

PELASTUSDOKUMENTOINTIA TEHTAISSA

Sanna Kupila

Turun museokeskus oli vuonna 1995 kuvaamassa viimeisen Aura-oluterän pullotusta Hartwallin Piispanristin tehtaalla. Samalla museon kokoelmiin tallennettiin korillinen Aura-olutta. Teollisuusdokumentointi tuli laajemmin osaksi Turun museokeskuksen toimintaa vuoden 2000 alusta lähtien, jolloin Tunturi Oy:n esinelahjoitus tehtaan muuton yhteydessä toi museon kokoelmiin useita polkupyöriä ja vanhoja Pappa-Tunturi mopoja. Silloin nousi esille myös kysymys, mitä meillä tiedetään näiden valmistuksesta. Ei tiedetty kovinkaan paljon, ja ainakaan valokuvia aiheesta ei ollut. Oli siis selkeä tarve dokumentointiin, joka voitiinkin tehdä onnistuneesti tehtaan suostumuksella.

Tehdastyö on hyvin muuttuvaa. Sekä valmistettavat tuotteet että työtavat ovat jatkuvassa muutoksessa. Tämän muutoksen huomaaminen on ollut toisena kimmokkeena museokeskuksen tehdasdokumentoinneille. Monien tehtaiden lopettaminen on tuonut esille tarpeen tallentaa katoavaa teollisuutta. Dokumentoimalla museon arkistoon pelastetaan sanallisin selvityksin ja valokuvin se tieto mitä tuotannosta on vielä ollut mahdollista saada. Samalla tallennamme kuvin tämän päivän tehdasinteriöitä.

TYÖN VAIKO TYÖVÄENTUTKIMUSTA?

Dokumentoinnissa otimme heti alussa lähtökohdaksi tehtaan ja sen tuotantoon liittyvät työprosessit. Lähdimme tekemään teollisuustyön tutkimusta, emme kansatieteellisesti perinteistä työelämän ja työväenkulttuurin tutkimusta.¹ Työntekijät ovat olleet dokumentoinneissa mukana työnsä tekijöinä, mutta he eivät ole olleet tutkimuksen lähtökohta. Päätimme, ettemme tallenna työelämää kokonaisuutena vaan otamme siitä tarkasteltavaksi yhden osan, työn ja

tuotannon eri työvaiheet. Työntekijöitä ei sen vuoksi ole haastateltu laajemmin, vaan heitä on kysytty vain kuhunkin työprosessiin liittyviä kysymyksiä.

Tähän rajaukseen päädyimme kahdestakin syystä. Ensinnäkin tehtaan työntekijöiden työelämän dokumentointi vie huomattavasti enemmän aikaa kuin työprosessin kuvaaminen. Toiseksi nykyisin työntekijöiden työllä, asumisella ja vapaa-ajalla ei välttämättä enää ole sellaista yhteyttä toisiinsa kuin entisissä teollisuusyhteisöissä. Koimme myös kansatieteellisen työelämän tutkimuksen tarpeen vähäiseksi, koska sitä on Turun kansatieteen oppiaineen osalta tutkittu aiemmin jo monin eri tavoin ja monen tehtaan kohdalla. Teollisuustyöväentutkimus oli 1960–1980-luvuilla keskeisellä sijalla kansatieteen oppiaineen parissa. Näissä tutkimuksissa on toki aina selvitetty myös kunkin tehtaan tai ammattiryhmän työprosessit ja kuvattu niitä, mutta pelkästään työprosesseihin liittyviä opinnäytteitä tuolta ajalta on vähän.²

