

Seija Heikkinen

ELÄMYKSELLISYYS KESKIAIKAISISSA TAPAHTUMISSA SUOMESSA

Opinnäytetyö
Kajaanin ammattikorkeakoulu
Matkailu-, ravitsemis- ja talousala
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Kevät 2009



**Kajaanin
ammattikorkeakoulu**

OPINNÄYTETYÖ TIIVISTELMÄ

Koulutusala Majoitus-, ravitsemus- ja talousala	Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Tekijä(t) Seija Heikkinen	
Työn nimi Elämyksellisyys keskiaikaisissa tapahtumissa Suomessa	
Vaihtoehtoiset ammattiopinnot	Ohjaaja(t) Annamaija Juntunen Toimeksiantaja
Aika Kevät 2009	Sivumäärä ja liitteet 85 + 45
<p>Keskiaikateema on noussut esiin viime vuosikymmeninä ja siihen liittyviä tapahtumia järjestetään useita. Myös elämyksellisten ohjelmien järjestäminen on lisääntynyt. Tarvitaan yhä enemmän tietoa elämysten tuottamisesta sekä niiden liittämistä tapahtumien järjestämisen yksityiskohtiin. Tämän tutkimuksen tavoite oli selvittää, millaisia elämyksellisiä keskiaikaisia tapahtumia Suomessa järjestetään. Tapahtumia tutkittiin järjestäjän näkökulmasta.</p> <p>Tutkimus oli etnografinen kirjoituspöytä tutkimus. Etnografinen tutkimus pyrkii kuvaamaan ja ymmärtämään erilaisia toimintoja. Metodina käytettiin historian tutkimuksen menetelmää. Lähdemateriaaleina käytettiin erilaisia kirjallisia aineistoja, elämyksellisuuden tuottajien materiaaleja sekä joukkotiedotuksen ja kulttuurin tuotteita. Lisäksi materiaalia hankittiin kyselyn ja osallistuvan havainnoinnin avulla.</p> <p>Teoriaosuudessa keskityttiin tutkimusongelmaa koskevaan historiatietoon Suomen keskiajasta kuten keskiajan ihmisen elämäntapaan ja ruokakulttuuriin. Lisäksi teoriaosuudessa selvitettiin elämysten tuottamista historiaan perustuvan tapahtuman järjestämisessä. Elämysten muodostumista keskiakatapahtumissa arvioitiin Lapin elämyksellisuuden osaamiskeskuksen laatiman elämyskolmiomallin avulla. Keskiakatapahtumien kuvaukset rajattiin kolmeen isompaan ja kahteen pienempään tapahtumaan. Reliaabelisuuden ja validiuden parantamiseksi tapahtuman järjestäjiltä kerättiin tietoja avoimen kyselylomakkeen avulla helmikuussa 2009.</p> <p>Tutkimus tuotti tietoa keskiakatapahtuman järjestämisestä, kuvauksia keskiaikaisista tapahtumista sekä niiden elämyksellisyydestä. Tutkimuksen tuloksena todettiin keskiakaisten tapahtumien tuottavan monenlaisia tunne-elämyksiä. Tutkimukseen koottua tietoa voi käyttää apuna elämyksellisen tapahtuman tai keskiakateemaan liittyvän tilaisuuden järjestämisessä.</p>	
Kieli	Suomi
Asiasanat	Suomen keskiaika, elämyksellisyys, keskiaikaiset tapahtumat
Säilytyspaikka	<input type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun Kaktus-tietokanta <input type="checkbox"/> Kajaanin ammattikorkeakoulun kirjasto

School Tourism	Degree Programme Hospitality Management
Author(s) Seija Heikkinen	
Title The Experience of Adventure in Medieval Theme Events in Finland	
Optional Professional Studies	Instructor(s) Annamaija Juntunen
	Commissioned by
Date Spring 2009	Total Number of Pages and Appendices 85 + 45
<p>The Middle Ages are one of the trends of today and many events are held based on the Middle Ages. The number of events embracing the idea of an adventure has also increased. It is necessary to obtain more information on creating memorable experiences and connecting them to the organized event. The objective of this thesis was to find out what kind of events based on the theme of the Middle Ages are there in Finland. At the same time, the aim of the thesis was to study the concept of adventure in events from the perspective of the people who organize them.</p> <p>The thesis was a qualitative ethnographical research. An ethnographical research tries to describe and understand different functions. The method of the study was historical research. The source material was gathered using several written research materials, the materials by creators of adventure events and the products of the mass communications and cultures. The material was also gathered via a questionnaire and participative observation.</p> <p>The theoretical part of the thesis concentrated on the living and the gastronomy in Finland in the Middle Ages. It was also necessary to discover how events with the theme of history and adventure should be organized. The concept of adventure was researched by using the material of LEO. The descriptions of the events were limited to three bigger and two smaller events. To improve the validity and the reliability of the research the people who organized the events were requested to fill in a questionnaire. The survey was conducted in February 2009. An open format questionnaire was used.</p> <p>The thesis produced information for organizing events with the theme of Middle Ages along with descriptions of the events with this theme and descriptions of adventure events. They can be used as reference when arranging similar events. As a summary of this research it can be stated that events with the theme of Middle Ages can create many kinds of emotional experiences.</p>	
Language of Thesis	Finnish
Keywords	The Middle Ages in Finland, adventure, events with the theme of the Middle Ages
Deposited at	<input type="checkbox"/> Kaktus Database at Kajaani University of Applied Sciences <input type="checkbox"/> Library of Kajaani University of Applied Sciences

SISÄLLYS

1 JOHDANTO	1
2 KESKIAIKA	2
2.1 Asutus ja elinkeinot keskiaajan Suomessa	3
2.2 Säätyjaon muodostuminen ja arkielämä säädyn mukaan	5
2.2.1 Rälssin elämäntapa	7
2.2.2 Porvariston elämäntapa	11
2.2.3 Talonpoikien ja tilattomien elämäntapa	12
2.2.4 Keskiaajan ihmisen uskomukset	15
2.2.5 Korkeakulttuurin ja kansankulttuurin ilmeneminen	15
2.2.6 Juhlien järjestäminen	16
2.3 Ruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät	18
2.3.1 Ruokien tarjoiluun liittyneet tavat ja uskomukset	19
2.3.2 Ruoka-aineiden säilöminen ja ruokien valmistaminen	21
2.3.3 Suomessa keskiajalla käytettyjä ruoka-aineita ja ruokia	23
3 ELÄMYSTEN TUOTTAMINEN HISTORIALLISSISSA TAPAHTUMISSA	27
3.1 Elämyksen ja kokemuksen ero	28
3.2 Elämysten tuottamiseen vaikuttavat tekijät tapahtumissa	30
3.3 Historiallisen tapahtuman järjestäminen	32
3.4 Elämyskolmio - malli elämyksen tuottamisen apuvälineenä	33
4 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	38
4.1 Tietojen kerääminen	38
4.2 Tutkimuksen tekeminen	41
5 KUVAUKSIA KESKIAIKATAPAHTUMISTA	45
5.1 Hollolan Keskiaikatapahtuma	46
5.2 Hämeen keskiaikamarkkinat	51
5.3 Turun Keskiaikaiset markkinat	55
5.4 Juhana Herttuan pidot	58
5.5 Vihti 500 - vuotta (1507 – 2007)	60

6 ELÄMYKSELLISYYS KESKIAIKATAPAHTUMISSA	63
6.1 Tapahtumien vertailu	63
6.2 Tapahtumien elämyksellisyys	68
7 VINKKEJÄ KESKIAIKATAPAHTUMIEN JÄRJESTÄJILLE	73
8 POHDINTA	77
LÄHTEET	81
LIITTEET	

1 JOHDANTO

”Kaikki me olemme kotoisin keskiajasta. Aikakauteen syventyessä syvennymme itseemme ja esi-isiiimme. Esi-isät elävät omine tunteineen meissä edelleen. Se, minkä opimme, siirtyy seuraaville sukupolville.” (Blomgvist & Hakomaa 2006, 15.)

Kehitys kulkee nopeasti eteenpäin kaikilla tieteen ja taiteen aloilla. Silti tai ehkä juuri siksi nykyihmisiä on alkanut kiinnostaa mennyt aika. Ihmiset etsivät keinoja omien juuriensa tai paikkakuntansa historian selvittämiseksi. Erilaisia kokemuksia suorastaan haetaan. Eräs keino saada tietoa on osallistua historiaa esille tuovaan tapahtumaan tai tilaisuuteen. Keskiakateeman suosioon ovat todennäköisesti vaikuttaneet kaupunkien ”viisisataavuotisjuhlat”, joissa alueiden historiaa tuodaan esille. Historiaa elävöitetään esimerkiksi henkilöhahmojen tai tarinoiden avulla mahdollisimman todenmukaisesti. Useimmiten elämyksiä tuottavat ammattilaiset, mutta myös alan harrastajat. On ilmennyt tarve kehittää erilaisia elämyksellisiä tapahtumia. Tapahtumien järjestäminen tuottaa usein yhteistyötä eri tahojen keskuudessa sekä kehittää alueen, kylien tai kaupunkien, imagoa ja elinkeinoelämää.

Tutkimus oli laadullinen, etnografinen tutkimus ja sen teoreettinen viitekehys oli keskiajan suomalaisten elämä ja elämysten tuottaminen. Etnografinen tutkimus pyrkii kuvaamaan erilaisia käytäntöjä ymmärtäen niitä kokonaisvaltaisesti. Menetelmänä käytettiin historian tutkimuksen metodia. Tutkimuksen tavoite oli selvittää, millaisia keskiaikaisia tapahtumia Suomessa on järjestetty ja miten todenperäisesti ne kuvaavat Suomen keskiaikaa. Tarkastelu tehtiin järjestäjän näkökulmasta. Tutkimukseen koottiin kuvauksia keskiaikaisista tapahtumista. Kuvauksia vertailtiin keskenään, sekä myös Elävä Keskiaika ry:n laatimiin keskiaikatapahtuman järjestämisohjeisiin ja Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskuksen laatimaan elämyskolmio-malliin. Tutkimuksen reliiabiiliutta ja validiutta parannettiin tapahtuman järjestäjille järjestetyn avoimen kyselyn avulla. Lisäksi käytettiin osallistuvaa havainnointia osallistumalla yhteen keskiaikatapahtumaan.

Keskiaikatapahtumien kuvauksia ei ole tarvetta yleistää, mutta kuvauksia voidaan käyttää apuna laajemmissa tutkimuksissa tai historiaan perustuvan tapahtuman järjestämisessä. Myös elämysten tuottamiseen tapahtumissa tai tilaisuuksissa tämä työ antaa perustiedot.

2 KESKIAIKA

Keskiaikatapahtumien toteuttamistapojen tarkastelemiseksi on ensin perehdyttävä keskiaikaan eli tutkittava, mitä sillä tarkoitetaan ja mitä silloin tapahtui. Kun on ymmärtänyt ajanjaksoon liittyvät tavat ja uskomukset, pystyy arvioimaan noudattavatko keskiaikatapahtumat vastaavia teemoja. Tutkimuksessa keskityttiin vain tämän työn kannalta oleellisiin historiatietoihin, kuten keskiajan ihmisen elämään, asuinoloihin ja ruokakulttuuriin. Tutkimuksesta rajattiin pois epäoleelliset seikat, kuten sodankäynnit, ristiretket ja uskonpuhdistus.

Historian tutkijat eivät enää käytä tiettyjä vuosilukuja määritellessään keskiaikaa, vaan kahden mullistuksen katsotaan sijoittuneen keskiajan alkuun ja loppuun. Keskiaika katsotaan alkaneen, kun antiikin ajan maailma hajosi, ja loppui, kun reformaatio alkoi vallata alaa ja löytöretkien myötä löydettiin uusi maailma. Silti nykykäsityksen mukaan ja hahmottamisen helpottamiseksi on erotettu ajanjaksot, jotka jakavat keskiajan varhais-, sydän- ja myöhäiskeskiaikaan. (Heikkilä & Niskanen 2004, 10, 11.)

Vuosilukuina keskiajan käsitetään olleen Euroopassa noin 400 – 1400-luvuilla ja Suomessa noin 1150 – 1520-luvuilla. Ajanjakson sisäiset jaottelut on tehty seuraavasti:

- Varhaiskeskiaikaa olivat Euroopassa 400 – 800-luvut ja Suomessa 1150 – 1323-luvut.
- Sydänkeskiaikaa Euroopassa olivat 800 – 1200-luvut ja Suomessa 1323 – 1397-luvut.
- Myöhäiskeskiajaksi katsotaan Euroopassa luvut 1200 – 1500 ja Suomessa 1397 – 1520-luvut. Toisaalta Suomessa yhteiskunnalliset rakenteet pysyivät 1500-luvulla pitkään niin vakaina, että keskiaika voidaan katsoa loppuneen vasta vuonna 1570. (Heikkilä & Niskanen 2004, 11; Vahtola 2003a, 35.)
- Suomessa ajanjakso 800 – 1050 katsotaan viikinkiajaksi ja lyhyt ajanjakso 1050 – 1150 varhaiskristilliseksi ajaksi juuri ennen keskiaikaa. (Vahtola 2003a, 25, 29.)

Jaottelut perustuvat valtiollisiin käännekohtiin, mutta eivät ole niin suoraviivaisia. Sosiaalisia, kulttuurillisia tai poliittisia prosesseja ei voi määritellä niin tarkkaan, joten historian tutkijat suhtautuvat keskiaikaan ajanjaksona jossain vuosilukujen 400 – 1500 välillä. (Heikkilä & Niskanen 2004, 11; Vahtola 2003a, 35.)

2.1 Asutus ja elinkeinot keskiajan Suomessa

Keskiajan alussa Suomessa ei ollut kovinkaan paljon asukkaita. Asukkaita kerrotaan olleen noin 50 000 – 85 000. Asutus sijoittui rannikolle ja jokien varsiin. Suurin osa Suomesta oli asumaton erämaata. Kansa oli jakaantunut heimoihin, jotka asuivat Varsinais-Suomessa, Hämeessä ja Karjalassa. Keski-Suomen erämaissa asui lappalaisia. Heimot tekivät ryöstöretkiä toistensa alueille. Katolinen kirkko sekä Ruotsin ja Tanskan kuninkaat vaikuttivat yhteisen hallintoalueen syntyyn ja heimojen yhteen liittämiseen. (Hetemaa, Hollmén & Toivonen 2003, 11, 12.)

