

Ciklus *Hrana na filmu* gastronomsko je putovanje sedmom umjetnošću u kojem istražujemo načine na koje su se kulinarški motivi pojavljivali u različitim svjetskim kinematografijama, kulturama i povijesnim razdobljima. ¶ Ciklus *Hrana na filmu* sastoji se od dvadesetak naslova podijeljenih u pet manjih cjelina – pet okusa u kojima su se gastronomski motivi najčešće prikazivali na velikome platnu. Okus ljubavi donosi filmove u kojima je hrana povezana s romantičnim osjećajima, čežnjom i strasti, dok *Okus uspjeha* donosi naslove u kojima gastronomski projekti postaju sredstvom za ostvarivanje osobnog ili profesionalnog razvoja. U *Okusu izazova* gledamo radove u kojima priprema hrane postaje element iskušenja – natjecanja, dokazivanja, ali i transgresije, dok *Okus doma* donosi priče u kojima je kulinarstvo povezano s različitim kulturama, tradicijom i osjećajem pripadnosti. Ciklus završavamo *Okusom izobilja*, pričama o gastronomskom hedonizmu i pretjerivanju. ¶ Program uključuje klasike koji su pomogli promovirati nacionalne kuhinje i kinematografije, a pritom inspirirali niz imitatora, kao što su *Babettina gozba* (1987) Gabriela Axela, *Tampopo* (1985) Jūza Itamija i *Huhu-hu* (2007) Brada Birda. Sadržaj filmove kao što su *Hladnoruki kažnjenik* (1967) Stuarta Rosemberga i *Devet i pol tjedna* (1986) Adriana Lynea, u kojima hrana nije nužno u središtu zbivanja, ali je središnji dio antologijskih prizora i ključnih paratimo. Tu su i kulturna, provokativna ostvarenja kao što su *Pasji život* (1962) grupe redatelja i *Veliko žderanje* (1973) Marca Fernerija, ali i naslovi poput *Kraljica jesti Raoula* (1982) Paula Bartela i *Gubezištvu* (1999) Antonije Bird, koji zaslužuju biti na meniju što većeg broja filmofila. ¶ U selekciji nastojali smo uključiti filmove s različitih strana svijeta, kao i radove različitih žanrova, stilova i autorskih senzibiliteta, sve s namjerom da ukazemo na raznolike načine na koje su se gastronomski motivi pojavljivali kroz povijest filma od gotovo pisane *Mildred Pierce* (1945) Michaela Curtiza pa do naslova novijeg datuma kao što su *Julie & Julia* (2009) Nore Ephron i *Točka pucanja* (2021) Philipa Barantinija. Sve filmove prikazujemo u posljednjim restauracijama ili najkvalitetnijim dostupnim inačicama, kako bismo gladne oči naših redatelja nahranili sastojcima najbolje kvalitete. ¶ Rezervacije nisu potrebne, dovoljno je da na vrijeme dođete na blagajnu kina. ¶ U slast!

Kinematografija okusa

PRAKTIČNE INFORMACIJE

Kino Kinoteka
Kordunska 1, 10 000 Zagreb

Ulaznice je moguće kupiti online na www.ulaznice.hr ili svakodnevno u radno vrijeme blagajne kina. Na blagajni kina ulaznice je moguće platiti gotovinom i kreditnim karticama (Maestro, Mastercard, Mastercard Electronic, Visa, Visa Electron, Vpay), uz opciju beskontaktnog plaćanja. Cijena ulaznice je 5 €.

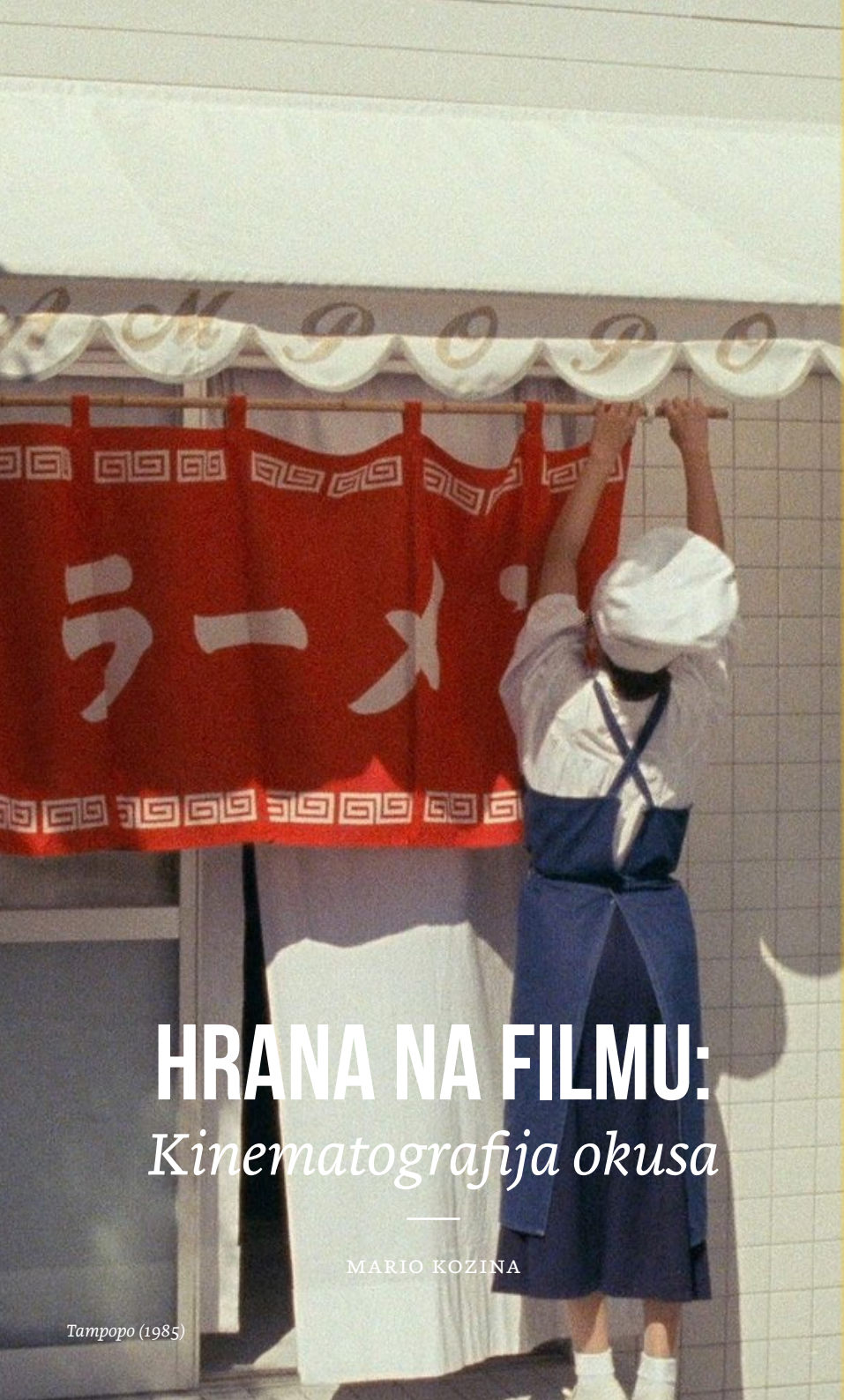
Blagajna se otvara sat vremena prije svake projekcije.
Rezervacije ulaznica nisu moguće.
Mail: kinoteka@centarcesarec.hr

Zadržavamo pravo izmjene programa i pravila o ulaznicama.

Više informacija o kinu Kinoteka i terminima prikazivanja filmova potražite na www.kinokinoteka.hr

kino
KINOTEKA

Program kina Kinoteka održava se uz potporu Grada Zagreba i Hrvatskog audiovizualnog centra



HRANA NA FILMU:

Kinematografija okusa

MARIO KOZINA

Tampopo (1985)

Gastronomsko putovanje filmom u kojem istražujemo načine na koje su se kulinarski motivi pojavljivali u različitim svjetskim kinematografijama, kulturama i povijesnim razdobljima.

