

teema: Changing Tastes - Local Gastronomy and Regional Museums

Konferenssi keskittyi paikallisiin ruokakulttuureihin ja museoihin. Kaksi ensimmäistä päivää pitivät sisällään esityksiä, jonka jälkeen lähdettiin kolmen päivän tutustumiskierrokselle erilaisiin museoihin Norjan lounaiskärjessä.

Alustuksia kuultiin tiiviisti konferenssin kahden päivän ajan Kristiansandissa. Avauspäivän pääpuhujana oli Milla Popovic Zivancevic, joka esitteli erilaisten serbialaisten ruokaperinteiden yhdistymistä yhdessä perheessä. Itselleni mielenkiintoisin esitys oli Jane Leggetin sokerin merkityksestä Aucklandin kaupungille sekä koko Uudelle Seelannille. Teollisuudesta on tullut kulttuuriperintöä

Esitykset vaihtelivat yksittäisten projektien esittelyistä melko filosofisiin katsauksiin ruokakulttuurista ja museoista. Silmiinpistävä erona suomalaisiin paikallismuseoihin oli paikallisten ruokakulttuurien hyödyntäminen käytännön museotoiminnassa. Perinteisillä menetelmillä valmistettua ruokaa ei voida Suomessa valmistaa tai tarjota yleisölle. Itseäni jäi mietityttämään, voiko lainsäädäntö poiketa näin merkittävästi Suomen ja muiden EU-maiden välillä. Alkoholin kohdalla lainsäädäntö on Suomessa tunnetusti tiukka, mikä osaltaan estää paikallisten perinteiden esittämisen elävästi. Sama tilanne näyttäisi olevan verrattain myös ruuan kanssa.

Konferenssiin jokaiselle päivälle oli ohjelmassa vierailuja alueen museoihin ja pääsimme viikon aikana tutustumaan hyvin erilaisiin kohteisiin. Paikallismuseot sekä niissä tehtävä vapaaehtoistyö vaihtelivat Suomen tapaan huomattavasti. Ensimmäisen konferenssipäivän iltana tutustuimme Bragdøya kystlagiin, vapaaehtoistyöllä toimivaan yhdistykseen, joka pitää yllä, säilyttää ja huoltaa perinteisiä puuveineitä Kristiansandin edustalla sijaitsevalla Bragdøyen pienellä saarella. Saarella olevaan suolavarastoon oli rakennettu makrillin kalastuksesta kertova näyttely. Söimme saarella yhdistyksen tarjoaman illallisen, joka piti sisällään luonnollisesti runsaasti kalaa.

Suurimman vaikutuksen kierretyistä kohteista teki Sjølingstad Uldvarefabrik Lindesnesin kunnassa. Vuosina 1894–1984 toiminut villatehdas on muutettu museoksi, jossa koneita pidetään käyttökunnossa. Opastetulla kierroksella käytiin läpi villan matka tehtaassa raakavillasta valmiiksi tuotteiksi. Kierroksen aikana opas käytti muun muassa villan pesukonetta sekä kutomakonetta. Vierailusta olisi jäänyt jotain oleellista pois, jos koneet olisivat seisonet hiljaa paikoillaan.

Konferenssin päättävän kolmen päivän kierroksen aikana kävimme tutustumassa kaikkiaan 8 museossa. Näihin museoihin oli panostettu hyvinkin vaihtelevasti, vaikka ne olivat samaa hallinnollista yksikköä. Retken aluksi kävimme tutustumassa Åseralin kunnassa Minne Kultursenteriin. Kunnan rakentama paikallismuseo oli vastikään valmistunut. Tarjolla oli kansallispuvuihin esitetyjä kansanlauluja, pormestarin virallinen tervetuliaispuhe sekä paikallista perinneruokaa. Vieraat saivat myös lautaselle eteensä paikallista puuroa: smetanaa, voisulaa ja kanelia. Museon näyttely koostui pitkälti hyvin samanlaisista esineistä, kuin mitä voi löytää suomalaisista kotiseutumuseoista. Puitteet olivat suomalaisia huomattavasti hienommat. 1000 ihmisen kunnan kotiseutumuseosta löytyi esimerkiksi kosketusnäyttölaitteita, kuuntelupisteitä ja pieni elokuvateatteri. Kokoelmiensa puolesta suomalaiset ei-ammattilliset museot eivät näkemäni perusteella jää norjalaisista.

Vastakkainen esimerkki paikallismuseosta löytyi Listasta, jossa sijaitsee Østhasselin meripelastusasema. Asema on ainoa Norjassa säilynyt 1800-luvun pelastusasema. Rakennus ja esineet kärsivät runsaasta hyönteisvioletuksesta, ja ne olivat lähes lahoamispisteessä. Koko museon tunnelma oli lähinnä masentava.