

En ny tropp på Kongsten fort

Baking som inngang til kulturell dialog – et formidlingsprosjekt

Østfoldmuseene

Erik Castberg Tresselt

Erfaringer

Hva har du lært?

Sårbare grupper er ofte mottagere av en rekke tjenester i velferdssamfunnet vårt, f.eks. økonomisk hjelp, ulike typer undervisning, karriereveiledning osv. Det de har behov for er ikke å «få» noe fra oss, men en arena hvor de på egne premisser kan yte noe og vise frem sine interesser og kompetanser.

Hvordan vil du tenke om et nytt prosjekt?

Vi har nå fått midler av ledelsen ved Østfoldmuseene til utvikling av prosjektet. I den forbindelse har vi begynt å omtale bakeseansen som «seminar» og ikke «kurs», for på den måten å signalisere en mer dialogbasert tilnærming der alle involverte skaper noe sammen. Vi vil også ta sikte på å etablere tydeligere mål med seminaret, f.eks. ved å gjøre deltagerne ansvarlige for maten på et arrangement som avslutning på seminaret. Dermed styrkes forbindelsen mellom bakingen og andre aktiviteter ved museet.

Hvordan har/kan erfaringer endre arbeidet i museet?

Arbeidet med dette prosjektet har gjort oss mer oppmerksom på at mange av ordene vi bruker om den utadrettede virksomheten ved våre museer (f.eks. formidling, omvisning, undervisning, demonstrasjon o.l.) er egnet til å styrke en uheldig enveiskommunikasjon. At vi i fremtiden konsekvent vil omtale dette og andre publikumsrettede prosjekter for seminar eller tilsvarende, er derfor uttrykk for en holdningsendring.

Hva er dine beste råd?

Sørg for at deltagerne får eierskap til prosjektet. Lag prosjekter der alle involverte er med på så like premisser som mulig.

Hva er det viktigste verktøyet?

Man blir minnet om hvor viktig verktøy språk er når kommunikasjonen halter, men samtidig har vi fått bekreftet at det universelle ved baking, og mer konkret bruken av takke og bakerovn, er gode sosiale verktøy.

I likhet med de fleste kulturhistoriske museene i Norge har vi i Østfoldmuseene i en årrekke registrert at det er få innvandrere blant våre besøkende. Det er nok flere årsaker til dette, men det er nærliggende å tro at det i forlengelsen av språk- og kultur-barrierer er mange som har liten formening om hva et kulturhistorisk museum er og driver med, og få er klar over hva museene kan tilby dem. Derimot vet vi at mange har kjennskap til flere av de aktivitetene vi iscenesetter. Ikke minst er det grunn til å tro at baking i vedfyrt ovn og på takke er en velkjent aktivitet, som dermed kan fungere som kulturell brobygger. Brød er, og har vært, en del av basiskosten i nær sagt alle kulturer. Enkelte brødtyper går igjen med små variasjoner i mange land, og selve bakingen er en gjenkjennelig aktivitet for nær sagt alle uansett hvor man kommer fra. Brød er dessuten relativt enkelt å lage og kan derfor gi mestingsfølelse til dem som ikke har mye erfaring med å bake eller å tilberede mat. Det konkrete og sanselige som brødbakingen åpner for er dermed et godt utgangspunkt, både for å knytte bånd mellom mennesker med vidt forskjellig bakgrunn og for å lære om det særegne og universelle ved norsk matkultur. Siden vi har god erfaring fra bruk av våre vedfyrte bakerovner i andre sammenhenger, så vi for oss at en av disse arenaene ville være velegnet for et formidlingsopplegg rettet mot innvandrergrupper.

