

U JAVNOM PROSTORU I U JAVNOJ FORMI UMJETNIČKOG RADA POKAZATI SVOJ PARIŠKI ŽIVOT

NARUČITELJICA:

Evelina Turković, urednica na Trećem programu Hrvatskog radija

(...) od tebe očekujem da vratiš istom mjerom autentičnosti: da u ovoj prilici, u javnom prostoru i javnoj formi umjetničkog rada, pokažeš svoj svakodnevni pariški život. Da nam ovom prilikom, na svojem primjeru, izmakneš ispred očiju predodžbu ili stereotip Pariza i grad učiniš stvarnim mjestom jednog stvarnog života: pojedinačnog i osobnog. (...)

Uduhu zadatka rad u Ekstenziji ima posve osobnu formu. Osmišljen je kao jednogvečernja kućna projekcija uz aperitiv kojim obično dočekujem svoje goste i prijatelje. Projekcija filma *On connait la chanson* i minimalistička intervencija u njemu *hommage* je članovima moje francuske obitelji: Lilliane, Pierreu, Colette, Jean-Yvesu, Benoïtu, Florence i našem zajedničkom nedjeljnom poslijepodnevju.

Projekcija filma realizirana je potporom Francuskog Instituta.

NEKE STARE PJESME

19. 1. 2012. u 18 sati, Ekstenzija, MSU

6



kadrovi iz filma Alaina Reisnaisa *On connait la chanson*

28. studenoga 2011.

Dokument: *mail*

Pošiljatelj: Evelina Turković

Primatelj: Amela Frankl

Draga Amela,

U tvom tekstu kojim opisuješ koncept svojega projekta kažeš kako je riječ o odnosu privatnog i javnog, to jest da svoju privatnu vezu s Parizom i Francuskom povremeno stavljaš u javnu funkciju. Tu bi se negdje nadovezala moja narudžba. Ona je posve privatna: izvire iz mog prvog doživljaja Pariza, i na kraju se vraća u tvoje sadašnje privatno stanje.

Evo ovako: za mojeg prvog boravka u Parizu, zajedno s Antunom, čini mi se prije najmanje petnaest godina, u tih nekoliko dana ti i Christophe vodili ste nas u obilasku grada. Izvrsno smo se zabavljali: Christophe, vedar i entuzijastičan kao uvijek, vozio nas je okolo. Kad god bismo prošli pokraj nekog pariškog općeg mjesta – Eiffelovog tornja, mjesta gdje je pronađena Edith Piaf, pokraj Louvrea... Christophe bi zatrubio, a mi bismo kao zadivljeno uglaz uzvikivali “oooooooooooo...” Ali išli smo na neka druga mjesta i gledali neke drugačije stvari, mjesta na koja će te odvesti netko tko dobro poznaje grad, tko u njemu živi. Upravo u toj našoj maloj igri s ismijavanjem utabanih turističkih staza pronašla sam glavni užitak: osjetila sam se kao netko tko je u grad ušao iznutra, kao netko tko “zna” taj grad. Ne gleda “izvana”, njegovu površinu, nego ga gleda iz pozicije onoga tko tu živi, tko zna skrivenije kutke tamošnjeg autentičnog života. Pariz je za mene postao stvarno mjesto, a ne turistička razglednica.

E sad, od tebe očekujem da vratiš istom mjerom autentičnosti: da u ovoj prilici, u javnom prostoru i javnoj formi umjetničkog rada, pokažeš svoj svakodnevni pariški život. Da nam ovom prilikom, na svojem primjeru, izmakneš ispred očiju predodžbu ili stereotip Pariza i grad učiniš stvarnim mjestom jednog stvarnog života: pojedinačnog i osobnog. Možda pomoću mjesta kojima se krećeš i koja čine “tvoj” Pariz: mjesta na koja odlaziš, gdje nabavljaš hranu, radioemisije koju slušaš, trgovine gdje nabavljaš odjeću (J), kako se družiš s prijateljima...

Evo, to bi bilo to.

I još napomena: ovaj mail shvati kao obrazloženje moje narudžbe za projekt Što nosim.

Pozdrav veliki i nadam se zajedničkoj kavici...

Evelina

104



foto: Amela Frankl

105

Rado sam se prisjetila trenutaka druženja koje je u svojoj narudžbi opisala Evelina. Christophea i mene veselilo je zagrebačkoj družini otkriti Pariz na pomalo izvrnut način. Godinama smo sami izvodili naš intiman i strastven tjedni ritual šetnje po Parizu, otkrivali i slijedili naš itinerar.