Pokretne slike nemaju ni okusa ni mirisa. Unatoč tome, kulinarski sadržaji izrazito su popularni na svim audiovizualnim platformama: od gastroemisija, putopisa i igranih serija na televiziji i streaming servisima (*MasterChef*, *Chef's Table*, *The Bear* – da navedemo samo neke) pa do mora recepata na feedovima društvenih mreža.

Isto vrijedi i za film: kulinarstvo i hrana središnja su tema recentnih naslova *Okus ljubavi* (*Le passion de Dodin Bouffant*, 2023) i *Meni* (*The Menu*, 2022) te usputna u onima kao što su *Kit* (*The Whale*, 2022), *Rat Roseovih* (*The Roses*, 2025) i *Svježe* (*Fresh*, 2022). U svakome od njih gastronomija ima drugačije značenje: može označavati filozofiju života utemeljenu na hedonizmu, osjetilima i užitku, kodirani jezik ljubavi i privrženosti ili pak pladanj na kojem se odigrava borba među spolovima, dok prejedanje može označavati utjehu i bijeg od suočavanja sa životnim izazovima. Hrana često funkcionira kao motiv u kojem se prelamaju klasne, ekonomske i rodne silnice koje oblikuju stvarnost: nezasićenost, obilje ili njegov izostanak klasni su signal, a ustrajnost koju zahtjeva vrhunsko kulinarstvo često je sredstvo za osobnu i profesionalnu realizaciju.

Hrana je i u kulturi mnogo više od sredstva za utaživanje gladi. U Bibliji zagriz jabuke označava trenutak spoznaje, dok u psihoanalizi sisanje majčina mlijeka predstavlja trenutak rađanja erotskog impulsa i Ega. Poljoprivredni resursi narode su poticali na trgovinu, selidbu i osvajanja, a ono što se i kako se jede prometnulo se u znak ukusa te distinkcije različitih klasnih skupina. Naposljetku, špiljski crteži nastali u zoru čovječanstva svjedoče o potrebi naših predaka da o hrani misle ne samo kroz lov i sakupljanje, nego i kroz umjetnost.

Ciklus HRANA NA FILMU zamišljen je kao gastronomsko putovanje kroz povijest filma. Sastoji se od dvadesetak naslova podijeljenih u pet manjih cjelina, tj. „okusa“ u kojima su se gastronomski motivi najčešće prikazivali na velikome platnu. OKUS LJUBAVI donosi filmove u kojima je hrana povezana s romantičnim osjećajima, čežnjom i strasti, dok OKUS USPJEHA donosi one u kojima gastronomski projekti postaju sredstvom osobnog ili profesionalnog razvoja. U OKUSU IZAZOVA gledamo filmove u kojima priprema hrane postaje element iskušenja – natjecanja, dokazivanja, ali i transgresije, dok OKUS DOMA donosi priče u kojima je kulinarstvo povezano s kulturom, tradicijom i osjećajem pripadnosti. Ciklus završava OKUS IZOBILJA, priče o gastronomskom hedonizmu i njegovu naličju.

Program uključuje klasike koji su pomogli promovirati nacionalne kuhinje i kinematografije, a pritom inspirirali niz imitatora, kao što su *Babettina gozba* (1987) Gabriela Axela, *Tampopo* (1985) Jûza Itamija i *Juhu-hu* (2007) Brada Birda. Sadrži filmove kao što su *Hlađnoruki kažnjenik* (1967) Stuarta Rosenberga i *Devet*

i pol tjedana (1986) Adriana Lynea, u kojima hrana nije nužno u središtu zbivanja, ali je zaslužna za antologijske prizore po kojima ih pamtimo. Tu su i skandalozna ostvarenja kao što su *Mondo cane* (1962) grupe redatelja i *Veliko žderanje* (1973) Marca Ferrerija, ali i *Kako pojesti Raoula* (1982) Paula Bartela i *Grabežljivci* (1999) Antonije Bird, poslastice znane štovateljima kulturnog filma, a koje zaslužuju biti na meniju što većeg broja filmofila.

U selekciju smo nastojali uključiti naslove s različitih strana svijeta, kao i radove različitih žanrova, stilova i autorskih senzibiliteta, sve s namjerom da ukažemo na raznolikost kojom se gastronomski motivi pojavljuju u sedmoj umjetnosti kroz povijest. *Mildred Pierce* (1945) Michaela Curtiza spada među pionirska ostvarenja gastro-kinematografije, posebice u američkom filmu, koji je u ranijim desetljećima obilježenima ekonomskom krizom kao središnji motiv češće imao glad nego jelo. Hrana u *Mildred Pierce* sredstvo je postizanja cilja – samoostvarenja kroz posao i zadobivanje društvenog statusa, što je recept koji će slijediti većina filmova na sličnu temu iz anglofonih zemalja, uključujući i naslove novijeg datuma kao što su *Julie & Julia* (2009) Nore Ephron i *Točka pucanja* (2021) Philipa Barantinića.

Nasuprot angloameričkom modelu naići ćemo na gastronomski hedonizam europskih zemalja i nacionalni ponos (ponekad i gordost) koja proizlazi iz privrženosti vlastitim nacionalnim kuhinjama. Azijske kinematografije će pak ponuditi treći model kino-kulinarstva, izražavajući poštovanje ne samo prema procesu spravljanja hrane nego i samim namirnicama, u rasponu od konzerviranih ananasa pred istekom roka trajanja u *Chungking Expressu* (1994) Wonga Kar-waija do komadića povrća, mesa i rezanaca koji krijepe duh i tijelo u zdjelici ramenja (*Tampopo*).

Sve filmove prikazujemo u posljednjim restauracijama ili najkvalitetnijim dostupnim inačicama, kako bismo nepca naših gledatelja pomazili najsočnijim sastojcima.

Rezervacije nisu potrebne, dovoljno je da na vrijeme dodete na blagajnu kina – puna želuca i gladnih očiju. *U slast!*



8

OKUS LJUBAVI

CHUNGKING EXPRESS (1994), WONG KAR-WAI
ŠUNKA, ŠUNKA (JAMÓN, JAMÓN, 1992), BIGAS LUNA
DEVET I POL TJEDANA (9 1/2 WEEKS, 1986), ADRIAN LYNE

11

OKUS USPJEHA

MILDRED PIERCE (1945), MICHAEL CURTIZ
KAKO POJESTI RAOULA (EATING RAOUL, 1982), PAUL BARTEL
TOČKA PUCANJA (BOILING POINT, 2021), PHILIP BARANTINI
TAMPOPO (1985), JŪZŌ ITAMI

15

OKUS IZAZOVA

HLADNORUKI KAŽNJENIK (COOL HAND LUKE, 1967), STUART ROSENBERG
VELIKA NOĆ (BIG NIGHT, 1996), CAMPBELL SCOTT, STANLEY TUCCI
GRABEŽLJIVCI (RAVENOUS, 1999), ANTONIA BIRD
JUHU-HU (RATATOUILLE, 2007), BRAD BIRD
JULIE & JULIA (2009), NORA EPHRON

20

OKUS DOMA

MONDO CANE (1962), GUALTIERO JACOPETTI, PAOLO CAVARA, FRANCO PROSPERI
KRILCE ILI BATAK (L'AILE OU LA CUISSE, 1976), CLAUDE ZIDI
PIJTE I JEDITE, LJUDI (YIN SHI NAN NU, 1994), ANG LEE
TAJNE KUS-KUSA (LE GRAINE ET LE MOULET, 2007), ABDELLATIF KECHICHE

24

OKUS IZOBILJA

MARIE ANTOINETTE (2006), SOFIA COPPOLA
VELIKO ŽDERANJE (LA GRANDE BOUFFE, 1973), MARCO FERRERI
BABETTINA GOZBA (BÆBETTE'S GAESTEBUND, 1987), GABRIEL AXEL



SRIJEDA | 11.2.

CHUNGKING EXPRESS

ROMANSA
HK | 1994 | 102 MIN
DISTRIBUCIJA: Discovery film
REŽIJA: Wong Kar-wai
IGRAJU: Brigitte Lin, Takeshi Kaneshiro,
Tony Leung Chiu-Wai, Faye Wong

Dvije priče o ljubavi, melankoliji i hrani u suvremenom Hong Kongu. Policajac 223 svakodnevno je u potrazi za konzervama ananasa kojima rok ističe na njegov rođendan, 1. svibnja. Njegova djevojka May ostavila ga je mjesec dana ranije, a ananas je bio njezino omiljeno voće. Ako May do tridesete limenke ne promjeni mišljenje, znat će da je njihovo ljubavi došao kraj. U isto vrijeme na drugoj strani grada prodavačica hrane na uličnom štandu Fay zaljubljuje se u policajca 663. I njega je nedavno napustila djevojka stjuardesa, kojoj je na Fayinu štandu svakodnevno kupovao salatu.

