



# STERRENREGEN





# KABAAL IN CHIOGGIA

Een komedie in drie bedrijven  
van **CARLO GOLDONI** in een regie van **NORBERT VISSERS**  
Vertaling : **LEO ROZENSTRATEN**  
Opgevoerd door de **Koninklijke Toneelvereniging Sterrenregen**  
in het 51ste speeljaar op **21, 22, 25 en 28 december 1996**  
in de **Parochiezaal Droeshout**

## OVER HET STUK

Chioggia is een vissersdorp kort bij Venetië. De meeste inwoners leven van de visvangst. De mannen zijn een groot deel van het jaar op zee, terwijl de vrouwen zich bezig houden met kantklossen en huiselijke arbeid. Heel veel vissers zijn verdronken op zee, zodat er een tekort aan mannen is. Wanneer iemand een verloofde heeft, zal ze die kost wat kost willen behouden. De vrouwen die zich vervelen zoeken afleiding in plagen en ruziestoken. Toffolo, een binnenschipper, geeft aanleiding tot een vreselijke ruzie. Hij komt aanpappen met Lucietta, de verloofde van Titta-Nane. Natuurlijk gaan de andere vrouwen de mannen op de hoogte stellen van deze gemene streek. De waarheid wordt nogal geweld aangedaan. Leugens, overdrijvingen en verdachtmakingen doen de mannen in woede ontsteken. Ze reageren zeer emotioneel en dreigen met doodslag. De substituut, de Venetiaan Isidoro, tracht de vrede te herstellen. Maar het kabaal in Chioggia verdwijnt niet zomaar.

## CARLO GOLDONI

Werd geboren in Venetië in de achttiende eeuw. Al vroeg zat het toneel in zijn bloed. Hij zou op 8-jarige leeftijd al een komedie hebben ontworpen. Als 13-jarige trok hij met een tweederangs toneelgroep naar Chioggia en Venetië.

Later ging hij rechten studeren. Na vele studieonderbrekingen slaagde hij tenslotte en werd hij ingeschreven in de balie van Venetië. Cliënten had hij echter niet zodat hij al zijn tijd kon wijden aan het toneelschrijven. Hij wilde vernieuwing brengen in het toneel. De commedia dell' arte vierde toen nog hoogtij maar er was een zekere verstarring gekomen in dat genre. De acteurs droegen maskers en improviseerden hun tekst. Maar het was routinewerk zonder bezieling en bestemd voor de hogere burgerij.

Goldoni wilde toneel over het volk en voor het volk. Hij wilde een herkenbare wereld op de scène brengen, de dagelijkse werkelijkheid van het gewone leven. In "Kabaal in Chioggia" bracht hij gewone vissers en hun vrouwen op het toneel. Hij zelf was een tijdlang assistent van de substituut-rechter in Chioggia en zette zichzelf te kijk in zijn toneelstuk als Venetiaanse substituut die door de vissersbevolking niet helemaal wordt aanvaard.

Natuurlijk kreeg Goldoni veel tegenstand. Zijn leven eindigde in grote armoede omdat zijn pensioen werd ingetrokken. Toen men besloot hem zijn pensioen weer toe te kennen, was het te laat. Goldoni was overleden.

"Kabaal in Chioggia" is een van de beste werken van Goldoni en wordt nog veel gespeeld. We hopen dat het stuk ook hier in de smaak zal vallen van alle toneelliefhebbers en dat ze allen zullen meeleven met de ruziënde bevolking van Chioggia.

De pauze is voorzien na het tweede bedrijf.

De vrouwen van Chioggia kunnen niet alleen kabaal maken, ook in de keuken zijn ze niet te verslaan. Omdat de liefde van de man nog altijd door de maag gaat, bieden ze jullie graag dit recept aan :

## ITALIAANSE VISSOUFFLE

Voor vier personen heb je nodig :

800 g. visfilets (roodbaars, kabeljauw) \* zout, citroensap \* 1 eetl. boter voor het invetten van de schotel \* 1 ui \* 1 teentje knoflook \* 4 eetl. olijfolie \* 2 rode paprika's \* 500 g. tomaten \* zout \* vers gemalen witte peper \* 4 eetl. droge witte Italiaanse wijn \* 5 à 6 blaadjes fijn gehakte basilicum \* 1 theel. gedroogde oregano \* 150 g. verse champignons in dunne plakjes \* 75 g. geraspte Parmezaanse kaas \* 1 eetl. fijngehakte peterselie.

