

# En smak av fremmede kyster

Kulturelle møter og historiske linjer på Lindesnes fyrmuseum

Lindesnes fyrmuseum

Siri Mathisen



# Erfaringer

## **Hva har du lært?**

At vi har mye å lære ved å lytte.

## **Hvordan vil du tenke om et nytt prosjekt?**

Ønsker å bli utfordret på flere integreringsprosjekter i et bredt perspektiv (mange og mye som bør integreres).

## **Hvordan har/kan erfaringer endre arbeidet i museet?**

Som museum har vi ansvar for å se UT, og ikke bare forvente at alle skal se INN.

## **Hva er dine beste råd?**

Øve lytte-evnen.

## **Hva er det viktigste verktøyet?**

Menneskene vi har rundt oss.



Vi som bor i Norge har en nærhet til kysten. Så mange som 80 % av oss blir regnet som kystbefolkning og det er få land som har en tilsvarende kystlinje som vår. Før den industrielle revolusjonen var landet et samfunn der primærnæringene ga arbeid og livsgrunnlag. Mange livnærte seg fra både hav og land, fra det de kunne sanke fra naturen og det de kunne dyrke og kultivere. Livet for de fleste var nært og ikke minst jordnært. Men helt ytterst på Sørlandskysten ga havet en tilleggsdimensjon. I perioden fra cirka 1750 til slutten av 1800-tallet var uthavns-samfunnene tett befolket og fulle av liv og røre. Forfatteren Gabriel Scott kalte disse naturlige havnene langs sørlandskysten for «En rad trivelige menneskereir». Fremmede skip hadde bruk for havn og ulike tjenester på sin ferd, og det førte til at husholdningene ytterst på kysten kunne livnære seg både av los-, reparasjon- og andre maritimt orienterte tjenester, for både skuter og mannskap. De som bodde i uthavnene fikk kontakt, kunnskap og kjennskap til mennesker og kultur fra fremmede kyster langt tidligere, og på en helt annen måte, enn de som bodde lenger inn i landet.

Lindesnes fyrmuseum er en del av «Norges lengste museum» – Kystverkets eget etatsmuseum, som har i oppgave å dokumentere Kystverkets historie og nåværende oppgaver. Stiftelsen Lindesnes fyrmuseum er navet i etatsmuseet Kystverkmusea, som også omfatter Tungenes fyr/Jærmuseet, Dalsfjord fyrmuseum/Sunnmøre museum, Lofotmuseet og Museene for kystkultur og gjenreisning i Finnmark. Å dokumentere og formidle fra den maritime kulturhistorien og det maritime kulturlandskapet gir oss et hav av muligheter vi kan fokusere på. Lindesnes fyrmuseum har jobbet med uthavnshistorien gjennom film som er tilgjengelig på [kystreise.no](http://kystreise.no), og utstillingen *Fra hav til havn* som åpnet på fyrmuseet sommeren 2018. For elleve år siden startet vi arrangementet «Smak og sans på fyret» for å rette søkelyset på kystens spiskammer og hva det har betydd for kystbefolkningen i tidligere tider, og hva sankekultur, naturressurser og lokal mat betyr i våre dager.

Sommeren 2015 åpnet vi et vedfyrt bakeri på museet for å fortelle gjestene våre litt mer om hvordan livet på fyret artet seg da det bodde flere familier på fyrstasjonen. Vi har laget et eget fyrbrød bakt på sjøvann tilsatt tørkede alger, som bakes for salg daglig hver sommer. Fyrmuseet jobber kontinuerlig med hvordan vi kan knytte forbindelse mellom historien vi har «i ryggen» og den historien

vi hver dag er med å skape for framtida. I flere år har vi samarbeidet i faget «Mat og helse» med Steinerskolen i Kristiansand. Elever kommer til fyrmuseet på leirskole for å lære om kystens spiskammer og for å bruke ressurser fra både hav og land til å lage enkel og smakfull mat.

Høsten 2015, da både vårt og andre land i Europa mottok et høyt antall flyktninger fra bl.a. Syria, ble ansatte i fyrmuseet kjent med noen av disse. Vi tok dem med til Lindesnes for å vise dem litt av det området de var kommet til. Denne spiren av et vennskap førte til at museet inviterte til å bidra frivillig ved arrangementer for at de kunne få opplevelser og kunnskap og komme litt ut av en «innholdsløs ventetid». Ved museet ble det satt i gang flere opplegg som involverte flyktninger. Vi tilbød for eksempel et to ukers gratis opphold i vår ferieleilighet til en asylsøker. Dessuten hadde vi perioder med språkpraksis i regi av NAV for to flyktninger. Vi inviterte også grupper fra lokale mottak, og frivillige grupper som organiserte opplevelser for flyktninger, til å komme til fyrmuseet. Vi benyttet dessuten anledningene til å engasjere asylsøkere til å ivareta vertskapsfunksjoner ved museet. Etter at tilegnelsen av språket ble bedre og oppholds- og arbeidstillatelser kom på plass, har syriske unge menn vært blant våre sesongansatte sommeren 2017 og 2018.