Aiemmat kansatieteelliset tutkimukset ovat yleensä selvittäneet laajasti tehtaiden työntekijöiden ammattiyhdistystoimintaa,

työntekijöiden keskinäistä kanssakäymistä ja vapaa-ajanviettoa ja niissä tapahtuneita muutoksia. Haastattelut ovat olleet näissä dokumentoinneissa tärkein työvaihe, johon erityisesti valmistauduttiin ja vasta haastattelujen jälkeen ryhdyttiin keräämään tietoa itse tehtaasta ja valmistusprosesseista.³ Työntekijöiden työkuultuuriin ja vapaa-aikaan liittyvillä seikoilla ei kuitenkaan ole vaikutusta työprosesseissa tapahtuneisiin muutoksiin, jonka vuoksi ne oli mahdollista rajata ulos työhön ja tuotantoon keskittyvässä selvityksessä. Tuotannon koneistuminen on vaikuttanut työssä tapahtuneisiin muutoksiin. Työnkuvat ovat muuttuneet koneistumisen kautta, mutta myös työsuojelun vaatimusten kautta. Dokumentoinneissa ei varsinaisesti kartoitettu näitä koneistumisen muutoksia, vaan pääasiassa on keskitytty nykyhetkeen. Kaikki muutokset ovat kuitenkin niin tärkeä osa teollisuustuotantoa, että ne tulevat mukaan yleensä itsestään.

Tuotekehityksestä kyseleminen on ollut osa-alue, jota dokumentointien yhteydessä on myös selvitetty, ja olemme kirjanneet ylös tuotteiden markkinointiin ja myyntiin liittyviä asioita, vaikka ne ehkä perinteisemmin ovat kuuluneet kauppatieteen tutkimuksen alaan. Koska tuotekehityksessä ja markkinoinnissa tapahtuneet muutokset kuitenkin kiinteästi vaikuttavat tuotantoon, ovat ne nykyään osa museokeskuksen teollisuusdokumentointia. Varhaisemmissa tutkimuksissa ei tähän osa-alueeseen eikä sen vaikutuksiin koko tuotantoketjuun ole teollisuusdokumentoinneissa juurikaan kiinnitetty huomiota.

Tunturin dokumentointi oli myös keilu siitä, miten valitsemamme menetelmät ja aiheen rajaukset toimivat. Osallistuva havainnointi menetelmänä, valokuvaaminen ja etukäteen tehdyt kysymyslistat aiheista toimivat hyvin. Dokumentoinnin rajaus todettiin erittäin hyväksi. Sen myötä tehtaassa keskityttiin vain tiettyihin asioihin, eikä dokumentointi paisunut liian suureksi.

Työ saatiin tehtyä sujuvasti muiden töiden ohessa. Tämän kokemuksen innoittamina totesimmekin, ettei dokumentoinnista pidä tehdä projektina liian raskasta, jolloin se nopeasti jää tekemättä kun aika ei riitä täydellisen monipuoliseen kokonaisselvitykseen. Pitää oppia hyväksymään riittäväksi dokumentoinniksi pelkän työprosessin selvittäminen ja sen kuvaaminen tehtaalla.

Tunturin dokumentoinnin jälkeen perustimme museoon viiden hengen dokumentointiryhmän eli Doku-ryhmän, jossa olemme pohtineet ja laatineet museomme dokumentointipolitiikkaa. Osalla meistä oli vielä muistissa 1980-luvulla tehdyt hienot dokumentointisuunnitelmat, jotka kaatuivat liian suurellisina. Muiden töiden ohessa ei kellään ollut mahdollisuutta ryhtyä täyspäiväisesti tekemään nykyajandokumentointia niiden suunnitelmien velvoittamalla tavalla. Nyt olemme aloittaneet uudestaan, mutta pienellä volyymilla. Vähän kerrallaan ja vähitellen sekä aihetta rajaten. Emme ehkä saa dokumentoitua kaikkea mitä Turussa olisi tarpeen, mutta vähänkin on parempi kuin ei mitään. Kun perusrajaukset ja menetelmät ovat myös selvät, pystymme pelastusdokumentointia vaativissa tapauksissa lähtemään paikalle nopeastikin.