Østfold bakefellesskap

For et par år siden arrangerte vi et bakekurs på Fredriksten festning i Halden, der samtlige kursdeltagere var typiske museumsgjengere, dvs. norske, tilhørende middelklassen og med sans for historie og matkultur. Her ble det bakt soldatbrød, surdeigsbrød, olivenbrød og andre bakverk, som både hadde affinitet til det historiske miljøet på festningen og samtidig spilte på lag med moderne baketrender. Kurset var såpass vellykket at vi var nysgjerrige på å prøve noe lignende overfor ulike innvandrergrupper, i den tro at bakingen ville fungere som en *icebreaker* i møte mellom dem og våre arenaer. Et godt tilpasset bakekurs ville kunne være en hyggelig opplevelse for alle involverte og samtidig fungere som et forum for utveksling av baketradisjoner og matkultur. Vi så for oss at noen av deltagerne ville komme igjen som gjester på andre arrangementer på den aktuelle arenaen, mens de mest interesserte i beste fall ville la seg rekruttere

som frivillige, hvorav enkelte på sikt kunne få jobb som betalte verter. Dermed var ambisjonen med et slikt kurs i tråd med et ønske om å fremme kulturelt mangfold og inkludering, slik dette formuleres i egne strategiplaner, så vel som i nasjonale kultur- og museumspolitiske dokumenter de siste tiårene.

For å komme tett på målgruppen tok vi kontakt med NAV, som igjen satte oss i forbindelse med sin underleverandør, Fredrikstad internasjonale skole (FRIS), som driver med grunnskoleopplæring i norsk og samfunnskunnskap for voksne innvandrere. Sammen med FRIS ble vi enige om å sikte oss inn mot to klasser: En kantine-klasse der siktemålet er jobb i kantine- restaurant- og kjøkkenvirksomhet og alpha-klassen som består av voksne med begrensede lese- og skriveferdigheter. Prosjektgruppen bestod av en saksbehandler fra FRIS, to formidlere og en arrangementsansvarlig fra Østfoldmuseene, samt en innleid baker som også skulle ha hovedansvar for det faglige innholdet i kursene. Vi ble enige om å arrangere en pilot for å teste konseptet, og det ble bestemt at piloten skulle foregå på Kongsten fort, fordi bakerovnen her var den som lå nærmest lokalene til FRIS. Videre ble vi enige om at Kantine-klassen skulle få et kurs på tre dager og Alpha-klassen skulle få et kurs på to dager, og at skolen skulle besørge for- og etterarbeid. Kursinnholdet som ble utarbeidet bestod både av typisk norsk kulturhistorie og ernæringskunnskap basert på informasjon fra opplysningskontoret for brød og korn. Utenom deltagerens egne forslag, inneholdt kursene baking av flatbrød, tykklefser, grovbrød og flammekaker (et slags testbrød for å sjekke om ovnen er varm). På timeplanen sto også grøt ved ankomst og lunsj bestående av egenproduserte bakervarer.

En sosiokulturell tilnærming

Siden jeg er lærer og museumspedagog ved et kulturhistorisk museum er jeg som prosjektleder opptatt av å se på læringsaspektet ved bakekurset i et sosiokulturelt perspektiv. Dette gjaldt under utformingen og gjennomføringen av kurset, så vel som i refleksjonen i etterkant. Slike perspektiver tar utgangspunkt i at mennesker lærer og utvikler seg ved å delta i kulturelle aktiviteter, at det kollektive og individuelle er uløselig sammenvevd i læringsprosesser, og at kunnskap utviklet gjennom historien nedfeller seg i de ulike redskaper vi tar i bruk i læringsituasjonene (Witteck 2012). Den russiske teoretikeren Lev Vygotsky, som la grunnlaget for et sosiokulturelt læringssyn, skilte mellom to kulturelle

verktøy, redskaper og tegn, hvorved språket er det viktigste (Wittek 2014). Språket er spesielt interessant i vår sammenheng fordi kurset indirekte fungerer som en forlengelse av språkundervisningen på FRIS, og fordi det representerer en utfordring grunnet språksvake deltagere. I tillegg har det fysiske miljøet en særlig betydning som «redskap» fordi bakekurset foregår på en arena der viktig lokal og nasjonal militærhistorie er sterkt nærværende. Samspillet mellom det historiske miljøet på Kongsten fort og de norske baketradisjonene som