Ideen til prosjektet «En smak av fremmede kyster» kom som en kobling mot historien om uthavnene på Sørlandet. Fyrmuseet har tidligere jobbet med film og utstillinger om disse. I tillegg har vi vært en aktiv partner i arbeidet hvor Agders fylkeskommuner jobber for å søke om at de sørlandske uthavnene bør komme på Unescos verdensarvliste. I seilskutetida var livet i uthavnene som «en kulturell smeltedigel» å regne. Her møtte folk fra skutene de som bodde ytterst ved kysten og fremmede språk, matvaner og tradisjoner ble en del av hverdagen.

Havet har alltid sørget for forbindelse mellom kontinentene og folk har alltid kommet over havet. I våre dager og spesielt i flyktningkrisen disse siste årene – likeså. Og nettopp i uthavnshistorien så vi en parallell til «den kulturelle smeltedigelen» vi står overfor i dag, og hvordan vi som museum kunne ta det som en utfordring og mulighet i prosjektet «En smak av fremmede kyster».

Årshjulet vårt består av sommeren, hvor 80 % av våre gjester kommer fra hele verden for å besøke landets sørligste kapp-punkt, og resten av året hvor skoleelever utgjør en stor del av våre gjester. Vi ønsker at prosjektet skal nå ut til både sommer-

gjester og skoleelever. Vår oppgave som nasjonalt fyrmuseum er å forvalte og formidle historie som knytter seg til kysten generelt og fyrene spesielt. Vi skal være til for alle, og vår formidling skal inkludere og interessere flest mulig. Lindesnes fyrmuseum er også et av landets tusenårssteder og hovedintensjonen til disse er å være «et møtested i et nytt årtusen». Denne målsettingen gir oss en utfordring og en mulighet til inkludering i et bredt perspektiv – noe vi ønsker å ha et bevisst og målrettet forhold til.

Prosjektet «En smak av fremmede kyster» skal gå over to år og vi har så langt gjennomført det første. Syriske Hazzaa Al Khaled er den som har ivaretatt rollen det første året.

### Hva vi har gjort

Prosjektet har jobbet i to spor, et rettet mot skoleelever og et rettet mot ordinære besøkende. Elever fra Steinerskolen har hatt leirskoleopphold som del av periodeundervisning i faget «Mat og helse» i Lindesnes fyrmuseum med fokus på kystens spiskammer og fremmed matkultur (arabisk). Sommergjester, fra hele verden, har kommet innom det vedfyrte bakeriet når Hazzaa har bakt syriske brød, og servert te og smaksprøver. Det er også arrangert omvisninger på norsk om «Uthavnene på Sørlandet» med avslutning i bakeriet hos Hazzaa, som fortalte og serverte smaksprøver på syriske brød.

### Prosjektets formål

Det var viktig for oss å gi kunnskap om at de kulturmøtene som skjedde i uthavnene i seilskutetida har paralleller til de kulturmøtene vi står overfor i dag. Selv om uthavnshistorien forteller om sjøfarende som var på vei, og ikke ble bosatt, som tilfellet er for de fleste som er kommet «over havet» i våre dager, så har vi vært opptatt av paralleller mellom historiske og nåtidige kulturmøter.

Det har videre vært et viktig mål for prosjektet å bidra til økt forståelse, interesse og respekt for flyktninger og innvandrere som er blitt våre naboer og som kommer med kunnskap og stolthet over egen kultur.

For at prosjektet skulle være relevant i samarbeid med Steinerskolen, har vi tatt hensyn til læreplanen i faget «Mat og helse». Den legger blant annet stor vekt på at elevene skal bli kjent med forskjellige matkulturer i det multikulturelle samfunnet vi lever i.



Foto: Lindesnes fyrmuseum

### Erfaringer fra prosjektet så langt

Først og fremst har vi lært at lukt og smak er sanseopplevelser som kan åpne for kommunikasjon. Samtidig har språk noen ganger vært en barriere for forståelse. Elevene synes det er spennende å lytte til og lære av Hazzaa, og mange av dem har erfaringer knyttet til matkultur fra andre steder som de gjerne vil dele. Vi har også erfart at gjester som kommer i sommermånedene ofte er i en feriemodus og dermed har god tid og er åpne for opplevelser og fokus de ikke visste om på forhånd.

«En smak av fremmede kyster» har gitt bosatte syriske flyktninger arbeidserfaring med lønn, nettverk og positiv respons. Det har også vært en viktig del av prosjektet at flyktninger får en arena og mulighet for å dele kunnskap om sin egen kultur, samtidig som de bidrar til å gjøre museumsstaben mer mangfoldig. For de besøkende har det vært positivt at museet tar opp tidsaktuelle temaer, og mange har vært veldig positive til å lære om arabisk matkultur. Det å lage en tydelig linje mellom uthavnshistorien og nåtid har fungert som førende for prosjektet, og gjestene lærer og erfarer at kysten alltid har hatt nære bånd til andre kontinenter. Vi ønsker at gjestene skal erfare at vi er et «møtested



● Foto: Lindesnes fyrmuseum

i et nytt årtusen».