Väestönkasvun lisääntyessä keskiajan kuluessa, asutusta siirtyi myös pohjoiseen Pohjanlahden rannikkoa myöten ja sisämaassa vesireittejä myöten. Syntyivät Pohjanmaan ja Savon maakunnat. Savolaiset etenivät vielä pohjoisempaan vallaten tilaa saamelaisilta. Lappiin ja erämaihin tuli asukkaita myös Ruotsista, jonka Itämaana Suomi tunnettiin. Saksalaisia saapui Suomeen etenkin kaupunkielämää kehittämään. (Vilkuna, Karonen, Lamberg, Jokiaho & Rautiainen 2002, 129.)

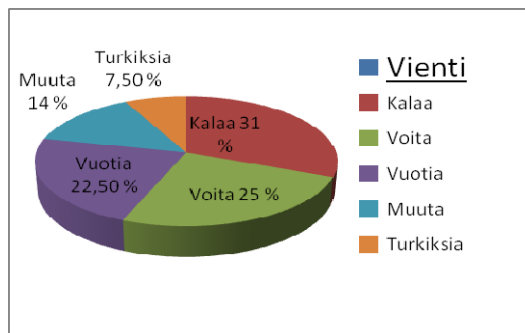
Keskiajan alussa Suomessa ei ollut kaupunkeja. Ihmiset asuivat kylissä savupirteissä, viljelivät peltojaan ja hoitivat karjaansa. Itä-Suomessa tehtiin metsistä kaskipeltoja. Talonpojat olivat itsenäisiä ja omavaraisia. Pelloista kerättiin satona ohraa, ruista, naurista, hamppua ja pellavaa. Lisäksi kalastettiin ja metsästettiin. Kuninkaalle ja kirkolle maksettavat verot kuitattiin luonnontuotteilla tai päivätöillä, kuten teiden, kirkkojen tai linnojen rakentamisella. (Hetemaa ym. 2003, 13 – 15.)

Suomi säästyi 1300-luvun rajulta ruttotaudilta ilmeisesti eristyneen sijaintinsa, harvan asutuksen sekä kaupunkien vähäisyyden vuoksi. Lisäksi pitkä talvi katkaisi kulkuyhteyden Itämereltä. Arvellaan, että useita kertoja Euroopan yli mennyt ”musta surma” vei ainakin neljänneksen sen väestöstä. (Vahtola 2003a, 52; Heikkilä & Niskanen 2004, 227.) Suomen väkiluvun on puolestaan arvioitu jopa nelinkertaistuneen 1100-luvulta lähtien. Ihmisten elämään vaikuttivat myös suotuisat sääolot 1200-luvulta 1500-luvun loppupuolelle asti. (Vahtola 2003a, 52 – 53.)

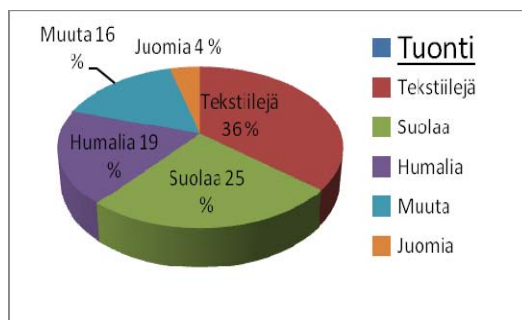
Kun käsityöläiset ja kauppiat alkoivat liittyä yhteen, syntyi kaupunkeja. Suomen vanhimmat kaupungit ovat Turku (1309), Viipuri (1403), Porvoo (1340-luvulla), Ulvila (1348) ja Rauma (1442). Myöhemmin hallitsijan käskystä syntyivät Naantali (1443), Tammisaari (1520-luvulla)

ja Helsinki (1550). (Vahtola 2003a, 60.) Kaikki Suomen kaupungit olivat kooltansa vaatimattomia, korkeintaan 2000 henkilön asuttamia. (Ekonen, Kulju & Matsinen 1998, 44.) Keski-ajan lopussa arvioidaan Suomessa olleen vain noin 300 000 asukasta. (Fagerlund, Villstrand, & Jern 2000, 14.)

Kauppaa käytiin merireittien avulla. Pohjoissaksalaiset kauppiat perustivat Hansaliiton. Se hoiti kauppaa Itämerellä ja Suomenlahdella. Tärkeitä hansakaupunkeja olivat Lyypekki, Danzig, Visby ja Tallinna. Suomessa hansakauppioiden pysähdyspaikka oli Turku. Parhaita asiakkaita hansakauppiaille olivat aateliset. Suomeen tuotiin suolaa, mausteita, silliä, kankaita, metallitavaroita, viiniä ja kuivattuja hedelmiä. Suomesta taas vietiin kalaa, nahkoja, turkiksia, tervaa, voita ja puuastioita. (Hetemaa ym. 2003, 103; Blomqvist & Hakomaa 2006, 11, 32.)



Kuvio1. Suomen ulkomaankaupan vienti 1500-luvulla (mukaillen Ekonen ym. 1998, 66.)



Kuvio 2. Suomen ulkomaankaupan tuonti 1500-luvulla (mukaillen Ekonen ym. 1998, 66.)

1100 – 1200-luvulla oli rakennettu muutamia ns. mäkilinnoja, mutta ne ovat tuhoutuneet. 1200-luvun jälkipuoliskolla rakennettiin keskukset Turku, Hämeenlinna ja Viipuri. Niitä laajennettiin, korjattiin ja uusittiin läpi koko keskiajan. (Vahtola 2003a, 79.) 1300-luvun lopussa rakennettiin lisäksi Kastelholman linna, Raasepori, Korsholma, Kastelli sekä Kuusiston linna. Olavinlinna rakennettiin 1400-luvulla. Myös aateliset innostuivat rakentamaan kivitaloja pihoihinsa 1500-luvulla, mutta ne ovat suurimmaksi osaksi tuhoutuneet. (Vahtola 2003a, 79 – 80.)

Suomen keskiajan tärkein linna ja hallintokeskus oli Turun linna. Siellä on vietetty 1300-luvulla eurooppalaiseen tapaan ritarihovia. Hämeenlinnasta kehkeytyi sisämaan hallintokeskus ja verovarasto. Viipurin linnalla oli merkittävä asema itärajan puolustamisessa. Kuusiston piispanlinna oli merkittävä Turun suojelija, kunnes vuonna 1527 kuningas vaati sen tuhotavaksi saadakseen linnan omaisuuden itselleen. Raaseporin linna oli tärkeä Tallinnan kauppu-suhteiden vuoksi. Siitä tuli myös Uudenmaan keskus. Kastelholman linna sijaitsi Ahvenanmaalla meriteiden risteyksessä ja oli siksi monissa sotaisuuksissa mukana. Olavinlinnan tehtävä oli suojata Venäjältä suuntautuvat hyökkäykset. (Hetemaa ym. 2003, 71 – 78.)

Keskiajalla aloitettiin teiden kunnostaminen tärkeimpiin kaupunkeihin ja linnoihin. Nykykäsitteksen mukaan tiet olivat vain ratsupolkuja. Tärkein tie vei rannikkoa myöten Turusta Viipuriin, ja sitä kutsutaan nykyään Kuninkaantieksi. Toinen tärkeä tie oli Hämeen härkätie Hämeestä Turkuun. Myös 1400-luvun alusta meni Hämeenlinnasta tie Viipuriin. Lisäksi rakenneltiin teitä kirkko- ja käräjäpaikkoihin. Kesällä hyödynnettiin vesireittejä. Teiden varsille perustettiin kievareita matkalaisia varten. (Hetemaa ym. 2003, 101.) Yleisimmin matkustettiin ratsain, ja hevoset kuljettivat kuormia. Tavaroita kuljetettiin tuohikonteissa ja –laukuissa sekä säkeissä. Talvisin hiihdettiin, vedettiin tavaroita ahkiassa ja ajettiin reellä. Kesällä käytettiin kaksipyöräisiä kärryjä, vesillä ruuhia, lauttoja ja veneitä, merillä suurempia laivoja. (Talve 1990, 122 – 128.)

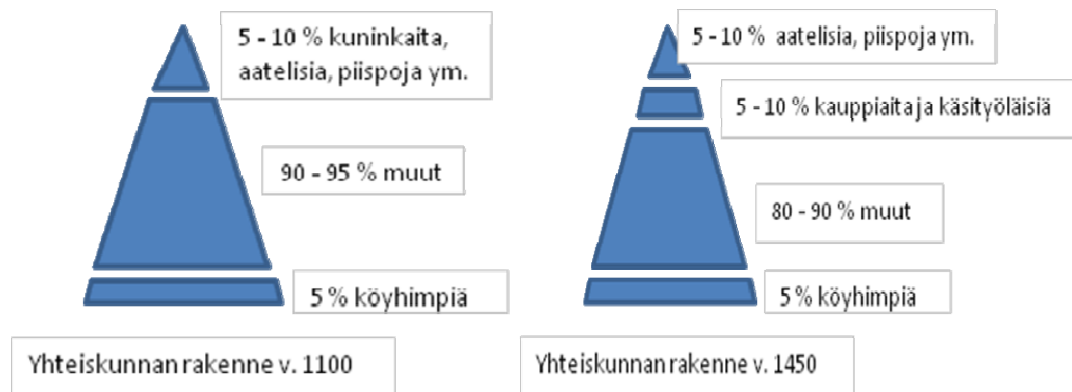
Kustaa Vaasan valtaannoususta katsotaan alkaneen siirtyminen uuteen aikaan. Samaan aikaan sijoittuvat uskonpuhdistus, jossa kirkon valtaa karsittiin ja kuninkaan valtaa korostettiin. Kuninkuus muutettiin perinnölliseksi vuonna 1544. Kustaa Vaasa nimitti Suomen herttuaksi poikansa Juhanan. (Ekonen ym. 1998, 64 – 65.)

2.2 Säätyjaon muodostuminen ja arkielämä säädyn mukaan

Suomen kansan elämää ja kulttuuria käsitellään tässä säätyjaon kautta, sillä näin elintapojen erilaisuus, mutta toisaalta myös yhteenliittyminen tulevat parhaiten esille. Sääty-yhteiskunta ulottui kaikkialle: perheisiin, hallintoon ja poliittisen päätöksentekoon. (Vilkuna ym. 2002, 103). Säädyt tulivat pääsääntöisesti hyvin toimeen keskenään (Ekonen ym. 1998, 46).

Säätyjako alkoi kehittyä 1200-luvulla Ruotsin valtakunnassa (Ekonen ym. 1998, 38). Kuninkaat antoivat alamaisilleen erilaisia oikeuksia, velvollisuuksia sekä vapauksia. Niillä kriteereillä

ihmiset jaettiin säätyihin eli eri luokkiin. (Hetemaa ym. 2003, 79.) Syntyi hengellinen sääty eli papisto sekä verovapaa aatelissääty. Kaupungistuminen edesauttoi porvaristosäädyn muodostumista. Huomattavaa oli, että Suomen talonpojat pysyivät kuitenkin itsenäisinä. Talonpojat olivat Suomen keskiajan yhteiskunnan perusta, sillä heitä oli väestöstä jopa 95 %. (Vahtola 2003b, 100 – 101, 127.)



Kuvio 3. Yhteiskunnan rakenteen muuttuminen Euroopassa 1100-luvulta 1450-luvulle (mukaan Heikkonen, Ojakoski & Väisänen 1999, 102).

Säätyjakoon liittyy käsite feodalismi eli läänityslaitos. Feodalismien mukaan kaikki maa kuuluu hallitsijalle, jonka oikeus on jakaa niistä lahjoina läänityksiä alamaalleen, kruununvasalleille. Läänityksen saatuaan aatelilla oli oikeus kerätä siitä veroja. Kruununvasallien alapuolella oli vastaavasti alavasalleja, jotka vastasivat saamastaan läänityksestä omalle kruununvasallilleen, eivät hallitsijalle. Verkosto oli laaja ja perustui vastavuoroisuuteen ja riippuvuuksiin. Läänityslaitoksen sisälle kehittyivät varsinaiset säädyt. Myöhemmin läänitykset muuttuivat perinnöllisiksi. (Heikkonen, Ojakoski & Väisänen 2002, I 93.) Suomessa feodalismi ei kuitenkaan yltänyt talonpoikiin asti. Rakenteita oli jonkin verran näkyvissä ylhäisön keskuudessa. (Vahtola 2003a, 58.)

Säädyn lisäksi ihminen kuului johonkin muuhun pienyhteisöön eli korporaatioon. Korporaatioita olivat esimerkiksi kaupunkien raadit, hiippakunnat, killat, ammattikunnat, luostarit, käräjät jne. Korporaatioiden asema vahvistui vuosisatojen kuluessa. Valittiin esimiehet, riitojen sovitteluelimet, laadittiin sääntöjä ja jäsenmaksuja. Killoilla oli yleensä oma tupa, pyhimys ja jopa kirkko. Killoilla oli myös omat juhlapäivät ja mahdollisesti omat tanssi- tai pelipaikat. Killan jäsenet puhuttelivat toisiaan veljiksi ja sisariksi sekä pitivät huolta heikompiosaisista. Kiltajuhlat olivat usein railakkaan syömisen ja juomisen juhla. Ylenpalttista ryyppäämistä

yritettiin säännöillä karsia, eikä huonomaineisia edes hyväksytty mukaan. (Vilkuna ym. 2002, 118 – 119.)