Snimljen u duhu improvizacije sličan ranome Godardu, *Chungking Express* diptih je ljubavnih priča, koje nisu povezane klasičnim prepletanjem likova i situacija, već narativnim simetrijama i zrcaljenjem motiva. Jedan od važnijih upravo je hrana, čija konzumacija – kao u mnogim Wongovim filmovima – ovdje služi kao nadomjestak re-

alizacije ljubavnog odnosa. U svijetu Wonga Kar-waija sve ima rok trajanja, uključujući i ljubav. Njegovi likovi zato radije odabiru čeznuti za objektima svoje žudnje, nego ući u odnos za koji je izvjesno da će završiti. Wong time iznevjerava postulat „živjeli su sretno do kraja života“ o koji se oslanjaju romanse te stvara novu žanrovsku logiku napojenu energijom melankolije.

Obje priče pritom su smještene u ambijente tržnica, trgovina i restorana brze hrane, često s ilegalno zaposlenim radnicima iz drugih azijskih zemalja koji su u Hong Kong došli u potrazi za boljim životom. Wong time svoje romanse nenametljivo uranja u ekonomsku stvarnost suvremenog Hong Konga.

Svojom estetikom, modom, glazbom i atmosferom *Chungking Express* spada među filmove koji su definirali desetljeće, a izvršio je veliki utjecaj na čitav niz redatelja, od Quentina Tarantina do Xaviera Dolana.



ČETVRTAK | 12.2.

ŠUNKA, ŠUNKA

Jamón jamón

EROTSKA KOMEDIJA
ES | 1992 | 95 MIN
DISTRIBUCIJA: Tamasa
REŽIJA: Bigas Luna
IGRAJU: Penélope Cruz, Javier Bardem,
Jordi Mollà, Stefania Sandrelli, Anna
Galiena, Juan Diego, Tomás Martín

José Luis vlasnik je tvornice donjeg rublja u kojoj je zaposlena i njegova djevojka Sylvia. Nakon što Sylvia ostane trudna, José Luis odluči je vjenčati. No njegova majka neće tek tako dopustiti da joj sin uđe u brak s djevojkom iz niže klase pa unajmljuje Raúla, zgodnog modela za donje rublje i nadobudnog toreadora, da zavede Sylviju. Situacija se dodatno zakomplicira kada se Raúl i Sylvia doista zaljube.

Krajem osamdesetih i početkom devedesetih španjolska kinematografija postala je sinonimom za provokativne, duhovite i seksi filmove koji su se bavili odnosom tradicije i modernosti te promjenjivim društvenim normama. Uz Pedra Almodóvara jedan od najistaknutijih autora bio je Bigas Luna – majstor filmskog humora i erotike poznat po pričama iz ruralne španjolske u kojima se prepleću hrana i žudnja.

Šunka, šunka jedan je od njegovih najuspješnijih filmova: farsa o ljubavi, strasti i ljubomori pirjana na plameniku ljubavnih četverokuta, Edipovog kompleksa te dobro začinjena slaninom i bijelim lukom. Luna koristi odnose moći u muško-ženskim odnosima, kao i između viših i nižih klasa, kako bi istražio mentalni sklop suvremene španjolske, razapete između tradicije i modernosti.

Šunka, šunka bio je dugometražni prvijenac Penélope Cruz te njezina prva filmska uloga s Javierom Bardemom, s kojim će se vjenčati petnaestak godina kasnije, a zahvaljujući popularnosti oboma je poslužio kao odskočna daska za nastavak karijere. *Šunka, šunka* također je i prvi dio Lunine tzv. *Iberske trilogije*, koju čine slično intonirana *Zlatna muda* (*Huevos de oro*, 1993) i *Grudi i mjesec* (*La teta y la luna*, 1994).



PETAK | 13.2.

DEVET I POL TJEDANA

9 ½ Weeks

Elizabeth McGraw mlada je asistentica u jednoj galeriji u SoHo-u. Jednoga dana na tržnici susreće Johna Graya, tajanstvenog brokera s Wall Streeta, s kojim se upušta u strastvenu vezu sastavljenu od erotskih igara, u kojima John dominira, dok mu se Elizabeth rado prepušta. Granice između stvarnosti i fantazije postepeno postaju porodne, a Elizabeth će morati prepoznati kada treba stati na kočnicu, prije nego izgubi sebe.

Devet i pol tjedana erotski je klasik Adriana Lynea koji je svojim stilom i temom pomogao definirati duh 1980-ih. Režirana ušminkanom, videospotovskom estetikom, s montažom usmjerenom na detalje i izvanpri-zornu glazbu te velikom pažnjom posveće-nom oblikovanju svjetla, interijerima i modi, ova priča o ženi koja se upušta u submisivni odnos s dominantnim muškarcem istraživala je novu rodnu dinamiku desetljeća, posebice u krugovima mladih urbanih profesionalaca (*yuppies*), u kojima su žene postale konkurentne muškarcima na tržištu rada. Dio je

EROTSKA DRAMA, ROMANSA
US | 1986 | 117 MIN
DISTRIBUCIJA: Film Bank Media
REŽIJA: Adrian Lyne
IGRAJU: Kim Basinger, Mickey Rourke

kritičara Lyneovu priču protumačio kao regresivnu fantaziju podčinjavanja, no neki od njih – među kojima i Roger Ebert – film je vidio kao priču o prihvatanju odgovornosti i samopoštovanju, pri čemu veza prestaje u trenutku kada podčinjavanje zaprijeti da napusti prostor igre i preuzme osobni integritet protagonistice.

Utemeljen na književnim memoarima Ingeborg Day (objavljenima pod pseudonimom Elizabeth McNeill), *Devet i pol tjedana* podbacio je u američkim kinima, no ostvario je veliki uspjeh u Južnoj Americi i Europi, gdje je u Italiji i Francuskoj inspirirao i niz imitatora. Film je bio i veliki hit na tada novom tržištu videa, a uz to što je utvrdio zvjezdani status Kim Basinger i Mickeya Rourkea, doveo je erotiku u američki *mainstream*. Danas s pravom uživa status klasika osamdesetih, a pamtimo ga i po nizu antologijskih prizora, među ostalim i onim koji uključuje erotске igre u kuhinji ispred hladnjaka.

OKUS
US-
PJE-
WA-



SRIJEDA | 18.2.

MILDRED PIERCE

MELODRAMA
US | 1945 | 111 MIN
DISTRIBUCIJA: Film Bank Media
REŽIJA: Michael Curtiz
IGRAJU: Joan Crawford, Jack Carson,
Zachary Scott, Eve Arden, Ann Blyth,
Bruce Bennett

Mildred Pierce kućanica je u kalifornijskom predgrađu koja prodaje hranu kako bi nadopunila kućni budžet. No njezin muž ne gleda s naklonošću na supruginu sposobnost uzdržavanja obitelji, čemu sam nije dorastao, te je napušta zbog ljubavnice prepuštajući joj brigu o dvjema maloljetnim kćerima. Mildred se uskoro zapošljava u restoranu – na zgražanje razmažene starije kćeri, zgađene njezinim mirisom „kuhinske masti“, iako bez griznje savjesti koristi njezin novac kako bi živjela izvan realnih mogućnosti. Mildred će trudom i ustrajnošću izgraditi uspješan lanac restorana, no profesionalna postignuća pratit će niz osobnih tragedija.