LEAFIN DOKUMENTOINTIPROJEKTI SYKSYSTÄ 2005 TAMMIKUUHUN 2007

Toukokuussa 2005 julkisuuteen tuli tieto, että makeistehdas Leaf käynnistää YT-neuvottelut Turun tehtaan lakkauttamisen vuoksi kaikkien 420 työntekijän kanssa. Se tyrmistytti turkulaiset täysin, tehdashan tuotti voittoakin. Turun museokeskuksessa oli jo aiemmin keskusteltu Leafin eli entisen Hellaksen tehtaan tärkeydestä turkulaisessa teollisuuselämässä. Silloin jo totesimme, että jos Leaf joskus lopettaa, niin tehtaalla on suoritettava dokumentointi. Museo oli vuotta aikaisemmin tehnyt yhteistyötä Lea-



Budapestin valmistusta Leafin tehtaalla syksyllä 2005. Valmiit konvehdit otetaan käsityönä linjalta ja varastoidaan ennen käärintää. Kuva: Turun museokeskus/ Martti Puhakka.

fin henkilökunnan kanssa, jolloin tarvittiin tietoa vuonna 2004 julkaistun *Sisua, siloa ja sinappia* -kirjan brändiartikkeleita varten.

Heti kesäkuussa 2005 tiedustelimme mahdollisuutta päästä tehtaalle dokumentoimaan. Leafin Hollannissa oleva johtoporras oli kieltänyt kuvaamisen tehtaalla alasajon aikana. Tehtaan suomalainen johto koki onneksi dokumentoimisen kuitenkin erittäin tärkeäksi ja saimme luvan sillä ehdolla, ettei asiasta kerrota julkisuudessa tehtaan alasajon aikana. Turun museokeskus oli silloin ainoa taho, joka pääsi tehtaalle kuvaamaan. Kuva-aineisto pidettiin myös salaisena aina tehtaan sulkemiseen saakka.

Ensimmäisenä ja kiireellisimpänä dokumentointikohteena oli syyskuussa 2005 Budapest-konvehdin valmistus. Konvehdia valmistettiin jo aivan viimeisiä viikkoja. Sen jälkeen sen tuotanto siirtyi Ukrainaan. Purukumien valmistus dokumentoitiin marraskuussa 2005 ja lakritsipiippujen valmistus joulukuussa 2005. Viimeiset pääsiäismunat valmistuivat helmikuussa 2006 ja

Tupla-patukka dokumentoitiin heti tammikuussa 2006. Helmi-maaliskuun aikana 2006 oli Leafin Auran tehtaalta poistumassa käytöstä vanhat Arenco-pastillipakkauskooneet, joita oli Hellaksen tehtaalla käytetty 1940-luvun alusta lähtien. Tämän koneen toiminta käytiin dokumentoimassa ikään kuin ”välityönä”. Koska kovia pastilleja valmistettiin tehtaalla aivan loppuun asti, ehdittiin niiden valmistus dokumentoida vielä lokakuussa 2006. Vietimme siis yli vuoden selvittämässä makeisten valmistuksen tuotantoprosesseja ja tuloksena olikin arkistoitavaksi mahtava kuva-aineisto, kirjalliset selostukset prosesseista sekä paljon tuotepakkauksia kokoelmiin.

Teollisuuskäytön yhteydessä on valmistettavien tuotteiden lisäksi kuvattu aina myös fyysistä ympäristöä, itse tehdasrakennusta, jossa tuotanto tapahtuu. Tätä yhteyttä ei voi mitenkään välttää eikä pidäkään, sillä tuotannon muutokset ovat monesti heijastuneet muutoksiin rakennuksissa. Ne näkyvät yleisimmin laajennuksina

ja sisätilojen muutoksina. Se on normaalia tehdasrakennusten elämää. Leafillä mm. 70 metriä pitkän Tuplan valukoneen tulo vuonna 1971 aiheutti seinien puhkomista vanhassa suklaatehtaan rakennusosassa. Koko Leafin tehtaan rakennuskanta dokumentoitiin myös kesällä 2006 ja niiden kulttuurihistoriallinen arvo arvioitiin lähtökohdaksi tulevalle uusiokäytölle.

