



Five jars of jam with decorative lace covers on their lids, lined up on the top shelf.

ХИЛО
ФОС
A white aerosol can with a bee logo and Cyrillic text.

Термос
A tall, grey thermos with a white lid.

Box of small items
A small, rectangular wooden box containing several small, dark objects.

Сухой фен
A white, coiled hair dryer.

МОЛОТ
ВС
УРАЛЬСКИ
A cylindrical tin of instant coffee with a logo.

ALVO RA DA
Mahlzer Bohnenkaffee
GOLD
A tin of Alvo Ra Da coffee.

INCA
GOLD
Natural Coffee
Cafe Instantaneo
A tin of Inca Gold coffee.

Личная вещь
A lace-trimmed bag or net hanging from the side of the shelf.

OGIADKI
A small glass bottle.

OGIADKI
A small glass bottle.

NATURAALNE
MESI
A jar of natural milk.

Small jar
A small glass jar.

SUPRA
MILKO
A jar of milk.

Металлический котел
A large, light-colored metal cooking pot.

Мед
A jar of jam with a lace cover.

Мед
A jar of jam with a lace cover.

Коробка тарелок
A wooden box containing a stack of white plates.

КАВЕ · КАВЕ · КА
505
ТРИБУГА
A large tin of coffee.

Мед
A jar of jam with a lace cover.

Сапоги
A pair of dark rubber boots.

Белый ведро
A large white plastic bucket.

Металлический термос
A small metal canister or thermos.

Коробка
A large, rectangular cardboard box.



Köögiruum ja köögikraam Eesti muuseumide tõlgenduses

Anu Kannike, Ester Bardone

Sissejuhatus

Köök on selle talumajapidamise ilmumise hetkest (19. sajandi lõpupoole) olnud eluruum kõige laiemas tähenduses, mitte pelgalt toiduvalmistamise paik. Köök-elutoal oli pikka aega palju funktsioone – seal tehti majapidamistöid ja võeti vastu külalisi (Saron 2010; Pärdi 2012). Maal püsis vana suur mitmeotstarbeline kööginurgaga eluruum sõjaeelse ajani (see kehtib ka Soome kohta, Lindqvist 2009: 170). 20. sajandi alguskümnenditeks oli kõrg- ja keskklass tutvunud moodsa kodumajanduse, sealhulgas ratsionaalse köögi ideega. Naisorganisatsioonide võrgustiku, ajakirjanduse ja kursuste kaudu levitati praktilise, hügieenilise ning tervisliku kodukeskkonna loomise põhimõtteid, võttes paljus eeskuju Skandinaaviast. Argipraktikas juurdus uus mentaliteet siiski aeglaselt ja näiteks uusi nõudeid köögmööblile järgisid ehk ainult mõned näidis- ja õppetalud või kodumajanduskoolid (Saron 2010: 24). 1930. aastate lõpuks olid paljudes uutes linnakorterites küll juba olemas moodsad sissehitatud köögid, kus leidis ka elektrilisi kodumasinaid, nagu pliidid või külmkapid.

Sõja ajal ja järel oli inimeste põhimureks igapäevane toimetulek ja seetõttu jäi sisekujundus pikaks ajaks tahaplaanile. Paljudes maakodudes säilis 19. sajandi miljöö lausa 1960. aastateni. Ka linnades oli ohtralt väikesi kööktube. Samal ajal toimusid läänemaailma moodsates avatud planeeringuga korterites pöördelised muudatused köögis – seal oli „puhkus, ilu ja seltskondlikkus kõrvuti funktsionaalse efektiivsusega” (Hand ja Shove 2004: 244). Kui 1930. aastate köök oli kodumajandusteadliku perenaise selgepiiriline tööruum, siis 1950. aastate avatud köök põimus perekonna ühisruumiga (Saarikangas 2006). Nõukogulikes paneelmajades, mis 1950. aastate lõpust alates siin kerkima hakkasid, oli tilluke köök eluruumidest eraldatud ja marginaliseeritud, sest eeldati, et inimesed hakkavad pigem sööklas sööma või valmistoit toidust valmistama (Reid 2010). Eestis valmistati kitsukeses uus-



Foto 2. Taluköök, peremees istub laua taga.

ERM Fk 2905:268

elamu köögis siiski nii igapäevatoitu kui ka rohkeid hoidiseid. Samuti säilitas köök oma rolli sotsiaalse ruumina, kus perekond kogunes ja kus sõpradega juttu aeti.

1990. aastateni olid Eesti köögid kaubandusvõrgu piiratud mööblivaliku tõttu üsna üheilmelised, kuigi inimesed ehitasid sageli mööblit ise ning püüdsid seda omanäoliselt kujundada. Üleminek turumajandusele tõi kaasa köögiremondi buumi ja mõne aastaga sai ka moodne kodutehnika normiks. Uued läänelikud trendid ja elustiilid muutsid köögiruumi tähendust – see sai varasemast rohkem seltskondliku koosolemise paigaks ning tõusid nõudmised köögi tehnilisele varustatusele ja disainile. Samas on moekas elutoaga seotud avatud köök omamoodi tagasipöördu mine traditsioonilise mitme otstarbega köögi poole. Köök on paljude inimeste jaoks emotsionaalselt olulisim osa elamispinnast: seda iseloomustatakse sageli kui kodu südant (Kannike 2002: 131).

Viimase ajani pole Eesti muuseumides köögiteemalisi ajutisi ega püsinaütusi olnud, ehkki köök on mitmete talumuuseumite,¹ Eesti Vabaõhumuuseumi talu kompleksi, Tartu ja Rakvere 19. sajandi olmet eksponeerivate kodanikumuseumide ning isikumuseumide (nt Vilde ja Tammsaare muuseum Tallinnas) orgaaniline osa. Sellel taustal on hiljutised köögiruumile ja toidu valmistamise ning tarbimisega

[1] Näiteks Seto Talumuuseum, Mihkli Talumuuseum, C. R. Jakobsoni Talumuuseum Kurgjal

seotud esemetele keskenduvad näitused „Köök“ Hiiumaa Muuseumis (2015. aasta septembrist 2016. aasta lõpuni), „Köök. Muutuv ruum, disain ja tarbekunst Eestis“ Tarbekunsti- ja Disainimuuseumis (veebruari–mai 2016) ja „Süüa me teeme“ Eesti Rahva Muuseumis (avati oktoobris 2016) tähelepanuväärne märk toidukultuuriga seotud teemade esile tõusmisest meie muuseumimaastikul. 2015. aasta mais avati Eesti Vabaõhumuuseumis Setu talu ja Peipsivene maja, kus on samuti eksponeeritud köögid Kagu- ja Ida-Eestist. Nende uute näituste puhul võis eeldada suurt huvi, kuivõrd toidu- ja toiduvalmistamise teema on avalikkuses üha populaarsem ning lähenemine oli uudne: esmakordselt pöörati tähelepanu moderniseerunud köögile.

Kuraatorite ülesanne polnud lihtne, sest enamikku vajalikust mööblist, köögi- tehnikast või tarberiiistadest polnud muuseumikogudest võtta ja need tuli spetsiaalselt näituste jaoks koguda. Võrreldes elutoaga on kööki ja sellega seotud tegevusi vähe dokumenteeritud (erandiks on rehielamute keedunurgad) ning ka olemasolev pildi- ja joonismaterjal on napp ja mitte alati representatiivne. Kööke renoveerides on inimesed sageli vana mööbli ära visanud või viinud selle keldrisse, kuuri ja suvemajja. Nii on ajaloolised köögimiljööd enamikul juhtudel jäljetult kadunud. Eesti muuseumide arhiivis on vähe ka kööke või köögis tegutsevaid inimesi, samuti argitoitu kujutavaid fotosid, kuna neid ei ole peetud uurimis- ega dokumenteerimisväärseks. Mõnel juhul pole inimesed aga soovinud oma fotosid jagada, sest on tundnud, et nende köök või toiduvalmistamise viis on liiga tavaline ja pole n-ö tasemel, st piisavalt puhas või moodne.²

Vaatame selles artiklis võrdlevalt, kuidas muuseumid suutsid neid probleeme lahendada ja pakkuda köögikultuuri tõlgendamisel uusi lähenemisi. Analüüsime materiaalse kultuuri ja museoloogiaga seotud aspekte: kuidas köögisisustust ja -tegevusi esitati ning kuidas asju tõlgendati ja eksponeeriti. Näituste ja ekspositsioonide retseptioon vääraks omaette käsitlust, kuid jääb selle uurimuse haardest välja. Selline fookus on tingitud ka asjaolust, et ERMi näitus polnud autorite välitööde ajal veel avatud. Hiiumaa näitel puudutab külastajate tagasisidet muuseumi toiduteemalistele tegemistele Helgi Põllo artikkel käesolevas aastaraamatus (lk 116–135).

Teoreetiline kontekst: materiaalse kultuuri uuringud ja museoloogia

Viimastel aastakümnetel on Euroopa etnoloogias taas kasvanud huvi materiaalse kultuuri vastu, ehkki rõhuasetused on uued. Materiaalsuse mõiste kaudu tähtsustatakse inimsuhete ja -käitumise ning materiaalse maailma seoste olulisust. Teoreetikute Kopytoffi ja Appadurai 1980. aastail vermitud ideed biograafilisest lähemisest asjadele (Kopytoff 1986; Appadurai 1986) on olnud aluseks protsessuaalse perspektiivi rõhutamisele: kuidas ühes või teises sotsiaalses kontekstis ringlevate asjade tähendus ajas muutub (Tilley 2001: 264). Sellel pinnal on uurimused keskendunud inimeste ja asjade seoste spetsiifilistele väljendusvormidele. Daniel Miller

[2] Näiteks Hiiumaa muuseumi kogumisprojekti käigus paluti kooliõpilastel teha fotosid kodusest söögitegemisest. Mitmel juhul olid pildid hoolikalt lavastatud: kokad kandsid kilekindaid, puhast põlle jne (intervjuu Helgi Põlloga, mai 2016).

peab oluliseks inimeste ja asjade suhtest võrsuvat tähendusloomet ning seetõttu võimaldab just etnograafiline analüüs argielus olulist kõige paremini esile tuua (Miller 1998: 15–19).

Nendest ideedest on lähtunud ka viimase aja arengud museoloogias, kus uus lähenemine materiaalsele kultuurile on ümber kujundanud arusaamu muuseumiesemetest, tuues esile võimaluse suhestuda nendega otseselt – nii füüsiliselt kui emotsionaalselt. Museoloogiline tähelepanu on nihkunud viisidele, kuidas asjad võivad omandada spetsiifilisi tähendusi ja väärtusi (Macdonald 2006: 6; Karlskov Skyggebjerg 2016: 6–9). Eset ei kontseptualiseerita mitte ainult kui tähenduste kandjat või tõlgendusobjekti, vaid ka kogemusobjekti.

Ese on taas muuseumi südames, sedapuhku kogemuse ja võimaluse materiaalse fookusena, peene ja nüansseeritud, konstrueeritud ja liikuva asjana, kuid ka füüsilise, pidevalt olemasoleva võimaluse tuksleva pulsina (Dudley 2012: 3).