seg umulig grunnet språkproblemer. Som en del av etterarbeidet, som de uansett skulle utføre på skolen, ba jeg i stedet om en skriftlig og anonym tilbakemelding fra alle deltagerne i etterkant av kurset. Som ventet ble denne svært kort og generell og kom dessuten som en samlet besvarelse uten rom for individuelle betraktninger. Refleksjonsdelen av prosjektet baserer seg dermed på empiri skapt gjennom deltagende observasjon, en metode som kjennetegnes av at forskeren deltar på lik linje med menneskene i miljøet det skal forskes på (Flick 2002). Dette gjorde det mulig å komme



I tillegg har det fysiske miljøet en særlig betydning som «redskap» fordi bakekurset foregår på en arena der viktig lokal og nasjonal militærhistorie er sterkt nærværende.

sto på timeplanen, var viktige innsalg til FRIS, som har som hovedoppgave å gi deltagerne sine en innføring i det norske samfunnets normer, verdier og tenkesett. Likefullt var det viktig for oss at kurset ikke skulle fremstå som *opplæring*, forstått som en enveiskommuniserende prosess der kursdeltagerne ville blitt passive mottagere av informasjon om noe vi mente var viktig kunnskap for dem å ta inn over seg. I stedet la vi opp til at bakekurset skulle ha en løs struktur. På denne måten kunne vi åpne for innspill fra deltagerne og legge til rette for at vi kunne skape innholdet sammen. Denne tilnærmingen har bakgrunn i en forståelse av kultur som dynamisk og noe som skapes og reskapes gjennom en kontinuerlig forhandling mellom ulike aktører. Et slikt perspektiv motvirker en tendens til å fokusere på forskjeller og grensemarkører i en kontekst der folk fra mange ulike kulturer møtes. Først når vi klarer å overskride opplevde kulturelle grenser blir det mulig å etablere nye kunnskapssystemer og meningsfelleskap, et *third space*, som Simona Bodo kaller det (2012:184).

For å få en idé om hvordan deltagerne opplevde kurset og hva slags læringsutbytte de satt igjen med, var egentlig planen å intervju dem – enten i form av kvalitativt funderte dybdeintervjuer av enkelte, eller mer standardiserte intervjuer av samtlige. Imidlertid skulle dette i praksis vise

nær innpå deltagerne, slik at jeg fikk med meg detaljer som ellers hadde gått tapt som følge av begrenset muntlig og skriftlig kommunikasjon. Snarere enn å utarbeide et strukturert skjema som lett innskrenker perspektivet, gikk jeg for det James Spradley kaller en trefase-modell (2018). Dette innebærer at man først skaffer seg et overblikk over situasjonen, før man gradvis nærmer seg de temaer og spørsmålstillinger man ønsker å fokusere på (ibid.). Deltagerne fikk vite at dette var et pilotprosjekt som skulle evalueres, og at jeg derfor ønsket å observere og notere underveis, noe jeg gjorde åpenlyst, men diskret. Dermed ble formidlerrollen den dominerende, og jeg kunne observere dem tett uten å skape en kunstig stemning.

Fortet fanger

Kongsten fort er et frittstående forsvarsverk som ligger på en kulle ca. 500 meter øst for gamlebyen i Fredrikstad. Fortet skulle beskytte byen mot svenske angrep og var et forsvarsmessig og arkitektonisk prakt eksempell da det stod ferdig i 1685, bygget etter det italienske befestningssystemet, utformet med hornverk, redanger, kurtine og retaljeverk. Bakerovnen som skulle forsyne opptil 150 mann med det daglige brød er plassert i kjelleren i den sentralt beliggende kommandantboligen og er slik sett et solid vitnesbyrd om ovns betydning for fortets soldater, særlig i en beleirings situasjon.

