašee tehnikat, mis oleks võtnud kordades rohkem aega.

Teine variant, millele oleksin tulnud, oleks olnud pahtel. Pahtlit tuleb aga lihvida ja kui teha nii keerulist vormi nagu seda on kana, siis oleks olnud lihvimine üsna raske. Pahtli miinuseks on ka see, et kui sellega kaetud pind saab vigastada, siis võib pahtli tükk lihtsalt penoplasti pealt ära kukkuda. Pahtli ja paberiga penoplasti katmist butafoorse toidu tegemisel õpetab ka

Thurston James oma raamatus „The Theater Props Handbook“. Raamatus õpetatakse katma penoplastist välja lõigatud linnupraadi papjeemašee tehnikas (James 1987: 8) ning penoplastist saia pahtliga (James 1987: 122). See raamat on siiski aastast 1987 ning julgeksin öelda, et nii mõnede tehnikad on seal juba veidi vananenud. Materjalid uuenevad ja sellele võiks ka koolis rohkem rõhku panna. Muidugi on oluline teada ka vanu tehnikaid, kuid mõistlik oleks ikkagi ajaga kaasas käia. Ma ei taha öelda, et uued tehnikad ja materjalid on ainuõiged. Kõik oleneb siiski kunstilisest taotlusest ning sellest, mida rekvisiidiga laval tehakse. Lihtsalt tuleb tõdeda, et mõned uued materjalid teevad butafoori elu kergemaks.

Lisaks sellele, et arenesin butafooria alasel, sain uusi kogemusi ka kokandus vallas. Varem pole ma pidanud peolaudadele vaagnaid ette valmistama. Viisin ennast kurssi erinevate garneeringutega. Suhtlesin kokaga, et kuulda tema arvamust, mis toidud ühele liuale sobivad. Täidetud mune polnud ma varem teinud, kuid nüüd on mul see kogemus olemas.

Enda puhul oli huvitav jälgida seda, kuidas mul oli raske teha lihtatoite maitsvaks. Olles ise taimetoitlane, ei olnudki neid minu jaoks võimalik maitsvaks muuta. Eriti lõi see välja krevette tehes. Need pole mulle kunagi meeldinud ning ma ei soovinud ka endale ühtegi ehtsat näidist kõrvale võtta. Taimsete toitude tegemisega mul selliseid raskuseid polnud.

Kohati jäi mulle mulje, et küsin oma juhendajalt ja kunstnikult liiga palju justkui tähtsusetuid küsimusi. Eriti hirmutas mind ära see, kui kunstnik arvas, et mu kana on liiga suur. Peale seda hakkasin mitmete toitude suuruste kohta nõu küsima. Vahel tekkis tunne nagu ma segaks neid oma küsimustega, sest ilmselgelt oli neil endalgi tavaliselt käed ja jalad tööd täis. Kunstnikku tülitasin siiski ainult siis, kui ta tuli spetsiaalselt minu juurde asju üle vaatama.

Samas kogesin seda, et pigem tulekski küsida rohkem, kui vähem. Näiteks kala värvimise puhul oleksin pidanud kohe juhendajalt küsima, kas ka tema arvates on pildid, mille järgi värvima hakkab, ikka meelepärased. Samuti oleksin pidanud küsima esimesena juhendajalt, kuidas teha vahtplasti sisse juustu auke. Oleks ma seda teinud, poleks tulnud neid mitu korda teha.

Kooli kogemus

Pean vajalikuks kirjutada lähemalt nendest vähestest kogemustest, mida andis mulle kool. Toon välja butafooria loengutest saadud butafoorsete toitude tegemiste kogemused. Nendes loengutes jõudsin valmis teha sidruni, pirni, saiakesed, torduviilud, komme ja jalgupidi ülesriputatud sulgeteta kana. Praegu julgen öelda, et seda oli ilmselgelt liiga vähe.

Sidruni tegin paberkuulist millele kasvasin pabermassi ja PVA seguga sidrunile omase kuju (Joonis 61). Vanemuises saadud kogemuste põhjal lõikasin ma sidruni välja penoplastist, torkaksin grillvarda otsa ja kataksin akrüülhermeetikuga. Kui sidrun on mõeldud lähedalt vaatamiseks, siis torkaksin kergelt kuivanud hermeetiku sisse väikeseid augukesti, et koor näeks reljeefsem ja ehtsam välja. Kaugelt vaadatavate sidrunite puhul oleksin jäänud ainult värviga katmise juurde.