Suur osa hiljutistest uuringutest materiaalse kultuuri valdkonnas keskendub *agentsuse*³ ja *praktika*⁴ mõistele. Miller kirjutab, et praktika loob nii subjektide kui objektide välise vormi objektistamise dialektika kaudu. Niisiis on analüüsi eesmärgiks „näidata, kuidas need asjad, mida inimesed teevad, kujundavad omakorda neid“ (Miller 2005: 38). Huvi agentsuse vastu tähendab ka varasemast suuremat tähelepanu eluloolistele raamidele ja isiklikele suhetele, mis tekivad teiste inimestega asjade kaudu.⁵ Näiteks kõõgitarbeid võib pidada „võõrandamatuks omandiks“ (Weiner 1992), esemeteks, mis on väärtuslikud, „sest need on eemaldatud tarbekaupade voolust ja omandanud peaaegu tootemliku isikliku ja perekonnaajaloo“; neid antakse edasi ühelt põlvkonnalt teisele. Sel moel võivad neist saada (jagatud) mälestuste kandjad, mis aitavad rääkida lugusid inimeste elust (Sutton ja Hernandez 2007: 67–75).

Köögi kui argise mälupaiga kirjeldamiseks rakendavad mõned autorid ka Pierre Nora *mälukoha* (*lieux de mémoire*) mõistet (1997). Angela Meah ja Peter Jackson keskenduvad nii tegelike kui ka mälestustes kirjeldatud köökide materiaalsele poolele ja sellele, kuidas need inimeste jaoks tähendusi kannavad. Nad nimetavad kööki „omamoodi elavaks eramuuseumiks“, paigaks, kus säilitatakse ja eksponeeritakse isiklikku, kunstilist või kultuurilist huvi pakkuvaid objekte, et (taas)luua perekonna ajalugu. Konkreetsete objektide, tavade, multisensorsete mälestuste ja individuaalsete meenutuste kaudu „võib köögist saada nii (füüsilise, sümboolse ja kehalise) mälu hoidla kui ka kandja“ (Meah ja Jackson 2015: 4–5; 17). Seetõttu kujutab koduköögi privaatsfääri rekonstrueerimine muuseumis endast parajat proovikivi: kuidas taasluua seda praktilist ja kogetud mälupaika kontekstis, kus algseid elanikke ja tegevusi enam ei ole.

Köögiteema on esile tõusnud ka koos tärganud huviga argitavade vastu. 1980.–90. aastatel uuriti seda kodukultuuri ja tarbimise kontekstis, keskendudes sellele,

[3] Filosoofias ja kultuuriteadustes kasutatakse seda mõistet selleks, et rõhutada inimese valikute olulisust situatsiooni ja keskkonna kujundamisel.

[4] Sotsiaal- ja kultuuriteoorias mõistetakse praktika all seda, kuidas mitmesuguste motiivide ja eesmärkidega inimesed oma elukeskkonda loovad ning muudavad.

[5] Eesti materiaalsel kultuuril, eriti muutuvat linnakeskkonda on samas vaimus tõlgendanud Francisco Martinez (2016).

kuidas inimesed oma elukeskkonda omaks võtavad, soetades ja ümber paigutades asju ning kodu remontides ja kujundades (Miller 1988; Gullestad 1992). Tänapäeval tõlgendatakse kööki üha enam kui ruumi, milles kujunevad koduseid argitoiminguid tehes inimese ja keskkonna mitmekesised suhted, põimuvad asjade kogumid, taju ja oskused (Pink 2012: 48–53). Seega võib kööki pidada omalaadseks tegevuste väljaks. Hand ja Shove analüüsivad koduköögis ilmnevat sümboolilisi suhteid ja „asjade ökoloogiat“ (2004: 235–237), osutades, et köök on lõimiv paik, kus luuakse, taasluuakse ja katkestatakse seoseid materjalide, asjade ja oskuste vahel (samas: 250).

Köögitehnoloogia areng on lihtsustanud toiduvalmistamist või nõudepesemist ja aidanud kaasa tervislikumale toitumisele, toidutegemise nautimisele ning aktiivsemale suhtlemisele (Shove 2007: 34). Kui tavad aja jooksul muutuvad, kasutatakse tuttavaid töövahendeid või sisseseadet teisiti või mõtestatakse tegevuse sotsiaalset tähendust uutmoodi, kuivõrd inimeste arusaamad normaalsusest on äärmiselt paindlikud (Shove 2003: 199). Köögi esemeline pool saab uue tähenduse, kui toiduharjumused, disain või arusaamad puhtusest muutuvad.

Igapäevase toiduvalmistamise puhul tuuakse esile materiaalse keskkonna tajutavaid aspekte. Tuginedes etnograafilistele uurimustele majapidamistöödest ja kodukujundusest kirjutab Sarah Pink, et nendega kaasnevad sensoorse keskkonna, sealhulgas tekstuuri, heli, lõhna ja maitse pidev taasloomine (Pink 2004). Ka muuseumides on hakatud rohkem tähtsustama füüsilist ja meelelist kogemust. Dudley rõhutab, et „füüsiline ja emotsionaalne kokkupuude esemetega peaks olema 21. sajandi muuseumikülastuse alustala“ (Dudley 2012: 11), Howes aga leiab, et „uue museoloogia kõige tähelepanuväärsem trend on olnud puudutuse taasväärtustamine“ (Howes 2006: 259).

Museoloogiaekspertid pooldavad sensoorseid kaasamisvorme, et luua füüsilisem ja seega aktiivsem suhe muuseumiga (Bennett 2006: 277; Gregory ja Witcomb 2007). Kõik see on muutnud viisi, kuidas muuseumid toidukultuuri tõlgendavad: lõhnad, hääled ja maitseid võimaldavad luua silda mineviku ja oleviku vahel. Uus lähenemine materiaalsele kultuurile on seotud ka laiema arusaamaga muuseumidest kui dialoogi- ja diskussiooniruumidest, mille ülesandeks on esindada ja samas kõnetada ühiskonda selle mitmekesisuses, kaasates külastajaid muuseumitõesse nii kogumisel, eksponeerimisel kui ka mõtestamisel (Macdonald 2006b: 92; Runnel ja Pruulmann-Vengerfeldt 2014: 12–15).

Muuseumide lähenemine köögiruumile

Muuseumid on Eesti köögikultuuris toimunud muutustele mitmel põhjusel vähe tähelepanu pööranud. Enne Teist maailmasõda keskenduti etnoloogias ja muuseumides peamiselt talupojakultuurile ning traditsioonilise eluviisi elementidele. Laias laastus jätkus see lähenemine ka nõukogude perioodil. Mõnes artiklis, mis rääkisid elutingimustest ja toidukultuurist maal (Peterson 1964; 1966; Karu 1964; Vöti 1962; 1966), puudutati põgusalt ka kööki, kuid 20. sajandi mööbel ja toiduvalmistamistavad jäid nõukogude etnograafia huviväljast siiski suuresti kõrvale. 21. sajandi algul tegelesid etnoloogid ja disainiajaloolased mõne nõukogude argielu

aspektiga, mille tulemuseks olid näitused⁶ ja toitu ning kodust esemelist kultuuri käsitlevad publikatsioonid (nt Piiri 2006; Kannike 2002; 2005). Nii on selles artiklis välja toodud täiesti uus lähenemine köögi esitlemisel muuseumides.

Analüüsiks valitud muuseumid võib jagada kahte gruppi: muuseumid, kus köögid on püsiekspositsiooni osa (Eesti Vabaõhumuuseum), ja muuseumid, kus on ajutised köögi ajalugu või toiduvalmistamist käsitlevad näitused (Hiiumaa Muuseum, Tarbekunsti- ja Disainimuuseum, Eesti Rahva Muuseum).⁷ Enamikul juhtudel on tegu 20. sajandi moodsate köökidega nii linna- kui maakodust, aga näiteid on ka 19. sajandi lõpust ja nüüdisajast.

EVMi püsiekspositsioon hõlmab 72 ha suurust ajalooliste hoonete kompleksi, kus ehitiste interjäär on kujundatud ajalooliselt tõetruus stiilis. Muuseumi üldine atmosfäär loob omaette minevikumaailma tunde, millesse külastaja järk-järgult, n-ö külatänaval ja taluõuel jalutades siseneb. EVMi üheks eesmärgiks on külastajate aktiveerimine – „õhutada mängulisust ja vabastada külastajad passiivse auditooriumi harjumustest“ (Lang 2005: 83). Neli kööki 19. sajandi lõpust 1960. aastateni – Härjapea ja Setu talu, Peipsivene maja ja Kuie koolimaja oma – on regulaarselt kasutusel ja aasta läbi avatud. Härjapea ja Setu taluhooned on originaalid, Setu ja Peipsivene majad aga hiljutised koopiad: esimene on ehitatud originaalplaani ja fotode põhjal ning teine järgib piirkonna üldist ehitusstiili.⁸

HMi missioon on tutvustada kohalikku ajalugu ja kultuuri hiidlastele ning anda samas laiem pilt Eesti kultuurikontekstist (välis)turistidele. Eesti muuseumimaastikul paistab HM silma innovaatsusega: ta on algatanud mitmeid suuri kultuuriüritusi, nagu Kärddla kohvikutepäevad, ja suhelnud juba aastaid aktiivselt avalikkusega. Ammu enne seda kui elamusmajandus moodi läks, organiseeris muuseum teatud ajastutele, ühiskonnagruppidele või tähtpäevadele pühendatud teemaüritusi, kus külastajad said etendada rolle ja tunnetada minevikku puudutuste, lõhnade ja maitsete kaudu (vt Helgi Põllo artiklit, lk 116–135). Näituseala jaguneb püsiekspositsiooniks alumisel korrusel ja ajutiste näituste pinnaks ülemisel (katusealusel) korrusel.

ERMi esimene püsinäitus hoones, mis on ehitatud spetsiaalselt muuseumiks, avati 1. oktoobril 2016. Uue püsinäituse Eesti osa põhifookuses on kultuuri mitmekesisus ja mitmehäälsus. Köögi ja toiduvalmistamisega seotud esemed ning multimeedialahendused on eksponeeritud ajutisel näitusel „Süüa me teeme“. Viimasel kümnendil on muuseum aktiivselt kasutanud osalusmeetodeid näituste ettevalmistamisel ja ühiskonna teemade uurimisel (nt tarbimine, linnakeskkond), et teha ekspertide kõrval kuuldavaks ka uuritavate gruppide hääl (Runnel ja Järv

[6] Näitused „Asjad minu elus“ Eesti Rahva Muuseumis ja Tarbekunsti- ja Disainimuuseumis 2000–2001 ning „Ise söime, ise jõime. Toidukultuur Nõukogude Eestis“ Eesti Rahva Muuseumis ja Tarbekunsti- ja Disainimuuseumis 2006.

[7] Eesti Rahva Muuseum ja Tarbekunsti- ja Disainimuuseum on riiklikud muuseumid, Eesti Vabaõhumuuseum ja Hiiumaa Muuseum on riigi sihtasutused. Tekstis kasutatakse edaspidi lühendeid: EVM = Eesti Vabaõhumuuseum, ERM = Eesti Rahva Muuseum, HM = Hiiumaa Muuseum, ETDM = Tarbekunsti- ja Disainimuuseum.

[8] Kuie koolimaja avati 2000. ja Härjapea talu 2007. aastal, viimase kahe hoone puhul algas ehitus aastakümneid tagasi, kuid avamiseni jõuti 2015. aastal ELi finantsabi toel.

