

Tuulia Tuomi

Annual Meeting ICOM ICR

Home and Hearth: Regional museums and Gastronomic Heritage

Konferenssi Serbiassa, Belgradissa ja Prijepoljessa 23.-28.9.2012

Sunnuntai

Konferenssin ensimmäistä päivää isännöi Belgradin etnografinen museo. ICR:n hallituksen puheenjohtaja Hartmut Prasch toivotti tervetulleiksi ja Kaakkois-Euroopan ICOMin puheenjohtaja, professori Mila Popovic-Zivancevic avasi konferenssin.

Tervetuloitotuksensa esittivät myös Etnografisen museon johtaja Vilma Niskanovic ja ICOMin hallituksen jäsen Ossama A.W. Abdel Meguid Egyptistä. Serbian kulttuuri- ja mediaministerin tervehdys luettiin.

Ensimmäisen varsinaisen esitelmän piti Ossama A.W. Abdel Meguid. Hän kertoi Egyptin ja Sudanin valtioiden gastronomiasta, ruokalajeista, raaka-aineista, tekniikoista ja ruokaan liittyvästä etiketistä.

Seuraavana Vesna Bizic-Omcikus Serbian etnografisesta museosta esitteli Serbian perinneruokia, joihin totisesti viikon kuluessa saimme tutustua. Serbian gastronominen perinne jakautuu kolmeen alueeseen: Pannonia, Keski-Balkan ja Dinaricin alue. Lisäksi perinteeseen ovat vaikuttaneet Rooman valtakunnan aika sekä muslimi- ja juutalaisperinne.

Serbialaista keskiaikaista pitokulttuuria esittelevä Tamara Ognjevicin esitelmä luettiin, sillä hän oli estynyt saapumasta.

Samantyyppistä gastronomista perinnettä esitteli myös seuraava Goranka Horjanin esitys Kroatian Hrvatsko Zagirjen alueen ruokakulttuurista.

Kroatian viinikulttuurista kertoi Moslavina-museon Jasmina Uroda Kutlic. Moslavina – viinimuseo tekee yhteistyötä alueen viinintuottajien kanssa viinikulttuurin ja – kulttuuriperinnön promoamisessa.

Tansanian Wilbard Lema ei ollut vielä saapunut, joten hänen esityksensä siirrettiin perjantaille.

Tervetuliaisjuhla pidettiin perinteisen päivällisen merkeissä Skadarlija-kadulla, jossa on runsaasti alueen ruokaperinnettä kunnioittavia ravintoloita.

Maanantai

Linja-auto starttasi 5.45 ja kuuden tunnin kuluttua saavuimme Prijepoljeen, Länsi-Serbian vuoristoalueelle. Majoituimme 1200-luvulta peräisin olevaan Milesevan luostariin. Varsnaisena konferenssipaikkana toimi Prijepoljen museo.

Tuulia Tuomi

Museon johtaja Slavoljub Pusican, kulttuuriministeriön edustajan ja paikallisen kuoron, sekä tietysti Rakijan voimin ryhmämme toivotettiin tervetulleiksi Prijepoljeen.

Päivän esitelmät koskivat Lounais-Serbian gastronomista perinnettä, josta kertoi Mila Popovic-Zivancevic, ja Portugalin Penafielin alueen perinteistä keittiötä, jonka seitteli Penafielin museon johtaja Maria José Santos.

Iltasella meillä oli mahdollisuus tutustua Prijepoljen Suureen Moskeijaan. Prijepoljessa noin puolet asukkaista on ortodokseja ja puolet Serbian muslimeja. Prijepoljen museo on toiminut kulttuurien välisenä sillan rakentajana ja saanut siitä myös tunnustusta EMYA Commendationin muodossa.

