

Sissejuhatus

2016. aasta 1. oktoobril avas külastajatele ukсед Eesti Rahva Muuseumi uus hoone ligi 5000 m² näitusepinnaga. ERMi uue hoone ehitamine ja avamine said palju avalikku tähelepanu. Aasta lõpuks oli muuseumi külastanud juba üle 100 000 inimese.

Uue muuseumihoone südames on kaks püsinäitust – „Kohtumised“ ja „Uurali kaja“. Nende ettevalmistustöö kestis kuraatorite eestvedamisel aastaid ning oma kontseptsioonide, näitusekeele ja uudsete lahenduste abil aitavad nad avada Eesti Rahva Muuseumi aastakümneid vaid pooliti nähtaval olnud sisu ja sõnumit. Muuseumielu ühe suure ja erakordse perioodi lõpp tõi nii uuele hoonele, näitustele kui ka ERMi töötajaskonnale palju tunnustust ja preemiaid, sealhulgas Eesti Kultuurkapitali 2016. aasta rahvakultuuri aastapremia. Avalikkuse eest jäi näituste ja uute mahukate kultuuriprogrammide kõrval pisut enam varjule muuseumi üks põhiprotsesse: ERMi kogude pakkimine, kolimine ja uutesse hoidlatesse paigutamine. Seda ERMi kogude ja konserveerimisosakonna juhtimisel süsteemselt ja innovaatsiliselt tehtud mahukat tööd tunnustati 2016. aasta Eesti logistikateo auhinnaga.

ERMi 2016. aasta tegevustest saab detailse ülevaate raamatu lõpuosas. Aastaraamatu esimene, teadusartiklite osa on seekord pühendatud eelkõige toidukultuuri ja toidupärandi uurimisele. Lisaks hoiame fookuses ka museoloogias tähelepanu ja analüüsi väärivaid teemasid.

Muuseum ja toidupärand: võimalused ja väljakutsed

Toidukultuuriga on ERMis tegeletud muuseumi algusaegadest peale. Kui 1920. aastatel pandi Ilmari Mannineni juhatusel alus rahvateadusliku teatmematerjali süstemaatilisele kogumisele, siis olid muuseumi stipendiaatide-üliõpilaste teemadeks muuhulgas teravilja- liha- ja vere-, kala-, piima- ja köögiviljatoidud. Esimesed sellealased teadustööd ilmusid 1920. aastatel, näiteks kirjutas Helmi Kurrik kamast ja vorstidest, Ilmari Manninen jõululeibadest ja näärikakkudest, Ferdinand Linnus linnunadest, Gustav Ränk kalatoitudest. Pärast sõda sai tuntuimaks toidu-uurijaks Aliise Moora, kelle hiigeltöö „Eesti talurahva vanem toit“ on aegumatu käsiraamat tänini. Nõukogudeaegses Eesti etnograafias käsitleti toitu peamiselt ühen-

duses talurahva põhiliste „elatusalade“ – põllunduse, karjanduse ja kalastusega, kuigi koguti materjali ka kolhoosi- ja linnaelanike toidumajanduse kohta.

Viimastel kümnenditel on muuseumis uues valguses kogutud ja uuritud nii nõukogudeaegset kui ka tänapäevast toitu. Teema olulisust inimeste jaoks näitab muuhulgas asjaolu, et Reet Piiri 2002. aastal koostatud küsimustiku „Toidukultuur nõukogude ajal“ vastustena tuli ERMi arhiivi üle 3000 lehekülje sisukat materjali. Menukas oli ka 2006. aasta näitus „Ise söime, ise jõime. Toidukultuur Nõukogude Eestis“. 2011. aastal ühines ERM rahvusvahelise näituseprojektiga „Euroopa maitset“, panustades sellesse kartuliteemalise kogumis- ja uurimistöoga. Uurimisvälja laienemisest annavad tunnistust nii mitmed tänapäeva toidukultuuri puudutavad küsimustikud („Kodune toiduvalmistamine“ 2012; „Söömine-joomine 1990. aastatel“ 2017) kui ka uue püsinäituse „Kohtumised“ osana avatud toidusaal. Näitus „Süüa me teeme“ näitab esmakordselt erinevaid toiduga seotud protsesse nii kodusest kui kutselise kokakunsti vaatenurgast, vahendades teadus-, kunsti- ja filmikeele kaudu etnoloogide kõrval ka kokkade, loomeinimeste, toitumiseksperptide häält.