2.2.1 Rälssin elämäntapa

Rälssi tarkoitti verovapaata säätyä. Siitä kehittyi myöhemmin aatelissäätö. Se ei ollut vielä keskiajalla periytyvä. Aatelisten ylin luokka oli ritarit. Talonpojat voivat saada verovapauden vain kustantamalla kuninkaalle ratsumiehen, mutta se ei ollut helppoa. (Hetemaa ym. 2003, 79 – 80; Vahtola 2003a, 61.) Ritareita oli keskiajan Suomessa korkeintaan muutamia kymmeniä sukuja, nekin alkuperältään ulkomaalaisia. Yleensä ritarit olivat ruotsalaisia tai tanskalaisia, mutta muutamia suomalaisiakin oli. (Hetemaa ym. 2003, 80; Vahtola 2003b, 125.)

Suomessa ritarikulttuuria esiintyi 1300- ja 1400-luvulla, varsinkin ulkomaisten päälliköiden ja ruotsalaisten aikana (Vahtola 2003a, 79). Ritareiden tuli olla urheita, taitavia sotilaita, käyttäytyä hyvin sekä suojella naisia ja heikkoja. He voivat olla linnanpäälliköitä, vouteja tai tuomareita. Ritarien koulutus Euroopassa alkoi jo pojan ollessa 6 – 7-vuotias. Hän yleni noin 14-vuotiaana aseenkantajaksi. 21-vuotiaana oli mahdollista lyödä hänet ritariksi. Ritariksi lyömiseen liittyi ritarinvala kirkossa. Kuningas kosketti hänen vasenta olkapäätänsä miekalla eli löi ritariksi. Samalla uudelle ritarille annettiin kannukset, lippu ja vaakunakilpi. (Hetemaa ym. 2003, 80 – 81.) Vaakunan kuvioita, kuten värejä, määritteli vaakunaoppi eli heraldiikka. Vaakunat toimivat ritarien tunnistamisen apuna. Vaakunoilla koristeltiin kilvet ja jopa hevosten loimet. (Hiedanniemi 1994, 21.)

Ritarien asut olivat aluksi pienistä rautarenkaista kudottuja verkkopukuja, joihin oli kiinnitetty metallilevyjä. Lisäksi käytettiin vaakunallista asepaitaa, rautakilpiä, kypärää sekä käsi- ja jalkasuojia. Varakkaimmat ritarit käyttivät kokohaarniskaa. Toiseen käteen otettiin ase ja vyölle tikari. 1400-luvun haarniskoissa oli jo liikkumista helpottavat nivelet. Haarniska oli raskas, jopa 40 kg. Ritarin hevoselta vaadittiin voimakkuutta ja ketteryyttä ritarin kantamiseen, sillä kaaduttuaan ritari ei painavan haarniskan vuoksi päässyt itse ylös. Myös hevosille puettiin suojaksi haarniska. Aseet olivat keihäitä, miekkoja, kirveitä, nuijia, jousia ja piikkejä. Vasta keskiajan lopulla tulivat tuliaseet, kuten kanuunat. (Hetemaa ym. 2003, 83, 85 – 87.)

Turnajaiset olivat rauhanajan taituruuskilpailuja ja valmistautumista sotaan. Ritareiden tarkoitus oli pudottaa vastustaja hevosensa selästä puisen peitsin eli keihään tapaisen seipään avul-

la. Turnajaisten päätteeksi nautittiin juhla-ateria. (Hetemaa ym. 2003, 88.) Ritarikulttuurin tärkeä osa olivat trubaduurit eli kiertävät laulajat. He kiertelivät linnasta toiseen ja levittivät runoutta laulamalla sankari- ja rakkaustarinoita. (Ekonen, Kulju, Matsinen & Saarinen 1996, 42.)

Renessanssia pidetään keski- ja uuden ajan taitteen tyylikautena. Euroopassa renessanssin katsotaan alkaneen jo 1300-luvulla ja kestäneen 1600-luvun alkuun. Suomen renessanssin hovielämästä tunnetaan Juhana-herttuan hovi 1500-luvun puolivälissä Turun linnassa. Juhana-herttua kunnostutti rapautuneen Turun linnan. Puusepät lievittivät linnan ankeutta rakentamalla paneeleja, penkkejä ja upeita ovia. Juhanan hovin antaman esikuvan mukaisesti kartanot tutustuivat mattoihin, kaakeliuuneihin, verhoihin ja nelipyöräisiin rattaisiin. (Heikkonen ym. 2002, II 67, 81.) Linnaan rakennettiin komeita saleja ja asuinkamareita. Rakennettiin myös portaikkoja sekä lisättiin takkoja ja ikkunoita. (Vahtola 2003a, 80.)

Maallinen rälssi

Rälssisukujen joukosta voitiin erottaa ylimysten ryhmä, maallinen rälssi, joka osallistui aktiivisesti valtakunnan politiikkaan. Rälssit työskentelivät johtotehtävissä. Tosin näissä viroissa ei nähty suomalaisia, mutta rälssi sekoittui entisestään avioliittojen myötä. Suomalaisia käytettiin suomen kieltä tarvittavissa tehtävissä, kuten tuomareina, vouteina, piispan asemiehinä ja jopa piispoina. Suomen rälssi käsitti vain noin 1200 tilaa, jotka elivät useimmiten rikkaan talonpojan tavoin. 1500-luvulla sääty muutettiin perinnölliseksi ja sitä alettiin kutsua aatelissäädiksi. (Ekonen ym. 1998, 39.) Aateliset korostivat elämäntyyliään korkea-arvoisuuttaan. He mm. rakensivat asuinpaikoikseen kartanoita. (Vahtola 2003b, 126.)

Kuningas pystyi linnojen avulla valvomaan valtakuntaansa, sillä linnojen päälliköt olivat hänen uskottuja miehiään. Linnanpäälliköt hoitivat linnaa ympäröivän alueen hallintoa, joten talonpojille he olivat lähimpiä valtiaita. Linnanpäälliköt suojelivat kansaa hyökkääviltä vihollisilta johtaen omia sotajoukkojaan. Myöhemmin, kun puolustuslinnoja ei enää tarvittu, linnat muuttuivat hallintokeskuksiksi ja Suomi jaettiin linnalääneiksi. (Hetemaa ym. 2003, 67, 69.)

Linnoissa säilytettiin piiritysten varalle ruokavarastoja sekä talonpojilta kerättyjä veroja. Verot menivät linnanherroille, sotamiesten ruokiin sekä linnojen kunnossapitoon. Kuninkaalle ja kirkolle oli myös lähetettävä omat osuudet. Linnoissa asui paljon ihmisiä, sillä töitä tekemään tarvittiin monia ammattilaisia. Oli puuseppiä, tynnyrintekijöitä, seppiä, tallirenkejä, kokkeja,

keittiöapulaisia, juomanpanijoita, leipureita, teurastajia, hopeavaraston hoitajia, ruokapöydän vartijoita, sotamiehiä jne. (Hetemaa ym. 2003, 68 – 69; Klemetilä 2007, 165.)

Rikollisten rangaistukset pani toimeen kruununpalvelija, pyöveli, kaupungin palvelija, profossi eli ns. järjestysmies tai nuori porvari. Kuolemantuomiosta päätti hovioikeus. Yleensä rangaistuksena käytettiin rahasakkoa tai häpeärangaistusta. Häpeärangaistuksesta pahin oli kaularaudasta kytkeminen häpeäpaaluun raastuvan eteen. Lievempi häpeärangaistus oli hevosella ratsastaminen raastuvan edessä. Sitä saattoi joutua tekemään useana päivänä peräkkäin, useita tunteja kerrallaan. Ruumiinrangaistuksista käytettiin piiskaamista ja kujanjuoksua. Kujanjuoksu tarkoitti useita kertoja juoksemista vitsalla lyövien miesten muodostamasta kujasta. Sakot voitiin joskus muuttaa kujanjuoksuksi. Vapausrangaistuksia käytettiin harvoin. Rangaistuksia saattoi seurata kaupungista karkottaminen. Karkotetun myöhempää tunnistamista ”helpotettiin” leikkaamalla tämän toinen korva irti. Vakavista rikoksista, kuten lastenmurhista seurasi teloitus. Se voitiin tehdä miekalla tai kirveellä mestaamalla tai hirttämällä. Roviolla polttaminen oli myös vakavan rikoksen rangaistus. (Klemetilä 2004, 56 – 57.)

Suomessa rangaistukset pyrittiin pitkälti järjestämään sakkoina. Kuolemanrangaistus tuli käyttöön vasta 1600-luvulla. Turun linnassa säilytettiin kuninkaan vankeja, jotka olivat vaaraksi kansan turvallisuudelle, mutta joita ei koston vuoksi uskallettu teloittaa tai päästää vapaaksi. Vähemmän vaarallisia vankeja säilytettiin raatihuoneella. (Klemetilä 2004, 67, 91.)

Hengellinen rälssi

Hengelliseksi rälssiksi kutsuttiin papistoa. Koko keskiajan se oli avoin sääty, sillä papit veloitettiin selibaattiin 1248 lähtien, mutta silti heillä oli usein aviottomia lapsia. Lapsilla ei ollut perintöoikeutta eikä lupaa asua pappilassa. Sääty lisääntyi maallisen rälssin jäsenillä sekä talonpojilla. Kirkolla oli suuri taloudellinen valta suuren maa- ja kirkko-omaisuuden vuoksi. Piispat olivat myös merkittäviä vaikuttajia politiikassa. He olivat kuninkaiden neuvonantajia. Piispa sai kymmenysveroista kolmasosan, joten hän oli keskiajan Suomessa rikkain mies. Hengelliseen rälssiin kuuluivat myös luostarien munkit ja nunnat. (Ekonen ym. 1998, 40 – 41; Heininen & Heikkilä 1997, 39 – 40; Hetemaa ym. 2003, 45; Vahtola 2003b, 127.)

Keskiajalla koko Suomi kuului Turun hiippakuntaan ja sen pääkirkoksi nimitettiin Turun tuomiokirkko. Sen yhteydessä toimi Turun Katedraalikoulu, jossa pappeja koulutettiin. Aluksi piispat olivat ulkomaalaisia, mutta vähitellen myös suomalaisia koulutettiin tähän virkaan. Myöhäiskeskiajan papisto oli kotimaista. Piispoilla oli maan ylin opetusvalta ja he olivat maan

oppineimpia miehiä. Piispat olivat useimmiten suorittaneet maisterin tutkinnon, muu papisto yleensä ainakin Turun katedraalikoulun. (Hetemaa ym. 2003, 44 – 46; Vahtola 2003a, 82 – 83; Vahtola 2003b, 127.) Koska katedraalikoulussa koulutettiin tulevia pappeja, ei mukana ollut tyttöjä. Papiksi aikovat opiskelivat usein myös ulkomailla, kuten Pariisissa tai Saksassa. (Ekonen ym. 1998, 53 – 54.) Myös Viipurissa oli hyvä koulu papiksi aikoville. Raumalla ja Porvoossa oli latinakoulut. Turun hiippakunnassa oli keskiajan lopulla noin 150 pappismiestä. (Heininen & Heikkilä 1997, 38, 47.)

Luostarikouluja oli ainakin Turussa, Viipurissa ja Raumalla. Luostarikouluissa opetettiin sen omaa väkeä eli pääasiassa munkkeja, mutta myös muita halukkaita. Suomessa ei ollut keskiajalla lainkaan yliopistoa. (Ekonen ym. 1998, 54; Ekonen ym. 1996, 43.) Luostareissa viljeltiin kasveja ja autettiin köyhiä. Niillä oli tärkeä tehtävä tiedonvälityksessä. Munkit kopioivat kirjoja käsin, sillä kirjapainoja ei vielä ollut. (Hetemaa ym. 2003, 63.)

1200-luvulla perustettiin ensimmäiset seurakunnat ja rakennettiin ensimmäiset kirkot. Samalla heimot alkoivat yhdistyä saman hallinnon alaisuuteen ja kirkot alkoivat kerätä veroja. (Hetemaa ym. 2003, 35.) Seurakunnat, joita kutsuttiin pitäjiksi, muodostivat oman yhteisönsä, jolla oli oma kirkko. Pitäjän opetuksesta, sielunhoidosta ja toimituksista vastasi yksi pappi eli kirkkoherra. Kirkkoherra sai kerätä verot sekä asua pappilassa. Kirkkoherran apuna saattoi olla kappalainen, lukkari ja taloudenhoitajatar. (Vahtola 2003a, 84.) Hengellisen rälssintehtävänä oli pitää rekisteriä syntyneistä, avioliittoon vihityistä ja kuolleista, kerätä veroja, seurata yleisen moraalin noudattamista, pitää yllä kouluja ja sairaaloita sekä avustaa köyhiä. (Klemettilä 2008, 109.)

Kivikirkkojen rakentaminen oli vilkkaimmillaan 1400-luvulla. Niitä oli 1480-luvulle tultaessa rakennettu 30. 1500-luvun puoliväliin mennessä, rakennettiin 40 kirkkoa lisää. (Vahtola 2003a, 80.) Osa kirkoista jäi jollain tavalla kesken. Niistä saattoi puuttua asehuone, holvi tai niissä oli vain sakaristo. (Heininen & Heikkilä 1997, 38.) Keskiajan kirkoissa ei ollut penkkejä (Hetemaa ym. 2003, 46). Kirkkoja koristeltiin taidokkaasti seinämaalauksilla, veistoksilla ja pyhimysten kuvilla. Lisäksi loistoa saatiin ehtoolliskalustolla ja arvokkailla tekstiileillä. (Ekonen ym. 1998, 59.)

2.2.2 Porvariston elämäntapa

Porvareille annettiin oikeus kaupankäyntiin sekä käsityöläisammatteihin (Hetemaa ym. 2003, 79). Porvareiksi katsottiin myös itsenäiset ammatinharjoittajat (Klemettilä 2008, 110). Porvaristo asui kaupungeissa ja johti kaupungin hallintoa. Heissä oli useita eri kansallisuuksia. Saksalaisia oli noin 30 %. Ulkomaankauppa, jota hansakauppiat harjoittivat, palveli eniten juuri porvareiden ja rälssien tarpeita. Tavallinen kansa tarvitsi ulkomaankaupasta lähinnä vain suola. (Ekonen ym. 1998, 43 – 45.)