2011). Püsiekspositsioon pakub külastajatele mitmesuguseid sensoorseid kogemusi multimeediavahendite ja interaktiivsete andmebaaside kaudu.

ETDMi kogudest moodustab suurema osa unikaalne kunstilooming. Viimase 15 aasta jooksul on muuseum laiendanud oma tegevusvälja disainiajaloolle. Kuigi enamikul näitustest on esitletud klassikalist professionaalset kunsti, on mõned neist puudutanud ka argikultuuri, näiteks ülevaatenäitus ülipopulaarsest nõukogudeaegsest ajakirjast „Kunst ja Kodu“ 2009. aastal. 2016. aasta kööginäitus laiendas aga tunduvalt muuseumi fookust.

Võrreldes EVMi ja HMiga on ETDMi ja ERMi näitusekontekst teistsugune, steriilsem ja n-ö akadeemilisem. ETDMi 17. sajandist pärineva aidahoone interjööri loovad kõrged laed ja massiivsed sammastega liigendatud valged seinad soliidse ja samas visuaalselt neutraalse atmosfääri, mis sobib nii ajalooliste kui nüüdisaegsete eksponaatide esitlemiseks. Rahvusvahelise arhitektuuribüroo Dorell. Ghotmeh. Tane projekteeritud ERMi uus maja on kõige tänapäevasem ja suurem muuseum nii Eestis kui ka Baltikumis.⁹ Ümbritsevas maastikus on näha Eesti ajaloo kihistusi 19. sajandi algusest kuni sõjaeelse vabariigi, nõukogude okupatsiooni ja tänapäevani. Selline ruumiline mitmekesisus häälestab külastajad näituse põhiteemale – aegade ja kultuuride dialoogile.

Artikli jaoks materjali kogudes külastasime 2016. aasta märtsist novembrini korduvalt muuseumide näitusi ja üritusi ning tegime intervjuusid kuraatorite ja teiste muuseumitöötajatega, kes näituste koostamisel osalesid. Intervjuud leidsid aset muuseumides eksponeeritud köökides ja kööginäitustel. Küsimused puudutasid muuseumi ja näitusi, toidukultuuri ja konkreetset kööki. Intervjuudes rääkisid kuraatorid oma algsest plaanist, ideede edastamise meetoditest, probleemidest, mida nad pidid näituste tegemise ja korraldamise käigus lahendama, ning külastajate tagasisidest. Lisaks kasutasime muuseumide kodulehtede ja sotsiaalmeediapostituste materjale. Mõnel juhul pakkusid väärtuslikku materjali muuseumitöötajate avaldatud artiklid või raamatud. Osalesime nii mõnelgi näitustega seotud üritusel¹⁰ ja külastasime näituse kokkupaneku perioodil korduvalt ERMi. Kuigi näituste üldteemad ja pealkirjad on üsna sarnased, olid rõhuasetused erinevad. Need sõltusid muuseumi profiilist ja eesmärkidest, varasemast uurimistööst ja programmidest, samuti ressursidest (kogud, eelarve, töajõud, ruum).

Kuraatorite kontseptsioonid ja eesmärgid

Näitus „Köök“ HMis seadis eesmärgiks käsitleda teemat nii, et see oleks atraktiivne laiale publikule. Kuraatorid ei käsitlenud kööki mitte üksnes toidutegemise ruumina, vaid koduse argielu võtmepaigana, kodu paljufunktsionaalse südame või koduse elu sümbolina (KK). Nende idee oli eksponeerida *pigem mälestust ajastu köögist* oma esemete ja iseloomuga kui ajaloolist koopiat (HP). Põhisoo oli võimaldada inimestel interjööri siseneda, tunnetada ajastute atmosfääri ja uurida asju lähedalt kõigi meeltega. Samuti taheti tõmmata tähelepanu ühesuguse otstar-

[9] Muuseumi pindala on 34 000 m², näituste ala 6136 m².

[10] Muuseumiöö TDMis 2016, leivapäev EVMis 2015.

bega argiesemete (nt pliit, ostukott jne) vormis ja tähenduses toimunud muutustele ning tavade (nt toiduvalmistamine, nõudepesemine) teisenemisele. Sel moel püüti suunata inimesi mõtisklema aastate jooksul tuttavas keskkonnas toimunud uuenduste ning ka järjepidevuse üle.

Selleks et muuta interjäär personaalsemaks ja seostada materjali Hiiumaa ajalooga, löid kuraatorid intervjuude põhjal üldistatud perenaiste portreed. Perenaisi esitleti muuseumiüritustel ja vastavad lood postitati ka Facebooki, et näitust tutvustada. Kodususe rõhutamiseks otsustati mitte kasutada traditsioonilisi kuraatoritekste seinal, vaid n-õ peita need detailidesse. Enamik esemeid tuli spetsiaalselt näituse jaoks koguda või laenata, kasutades isiklikke võrgustikke, teise ringi poode, üleskutseid ajakirjanduses ja sotsiaalmeedias. Kuna muuseumis on vähe töötajaid, pole võimalik ajutiste näituste ruumis kuigi sageli ekspositsiooni muuta. Seega peavad näituste ülesehitus ja struktuur olema kohandatavad mitmesuguste tegevuste ja ürituste jaoks. Lavastatud köögid, millele hooajaliselt/tähtpäevade puhul lisati uusi detaile, pakkusidki paindlikku keskkonda näiteks haridus- ja meelelahutusprogrammide jaoks. Külastajad said vaadata, kuidas toitu valmistati, ja osaleda mängulistest ettevõtmistest.

Kuigi ETDMi kööginäituse peateljeks oli Eesti köögi moderniseerumine 1930. aastatest kuni tänapäevani arhitektuuri ja disaini aspektist, soovis kuraator heita valgust selle teema laiemale sotsiaalsele kontekstile. Valides teema, mis eeldatavalt pakub huvi mitmesugustele külastajagruppidele, taheti kõita ka niisuguse publiku tähelepanu, kes tavaliselt kunstimuuseumis ei käi. „Muidu tekkivad kivistunud ideed selle kohta, mida selles muuseumis oodata või mitte.” (KL). Sellest lähtuvalt kasutati uut tüüpi allikaid teistest muuseumidest ja arhiividest, samuti erakogudest (igapäevaeasemed, plakatid, telesaated), et pakkuda sissevaadet mitte-professionaalsesse kodukujundusse, toidukultuuri ja tehnoloogia arengusse. Võrreldes HMi biograafilise lähenemisega pöörati siin rohkem tähelepanu kõigi elementide ja esemete ajaloolisele täpsusele ning näituse ülevaatlikkusele. Kui eseme päritolu polnud teada, tehti täiendavaid uuringuid. Kontseptsioonis oli prioriteetne hariduslik aspekt. Saate tekstid pakkusid informatsiooni köögidisaini ideoloogiast läbi aastakümnete, rõhutades arhitektide ja disainerite rolli uute trendide tutvustamisel. Kuraator ja näituse kujundajad otsustasid mitte esitada köökide täismõõtmelisi rekonstruktsioone, vaid eelistasid eksponeerida mööblit osaliselt ning luua ettekujutust ajaloolistest ruumidest suuri fotosid ja jooniseid kasutades.

Näitust ette valmistades ilmnes, et muuseumides puuduvad isegi mõned kõige tüüpilisemad Eesti 20. sajandi köögimööbli näited. See ei puuduta üksnes sõjaeelset materjali, vaid ka nõukogudeaegset interjööri, mis vahetati välja niipea, kui see 1990. aastatel võimalikuks sai. Köögi renoveerimise laine peegeldas radikaalseid muutusi koduse elu harjumustes. Nagu Shove jt on seda iseloomustanud, teevad „inimesed ümberkorraldusi ja asendavad asju, püüdes sünkroniseerida või toime tulla kääridega olemasolevate asjade ja tulevase eluviisi visiooni vahel” (Shove jt 2007: 15).

Näituseesemete valikul oli oluliseks kriteeriumiks nende esteetiline atraktiivsus ja puhtus. Näiteks otsustas kuraator, et ei pane välja unikaalset sõjaeelset köögi-tooli, sest see vajas restaureerimist: „Ma oleksin tahtnud seda näidata, aga oma

seisukorras oleks see külastajaid ehmatanud" (KL). Tema sõnul eeldavad külastajad, et eksponeeritud asjad on ilusad. Näiteks oli muuseum saanud 2006. aastal kriitika osaliseks, sest ühele külastajale tundus nõukogudeaegne köögimööbel kunstimuuseumis näitamiseks liiga inetu. Selline suhtumine – nostalgia puudumine või isegi antinostalgia sotsialismiperioodi suhtes – on postsotsialistlikele riikidele üsna tüüpiline (vrd Caldwell 2009; Kõresaar 2008). Tol ajal tundus inimestele, et tegelikult oli Eesti kodu tänu isetegemisele ja käsitööesemetele palju maitsekam ja hubasem, ning nad ei soovinud oma kodu standardsete toodetega seostada. Praeguseks on ajaline distants suurem ja kuraator lootis, et tollased argiesemed tekitavad enam positiivset tagasisidet, äratades pigem isiklikke mälestusi ja nostalgiat (külastajate kommentaare kuulates tundus see nii ka olevat).

Näitus „Süüa me teeme“ ERMis keskendub samuti köögikultuuri esteetilistele aspektidele, aga mõnevõrra teistsuguse nurga alt, kombineerides kunstilist lähenemist etnograafilisega. Kompositsioonid pakuvad samamoodi visuaalselt naudivat muljet oma värvide, vormide ja kontrastidega. Väljapanek püüab suunata vaatajat märkama toidukultuuri olulisi aspekte ebatraditsioonilise eksponeerimisviisi kaudu. Näiteks pole nõud, kulbid või noad laudadel või vitriinides grupeeritud, vaid kinnitatud installatiivselt suurtele kaldpindadele. Nii kõlab näitus kokku üldise trendiga, et tänapäeva toidukultuuris on üha tähtsamad selle esteetilised aspektid. Suurt tähelepanu pööratakse serveerimiskunstile, toidupiltidele jms. Inimesed ei väärtusta koduköögi puhul mitte üksnes selle efektiivsust, vaid ka disaini.

„Süüa me teeme“ ei püüa anda ajaloolist ülevaadet Eesti toidukultuurist ega köökidest, vaid tõstatab pigem teemasid ja küsimusi edasiseks süvauurimiseks. Üks kuraatoritest rõhutas, et ta ei pea ennast toiduajaloolaseks ja kontseptsioon toetub pigem tema taustale museoloogias ning kommunikatsiooni- ja tarbimisuuringutes (PR). Kuigi toidusaal avati osana uuest püsiekspositsioonist, tõi kuraator esile selle väljapaneku ajutisuse (2–3 aastat) ja avaldas lootust, et sellele järgnevad teised näitused, mis avavad mõne toidukultuuri aspekti süvitsi.

Näituse eesmärgiks on esile tuua toidu olulisust argikultuuris ja heita valgust sellega seotud protsessidele nii professionaalse kokakunsti kui ka kodu vaatepunktist. Teiseks taotluseks oli katsetada dokumenteerimise ja museoloogilise esitamise meetodeid. Kuraatorid ei soovinud, et domineeriks nende vaatepunkt, vaid pigem taheti kombineerida tervikuks kutseliste kokkade, filmitegijate, foto- ja videokunstnike ning toitumiseksperptide hääl. Põhiteemasid ja kontseptuaalseid ideid ei esitatagi külastajale otseselt, vaid pigem vihjetena või uute ootamatute vaatepunktide kaudu. Esemete ülesandeks on tekitada vestlusi ja tõlgendusi ning ajaloolise esinduslikkuse kriteerium polnud nende valikul otsustav.

