

Nada Matijaško

Muzej prehrane „Podravka“

Koprivnica

nada.matijasko@podravka.hr

Izlaganje sa znanstvenog skupa

Primljeno: 15.07.2007.

Prihvaćeno: 24.07.2007.

## Muzej Alimentarium u Veveyu u Švicarskoj

*Muzej hrane Alimentarium u Veveyu (fondacija kompanije Nestlé) nastoji za širu javnost ponuditi odgovore na raznovrsna pitanja o odnosu čovjeka i njegove hrane. Prilog donosi opis novog stalnog postava Alimentariuma od 2002. godine, a potom i prikaz muzeološke studije Martina R. Schärerera (direktora Alimentariuma, povjesničara i muzeologa) o procesu muzealizacije predmeta, o različitim načinima njihova izlaganja (izlagačkim jezicima) te o vizualizaciji kao stručnom odabiru predmeta, ilustracijâ i drugih sredstava u svrhu isticanja bogatstva značenjâ koja predmeti mogu imati za posjetitelja muzeja.*

Ključne riječi: stalni postav, Alimentarium, muzealizacija

Muzej Alimentarium posjetila sam u listopadu 2002. prigodom boravka u Švicarskoj na 14. međunarodnoj konferenciji etnologa – istraživača prehrane. Konferencija je održana u organizaciji Međunarodne komisije za etnološka istraživanja prehrane (International Commission for Ethnological Food Research) koja je osnovana 1970. godine u okviru Međunarodnog udruženja za etnologiju i folklor (Société Internationale d'Ethnologie et de Folklore: SIEF).

Budući da radim u koprivničkom Muzeju prehrane kojeg u cijelosti financira Podravka, a Alimentarium je muzej kojeg s pomoću fonda utemeljenog 1980. financira Nestlé, najveća svjetska prehrambena kompanija, često su mi u Podravki, koja još od 1969. godine surađuje s Nestléom, govorili da moram vidjeti taj muzej. No, sretna je okolnost da sam ga posjetila tek u listopadu 2002., jer je od lipnja 2002. posve preuređen.

Muzej Alimentarium smješten je u Veveyu, u urbanom okruženju, u ulici na samoj obali Ženevskog jezera, u prvoj upravnoj zgradi Nestléa, građenog od 1916. do 1920. godine u neoklasicističkom stilu.

Prvi stalni postav otvoren je 1985., a oslanjao se na tri znanstvene discipline: biologiji, etnologiji i povijesti, što je prilično čisto bilo prikazano u tri muzejske sekcije. Zbog obnove zgrade, muzej je od 2000. do 2002. bio posve ispražnjen. To je bila izvrsna prigoda za promišljanje nove koncepcije stalnog postava. On više neće biti samo multidisciplinaran (svaki sektor oblikovan po načelu jedne znanosti), već će odsad u svakom svom dijelu postati interdisciplinaran, uz još više multimedije i novih sadržaja u radu s publikom.

Stalni postav smješten je u prizemlju i na prvome katu muzeja, na površini od oko 800 m<sup>2</sup>, dok će se na drugome katu održavati povremene tematske izložbe (obično jedna velika izložba godišnje, i to od ožujka do siječnja iduće godine).

Kako bi se što bolje udovoljilo potrebama posjetitelja, odlučeno je da već u prizemlju budu predstavljena saznanja o načinima pripremanja hrane, opremi potrebnoj za tu svrhu, čuvanju hrane te različitim skupinama namirnica i njihovoj ulozi u prehrani. Predstavljani su komparativni primjeri prehrane u različitim povijesnim razdobljima i različitim kulturama, problematizirane neke teme poput razdoblja gladi, simboličkih značenja hrane, utjecaja društvenih normi na prehranu. Uopće, ovdje je u prvom planu hrana, tj. odnos čovjeka i hrane. Budući da muzej ne funkcionira samo kao izložba nego se u njemu stalno odvijaju radionice i prezentacije, bilo je najpogodnije da se te aktivnosti održavaju upravo u prizemlju. Tu je izložena prostrana suvremena kuhinja kao integralni dio stalnog postava, koja ujedno služi i za demonstraciju kuharskog umijeća. Posjetitelji svakodnevno mogu promatrati profesionalno osoblje kuhinje koje pri kuhanju objašnjava kuharske tehnike, korištenje namirnica, daje informacije o povijesnom i etnološkom kontekstu jela i nutricionističkim vrijednostima obroka. Tu se, pred posjetiteljima, priprema hrana za muzejski restoran, a u poslijepodnevnim terminima, u trajanju od 45 minuta, održavaju radionice kuhanja za posjetitelje. Za sudjelovanje se treba predbilježiti, i to se dodatno plaća. Vrlo je zanimljivo riješeno izlaganje različite opreme za kuhanje i vrste štednjaka. Oni čine dio stalnog postava te, budući da su izloženi na pokretnim kolicima, mogu se odgurati u koji god dio postava kako bi se demonstrirala priprema hrane, već prema potrebi nekoga događanja ili izložbe. Na vanjskim površinama oko muzeja uzgaja se povrće i začinsko bilje koje se koristi u kuhinji (vrt je doista iznenađujući jer se nalazi u urbanom okruženju). Za djecu od 6 do 12 godina postoji Alimentaryum junior.