Tehtaan alueesta onkin muodostunut kohde nimeltä Leaf-Center, jossa turkulaisille tunnetuin lienee Leaf Areena. Se on entisen lakritsi- ja purukumiosaston tiloihin tehty liikuntahalli, jossa on mm. lasten sisäliikuntapaikka, sulkapallo- ja salibandyareenat, sisägolfrata, kuntosaleja ja saunatiloja. Leaf-Centerin tiloissa toimii myös mm. kuljetus- ja logistiikkayritys ja toimistoalan yrityksiä. Alueen näkyvin rakennus, entinen suklaatehdas, odottaa kuitenkin vielä muutoksia. Se on tällä hetkellä suunniteltu muutettavan asunnoiksi.

Leafin dokumentoinnissa tuotantoprosessien sekä valmiiden tuotteiden valokuvaaminen oli tärkeää osana tuotannon taltioimista museoon. Itse tuotteiden kuten suklaan ja muiden makeisten tallettaminen museon kokoelmiin on ongelmallista, minä vuoksi kokoelmia kartutettiin valokuvien lisäksi pääasiassa tyhjillä pakkauksilla. Koska sekä Tunturin että Leafin dokumentoinnit kartuttivat museon kokoelmia, antoi dokumentointi saaduille esineille syvemmän merkityksen ja jo kokoelmissa olevista esineistä saatiin nyt tarkempaa tietoa.

RUOTSINLAIVAT MATKUSTUSTEHTAINA

Suuria matkustajalaivoja voisi omalla tavallaan verrata teollisuuteen. Aamulla laivaan astuu sisään matkustaja ja vuorokauden kuluttua hän astuu ulos yhtä kokemusta



Runsas buffet-pöytä kuuluu olennaisesti laivamatkailuun. Kuvassa aamiaiset buffet Silja Europalla 2006. Kuva: Turun museokeskus/Sanna Kupila.

rikkaampana ja toivottavasti tyytyväisenä matkaansa. Häntä varten laivalla pyöri iso organisaatio, joka mielestämme kaipasi myös oman selvityksensä. Kohteeksi valikoitui Silja Line, joka oli 2006 menossa myyntiin ja siten oli mahdollista että vanha tuttu konsepti saattaisi muuttua. Ainakin perinteinen buffet-pöytä piti saada dokumentoitua, sillä Turun museokeskuksen arkistosta ei löytynyt yhtään kuvaa matkustajista tämän perinteisen voileipäpöydän äärellä. Runsas syöminen erikoisine herkuineen on alusta lähtien ollut kiinteä osa laivaristeilyä aina siitä lähtien kun risteilyt tulivat muotiin 1960-luvulla.

Laivamatkailu Tukholman ja Turun välillä on kuulunut jo 1950-luvulta lähtien Turun seudun elinkeinoelämään, ja lähes kaikki tietävät, mitä laivaristeilyn aikana tapahtuu. Mutta aika harva meistä kuitenkin tietää, mitä laivan työntekijät tekevät, jotta matkamme onnistuu. Mitä kaikkea tapahtuu yhden matkan aikana näkymättömissä? Millainen iso koneisto pyöri matkustajien hyväksi? Tämän me onnistuimme selvittämään dokumentointiemme aikana.

Projekti toteutettiin yhteistyössä merikeskus Forum Marinumin ja Åbo Akademin merihistorian laitoksen kanssa. Teimme kuuden hengen voimin kaksi laivamatkaa, joiden aikana töitä tehtiin tiiviisti lähes ympäri vuorokauden. Jokaiselle oli jaettu oma vastuualue, johon tietenkin tutustuimme jo etukäteen, ja meillä oli valmiina dokumentointisuunnitelmat, jotka olimme myös esittäneet varustamolle. Silja Europan päällystö suhtautui hyvin myötämielisesti projektiin ja pääsimme kuvaamaan kaikki mahdolliset paikat laivan pohjakerroksen leipomosta komentosillalle saakka. Ennen ensimmäistä

laivamatkaa meillä oli kaksi suunnittelupalaveria laivan intendenttien ja konepäällikköiden kanssa, joilta saimme tietää etukäteen, mitä laivalla tapahtuu ja mihin aikaan. Jo tällöin huomasimme, että laivalla tapahtuu todella paljon sellaista, mistä tavallisella matkustajalla ei ole tietoa.