EVMis on köögid orgaaniline osa talukomplekside püsiekspositsioonist 19. sajandist kuni varase nõukogude ajani. Kõik need on sisestatud muuseumi kogudele, välitöömaterjalidele ja kohalike elanike mälestustele tuginedes. Muuseumil on pikaajaline traditsioon korraldada kalendritähtpäevadel suuremaid üritusi. Sageli lähtuvad muuseumitöötajad ja talude perenaised/peremehed elava ajaloo põhimõtetest, etendades mitmeid rolle ja suheldes aktiivselt külastajatega.

Härjapea talu tutvustab tavakeskkonda ja argielu Eesti külas 1930. aastatel. Köögimööbel on ajalooliselt täpne ja pliit ning ahi ehitatigi üles selleks, et kasutada

neid muuseumiprogrammides. Samamoodi toimib Kuie koolimaja, mis on ka muuseumi peamine hariduskeskus, koos selle köögiga (Lang 2005: 67–68). Setu talu ja Peipsivene maja ehitati sooviga, et need oleksid täismahus toimivad kompleksid (mis oli ka ELi rahastuse tingimus). Setu talus on kaks kööki: üks 19. sajandi lõpust ja 20. sajandi algusest ning teine 1950.–60. aastatest, mis võimaldab hõlmata ka nõukogude perioodi.

Kui varem oli külastajaprogrammides rõhk rohkem käsitöö ja talutööde demonstreerimisel, siis viimastel aastatel on muuseum korraldanud mitmesuguseid toiduga seotud üritusi: toidupäevad, laadad, töötoad jms. See on kooskõlas laiemaga trendiga muuseumikommunikatsioonis alates 1980. aastatest, kus silmapaistvam roll on antud kultuuritavade ja inimsuhete näitamisele toidu kaudu (Moon 2015). Viimasel ajal on EVM pürginud ka Eesti regionaalse ja rahvusliku mitmekesisuse esiletoomise poole. Neis kahes uues talukompleksis tegutseb Paljurahvuselise Eesti Keskus, mis organiseerib teemapäevi, töötubasid ja laatu, kus toiduvalmistamisel ja toidul on oluline koht. Köögi ja seal toimuva tegevuse kaudu püütakse saavutada seda eesmärki, et külastajale jääks mulje, nagu „peremees või perenaine on just koju jõudnud ja tuleb meiega juttu ajama” (Lang 2005: 69).

Köögid muuseumikeskkonnas

Üldine suundumus, et tänapäeva muuseumid ei püüa rekonstrueerida minevikku kõikides selle detailides ega hinnata vastuolulisi sündmusi või nähtusi, peegeldub ka materiaalsete esemete ja keskkonna muutuvast rollis. Muuseumiruumide mitmekesine miljö loob üldise raami eksponeeritud kööginäituste või -interjööride tõlgendamiseks.

EVMis on köögiekspositsioonide piirid raskesti määratletavad, sest need on osa arhitektuuriteravikust. Perenaised ei istu nurgas, vaid tegelevad argiste toimetustega, luues mulje, justkui oleks tegemist toimiva talu igapäevase eluga. Selgitavad tekstid ei asu köögiseinal või esemete juures, vaid köögiruumist väljaspool, mis omakorda rõhutab muljet elavast köögist. Külastajad võivad siseruumides jalutada ja ringi vaadata, mõnikord ka näha toiduvalmistamist või tunda toidulõhnu, ehkki ekspositsiooni kuuluvad esemed pole enamasti mõeldud katsumiseks. Vabaõhumuuseum on püüdnud leida tasakaalu autentsete kogudesse (sh kasutuskogusse) kuuluvate ja osalusprogrammides kasutatavate esemete vahel. Köögi ja toiduvalmistamisega seotud tegevused, näiteks sõira valmistamine või leiva küpsetamine, köögiviljaia eest hoolitsemine või kitsede pidamine, laienevad ka teistesse taluhoonetesse ja nende ümbrusse.

Härjapea talus on interjäär loodud selle järgi, kuidas siin elati 1930. aastatel. Kuigi sisustus pole täielikult säilinud, kirjeldasid mitmed kohalikud külaelanikud muuseumitöötajatele detailselt seal asunud mööblit ja esemeid. Kööginõud pärinevad 1930. aastatest ning kuraatorid ja perenaised hoiavad pidevalt vanavarakauplustel silma peal: „Kui me sinna läheme, siis ikka vaatame neid asju. Muuseumis töötamine on eluviis.” (BS) Härjapea talus korraldatakse eestiaegse toidu tutvustamise pühapäevi, mil tehakse tavaliselt midagi hooajalistest toiduainetest. Kuigi kü-

lastajad on väga huvitatud kaasavast tegevusest, on Härjapea talumaja köök selleks liiga väike, samuti ei ole seal veevärki, nii et toiduvalmistamist saab pigem vaadata ja samuti on võimalik valminud roogi maitsta. Jõukamal järjel talu materiaalne keskkond paigutub laiemasse konteksti Härjapea talu kõrval endises Kutsari talu reheeluses ülespandud näitusel „Unistus moodsast maakodust 1918–1939” (kuraator Juta Saron), kus avatakse fotode ja ajakirjanduse varal sõjaeelsete kodude ideaale ja tegelikkust. See näitus toimib omamoodi sillana vabaõhumuuseumi ja ETDMi kööginäituse vahel, täiendades viimase ideaalmaastikku faktide ja kommentaaridega tollasest argielust.

Kuie koolimaja köök on samuti väike ja lihtne, aga atraktiivseteks elementideks on riiulitele paigutatud purgid ja nõud, milles hoitakse teeürte, kohvi ning sõdade vahelises vabariigis populaarset laadamaiustust jaanileivapuukaunu, mis on praegusele külastajale enamasti tundmatud ja äratavad uudishimu. Koolitäre köögis loovad koduse atmosfääri eeskätt toidulõhnad. Perenaine kuivatab siin õunu ja teetaimi, valmistab mahla ja moosi ning muud toitu. Näiteks mihkclipäeval saab vaadata vorstitegu ja kaalikate küpsetamist, leivapäeval valmistatakse mitmesuguseid leivatoite.

Peipsiveere vanausuliste talus on vähem museaale kui teistes muuseumi hoonetes, ent siiski on püütud kasutada võimalikult palju originaalsemeid. Igal nädalavahetusel valmistab perenaine mõnd ahjutoitu, pirukaid, küpsiseid, keedusuhkrut ja samovariteed. Setu talu köögis saab näha piirkonnale eriomast keraamikat ja kööginõusid 19. sajandi lõpust kuni nõukogude aja sulaperioodini. Just viimati märgitud ajast pärit esemed on Eesti muuseumide ekspositsioonis haruldased. Setu tare tänapäevasemas köögis valmistatakse toitu nädalavahetustel ja pühadel, samuti muudel erilistel puhkudel. Tavapäraseks roaks on köömnetega sõir, külm supp või kõrnepiparkoogid. Kuna Setu tare ruumid on sageli täis head toidulõhna, siis arvavad külastajad tihti, et siin elataksegi päriselt (EN).

Kõik EVMi köögid mängivad olulist rolli elava ajaloo kogemuse ja tervikliku miljöö ning atmosfääri loomisel, rõhutades spetsiifilisi ajastu- või kultuuriomaseid detaile või tegevusi.

HMi 1830.–40. aastatest pärineva peahoone hubasesse atmosfääri sulanduvad koduinterjöörid ja esemed loomulikult. Sealse kööginäituse ruumikompositsioonid olid võrreldes teiste vaadeldavate muuseumidega kõige realistlikumad ja elulisemad: külastaja sai neisse sisse astuda ja miljööd vahetult kogeda. Näitus algas küll 1930. aastate köögiga, mida sai vaadata ainult akna kaudu, aga sealt võis edasi astuda 1950.–1960. aastate kööki, seejärel 1970.–1980. aastate kööki ja 1990. aastate kööki. Interjöörid olid loodud etnograafilise täpsusega, kasutades neile kümnenditele omaseid tähenduslikke esemeid. Erilist tähelepanu pöörati seinakatetele ja valgustusele. Kuna kõik köögid olid ekspositsioonis lähestikku ja eraldatud vaid ajutiste vaheseintega, siis oli võimalik märgata nii erinevusi kui ka sarnasusi mööblis, tehnikas, köögitarvikutes ja teistes majapidamisesemetes. Tekkis ommoodi kujutelm köögist kui põlvkondi või kodu teisi ruume ühendavast kohast. Siin oli külastajate suhe köögiruumiga vahetum, sest neil lubati avada kapiuksi ja sahtleid, puudutada väljapandud esemeid ja isegi ühe köögi piires neid ümber paigutada. Kuigi kuraatorid pidasid muuseumielamuse sensorseid aspekte väga

oluliseks, ei olnud kõiki ideid võimalik realiseerida, näiteks heli või lõhna toomine kööki oleks osutunud tehniliselt liiga keerukaks. 1970.–1980. aastate köögis oli küll võimalik nuusutada kuivainetopsidesse pandud vürtse. Näitusetekstid olid sulandatud interjöörielementidesse: seinakalendrisse, ajalehte, retseptikogusse. Küllastajad julgustati kööki põhjalikumalt uurima, kuraatorite hääl jäi diskreetseks.

Teised kaks kööginäitust erinesid nii ruumikasutuse kui ka disaini poolest: ekspositsiooni ja küllastaja vahel oli loodud selge distants. Köögiesemetest olid kujundatud visuaalselt atraktiivsed kompositsioonid, mida võib käsitleda omaette kunstiliste installatsioonidena. ETDM näituseruumis olid kesksel kohal unikaalsed disainesemed (toiduvalmistamise nõud, lauanõud), mis tutvustasid tuntud Eesti tarbekunstnike stiili. Köögiga seotud ideed, ideaalid ja nende ajalooline areng oli näitusel esiplaanil – neid eksponeeriti lisaks esemetele arhitektide joonistel ja plaanides ning ajakirjades avaldatud näidisköökid. Köögi ruumi argine materiaalsus oli pigem aimatav. Näituseruumi sisenedes oli küllastaja kohe vastamisi nišiga, mis oli loodud 1930. aastate moodsa heledates toonides näidisköögi foto põhjal, taustal tollal tüüpiline vineerist köögitool. Sama võtet kasutati tervel näitusel: vahendatud materiaalsust kombineeriti tegelike esemetega. Sellise lahenduse põhjus on ka praktiline, kompenseerides näiteks mõne mööblieseme puudumist joonis- ja fotograafiatega. Tekstid andsid ülevaate Eesti koduköögi moderniseerumise sotsiaalsest ja poliitilisest taustast alates 1920. aastatest. Rõhuasetus oli ennekõike arhitektide visioonil ja kodumajanduslase kirjanduse soovitusel, mitte niivõrd tollastel tegelikel köökidel. Ekspositsioonis esitleti köögiesemete muutuvat disaini, kusjuures näha võis nii tarbekunsti kui tööstusdisaini näiteid. Visuaalselt oli ruu-



Foto 3. Eesti Tarbekunsti- ja Disainimuseumi näitus „Köök. Muutuv ruum, disain ja tarbekunst Eestis“.