Joonis 61

Pirni lõikasin välja penoplastist ja katsin selle paksu kihi pahtliga. Värvisin selle nii realistlikult, kui suutsin, kuid ma ei tulnud selle pealegi, et realistlikuks muutuks pirn alles sellele omase vahaja läike andmisega. Seda meile koolis keegi ei maininud ja esimesel aastal ei osanud ise ka selle peale kuidagi tulla. Tagant järele mõeldes mind üllatab, et sidruni katsin ma PVAgaga, et see läigiks, kuid pirnile läike andmise peale ma ei tulnud. Minu mäletamist mööda ei osanud ma pirnile isegi vart külge panna ning see jäigi ilma varreta (Joonis 62).



Joonis 62

Saiakeste tegemine oli kõige lihtsam. Oluline oli lõigata poroloonist õige kujuga tükk, veidi Tixo liimiga kleepimist ning värvida see usutavate toonidega saia värvi (Joonis 63). Saiakesi on võimalik samuti mitut moodi teha, kuid kui ma peaksin praegu saiakesi tegema, siis jääksin ilmselt ikkagi porolooni juurde. Võimalik, et kui ma oleksin pidanud Vanemuises saiakesi tegema, oleksin ka nende tegemiseks uusi nippe saanud.

Tordiviilud nägid üsna kohutavad välja. Pildil on näha kõige õnnestunumat koogi viilu (Joonis 64). Tegin selle penoplasti viilust, mille katsin PVA sisse kastetud kangaga. Värvide sisse segasin saepuru tolmu. See tekitas veidi saiale omast krobelist pinda. Tordiviilude puhul oli ilmselt kõige suurem viga valede värvide valik. Butafoorsete toitude puhul mängib maalimisoskus peaaegu kõige suuremat rolli. Veidi kehva vormi võib oskuslikult maalides täiesti usutavaks muuta, kuid kui värvida ideaalne vorm valede toonidega, ei saa tulemus eriti realistlik tulla.



Joonis 63



Joonis 64

Kommid tegime paberikuulidest. Kõige usutavamad jäid need kommid, mille katsime kipsi seguga ning värvisime tumeda šokolaadi värvi. Teiste kommide puhul kasutasin saepuru tolmu ja värvi (Joonis 65). Meie noorem kursus tegi juba esimesel aastal küpsiste ja kommide

tegemiseks silikoonist vormid, millesse nad valasid kipsi. Tulemused olid väga ilusad. Meie ei osanud esimesel kursusel sellest unistadagi. Silikoonist vormide võtmist tutvustati meile alles neljandal aastal.



Joonis 65

Rippuva kana karkassi väänasin kokku traadist. Mahu andsin kanale paberiga. Kõige peale kleepisin kanga. Peale värvimist lisasin kanale ka mõned ehtsad suled. Joonisel 66 on näha kavandit, mis meile ette anti (vasakul) ja minu tehtud kana (paremal). Enne Vanemuises kanaprae tegema hakkamist mõtlesin väga hoolega, mis tehnikat kasutada. Koolist saadud kogemus traatkarkassiga ei tundunud antud juhul üldse mõistlik. Õnneks oli kool andnud mulle penoplastist kuju lõikamise kogemuse ning tänu sellele julgesin kana tegemiseks just selle tehnika valida.



Joonis 66

Koolis penoplastist kujude tegemisel kasutasid mõned kursusekaaslased, erinevalt minust, penoplasti katmisel akrüülhermeetikut. Minu kuju puhul poleks akrüülhermeetik lihtsalt toimunud, sest selle pind pidi jääma väga sile. Ilmselt eeldatakse, et kui keegi teine minu kõrval saab mingi teatud materjaliga uue kogemuse, siis õpin ka mina sellest ja oskan seda vajadusel kasutada. Siiski Vanemuises olles kogesin seda, et kui ise pole teatud tehnikat

proovinud, siis ei tule selle pealegi, et kiires situatsioonis hakata seda esmakordselt katsetama. Seega koolis võiks igäüks kokku puutuda nii paljude erinevate materjalidega kui võimalik. Vanemuises on maalisaalis suur kollektiiv ja kõik annavad hea meelega nõu, kuid kui ma oleksin pidanud neid asju üksi tegema, poleks ma vähese kogemuse tõttu kindlasti nii kiiresti ja nii häid tulemusi saavutanud.

KOKKUVÕTE

Kogu Vanemuises oldud aeg andis mulle tohutult uusi kogemusi nii butafooria alasel kui ka kokanduse vallas. Huvitav oli peaaegu iga päev puutuda kokku uute tehnikatega ning arendada enda tehnilisi oskuseid. Butafoorsete toitude valmistamisel sai põhiliseks materjaliks akrüülhermeetik, millega mul varasem kogemus puudus. Kõige olulisemaks pean toitude tegemise juures oskust valida õigeid värvitoone. Oskusliku maalimisega on võimalik ka veidi kehvad vormid usutavaks muuta. Õppisin ka seda, et aja kokkuhoidmise mõttes tuleks juhendajalt ja kunstnikult küsida kõige kohta pigem rohkem, kui vähem.