Stalni postav na prvome katu vodi posjetitelja, s jedne strane, korak unatrag, ka nabavljanju hrane (poljoprivredna i industrijska proizvodnja hrane, sabiranje, kupovanje na tržnicama, u trgovinama i supermarketima, kompariraju se podaci o potrošnji, tematizira sigurnost i zdravstvena ispravnost hrane), a s druge strane, korak naprijed, ka saznanjima o procesima probavljanja hrane u ljudskom organizmu. U ovom dijelu postava čovjek – posjetitelj, uz pomoć računalne tehnologije, postaje i subjekt i objekt izložbe jer se može podvrgnuti testovima svojih osjetila, testovima za ocjenu metabolizma i analizirati svoje prehrabene navike.

Na prvome katu nalazi se i takozvana „soba Nestlé“ s izloženim svjedočanstvima o povijesti kompanije, njezinom utemeljitelju Henryju Nestléu i najranijim proizvodima. Jedino je ovdje u potpunosti zadržan povijesni pristup u izlaganju.

Budući da je Alimentarium specijalizirani muzej za proučavanje i izlaganje hrane, inherentna mu je vizualizacija hrane. Martin R. Schärer, ravnatelj Alimentariuma, povjesničar i muzeolog, itekako se bavio ovom temom. On je, naime, prije nego li je stari postav zatvoren, kao muzeolog krenuo u još jedno njegovo razgledavanje. Revidirajući ga, tj. njegove pojedine izložbene segmente, došao je do saznanja koja su bila od velike pomoći pri koncipiranju novog postava. Te njegove opservacije objavljene su u brošuri *An Exhibition Revisited* (2002.),<sup>1</sup> koje ću ovdje kratko izložiti.

Svaki predmet sadrži značenje, ima neku funkciju. U muzeju je nemoguće reproducirati originalni kontekst predmeta u njegovu prvotnom značenju, životnoj funkciji. No, svaki predmet, izvan i unutar muzeja, može pružiti zadovoljstvo, pobuditi sjećanja, prepoznavanje, potaknuti na razmišljanje, čime predmet dobiva novu dimenziju.

Doslovno smo okruženi predmetima: korisnima i nekorisnima, lijepima i ružnima, vrijednima i bezvrijednima. Moramo živjeti s njima. Nema kraja njihovu posjedovanju. Ali, tome je tako jer ih se mi ne želimo odreći. Dodjeljujemo im nova značenja, čuvamo ih radi vrijednosti ili ljepote, kao suvenire, svjedoke, simbole, sakupljamo ih. Muzeji čuvaju predmete u ime ljudi. U Alimentariumu, to su predmeti vezani uz hranu. Uvijek se radi o odnosu predmeta i čovjeka. Ljudi su ti koji trebaju predmete, vrednuju ih, vole ih, bacaju ih ili zadržavaju. Predmeti su ono što jesu zbog ljudi, zbog njihova individualnog pogleda na korisnost, vrijednost, ljepotu, informativnost, simboličnost, dragocjenost (predmeta). Predmete i prihvaćamo u muzeje, muzealiziramo ih, upravo zbog tih njima pridodanih vrijednosti, koje zahtijevaju objašnjenje i interpretaciju.

Martin Schärer to dalje pojašnjava: sami po sebi muzejski su predmeti nijemi. Relikti prošlosti ne govore ništa o njihovoj egzistenciji u realnom svijetu. Prošlost je otišla zauvijek, nitko ne može znati točno kako je bilo. Povijest ne može biti rekonstruirana. Svaki pokušaj da se to učini predstavlja samo jednu moguću interpretaciju temeljenu na preživjelim dokumentima ili predmetima. Ne postoji objektivna povijesna istina, već samo prikazi koji pomažu izvući sliku onoga što se vjerojatno dogodilo.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Schärer, Martin R. *An Exhibition Revisited. Musings of a museologist in the Alimentarium, 2002.*, Alimentarium, Vevey.