Prosjektet tok i bruk allerede etablerte arenaer – samarbeid med skole og sommermånedens store gjestestrøm. Ved å legge til en «Smak av fremmede kyster» har vi også åpnet for gode, inkluderende møter mellom museumsgjester, skoleelever, nye innbyggere og museets ansatte. Formidling av historie blir også beriket med innslaget av matkultur. For fyrmuseet har det å få medarbeidere fra Syria, som ser museet ut fra sitt perspektiv, vært viktig. Den kulturelle kunnskapen vi får og de innspill og spørsmål medarbeiderne tilfører vårt arbeidsmiljø er av stor betydning. På samme måte som uthavnbefolkningen fikk utvidet sin horisont, har også vi bruk for dette.

### Fortid og nåtid

Når denne artikkelen skrives har vi omtrent ett år igjen av prosjektet. Og de erfaringene vi har gjort oss så langt er utelukkende positive, og vi vil benytte det samme opplegget og legge til rette for de samme møtene som fungerte så bra det første året. For å forsøke å nå enda flere med «En smak av fremmede kyster» i løpet av sommermånedene, skal vi ha økt fokus på tilrettelegging for ulike typer

besøksgrupper, og vi skal øke synliggjøringen av aktiviteten som en del av formidlingstilbudet.

Lindesnes fyrmuseum tilstreber å være et museum som, med historien i ryggmargen, ønsker å stå med begge beina i nåtida, med blikket mot framtida. Ved å kjenne til og stadig utdype kunnskapen om fortida, får vi et verktøy som kan brukes til å forstå den tida vi lever i. Historien om uthavnene på Sørlandet minner oss på at havet alltid har ført ulike mennesker i kontakt med hverandre – så også i dag. Det sies at det er to hovedgrunner til at mennesker flytter til nye land og kontinenter – enten krig eller kjærlighet. Det var kanskje ikke grunnlaget i seilskutetida, men de siste årenes store forflytning av mennesker har oftest krig som årsak.

Vårt prosjekt utforsker hvilke muligheter vi har når mennesker fra ulike kulturer blir naboer. Vi tester ut hvordan museet kan være en aktiv aktør for å lære hverandre bedre å kjenne, for dermed å øke forståelse, respekt og i videste forstand være fredsskapende. Lindesnes fyrmuseum etterstreber å legge til rette for at mennesker kan møtes på tvers av både alder og nasjonalitet og knytte fortid, nåtid og framtid sammen på en naturlig og meningsfull måte. ●

# MAT OG HELSE

Mat og måltider er viktige for helsen, men også matens vei fra jord til bord hører med til faget mat og helse. Økologisk kunnskap og erfaringer om hvor maten kommer fra og hvordan den dyrkes og foredles er en integrert del av faget. Dette bidrar til at elevene får en opplevd innsikt, som styrker evne til å foreta valg og se konsekvensene av disse valgene rundt spørsmål om mat og måltider i hjem og fritid, arbeids- og samfunnsniv. Erfaringene blir trinnvis bearbeidet i bevisstgjøring av de mange ernærings spørsmål av helsemessig, økologisk, sosial, etisk, økonomisk eller praktisk art. Målet er å utvikle elevenes evne til selvstendig vurdering og omtanke på dette felt, både i forhold til egen helse og i forhold til å bidra til utvikling av en sunn lokal og global matproduksjon.

Som skapende fag skal mat og helse gi rom for øving i praktisk matlaging og utvikling av kritisk skjønn knyttet til mat og måltid. Slik kan elevene bli inspirert til å bruke sine evner også utenfor skolen og senere i livet. Å lage mat til andre er også et uttrykk for omsorg, vennskap og gjestfrihet. På denne måten er mat og måltid en viktig arena for samarbeid og sosial læring. Vi næres ikke bare gjennom matens innholdsstoffer, men gjennom helheten av et måltid i fellesskap, hvor gode råvarer er tilberedt til en meny som taler til alle sansene og som vekker glede i fellesskapet.

Matvanene våre reflekterer ikke bare individuelle valg, men også kulturelle og religiøse uttrykk. De er på denne måten en sentral del av identiteten vår. Fra hverdagens enkle spisepause til de store festanledninger bør måltidene være omrammet av ettertanke og takknemlighet. Måltidene inntar man sammen, serverer andre, venter på tur, lærer seg å se andres behov. Det er et grunnleggende mål i faget å opparbeide gode måltidsvaner. I et flerkulturelt samfunn er det viktig med kunnskap om og respekt for mattradisjoner i andre kulturer. Større mangfold i matvaremarkedet stiller større krav til forbrukerens evne til gjøre bevisste kvalitetsvalg, både i forhold til matlaging, egen helse og miljø.

Utdrag fra *En læreplan for steinerskolene 2007*. Mat og helse, formål og perspektiv, 60.  
URL: [https://www.dpmanager.no/data/files/612\\_2cfbb\\_laereplan\\_grunnskolen.pdf](https://www.dpmanager.no/data/files/612_2cfbb_laereplan_grunnskolen.pdf).  
[Lesedato 18.11.19.]