

# Bokmeldinger

Jacobsen, Harald (red.). 2015. *Anno Hedmark*. Anno Museum skriftserie nr. 1. Trondheim: Museumsforlaget. 288 sider.

Anmeldt av Saphinaz-Amal Naguib,  
IKOS, Universitetet i Oslo

Et museum er ifølge ICOM (International Committee of Museums) «en permanent institusjon, som ikke er basert på profitt, og skal tjene samfunnet og dets utvikling og være åpent for publikum; som samler inn, bevarer/konserverer, forsker i, formidler og stiller ut materielle og immaterielle vitnesbyrd om mennesker og deres omgivelser i studie-, utdannings- og underholdningsøyemed.»<sup>1</sup>

Både i Norge og internasjonalt er forskningens betydning og form samt produksjon av ny kunnskap og formidling basert på forskning blant de mest tilbakevendende diskusjonstema innenfor museumsverdenen. *Anno Hedmark* svarer på de ulike synspunkter i denne debatten ved å vise hvor mangfoldig og grundig forskningen i og om museer kan være. Boken er en vitenskapelig antologi og er den første fellespublikasjonen i skriftserien til Hedmark Anno Museum. Antologien består av ni artikler, et forord av Harald Jacobsen og Kari Sommerseth Jacobsen, og en introduksjon av Bjørn Sverre Hol Hansen som forklarer målet med prosjektet og gir en oversikt over de forskjellige artiklenes innhold. På slutten av boken finner vi sammendrag av hver artikkel på engelsk, et kort biografisk notat om forfatterne og et kart som viser hvor de forskjellige museer samlet under Anno Museum befinner seg i Hedmark fylke.

Artiklene er rikelig illustrert med relevante tegninger, kart, skjemaer og fotografier.

Forskningen på museet og om museet hviler først og fremst på samspillet mellom praksis og teori. Praksisen er knyttet til samlingene, oppbevaringen, behandlingen og utstillingen av ulike typer gjenstander som utgjør kjernen i utviklingen av teoretiske perspektiver og produksjonen av kunnskap. Antologien gir et bredt spektrum av metodologiske tilnærminger og teoretiske innfallsvinkler som kan anvendes i fortolkning av materiell kultur generelt. Begrepene materialitet i betydning relasjonene mellom ting og menneske, identitet og tilhørighet, står sentralt i alle artiklene. Artiklene undersøker samlinger fra ulike steder i Hedmark og gjenstander som tilhører forskjellige tidsepoker og som spenner fra middelalderen til nåtid. Noen artikler baserer seg på intervjuer og analyse av dokumenter, andre på praksis og kunsthåndverk, trading av kunnskap, andre på analyse av materiell kultur, tingenes biografier og deres virkningskraft. Vi får innsikt i studiet av kvinner som reflekterer over måten deres utdanning har påvirket omformingen av deres identitet, i studiet av bestemte gjenstander som tæger og trading og håndverksteknikker og taus kunnskap, i smykker som symbol for tilhørighet i en bestemt minoritet og som uttrykk for taternes identitet, i historien om Klevfoss Cellulose & Papirfabrikk og de historiske, sosiale og økonomiske omstendigheter rundt forvandlingen av en bedrift til et museum, i ideer om helse og kosthold og fremkomst av melk som det ideale ernæringsprodukt, i rekonstruksjonen av et seterlandskap og måten ressursene i utmark

er bevart, i funn fra middelalderen og i drakter fra 1700-tallet og hva de forteller oss om stedsbetydning og identitet.

Antologiens forfattere undersøker forskjellige aspekter av musealitet og musealiseringprosesser og bidrar med en ny forståelse av ulike musealiseringprosesser. Boken er et velkomment bidrag til den vitenskapelige litteratur i museumsstudier. Vi ser frem til fremtidige publikasjoner i denne serien.

#### Note

1. ICOMs statutter, artikkel 3, paragraf 1; <http://www.icom-norway.org/definisjon.html> (hentet 17.08.2015)

Jóan Pauli Joensen 2015. *Bót og Biti. Matur og matarhald í Føroyum I–II (Mat og kosthold på Færøylene)*. Tórshavn: Faro University Press. Tils. 571 s. Sammendrag på engelsk.