Kaupunkien väestä vain muutamat kuuluivat aatelisiin, papistoon tai porvareihin. Varakaimmat porvarit harjoittivat ulkomaankauppaa sekä tukkukauppaa. Vähittäiskauppaa harjoittavat porvarit saattoivat elää hyvin vaatimattomasti. Suurin osa kaupungin väestöstä oli merimiehiä, sotilaita sekä erilaisista töistä elantonsa hankkivia perhekuntia. Kaupungissa asui myös köyhiä ihmisiä, jotka jollakin keinoin elättivät vain itsensä. (Vilkuna ym. 2002, 162.) Porvarit elivät kaupungeissa maalaisen tapaan. Heillä oli kotieläimiä. Pääosan elintarpeistaan he kuitenkin ostivat talonpojilta. Porvarit päättivät keskuudessaan kauppa- ja käsityöoikeuksista kaupungeissa. (Vahtola 2003b, 127.)

Vanhimpina ammatteina kaupungeissa mainitaan kultaseppä, lasimestari, maalari, miekanhioja, muurari, padanvalaja, puuseppä, räätäli, seppä, suutari ja tiilenvalaja. Myöhemmin mainitaan leipuri, parturi, kirjansitoja, oluenpanija, turkkuri, nahkuri, hatuntekijä, kellonvalaja, ruukuntekijä, kukkarontekijä, köydenpunoja, satulaseppä, purjeenompelija, teurastaja, sorvaaja, säämiskäntekijä, tynnyrintekijä ja kutoja. Kirvesmiehet ja kuljettajat käsitettiin työmieheksi, ei käsityöläisiksi. (Talve 1990, 108.) Säätyläisillä oli tapana opastaa jälkeläisensä opiskelemaan ja jatkamaan sukunsa elinkeinoa. Kaikille ei kuitenkaan näitä töitä riittänyt, joten säätyläistenkin lasten oli lähdettävä esimerkiksi tuttavaperheisiin apulaisiksi. He työskentelivät renkeinä, piikoina, kauppa-apulaisina tai kartanoiden ja linnojen palvelusväkenä. Avioliitot pyrittiin solmimaan oman säädyn keskuudessa. (Vilkuna ym. 2002, 110.)

Kaupungeissa oli kiltatupia, joissa käsityöläiset ja kauppiat kokoontuivat vapaa-aikanaan viettämään aikaa ruokailun, juomisen, ammattiasioista keskustelun, pelaamisen, laulamisen ja musisoinnin merkeissä (Klemettilä 2007, 236). Kauppiaksi aikoville pojille perustettiin koulut Raumalle, Porvooseen ja Viipuriin keskiajan lopulla (Hetemaa ym. 2003, 49).

2.2.3 Talonpoikien ja tilattomien elämäntapa

Talonpoikien välillä oli varallisuuseroja. Varakkaille talonpojille annettiin luottamustehtäviä kirkon ja kunnan piirissä, kuten toimimista kirkonisäntinä, lukkareina, nimismiehinä tai lautamiehinä. Arvostusta lisäsi jonkin käsityöammatin taitaminen tai kauppiaan tehtävät. Talonpojilla oli perintöoikeus tiloihinsa ja he saivat osallistua kuninkaanvaaliin sekä valtiopäivien päätöksentekoon 1400-luvulla. Silti talonpojat eivät saaneet säädyn asemaa keskiajan Suomessa. Talonpoikien osuus Suomen väestöstä oli jopa 95 % keskiajan loppuun mennessä. (Vahtola 2003a, 58 – 59; Ekonen ym. 1998, 45 – 46.) Maaseudun käsityöläisammateista varhaisimmin mainitaan suutari, räätäli, seppä, nahkuri ja sorvari, myöhemmin muurari (Talve 1990, 104 – 106).

Talonpoikien omavaraisuuden säilyttäminen vaati runsasta työvoimaa. Perheet olivat isoja, samassa taloudessa asui monta sukupolvea. Lisäksi lähisukulaiset valjastettiin työvoimaksi. Myös irtainta väkeä, kuten piikoja ja renkejä, käytettiin. (Vahtola 2003a, 57.) Tilattomat eli ns. itselliset tai huonemiehet asuivat omissa mökeissään tai talonpoikien nurkissa. He hankkivat elantonsa kausitöillä ja avustamalla kaskeamisessa. Isäntäväki määräsi piikojen ja renkien asioista. Keskiajalla tilattomia oli vähemmän kuin uudella ajalla, sillä uudisraivausmahdollisuuksia oli riittävästi. Suomen pohjoisosissa asusteli saamelaisia hankkien elantonsa metsästämisellä, kalastamalla ja poronhoidolla. He siirtyivät aina vain pohjoisempaan suomalaisasutuksen tieltä. Saamelaisten verotus oli sekalaista, sillä veroja maksettiin mm. kuninkaalle ja yksittäisille talonpojille. (Ekonen ym. 1998, 46 – 47.)

Viljelymenetelmissä oli eroja. Länsi-Suomessa aloitettiin jo varsin varhain peltoviljely, kun taas Itä-Suomessa kaskiviljelyä harjoitettiin 1800-luvun alkuun asti. Jo keskiajalle siirryttäessä oli huomattu vuoroviljelyn edut. Ensimmäisenä vuonna viljeltiin ruista, seuraavana jotain kesäviljaa ja sitten peltoa lepuutettiin. Lannoitteena ei ollut karjanlantaa ja tuhkaa kummempaa lannoitetta. (Vilkuna ym. 2002, 142.) Kalastus oli kuitenkin maanviljelyn ohella tärkeä elinkeino (Talve 1990, 87).

Naisen ja miehen väliset työt jaettiin. Nainen hoiti kotipiirin askareet, lapset, käsityöt ja kotieläimet, mutta joutui osallistumaan myös peltotöihin ja raivaukseen. Mies hoiti puutyöt, teurastuksen, kylvämisen ja kylvämisen sekä pyynti- ja kauppamatkat. (Vahtola 2003a, 58.) Iltapuhteina päivän töiden jälkeen veisteltiin puuastioita, esimerkiksi kiuluja, ja puuesineitä, kuten kärrynpyöriä. Iltapuhteina valmistettiin myös tuohitöitä ja kehrättiin lankoja kankaita varten.

ten. Viihdykkeeksi kerrottiin myös satuja ja laulettiin kansanrunoja. Keskiajalla lapset opettelivat talon töitä pienestä pitäen, sillä vain harvat pääsivät kouluun. Lasten pelit ja leikit olivat aika samantapaisia kuin nykyäänkin, nimittäin pallopelejä, hyrrän pyöritystä, puuhevosilla ratsastamista, kesällä uimista, talvella lumisotaa, oli arpapelejä, lautapelejä ja jopa shakki. (Hetemaa ym. 2003, 16, 24.)

Savupirtit lämmitettiin luonnonkivistä ladotulla kiukaalla. Ruoka valmistettiin ulkona kodassa. Leivän paistamiseen oli savesta ja kivistä muurattu uuni, sekin ulkona. 1200-luvulla alkoi Suomeen levitä muurattu uuni, joka varasi lämpöä, mutta savu purkautui edelleen hormista sisälle. Uuniin tehtiin arina ja liesipankko, joten ruokaa voitiin valmistaa sisällä. 1500-luvulla savupiippu yhdistettiin uuniin ja 1600-luvulla saatiin uloslämpiväät uunit. (Vahtola 2003a, 73.) Huonekaluina käytettiin pöytää, istuimia, makuupaikkoja sekä säilytystiloja. Vaatteita säilytettiin puutynnyreissä. Valaistuksena toimivat päreet ja juhlissa kynttilät. Vuodevaatteina oli raanuja ja poppanoita sekä keskiajan lopulla ryijyjä. (Ekonen ym. 1998, 48 – 49.) Etelä- ja länsiosissa maata käytettiin tavaroiden säilytykseen myös arkkua. Kirkoissa ja säätyläiskodeissa oli käytössä kaappeja. (Talve 1990, 51.)

Pihapiirin rakennuksilla oli jo keskiajalta lähtien omat paikat. Ne yhdistettiin umpipihaksi. Tuvan päätyyn rakennettiin eteinen eli porstua. Kun asukkaita alkoi olla paljon, rakennettiin toinen tupa porstuan toiselle puolelle, saatiin paritupa. Porstuan taakse voitiin vielä rakentaa kamari. Isännän paikka oli tuvan arvokkaimmalla paikalla eli huoneen perällä ruokapöydän lähellä. Vieraat sijoitettiin oven suuhun, jossa saattoi olla myös kotieläimiä. Uunin vieressä puuhastelivat naiset ja miehet toisella puolella huonetta. Kesällä voitiin asua myös aitoissa. Käymälöitä ei vielä ollut, joten tarpeet tehtiin ulos tai saaviin, jossa oli olkia. (Vahtola 2003a, 73; Ekonen ym. 1998, 49.)

Talonpojan vaimona tai tyttärenä eläminen oli naisille tavallisin elämäntapa (Vahtola 2003b, 101). Isä ja aviomies olivat perheen ehdottomia valtiaita. Morsiamella ei ollut sananvaltaa avioliittoonsa, vaan se sovittiin miesten kesken. Tyttäret perivät vain puolet siitä mitä pojat. Leski pystyi kuitenkin hoitamaan lastensa omaisuutta uuteen avioliittoon asti, jos miessukulaiset sen hyväksyivät. Lapsilta odotettiin ehdotonta kuuliaisuutta vanhempiaan kohtaan. Ruumiillista kuritusta käytettiin yleisesti. Suku ja siihen kuuluminen oli keskiajan ihmiselle erittäin tärkeää. Suvun omaisuutta vaalittiin tarkasti. (Ekonen ym. 1998, 50 – 51.)

Kaikki nykyisinkin tunnetut kotieläimet eli nauta, sika ja lammas sekä linnuista salvokana (kastroidu kana), kana, kananpoika, ankka ja hanhi tunnettiin jo keskiajalla. Vuohi on ollut kotieläimenä ainakin rautakaudesta asti. Vuohi oli hyödyllinen eläin, sillä siitä saatiin maitoa, villaa, nahkoja sekä lihaa. (Uusivirta 1998, 49, 111; Klemettilä 2007, 88 – 89.) Talvipakkasilla ainakin pienet kotieläimet, joskus jopa hevoset, otettiin ns. porstuaan yöksi. (Hetemaa ym. 2003, 15.) Kaupunkitaloissa saattoi olla myös kissa (Vilkuna ym. 2002, 141).

Vaatteet tehtiin kotona. Useimmiten kankaat valmistettiin lampaan villasta tai pellavasta. Kankaat värjättiin kasviväreillä paitsi pellavat, joihin väri ei tarttunut. Yleisin vaate naisilla ja miehillä oli mekko. Mekon alla käytettiin pellavaista aluspaitaa. Naisilla oli vielä pitkä alusmekko, jota voitiin käyttää pelkästään esiliinan kanssa tai päällysmekon alla. Päällysmekko kiinnitettiin olkapäältä soljilla. Esiliinan lisäksi käytettiin koristeellista vyötä. Naimisissa olevan naisen erotti päässä olevasta hunnusta, kun taas naimattomilla naisilla oli otsanauha. (Hetemaa ym. 2003, 21.) Emännän merkki oli avain vyössä (Vilkuna ym. 2002, 47). Naiset pitivät hiuksiaan nutturalla tuohen palasen tai pärestä taivutellun renkaan sisässä (Ekonen ym. 1998, 49). Koruja ja korvarenkaita käytettiin jo esihistoriallisella ajalla, mutta kihlasormuksia vain säätyläisten perheissä (Talve 1990, 170).

Miesten asussa oli myös aluspaita. Lisäksi miehillä oli housut, joiden lahkeet liitettiin yhteen vyötäröllä. Päällysmekko oli lyhempi kuin naisilla ja takkimaisempi. Pää peitettiin huppumaisella kukkelilla tai patalakilla. Näiden päälle sekä naiset että miehet pukivat vielä päällysvaatteeksi viitat tai talvella turkikset sekä karvalakit. Kenkinä palvelivat nahasta valmistetut kurpposet sekä tuohivirsut. Taskuja ei ollut vaatteisiin keksitty, joten tarpeelliset esineet kulkivat mukana vyöllä tai pussukoissa. (Hetemaa ym. 2003, 22; Ekonen ym. 1998, 49.) Pienimmille lapsille puettiin paidan tyyppiset asut. Rikkoutuneita asuja paikkailtiin, koska kankaan kutominen oli työlästä. Eurooppalaiseen tapaan pukeutuivat ulkomaiset kauppiaat ja ylhäisö. (Hetemaa ym. 2003, 22.)

Matkustaessaan tavallinen kansa yöpyi olutkievareissa, joissa saattoi saada itselleen tuopin ja makuusijan. Ruokaa ei useinkaan saanut tai se oli huonoa. Kievarit olivat varsin epäsiistejä. Niissä saattoi haistaa jätösten ja likaisten matkalaisten lemun. Varakkaammat yöpyivät tuttu-
jen luona, toisten varakkaiden luona tai luostareissa. Varakkaammat myös kuljettivat omat ruokansa, vartijat ja kokin matkassaan. (Blomgvist & Hakomaa 2006, 143, 145.)

2.2.4 Keskiajan ihmisen uskomukset

Keskiajalla, ja vielä sen jälkeenkin, useat ihmiset uskoivat maahisiin, vuorenpaikoihin ja haltijoihin. Niitä oli joka paikassa, metsässä, vedessä, vuorilla, navetassa, saunassa ja kodissa. Näille olennoille annettiin uhrilahjoja, kuten ruokaa. Tietäjiä pyydettiin lausumaan loitsuja sadon tai sairauksien parantamiseksi tai pahojen henkien karkottamiseksi. Lisäksi suomalaisilla oli omia jumalia, kuten ilmojen jumala Ukko. Nykyäänkin rajuilmaa kutsutaan ukonilmaksi. Kristinuskoon siirryttäessä pakanalliset uskomukset vähenivät. (Hetemaa ym. 2003, 28, 29.) Sanotaan, että keskiaika oli loitsujen ja manausten kulta-aikaa (Vahtola 2003a, 77).