Mildred Pierce remek-djelo je Michaela Curtiza (*Casablanca*, 1942), u kojem efektno spaja tradiciju američkog *film noir*a i tzv. ženskog filma (*women's pictures*) – melodrama namijenjenih majkama, suprugama i kćerima, koje su za vrijeme Drugog svjetskog rata ostale dežurati na domaćem frontu. Inspiriran romanom Jamesa M. Caina, pisca provokativnih krimića smještenih u moralno sive zone

američke ekonomske krize (*Poštar uvijek zvo-ni dvaput*, 1934, *Dvostruka obmana*, 1936), film koristi kriminalistički zaplet kao okvir unutar kojeg istražuje temu ulaska žena na tržište rada, pitanja društvenog statusa te promjene rodne dinamike prije poslijeratne rekonstrukcije tradicionalnih vrijednosti. Muškarci su pritom rasipni i nesposobni zadržavati, dok žene uspijevaju zahvaljujući timskom radu, radnoj etici i motivaciji.

Joan Crawford za svoj je nastup osvojila svog jedinog Oscara (kojeg je – sukladno svojoj osobnoj naravi – prihvatila sljedećeg jutra u spavaćoj sobi pred predstavnicima medija), a zbog načina na koji kroz motiv kuhanja istražuje pitanja društvenog statusa, roda i osobne autonomije njezina Mildred Pierce preteča je protagonistica suvremenijih naslova slične tematike kao što su *Julie & Julia* (2009) i *Rat Roseovih* (2025). Spomenimo i to da je *Mildred Pierce* još jednom zaživjela u hvaljenoj HBO-ovoj seriji Todda Haynesa iz 2011. godine, gdje je glavnu ulogu odigrala Kate Winslet.



ČETVRTAK | 19.2.

KAKO POJESTI RAOULA

Eating Raoul

CRNA KOMEDIJA, SATIRA

US | 1982 | 83 MIN

DISTRIBUCIJA: Janus Films

REŽIJA: Paul Bartel

IGRAJU: Mary Woronov, Paul Bartel, Robert Beltran, Ed Begley Jr., Buck Henry, Richard Paul, Susan Saiger

Paul Bland i njegova supruga Mary žele otvoriti restoran, no nisu kreditno sposobni. Žive u zgradi u kojoj se redovito održavaju svingerske zabave, na koje gledaju sa zgražanjem. Jednoga dana pijani svinger zabunom ulazi u njihov stan i pokuša napastovati Mary, a Paul ga u obrani ubija tavom. Prilikom rješavanja tijela, Paul i Mary shvaćaju da „perverznicama“ ne nedostaje novca pa ih preko novinskih oglasa odluče mamiti u svoj stan, a zatim ih usmrтити i opljačkati. Plan funkcionira savršeno dok im se u posao ne umiješa bravar i sitni lopov Raoul.

Kako pojesti Raoula autorski je projekt Paula Bartela, glumca, pisca i redatelja, koji ga je vlastitom ustrajnošću realizirao u nezavisnoj produkciji za svega 500.000 dolara.

Riječ je o satiri na Ameriku 1980-ih smještenoj u Hollywood, mjestom gdje je – riječima naratora – potreba za neposrednim zadovoljavanjem potreba prodrila u sve aspekte života,

a granice između seksa i hrane potpuno su nestale. Bartel koristi motive (s)kretanja seksualne revolucije prethodnog desetljeća da bi se kritički osvrnuo na amoralne apetite socijalnog i ekonomskog kanibalizma osamdesetih, u kojima su egoizam i pohlepa vrline, a cilj opravdava sredstva. Unatoč morbidnom konceptu kakvog se ne bi posramio ni John Waters, Bartelov film osvaja šarmantno anakronim pristupom režiji i glumi. Humor proizlazi iz kontrasta transgresivnog sadržaja i *slapstick*-stila kojim je realiziran, a pametni, vrckavi dijalози i domišljatost kojom produkcijske nedostanke okreće u vlastitu korist efektivnije su od šok-kvalitete kakva bi se s obzirom na opis mogla očekivati.

Ulogu Paula ironičnim je dostojanstvom odigrao sam Bartel, dok je Warholova i Cormanova muza Mary Woronow svoj lik izvela gracioznošću dive klasičnog Hollywooda. *Kako pojesti Raoula* danas uživa kulturni status i često ga se ističe kao satiru koja i dalje ujedna.



PETAK | 20.2.

TOČKA PUCANJA

Boiling Point

DRAMA

UK | 2021 | 92 MIN

DISTRIBUCIJA: MCF

REŽIJA: Philip Barantini

IGRAJU: Stephen Graham, Vinette Robinson, Alice Feetham, Hannah Walters, Malachi Kirby

Andy Jones glavni je kuhar prestižnog londonskog restorana Jones & Sons, mučen osobnim i profesionalnim problemima te ovisnošću o opijatima kojima se nosi sa stresom. Uoči Božića na samom početku smjene sanitarni inspektor smanjuje rejting restorana s pet na tri zvjezdice zbog organizacijskih i higijenskih propusta, što unosi dodatne napetosti u već nategnute odnose s kolegama. Kada se na večeri iznenada pojavi Alastair Skye, Andyjev nekadašnji mentor, a sada medijska zvijezda, u društvu utjecajne gastro-kritičarke, pitanje je vremena kada će situacija prekipjeti.

Točka pucanja impresivna je drama britanskog filmaša Philipa Barantinija, snimljena u jednom neprekinutom kadru, čime se gledatelja efektно uranja u uzavrelu atmosferu profesionalne kuhinje. U svega devedesetak minuta Barantini vješto orkestrira glumačkim ansamblom te brojnim rukavcima priče,

pri čemu najmanji profesionalni propusti imaju ozbiljne posljedice. Barantini pritom pronalazi ljudskost čak i u na prvi pogled antipatičnim likovima, a rasne, klasne i osobne tenzije koje se razvijaju između zaposlenika restorana te u interakciji osoblja i gostiju ovu mikrozajednicu promeću u sliku Velike Britanije u malom.

Glavnu je ulogu maestralno odigrao Stephen Graham, glumac koji je dio glumačkog i kreativnog tima Netflixove nagrađivane serije *Adolescence* (2025), koja s *Točkom pucanja* dijeli sličan režijski koncept. Režiju serije potpisuje Philip Barantini.

Film je inače razrada Barantinijeva istoimenog kratkometražnog filma iz 2021. godine, a 2023. za BBC je režirao nastavak u formi miniserije istog naziva od četiri epizode, koja priču nastavlja šest mjeseci nakon događaja iz filma.



SUBOTA | 21.2.

TAMPOPO

KOMEDIJA
JP | 1985 | 115 MIN
DISTRIBUCIJA: Films sans frontières
REŽIJA: Jûzô Itami
IGRAJU: Tsutomu Yamazaki, Nobuko Miyamoto, Kôji Yakusho, Ken Watanabe, Rikiya Yasuoka

Jedne kišne večeri vozač kamiona Gorô i njegov mladi kolega staju u neugledni restoran na zdjelu ramena. Vlasnica je samohrana majka Tampopo, u neprestanoj borbi s financijskim nedaćama i nezahvalnim gostima. Da stvar bude gora, specijalitet kuće tek je korektan, no lišen karaktera. Gorô joj odluči pomoći da trećerazredno svratište pretvori u mjesto koje slavi umijeće tradicionalnih jela, i to tako što će krenuti u potragu za savršenim receptom za ramen.

Tampopo je gastro-filmski klasik, koji već četiri desetljeća uspješno golica nepca novim generacijama gledatelja. Redatelj Jûzô Itami koristi središnju priču kao odskočnu dasku za niz duhovitih, često nadrealnih vi-njeta u kojima istražuje povezanost putenih i gastronomskih užitaka. Svoj je film nazvao „ramen-vesternom“, dijelom zato jer mu je namjera bila međunarodno popularizirati japansku kulturu preko ovog tradicionalnog japansko-kineskog jela, na način na koji su to vesterni napravili za američku (odnosno špageti-vesterni za talijansku) kulturu.

Tampopo je pritom izvrstan primjer razlika u načinu na koji se kulinarški motivi koriste u kinematografijama Istoka i Zapada. Dok je u angloameričkom podneblju hrana često sredstvo postizanja ekonomskog, društvenog ili osobnog uspjeha, Itami središnju priču i digresije gradi oko poštovanja prema namirnicama i procesu njihove obrade i pripreme. Itami poručuje da je bez obzira na klasnu pripadnost ili mjesto na kojem jedemo, užitak hrane ono što nas povezuje, od sisanja majčina mlijeka do srkanja rezanaca iz zdje-lice ramena.