Laivallakin keskityimme työprosesseihin ja niiden lopputulokseen. Työntekijöitä haastateltiin siten, että kysymysten ja keskustelun näkökulmana oli kunkin työ ja mitä siinä tehdään. Heiltä tosin kysimme myös, mitä he tekevät laivalla ollessaan ns. vapaalla, koska laivalla vapaa-ajallakin ollaan työpaikalla. Selkeästi tutkimuksen ulkopuolelle jätettiin matkustajat.

Vaikka laiva on iso ja toimintoja siellä on paljon, onnistuimme dokumentoimaan kaikki tärkeimmät tapahtumat. Yksi meistä keskittyi hyttisiivouksen ja ns. laivan hotelli-toimintojen kokonaisuuteen, toinen selvitti laivan päällystön ja kansimiehistön toimintaa, kolmas keskittyi tax free -kauppaan ja laivan hyvinvointipalveluihin. Laivan laajan keittiö- ja ravintolatoimintojen dokumentointi jaettiin kahden henkilön kesken. Oli mielenkiintoista seurata buffet-pöydän valmistelua. Lopuksi osallistuimme tietenkin ruokailuun, joka sekkin kuvattiin. Lisäksi laivan yleisten tilojen ja erilaisten hyttien valokuvaaminen vaati oman valokuvaajan työpanoksen.

LEIPOMODOKUMENTOINNIT

Ensimmäisen kosketuksen leipomoihin saimme Silja Europalla, jossa hämmästytti laivalla toimiva oma leipomo. Laivan pohjakerroksessa leivotaan leipää ja pullia

Viereisellä sivulla: Reikäleivän valmistusta käsityönä pienessä Kosken leipomossa vuonna 2007 (ylh.). Dokumentoinneissa pääsee näkemään työn yksityiskohtia, mutta myös kokonaiskuva tuotannosta hahmottuu. Kuvassa Mahti-sekaleivän valmistusta Leipomo Salosella 2007 (alh.). Kuvat: Turun museokeskus/ Martti Puhakka.



jauhoista asti, kuten oikeissa leipomoissa kuuluukin tehdä. Pieni laivaleipomo ei kuitenkaan ole riittävä kuvaamaan leipomoalaa ja leipomoteollisuutta. Osittain sen vuoksi päädyimme jatkamaan leipomodokumentointejamme. Ensimmäiseksi kohteeksi valikoitui jo vuodesta 1918 toiminut pieni Kosken leipomo. Tämä kahden hengen voimin toimiva leipomo dokumentoitiin vuonna 2007. Siellä työskentelee kaksi henkilöä ja leivät pyöritellään käsityönä. Leipomon myydyimmät leivät ovat revityt ruisreikäleivät, jotka käsityönä halkaistaan repimällä silloin kun leivät ovat vielä kuumia. Näitä valmistuu joka aamu yli sata kappaletta.