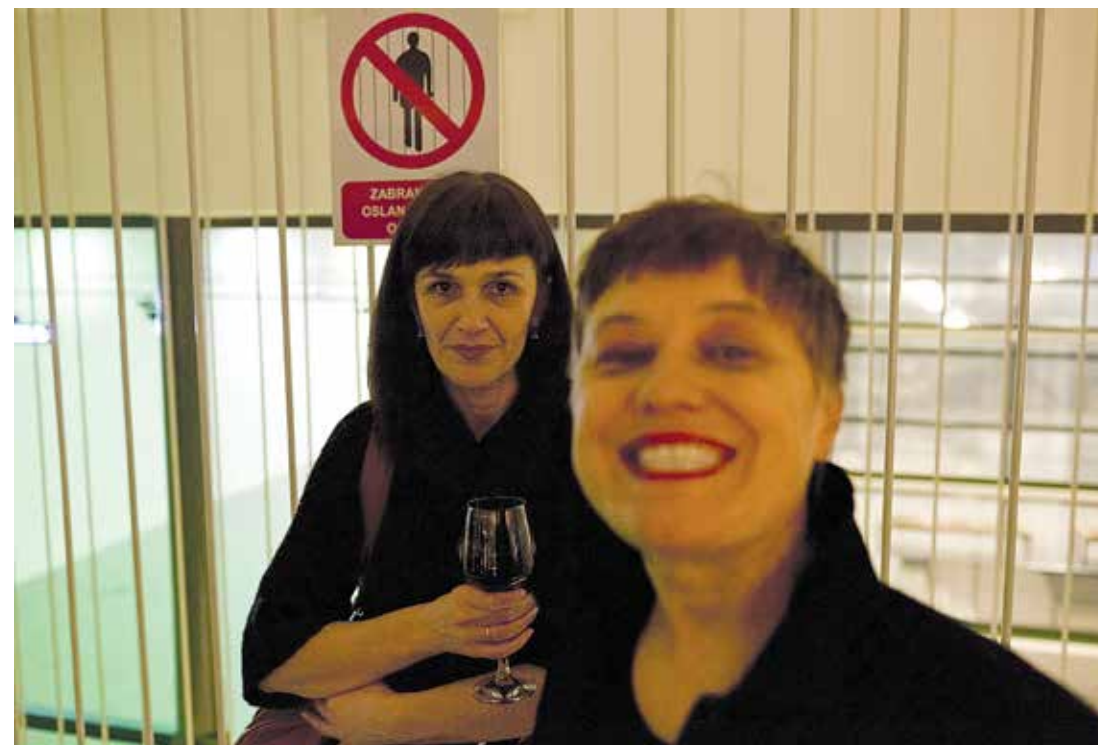
Nedjeljni ručak kod Christopheovih roditelja najčešće je bio prilika za obiteljsko druženje. Na jednom od tih obiteljskih ručkova slavili smo nečiji rođendan. Nakon predaje poklona svi su zajedno zapjevali poznatu dječju pjesmu, osim mene. Nisam znala riječi pjesmice čiji su vedri tonovi prizivali ugodno sjećanje na djetinjstvo sve članove moje francuske obitelji. Tek banalan detalj, samo nekoliko strofa odvojilo me na trenutak od mikrozajednice kojoj sam toga davnog nedjeljnog poslijepodneva pripadala.

Upravo je taj markantni detalj bio početna točka za rad.

Nekoliko godina poslije u pariškim se kinima prikazivala uspješna glazbena komedija Alaina Resnaisa *On connaît la chanson* (1997) nadahnuta životom pariškog srednjeg sloja. Iako nikada nisam bila ljubitelj Resnaisovih filmova, *On connaît la chanson* posebno mi se usjekao u pamćenje.

Kada bi osjećaji bili snažni, glumci bi u filmu zapjevali, što bi me uvijek ponovo podsjetilo na prizor raspjevanog obiteljskog nedjeljnog poslijepodneva. Identificirala sam se s Camille, glavnim ženskim likom filma: mlada žena puna entuzijazma sprema doktorsku disertaciju, često se pitajući zanima li uopće nekoga to što radi. Te sumnje dovode je do depresije. Frapantna sličnost karaktera Odile, lika iz filma, i naše drage Tati Lili, omiljene Christopheove tete, još uvijek me zbunjuje. O muškarcima u filmu i onim stvarnim nema se što dodati: preljub, šarmiranje, užici, čežnja za društvenim uspjehom. Veći dio radnje filma odvija se u kvartu u kojem smo Christophe i ja živjeli. U mnogim scenama prepoznala sam poznata mjesta. Sjećam se kako smo u parku Les Buttes Chaumont besmisleno pokušavali udisati svjež pariški zrak, dok bismo u dnevnim pauzama kušali sendviče iz obližnjih pekara. Znali smo gdje u kvartu pronaći najbolji *saint-honore* i naučili kako dobar okus te složene pekarske poslastice ovisi ne samo o pekarovoj vještini već i o vremenskoj prognozi.

Odlučila sam zauzeti mjesto glavnog lika u filmu. Zatražila sam od Mirana da korigira sve titlove u filmu tako da Amela zamijeni Camille. Pozvala sam publiku na objed uz koji smo gledali prepravljene Resnaisov film, nešto kao Ameline avanture pariške svakodnevice.







cake

- 250 gr. brašna
- 125 gr. margarina (puter)
- 125 gr. šećera
- 100 gr. kand. voća
- 100 gr. grozdica (limun)
- 3 jaja, 1/2 pak. pec. praške
- moret šećer dobro izmješati
u brašnu, dodati jaja, brašna
- dobro izmješati, ne treba
dodati grozd. i kand. voće
- peći - 1 sat, nakon 15 min.
u pećnici prekriti s papirnom

CRUMBLE AUX POMMES

- 6 jabuka
- maline ili ribizl
- 100 gr. putera (marg.)
- 75 gr. brašna
- 100 gr. šećera