Keskiajan ihmiset myös uskoivat, että pyhimysten pyhänjäänöksissä oli jäljellä yliluonnollisia voimia. Siksi tehtiin pyhiinvaelluksia. (Hetemaa ym. 2003, 51, 61.) Ne tarkoittivat kirkollisina merkkipäivinä oleskelua jossakin pyhiinvaelluskohteessa, kuten Pyhän Henrikin tiellä tai Hattulan Pyhän Ristin kirkossa. Näin saattoi saada syntejään anteeksi. (Ekonen ym. 1998, 53.) Pyhiinvaeltajien varusteita olivat jos mahdollista, viitta, liekihattu, pyhiinvaellusmerkki ja -laukku, sauva ja juomapullo. Heitä ruokittiin kirkkojen majataloissa ja luostareissa. Pyhiinvaellus saattoi olla jonkin tehdyn rikoksen sovitustapa. (Hetemaa ym. 2003, 61.)

Suomalaisten käsitys maailmasta alkoi muuttua kirkon opetuksen ja Raamatun käsityksen mukaiseksi. Niiden mukaan ymmärrettiin luominen, maailmanloppu, maailmanjärjestys sekä ajallinen elämä. Usko ei ollut henkilökohtaista vaan yhteisöllistä. (Vahtola 2003a, 77.)

2.2.5 Korkeakulttuurin ja kansankulttuurin ilmeneminen

Suomalainen kulttuuri voitiin jakaa myöhäiskeskiajalla kahteen osaan: korkeakulttuuriin ja kansankulttuuriin. Korkeakulttuuria piti yllä kirkko, aateli ja porvaristo. Kansankulttuuri puolestaan oli talonpoikien kulttuuria. Kaupunkien kautta kulttuuri välittyi eteenpäin lähinnä ylhäisöltä alempiin kerroksiin päin. Näkyvimpiä korkeakulttuurin alueita ovat linna- ja kirkkokulttuuri sekä kansankulttuurista laulettu ja esitetty kansanrunous. (Vahtola 2003b, 135, 137.)

Kirkko- ja urkumusiikki oli arvostettua musiikkia. Juuri keskiajan lopussa ilmestyi Piae Cationes eli Hurskaita lauluja kokoelma. (Vilkuna ym. 2002, 200 – 201.) Kalevalamittainen kansanrunous on syntynyt jo 600 – 800 eKr. Runoja laulettiin ja esitettiin yleensä yksinlauluna juhlissa. (Talve 1990, 280.) Loitsut olivat usein kalevalamittaisia runoja. Niiden lisäksi kehitel-

tiin kristillisiä legendarunoja ja balladeja. (Vahtola 2003a, 77.) Varhaisimpia soittimia ovat pillit, huilut, kanteleet ja jouhikot. Kiertelevät pelimannit tunnettiin jo keskiajalla. Tansseista tunnettiin piiri-, ketju- ja rivitanssi. (Talve 1990, 300 – 303, 305, 307.)

Kirkko piti yllä kirjakulttuuria, joten kirjallisuus oli pääasiallisesti kristillistä. Se oli ulkomailta tuotua ja latinankielistä. Suomessa keskiajalla syntyneitä kirjallisia tuotteita ei juuri tunneta. (Vahtola 2003a, 81.) Messut toimitettiin latinaksi, mutta saarnat ja opetus suomen kielellä. Perustekstit käännettiin suomeksi ja kirjoitettiin vihkoihin tai paperilapuille muistiin, sillä pappeja velvoitettiin lukemaan ne aina samalla tavoin, jotta kansakin oppisi ne paremmin. (Heininen & Heikkilä 1997, 46.) Kansankielinen saarna auttoi ymmärtämään opetusta. Lisäksi kirkossa kerrottiin maailman uutisia ja annettiin muita käytännön neuvoja. Myöhäiskeskiajalla (1400 – 1520-luvuilla) opetusta elävöittivät kirkon seinämaalaukset ja muu esineistö. (Vahtola 2003a, 78.) Pappi saattoi olla omassa pitäjässään ainoa lukutaitoinen, joten hän joutui auttamaan kansalaisia maallisissakin asioissa. (Hetemaa ym. 2003, 52.)

Kulttuurin näkyvimmit ilmentymät keskiajalta näihin päiviin asti ovat rakennustaiteen taidonnäytteet linnat, linnoitukset, kirkot, virkatalot ja kartanot. Niissä muutama maalaus- ja kuvanveistotaitelija esittivät taitojaan. (Vilkuna ym. 2002, 207.)

2.2.6 Juhlien järjestäminen

Juhlien eräs tehtävä on kulttuurin ja sen tapojen siirtäminen sukupolvelta toiselle. Esimerkiksi joulu- ja pääsiäisjuhlat ja niihin liittyvät perinteet säilyvät kansojen keskuudessa vuosikausia samoina, kun taas arkielämä tapoineen saattaa muuttua. Useimmat juhlat liittyvät ihmisen elämänsäkaareen sekä vuodenviertoon. (Fletcher 2004, 14, 16.) Jo keskiajalla annettiin ylellisyysasetus, joka rajoitti juhlavieraiden lukumäärää. Tosin asetusta valvovat papit ja nimismiehet kuuluivat useimmiten kutsuvieraiden joukkoon ja saivat nauttia hyvistä kestityksistä, joten asetusta ei ollut niin pakko noudattaa, koska todennäköisesti juhlien isäntiä ei ilmiannettu. (Vilkuna ym. 2002, 150.)

Keskiajalla juhlittiin kristillisten juhlapäivien lisäksi pyhimysten päiviä, joita oli jopa 30 vuodessa. Silloin oli työnteko kielletty. Uskonpuhdistus kuitenkin poisti niistä suurimman osan. Näin saatiin myös vuoteen lisää työpäiviä. (Vahtola 2003a, 85.) Pyhimysten muistopäivinä pidettiin kirkoissa messu. Usein samana päivänä pidettiin kirkon läheisyydessä markkinat.

Ilmeisesti tästä juontaa kaupallisista näyttelyistä käytettävä messu-nimitys nykypäiviin asti. (Hetemaa ym. 2003, 46.)

Vuoden kierto alkoi hahmottua kristillisen kalenterin sekä juliaanisen kalenterin (aurinkovuosi) mukaan. Vuoden tärkeitä merkkipäiviä ja -aikoja olivat uusi vuosi, loppiainen, laskiainen, paastonaika, pääsiäinen, helatorstai, helluntai, juhannus, perttuli, mikkeli, kekri ja jouluku. Keskiajalta asti luterilaisessa kirkkovuodessa ovat säilyneet tärkeimmät vuodenaikajuhlat. Kansa hahmotti vuoden kulun juhlien mukaan, ei niinkään päivien tai tuntien mukaan. Tunnit kyläkin tunnistettiin kirkkojen tiimalasien ja tornikellojen mukaan. (Vahtola 2003a, 78.)

Linnakulttuurin huippuna pidetään Juhana-herttuan hovinpitoa Turun linnassa 1556 – 63 (Vahtola 2003a, 80). Vieraat istuivat pitkissä pöydissä arvojärjestyksen mukaan, mutta vain pöydän toisella sivulla, sillä keskellä salia esiintyi musikantteja sekä muita taiteilijoita ja näyttelijöitä ja kaikkien piti nähdä heidän esityksensä. Soittimina oli huiluja, torvia, säkkipillejä ja luuttuja. Usein laulut tai tarinat kertoivat ritareiden suojeleuspyhimyksestä Yrjänästä. Vielä nykyisinkin partiolaiset viettävät Pyhän Yrjänän päivää 23.4. (Hetemaa ym. 2003, 94, 97.)

Juhanan aikaan Turun linnassa järjestettiin metsästysretkiä Ruissaloon, turnajaisia ja tietävästi Suomen ensimmäinen huvinäytelmän esitys laskiaisjuhlassa. Kun Juhana nai Katariina Jagellonican, alkoi varsinainen hovielämä. Erityisen komeat kolmen tunnin kestoiset juhlat järjestettiin jouluaattona 1562 Katariinan kunniaksi. Katariina toi mukanaan sametit, satiinit, silkit, kuvakudoksia ja maalauksia sekä haarukan. Pidoissa monipuolisia herkkuja nauttimassa saattoi olla jopa 600 ihmistä. Olutta kului 4 – 5,5 litraa henkeä kohden päivässä. Narrit, soittajat ja kääpiöt esittivät ohjelmaa. (Heikkonen ym. 2002, II 80 – 81.)

Keskiajan kirkollisista tosin pakanallisia piirteitä omaavista juhlista on kuvauksia liitteessä keskiaikaisia juhlia. (Liite 1.)

2.3 Ruokakulttuuriin vaikuttaneet tekijät

Ruokakulttuuri on tärkeä osa ihmisen elämää ja kulttuurihistoriaa. Se kertoo paljon ihmisten jokapäiväisestä elämästä ja elintavoista. Siksi tässä opinnäytteessä keskitytään siihen varsin laajasti. Vertailun vuoksi eurooppalaisen keskiaikaisen pitojen ruokakulttuurin tavoista kerrotaan liitteessä eurooppalaisesta pitojen ruokakulttuurista. (Liite 2.)

Suomalaisen ruokatalouden kehityksessä voidaan ruokatalouden tutkijan professori Ilmar Talven mukaan havaita viisi ajanjaksoa. Ensimmäisen ajanjakson muodostivat esihistoriallinen aika ja keskiaika. Talve katsoo ensimmäisen ajan päättyneen 1500-luvun lopulla. Seuraava jakso on siirtymäkausi, jolloin vähitellen luovuttiin keskiaikaisista tavoista ja tottumuksista. Samalla uudet ruoka-aineet alkoivat levitä kaupungeissa 1660 – 1770-luvuilla ja maaseudulla 1770 – 1880-luvuilla. Viimeinen suuri ruokatalouden murrosvaihe alkoi 1880-luvulla, kun elintarvike- ja meijeriteollisuus kehittyivät. Alettiin siirtyä omavaraistaloudesta raha- ja ostotalouteen. Vanhat maakunnalliset ruokakulttuurin erot tasoittuivat vähitellen. (Maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta 1999, 9.)

Ruokakulttuurin tapoihin ja tottumuksiin vaikuttivat säätyerot, katolinen kirkko sekä sadon onnistuminen. Eroja löytyi Länsi- ja Itä-Suomen välillä etenkin uunityyppien välillä. (Jurvelin 2007, 22; Uusivirta 1998, 8.) Vuodenkierto vaikutti ruokatalouteen. Piti syödä sitä mitä oli saatavilla. Keväällä ruokaa oli vähiten ja syksyllä teurasaikaan eniten. (Patala 1984, 14.) Suomessa kansan tilannetta helpotti se, että riistaa sai metsästä luvan kanssa tai ilmankin (Blomgvist & Hakomaa 2006, 119). Suomalainen ruokakulttuuri sai vaikutteita myös Keski-Euroopasta. Hansaliitto kuljetti raaka-aineita puolin ja toisin, mutta Suomestakin tehtiin matkoja Eurooppaan. Uusia tapoja toivat mukanaan matkustamaan kykenevät ulkomaiset kirkonmiehet, kauppiat ja aateliset. (Klemetilä 2007, 27.)

Keskiajalla ruokakulttuuriin vaikutti paastoaminen. Laihat ihmiset voivat osoittaa, etteivät ole täysin himojensa ja halujensa vallassa. Lihavia ihmisiä pidettiin syntisempinä. Keskiajan lopettajaksi kutsuttu Martti Luther opetti, että hyvästä ruoasta nauttiminen on suurenmoista Jumalan palvelemista. Pohjolan väki noudatti paastoa käytännön pakosta ympäri vuoden, sillä he joutuivat elämään niukkuudessa ja ruokavalio koostui paljolti kalasta sen helpon saatavuuden vuoksi. (Blomgvist & Hakomaa 2006, 171 – 172.) Lisäksi paasto lisäsi kalojen vien-

tiarvoa. Keskiajalta nykypäiviin on säilynyt myös mämmin syönti pääsiäisenä sekä lipeäkalan syönti jouluna. Molemmat ovat roomalaiskatolisia tapoja. (Uusivirta 1998, 8.)

2.3.1 Ruokien tarjoiluun liittyneet tavat ja uskomukset

Isännän paikka oli pöydän yläpäässä. Muut miehet istuivat isäntää lähinnä. Naisten, lasten ja palkollisten paikka oli pöydän alapäässä lähinnä ulko-ovea. (Ekonen ym. 1998, 50.) Isommat lapset saattoivat joutua syömään seisaaltaan ja pienemmät lapset uuninvieruspenkillä (Heikkinen & Patala 1991, 104). Talonpoikien talouksissa ruoka tuotiin pöytään suoraan padassa. Kylmät ruoat tarjottiin puualustoilta tai vadeista. Yhteisistä astioista nostettiin ruoka sormilla. (Klemetilä 2007, 85.) Myös juoma-astiat olivat yhteisiä (Ekonen ym. 1998, 50). Yhteisestä vadista syömisen aikaan leivänpala tai piirakka toimi lautasena. Niiden päälle nostettiin suolakalaa tai lihasiivu. Ruokailun edetessä leipää käännettiin ja ateriointia jatkettiin ”puhtaalta lautasetta”. (Heikkinen & Patala 1991, 104.) Ruoka voitiin tuoda pöytiin myös useammassa vadissa, joissa oli kussakin noin 3 – 4 hengelle tarkoitettu annos. Jokaisella oli oma puukko ja lusikka. Puukko puhdistettiin pyyhkäisemällä saapasvarteen, lusikka nuolttiin. Lauantaisin lusikat hangattiin hiekalla puhtaaksi. Niitä säilytettiin kotosalla seinän raossa. Tämä tapa säilyi maalaistaloissa 1920 – 1930-luvulle asti. (Heikkinen & Patala 1991, 103 – 104.)

Ei ole tarkkaa tietoa siitä, mikä kolmesta ruokailuvälineestämme on vanhin. Arvellaan, että se olisi veitsi. Se oli keskiajalla pyöreäpäinen. Keskiajalla kirkon mielestä haarukka oli synnillinen väline, joten kansa söi sormin ja veitsellä. (Heikkinen & Patala 1991, 104.) Veitsellä leikattiin lihaa ja saatettiin nostaa sitä suuhunkin (Blomgvist & Hakomaa 2006, 17).