Itamijev projekt ramen-vesterna pokazao se uspješnim: *Tampopo* se redovito nalazi na popisima najboljih filmova o hrani, njegovo ime nose ramen-shopovi diljem svijeta, kao inspiraciju ga navode renomirani *chefovi*, a specifičan način spravljanja omleta zaživio je i na društvenim mrežama

Važna napomena: *na projekciju nikako nemojte doći gladni!*



SRIJEDA | 25.2.

HLADNORUKI KAŽNJENIK

Cool Hand Luke

ZATVORSKA DRAMA
US | 1967 | 126 min
DISTRIBUCIJA: Film Bank Media
REŽIJA: Stuart Rosenberg
IGRAJU: Paul Newman, George Kennedy, J. D. Cannon, Robert Drivas, Lou Antonio, Strother Martin, Jo Van Fleet

Luke Jackson odlikovani je veteran Drugog svjetskog rata, koji zbog ispada u pijanom stanju izvršava dvogodišnju kaznu prisilnog rada u zatvoru na Floridi. Tvrdoglavo odbijanje da poklekne autoritetu bilo koje vrste dovodi ga u sukob sa zatvorskom upravom, no to ga čini popularnim među ostalim zatvorenicima.

Inspiriran djelomično autobiografskim romanom Donna Pearcea, *Hladnoruki kažnjenik* Stuarta Rosenberga spada među radove koji su dočarali antisistemske sentimente druge polovice 1960-ih, a koji su vrhunac imali desetljeće kasnije s antijunacima filmova kao što su *Pasje popodne* (1975) i *Let iznad kukavičjeg gnijezda* (1975).

Kaznionica iz filma slika je i prilika izvitoperenog zakona i reda, počevši od nerazmjerno stroge kazne za Lukeov prijestup, pa do metoda ponižavanja kojima su podvrgnuti

svi koji se ogluše o kruta zatvorska pravila. Rosenberg portretira Lukea kao svojevrsnog proroka, koji naklonost ostalih zatvorenika zadobiva autodestruktivnom ustrajnošću. Film među ostalim pamtimmo po okladi u kojoj u sat vremena treba pojesti 50 kuhanih jaja. Prizor u kojem Luke nakon pobjede leži u gotovo nesvjesnom stanju na stolu raširenih ruku asocira mučeništvo: kako to s buntovnicima obično biva, njihova upornost izvor je njihove snage i sjeme uništenja.

Hladnoruki kažnjenik zacementirao je zvjezdani status Paula Newmana, a Georgeu Kennedyju donio je Oscara za dopadljivu ulogu zatvorenika koji od početnih animoziteta postepeno gradi simpatije prema neukrotivosti Lukeova duha. Danas ga se drži za jedan od najboljih zatvorskih filmova te nekonformistički klasik o potrazi za svrhom u svijetu lišenom smisla.



ČETVRTAK | 26.2.

VELIKA NOĆ

Big Night

Godina 1950-ih kalabriška braća Primo i Secondo u Jerseyju vode neuspješni restoran Paradise. Primo je briljantni kuhar koji inzistira na autentičnoj talijanskoj kuhinji u suprotnosti s američkim špageti-stereotipima, a Secondo upravitelj restorana zaljubljen u američki način života. U istome susjedstvu nalazi se i puno uspješniji talijanski restoran, čiji vlasnik Pascal obećava da će nagovoriti svog prijatelja Louisa Primu, inače popularnog pjevača, da gostuje u Paradisu i time poveća njegovu vidljivost. Braća će uložiti sve svoje znanje i ušteđevinu ne bi li se pripremili za možda i najvažniju noć u njihovim životima.

Humorna drama *Velika noć* redateljski je debi svestranog glumca i osvjestočenog gurmana kalabriških korijena Stanleyja Tuccija, poznatog i po CNN-ovu gastro-putopisu *U potrazi za Italijom* (Stanley Tucci: *Searching for Italy*, 2021) te *Tucci in Italy* (2025) snimljenog za National Geographic. Scenarij ovog kritičarskog liblinga, koji sadrži mnoge posvete

HUMORNA DRAMA
US | 1996 | 107 MIN
DISTRIBUCIJA: Park Circus
REŽIJA: Campbell Scott, Stanley Tucci
IGRAJU: Stanley Tucci, Tony Shalhoub,
Minnie Driver, Ian Holm, Isabella
Rossellini, Allison Janney, Marc Anthony

gastronomiji *bel paese* poput kompleksnih rižota i tradicijskog jela *timpano* (*timballo*), Tucci je napisao s rodakom Josephom Tro- pianom, dok je režiju podijelio s prijateljem i glumcem Campbellom Scottom. Dobrodošao talijanski začini dala mu je i Isabella Rossellini u ulozi Gabrielle.

Louis Prima inače je stvarni pjevač, značajan po tome da je talijanski folk pionirski uspješno spajao s američkim žanrovima, a u *Velikoj noći* simbol je izvedbe talijanstva za američka nepca u skladu s Pascalovom vizijom špageta s mesnim okruglicama. Ovaj blago ironijski kodirani panegirik gastronomskom larpurlartizmu mnogi su protumačili kao zagovor nezavisne umjetnosti i otpora komercijalizmu, a ima i zaslužno mjesto na ishodištu revolucije u američkoj kulturi hrane – brojni slavni kuhari, poput Marija Batalija kod kojega je Tucci često jeo i čije su emisije doprinijele tome obratu, profitirali su od artistske predodžbe svoje profesije iznesene u *Velikoj noći*.



PETAK | 27.2.

GRABEŽLJIVCI

Ravenous

Sredinom 19. stoljeća tijekom Meksičko-američkog rata poručnik John Boyd poslan je u udaljeni planinski garnizon Sierra Nevada, kao kaznu za kukavičluk kojim je izbjegao smrt. Jedne noći u ispostavu stiže Colqhoun, iscrpljeni i teško traumatizirani pripadnik izgubljene ekspedicije čiji su članovi prakticirali kanibalizam kako bi preživjeli. Boyd i njegov tim kreću u potragu za preostalima, nesvjesni da ulaze u zamku.

Priča o nastanku *Grabežljivaca* surova je kao i mjesto radnje. Film je počeo režirati Make- donac Milčo Mančevski, no zbog kreativnih i produkcijskih razmirica sa studijem Fox smijenjen je tri tjedna nakon početka snimanja. Nakon što je sljedeći redatelj, Raja Gosnell, izazvao pobunu među glumcima, projekt je spasila britanska TV redateljica i producentica Antonia Bird. Iako suočena sa sličnim problemima za vrijeme snimanja i u postprodukciji, ona je uspjela *Grabežljivce* izgurati do kraja. Film je naposljetku propao na blagajnama, a ni suvremena kritika nije mu bila sklona. Unatoč svemu *Grabežljivci* spadaju među

CRNA KOMEDIJA, HOROR
UK, US, MX | 1999 | 100 MIN
DISTRIBUCIJA: Film Bank Media
REŽIJA: Antonia Bird
IGRAJU: Guy Pearce, Robert Carlyle,
Jeremy Davies, Jeffrey Jones, John Spencer,
Stephen Spinella, Neal McDonough, David
Arquette

skrivenne dragulje 1990-ih, koji svojom ambicijom odskakuju od postmodernističkih tinejdžerskih *slashera* i nadnaravnih trilera koji su dominirali žanrovskim pejzažom. Scenarist Ted Griffin inspiraciju je pronašao u istinitim pričama o slučajevima kanibalizma iz 19. stoljeća kako bi pružio komentar na genocidnu stranu nacionalnih narativa o pionirskom kroćenju divljine i osvajanju novog kontinenta. Središnji motiv nije tek sinonim za kolonijalistički ekspanzionizam, nego i komentar na kapitalističku nadmenost, pohlepno akumuliranje moći i bogatstva, traganje za dugovječnosti i ovisnosti u rasponu od opijata do *junk fooda*. Tematska slojevitost pritom je izdašno začinjena sasvim prikladnim galgen-humorom, što daje dobrodošao kontrast tjeskobnoj atmosferi.

