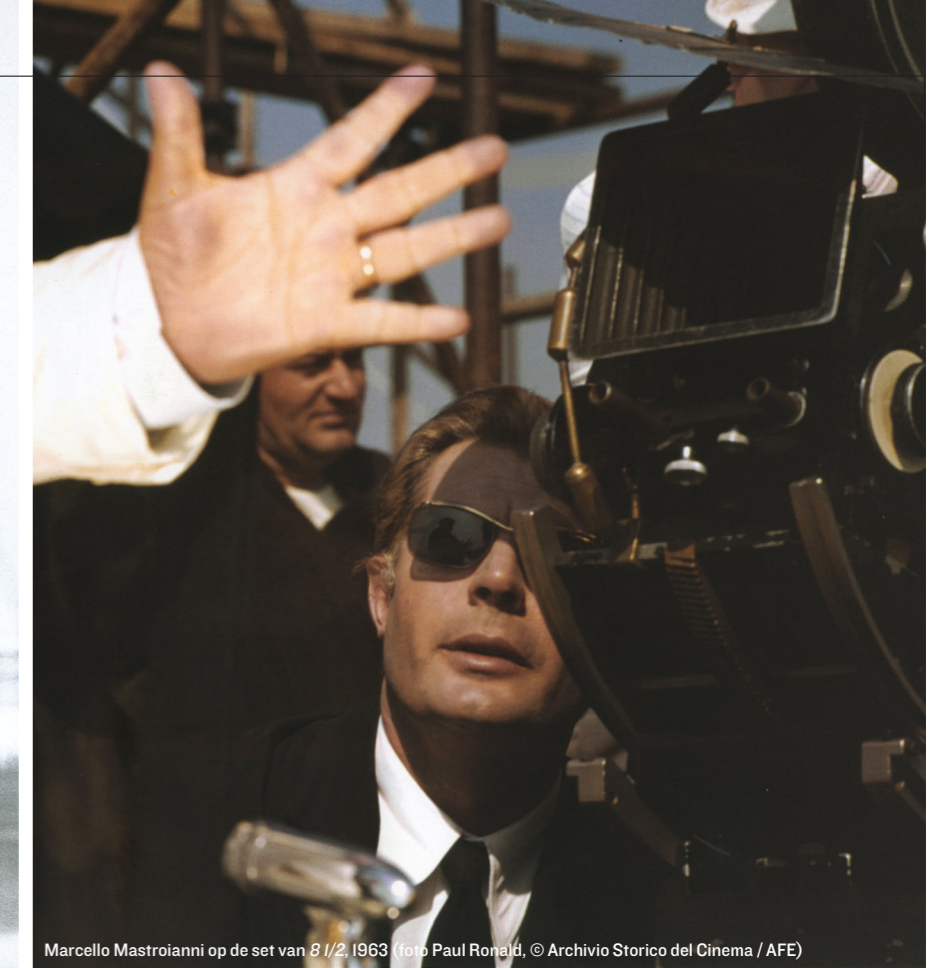
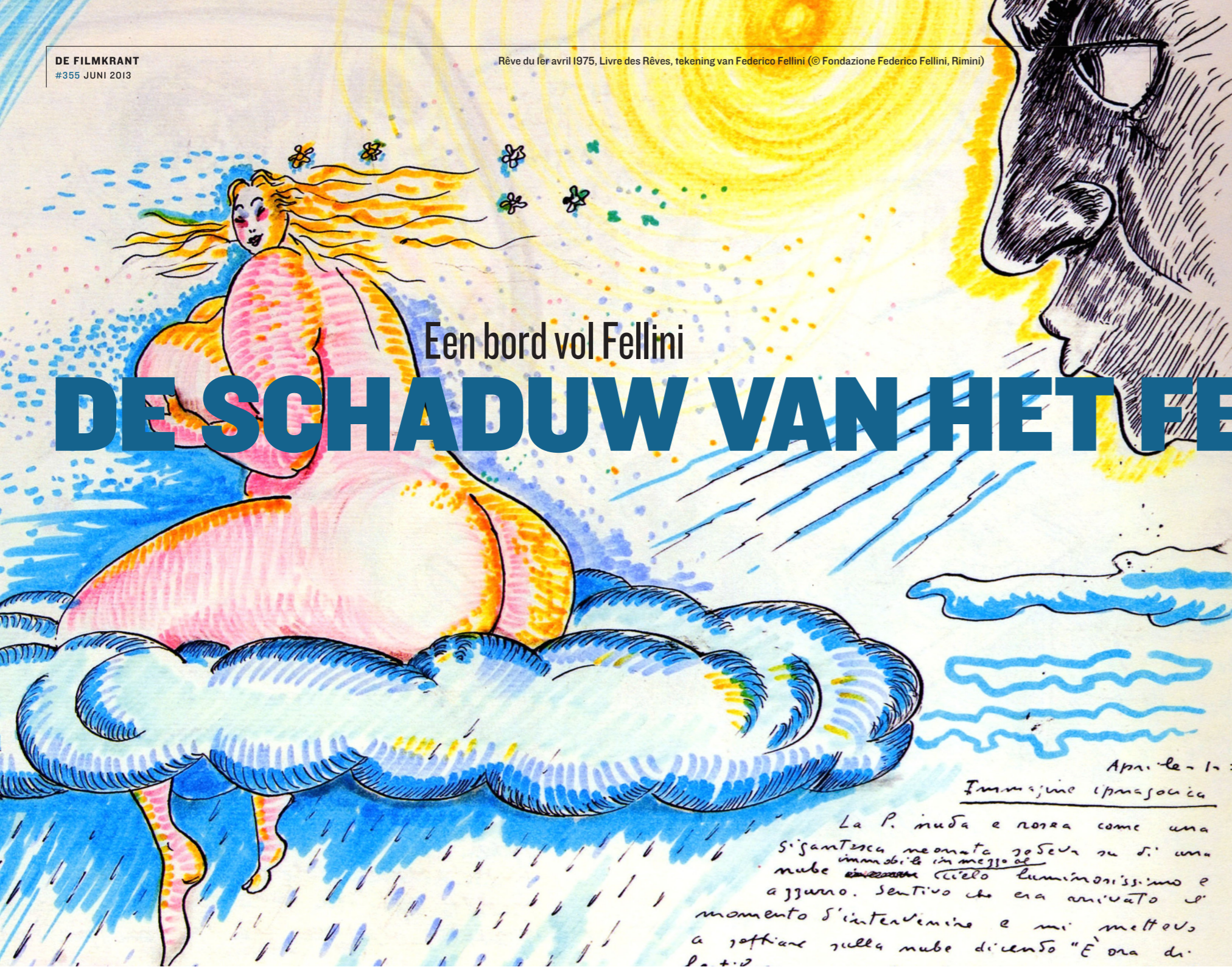