Foto: Paul Kuimet

mis kesksel kohal mastapaone valge horisontaalne alus, millele olid asetatud värvilised laua- ja toiduvalmistamismõõdud aastaist 1930–1990. Köögi argielu materiaalsust vahendati näituseruumi osalusüleskutse kaudu – külastajaid julgustati tooma muuseumisse fotosid oma (endistest) köökidest. Need olid välja pandud eraldi seinal näituseruumi lõpus ja lisasid disainiobjektidele sissevaate tänapäeva kodukööki argiellu.

Näitus „Süüa me teeme“ ERMis on paigutatud ühte ruudukujulisse kõrge lae ja neutraalsete valgete seintega ruumi. Eksponaadid on asetatud valgetele kald- ja horisontaalpindadele, mida toetavad puidust raamistikud. Selline lahendus eristab esemed selgelt nende algsest kontekstist erinevalt EVMist või HMist, kus interjäär toetab nende tähendust ja funktsiooni. Nagu Tarbekunsti- ja Disainimuuseumis on siingi kasutatud valge laua kontseptsiooni, mis täidab suure osa näituseruumist ja on disainis kesksel kohal. Siiski, ERMi näituse lähenemisnurk on teistsugune, kuna kuraatorikontseptsioonis (kogu uuel püsinäitusel) on olulisel kohal paljuhäälsus ning seetõttu on ka tulemus mitmekesisem. Kui ETDMis oli laud kaetud klassikalises stiilis, siis ERMis on korraga kasutusel mitu stiili ning esile tulevad dihhotoomiad traditsioonilise/koduse ja professionaalse/institutsionaalse vahel. Ruum on tinglikult jaotatud kaheks osaks vastavalt sisule: üks pool keskendub eeskätt professionaalse ja teine koduse toiduvalmistamisega seotud esemetele. Köögis toimuv on näitusesaali toodud AV-ekraanide vahendusel, mis pakuvad ka dünaamikat ja äratavad ootamatuid seoseid kolmemõõtmeliste materiaalsete eksponaatidega. Sel-



Foto 4. Näitus „Süüa me teeme“ Eesti Rahva Muuseumis.

Foto: Ester Bardone

le näituse jaoks salvestatud videod näitavad toiduvalmistamist kui protsessi – nii restorani- kui ka kodukööikes näidatakse kokki, kes teevad harjumuspäraseid tegevusi. Kui kutselisi kokki esindavad mehed, siis koduse toiduvalmistamise teema toovad külastajani naised. See omakorda võimaldab tõstatada soorollide teema. Liina Siibi fotonäitus „Naised köögis“ näitab Eesti naise köögis igapäevast toitu valmistamas.

Esemed köögis ja selle ümber

Kööginäitused ning köögid kui muuseumiekspositsiooni osa võimaldasid võrdlevalt uurida ühesuguste esemete esitlemist ja tõlgendamist. Traditsiooniliselt on Eesti kodus olnud köögi laienduseks sahvri, mis on tänapäeval asendunud külmkapi ja köögikappidega (vrd Seiberling Pond 2007). Vaadeldavates ekspositsioonides saame võrrelda kahte sahvrit: HMi ja Härjapea talus EVMs. Kui köögi rekonstruktsioonid pakuvad läbilõiget ühest kümnendist, siis vaade sahvrisse toob esile selle, kuidas toiduga seotud esemed aegade jooksul koju kogunesid. Sahver ei ole ainult toiduvarude talletamise paik, vaid ka omamoodi perekonna ajaloo varamu, kuhu aegade jooksul ladestuvad eri ajastute asjade kihistused (vrd Meah ja Jackson 2015). Kui kõrvutada kahte sahvrit, siis on Vabaõhumuuseumi avar sahver informatiivne ja hariv rekonstruktsioon 1930. aastate köögikõrvasest panipaigast. Isegi enam kui köögi järgi võib just sahvri kaudu näha, et pererahvas oli küllalt jõukal järjel ja perenaine oli ilmselt õppinud kodumajanduskoolis või -kursustel. Toonase õpetuse kohaselt on valgete paberipitsidega kaunistatud riulitele asetatud pudelid, purgid ja topsid hoolikalt korrastatud ja süstematiseeritud. Talu toodang, näiteks korvid munadega ja rivvi seatud hoidised annavad tunnistust perenaise hoolsusest. Silmitsedes Hiiumaa kööginäituse sahvrit, näeme kultuurilist järjepidevust – ka siin on hoidised ja purgid ritta laotud. Samas on sahvri sisu märksa argisem ja korratum; terve rida esemeid on iseloomulikud nõukogude ajale, tollase olmele ja tarbimisele. Näiteks on välja pandud metallpurgid lahustuva kohvi kui tüüpilise defitsiitse kaubaga 1980. aastatel. Samuti on näha mõningaid kodumasinaid (väike küpsetusahvi, ventilaator), mida enam ei kasutata, aga mis on igaks juhuks talle pandud. Kummisäärrikud sahvriiuli kõrval ja putukamürgipudel seostuvad argiste tööde-tegemistega koduses maamajapidamises.

Ka köögikapiriulid on osaliselt varjatud paigad, kus on hoitud toiduaineid, köögiriistu ja muid majapidamises vajalikke esemeid, talletades sinna aegadega kogunenud lõhnu. Sellised kappe võib näha nii EVMi ekspositsioonis kui ka ETDMi ja HMi kööginäitustel. EVMi ja HMi kogumis- ja esitusviisis on mitmeid sarnasusi. Hiiumaa Muuseumi kogus oli olemas ainult 1930. aastate köögikapp, kõik teised kapid hangiti spetsiaalselt selle näituse jaoks isiklike kontaktide, sotsiaalmeedia ja ajalehtede kaudu. 1950.–1960. aastate köögikapp leiti ühe kolleegi majapidamisest. 1980. aastate masstoodanguna valminud kapid saadi ühest müügis olevast majast, mille omanik tahtis kogu sealsest kraamist vabaneda. Õnneks oli säilinud selle kapi riulite ja sahtlite kogu sisu, nii et muuseumikülastajad võisid näitusel avada sahtleid ja näha tuttavlikku segadust: purgikaaned, kilekotid, juhtmed, kodumasinate



Foto 5. Sahver Eesti Vabaõhumuuseumi Härjapea talus.

Foto: Ester Bardone

kasutusjuhendid jpm. Need tegelikult köögist pärit sahtlid näitlikustavad ilmekalt nn segiläbiheidetust (*throwntogetherness*) (Massey 2005: 140–142), mis on omane argistele panipaikadele, kus ei talletata mitte ainult esemeid, vaid ka nendega seotud mälestusi (vrd Löfgren 2016).

EVMis võib näha mitmeid köögikappe ja -riiuleid alates 19. sajandist (Kuie koolimajas) kuni 1950.–1960. aastateni (Setu talus). Härjapeal näeme sisseehitatud seinakappi, mida propageeriti 1930. aastatel. Tegu ei ole küll originaaliga, vaid see on muuseumis rekonstrueeritud, lähtudes laes ja põrandal olnud jälgedest ja kunagiste naabrite kirjeldustest, kes mäletasid isegi seda, mis esemed millisel riivil asetsesid. Sel moel räägib köögiruum lugusid nii ajastu kui ka kunagiste omanike kohta. Setu tare elutoas ja köögis olev 1950.–1960. aastate mööbel koguti spetsiaalselt ekspositsiooni jaoks. Köögis asuva puhvetkapi hankimine oli eriti keeruline, sest seda tüüpi mööbliese on tänaseks juba haruldus. Nüüd on see täidetud mitmesuguste köögitarvikutega, aga ka teiste majapidamises vajalike asjadega, nagu näiteks petrooleumilamp. Sahtlid on täis nuge-kahvleid ja muid köögiriistu. Köök loodi Setumaal tehtud välitööde käigus kogutud materjalide ja sealkandist pärit kuraatori lapsepõlvemälestuste põhjal 1960. aastatest. Seega põhineb siinse köögi materiaalsuse rekonstruktsioon esemete ja tavade seotud eluloojutustustel (vrd Miller 1998; Hoskins 2006). Külastajad võivad EVMis kööki jalutada ja esemeid lä-

hemalt silmitseda, aga nende puudutamine või kasutamine on lubatud vaid spetsiaalsete haridusprogrammide käigus.

1930.–1980. aastatest pärit tüüpiliste Eesti kodudes kasutatud köögikappide leidmine osutus ETDMi jaoks üllatavalt keeruliseks. 1930. aastate kappi esindabki vaid foto ja 1960. aastate kappi üks hästi säilinud fragment, mis kuraatoril õnnestus leida. „Me saime selle Õismäelt ühe korraliku vanaproua käest. Tavaliselt on need väga kulunud, aga temal olid kõik sahtlid puhtad ja korras, nii et söandasid selle võtta.” (KL) Kuraatori sõnul osutus ka tänapäevase köögikultuuri mitmekesisuse näitamine parajaks proovikiviks. Köögist on saanud omamoodi staatuse sümbol ja sotsialiseerumise paik, mida näitusel esindab kõrgtehnoloogiline mobiilne köögisaar. Kuigi ERMi näitusel köögimööblit ei leia, võib ka professionaalsete kokkade toidutegemist kajastavates videotel näha kõrgtehnoloogilist köögiinterjöörü. ETDMi näitusel polnud küll ette nähtud, et külastajad võiksid eksponaate puutuda, aga siiski võis märgata, et köögimööblit uuriti hoolega ja lähedalt ning kui valvur oli eemal, püüti mööte võtta ja sahtleid uurida.

Omamoodi dialoog tekib kahe, ETDMi ja ERMi näitustel eksponeeritud laudlina vahel, mis kujutavad mälestuste jälgi ja äratavad meenutusi einest. Tekstiilidisainer Kärt Ojavee on kummagi eksponaadi lahendanud erinevalt. Disainimuuseumis eksponeeritud plekkidega laudlina esindab toidu ja söömise jälgi. Valgel linal olevate plekkide materiaalsus tõuseb esile ka seetõttu, et laud on näitusesaalis asetatud eraldi nišši, mõjudes justkui altaritaolise installatsioonina. Pooleldi punase veiniga täidetud karahvin ja mõned klaasid laual seevastu seostuvad argise, profaanse eluga ja einega, mida siin võidi süüa. ERMis pole aga plekid laudlinal reaalsed, vaid projitseeritud – need ilmuvad ja kaovad perioodiliselt. Eksponaat paikneb vanaema lauanõudekollektsiooni ja Kihnu pulmaks valmistatavaid roogi näitava videoekraani vahel. Kõiki kolme võib seostada traditsioonide, rituaalide ja mäletamisega. Laudlina loomise inspiratsiooniks olid Asta mälestused, kes meenutas, et tema ema serveeris uusaastaõöl laual alati 12 rooga, millest mõned kordusid aastast aastasse, ja ta on ise seda kommet tänini elus hoidnud. Eksponaadi kõrval olev tekst asetab selle isikliku loo laiemasse kultuurikonteksti, rõhutades, et küllusliku uusaastalaud ning komme hoida see öö läbi kaetuna on Eestis oluline traditsioon.