Grabežljivci nažalost još uvijek ne postoje u restauriranoj verziji koja bi bila dostojna njegove kvalitete, no vješta kombinacija žanrova i pametan tretman alegorijskih slojeva priče čine ga atraktivnim publici i izvan žanrovskih krugova.



SUBOTA | 28.2.

JUHU-HU

Ratatouille

ANIMIRANI

US | 2007 | 111 MIN

DISTRIBUCIJA: Film Bank Media

REŽIJA: Brad Bird

GLASOVI: Patton Oswalt, Lou Romano, Ian Holm, Brad Garrett, Peter O'Toole, Janeane Garofalo, Brian Dennehy, Peter Sohn

Remy je mladić s istančanim osjetilima okusa i mirisa, koji sanja o tome da postane kuhar poput svog ljudskog idola, pokojnog *chefa* Augustea Gusteaua. Problem je u tome što je Remy – štakor. Ostatak njegove kolonije hrani se isključivo radi preživljavanja i s nepovjerenjem gleda na ljude. Nakon što ga neočekivani slučaj deratizacije odvoji od obitelji i prijatelja, Remy završava u Gusteauovu restoranu, gdje će uz pomoć nespretnog kuhinjskog asistenta Alfreda Linguinija početi spravljati jela dostojna svog uzora.

Od ideje štakora u kuhinji većina bi ljudi izgubila apetit, no redatelj i scenaristu Bradu Birdu poslužila je kao polazišna točka za jedan od najboljih filmova 2000-tih. Nastao u vrijeme kada je studio Pixar nizao hit za hitom (*U potrazi za Nemom*, 2003, *Izbavitelji*, 2004, *WALL-E*, 2008), kojima je pomicao kreativne i zanatske granice animiranog filma, *Juhu-hu* s pravom drži status gastro-filmskog klasika omiljenog među gledateljima svih generacija, a nagrađen je i Oscarom za najbolji animirani film.

Poznati narativni luk o pojedincu-gubitniku koji koristi priliku da se dokaže, iako mu okolnosti ne idu u prilog, Bird je obogatio pitoreskom vizijom romantičnog Pariza i zanimljivim likovima, među kojima se posebice ističe Anton Ego – ozloglašeni gastrokritičar, kojem je glas dao veliki Peter O'Toole. Pixar je u to vrijeme bio hvaljen zbog izražajnog, inovativnog i u tom smislu pionirskog korištenja računalne animacije, posebice u istančanosti vizualnih detalja i izražajnosti emocija, čime je gledatelje efektno uranjao u priču.

Originalni naziv filma *Rataouille* odnosi se na tradicionalno provansalsko jelo od kuhanog povrća – patlidžana, tikvica, rajčica i luka. Oslanja se na dosjetljivu igru riječima (eng. *rat* = štakor), ali funkcionira i kao savršena ilustracija transformativne moći stvaranja i konzumiranja umjetnosti o kojoj govori Birdov film, bez obzira na to radi li se o kulinarnstvu ili kinematografiji.



SUBOTA | 28.2.

JULIE & JULIA

HUMORNA DRAMA

US | 2009 | 123 min

DISTRIBUCIJA: Film Bank Media

REŽIJA: Nora Ephron

IGRAJU: Meryl Streep, Amy Adams, Stanley Tucci, Chris Messina, Linda Emond

Julie Powell nerealizirana je spisateljica, koja samoj sebi daje zadatak: tijekom godine dana spravit će svaki recept iz glasovite kuharice *Savladavanje umijeća francuske kuhinje* iz 1961. godine autorice Julia Child, pritom vodeći blog o svome napretku. Paralelno pratimo Juliju Child, koja se kao supruga američkog diplomata u Parizu 1950-ih zainatila savladati tajne francuske kuhinje, a potom ih objaviti u formi kuharice.

Tijekom 2000-tih godina Meryl Streep uživala je novi karijerni uzlet, među kojima posebno mjesto ima *Vrag nosi Pradu* (2006). *Julie & Julia* mnogočime ponavlja isti recept: riječ je o adaptaciji hit-knjige blogerice Julie Powell, u kojoj je opisala svoju „godinu opasnog kuhanja“. To je ujedno priča o osobnom razvoju i dokazivanju pred autoritetom osobno i profesionalno realizirane žene, koja predstavlja ono što bi protagonistica željela biti. Razlika u odnosu na *Pradu* je u tome da se priče Julie i Julieje prepleću u onome u čemu su obje izvrsne – u radnoj etici, kuhanju i pisanju, a ne u stvarnosti.

Druga linija prati Juliju Child, tv-ličnost koja je popularizirala kuhanje u američkim domaćinstvima 1960-ih te prerasla u kulturnu ikonu. Meryl Streep igra je prepoznatljivom ležernošću i humorom, usmjerenijom na to da nam dočara užitek Julijina savladavanja novih vještina nego da nas obori s nogu tehnikama fizičke transformacije.

Rezultat je jedan od rijetkih američkih filmova koji, uz to što hranu i kuhanje tretira kao motiv osobne realizacije i profesionalnog uspjeha, jednaku važnost posvećuje i samom užitku spravljanja i konzumiranja jela. Paralele među pričama u dva različita vremena pritom govore i o kulturološkoj smjeni do koje je doveo Internet, kada su blogovi počeli uzimati primat nad tradicionalnim kuharicama.

Kao mnogi filmovi redateljice i scenaristice Nore Ephron, *Julie & Julia* posjeduje šarm i sofisticiranost klasičnog Hollywooda, što je možda i lakše cijiniti s distancom, u vremenu kada ovakvih sadržaja kronično nedostaje.

OKUS TAMASA

SRIJEDA | 4.3.

MONDO CANE

DOKUMENTARNI, EKSPLOATACIJSKI
IT | 1962 | 108 MIN
DISTRIBUCIJA: IntraMovies
REŽIJA: Gualtiero Jacopetti,
Paolo Cavara, Franco Prosper

Mondo cane je „šokumentarac“ sastavljen od vinjeta u kojima se bilježe rituali vezani uz hranu, udvaranje, duhovnost i smrt u različitim dijelovima svijeta. Kult Rudolpha Valentina, poliandrija na otočju Nove Gvineje, šopanje gusaka da bi se dobio *foie gras* i prisilno hranjenje žena u kavezima dok ne dosegnu težinu dostojnu buduće supruge plemenskog poglavice – samo su neke od epizoda koje svijet ljudi razotkrivaju kao fascinantno, apsurdno, a često i zastrašujuće mjesto.

Autori filma naglašavaju ono bizarno, egzotično, okrutno i šokantno, zbog čega im se često – i s punim pravom – zamjeralo da situacije lišavaju konteksta, iskrivljuju činjenice, a zajednice i kulture pojednostavljaju do razine *freak showa*, sve u svrhu šoka i zabave.

S druge strane, „pešća perspektiva“ sugerirana naslovom dosljedno se koristi i za prikaz privilegiranih kultura Sjeverne Amerike i Europe. Ovdje vrijedi spomenuti i doista impresivno proveden postupak asocijativnog

povezivanja naizgled nespojivih sadržaja preko sličnosti u temi, koloritu i ostalim motivima, što ga otvara tumačenjima koji nadilaze eksploataciju. Kao univerzalna uravnilovka *Mondo cane* nudi subverzivnu viziju ljudskog roda koji svoje fiziološke potrebe nastoji zakamufilirati teatralnim, a često i okrutnim ritualima. Kritizirana završna epizoda o pacifičkom kargo-kultu, u kojem lokalno stanovništvo obožava replike aviona s obližnjeg aerodroma kao nebeska božanstva, slika je i prilika ljudskog roda u potrazi za smislom kojeg možda uopće nema

Mondo cane prikazan je u konkurenciji Festivala u Cannesu, a pjesma *More* osvojila je Grammy i bila nominirana za Oscara. Ostvario je veliki komercijalni uspjeh i inspirirao struju eksploatacijskih dokumentaraca sličnog koncepta, lako prepoznatljivih po riječi *mondo* u naslovu.

Napominjemo da film sadrži brojne scene okrutnosti prema životinjama.



ČETVRTAK | 5.3.