Fortet og bakerovnen har altså et historisk sus over seg som vi ønsket å fremheve overfor deltagerne på bakekurset. Den første kursdagen ble derfor gruppene tatt imot av meg og gitt en omvisning i og rundt kommandantboligen, i provianthuset som huset ammunisjon og spisesal, og ikke minst kasemattene, de underjordiske gangene som militære offiserer en gang kom langveis fra for å se. Historien ble formidlet etter beste evne gjennom et

klart for meg at jeg var fanget av den underforståtte historien som formelig presser seg på i det særegne festningsanlegget, og som er selvsagt for majoriteten av dem som besøker festningen. Det mest fremtredende ved fortet i dag er nemlig ikke dens tid som operativt forsvarsverk, selv om det er denne man formidler under en typisk omvisning, men snarere fortets *etterhistorie*: Da fortet mistet sin militære betydning etter 1814, ble det etter hvert



● Deltakerne inntar kommandantboligen. Foto: Østfoldmuseene

langsomt og enkelt språk, i tillegg til gestikulering og litt spontanoversetting til arabisk fra de mest språksterke i kantine-klassen og en tolk i alpha-klassen.

Mange av deltagerne var synlig imponert over fortet, og flere ga uttrykk for interesse og nysgjerrighet i møte med trange ganger, bomberom, kanonstillinger og kikkhull. Flere av deltagerne var imidlertid skeptiske til anlegget. Ikke minst de mørke kasemattene virket skremmende på noen, og det var flere som ikke ville være med inn i de mørke gangene. Det var også bemerkelsesverdig at ingen av deltagerne hadde lagt merke til fortet før, til tross for at det ligger sentralt, få hundre meter fra lokalene til FRIS, og dessuten stikker seg frem i landskapet. Allerede i løpet av dette første møtet med en heterogen gruppe innvandrere, ble det

et viktig element i formidlingen av en stolt lokal historie innenfor rammene av en større nasjonal fortelling, med heising av flagg, taler og sang på merkedager, gjenskapelser av historiske øyeblikk anført av lokale *reenactment*-grupper og en rekke andre tilstelninger som til stadighet løfter frem festningens plass i Fredrikstads rike militærhistorie. Festningens betydning som et nesten hellig sted for lokalbefolkningen innebærer følgelig at det blir slått stort opp i lokalpressen når festningsområdet blir forsøplet eller vimpelen ikke henger som den skal (*Fredriksstad Blad* 02.10.2006; 09.01.2019). Denne fortellingen er det vi med teoretikeren Jean-Francois Lyotard kan kalle en stor fortelling (*grand narrative*), i betydningen at den innenfor et gitt verdenssyn skaper en meningsbærende forbindelse mellom en lang rekke enkelthendelser (1979). Som Lyotard påpeker, gir ikke de store

fortellingene rom for de små, individuelle fortellingene. I et inkluderingsperspektiv er den underliggende fortellingen om nasjonen særlig problematisk. Det opplevde fellesskapet som deles av majoritetspublikummet som kommer hit for å overvære flaggheising og fanfarer kan kjennes fremmed for den som ikke er oppvokst her.

I vår sammenheng var imidlertid ikke Kongsten forts nasjonalt forankrede fortelling bare fremmed, men også ukjent for samtlige FRIS-elever. I tillegg kom det frem at flere av dem hadde liten kjennskap til museet som sjanger, forstått som et sett konvensjoner og uskrevne regler om hvordan man forholder seg til et museum (Eriksen 2009:15). I hjemlandene til mange av dem er museer primært myntet på turister, og festningsanlegg og andre militære reminisenser vil for dem først og fremst være en påminnelse om pågående krig og uro. Mangelen på klare sjangermarkører som et markert inngangsparti, tydelig skilting og andre eksplisitte signaler og tegn, gjorde det ytterligere vanskelig å forklare at den gamle festningen er en del av et museum og et kulturminne som det er viktig å ta vare på for ettertiden. Følgelig var det en fare for at festningen kunne fortone seg som et svært kuriøst og endog ubehagelig sted å være for enkelte, til tross for at det neppe var noen som følte seg utrygge på området. Som museumspedagog i denne situasjonen kjente jeg meg derfor klem