Een bord vol Fellini

DE SCHADUW VAN HET FEEST



Marcello Mastroianni op de set van *B 1/2*, 1963 (foto Paul Rondó, © Archivio Storico del Cinema / AFE)



Anita Ekberg en Marcello Mastroianni op de set van *Intervista*, 1987 (foto privécollectie)

Filmjournalisten Joost Broeren en Nienke Huitenga werken aan een filmkritisch kookboek. Hoe vertaalt het werk van een regisseur zich naar een bord eten? Naar aanleiding van de expositie 'Fellini – The Exhibition' in EYE een voorproefje: een Felliniaans menu.

DOOR JOOST BROEREN EN NIENKE HUITENGA

Iedereen kent het 'bella Italia' van de Bertolli-reclames. Kloeke mama's roeren in grote pannen pastasaus, oude heertjes blijven tot in hun laatste jaren actief door de frisse olijfolie, en de zon schijnt altijd over de weelderige olijfbomen. Dat die reclames nergens op slaan, en de Unilever-producten van Bertolli in werkelijkheid niet veel van doen hebben met Italië, weten we wel; al in 2004 prikten de onderzoekersjournalisten van het tv-programma Keuringsdienst van Waarde door die luchtbel heen. Maar waar die beelden dan vandaan komen, ons standaardidee van 'la bella Italia', die vraag wordt zelden gesteld. Een groot deel van het antwoord is: Federico Fellini.