- Spoel de visfilets af en dep ze met keukenpapier droog. Strooi er zout over en besprenkel ze met citroensap.
- Laat 10 min. trekken en beboter een ovenvaste schotel. Leg de visfilets erin.
- Pel de ui en het teentje knoflook en fruit ze in de hete olie glazig.
- Was de paprika's, snij ze doormidden, verwijder zaad en zaadlijsten, snij ze in repen en voeg ze bij de ui.
- Ontvel de tomaten, snij ze doormidden, verwijder het zaad, snij ze dan in stukken en voeg ze bij de ui.
- Doe het zout, de peper en de wijn erbij en laat alles onder voortdurend roeren gedurende 2 min. fruiten.
- Verdeel het mengsel over de visfilets.
- Strooi er de basilicum, oregano en de dunne plakjes champignons over en bak het gerecht in het midden van een voorverwarmde oven bij een temp. van 200 °C gedurende 30 min.
- Doe er de laatste 5 min. de geraspte kaas over en strooi er voor het opdienen de peterselie over.
- Dien hierbij gekookte rijst of stokbrood op.

Smakelijk !



## WIE DOET WAT ?

- BAAS TONI	Eddy Hillaert
- VROUW PASQUA, zijn vrouw	Francine Heyvaert
- LUCIETTA, zijn zuster	Ann September
- TITTA-NANE, een jonge visser	Paco Mergan
- BEPPO, jongere broer van Toni	Bart Van Biesen
- BAAS FORTUNATO, een visser	Willy Segers
- VROUW LIBERA, zijn vrouw	Ria Vanderstappen
- ORSETTA, zuster van Libera	Ilse Van Hove
- CHECCA, zuster van Libera	Ann Van Cauter
- MEESTER VINCENZO, een visser	Gino Esselens
- TOFFOLO, een jonge bootsman	Leo Heyvaert
- ISIDORO, substituut bij de Rechtbank	Marcel Vandenmeersche
- DEURWAARDER	Pierre Vanderborght
- GANOCCHIA, verkoper van geroosterde pompoen	Willy Van Assche
- SPROTJE	Hadewijch Van Hove

### BELICHTING EN GELUID :

Hector Meskens, Karl Van Herewegen, Tom Berghman, Tom Van den Abbeele

### GRIME :

Marcel Vandenmeersche, Norbert Vissers, Pierre Vanderborght, Els Berghman

### P.R. EN PUBLICITEIT :

Wim Uyttersprot, Erik Vermeir, Johan Deleu, Marc Vanuytrecht, Joeri Van Mulders, Wouter Meert

### DECOR :

o.l.v. André Mergan met : Paul Van Biesen, Ludwig Verbeyst, Willy Van Assche, Jozef Hermans, Alfons Uyttersprot, Marcel Vandenmeersche, Michel Esselens, Bart Van den Bossche, Erik Vermeir, Wim Uyttersprot, Marc Vanuytrecht, Jozef Vanderstappen, Raf Aelbrecht, Johan Deleu, Frans Vanderborght, Willy Segers, Francine Heyvaert, Bart Van Biesen, Leo Heyvaert, Kristof Van Canten

### MUZIKANTEN :

Walter Callaert : klavecimbel

Luc Loubry : fagot

Martine Buyens : hobo

### INSPICIËNTEN :

Hadewijch Van Hove, Maurice Saerens

### TELEFONISCHE RESERVATIES :

Jozef en Louissette Hermans - Van Bossche

Onze vrienden kaarten- en programmaverkopers en de helpers in de bar.

### MET SPECIALE DANK AAN :

De Paardenvissers van Oostduinkerke

Bloemen en planten, Herman Van den Berghe - Droeshout

### BESTUUR :

Willy Segers, Alfons Uyttersprot, Wim Uyttersprot, Hector Meskens, Jozef Hermans, Marcel Vandenmeersche, André Mergan, Bart Van Biesen, Pierre Vanderborght, Erik Vermeir

*Sterrenregen wenst U van harte een Zalig Kerstfeest en een Gelukkig Nieuwjaar !*