Haarukan ”kirkonkirous” liittyy Raamatun Samuelin kirjan jakeisiin, joissa ilmenee pappi Eelin poikien varastaneen uhrilihaa uhrialttarilta haarukan tapaisella välineellä. Heidän toimensa oli tietenkin tuomittavaa. Myös gladiaattorit olivat pistäneet kristittyjen uhrien kylkiin kolmipäisillä haarukan tapaisilla aseilla. Haarukan käyttöön liittyen käytiin läpi useita kiistoja. (Talve 1989, 117 – 118.) 1500-luvulla Euroopassa ylhäisö alkoi kuitenkin käyttää haarukkaa. Keskiajan haarukka oli suuri ja sillä lähinnä nosteltiin ruokaa tarjoiluastioista. Haarukan toi Suomeen Juhana-herttuan puoliso Katariina Jagellonica 1500-luvulla. Ruotsi-Suomen varakaimpien ihmisten keskuuteen tapa levisi vasta 1700-luvulla. Tavallinen kansa oppi haarukan

käytön vasta 1900-luvun alkukymmeninä. (Heikkinen & Patala 1991, 104; Blomgvist & Hakomaa 2006, 17; Klemettilä 2007, 20.)

Lusikka on tunnettu kauan, mutta otettiin varsinaisesti käyttöön vasta 1600-luvulla. Keski-ajalla sitä ei tarvittu, sillä keitot ryystettiin suoraan kupista. Useimmiten lusikat olivat puisia tai tinaisia. Vain varakkaimmilla oli kultaisia tai hopeisia lusikoita. Aterioinnin jälkeen lusikat nuolttiin puhtaaksi. (Heikkinen & Patala 1991, 104; Blomgvist & Hakomaa 2006, 17.) Ruokailutavoista oli laadittu ohjeita, joista esimerkki liitteessä ohjeita ruokailijoille ja nuorille. (Liite 3.)

Matkalaiset ja ketkä tahansa vieraat kuljettivat omat veitsensä ja lusikkansa mukanaan. Ylhäisön kodeissa oli jo hienompiakin keitto- tai ruokailuastioita. (Klemettilä 2007, 85.) Suomessa syötiin varhaisella keskiajalla vain kaksi lämmintä ateriaa päivässä, toinen aamulla, toinen illalla (Maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta 1999, 18). Toinen ateria syötiin aamulla kello seitsemän ja yhdeksän välillä, ja toinen illalla noin kuuden tienoilla, kesällä vielä myöhemmin. Ateria oli useimmiten puuroa, leipää, suolakalaa, vettä, kaljaa tai piimää. Illalla ruoka oli suurin piirtein samaa. Välillä syötiin leipää ja suolakalaa. (Ekonen ym. 1998, 50.)

Linnan pidot saattoivat kestää useita päiviä ja niissä herkuteltiin ja juopoteltiin paljon. Ruokina oli kaikenlaisia erikoisuuksia, joita tavallinen kansa ei koskaan päässyt nauttimaan. Ateria alkoi torventoitotuksella. Palvelijat toivat maljat, joissa oli hajustettua vettä käsien pesua varten. Ruokarukouksen jälkeen palvelijat kantoivat ruokia ja juomia esiin. Ruokailuvälineinä olivat veitset, lusikat, maljat, juomahaarikat ja pikarit. Silti ruoka useimmiten syötiin sormin, mutta sormet huuhdottiin välillä maljassa. (Hetemaa ym. 2003, 93 – 94.)

Mikael Agricola kirjoitti Kalenteri Rucouskiria Bibliaan ruokasuosituksen:

"Syyskuussa "sopii syödä vuohen ja lammasten rieskaa (maitoa) leivän kanssa suurustamata, ja kupata ja suonta iskeä. Ja juuria syödä, päärynät, omenat ja hedelmät. Juoma olkohon nukulaisilla (nokkosilla) sekoitettu". Lokakuussa "kelpaa keitetty fläskei syödä, niin myös kanat ja linnut. Juo viinan uutista, sillä se perkekaa ruumiin, niin myös lammasten rieskaa. Juomas olkohon pippurita ja neilikkaa". " (Jurvelin 2007, 24.)

Paasto houkutteli keksimään uusia määräyksiä sopiville ”kalaruoille”. Esimerkiksi vesilinnut hyväksyttiin, sillä ne oleskelivat vedessä. Samalla tavoin hyväksyttiin majavat. Martin päivän hanhiruoka on säilynyt keskiajalta nykypäivään asti. Ruoalla katsottiin olevan lääkinnällisiä

vaikutuksia, mutta vielä ei tiedetty vitamiineista tai bakteereista mitään. Yksinkertaisesti uskottiin, että maksansyönte vahvistaa maksaa tai keuhkot vahvistuvat keuhkoja syömällä. Ruoka myös antoi ominaisuuksia. Esimerkiksi nopeutta sai syömällä jänistä ja voimaa syömällä karhua. (Blomqvist & Hakomaa 2006, 45 – 46, 123, 125, 172.)

2.3.2 Ruoka-aineiden säilöminen ja ruokien valmistaminen

Itä-Suomessa uunia lämmitettiin joka päivä. Tämä johti monipuoliseen leipomiseen ja ruoanvalmistukseen. Oli pehmeää leipää, kukkoja, piiraita ja uuniruokia. Keskiajalta nykypäiviin on säilynyt pehmeän ruislimpun leivonta viikoittain. (Uusivirta 1998, 8.) Varsinkin itäisessä Suomessa, mutta myös muualla Suomessa tehtiin jo keskiajalla taikinakuoreen suljettuja kukkoja, joiden täyteenä oli kasviksia, lihaa tai kalaa (Klemetilä 2007, 45). Savossa piirakat olivat paksukuorisia, Karjalassa hyvin ohutkuorisia. Uunin jälkilämmössä haudutettiin erilaisia ruokia, kuten putroja, kaassoja, liha-, kala-, juurespotteja ja –lohkoja, piranaa ja sekalia. Potti oli pohjasta levenevä, mutta suustaan kapeneva saviastia. Se nostettiin hautumaan patahanگون avulla. Muotonsa vuoksi ruoka säilyi hyvin lämpimänä, eikä haihduttanut paljoa nestettä. (Uusivirta 1998, 8.)

Lännessä käytettiin rautaista jalkapannua, joka nostettiin avotulelle. Uunissa hauduttamista ei tunnettu lainkaan. Lihat ja kalat kypsennettiin avotulella halsterissa. Lännessä myös leivottiin harvoin. Tapana oli pitää syksyllä ja keväällä ns. suurleipomus, joka saattoi kestää kaksi viikkoa. Leivät paistettiin ulkouunissa ja kuivatettiin. Koska leipä oli kuivaa, yleistyi tapa tehdä leivästä liottamalla tai keittämällä ruokia, kuten leipäressuja. (Uusivirta 1998, 9.)

Rikkaat kauppiat muistivat köyhiä kaupunkilaisia ja antoivat jäljelle jääneet leivänpalat heille. Varakkaat taloudet ja leipurit jauhoivat leipäviljansa jauhoksi tuuli- tai vesimyllyissä, kun taas tavalliset ihmiset jauhoivat jyvänsä käsikivillä. (Blomqvist & Hakomaa 2006, 17, 31.) Jauhot pilaantuivat varsin nopeasti, joten yhdellä kerralla jauhettiin vain vähän jauhoja. Talon pihassa oleva vilja-aitta kertoi talon vauraudesta. Keskiajalla keksittiin ruoanvalmistusta helpottamaan kirnut. Kirnuamalla saatiin nopeasti voita. (Uusivirta 1998, 8 – 9, 151.)

Lihan säilömistapa oli suolaaminen ja savustaminen. Yleensä liha savustettiin talon keittopaikan savuhormissa. Kuivattu, suolattu ja savustettu liha säilyi hyvin matkaeväänä. (Blomqvist

& Hakomaa 2006, 71.) Kylmäsavustaminen oli ikään kuin kuivattamisen ja savustamisen välimuoto. Lihan valmistuminen kesti useita viikkoja, mutta siitä tuli erittäin säilyvä. Uunien myötä Lounais-Suomesta käsin yleistyi hiljalleen kuumasavustus. Tällä tavoin valmistetut lihat valmistuivat parissa päivässä, mutta eivät säilyneet kauaa. (Uusivirta 1998, 58.)

Teurasaikana lihat usein säilöttiin tiinuihin suolaamalla, muutoin kuivaamalla. Kuivaustapoja suolaamisen jälkeen olivat seinustalla kuivattaminen, katolle rakennettujen lihahepojen päällä kuivattaminen tai puiden väliin rakennetuilla liharenkuilla kuivattaminen. Aivan pohjoisessa saatiin kuin luonnostaan lihalle hyvä säilyttämistapa, nimittäin jäädyttäminen. Liha voitiin upottaa kylmään lähteeseen tai sitä varten valmistettuun kivillä vuorattuun kuoppaan. Näiden keinojen lisäksi osattiin liha pakata ilmatiiviisti eläimen mahalaukkuun tai paksusuoleen. (Uusivirta 1998, 6, 49, 58.)

Kalaa säilöttiin samalla tapaa kuin lihaa eli suolaamalla, hapattamalla, kuivaamalla ja savustamalla. Suomessa hapattamista kutsuttiin kesäytymiseksi ja kuivattua kalaa kapakalaksi. Kalan kuivaus tapahtui ulkona tikkuihin kiinnitettynä, riu'uisissa, naulattuna seiiniin, naruissa, koreissa ja laudoille aseteltuina ja vasta uudella ajalla uunissa. Kuivattu kala voitiin syödä siltään, mutta usein se keitettiin. Kuivattu kala saatettiin myös suolata kuivaamisen jälkeen. (Klemetilä 2007, 136.)

Suolaaminen oli aluksi kovin kallista, siksi suolaaminen on yleistynyt myöhemmin. Suolakala oli liotettava ennen ruoaksi valmistusta. Kalan savustaminen levisi Suomeen todennäköisesti Luoteis-Saksan kautta. Vanhimmat tiedot savustamisesta ovat vuodelta 1544 Kokemäen kartanosta. Vanhempi tapa oli hidas kuivaus-savustus ja keskiajan lopulla kuumasavustus. (Klemetilä 2007, 137.) Kaloja voitiin myös hiillostaa ja halstrata (Uusivirta 1998, 46).

Olutta käytettiin niin kaupungeissa kuin kylissäkin aikuisille ja lapsille. Se ei ollut humalluttavaa vaan hiukan vahvempaa kaljaa. Vesi oli usein saastunutta ja levitti kulkutauteja, sillä kavit olivat varsinkin kaupungeissa likaisia. Siksi oluen juonti oli turvallisempaa, sillä sitä eivät pilanneet homeet ja madot. Olutta juotiin tuopeista. Lisäksi varakkaimmat keksivät maustaa sitä erilaisilla mausteilla, kuten kanelilla tai hunajalla. (Blomqvist & Hakomaa 2006, 91 – 93.) Laki velvoitti viljelemään humalaa, sillä olutta tarvittiin paljon. (Vahtola 2003a, 75). Arkeologisista tutkimuksista onkin selvinnyt, että humalan kasvatusta oli Suomessa laajalle levinnyttä. Suomessa Naantalissa oli oma olutpanimo. (Klemetilä 2007, 222.)

2.3.3 Suomessa keskiajalla käytettyjä ruoka-aineita ja ruokia

Viljatuotteet olivat keskiaikaisen ruokavalion perusta (Klemetilä 2007, 43). Vanhin viljalajimme on ohra. Ohrasta, kaurasta ja rukiista valmistettiin puuroja ja vellejä. Ne osattiin keittää monella tapaa: maitoon, piimään, heraan, mehuun, kaljaan ja jopa mahlaan. Vellit ja puurot olivat tyypillisiä arkiruokia. Lisäksi ohra- ja riisipuurot olivat juhlaruokaa. (Uusivirta 1998, 151, 158.) Helppo jauhoruoka oli pepu, joka valmistettiin sekoittamalla ohra- ja kaurajauhoja kylmään veteen sekä lisäämällä joukkoon suolaa (Jurvelin 2007, 23). Toinen tyypillinen jauhoruoka oli mutti, jossa jauhot sekoitettiin kuumaan veteen tai kalaliemeen. Se oli myös leivän korvike. Varitaikina oli ruoka, joka imellytettiin ruisjauhoista ja ohennettiin vedellä juotavaan muotoon. (Klemetilä 2007, 45.)

Viljasta käytettiinkin suurin osa puuroihin ja vähemmän leipiin. Vehnäleipää oli vain herttuan pöydässä. (Jurvelin 2007, 23.) Pohjolan vanhin leipä on ohraleipä. Lounais-Suomessa leipää tehtiin imellyttämällä maltaita ja hapattamalla ruisjauhoja. (Klemetilä 2007, 49, 50.) Pohjanmaalla käytettiin vain ruisjauhoja (Uusivirta 1998, 9). Rikkailta jäi leipää yli tarpeen ja se kuivui. Siitä kehiteltiin uusia herkkuja, kuten leipävanukkaita ja ns. köyhiä ritareita. Varakkaammat pystyivät lisäämään puuroihin munaa tai jopa lihaa. Riisipuuroa keittelivät vain varakkaat ihmiset. Lisäksi he maustoivat sen sahramalla, inkiväärillä, rusinoilla ja manteleilla. Hirssi puolestaan oli Pohjolassa juhlapyhien harvinainen herkku. (Blomqvist & Hakomaa 2006, 23 – 24, 29, 155, 163.)

Nauris on peräisin jo esihistorialliselta ajalta eli se on Suomen vanhimpia viljelykasveja. Sitä nautittiin monella tavalla: tuoreena, keitettynä, maakuopassa haudutettuna sekä tuhkassa paistettuna. Lanttua käytettiin samalla tavoin kuin naurista keskiajalta lähtien. Kaali on myös kotoisin keskiajalta. Siitä valmistettiin samantapaisia keittoja kuin lantusta ja nauriista. Soppa-nimitys peräisin keskiajalta. Se tarkoitti joko kaalista tai lantusta valmistettua keittoa. Myös hapankaalia osattiin käyttää, tosin vain maan kaakkoisosissa. (Uusivirta 1998, 124, 129, 131 – 132.)