Koostöös kesk- ja uusaja ning keskkonnaajaloo spetsialistidega ning Tartu Ülikooli etnoloogidega uurivad ERMi teadurid Eesti toidu ja toiduainete ajalugu muinasajast tänapäevani. Käsitletakse seni vähe tähelepanu pälvinud baltisaksa kööki, samuti kaua marginaalseks peetud teemasid, nagu väliseesti toidukultuur, toit ja turism, ajutised kohvikud ja restoranid, tervisliku toitumise diskursuse areng Eestis, samuti toidumälestused. Tänapäeva etnoloogia jaoks on endiselt oluline toidupärand, kuid varasemaga võrreldes pakub rohkem huvi selle pärandi kujunemine aja jooksul, muutumine ja arendamine tänapäeval. Globaalsete toidutrendide võtmesõnaks on saanud kohalik toit, üha enam teadvustatakse selle rolli nii rahvusliku kui piirkondliku identiteedi tugisambana. Kohaliku toidu tähendus tootjale, arendajale ning tarbijale on muuseumi seisukohalt uus ja mõtestamist vajav küsimus, millele annab parima vastuse toidukultuuri ekspertide ja praktikute dialoog.

2017. aasta veebruarist alustasime Euroopa Liidu struktuuritoetuste ASTRA programmi toel muuseumis kolmeaastast projekti „Konkurentsivõimeline teadustegevus Eesti Rahva Muuseumi akadeemilistes vastutusvaldkondades“, millesse on haardunud nii ERMi teadurid kui toitlustus- ja turundusspetsialistid. Olulisimaks koostööpartneriks on Tartu Ülikooli etnoloogia õppetool IUT-projektiga „Kultuuripärand kui ühiskondlik-kultuuriline ressurss ja probleemne valdkond“. Projekti eesmärgiks on tõsta toidukultuurialase teadustöö rahvusvahelist konkurentsivõimelisust ja samas panustada toidupärandil põhinevate toodete arendusse. Seeläbi toetame nii kohalike kogukondade kokkukuuluvustunnet kui majandusarengut.

ERMi toiduprojekti kaudu saame kaasa aidata Eesti toidu kui kultuuripärandi uurimisele ja arendamisele senisest aktiivsemas koostöös väiketootjate ja kohaliku toidu edendajatega. Muuseumi kogudes oleva allikmaterjali ja seniste uurimuste alusel saame pakkuda ekspertteadmisi toidu ajaloo ja selle piirkondlike eripärade kohta. Samuti saame aidata anda toiduainetele või roogadele lisaväärtust nende ainulaadseid lugusid tutvustades. Seejuures on ERM partnerina mitte normide kujundaja, vaid nõuandja positsioonil: me ei püüa kehtestada näiteks vorsti või pudru ainuõigeid retsepte. Küll aga saame anda nõu ajaloolise tausta osas ja aidata hinnata, kas uute toidutoodete puhul on arendatud piirkondlikku pärandit, kas ühel või

teisel juhul on tiitel kohalik ja traditsiooniline õigustatud. Samuti soovime tutvustada oma muuseumi kogudes olevaid toidualaseid materjale laiemale avalikkusele, haakudes tänapäevaste aktuaalsete temadega, nagu tervislik toitumine, looduslikud toidutaimed jne.

2017. aastal toimusid toiduteemalised välitööd Hiiumaal, Peipsimaal ja Võrumaal, mitmed toidupärandi töötoad ja koolitused muuseumitöötajatele ja väike- tootjatele. Kohaliku toidu tutvustamiseks valitakse alates 2016. aastast Eesti toidu- piirkonda, kus toodetud toidule ja sealsele toidukultuurile pööratakse aasta jooksul suuremat tähelepanu. 2017. aastal on selleks piirkonnaks Peipsimaa. Septembris korraldasime koostöös MTÜga Peipsimaa Kogukonnaköök Peipsimaa maitsete päeva, kus asjatundjad esinesid ettekannetega, töötubades aga sai õppida valmistama piirkonna tuntumaid roogasid kalasuupistetest keedusuhkruni.