Lisaks rekonstrueeritud köökidele või sellega seotud objektidele, nagu sahver, kapid või sahtlid, samuti sellistele disainesemetele nagu laudlinad, võib leia ka uutes seostes ja kontekstis esitatud köögiesemete kogumeid, mis moodustavad näitustel omaette uusi kompositsioone. ERMi söögitegemist kujutav näitus on üles ehitatud kontrastidele ja üllatustele. Üks muljetavaldavamaid osi on põhiliselt 1960.–70. aastatest pärit tasside, taldrikute, klaaside, kannude ja muude lauanõudega täidetud valge kaldpind. See sümmeetriline ja visuaalselt atraktiivne eksponaat sarnaneb esmapilgul ETDMi köögiesemete paraadiga massiivsel valgel laual. Disainerite kujundatud köögi- ja sööginõud moodustavad siin justkui küllusliku peolaua, rõhutades köögikultuuri esinduslikumat poolt, selle n-õ ideaalmaastikku. ERMi näitusel seevastu (kui külastaja ei loe eksponaadi etiketti) võib tekkida mulje, et välja on pandud ülevaade nõukogudeaegsest masstoodangust. Aga kuraatoritekst, mille pealkirjaks on „Vanaema nõud“ – isiklik ja liigutav lugu tema vanaema kodust ja toiduvalmistamistavatest –, paneb külastaja mõtlema esemete

seosele mäletamise ja unustamisega. Asjad on mäletamise vahendid, mis toovad esile köögi esemekeskonna biograafilise mõõtme (vrd Sutton ja Hernandez 2007; Meah ja Jackson 2015). Need nõud on kõik, mis vanaema majapidamisest järele on jäänud. Laste ja lastelaste (ja samasuguse kogemusega külastaja) jaoks äratavad need mälestusi sellest, kuidas vanaema süüa tegi; kuidas tema tehtud toit lõhnas ja maitses; kuidas retseptid on aja jooksul muutunud; kuidas perekond sünnipäeva puhul kokku tuli või lihtsas suvises hommikusöögilauas istus.

Toidu valmistamisega seotud köögiriistade kadumisel on sümbolne tähendus – nende kadumisega hääbub tasapisi ka mälestus sellest, kuidas vanaema süüa tegi. Kaovad teadmised ja oskused, mis on seotud toiduvalmistamise kui käelise tegevusega. [...] Nõud on ka meeleliste mälestuste testamendiks. Praetaldrikut vaadates meenuvad kodused kotletid ja värsked kartul panevad suu vett jooksma. Tekkivad assotsiatsioonid lõhna ja maitsega käivitavad mälu „mentalse kino“. (Kuraatoritekst)

Kui ETDMis on iga eksponeeritud eseme kõrval detailne teave disaineri, nimetuse ja valmistamisaja kohta, mis rõhutab asjade unikaalsust, siis ERMis on nõud välja pandud ilma sellise infota. Kuraator selgitab intervjuus: „Biograafilised esemed on autentsed eeskätt seetõttu, mida nad meelde tuletavad, mitte sellepärast, mis nad [asjadena] on. Eseme väärtus peitub selle loos.“ (PR) Eksponaat „Vanaema nõud“ on tähelepanuväärne sellegi poolest, et esmakordselt on Eesti muuseum oma kogusse võtnud kõik ühe pere lauanõud. Tekib paralleel Hiiumaa Muuseumi esemetega, mis omandavad täiendavaid tähenduskihte ajastu perenaiste portreelugude kaudu: kuidas need saadi; mis rolli nad mängisid konkreetse perioodi tarbimiskultuuris ja perekonna jaoks.

ETDMis on eraldi temaatilises ruumis, korrus kööginäitusest kõrgemal, välja pandud 1920.–80. aastatest pärit kuivainetopside kogu, mis on erakollektsioon. Mõned kuivainetoosid, näiteks punased valgete täppidega Norma tooted, mis pärinevad 1960. aastatest (tollasest lääne popkultuurist pärit disainiidee), on mitme põlvkonna jaoks muutunud köögielu ikooniliseks sümboliks. Selle näituseosa saatetekstis kirjutatakse: „Nendega seostub palju mälestusi – kuivainetopsid olid omamoodi valuuta ja vahetuskaup, neid hinnati kingitusena ja meeleheana. Selles näitusesaalis avaneb kuivainetopside tootmise ajalugu Eestis... Võib näha, kuidas need on läbi aegade olnud kandilise kuju ja kaanega, aga kuidas dekoorina kasutatud motiivid on muutunud: sõjaeelses vabariigis ja varasel nõukogude ajal kasutatud rahvuslik-etnilised motiivid või geomeetrilised ornamendid, samuti Tallinna siluett, andsid topsidele suveniirliku välimuse.“ (Näitusetekst) Kuivainetopside kunagiste omanike lugusid näitusest ei leia, kuna see ei ole kuraatorikontseptsiooni fookuses ja need pole huvitanud ka nende praegust, kolleksionäärist omanikku. Vaid mõne topsi puhul võib aimata selle kasutust köögis – nii võib leida mõned kätsi kirjutatud ja topsi peale kleebitud sildid, mis erinevad originaalsest (nt „Mustsõstar“ purgil „Jahu“). Sellised detailid annavad tunnistust, et kuivainetopse ei kasutatud igas kodus ühtemoodi ja et inimesed on ka tööstuslikult disainitud esemete puhul rakendanud argist loovust. Kuivainetopsid on huvitav näide masstoodetud esemete kodustamisest ja kohandamisest konkreetse köögikeskonnaga.

„Süüa me teeme“ näitab samuti argiste esemete funktsioone: välja on pandud kööginugade ja kulpide kollektsioonid. Suur kaldpind muljetavaldava hulga kulpidega on näituseruumi tagumises osas. Suur osa neist on pärit muuseumi kogust, mõned on vanemad, mõned uuemad, aga enamasti on kõik anonüümset päritolu. Need on kogutud ilma infota selle kohta, kes oli omanik ja kuidas ta kulpe kasutas. Kulpe on muuseumi kogus rohkelt, aga need on ühtaegu marginaalsed – neid pole näitustel kuigivõrd kasutatud, sest nad pole pakkunud huvi ei funktsionaalsest ega esteetilisest vaatepunktist. Mõned kulbid on kogutud ka spetsiaalselt selle näituse jaoks ja neile on omadussõnadega antud n-ö iseloom (*ilus kulp, halb kulp* jne) ning lisatud nende kasutamise lugu. Enamik lugusid käib nüüdisaegsete plastikesemete kohta, kõneledes asjade sotsiaalsest elust tänapäeva ühiskonnas. Näiteks meenutab ühe valge kulbi omanik, kuidas ta kulbi 2005. aastal Bulgaaria matka järel endale sai ja kuidas seesama kulp teda hiljem koduköögis teenis:

2005. aastal käisin Bulgaarias matkamas. Nagu ikka matkal on igapäev ka kaasas isiklikud asjad ning kõik peavad oma kotti võtma ka mingi osa ühisest varustusest. Tol korral sattus minu seljakotti üks valge kulp, millega igal söögikorral hommikuti ja õhtuti esmalt tee või kohv pajast tassidesse jagati ja teise ringiga sai igaüks kulbitäie või kaks sööki (hommikuti putru, õhtuti kas riisi- või makaronirooga). Pärast matka jäigi kulp minu kätte. Kasutasin seda kodus, kuid üsna pea värvis mustikakissell kulbi inetult pruuniks ja vaatasin seda kulpi alati üsna tüdinud ilmel, kuid kasutasin ikka edasi. Ei saa ju täiesti tervet asja ära visata, kuigi ta püsivalt määrdunud välja näeb. (Tartumaa, 2016. ERM 1031:139)

Kontrastina on välja pandud üks vähestest muuseumikogus olevatest n-ö elulooga kulpidest:

1959. aastal annetas kulbi muuseumile Johannes Kuningas. Kulbi oli valmistanud ilmselt ajavahemikus 1941–1944 talus töötanud venelasest sõjavang. Kulp on lehtpuust voolitud, sügava kahaga ... Varre otsale on lõigatud tähed „B E“.

1934. aastast pärit film „Pulmakokkade tants“ näitab Ruhnu saarelt pärit pulmakokkade tantsu koos kulpidega, mis on selle tseremoonia kesksed elemendid. „Kulpide tants“, mille fookus on nende aktiivsel kasutusel, vastandub seega nende „uinuvale“ olekule muuseumiriiulitel.

Näitused ja ekspositsioonid toovad niisiis esile köögiga seotud esemete sotsiaalse elu, nende seiklused köögis ja sellest väljaspool, samuti elutsükli ja kasutusjärgse elu. Sähvrid ja köögikapid ei loo muuseumides mitte ainult autentset miljööd, vaid ka sensoorseid ja emotsionaalseid elamusi. Nõude, kuivainetooside ja kulpide kollektsioone võib käsitleda omamoodi esteetiliste objektidena, aga need võivad oma tuttavliku visuaalsete vormiga äratada ka nostalgiat ja isiklikke lugusid.

Sarnase funktsiooniga esemete eksponeerimise ja tõlgendamise võrdlus tõi esile ka kogumispoliitika teema. Toidukultuuriga seotud esemed või esemekompleksid pole reeglina muuseumidesse jõudnud süstemaatilise ja koordineeritud kogumise- ja uurimistöö tulemusel, vaid pigem muude, traditsiooniliste kogumisvaldkondade (elatusalad, tarbekunst, elamu) kõrvalsaadusena. Kööginäitused, mis peegeldavad uusi teemasid ja uut tüüpi muuseumikommunikatsiooni, näitasid ka seniste kogumismustrite piiratust ja sundisid kuraatoreid otsima uusi lahendusi,

improviseerima, aga kasutama ka laenatud materjali, mis paraku pärast näituse lõppu kogudesse ei jõua. Kahtlemata pakub praktikakeskne ja meelelist kogemust väärtustav museoloogia just toiduteema eksponeerimisel palju võimalusi – sellest annavad tunnistust ka analüüsitud näitused.

Kokkuvõtteks

Nelja Eesti muuseumi kööginäitused ja -ekspositsioonid aastatel 2015–2016 pakkusid ainulaadse võimaluse analüüsida argielu esememaailma esitlemisviise ja tõlgendusi. Neis kõigis peegeldusid materiaalse kultuuri uurimise ja museoloogia uued suundumused.