Tämän dokumentoinnin jälkeen ajatuksiksi nousi tarve dokumentoida myös suurempi leipomo-alan yritys. Joskus aikaisemmin lehdessä oli ollut maininta, että turkulainen Leipomo Salonen Oy oli täyttänyt 100 vuotta. Yritys työllistää noin 80 henkeä, joten se oli tutkimukseen kooltaan sopiva ja sillä oli myös pitkä yrityshistoria, joka tässäkin kohdin nähtiin tärkeäksi kriteeriksi. Otimme yhteyttä leipomon johtoon ja saimme lämpimän vastaanoton. Alkupalaverissa kävimme läpi leipomon historiaa, keskustelimme nykyhetkestä ja siitä miten ja milloin museo dokumentoinnin suorittaisi. Suuressa leipomossa tehdään monasti samantyyppisiä tuotteita kuin pienessäkin, mutta tuotantomäärät ovat huomattavasti suurempia ja käsityön määrä on vähäisempi. Nyt puhuttiin jo tuotantolinjoista. Ruokaleipälinjoja on vaalean ja tumman leivät linjat, sekä sämpylälinja, joissa leipä tuli taikinasta asti valmiiksi lähes käsin koskematta. Tämän lisäksi on omat linjat munkeille ja pullille.

Seuraava leipomodokumentointi tapahtui puolestaan supermarket-dokumentointimme yhteydessä. Halusimme tallentaa museon arkistoon tietoa tämän päivän tavara-alajoudesta, jonka vuoksi hyvä kohde oli dokumentoida iso supermarket. Kohteeksi

valikoitui Turun ensimmäinen itsevalintamyymälä, Kupittaaan Citymarket. Dokumentoinnin yhteydessä huomasimme, että kaupassa on oikea leipomo. Suurissa marketeissa on nykyisin vähintään leipien paistopisteet, mutta Kupittaaalla marketin leipäosaston vieressä on oikea pieni leipomo. Näitä myymäläleipomoita oli dokumentointia tehtäessä vuonna 2009 Suomessa vain kaksi. Museon työskentely sai tämän leipomodokumentoinnin yhteydessä myös näkyvyyttä, sillä Ylen Turun toimitus oli kiinnostunut museon toiminnasta. Ylen toimittajat tulivat mukaamme leipomoon aikaisin aamulla ja tekivät nykyajandokumentoinnista jutut sekä radioon että televisioon.

TURKU VAATETUSTEOLLISUUS- KAUPUNKINA

Turku on aikoinaan tunnettu merkittävänä vaatetusteollisuuden kaupunkina. Monet yritykset ovat kuitenkin vähitellen lopettaneet toimintansa. Naisten valmisvaateteollisuuden suuri nousu alkoi 1950-luvulla, mutta päättyi romahdusmaisesti 1980-luvulla. Silon toiminta loppui 1980-luvun alussa, Kestilä teki konkurssin 1989, Teiniasu, myöhempi Dixi-Coat 1980-luvun lopulla ja Kaunotar-Tuote Oy vuonna 1990. Naisten päällystakkeja valmisti myös vuonna 1964 perustettu Femitex Oy, joka teki konkurssin 1990.⁴ Tuotemerkin takkien valmistusta jatkoi kuitenkin Turun Raisa-Tuote aina vuoteen 2007 asti. Kun tieto tämänkin lähes viimeisen turkulaisen vaatetustehtaan lopettamisesta tuli keväällä 2007 museolle, tuntui itsestään selvältä lähteä dokumentoimaan yrityksen toiminta. Monet vaatetusalan yritykset olivat lopettaneet kannattamattomina 1980-luvun aikana, jolloin tehtaiden dokumentointi ei vielä ollut merkittävällä sijalla museon toiminnassa. Turun Raisa-Tuotteen

dokumentointi antoi mahdollisuuden tallettaa valokuvin ja tiedoin edes pienen osan turkulaisesta vaateusteollisuudesta.