Nii kunstnikule kui ka mulle endale meeldisid minu tehtud butafoorsed toidud ning realistlike toitude tegemine oli suur nauding, seega võib öelda, et minu ootused täitusid. Kahju, et polnud aega rohkemateks katsetusteks. Vanemuises tundsin, et minu koolist saadud kogemused jäid selle töö juures vähesteks. Seega jõudsime Vanemuise butafooridega järeltulele, et kool võiks õpilastele anda rohkem kogemusi erinevate materjalide ja tehnikatega.

Olgugi, et minu toitusid selles lavastuses eriti näha ei olnud, jääb alles lootus, et neid kasutatakse tulevikus teisteski lavastustes, kus need on ehk publikule paremini nähtavad.

KASUTATUD KIRJANDUS

Teater Vanemuine 2014. *Fanny ja Alexander* [<http://www.vanemuine.ee/fanny-ja-alexander>]
(13.05.2014)

James, Thurston 1987. *The Theater Props Handbook- A Comprehensive Guide to Theater Properties, Materials, and Construction*. Betterway Publications

Illustreerivad fotod:

Liivamägi, G. 2014. *Fanny ja Alexander*. Vanemuise arhiiv.

Elise Nigul

Iseloomustus

Elise Nigul teostas oma diplomitööd Teatris Vanemuine jaanuar- veebruar 2014. a.

Selle käigus valmistas ta etendusele „Fanny ja Alexander“ vajaminevad butafoorsed praed ja suupisted.

Elise näitas selle töö teostamise käigus üles suurt huvi ja aktiivsust. Oli hoolas, korrektne ning hea suhtleja, seda nii kohalike töötajate, kui etenduse kunstnikuga. Võttis arvesse kunstniku nõudmisi toitude väljanägemise ja nende vaagnatele paigutamise osas. Samuti arvestas talle antud nõuannetega materjalide valikul ning lõppviimistluses, et muuta butafoorsed toidud võimalikult tõetruuks ja isuäratavaks.

Teadmised töö teostamiseks olid head. Vajas abi mõningate jäljendamiseks sobivate materjalide, töövõtete ja värvitoonide valikul.

Töö teostamise kvaliteet oli hea. Elise töös avaldus tema hea värvitunnetus ja imiteerimisoskus. Samuti kartmatus juurutada talle vähem tuntud tehnoloogiaid.

Marika Raudam

Dekoratsiooniala juhi assistent

SUMMARY

Staging of „Fanny and Alexander“ props execution in Tartu Vanemuise Theatre

I performed my thesis at Vanemuise theatre in Ingmar Bergman's play „Fanny and Alexander“, staged by Ain Mäeots. The decor was made by Tartu New Theatres artist Kristiina Põllu. My task there was to make the food props. My intent was to make as realistic food as possible.

Thesis is introduced with my overall vision of foods in theatre. I also wrote briefly about scheduling. The thesis is divided to two major parts. In the first part I describe and analyse thorough my work process and techniques. In the second part I analyse the time I was in Vanemuine and the experiences I gained at school. In that trainee period I felt that the knowledge and skills provided in school wasn't nearly enough for the job. So with the butafors in Vanemuine we reached the conclusion that the school should give students more opportunities to experience different materials and techniques.

In the time I was in Vanemuine I gained enormous amount of new skills in making props and also in cookery. The most important thing making food props is the art of choosing the right shade of color. With masterful painting it's possible to change even poor shapes in to believable forms. I also learned that in sake of time consumption it's always better to ask about everything rather more than less.

In conclusion the artist and me both were very pleased with the food props I made.

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja lõputöö üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina, Elise Nigul (25.09.1989), annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) enda loodud teose „Lavastuse „Fanny ja Alexander“ butafooria teostamine Tartu Vanemuise Teatris“, mille juhendajad on Marika Raudam(praktiline osa) ja Holger Rajavee (kirjalik osa).

- 1.1.reprodutseerimiseks säilitamise ja üldsusele kättesaadavaks tegemise eesmärgil, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace-is lisamise eesmärgil kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni;
 - 1.2.üldsusele kättesaadavaks tegemiseks Tartu Ülikooli veebikeskkonna kaudu, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace'i kaudu kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni.
2. olen teadlik, et punktis 1 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
 3. kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei rikuta teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse seadusest tulenevaid õigusi.

Tartus/Tallinnas/Narvas/Pärnus/Viljandis, **pp.kk.aaaa**