mellom en følelse av å være programforpliktet til å formidle fortets spennende historie, og et behov for å dempe assosiasjonene til granater og missiler. Løsningen ble å forenkle og ufarliggjøre fortets betydning i lokal og nasjonal (militær)historie ved å fokusere på vår evige, vennskapelige kjekling med svenskene, eksemplifisert med betegnelsen «Svenske Skremme», som en tidlig utgave av fortet ble kalt på folkemunne. Da jeg ved hjelp av klønete gestikulering og kroppsspråk forsøkte å illustrere hvordan man skulle skremme svenskene, oppstod en gemyttlig stemning som tok brodden av anleggets ellers fremherskende høytidelige atmosfære. Med en slik uformell tilnærming til fortet var tonen satt for å starte med selve bakingen. Siden omvisningen implisitt også hadde fungert som en bli-kjent-runde, var FRIS-elevene nå fortrolige nok med fasilitetene til å kunne innta fortet.

De menige overtar kommandantboligen

Som kulturelt verktøy er språk kun effektivt når de involverte i læringssituasjonen snakker samme språk. I vår sammenheng fortonte språket seg som en barriere til å begynne med, ikke bare fordi mange av deltagerne ikke snakket norsk, men fordi det var vanskelig å få på det rene hvor mye den enkelte forstod utover noen innøvde fraser. Sikkert er det at nivåforskjellene når det gjaldt norskkunnskaper

● Lunsjtid på fortet. Foto: Østfoldmuseene



var store og at mye av det bakeansvarlig Bente-Lill og jeg snakket om gikk en del av dem hus forbi. På bakgrunn av erfaring fra formidling i andre sammenhenger visste vi at folk ofte er sjenerte for å innrømme at de ikke forstår det som blir sagt. Innledningsvis meldte denne utfordringen seg også her i form av misforståelser rundt helt basale ting som gruppeinndeling, pausetider og toalettens plassering på området.

Før arbeidet kom ordentlig i gang var det lett å se hvordan graden av norskkunnskaper gjenspeilte seg i adferden til elevene. De som var sterkest i norsk var naturlig nok mest lydhøre for det som ble sagt, mens de som var svakest hadde en tendens til å skli unna, ta seg en røyk utenom annonserte pauser og prate seg imellom til tross for at vi som kursledere hadde ordet. Særlig var flere av de språksvake mennene litt unnvikende i starten, og jeg var en liten stund bekymret for at de tenkte at dette var kvinnearbeid og noe de ikke ville være med på. Heldigvis handlet det bare om litt innledende usikkerhet, for da vi hadde fått delt dem inn i grupper og begynte med selve bakingen, deltok alle aktivt. Flere av de som til da hadde fremstått nokså passive, lyste nå opp og begynte å kjevle og steke flatbrød med en fornøyd mine. Det var tydelig at flere hadde erfaring med takke, selv om det grove melet og bakverk av typen flatbrød var nytt for dem. Også bakerovnen var et kjent fenomen for de fleste, og særlig mennene var ivrige på å holde liv i flammen. De som ikke hadde mye bakeerfaring fikk hjelp av de mer erfarne, og ikke lenge etter var alle i full gang og fremstod snart som fullgode bakere. Et par av de mest språksterke beskrev hvordan hverdagen hjemme bestod av akkurat den type remedier, og at de fikk en følelse av å være tilbake i hjemlandet når de bakte på denne måten. De husket gode stunder med storfamilien samlet rundt bordet og lukten av nystekt brød og annen god mat. Også de mindre norskspråklige sterke ga med enkle ord og fakter uttrykk for å besitte tilsvarende gode minner. Det de ikke kunne si med ord, underbygde de ved å vise oss familiebilder på mobilen fra bakestunder i hjemlandet. Som lærer er jeg normalt svært skeptisk til bruk av mobiltelefoner i læringssituasjoner, men i denne sammenhengen fungerte den som en effektiv brobygger i kommunikasjonen. Ikke bare fordi bildene kunne illustrere det elevene ikke kunne si med ord, men fordi de formidlet stemninger og følelser rundt mat, måltider og sosialt samvær som vanskelig kunne ha vært uttrykt med ord, selv om de hadde snakket flytende norsk.