TEHTAALLA OPITTUA JA KOETTUA

Isoon tehtaaseen mentäessä tiedon tulva on yleensä niin valtava, ettei kaikkea pysty yhdellä kerralla omaksumaan. Joka puolella tapahtuu ja sanasto on vierasta. Koneilla on yleensä omat lempinimensä ja tuotteilla myös. Yksi vierailu tehtaassa ei yleensä riitäkään. Työpöydän ääressä huomaa, että kaikkea ei ollut ymmärtänyt eikä huomannut kysyä. Kun oppii puhumaan työntekijöiden kanssa samaa kieltä, ongelma helpottuu. Makeistehtaassa oppi käsitteitä kuten *raestus* ja *keitetyys* ja mikä ero on vaaka-annostelijalla ja volyyymiannostelijalla. Budapest-konvehti oli pelkkä Buda ja Lössi ei tarkoittanutkaan poikaporukkaa vaan Loesch-merkkistä vanhaa suklaavalukonetta. Leipomossa puolestaan *poiminta* tarkoittaa tilattujen tuotteiden keräilyä kuljetuskoreihin ja *stansseilla* lyödään leipomossa taikinasta paloja, kun taas Kultateollisuus Oy:ssä stansseja tarvittiin tekemään hopealusikoita.

Kultateollisuus Oy:n tuotanto loppui Turussa toukokuussa 2008. Asia tuli yleiseen tietoon, myös museolle, sanomalehden kautta. Soitimme heti tehtaalle ja kysyimme mahdollisuutta dokumentointiin. Saimme luvan kuvata tehtaalla, mutta ikävä kyllä tuotanto oli tosiaan jo loppunut ja jäljellä olivat enää vain koneet. Tuotantoprosessia ei voitu enää kattavasti kuvata, mutta tietoa turkulaisesta kultaseppäryityksestä, jonka juuret olivat vuodessa 1899, saimme jonkin verran talteen. Aina ei voi suunnitelmallisesti miettiä dokumentointikohdetta, vaan usein liikkeelle pitää lähteä kuin palokunta pelastamaan sitä tietoa, mitä vielä on.

Kaikki pelastusdokumentoinnit eivät kuitenkaan ole olleet kiireessä tehtyjä. Lea-

fin tehtaan alasajo kesti lähes vuoden, joten silloin oli myös kokonaisvaltaiseen suunnitteluun aikaa. Turun keskuspuhdistamon muutto uuteen Kakolan alle valmistuneeseen keskuspuhdistamoon oli puolestaan tiedossa, mutta kuitenkin muutto tapahtui hyvin nopeasti. Jäteveden johtaminen vanhalle puhdistamolle lopetettiin 16.12.2008. Joulukuiset päivät olivat tuona vuonna olleet hyvin harmaita ja sateisia. Olimme museon valokuvaajan kanssa odotelleet jo parin viikon ajan parempia säitä ja aurinkoisia päiviä, jotta saisimme ulkona olevasta puhdistamosta parempia kuvia. Kun aurinko vihdoin näyttäytyi, kuulimme että vanha puhdistamo oli juuri lopettamassa toimintaansa. Kun saavuimme dokumentoimaan, niin jäteveden johtaminen vanhalle puhdistamolle oli lopetettu kaksi päivää aiemmin. Tällä kertaa tästä ”myöhästymisestä” oli kuitenkin hyötyä, sillä osa puhdistusaltaista oli jo tyhjinä, osa vielä täynnä. Näin saimme paremman kokonaiskuvan puhdistamon toiminnasta ja saimme kuvattua myös tyhjinä olevien altaiden pohjalla olevan tekniikan.

Keskuspuhdistamon, kuten monen muunkin dokumentointikohteen kohdalla on ollut ongelmana tuoksujen tallentaminen. Kokonaiskuvan kannalta tuoksumailman huomioiminen on tärkeää ja usein ainoa vaihtoehto on sanallinen kuvailu. Tietoisuus kohteesta tuo toki mieleen jo nimen perusteella mielikuvia tuoksusta. Jätevedenpuhdistamon tuoksu ei ole lainkaan miellyttävä, kun taas leipomon tuoreen leivän tuoksu miellyttää jo kaukaa tehdasta lähestyttäessä. Makeistehtaan osalta voisi päätellä, että kaikki tuoksut ovat hyviä, mutta vähitellen suklaan tuoksu alkaa tuntua imelältä ja piparmintun tuoksu suorastaan hyppää silmille. Äänet puolestaan tallentuvat helposti ääninauhalle. Tutkijan valintana on tallettaa ne äänet, mitkä parhaiten kuvaavat kutakin työpaikkaa tai työprosessia. Se

voi olla nakuttavan koneen ääni tehtaalla tai pullojen kilinä laivan tax free -marketissa.