900-luvun Euroopassa herneet ja pavut helpottivat katovuosista selviytymistä, sillä hallan vietyä viljasadon pavut ehtivät vielä antamaan satonsa (Blomqvist & Hakomaa 2006, 85). Härkäpapu kotiutui Suomeen 1200-luvulla ja 1400-luvulla herne. Turun linnan tilikirjoissa mainitaan 1500-luvulla papu, herne, kaali, sipulit ja nauris. Lisäksi puutarhassa kasvatettiin

palsternakkaa, ruusukaalia, punasipulia, kurpitsaa, fenkolia, kurttusalaattia, punajuuria ja retiisiä. Vasta 1600-luvulla kerrotaan saadun sellaisia uutuuksia, kuten porkkana, kurkku, tarhapapu, tarhaherne, pinaatti, lehtisalaatti, purjo ja endiivi. Peruna saapui Suomeen vasta 1700-luvulla. (Klemetilä 2007, 65, 69, 73.) Paastonajan tavoista on nykypäiviin asti säilynyt hernekeiton syöminen. Sitä syötiin torstaisin ikään kuin varastoon, sillä perjantaina oli paasto. Se oli myös arvostettu ruoka ja kelpasi myös juhliin. (Uusivirta 1998, 56.)

Maidosta valmistettiin piimää ja juustoa sekä kermasta voita (Hetemaa ym. 2003, 16). Idässä maitoa hapatettiin ruukussa uunin jälkilämmössä. Rahkaa osattiin käyttää esimerkiksi piirakan täytteenä. Lännessä juusto juoksetettiin juustoksi, sitten paistettiin tulen loimussa ja lopuksi kuivatettiin. Kutunjuusto oli 1500-luvulla tärkeä verojen maksuväline. Se säilyi hyvin savustuksen vuoksi, joten sitä vietiin runsaasti Ruotsiin. Vielä nykyisinkin kutunjuusto kuuluu länsisuomalaisiin pitoihin. Pohjoisessa ja Lapissa leipäjuusto on ollut tärkeä pitoruoka, mutta myös palkka talkoolaisille tai heinäväelle sekä tyypillinen rotina-tuliainen. Lännessä käytettiin pitkää piimää eli venyvää piimää. Piimäpunan pohjalle kaadettiin hyvää hapanta piimää ja tuoretta maitoa päälle. Tällöin maito happani tasaisesti ja muuttui venyväksi. (Uusivirta 1998, 10, 102, 111 – 112.)

Suomessa on joka puolella kalaa, sillä vesiä on lähes joka torpan vieressä. Ympäri vuoden kalastettiin. Muualla Euroopassa keskiajalla kalaa alettiin kasvattaa. Paastonajan vuoksi siitä kasvoi tuottoisa liiketoimi. (Blomgvist & Hakomaa 2006, 103.) Suolattu ja kuivattu kala on ollut myös tärkeä veronmaksuväline, etenkin suolattu silli, kuivattu turska, kuivattu tai elävä hauki (Klemetilä 2007, 122). Kalastusmuotoja olivat nuottaus, verkoilla pyynti ja katiskapyynti. Nuotat oli valmistettu hammppuköydestä, joten ne olivat raskaita kastuessaan, mutta niillä oli mahdollista saada isoja kalaparvia. Pellavaverkot olivat kevyempiä, mutta niillä sai pienempiä kalasaaliita. Katiskoja valmistettiin pajuvitsoista. (Blomgvist & Hakomaa 2006, 32.)

Tavallisimmin käytettiin silakkaa (Jurvelin 2007, 23). Myös silliä, muikkua, ahvenia, haukea, kuhaa, madetta ja lahnaa käytettiin ruokana. (Blomgvist & Hakomaa 2006, 49 – 50, 55; Heikkinen 2004, 38, 68). Turun ja Hämeenlinnan 1500-luvun tilikirjoista ilmenee laaja kalavali-koima: ahven, ankerias, hauki, kampela, kuore, lahna, lohi ja lohen mäti, kuivattu rausku, siika, siian mäti, silakka, silli, särki, säynävä, turska, vimpa, suolattu suomukala ja kuivattu tikukukala (Klemetilä 2007, 122). Nahkiaisia käytettiin jo viisisataa vuotta sitten (Uusivirta 1998,

46). Matkalainen otti reppuunsa evääksi hyvin säilyvän kalakukon (Blomgvist & Hakomaa 2006, 49).

Kaikki nykyäänkin tunnetut kotieläimet (lehmä, sika, lamma, vuohi, kana, hanhi) tunnettiin jo keskiajalla, joten niitä käytettiin myös ruuaksi. Tuoretta lihaa saatiin vain teurasaikana, muutoin liha säilöttiin monella tavalla. Yleensä talven lihavarastot saatiin koottua kesän ja syksyn aikana. Talven mittaan niitä voitiin täydentää metsästämyllä. (Klemetilä 2007, 88, 99.) Hevosta ei valmistettu ruuaksi (Talve 1990, 143). Talonpojilla oli keskiajalla omia metsästysmaita. Metsästysvälineinä käytettiin jouta, kirvestä, ansalankoja, keihäitä, kypälälautoja ja sudenkuoppia. Metsästysretket kestivät useita päiviä, joten mukana kuljetettiin puurojauhoja ja rakennettiin laavuntapainen. (Hetemaa ym. 2003, 25, 26.) Metsästettiin hirviä, peuroja, poroja ja jopa karhuja (Blomgvist & Hakomaa 2006, 71, 73; Hetemaa ym. 2003, 26). Riistan lihan lisäksi käytettiin oravan, näädän ja mäyrän lihaa (Jurvelin 2007, 22).

Talonpoika nautti juhlissaan riistaa, lihalla täydennettyä papurokkaa tai puuroa. Ylhäisö nautiskeli kokonaisilla lihakimpaleilla liemen kera ja vartaissa paistetuilla paisteilla. Osattiin myös arvostaa sisäelimiä, nimittäin kerrotaan käytetyn naudankieliä, häränkieliä, lampaan ja naudun sydämiä, maksaa, keuhkoja ja pötsiä. (Klemetilä 2007, 99.) Keskiajan lopussa alettiin käyttää myös kalkkunaa. Lapin saamelaiset osasivat erinomaisesti hyödyntää kuivatun poronlihan ominaisuuksia, keveyttä ja ravintoarvoja. Pitkillä matkoilla kuljetettiin mukana kuivattuja poronlihalastuja ja otettiin niitä suuhun silloin tällöin. (Blomgvist & Hakomaa 2006, 21, 73.) Makkaroista on vanhimmat tiedot keskiajan lopusta 1540-luvulta. Niitä valmistettiin Satakunnassa ainakin Kokemäen kartanossa ja Hämeenlinnassa. Makkaroiden valmistus opittiin saksalaisilta. Makkaroiden valmistukseen käytettiin eläinten lihaa, verta ja maksaa. (Uusivirta 1998, 87.) Lisäksi keskiajalla eläimistä käytettiin kaikki, mikä vain oli mahdollista hyödyntää (Blomgvist & Hakomaa 2006, 117).

Suomessa tavallisimpia ruokajuomia kansan keskuudessa oli vedellä jatkettu piimä ja kalja. Pitoihin tehtiin simaa, hunajajuomaa, kaljaa ja olutta. Oluen, siman ja hunajaveden sekoitusta kutsuttiin ruotsinkieleen pohjautuen mölskaksi. (Klemetilä 2007, 223 – 224.) Lasten juoma oli myös maito. Osattiin myös käyttää mahlaa juomana. (Hetemaa ym. 2003, 16.)

Viinin käytössä oli suuria eroja. Pohjolassa tavallinen rahvas sai viiniä vain kirkollisten toimistusten yhteydessä, kun taas Italiassa viinin kulutus oli noin 200 litraa vuodessa. Viinin laatu

oli vaihtelevaa, eikä viini oikein kestänyt kuljettamista. Pohjolassa viiniä maistelivat vain maan hallitseva ylimystö ja rikkaammat kauppiaat. Viinin laadun parantamiseksi yritettiin sitä makeuttaa ja lisätä siihen mausteita. Jouluglögi sai alkunsa, kun viiniä keksittiin lämmittää. Lasiset käsin puhalletut pullot syrjäyttivät saviset viinipullot. Keksittiin juomalasin tyyppisiä astioita. Niiden kyljessä oli pampuloita ja palleroita, jotka pitivät ne paremmin paljain käsin rasvaa syövän liukkaassa kädessä. (Blomqvist & Hakomaa 2006, 87 – 89; Vahtola 2003a, 75.)

Luostareissa leivottiin ”viipurinrinkeleitä”. Niiden valmistus on jäänyt vain tiettyjen sukujen tietoon. Rinkeleitä sai aina kaupungeissa, maaseudulla vain markkinoiden aikaan. Rinkilä on säilynyt leipureiden tunnuksena keskiajalta lähtien. Ruotsin ja Suomen puolella vanhimmat tiedot piparkakkujen tekemisestä ovat vuodelta 1444, vaikka leipomoissa niiden valmistus aloitettiin vasta 1600-luvulla. Piparkakuilla uskottiin myös olevan lääkinnällisiä vaikutuksia. (Uusivirta 1998, 208, 210.) Leivonnan ja ruoanlaiton rasvana käytettiin lähinnä sianrasvaa (Jurvelin 2007, 27). Makeiskulttuuriin on kuulunut jo kivikaudesta lähtien ”purupihka”. Makeiset ovat kehittyneet keskiajalla hunajakakuista, joita munkit tekivät luostareissa. 1500-luvulla ei vielä ollut raakasokeria juurikaan saatavilla. Sokerin tuonti lisääntyi 1600-luvulla. Herkuttelu oli vain varakkaimpien mahdollisuus. Makeisia ja konditoriatuotteita myytiin apteekkeissa. (Uusivirta 1998, 223.)

Kuivatut hedelmät, rusinat, luumut, mantelit ja pähkinät tulivat muotiin siirtomaakaupan vilkastuttua (Uusivirta 1998, 224). Omenan viljely levisi Pohjolaan 1400 – 1500-luvulla. Omenasta tehtiin mm. omenasiideriä. Pohjolassa villimarjoilla oli suuri merkitys ruokavaliassa. Kuivattuina marjoja voitiin käyttää pitkin vuotta. Viljellyistä marjoista mainitaan vadelma 1500-luvulta, herukat vasta 1665. Arkeologisissa tutkimuksissa on löytynyt mansikkaa, mustikkaa, pihlajanmarjaa ja kirsikkaa. Pihlajanmarjoista on valmistettu viinin tapaista juomaa. (Klemetilä 2007, 196, 199, 223.)

Mausteista pohjolassa tunnettiin inkivääri, pippuri, galanga (inkiväärin sukulainen), neilikka ja salvia. Kardemumma, persilja ja korianteri tunnettiin vasta keskiajan lopulla. Juhana-herttuan pöydästä löytyi 1536 tilikirjojen mukaan hunajaa, etikkaa, anista, kuminaa, neilikkaa ja mustapippuria. Agricola suosittelee rukouskirjassaan monenlaisia yrttejä, kuten maarianverijuurta, sellerin siemeniä, koiruohoa, puolanminttua, rohtopähkämöä, nokkosia jne. Yrttien uskottiin auttavan moniin sairauksiin. Sokeri oli kallista, joten sen tilalla käytettiin usein hunajaa. (Klemetilä 2007, 147, 149, 151, 153, 155.)

3 ELÄMYSTEN TUOTTAMINEN HISTORIAALLISISSA TAPAHTUMISSA

Tutkimuksessa selvitettiin, miten keskiaikatapahtumissa esiintyy elämyksellisyys. Tämän vuoksi selvitettiin, mitä elämyksellä tarkoitetaan ja mitkä ovat elämyksen elementit. Samalla selvitettiin, miten historiaa esille tuovissa tapahtumissa pitäisi huomioida elämyksellisyyden tuottaminen ja millaisia elämyksiä keskiaikatapahtumissa asiakkaille tuotetaan.

Elämys-termin toi suomen kieleen Mikael Agricola, joka käytti elämys-termiä tarkoittaessaan ”elämää” ja ”elämän sisältöä” (Saarinen & Järviluoma 2002, 18). Elämys-termiä alettiin käyttää yhä useammin 1990-luvulla. Elämyksiä markkinoidaan varsinkin luonto- ja ohjelmapalveluiden yhteydessä. (Komppula & Boxberg 2002, 26.)

Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus LEO aloitti toimintansa 1999. LEO kuuluu valtakunnalliseen osaamiskeskusohjelmaan, jonka järjestää työ- ja elinkeinoministeriö. LEO:n tehtäviin kuuluu jakaa ja hyödyntää kansainvälisesti korkeatasoista tietoa ja osaamista yritystoiminnan sekä aluekehityksen edistämiseksi. Se tapahtuu mm. korkeakoulujen, alueen elinkeinoelämän ja julkisen sektorin yhteistyötä kehittämällä. LEO tuottaa asiantuntijapalveluita yritysten ja hankkeiden tarpeisiin, etenkin elämysalan tutkimukseen, tuotekehitykseen ja koulutukseen liittyvissä asioissa. Elämyskolmiomalli on tärkeä työkalu LEO:n tuotekehitystoiminnassa. (LEO 2009a.)

Elämystalous tarkoittaa sitä, että asiakas maksaa haluamastaan kokemuksesta. Kun asiakas käyttää elämystalouden tuottamia tuotteita ja ostaa niiden tuottamia palveluita, puhutaan *elämyskulutuksesta*. Tilastojen mukaan suomalainen käyttää vuosittain neljänneksen tuloistaan elämyskulutukseen. Hyvinvointivaltiot kuuluvat *elämisyhteiskuntaan*, sillä niiden asukkailla on mahdollisuus käyttää varsin suuria summia tuloistaan sekä varsin paljon aikaa tavallaan hyödyttömien elämysten hankkimiseen aivan vapaaehtoisesti. (LEO 2009b.)