Det var også morsomt å se at praten på arabisk, som anslagsvis 60–80 % av elevene behersket i større eller mindre grad, dreide seg stadig mer om mat og matkultur etter hvert som kurset skred frem. Dette kunne vi se på måten elevene snakket sammen på. I begynnelsen satt de fleste i små klynger med dem de åpenbart kjente best, mens enkelte stakk seg bort fra resten av forsamlingen. Mange hadde lett for å dra frem mobilen og samtale rundt de siste oppdateringene på sosiale medier. Etter hvert som de oppdelte gruppene fikk satt seg og alle ble travelt opptatt med å elte, kjevle og steke sine respektive bakverk, endret omgangsformen seg markant. Elte- og kjevleteknikker ble sammenlignet, og mengden mel som trengtes for at deigen ikke skulle sette seg fast, ble ivrig diskutert både innad og på tvers av gruppene. Tolken i alpha-klassen bekreftet at samtalen rundt arbeidsbordene dreide seg om ulike baketeknikker, der man sammenlignet baking av flatbrød og tykklefse basert på grovt mel med bakevarer fra hjemlandene der bruk av fint mel er dominerende. Disse samtalen skled naturlig over i en meningsutveksling om favorittmat og forskjellen på hverdagsmat og festmat.

Fra flatbrød til brunost-fatayah

I lokalene til FRIS er det en kantine som elevene i kantine-klassen har ansvaret for. Her serveres mange sunne og gode retter fra elevenes hjemland, og tilbudet er svært populært. Somaliske Abdi påpekte at denne ordningen er viktig fordi mat er en underkommunisert utfordring for mange innvandrere i møte med norsk kultur. For det første kan det være vanskelig å finne ingredienser til de matrettene de er vant til å lage, særlig for de som bor lengst fra de større byene. For de som av religiøse grunner ikke kan spise visse typer mat, kan det i tillegg være vanskelig å vite om mat i butikkene og mat man får servert av nordmenn er tilberedt på riktig måte og med riktige ingredienser. Dermed blir det å lage sin egen mat ekstra viktig. Som ansvarlige for lunsjtilbudet får kantine-klassen dessuten relevant trening i å lage mat, samtidig som de skaper en god atmosfære på skolen. Både lærerne og elevene understreket at lunsjen på FRIS betyr mye, ikke bare for å få en pause og påfyll av næringsstoffer, men fordi den har en viktig sosial dimensjon. Dette elementet ønsket vi å ta med oss inn i bakekurset. Derfor startet alle kursdagene med frokost bestående av havre- og bygg-grøt, og lunsj bestående av egenproduserte brød og flatbrød med medbrakt pålegg til.

Måltidene var en fin måte å lage et fellesskap på, samtidig som det var en fin inngang til å snakke om matkultur. Etter at vi hadde innledet med å snakke om norske tradisjoner, var det noen av elevene som bidro med anekdoter om egne matvaner. Tolken i alpha-klassen oversatte også noen av historiene til norsk i plenum. Denne plenumssamtalen fikk etter hvert sin egen form som fungerte overraskende bra.