Esemeid ei kasutatud mitte ainult argielu või lugude illustreerimiseks, vaid nende abil loodi uusi tõlgendusvõimalusi, küsimusi ja seoseid. Kööke tõlgendati kui ruume, kus on kunagi elatud ja kus põimuvad esemed, ideed ning tavad. Ajaloolise miljöö arengud olid selgelt markeeritud, aga esiplaanil polnud kronoloogilised rekonstruktsioonid, vaid köögiruumi dünaamikat näidati nii esemete kui ka tavade muutuse kaudu. Kõik ekspositsioonid tõid (ehkki eri aspektist) esile asjade sotsiaalse elu. Kui ETDM ja EVM keskendusid pigem üldisele ja tüüpilisele, siis Hiiumaa Muuseumi ja ERMi fookuses oli biograafiline perspektiiv: individuaalsed valikud ja subjektiivsed kogemused. Selline lähenemine püüdis külastajas äratada nostalgilisi tundeid ja kutsuda esile mälestusi. Materiaalsuse meelelised aspektid olid neil näitustel ja ekspositsioonides enam esil kui varasematel Eesti muuseumide materiaalsele kultuurile keskenduvatel näitustel, sest kasutatud oli palju kaasavaid tegevusi. EVMis muudeti köögid elavaks toiduvalmistamise või teiste elava ajaloo võtete kaudu. Hiiumaa Muuseumis rõhutati köögiga seotud tegevusi n-ö perenaiste isiklikes lugudes, aga ka sarnase funktsiooniga esemete vormimuutusi aegade jooksul. ETDMis oli esiplaanil disain ning esemete kasutusega seotud tähendused jäid pigem varjatuks. Samas võisid ka masstoodetud tööstusdisaini objektid esile tuua isiklike mälestusi. ERM võimaldas külastajal kügata nii professionaalses kui ka kodukööki, jälgida toiduvalmistamist, söömist ja toidu ostmist videote ning fotode vahendusel ja näitas mineviku argitoiminguid-lugusid. Siiski tuli kõigi kööginäituste puhul ilmsiks, et näituseruumid seavad külastajale meelelise kogemuse pakkumisele küllaltki selged piirid, eriti mis puudutab toidu lõhna ja maitset.

Köök näituse teemana võimaldas muuseumidel katsetada selle ruumi tõlgendamise ja esitamise uusi viise. Kõige terviklikuma elamuse pakkus selles suhtes Hiiumaa Muuseum, kus külastaja võis siseneda üksteisega seotud köökidesse, puudutada ja tunnetada nende sisu. Ka EVMi inimnäolised köögid seal toimetavate perenaistega loovad koduse mulje. ETDM ja ERM kasutasid köögiideali ja -reaalsuse edasiandmiseks pigem kunstikeelt ja audiovisuaalseid materjale, ERM ärgitas teiste näitustega võrreldes kõige enam külastajat kriitilisele kaasamõtlemisele ja eksponaatide kontekstualiseerimisele. Varasemast selgemalt tõstatusid materiaalse kultuuri esitlemisel sellised teemad nagu dialoogilisus, mitmehäälsus ja soolisuus. Vaatluselused muuseumid ei pakkunud küll ükski kriitilist pilku naise kohale köö-

gis, käsitledes seda kui ajastute normaalsust. „Süüa me teeme“ ERMis üritas siiski näidata kööki ka ambivalentse ruumina, kus väljenduvad võimusuhte jõujooned mitte ainult soolisust, vaid ka traditsiooni ja uuendusi, professionaalset ja argist toidutegemist silmas pidades.

Elavate köökide näitamine muuseumis nõudis kuraatoritelt pingutusi. Esemete ja nendega seotud lugude leidmiseks tehti mitmeid üleskutseid ja kasutati paljusid kanaleid. Küllastajatele osalust ja multisensoorset kogemust võimaldavate eriprogrammide pakkumine on nii kuraatoritele kui ka teistele muuseumitöötajatele lisa-koormus ega pruugi olla pikemas perspektiivis jätkusuutlik või eeldab täiendavat personali ja rahastust. Kuigi igal näitusel oli oma profiil, tekitasid nad koos kumulatiivse efekti, rõhutades ühelt poolt Eesti köögi ajaloo unikaalsust (ja erilisust võrreldes Lääne-Euroopaga) ning teisalt tänapäeva tarbimiskultuuri dilemmasid. Välja arvatud Vabaõhumuuseumi püsiekspositsioon, on kõik teised ajutised projektid. Kuigi need olid küllastajate seas menüükad, tõusid teravamalt esile ka probleemid seoses materiaalse kultuuri kogumise ja näitamisega muuseumides. Hoidlate nappus, esemete ebaproportsionaalne esindatus kogudes ja taustainfo lünklikkus osutavad vajadusele korraldada kogumistööd ja seada näitusestrateegiat läbimõeldumalt ning muuseumide tihedamas koostöös.

Allikad

HP = Intervjuu Helgi Põlloga Hiiumaa Muuseumis, 19. mai 2016.

KK = Intervjuu Kauri Kiivramehega Hiiumaa Muuseumis, 20. mai 2016.

MT, DI, BS = Intervjuu Maret Tamjärve, Dagmar Ingi ja Birgit Salumäega Eesti Vabaõhumuuseumis, 28. juuni 2016.

EN = Intervjuu Elvi Nassariga Eesti Vabaõhumuuseumis, 25. august 2016.

KL = Intervjuu Kai Lobjakaga Eesti Tarbekunsti- ja Disainimuuseumis, 26. august 2016.

PR = Intervjuu Pille Runneliga Eesti Rahva Muuseumis, 16. september 2016.

Kirjandus

Appadurai, Arjun. 1998. Introduction: Commodities and the Politics of Value. – Arjun Appadurai (ed.) *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge University Press, 3–63.

Bennett, Tony. 2006. Civic Seeing: Museums and the Organization of Vision. – Sharon Macdonald (ed.) *A Companion to Museum Studies*. Blackwell Publishing, 263–281.

Gregory, Kate; Witcomb, Andrea. 2007. Beyond Nostalgia: the Role of Affect in Generating Historical Understanding at Heritage Sites. – Simon Knell, Suzanne MacLeod, Sheila Watson (eds.) *Museum Revolutions: How Museums Change and are Changed*. London: Routledge, 263–275.

Gullestad, Marianne. 1992. Home Decoration as Popular Culture. – *The Art of Social Relations. Essays on Culture, Social Action and Everyday Life in Modern Norway*. Oslo, New York: Scandinavian University Press, 61–92.

- Hand, Martin; Shove, Elizabeth. 2004. Orchestrating Concepts: Kitchen Dynamics and Regime Change in Good Housekeeping and Ideal Home, 1922-2002. – *Home Cultures* 1 (3): 235–256.
- Hoskins, Janet. 2006. Agency, Biography and Objects. – Christopher Tilley et al. (eds.) *Handbook of Material Culture*. Sage Publications, 74–84.
- Howes, David. 2014. Introduction to Sensory Museology. – *The Senses and Society* 9 (3): 259–267.
- Ingold, Tim. 1993. The Temporality of the Landscape. – *World Archaeology* 25 (2): 152–174.
- Kannike, Anu. 2002. *Kodukujundus kui kultuuriloomine*. Eesti Rahva Muuseumi Sari 4. Tartu: Eesti Rahva Muuseum.
- Kannike, Anu. 2005. Negotiating Privacy. Individual Strategies and Cultural Change in Soviet Estonia. – *Constructed Happiness – Domestic Environment in the Cold War Era*. Estonian Academy of Arts Proceedings 16: 76–83.
- Karu, Ellen. 1964. Lääne-Eesti taluelamute arengust XX sajandi algusest tänapäevani. – *Etnograafiamuuseumi aastaraamat* 19. Tallinn: Eesti NSV Teaduste Akadeemia, 67–70.
- Kopytoff, Igor. 1998. The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process. Arjun Appadurai (ed.) *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge University Press, 64–91.
- Kõresaar, Ene. 2008. Nostalgia ja selle puudumine eestlaste mälu kultuuris: eluloouuri ja vaatepunkt. – *Keel ja Kirjandus* 10: 760–771.
- Lang, Merike. 2005. Museoloogiline kommunikatsioon. Vabaõhumuuseumi koht ja ülesanded kaasaegses ühiskonnas. Magistritöö. Tallinna Ülikool, kultuuriteaduskond, kultuuri osakond.
- Lindqvist, Yrsa. 2009. Köket – livets centrum. – Lindqvist, Yrsa. *Mat, måltid, mine. Hundra år av finlandssvensk matkultur*. Helsingfors: Svenska litteratursällskapet i Finland, 169–183.
- Löfgren, Orvar. 2016. Unpacking the Suitcase. – Jonas Frykman, Maja Povrzanovic Frykman (eds.) *Sensitive Objects: Affect and Material Culture*. Nordic Academic Press, 125–152.
- Macdonald, Sharon. 2006a. Expanding Museum Studies: An Introduction. – Sharon Macdonald (ed.) *Companion to Museum Studies*. Blackwell Publishing, 1–12.
- Macdonald, Sharon. 2006b. Collecting Practices. – Sharon Macdonald (ed.) *Companion to Museum Studies*. Blackwell Publishing, 81–97.
- Martinez, Francisco. 2016. *Wasted Legacies? Material Culture in Contemporary Estonia*. Tallinna Ülikool. Humanitaarteaduste dissertatsioonid 24. <http://www.etera.ee/zoom/22465/view?page=3&p=separate&view=0,166,2068,951>
- Massey, Doreen. 2005. *For Space*. Sage Publications.
- Miller, Daniel. 1988. Appropriating the State on the Council Estate. – *Man, New Series* 23 (2), 353–372.
- Miller, Daniel. 1998. Why Some Things Matter – Daniel Miller (ed.) *Material Cultures. Why Some Things Matter*. UCL Press, 3–21.
- Miller, Daniel. 2005. Materiality: An Introduction – Daniel Miller (ed.) *Materiality*. Durham and London: Duke University Press, 1– 50.
- Moon, Michelle. 2015. *Intepreting Food at Museums and Historic Sites*. Lanham: Rowman & Littlefield.
- Piiri, Reet. 2006. See varumise harjumus – toidukultuurist Nõukogude Eestis. – *Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat* 49. Tartu: Eesti Rahva Muuseum, 69–108.
- Pink, Sarah. 2004. *Home Truths. Gender, Domestic Objects and Everyday Life*. Oxford, NY: Berg.
- Pink, Sarah. 2012. *Situating Everyday Life. Practices and Places*. Sage Publications.

- Pruulmann-Vengerfeldt, Pille; Runnel, Pille. 2014. The Challenge of Democratizing the Museum. – Pille Runnel, Pille Pruulmann-Vengerfeldt (eds.) *Democratizing the Museum. Reflections on Participatory Technologies*. Peter Lang Verlag, 9–16.
- Peterson, Aleksei. 1964. Tüüpprojektide kasutamisest maaelamuehituses 1953.–1962. aastani. – *Etnograafiamuuseumi aastaraamat* 19. Tallinn: Eesti NSV Teaduste Akadeemia, 76–87.
- Peterson, Aleksei. 1966. Võru rajooni kaasaegne maaelamu. – *Etnograafiamuuseumi aastaraamat* 21. Tallinn: Eesti NSV Teaduste Akadeemia, 47–79.
- Pärdi, Heiki. 2012. *Eesti talumaja lugu. Ehituskunst ja elu 1840–1940*. Tallinn: Tänapäev.
- Reid, Susan. 2010. Communist Comfort: Socialist Modernism and the Making of Cosy Homes in the Khrushchev Era. – Karen H. Adler, Carrie Hamilton (eds.) *Homes and Homecomings. Gendered Histories of Domesticity and Return*. Wiley-Blackwell Publishing Ltd, 11–44.
- Runnel, Pille; Järv, Ehti. 2011. Me ei kogu seda, mis näppu juhtub. – *Tartu Postimees*, 21. märts. <https://m.postimees.ee/v2/section/396/789752>.
- Saron, Juta. 2010. Unistus moodsast maakodust 1918–1940. Kodukultuuri edendamise eest Vabariigis. – *Suitsutare: valitud artiklid* 5: 9–38.
- Seiberling Pond, Catherine. 2007. *The Pantry. Its History and Modern Uses*. Layton: Gibbs Smith.
- Shove, Elizabeth. 2003. *Comfort, Cleanliness and Convenience. The Social Organization of Normality*. Oxford, New York: Berg.
- Shove, Elizabeth; Watson, Matthew; Hand, Martin; Ingram, Jack. 2007. *The Design of Everyday Life*. Oxford, New York: Berg.
- Tilley, Christopher. 2001. Ethnography and Material Culture. – Paul Atkinson, Sara Delamont, Amanda Coffey, John Lofland, Lyn Lofland (eds.). *Handbook of Ethnography*. Sage Publishing, 258–272.
- Võti, Tiina. 1962. Muhi kaasaegsest elamuisustusest. – *Etnograafiamuuseumi aastaraamat* 18. Tartu: Eesti NSV Teaduste Akadeemia, 176–211.
- Võti, Tiina. 1966. Võru rajooni maaelamute sisustusest. – *Etnograafiamuuseumi aastaraamat* 21. Tallinn: Eesti NSV Teaduste Akadeemia, 80–116.