MIKSI TUTKIJAA TARVITAAN TEHTAALLA?

Museon kiinnostus tehtaan tuotantoon lisää myös työntekijöiden arvostusta omaan työhönsä, ja varsinkin lopetettavissa tehtaissa työntekijät ovat kokeneet tärkeäksi sen, että edes museo on kiinnostunut heidän työstään. Dokumentoinneilla on näin myös sosiaalista merkitystä. Tehtaiden lopettamisen tai työntekijöiden vaihtumisen myötä tieto tuotteiden tai toimintojen historiasta ei myöskään aina välity eteenpäin. Tällöin museon tekemä dokumentointi välittää tietoa seuraaville sukupolville. Tieto on myös hyvässä tallessa museon arkistossa, joka näin toimii tehtaiden muistipankkina.

Meitä tutkijoita tarvitaan tehtaalla kertomassa myös nykyajan taltioinnin tärkeydestä. Juhlavuosiensa kunniaksi monet yritykset julkaisevat yrityshistoriansa, joissa selostetaan yrityksen menneisyyttä, omistus- ja organisaatiomuutoksia ja yrityksen laajennuksia tai vaikeuksia. Oman sijansa saavat myös yrityksen tuotteet, mutta harvasta yrityshistoriasta löytää selostuksen siitä, miten tehtaan tuotteita on valmistettu tai miten niitä valmistetaan nykypäivänä. Näistä teoksista puuttuu valmistuksen historia. Sen tiedon tallettamisessa ovatkin nykyisin apuna museot tehdessään nykyajandokumentointia. Museossa olemmekin huomanneet, että nykyaika on liian lähellä meitä, jotta ymmärtäisimme aina sen arvon. Siksi

meitä tutkijoita tarvitaan tehtaalla. Menneisyyden ammatilainen osaa kertoa, että tänään on jo huomenna eilen ja nopeasti nykypäiväkin on historiaa.

Kirjoittaja toimii rakennustutkijana Turun museo-keskuksessa vastuualueenaan rakennusperinnön ja kulttuuriympäristön säilyttämiseen liittyvät kysymykset sekä nykyajandokumentointi.

sanna.kupila@turku.fi

¹ Metsänkylä 1994, 13–15.

² Turun yliopiston kansatieteen oppiaineen gradut vv. 1960–2011. Kansatieteen oppiaineen internetsivulla on selostettu myös kohdassa tutkimushistoria teollisuustyöväen ja ammattiryhmien tutkimuksen perinnettä kansatieteessä.

³ Yliaho 1986, 96–104

⁴ Laakso 2004, 46–51.

LÄHTEET:

LAAKSO, Veikko. *Turun teollisuus manufaktuureista bioteknologiaan. Sisua, Siloa ja sinappia. Merkkituotteita Turusta*. Turun maakuntamuseon julkaisuja 6, Jyväskylä 2004.

METSÄNKYLÄ, Antti. *Teollisen työelämän dokumentointi. Museot ja työväenkulttuuri*. Museoviraston työväenkulttuurijulkaisuja 8, Toim. Antti Metsänkylä ja Anna Carpelan. Helsinki 1994.

YLIAHO, Timo. *Muuttuva työ. Kansatieteellinen raportti työn muuttumisesta Chymoksen tehtailla 1906–1984*. Työnväenkulttuuriprojektin julkaisu 5. Museovirasto, Tampere 1986.

Elektroniset lähteet:

<http://www.kulturtarkisto.utu.fi/kokoelmat/tykl/opinnay-TYKL.html#2012>. Luettu 16.4.2012

<http://www.hum.utu.fi/oppiaineet/kansatiede/tutkimus/tutkimushistoria/teollisuus.html>. Luettu 16.4.2012