Lunsjen var utvilsomt kursets høydepunkt. Alle bidro til å dekke et innbydende bord, og deltagerne smakte høflig på sild og fenalår som vi hadde satt frem for å gi et bilde av norsk matkultur. Et par stykker som hadde blitt tidlig ferdig med flatbrød og tykklefse rakk å trylle frem noen småretter ved siden av, slik at vi fikk et svært variert lunsjbord allerede første kursdag. Etter lunsj åpnet vi for deltagerens egne bakeforslag. Dermed startet det som vanskelig kan beskrives som noe annet enn en oppvisning i bakekunst. Flere av dem som til nå

hadde holdt seg litt i bakgrunnen forsynte seg rikelig av det fine hvetemelet som de var kjent med, og begynte å lage bakerverer etter oppskrifter fra sine respektive hjemland på løpende bånd, blant annet flere utgaver av fatayah, en slags innbakt pai med forskjellig fyll. Flere hadde kjøpt ingredienser for anledningen og var merkbart entusiastiske og ivrige etter å formidle sin respektive matkultur gjennom det de laget. Det er blitt hevdet at tilberedning av mat er det viktigste kulturelle trekket til en gruppe, og at hele matlagingsprosessen er en viktig del av den kulturelle identiteten (Deutsch 2016:186). Oppvisningen i kommandantboligen på Kongsten fort syntes å bekrefte dette til fulle. Syriske Zaid, den kanskje ivrigste, var åpenbart opptatt av at vi alle skulle få med oss detaljene rundt tilberedningen av hans ulike typer fatayah, og lærte oss de arabiske ordene for flere av ingrediensene i dem. Zaid giret flere av de andre deltagerne opp med sin



● Tradisjon og nyskaping i skjønn forening. Foto: Østfoldmuseene



Tanken er at dette prosjektet skal åpne for nye historier i en moderne, flerkulturell by, i kontrast til museets tradisjonelle vektlegging av livet i det gamle bondesamfunnet.

entusiasme, noe som førte til at matlagingen fikk preg av en uhøytydelig konkurranse der det lot til å være om å gjøre å vise frem sin variant av den kjente retten, samt andre etablerte småretter under fellesbetegnelsen Manakish.

Inspirert av den gode stemningen ble vi enige om at deltagerne skulle lage sin egen mat til lunsj under dag to av kurset, noe som resulterte i heftig planlegging og et fantastisk lunsjbord med mange innbydende retter. Det var ikke tvil om at denne maten langt overgikk den trauste norske maten som vi presenterte for dem, og som de pliktskyldigst smakte på. Men det å lage den norske maten syntes mange var gøy. Og nå som de var blitt husvarme begynte flere å eksperimentere med å lage ulike blandingsprodukter – *crossovers* – med typisk norske, arabiske og afrikanske ingredienser. Mest slående var iranske Bahmans brunost-fatayah, som vakte stor muntherhet, og som flere faktisk likte på grunn av den søte smaken. Med denne forestillingen var vi kommet til kursets klimaks, og entusiasmen som fylte kommandantboligen gjorde det enkelt å samle trådene: Vi hadde alle lært noe om baking og mattradisjoner, og elevene ga uttrykk for at det hadde vært et annerledes og morsomt avbrekk fra det ordinære skoletilbudet på FRIS. En av lærerne som fulgte med gruppen fortalte oss at mange av deltagerne strålte på en måte hun ikke hadde sett i klasserommet, og mente at dette skyldtes at de fikk vise seg frem på et område de behersket, i motsetning til hvordan de fremstod i møte med glose-pugg og annet teoretisk stoff som ellers preget hverdagen deres, og som for enkelte var et hardt første møte med en skolesituasjon overhodet.