Anmeldt av Eldbjørg Fossgard, Høgskolen i Bergen

Professor Joan Pauli Joensen markerte 70-årsdagen sin 30. april 2015 med å gi ut ett praktverk i to bind på til sammen 575 sider om færøysk matkultur i fortid og nåtid.

I bind I tar forfatteren for seg råvarene og matvareutvalget som har inngått i det færøyske matforrådet, og deretter gir han en inngående innføring i hvordan de ulike matvarene har vært oppbevart og konservert. I bind II tar Joensen for seg de endringene i bolig, ildsted og i kokemåter og matlaging og i matskikker til fest og høytider fra 1800-tallet og fram til i dag.

Som norsk leser kan en slå fast at det er flere likhetstrekk mellom de færøyske og de norske mattradisjonene f. eks. i dyrking, sanking, slakting, konservering og bruk av

korn, poteter, i bruk av melk, fisk og kjøtt av sau og storfe. Men noe er særegent for øyene i vest, nemlig fangsten og bruken av grindhval og sjøfugl, som har vært benyttet siden den første bosetninga på Færøylene. Kjøttet og spekket fra hvalen har vært en viktig matkilde. Fangsten av grindhval er ikke-kommersiell og organisert av de enkelte bygdene. Hvert år fanges rundt 900 hval, som en kan regne seg til gir omkring 10 kg kjøtt og spekk per færøying. Selv om det neppe kan sies at det moderne samfunnet har behov for grindhvalkjøttet til matauk, ser vi at tradisjonen holdes i hevd, til tross for sterke protester fra miljøbevegelsen. Fangsten og bruken av grindhval har hatt og har stor betydning for færøysk identitet.

Et annet særdrag er mangfoldet av konserveringsmåter for kjøtt og fisk, der særlig vindtørking uten salting har vært mye brukt og brukes fremdeles for smakens skyld. På færøysk har en begrep for de ulike stadiene i fermenterings- og tørkeprosessen av kjøttet – *rast*, *visnad* og *turt* – der ulik smak og ulike konsistenser av kjøttet kommer fram.

Materialet bygger på topografiske beskrivelser, amtslegeberetninger, manuskript og innsamlet materiale fra folke-minnearkivet, og ikke minst spørreskjemaer, intervju, samtaler og observasjoner som forfatteren selv har gjort gjennom en trettiårsperiode. De mange detaljerte intervjusitatene gjør at boka vil være en sentral kilde for den som søker etter gode materialbelegg. Joensen har også valgt å gi plass til detaljerte beskrivelser av arbeidsprosesser og tillagingsmåter, å presentere en detaljert analyse av færøysk mat og matskikker i det tradisjonelle samfunnet, men også å beskrive trekk ved moderniseringsprosessen fra slutten av 1800-tallet og fram til 1960-tallet. På noen steder følger han mattradisjonene og matrettene fram til i dag, men dette er ikke konsekvent gjennomført.

Verket avsluttes med kapitlet «Mer enn mat» der forfatteren analyserer færøysk matkultur i en vid kontekst ved å dra inn den historiske og sosiale sammenhengen som de færøyske matskikkene har eksistert i. Her drar han linjer fra 1700-tallet fram til 2000-tallet, og vi kan f. eks. lese at fra cirka 1900 var den lille middelklassen på Færøyene opptatt av å forbedre folkehelse og hygien gjennom bedring i matstellet, blant annet ved å gi ut bøker om huslige råd. Dannelsen av husmorskoler og skolekjøkkenopplæring moderniserte det færøyske kostholdet fra 1930-tallet og framover.

Bøkene har fått en innbydende layout og er rikt illustrert med eldre og nyere bilder og skisser, og forfatteren har lagt ned et stort arbeid i fortløpende kildehenvisninger og solide referanser i teksten.

Tobindsverket om færøysk matkultur representerer uten tvil en svært verdifull kulturell innsats i en liten nasjon som Færøyene. Faglig sett er denne presentasjonen og analysen også viktig for de som vil orientere seg i den matkulturelle variasjonen i Norden og se eksempel på hvordan den kan settes inn i en historisk og sosial analyse.