<sup>2</sup> Tekst je nastao kao prilog znanstveno-stručnom skupu „Vizualizacija hrane u muzeju“, održanom 26. veljače 2007. u Etnografskom muzeju u Zagrebu u okviru izložbe „Svijet hrane u Hrvatskoj“. Rasprava je pokazala da se neki sudionici skupa ne slažu s ovakvim teorijskim stavom. Poglavitito se radi o povjesničarima umjetnosti koji po prirodi stvari svoje struke doista mogu imati drugačiji stav jer umjetnička djela, dakako, nisu sama po sebi nijema, već naprotiv, umjetničko djelo samo po sebi promatraču govori sve što treba govoriti. Međutim, predmeti koje izlaže Alimentarium uglavnom nisu umjetnička djela, već predmeti najšireg spektra kulture življenja omeđene tek zajedničkom odrednicom teme „čovjek i hrana“. Ukoliko u muzeju takve predmete izlažemo bez interpretacije, onda muzej ne obavlja svoju funkciju pa i nije „muzej“ nego „zbirka“.

Iz prakse Alimentariuma Martin Schärer navodi primjere različitih vrsta jezika izlaganja. To su: estetski jezik izlaganja (predmet pruža zadovoljstvo), teatralan jezik izlaganja (predmet izaziva emocije), didaktički jezik izlaganja (predmet educira). Ukoliko se predmeti u muzeju izlažu po načelu samo jednoga jezika izlaganja, to daje manjkave rezultate. No, u praksi i jest najčešće na djelu kombinacija više jezika izlaganja.

Malo-pomalo, navodeći primjere izlaganja koji o predmetu pričaju priče, pri čemu je predmet odabran s dobrim razlogom, ilustracija nabijena značenjem, tekst kratak ali sadržajan, i uz upotrebu tehničkih pomagala, dolazimo i do jezika izlaganja koji je dovoljno i estetski i didaktički, ponešto i teatralan, ali koji nastoji još i stimulirati posjetitelja na razmišljanje i preispitivanje. Taj jezik Schärer naziva „an associative exhibition language“<sup>3</sup> jer on najkompleksnije govori o predmetu s obzirom na sve njegove od čovjeka pridodane vrijednosti.

I sada stupa na scenu muzeolog – stručnjak koji ima znanstveno oruđe za proučavanje i rasvjetljavanje toga specifičnog aspekta ljudskog ponašanja, te (silne) čovjekove potrebe respektiranja materijalnog svijeta u svakodnevnom životu, tj. te potrebe za muzealizacijom predmeta.

Budući da, kao što je već rečeno, u muzeju ne možemo rekonstruirati povijest, koja je nepovratno nestala, mi odsutnost utvrđenih okolnosti vizualiziramo – prikazujemo, objašnjavamo (ilustriramo) uz pomoć predmeta koje izlažemo kao znakove. Pri tome ilustracija ne treba biti samo nešto što se vidi, već se može odnositi i na sve ono što se prima i ostalim osjetilima.

Zaključno bih istaknula da je vizualizacija stručan (muzeološki) odabir onoga što se izlaže pred publiku i rezultira izložbom kao sustavom značenja. Za vizualizaciju hrane nije stoga presudno hoćemo li izložiti skuhanu i brzo pokvarljivo jelo ili ćemo se poslužiti nadomjeskom od umjetnog materijala, fotografijom ili sl., nego je presudno koliko smo značenja (estetskog, informativnog, simboličkog, emotivnog, aluzivnog itd.) izloženim predmetom polučili za posjetitelja.<sup>4</sup>

## Literatura

Schärer, M. R. (2002) *An Exhibition Revisited. Musings of a museologist in the Alimentarium*, Vevey, Alimentarium

---

<sup>3</sup> Engl. associative = koji je prikladan za udruživanje, spajanje

<sup>4</sup> Na skupu je izneseno i mišljenje da bi pogodniji pojam za temu skupa bio „vizualiziranje hrane“ te da je za nj važan upravo odabir najboljega mogućeg medija predočavanja, a da ostale interpretacije i kontekstualizacije nisu potrebne jer posjetitelju muzeja treba ostaviti da samostalno pronalazi značenja predmeta, a ne da mu ona budu „servirana“.



10.01



10.02



10.03