KRILCE ILI BATAK

L'aile ou la Cuisse

KOMEDIJA
FR | 1976 | 104 MIN
DISTRIBUCIJA: Tamasa
REŽIJA: Claude Zidi
IGRAJU: Louis de Funès, Coluche,
Julien Guiomar, Ann Zacharias

Charles Duchemin je gastro-kritičar čiji je životni projekt *Guide Duchemin*: vodič kroz francuske restorane koji se u milijunskoj nakladi prodaje u knjižarama diljem svijeta. Svako izdanje izaziva strepnju među ugostiteljima, jer ih broj dodijeljenih zvjezdica može proslaviti ili sahraniti. Ducheminov glavni neprijatelj je Tricatel, proizvođač brze hrane, koji pokušava ukrasti popis restorana iz još neobjavljenog vodiča, s ciljem da otkupi one najbolje ocijenjene i prisili ih da prodaju njegove procesuirane splachine.

Svaki je narod ponosan na svoju nacionalnu kuhinju, no rijetko je čija sinonim za *haute cuisine* kao što je to slučaj s Francuskom. *Krilce ili batak* Claudea Zidija bavi se upravo poštovanjem kojim Francuzi imaju prema vlastitom kulinarstvu, čak i kada je riječ o trećerazrednim rupama koje teško da bi prošle sanitarnu inspekciju. Zidi koristi *slapstick*-humor i karikaturalnost kako bi ismijao gordost koja prati sve koji gurmanstvo shvaćaju suviše ozbiljno, no njegov pristup nije lišen simpatija prema tradiciji koja s razlogom predstavlja

važno mjesto nacionalnog identiteta. Zidijev koncept zaživio je zahvaljujući Louisu de Funèsu, glumcu poznatom po talentu da fizičkim humorom preuveličava mane buržoazije. Njegov Charles Duchemin vrhunski je gurman čiji su kriteriji ravni snobizmu, a taktike recenziranja restorana špijunski su pothvati koji uključuju treninge, prerusavanja i biokemijsku analizu. S obzirom na to koliko Ducheminove metode podsjećaju na „klauniranje“ paradoksalno je da s neodobravanjem gleda na vlastitog sina, koji svoj životni poziv s jednakim žarom vidi u cirkusu.

No Duchemin je čovjek koji pod svaku cijenu želi zadržati kriterije u svijetu brze potrošnje koji ih rapidno gubi. *Krilce ili batak* stoga djeluje i kao slika vremena prije nego su Google recenzije i društvene mreže demokratizirale instituciju kritike otvoriši je svima koji umiju koristiti Internet, vilicu i nož. Je li to znak uspjeha Duchemina ili Tricatela ili tek nepotrebna dilema između dva jednako sočna komada pileta koju sugerira naslov – ostaje otvoreno.



PETAK | 6.3.

PIJTE I JEDITE, LJUDI

*Yin shi nan nu /
Eat Drink Man Woman*

HUMORNA DRAMA

TW, US | 1994 | 123 MIN

DISTRIBUCIJA: Taiwan Film and

Audiovisual Institute

REŽIJA: Ang Lee

IGRAJU: Sihung Lung, Kuei-mei Yang,
Chien-lien Wu, Yu-wen Wang, Winston
Chao, Ah-Leh Gua, Sylvia Chang

Zhu je profesionalni kuhar, udovac i otac triju kćeri. Najstarija, Jia-Jen, profesorica je kemije koja se nakon prekida veze posvećuje kršćanstvu. Druga kći, Jia-Chien, izvršna je direktorica u avionskoj kompaniji. Željela je postati vrhunska kuharica poput svoga oca, no on je tvrdio da to nije posao za ženu. Jia-Ning, najmlađa, studentica je koja honorarno radi u restoranu brze hrane. Zhu nije uvijek idealan otac, no svake nedjelje priprema raskošna i kompleksna jela svojim kćerima koje, zaokupljene vlastitim životima, ne shvaćaju da je to njegov način da im izrazi ljubav.

Prije nego je izgradio karijeru u Hollywoodu, redatelj Ang Lee u rodnome je Tajvanu snimio nekoliko izuzetnih filmova u kojima je istraživao utjecaje modernizacija društva na obitelj, veze i međuljudske odnose. Jedan od njegovih najvećih uspjeha bio je *Pijte i jedite, ljudi* – film u kojem hrana funkcionira kao simbol tradicije, ali i komunikacijski most između pripadnika različitih generacija, koji

suočeni s izazovima suvremenosti sve više gube doticaj jedni s drugima i samima sobom. Proces transformacija nuklearne obitelji, nova rodna dinamika i nesklad između onoga što likovi žele i onoga što se od njih očekuje teme su koje Lee vješto servira s prizorima elaborirano spravljenih jela, koristeći gastronomske motive da bi izrazio osnovnu misao filma. Originalni naslov *Jelo i piće, muškarci i žene* citat je konfucijanskog teksta o važnosti prihvatanja osnovnih ljudskih potreba za hranom, ljubavlju i seksom kao univerzalnim i prirodnim, bez obzira na razlike u generacijama i životnim stilovima.

Pijte i jedite, ljudi bio je nominiran za Oscara u kategoriji najboljeg stranog filma, ostvario je velik uspjeh među publikom i kritikom, a poslužio je kao inspiracija nekolicini filmova koji su tradicionalne kuhinje iskoristili za istraživanje sličnih tema, kao za i *remake Tortilla Soup* (2001) Marije Ripoll u meksičko-američkom kontekstu.



SUBOTA | 7.3.

TAJNE KUS-KUSA

La graine et le mulet

DRAMA

FR, TN | 2009 | 151 MIN

DISTRIBUCIJA: The Festival Agency

REŽIJA: Abdellatif Kechiche

IGRAJU: Habib Boufars, Hafsia Herzi, Farida Benkhetcha, Abdelhamid Aktouche,
Bourauia Marzouk, Sabrina Ouazani,
Olivier Loustau

Nakon 40 godina rada na brodogradilištu Sli-mane Beiji dobiva otkaz. No umjesto da sjedi i očajava, od beskorisnog broda koji je dobio u nasljedstvo odluči napraviti restoran posvećen kus-kusu i ribi, specijalitetu njegove bivše supruge. U svoj će projekt nastojati uključiti članove svojih dviju obitelji, a dodatni izazov predstavljat će otpor lokalne birokracije, nepovjerljive prema ideji restorana autohtone sjevernoafričke hrane u lučkom gradiću Sèteu.

Abdellatif Kechiche francuski je redatelj turskih korijena najpoznatiji po *Adelinu životu* (2013), koji mu je donio Zlatnu palmu. Prije ove monumentalne priče o srčolomu prve ljubavi, Kechiche je snimio niz izuzetnih ostvarenja u kojima je istraživao iskustvo sjevernoafričkih migranata u Francuskoj. Među njima najveći su odjek imale *Tajne kus-kusa*, kompleksna i motivima bogata međugeneracijska saga u kojoj se zapletom neopterećeni prizori svakodnevice s lakoćom prožimaju s melodramskim elementima – sve do krajnje neizvjesnog (i izrazito zabavnog) finala. Kechiche dokumentarističkom sugestivno-

šću prenosi iskustva i svakodnevne živote magrepskih doseljenika na veliki ekran, no pritom ih ne svodi na žrtve institucionalnog rasizma. Njegovi likovi prvenstveno su ljudi čije ambicije, želje, propusti i mane nisu ograničene ksenofobijom niti plakatnim potrebama pozitivne reprezentacije. S obzirom na brojne međurasne parove, njegova vizija francuskog identiteta je hibridna i mnogo bliža stvarnosti. Odustajanje od jednostavnih binarnosti vidljivo je i u načinu na koji restoran naposljetku otvara vrata svojim sugrađanima: kritičar Wesley Morris opisao je to kao „tenziju između zapadnjačke gladi za egzotičnom zabavom i arapske spremnosti da je utaji“.

Tajne kus-kusa film su o važnosti kulinarstva za održavanje osjećaja pripadnosti, tradicije i identiteta u zajednicama doseljenika, ali i mogućnosti komunikacije i prožimanja različitih kultura. Sve to (p)ostao je popularni motiv u brojnim festivalskim filmovima koji su obilježili desetljeće, uključujući i u nama susjednim kinematografijama.



SRIJEDA | 11.3.