Ühtaegu panustasime Maaeluministeriumi müügiedenduskava „Eesti toit 2015–2020“ ettevõtmistesse, näiteks Eesti toidu festivali ja Eesti toidu kuu korraldamisse. Et meie köök on läbi aegade olnud avatud naaberkultuuride mõjudele, on oluline ka uurimistöös ja tootarenduses rakendada laiemat rahvusvahelist ning võrdlevat perspektiivi. Osalesime rahvusvaheliste toidualaste koostöövõrgustike töös, meie muuseumi kutsel jagasid Tartus oma teadmisi Läti ja Rootsi ekspserdid. Kavandame muuseumi toidusuveniiri konkurssi ning kohalike toidutoodete tutvustamist meie restoranis.

Toit on Eesti ühiskonnas ja meediaruumis küll populaarne teema ja kokaraamatud raamatumüügi edetabelite tipus, kuid toidu kultuurilisele tähendusele minevikus ja tänapäeval on vähem tähelepanu pööratud. ERM püüab oma projektiga aidata kaasa sellele, et toitu mõistetak ja hinnatakse enam kui osa unikaalsest rahvuskultuurist. Sellele aitab kaasa ka tänapäevase elamusmajanduse kontekst – just kohalik toit koos eheda aja- ja kohalooga on parimaid võimalusi elamuste pakku- miseks nii turismis kui muuseumis.

Toit, ajalugu ja museoloogia

Seekordne – toiduteemaline – aastaraamatu köide ühendab endas traditsiooni ja uuendusi. Teemaatilisi erinumbreid on ilmunud varemgi, näiteks oli tähelepanu- väärne rahvakunstile pühendatud 39. aastaraamat (1992). Kuid seekordne artikli- kogumik on vähem meie enda kogude ja uurijate nägu, peegeldades ERMi viimaste aastate teadustöö sihte – senisest laiemat erialaülest koostööd ning uurimisvälja avardamist nii ajalises kui ka sotsiaalses plaanis. Kaastööd hõlmavad perioodi keskajast tänapäevani, Eesti argielu kõrval vaadeldakse baltisaksa ja väliseesti toi- duluaa kujunemist ja muutumist. Toiduteema kaudu tõusevad fookusesse kultuu- rikontaktid, kohandumine, valikuline omaksvõtt ja selle tulemusel tekkinud mit- mekesisus. Need kirjutised aitavad muuta senist pilti eesti toidukultuurist avara- maks ja detailirohkemaks.

Ajaloolise perspektiivi kõrval on aastaraamatu teine kandev telg museoloogia, eeskätt toiduteemaga seostuvad muuseumikommunikatsiooni aspektid – vald-

kond, kus ERM on viimase kümnendi näituste ja publikatsioonidega aktiivselt sõna võtnud. Pikka aega oli toiduteema Eesti muuseumide tegevuses pigem marginaalses rollis, kuid globaalse elamusmajanduse võidukäik on toonud ka meile kulinaarseid kogemusi ja osalust pakkuvaid muuseumiüritusi. Kuidas toidualast materjali muuseumi koguda, kuidas saavad esemekultuuril põhinevad väljapanekud rääkida toidutegemisest kui vaimsest ja kehalisest praktikast? Mil viisil aitab toit külastajaid kaasata ja muuseumi uusi sihtgruppe tuua? Neid küsimusi käsitlevad aastaraamatu artiklid nii ERMi uue püsiekspositsiooni kui partnermuuseumide – Hiiumaa muuseumi, Eesti Vabaõhumuuseumi ja Eesti Tarbekunsti- ja Disainimuuseumi näitel ning võrdleva analüüsi kaudu.

Inna Põltsam-Jürjo artiklis avaneb pilk ühe küpsetise ajalukku Eesti köögis läbi sajandite. Retseptikogude ja kokaraamatute põhjal kirjutatud uurimus näitab, kuidas idamaine maius jõudis baltisaksa peenesse kööki ning viimaks lihtrahva lauale. Selle pika ja keeruka teekonna jooksul muutusid nii roa kuju, maitse kui ka nimetus. Niisugune mikrotasandi vaade võimaldab leida uuenduste kohanemise mehhanisme meie toidukultuuris ja tuua esile selle eripäraseid jooni.