Vel overstått eksersis på Kongsten fort

I perspektiv av klassisk museumsformidling må pilotversjonen av Østfold bakefelleskap sies å ha vært vellykket, siden vi klarte å formidle mye viktig historie om fortet og norske mattradisjoner. *Bakefelleskapet* oppstod imidlertid først da elevene fikk frie tøyler og lagde mat fra sine hjemland. Det kan hende dette skyldtes entusiasmen som oppstod da elevene fikk vise frem sin matkultur. Men jeg tror det handler mest om at det tradisjonelle

hierarkiet i en formidlingssituasjon ble oppløst og alle involverte fremstod som likeverdige aktører i et samarbeidsprosjekt. Det innebar både at vi kursledere ikke hadde full kontroll over kursets form og innhold, og dels at vi var like mye mottagere som overførere av kunnskap. Den løse strukturen åpnet for at norsk, arabisk og andre språk kunne fylle rommet om hverandre og likevel gi mening for alle fordi språkene var knyttet til felles aktiviteter som alle var engasjert i. Fraværet av trange rammer og rigid historiefortelling gjorde at vi sammen kunne tilføre nye meningslag til fortets eksisterende fortellinger, samtidig som vi utvidet grensene for hva slags opplevelser og arrangementer man tradisjonelt har tenkt at arenaen kan fylles med.

Erfaringene vi har gjort oss etter dagene på Kongsten fort har resultert i at vi vil åpne for en enda løsere struktur i fremtiden. Vi vil også gå bort fra ordet «kurs» og omtale seansen som «seminar». Utfordringen vår blir å overføre det vi skapte i et lukket rom på Kongsten fort til arrangementer som er åpne for et bredt publikum. Dette tenker vi å løse ved å legge kommende seminarer tett opptil åpne arrangementer og invitere deltagerne til å bake under disse som et høydepunkt etter endt seminar. De som viser ekstra interesse vil oppfordres til å være med som faste bakermestere under senere arrangementer. Ved Østfoldmuseenes avdeling Borgarsyssel i Sarpsborg kan de til og med få muligheten til å være med å påvirke arenaens profil. Museet skal i 2021 åpne «Verdenstorget» i tilknytning til den tilflyttede bygningen som huset Sarpsborgs første pakistanske innvandrerfamilie. Tanken er at dette prosjektet skal åpne for nye historier i en moderne, flerkulturell by, i kontrast til museets tradisjonelle vektlegging av livet i det gamle bondesamfunnet. Håpet er at vi gjennom prosjektet skal etablere kontakt med innvandremiljøene i Sarpsborg og omegn, og som en del av dette arbeidet vil det være naturlig å innlemme deltagere fra bakekurset, f.eks. som medlemmer av et bakelaug. På denne måten kan museet bli en møteplass for alle lag av befolkningen, som sammen utvider forventningene til hva et klassisk friluftsmuseum skal være. ●

Referanser

Bodo, Simona 2012. Museums as intercultural spaces. I Richard Sandell og Eithne Nightingale (red.). *Museums, equality and social justice*. Abingdon: Routledge, 181–191.

Deutsch, James I. 2015. People's Genius and Creativity: Folklife Festival Foodways at a living, Outdoor Museum. I Nina Levent og Irina D. Mihalache (red.). *Food and Museums*. London/New York: Bloomsbury Academic, 186–188.

Eriksen, Anne 2009. *Museum. En kulturhistorie*. Oslo: Pax forlag.

Flick, Uwe 2018. *Designing qualitative research*. California: SAGE Publications.

Lyotard, Jean-François 1984. *The postmodern condition: A report on knowledge*. Manchester university press.

Spradley, James P. 1980. *Participant observation*. New York: Holt, Rinehart and Winston.

Wittek, Line 2012. *En læring i og mellom mennesker. En innføring i sosiokulturelle perspektiver*. Oslo: Cappelen Damm akademisk.

Wittek, Line 2014. Arven fra Vygotsky. I Janicke H. Stray og Line Wittek (red.). *Pedagogikk – en grunnbok*. Oslo: Cappelen Damm akademisk, 286–97.