Fellini de beeldvormer, dat is één van de rode draden in EYE's expositie 'Fellini – The Exhibition'. In de eerste plaats het beeld van zichzelf: de kunstenaar, 'il maestro', het beeld dat hij in zijn films en daarbuiten hoog hield. Maar dus ook zijn beeld van Italië, vol stuurloze mannen, mooie vrouwen, strenge vaders en liefdevolle moe-

ders. Het was al in zijn vroegste succes *I vitelloni* (1953) zichtbaar, waarin hij toont hoe vijf vrienden proberen volwassen te worden in of weg te komen uit een klein dorpje. Maar vooral als we nu naar *Roma* (1972) en *Amarcord* (1973) kijken, weten we waar Bertolli de mosterd (of olijfolie) haalde. Fellini verwerkt in deze twee films zijn eigen herinneringen – 'amarcord' betekent letterlijk 'ik herinner me' – aan respectievelijk Rome en zijn geboortegrond rond kustplaats Rimini met een vrijwel plotloze opeenvolgingen van losse scènes. Flarden uit zijn jeugd en zijn volwassen leven, waar hij ook in zijn andere films zo rijkelijk mee strooit. Maar Fellini laat zich in zijn nostalgie niet overmeesteren door sen-

timent: waar voor Bertolli altijd de zon schijnt, waait bij Fellini vaak een gure wind.

Geen happy end

Wie wil koken zoals Fellini films maakt, want dat is wat we hier proberen, zal om te beginnen met die afwezigheid van lineaire plots om moeten gaan. Dat is wat de films van Fellini in elk geval gemeen hebben. Een klassiek driegangmenu is dan ook niet op zijn plek, noch de traditionele Italiaanse opeenvolging van *antipasti*, *primi piatti*, *secondi piatti* en *dolce*. Ook al omdat het *happy end* van een toetje aan Fellini meestal niet besteed is; zijn films eindigen eerder melancholisch.

Nee, Fellini vraagt om een tasting menu, een buffet, een veelheid van smaken en texturen die met elkaar wedijveren om aandacht. Zoals in zijn films – zeker vanaf de opeenvolgende meesterwerken *La dolce vita* (1960) en *B 1/2* (1963) – waar realiteit, herinnering, droom, fictie en autobiografie in elkaar overlopen, op dezelfde waarde worden geschat. Een parade aan indrukken, als de carnavalsparades en circusoptochten die hij zo vaak laat zien. Geserveerd als één geheel, midden op de tafel, zodat de daaromheen verzamelde familie naar hartenlust kan opscheppen. Of vooraf op individuele borden geschakeerd, een elegantere afwerking voor een diner met een geliefde.

Zoet en voluptueus

Op filmkrant.nl vind u een drietal recepten waarin aspecten van Fellini's films terugkomen, die tezamen zo'n Felliniaanse proeverij vormen. Crostini met ricotta en geroosterde druiven, zoet en voluptueus als de vrouwen

die Fellini zo vereerde én vervloekte: "Een man die nooit kwaadspreekt over vrouwen, houdt niet van ze", legt hij zijn Casanova in de mond in de gelijknamige film uit 1976. "Om vrouwen te begrijpen en ze lief te hebben, moet men immers aan hun nukken geleden hebben. Alleen dan kan men geluk vinden aan de lippen van een geliefde."

In de 'dronken pasta' verleent een vleugje rode wijn iets van de decadentie die Fellini's films zo vaak tonen én op de hak nemen aan de volkse spaghetti. De smaakgevende ansjovis knipoogt naar de kerk die zo vaak een rol speelt in Fellini's herinneringen. En het salieschuim bij het kalfsvlees (vitelloni!) waait als de onvermijdelijke wind door al die elementen heen. Kleed het buffet verder aan met een schakering weelderige, barokke groenten: gegrilde witlof met een beetje balsamico-azijn, geroosterde vijgen met limoncello, en plakken of partjes van gebakken prachtig gekleurde chioGGia-bietjes.

Van de feesten en extravagante diners in zijn films laat Fellini consequent niet alleen de extase zien, maar ook de ellendige afloop: de eenzame valse trompettist op een lege dansvloer vol confetti in *I vitelloni*; de feestbeesten die halverwege dronkenschap en kater worden geconfronteerd met het krieken van de dag in *La dolce vita*. Zo leidt ook deze maaltijd onverbiddeijk tot een melancholisch slot, wanneer er niets meer rest dan lege borden... En koffie.

'FELLINI - THE EXHIBITION' EN HET PROGRAMMA 'ALLES IS FELLINI', MET ONDER MEER DE VERTONING VAN FELLINI'S COMPLETE OEUVE, ZIJN TE ZIEN IN EYE VAN 30 JUNI TOT EN MET 22 SEPTEMBER. ZIE VOOR MEER INFORMATIE eyefilm.nl

VOLG DE ONTWIKKELING VAN HET FILMKRITISCH KOOKBOEK VAN JOOST BROEREN EN NIENKE HUITENGA OP enbordvolcinema.nl