Tiistai

Tiistaiamuna seurasi kuuden esityksen sarja. Azuzena Suarez de Miguel Herdez Foundationista Meksikosta kertoi hankkeesta, jossa vanhoja reseptejä ja keittokirjoja on pelastettu julkaisemalla niitä uudelleen. Jean Aase Berg-Kragerøn museosta Norjasta esitteli Norjan puuroperinnettä. Jane Legget Uudesta Seelannista esitteli sokeritehtaan luomaan sokeriperinnenäyttelyä ja Sue Hanna Harrisburgista esitteli Penn and Plenty – hankkeen, joka oli hyvin menestynyt maataloustuotantoa ja paikallista ruokakulttuuria promovoinut hanke sekä Orit Shamir esitteli ruoka-teemaa Israelin arkeologisten museoiden ja –näyttelyiden teemana.

Luentosarjan päätteeksi Yiannis Markakis Kreetalta kertoi Kreetan Raki-perinteestä. Esitys huipentui hunajalla ja kanelilla maustetun lämpimän Rakin maistajaisiin. Juomanvalmistuksen turvallisuuden varmistamiseen tarvittiin jopa vaahtosammutinta.

Iltapäivä oli varattu vapaaseen tutustumiseen Prijepoljessa. Vapaa aika näissä konferensseissa on kyllä harvinaista herkkua. Tällä kertaa sitä oli kylän pienuuteen verrattuna runsaasti.

Päivän ateriat olivat muslimiperinteen mukaiset ja ne tarjosivat paikalliset musliminuoret perinteisissä asuissaan. Päivällisen päätteeksi oli hurjat tanssit muslimimusiikin tahdissa. Isännät olivat kohteliaita ja tarjosivat Rakijaa ja olutta, vaikka niiden nauttiminen ei heidän perinteiseen kulttuuriinsa kuulukaan.

Keskiviikko

Vietimme päivän Uvacin kansallispuistossa. Tutustuimme kotkareservaattiin ja kiipesimme suoraan sanottuna henkemme kaupalla tutustumaan kilometrejä pitkää luolamuodostelmaa.

Illaksi ajoimme – jälleen henkemme kaupalla – Montenegron rajalla olevaan vuoristoon Kamena Gora –nimiseen kylään. Kylässä ei ollut koskaan aiemmin käyty linja-autolla. Tietäkään ei ollut koskaan tehty. Se oli lähinnä kavioura. Kuljettajamme otti ajaessaan noin yhden kilometrin tuntinopeudella samalla valokuvia. Epäilemättä hän pääsi talleilla leveilemään kollegoilleen, minkälaiseen paikkaan oli ajokillaan kavunnut.

Kamena Gorassa oli alueelle tuupillinen vanha kylämuodostelma, joka nykyisin toimii ulkomuseona. Alueelle rakennettiin voimallisesti turisteille tarkoitettua mäkkikylää, joten

Tuulia Tuomi

seutu tulee muuttumaan voimakkaasti. Kyläläiset olivat vakuuttuneita siitä, että muutaman vuoden sisällä kylä pääsee jo karttaan!

Torstai

Torstaina alkoi paluumatka. Vietimme päivän puolimatassa Sirogojno –nimisessä kylässä, jossa on ulkomuseo-/turistikylä. Kylä on tunnettu villaneuleista, joita siellä olikin runsaasti myynnissä. Meille pidettiin oikein muotinäytöskin.

Perjantai

Viimeinen konferenssipäivä eli perjantai oli paluumatka Belgradiin Zlakusa –nimisen kylän kautta. Zlakusassa 15 perhettä tekee perinteistä käsin rakennettua keramiikkaa. Pottuinemme ja kulhoinemme – vatsat täynnä – palasimme linja-autolle ja loppu kolmen tunnin paluumatka sujui torkahdellen.

Täysin hereille konferenssiväki ponnahti heti kun saavuttiin Belgradiin. Laukukt viskattiin hotellin säilytykseen ja lähes juostiin Central Institute for Conservationiin kuulemaan Wilbardin esitys Tansanian etnisten ryhmien ruokaan liittyvistä tavoista ja tabuista.

Eistyksen jälkeen pidettiin ICR:n vuosikokous, josta juosten hotellille vaatteiden vaihtoon ja linja-autolla DACA -ravintolaan jäähyväisillalliselle. Ruokana oli – kuten kaikilla muillakin viikon aterioilla – serbialaista perinneruokaa. Se kyllä jäi lähtemättömästi mieleen.