Ester Bardone on Tartu Ülikooli etnoloogia osakonna lektor. Ta on oma doktoritöös uurinud maaelu esitamise/etendamise seotud protsesse Eesti turismi- ja külalis-majandusega tegelevates väikeettevõtetes. 2006. aastast on ta tegeleenud toidukultuuri uurimisega, pidanud sel teemal konverentsiettekandeid ja kirjutanud artikleid. Tema peamiseks uurimishuviks lisaks maaittevtlusele ning toidukultuurile on ka pärandi kasutamise, tõlgendamise ja loomisega seotud protsessid tänases Eestis.

Anu Kannike on Eesti Rahva Muuseumi vanemteadur. Ta on tegeleenud rahvakunsti, kodukujunduse, siirdeühiskonna kultuurimuutuste ja toidukultuuri uurimisega ning toimetanud mitmeid teadusväljaandeid. 2017. aastast koordineerib ta ERMis ASTRA arendusprogrammiga seotud teadustööd toidukultuuri valdkonnas.

Summary: Kitchen space and kitchen equipment as interpreted by Estonian museums

Anu Kannike, Ester Bardone

Recent exhibitions focusing on kitchen spaces – “Köök” (Kitchen) at the Hiiumaa Museum (September 2015 to September 2016), “Köök. Muutuv ruum, disain ja tarbekunst Eestis” (The Kitchen. Changing space, design and applied art in Estonia) at the Estonian Museum of Applied Art and Design (February to May 2016) and “Süüa me teeme” (We Make Food) at the Estonian National Museum (opened in October 2016) – are noteworthy signs of food culture-related themes rearing their head on our museum landscape. Besides these exhibitions, in May 2015, the Seto farm and Peipsi Old Believer’s House opened as new attractions at the Open Air Museum, displaying kitchens from south-eastern and eastern Estonia.

Compared to living rooms, kitchens and kitchen activities have not been documented very much at museums and the amount of extant pictures and drawings is also modest. Historical kitchen milieus have for the most part vanished without a trace. Estonian museums’ archives also contain few photos of kitchens or people working in kitchens, or of everyday foods, as they were not considered worthy of research or documentation. The article examines comparatively how the museums were able to overcome these challenges and offer new approaches to kitchens and kitchen culture. The analysis focuses on aspects related to material culture and museum studies: how the material nature of kitchens and kitchen activities were presented and how objects were interpreted and displayed. The research is based on museum visits, interviews with curators and information about exhibitions in museum publications and in the media.

The new directions in material culture and museum studies have changed our understanding of museum artefacts, highlighting ways of connecting with them directly – physically and emotionally. Items are conceptualized not only as bearers of meaning or interpretation but also as experiential objects. Kitchens are analysed more and more as a space where domestic practices shape complicated kitchen ecologies that become interlaced with sets of things, perceptions and skills – a kind of integrative field.

At the Estonian museums’ exhibitions, kitchens were interpreted as lived and living spaces, in which objects, ideas and practices intermingle. The development of the historical environment was clearly delineated but it was not chronological reconstructions that claimed the most prominent role; rather, the dynamics of kitchen spaces were shown through the changes in the objects and practices. All of the exhibits brought out the social life of the items, albeit from a different aspect. While the Museum of Applied Art and Design and the Estonian Open Air Museum focused more on the general and typical aspects, the Hiiumaa Museum and the National Museum focused on biographical perspective – individual choices and subjective experiences.

The sensory aspects of materiality were more prominent in these exhibitions and expositions than in previous exhibitions that focused on material culture of Estonian museums, as they used different activities to engage with visitors. At the Open Air Museum, they become living places through food preparation events or other living history techniques. The Hiiumaa Museum emphasized the kitchen-related practices through personal stories of “mistresses of the house” as well as the changes over time in the form of objects with similar functions. At the Museum of Applied Art and Design, design practices or ideal practices were front and centre, even as the meanings associated with the objects tended to remain concealed. The National Museum enabled visitors to look into professional and home kitchens, see food being prepared and purchased through videos and photos and intermediated the past’s everyday actions, by showing biographical objects and stories.

The kitchen as an exhibition topic allowed the museums to experiment new ways of interpreting and presenting this domestic space. The Hiiumaa Museum offered the most integral experience in this regard, where the visitor could enter kitchens connected to one another, touch and sense their materiality in a direct and intimate manner. The Open Air Museum’s kitchens with a human face along with the women busy at work there foster a home-like impression. The Applied Art and Design Museum and the National Museum used the language of art and audiovisual materials to convey culinary ideals and realities; the National Museum did more to get visitors to participate in critical thinking and contextualization of exhibits. Topics such as the extent to which dialogue, polyphony and gender themes were used to represent material culture in the museum context came to the fore more clearly than in the past.

Although every exhibition had its own profile, together they produced a cumulative effect, stressing, through domestic materiality, the uniqueness of history of Estonian kitchens on one hand, and on the other hand, the dilemmas of modern-day consumer culture. All of the kitchen exhibitions were successful among the visitors, but problems also emerged in connection with the collection and display of material culture in museums. The dearth of depositories, disproportionate representation of items in collections and gaps in background information point to the need to organize collection and acquisition efforts and exhibition strategies in a more carefully thought out manner and in closer cooperation between museums.

Резюме: Кухонное пространство и кухонная утварь в трактовке музеев Эстонии

Ану Каннике, Эстер Бардоне

Открывшиеся недавно, посвященные кухонному пространству выставки «Кухня» в Хийумааском музее (с сентября 2015 до конца года 2016), «Кухня. Меняющееся пространство, дизайн и прикладное искусство в Эстонии», Эстонский музей прикладного искусства и дизайна (февраль-май 2016) и «Мы готовим пищу» в Эстонском национальном музее (открыта в октябре 2016) являются примечательным знаком того, что в нашем музейном ландшафте начали проявляться связанные с культурой питания темы. В мае 2015 года в Эстонском музее под открытым небом были открыты хутор сету и Дом старовера из Причудья, где экспонируются кухни из Юго-Восточной и Восточной Эстонии.

В музеях мало по сравнению с жилыми помещениями документировались кухни и связанная с кухней деятельность, и имеющегося фотоматериала и рисунков мало. Так в большинстве случаев историческая обстановка кухонь бесследно исчезла. В архивах эстонских музеев мало фотографий кухонь или занятых на кухне людей, также фотографий с изображением повседневной пищи, поскольку их не считали достойными исследования или документирования. Статья сопоставляя исследует то, как музеям удалось преодолеть эти вызовы и предложить новые подходы к кухням и кухонной культуре. Анализ сосредотачивается на аспектах, связанных с материальной культурой и музеологией: как представлена материальность кухни и деятельность на кухне и как трактуются и экспонируются предметы. Основанием для исследования послужили посещения музеев, интервью с кураторами, а также информация о выставках в публикациях музеев и медиа.

Новые направления в исследовании материальной культуры и музеологии изменили понимание о музейных предметах, выделив возможность непосредственно соотнестись с ними – как физически, так и эмоционально. Предмет концептуализируется не только как носитель значения или объект толкования, но и как эмпирический объект. Кухня все больше анализируется как пространство, в котором домашние практики образуют сложные «кухонные экологии», в которых обоюдно переплетаются совокупности вещей, перцепции и умения, создавая в своем роде интригующее пространство.

На выставках эстонских музеев кухни рассматривались как прожитые и живые пространства, в которых переплетаются предметы, идеи и практики. Развитие исторической обстановки было четко маркировано, но на первый план были выведены не хронологические реконструкции, а через изменения предметов и практик была показана динамика кухонного пространства. Все экспозиции, хотя и с разных аспектов, выделили социальную жизнь вещей. Если Эстонский музей прикладного искусства и дизайна и Эстонский музей под открытым небом сосредоточились на общем и типичном, то в фокусе Хийумааского музея и ЭНМ находилась биографическая перспектива – индивидуальные выборы и субъективный опыт.

Ощущаемые аспекты материальности были на этих выставках и экспозициях подчеркнуты больше, чем на предыдущих, сосредоточенных на материальной культуре выставках эстонских музеев, поскольку использовалась разная, привлекающая посетителей музея к участию деятельность. В Эстонском музее под открытым небом кухни оживают за счет деятельности по приготовлению пищи или других приемов живой истории. В Хийумааском музее связанные с кухней практики подчеркивались в личных историях «хозяек», а также изменением на протяжении времени форм предметов с похожими функциями. В Эстонском музее прикладного искусства и дизайна на первом плане стояли практики дизайна или идеальные практики, в то время, как связанные с использованием предметов значения скорее остались скрытыми. ЭНМ предоставил посетителям возможность заглянуть как на профессиональную, так и домашнюю кухню, проследить за приготовлением пищи, приемом пищи покупкой еды посредством видео и фотографий, а также выступил посредником при передаче алгоритма прошлого, показав биографические объекты и рассказы.

Кухня в качестве темы выставки дала музеям возможность испытать новые способы при трактовке и экспонировании этого домашнего пространства. Самое целостное решение предложил в этом отношении Хийумааский музей, где посетитель мог войти в связанные друг с другом кухни, потрогать и ощутить их материальность непосредственным и интимным образом. Кухни с человеческими лицами Эстонского музея под открытым небом с хлопчущими там хозяйками также создают домашнее впечатление. Эстонский музей прикладного искусства и дизайна и ЭНМ использовали для передачи кухонных идеалов и реальностей скорее художественный язык и аудиовизуальные материалы, ЭНМ, по сравнению с другими выставками, больше всех побуждал посетителей к критическому соразмыслению и контекстуализации экспонатов. Отчетливее прежнего при репрезентации материальной культуры в музейном контексте проявились такие темы как диалогичность, многоголосие и гендерность.

Хотя у каждой выставки был свой профиль, они вместе создали кумулятивный эффект, подчеркивая через домашнюю материальность с одной стороны уникальность истории эстонской кухни, а с другой – дилеммы сегодняшней потребительской культуры. Все «кухонные» выставки пользовались популярностью у посетителей, но вместе с тем проявились проблемы, связанные со сбором и экспонированием в музеях материальной культуры. Недостаток хранилищ, непропорциональная представленность предметов в фондах и пробелы в имеющейся информации указывают на необходимость продумывания организации работ по сбору материалов и экспозиционной стратегии, а также более тесного сотрудничества музеев.