Kultuuridünaamika teemat arendavad ka diasporaakogukondade eksperdid Aivar Jürgenson ja Riina Reinvelt. Nende artiklid pakuvad sissevaadet nii agrar-rände teel Kaukaasiasse ja Siberisse rännanud kui põgenikena Lääne-Euroopas ja Ameerikas kodunenud eestlaste eripärasesse toiduilmale. Mõlemad autorid tõstavad esile toidu kesksel osal väliseestlaste identiteedi tugisambana. Vanema laine ränne oligi ajendatud külluslikuma toidulaua otsingutest, mõlema grupi puhul võeti kaasa väljakujunenud toidutavad, mis aga kohe – nii looduslike kui sotsiaalsete olude sunnil – muutuma hakkasid. Sageli tähendas see protsess ka kultuurikonflikte, eriti Teise maailmasõja järgsetes pingelistes oludes. Nii Venemaal kui Brasiilias, nii Rootsis kui USAs on aga toit olnud mitte üksnes kõhutäide, vaid oluline rahvusliku eneseteadvuse ja kogukondliku kokkukuuluvuse tugisammas, oma ja võõra vahelise piiri tõmbamise jõuline vahend. Aastakümnete jooksul hübriidseks muutunud köök peegeldab omakorda etniliste piiride liikumist ja hajumist: nii muutub pidevalt ka mõiste „eesti toit“ sisu, seda eriti tänapäeva, kus mobiilsus ja hargmaisuus puudutavad üha rohkemaid peresid.

Eesti muuseumimaastikul on Hiiumaa Muuseum seni silma paistnud oma aktiivse suhtluse poolest kogukonnaga ning nii vormilt kui sisult säravate näituste poolest. Helgi Põllo artikkel valgustab ühte vähem tuntud tahku sellest tööst: nimelt on tema eestvedamisel juba aastakümneid järjepidevalt kogutud toiduteemalist materjali sõnas ja pildis, korraldatud näitusi ja külastajaprogramme. Kogunenud on mitmekesine aines ja muuseum on saanud oma piirkonna toidukultuuri eksperdiksi. Juhitakse ja osaletakse kohalikul toidupärandil põhinevates ettevõtlusprogrammides ja üritustel, millest tuntuimad on Kärkla kohvikutepäevad. Hiidlaste töö kooliõpilaste harimisel ja vabatahtlike kaasamisel on kahtlemata samuti jagamist väärt kogemus.

Aastail 2015–2016 avati Eesti muuseumides kolm uut köögi- ja/või toiduteemalist näitust, lisaks sellele olid värskelt avatud ka mitmed Vabaõhumuuseumi uute talude köögid. See pakus ainulaadset võimalust uurida võrdlevalt selle valdkonna esememaailma esitamise ja tõlgendamise viise. Anu Kannikese ja Ester Bardone

artikkel püüab vastata küsimusele, kas ja kuidas peegeldusid neil näitustel materiaalse kultuuri ja museoloogia uued suundumused. Ekspositsioonides tõlgendati kõike kui elavaid ruume, kus põimuvad asjad, ideed ja praktikad. Varasemast enam olid esiplaanil köögiruumi ja toiduvalmistamisega seotud meelelised ja kehalised aspektid, samuti võimaldas toiduteema külastajaid mitmel moel kaasata. Üheskoos pakkusid need näitused mitmekesisest vaadet minevikku, kuid seostusid ka tänapäeva tarbimiskultuuri teemadega. Positiivse kõrval osutavad artikli autorid ka probleemidele, mida sedalaadi ekspositsioonide tegemine tõstatas, seda nii ressursside kui kogumis- ja näitusepoliitika vallas.

Artikliteosa lõpetab Ene Kõresaare ja Kirsti Jõesalu artikkel Okupatsioonide muuseumi nimetamispoliitika analüüsiga. Autorid keskenduvad Vabamu nime-debatile eesmärgiga arutleda nõukogude perioodi mäletamise kultuuri muutumisvõimaluste üle tänapäeva Eestis. 2016. aastal tutvustas Eest Okupatsioonide muuseum oma uuenemisplaane, sealhulgas soovi muuta muuseumi nime Vabaduse muuseum Vabamuks. Plaan tekitas tuliseid avalikke vaidlusi nõukogude okupatsiooni tähenduse ja tolle perioodiga seotud kannatuste ja nende mäletamise üle. Artiklis analüüsitakse Vabamu nimedebatti nimetamise poliitika ja Eesti 20. sajandi ajaloomälu kontekstis.

Anu Kannike
Pille Runnel