MARIE ANTOINETTE

BIOGRAFSKA DRAMA

FR, US, JP | 2006 | 123 MIN

DISTRIBUCIJA: Film Bank Media

REŽIJA: Sofia Coppola

IGRAJU: Kirsten Dunst, Jason Schwartzman, Judy Davis, Rip Torn, Rose Byrne, Asia Argento, Molly Shannon

Četrnaestogodišnja Marija Antoaneta, najmlađa kći austrijske carice Marije Terezije, udaje se za francuskog prijestolonasljednika – budućeg Luja XVI, kako bi se učvrstio savez između dviju zemalja. Sa svojim budućim suprugom seli u Versailles, gdje je izložena ogovaranjima zbog nemogućnosti da rodi nasljednika. Izolirana od doma i u potpunosti uronjena u nove okolnosti i običaje, Marija pronalazi prijatelje u neočekivanim saveznicima, a obilje slobodnog vremena troši na kockanje, *shopping* i ostale hedonističke užitke, dok se izvan dvora zahuktava politička kriza.

Marija Antoaneta zauzima posebno mjesto među omraženim vladarima, a njezina izjava „neka jedu kolače“ postala je sinonim za društvenu neosjetljivost. No Sofia Coppola zauzima empatičniji, revizionistički stav prema mladoj vladarici, prikazujući je kao djevojku zarobljenu okvirima vlastite klase. U tom smislu njezina Marija Antoaneta ne razlikuje se mnogo od (anti)junakinja njezinih ranijih filmova – sestara Lisbon iz *Samouboj-*

stva nevinih (1999), Charlotte u *Izgubljenima u prijevodu* (2003), čak i Johnnyja Marca u *Negdje* (2010), tj. likova čija se privilegiranost pretvara u zagušujuću dosadu i rezultira samošćom i otuđenjem.

Dio je kritike Coppoli zamjerio nedostatak klasne i političke svijesti, kao i odstupanja od povijesnih činjenica. No cilj joj nije bio održati lekciju iz povijesti, nego pružiti novi pogled na osobu o kojoj je negativno mišljene već unaprijed formirano. Odmak od klasične rekonstrukcije postigla je i korištenjem anakrone glazbe sastavljene od *new wave* i post-punk bendova, u rasponu od New Ordera i The Curea pa do Aphex Twina.

Film je sniman na lokacijama u Versaillesu, a elaborirani kostimi legendarne Milene Canonero svojim pastelnim koloritom, putenim teksturama, voluminoznim vlasuljama i per-jastim ukrasima djeluju kao orgija makarona, pralina i voćnih tortica, što savršeno dočara-saharinski, ugljikohidratni *šus* proizašao iz zategnutosti u korzet klase i privilegija.



ČETVRTAK | 12.3.

VELIKO ŽDERANJE

La grande bouffe

CRNA KOMEDIJA

IT, FR | 1973 | 135 min

DISTRIBUCIJA: Tamasa

REŽIJA: Marco Ferreri

IGRAJU: Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Michel Piccoli, Philippe Noiret

Četiri uspješna prijatelja srednjih godina odluče zajedno provesti vikend. Jedan od njih je pilot, drugi je sudac, treći je televizijski voditelj, a četvrti kuhar. Zatvoreni u raskošnoj vili uživati će u bakanalijama dostojnima drevnog Rima, koje uključuju sve sljedove obroka, skupa vina i usluge seksualnih radnica. No iz ove orgije ne kane izvući živu glavu, nego se doslovno namjeravaju prejesti do smrti.

Sedamdesete godine u kinematografiji bile su poznate po transgresivnim filmovima, čiji se autori nisu ustručavali pomicati granice. Jedan od njih bio je Marco Ferreri, talijanski majstor ciničnih satira i autor *Velikog žderanja*, koje se i danas ubraja među najveće skandale Festivala u Cannesu. Riječ je o filmu koji je Ingrid Bergman, tadašnju predsjednicu žirija, navodno natjerao na povraćanje, a u usporedbi s kojim je *Posljednji tango u Parizu* (1972), riječima Daily Maila, djelovao kao film za djecu.

Tjednima nakon premijere dio je medija bio opsjednut pitanjima nesimuliranosti zvučnih efekata ispuštanja vjetrova u glumačkoj ekipi sastavljenoj od legendi francuske i talijanske kinematografije („Prdež, to je sve što ljude zanima“, navodno je komentirao Michel Piccoli). No oni koji su prihvatili Ferrerijevu fiziološku farsu u bakanalijama su vidjeli ogledalo vladajuće klase koja se guši u raskoši vlastite trpeze, komentar na destruktivno orgijanje konzumerističkog obilja ili nešto ekstremniju priču o andropauzi, krizi srednjih godina i dječacima u tijelima odraslih muškaraca. U tom smislu Ferrerijev film preteča je i suvremenijih satira, poput nedavnog *Trokuta tuge* (2022) Rubena Ostlunda.

Veliko žderanje također je i priča o vulgarnosti, ekscesu i hedonizmu koji imaju svrhu u samima sebi, čak i pod cijenu samouništenja. I upravo je ta ambivalentnost ono što ga čini provokativnim i zanimljivim i danas.



SUBOTA | 14.3.

BABETTINA GOZBA

Babettes gæstebud

DRAMA

DK, SE, FR | 1987 | 102 MIN

DISTRIBUCIJA: Astrablu Media

REŽIJA: Gabriel Axel

IGRAJU: Stephane Audran, Birgitte Feder-spiel, Bodil Kjer, Jarl Kulle, Jean-Philippe Lafont

U zabačenom danskom selu u 19. stoljeću sestre Martine i Filippa čitav su život provele u protestantskoj zajednici organiziranoj oko njihova oca, mjesnog pastora. Nekoliko godina nakon njegove smrti zapošljavaju Babette Hersant, došljakinju iz Francuske, da se brine o kućanstvu. Nakon što osvoji novac na lutriji, Babette u znak zahvalnosti odlučuje pripremiti raskošnu gozbu od sedam sljedova, čije će obilje izazvati nemir među župljanima naviklima na asketizam i potiskivanje svjetovnih užitaka.

Vjerojatno ne postoji popis najboljih kulinarskih filmova na čijem se vrhu ne nalazi *Babettina gozba*, Oscarom nagrađeni film danskog redatelja Gabriela Axela. Inspiriran istoimenom novelom Karen Blixen, proslavljene autorice memoara *Moja Afrika*, film gledatelje uvodi u čaroliju gastronomskog pothvata koji je svojom složenošću i znanjem

odudarao od brze hrane i večera podgrijanih u mikrovalnoj koje su obilježile desetljeće.

Sukob mentaliteta, nacionalne predrasude i vjerska rigidnost obilježat će početak feste. Uzvanici će pritom dati sve o sebe da se ne prepuste grešnim užicima kojima ih Babette izlaže iznoseći jela egzotičnih naziva i spravljena od sastojaka koje nepca navikla na sušeni bakalar nisu mogla ni zamisliti. Sa svakim novim slijedom njihov osjetilni užitak prerasta u duhovno iskustvo, pritom oživljavajući zajedništvo koje su krutim slijedenjem vjerskih pravila davno izgubili.

Babettina gozba nije jedini film o kulinarsstvu kao umjetnosti, no jedan je od rijetkih koji govori i o moći umjetnosti da onoga koji je stvara i konzumira uzdigne i približi božanskom.

IMPRESSUM

IZDAVAČ

Centar za kulturu i film
Augusta Cesarca
Ilica 227, 10000 Zagreb

RAVNATELJICA

Maja Jurić Ivoš

VODITELJ FILMSKIH PROGRAMA, TEKSTOVI

Mario Kozina

DIZAJN

Studio Šesnić&Turković
Klara Zaher

TISKARA

Kerschoffset

NAKLADA

500

ZA DALJNJE ČITANJE

Massimo Montanari: *Hrana kao kultura* (Sandorf, 2011)

James R. Keller (UR.): *The Food Film: A Genre Study* (McFarland, 2006)

Ruby Tandoh: *All Consuming: Why We Eat the Way We Eat Now*
(Serpent's Tail, 2025)



Croatian
Audiovisual
Centre
Hrvatski audiovizualni centar



medijski pokrovitelji:

**Večernji
list**

modo.hr

**102.5
YAMHAT
FM**

GRAZIA


JOURNAL