Elämysten tuottajat toimivat kansainvälisellä kentällä. Asiakkaat haluavat kokea elämyksiä helposti ja mukavasti sekä toivovat niistä taloudellista lisäarvoa. Elämysten tuottaminen tuo yritykselle kilpailuetua, mutta aiheuttaa myös kustannuksia tuotteen lisäjalostuksen muodossa. Elämykset voidaan hinnoitella eri tavalla kuin pelkät palvelut tai tuotteet, sillä usein elämyksestä ollaan valmiita maksamaan lisäarvon saamiseksi. Todellinen elämys on asiakkaalle arjesta eroava, merkittävä tunnekokemus. (LEO 2009b.)

Elämystuotteita kehittävät toimijat työskentelevät verkostoituneesti *elämysteollisuudessa*. Elämysteollisuuden aloja ovat perinteisesti musiikki- ja filmitoimialat, esittävät taiteet, kirjallisuus, muoti- ja mediateollisuus. Nykyisin elämysteollisuuden aloja ovat myös peliteollisuus ja koulutus sekä matkailuteollisuus sisältäen luonnon ja kulttuurilliset tapahtumat paikkoineen. (Komppula & Boxberg 2002, 27 – 28.) Elämystoimialoista matkailu on kaikkein voimakkain. Sen osuus on jopa 60 – 70 % kaikista elämystoimialoista. *Elämystuotteen* avulla asiakas voi kokea elämyksen. Elämystuotteen kriteerejä ovat aitous, yksilöllisyys, moniaistisuus, arjesta poikkeavuus sekä asiakaspalvelijan, asiakkaan ja tuotteen välinen vuorovaikutus. (LEO 2009b.)

3.1 Elämyksen ja kokemuksen ero

Elämys määritellään ”voimakkaasti vaikuttavaksi kokemukseksi, tapahtumaksi tai joksikin muuksi, joka tekee voimakkaan vaikutuksen”. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus määrittelee lisäksi elämyksen ominaisuuksia olevan moniaistisuus, muistijäljen jättävyys, myönteisyys ja yksilöllisyys. Kokemus on tiedollinen, kun taas elämys on emotionaalinen eli tunteisiin perustuva. Elämystä ei voi vertailla yksilöiden välillä, kuten kokemusta, vaan se on aina henkilökohtainen ja sinällään oikea. (Komppula & Boxberg 2002, 26 – 27.)

Elämys on positiivinen kokemus ja se voi muuttaa kokijan maailmankuvaa. Se on enemmän kuin hyvä palvelu tai miellyttävä kokemus, mutta ne ovat edellytys elämyksen syntymiselle. Elämystuotteet räätälöidään asiakkaan toiveiden ja tarpeiden mukaan ja keskitytään miettimään, millainen elämys asiakkaalle tuotetaan ja miten sen tehdään. Elämystä ei voida koskaan taata, sillä se on henkilökohtainen kokemus. (LEO 2009b.) Elämystä ei voi etukäteen varata tai noutaa, vaan se on riippuvainen tilanteesta sekä kokijan fyysisestä ja mentaalista läsnäolosta. (Komppula & Boxberg 2002, 28.) Negatiivisia kokemuksia tai elämyksiä ei yleensä myydä, sillä tuskin niille löytyy käyttäjiä (Saarinen 2002, 12).

Kokemukset ovat vaikeasti ennakoitavia, yksilöllisempiä ja liittyvät useimmiten omatoimiseen matkailuun, joissa ei välttämättä sitouduta valmiiden tuotteiden käyttämiseen. Elämykset suunnitellaan valmiiksi, tuotteistetaan ja sidotaan tiettyyn tilanteeseen, jolloin ne on helppo ostaa tai myydä. Elämys muodostuu tapahtumista, jotka prosessimaisesti seuraavat toisiaan. Elämysten muodostumiselle siis luodaan mahdollisuus, mutta elämyksen syntymistä ei voida taata. (Saarinen 2002, 18; Komppula & Boxberg 2002, 28.)

Kokemus voidaan jakaa ydinsisällön mukaan neljään osaan. Näitä ovat

1. tiedostavat kokemukset
2. harjaantumiskokemukset
3. elämykset
4. muutokokemukset. (Komppula & Boxberg 2002, 27.)

Tiedostavat kokemukset tarkoittavat tiedon välittämistä ja kiinnostuksen herättämistä. Harjaantumiskokemuksissa on opittu jokin uusi taito. Elämyksissä on saavutettu lyhyt- tai pitkäkestoinen tunnekokemus. Muutokokemus on aiheuttanut muutoksen ihmisen elämässä, esimerkiksi mielentilassa tai elämäntavassa. Kaikkia kokemustyyppisiä voi esiintyä yhtä aikaa. (Komppula & Boxberg 2002, 27.)

Elämykset voidaan Pinen ja Gilmoren (1998) mukaan jakaa neljään ryhmään kokijan oman aktiivisuuden ja vuorovaikutuksen mukaan. Kokijan osallistuminen voi olla passiivista eli sivusta seuraamista, tai aktiivista eli osallistumista tapahtuman luomiseen. Kokija voi myös ulkopuolisesti imeä itseensä vaikutteita ympäristöstä tai sisäisesti uppoutua tapahtuman osiin. Tyypillisin passiivisen osallistumisen esimerkki on television katselu tai konsertin seuraaminen. Aktiivista osallistumista vaativat seikkailuretkiin tai vaikka kiipeilyyn osallistuminen. Vaikutteiden imemisestä maisemien katselu tai taideteosten ihailu ovat tyypillisiä tapoja. Parhaimmat elämykset sisältävät monenlaisia elämysten osia. (Komppula & Boxberg 2002, 28 – 29.)

Elämykset voivat syntyä monista eri lähteistä. Niitä ovat *fyysiset, sosiaaliset ja mentaaliset elämyslähteet*. Fyysisiä elämyslähteitä ovat liikunnalliset, terveyttä ylläpitävät, kauneudenhoitoon liittyvät sekä rentouttavat palvelut. Sosiaaliset elämyslähteet tyydyttävät yksilön sosiaalisia tarpeita. Niitä voivat olla esimerkiksi perheen yhteiset matkat, toisiin kulttuureihin tutustuminen tai joukkotapahtumaan osallistuminen. Mentaalinen elämyslähte voi olla esteettinen tai henkinen. Yksilö voi kokea kulttuuria, historiaa, taiteita tai hiljentyä esimerkiksi luonnossa tai luostarissa. Samaan kokonaiselämykseen voi sisältyä kaikkia elämyslähteitä. (Komppula & Boxberg 2002, 30 – 31.)

Matkailun alalla voidaan erottaa elämyksen syntymiselle prosessi. Matkailuelämys alkaa kiinnostuksen heräämisellä, jolloin vaihtoehtoja vertaillaan. Sitten matkakohde valitaan ja siihen

asetetaan erilaisia odotuksia. Kohteeseen kiinnitytään henkisesti ja aineellisesti (matkan varaaminen). Syntyy *esielämys*. *Kobde-elämys* syntyy matkakohteeseen matkustaessa ja oleskellessa matkakohteessa. Samalla myös arvioidaan elämyksen syntymistä. Kohteesta varastoidaan muistoja, kuten valokuvia ja matkamuuistoja. Kun matkaa muistellaan yksin tai yhdessä toisten kanssa, tarkoitetaan *jälkielämystä*. Jälkielämyksen mukaan asiakas mahdollisesti suosittelee matkaa muille ja motivoi elämyksen uudelleen kokemista. Elämystä voidaan *rikastuttaa* esimerkiksi sisällyttäen omaan ruokakulttuuriin tapoja matkakohteen ruokakulttuurista tai kirjoittamalla siitä kertomus. (Komppula & Boxberg 2002, 31.)

3.2 Elämysten tuottamiseen vaikuttavat tekijät tapahtumissa

Tapahtuman järjestäjien tulee huomioida monia asioita tapahtuman järjestämisessä. Elämysten tuottaminen on niistä eräs ulottuvuus.

Teema on kattoajatus, joka pitää tapahtuman koossa. Teeman tulisi kulkea läpi koko tapahtuman niin, että teeman viesti ja idea näkyvät tapahtuman kokonaisuudessa. Tapahtumasta laadittu kutsu tai tiedote antaa jo lupauksen tiedossa olevasta ohjelmasta tai mahdollisesti saatavasta elämyksestä. (Vallo & Häyrinen 2008, 180 – 181.)

Tapahtuman voi *järjestää kokonaan itse, ostaa täysin valmiina tai ketjuttaa* näitä vaihtoehtoja keskenään toimivaksi kokonaisuudeksi. Voi myös hyödyntää jotain kattotapahtumaa, esimerkiksi valmista tapahtumaa, konserttia tai urheiluottelua, omassa ohjelmassaan. Jokaisessa niissä on omat haasteensa, kuten organisointi, yhteensovittaminen, kustannukset tai varasuunnitelmien tekeminen. Jos oma ammattitaito tai aika ei riitä, voi käyttää apuna tapahtumien järjestämisen ammattilaisia. Heillä on kokemusta teemaan liittyvien asioiden yhteen liittämisestä, ehdotuksia sopiviksi ohjelmiksi, tietoja ohjelmien esittäjistä jne. Tapahtuman ohjelmatarjonnassa voidaan viihdettä ja asiaohjelmaa yhdistellä sopivaksi kokonaisuudeksi. Varsinkin ohjelmaan lisätyt teemaan sopivat aktiviteetit tuottavat elämyksiä. Tällöin vieras osallistuu jollakin tavalla tapahtuman toteutukseen. (Vallo ym. 2008, 59 – 62, 196 – 198.)

Jokaisella tapahtumalla on *tavoite*. Se voi olla vieraiden viihdyttäminen, koulutus, tunnetavuuden lisääminen tai myynti. Tavoitteen määrittäminen auttaa yhtenäisen ohjelmarungon laatimisessa. Tavoitteeksi ei yleensä riitä perinne. Ajat muuttuvat ja siksi myös tavoitteet muuttuvat. (Vallo ym. 2008, 101 – 104.) Järjestäjien tulee myös huomioida tapahtuman *kob-*

deryhmä ja tapahtumisen *järjestämisen syy*. Niiden tietojen pohjalta voidaan laatia kohderyhmää kiinnostava ja miellyttävä elämyksellinen ohjelma, esimerkiksi sopivat aktiviteetit tai esiintyjät. Koulutustapahtumissa on myös varmasti erilainen ohjelma kuin viihdetapahtumissa. (Vallo ym. 2008, 93 – 94.)

Elämyksellisyyden kannalta tärkeitä seikkoja tapahtumissa ovat

- tapahtumapaikka (halli, ravintola, linna, ulkotila)
- paikan somistaminen (teemaan liittyvät koristeet)
- tarjoilun järjestäminen (sisällä, ulkona, noutopöytä, istumapöydät)
- ulkopuoliset häiriötekijät (äänet, lähialueen tapahtumat)
- yleisilmeen siisteys (saniteetitilat, eteiset, ympäristö). (Vallo ym. 2008, 133.)

Tapahtumapaikan valinnassa on huomioitava tilan riittävyys odotetulle asiakasmäärälle ja sopivuus tilaisuuden luonteeseen. Järjestäjien kannattaa myös miettiä, onko tapahtumapaikan sijainti sopiva, sopiiko se järjestäjien imagotavoitteisiin sekä toimiiko tapahtumapaikka teknisesti tapahtuman järjestämisessä (portaat, sähköt, äänentoisto, ilmastointi). Tapahtumapaikan somistumahdollisuudet vaikuttavat oleellisesti elämyksellisyyden ja viihtyisyyden tuottamiseen. Somistuksella voidaan saada aikaan monenlaisia tunnelmia. Tapahtuman ajankohdan määrittäminen vaikuttaa asiakkaiden mahdollisuuksiin osallistua tapahtumaan. Osallistumiseen vaikuttavat esimerkiksi vapaapäivät, lomat, vuodenaika ja samanaikaiset muut tapahtumat. (Vallo ym. 2008, 133 – 134, 137 – 138.)

Tarjoilun järjestämiseen vaikuttavat lukuisat asiat, kuten tilaisuuden teema, osallistujamäärä, tarjoilun toimittaja, paikka ja ajankohta. Lisäksi on selvitettävä, tarvitaanko lisää apuvälineitä, kuten pöytiä, tuoleja tai muita kalusteita. Ulkopuolisiin häiriötekijöihin (rautatie- tai laivaliikenne, remonttimelu) tapahtuman järjestäjä ei yleensä voi vaikuttaa, mutta ne vaikuttavat oleellisesti tilaisuuden onnistumiseen. Yleissiisteydestä huolehtiminen on samalla asiakkaan huomioimista. Lisäksi elämysohjelman mahdollisuuksiin vaikuttavat tapahtuman *budjetti, tilaisuuden kesto* (tunteja vai päiviä) sekä tarvittavat *luvat*. (Vallo ym. 2008, 133, 139, 141 – 142.)

3.3 Historiallisen tapahtuman järjestäminen

Elämyksiä haetaan usein taiteen, tapahtumien ja kulttuuriympäristöjen lisäksi perinteistä ja perinteisistä elämäntavoista. Kotimaan asukkaat etsivät juuriaan, mutta haluavat myös löytää jotain uutta. Ulkomaalaiset haluavat oppia vierailemansa maan historiaa, tutustua nykypäivän ihmisiin sekä kansallisiin tapoihin. (Tarssanen 2005, 36.)

Historiaa käytetään hyväksi matkailun toiminnoissa. Niissä tärkeimpinä elementteinä mainitaan

1. rakennukset ja rakennelmat. Näitä ovat esimerkiksi linnat, puistot, museot, historiakylät ja käsityöläispajat.
2. tapahtumat, joita ovat esimerkiksi keskiaikamarkkinat, perinnemusiikin esitykset, historialliset näytelmät tai taistelukohtaukset. Tärkeintä on menneisyyden ilmiö, jota tapahtuma pyrkii tulkitsemaan.
3. henkilöt, joita ovat historiaan perustuvat tai fiktiiviset hahmot. Esittäjiä kutsutaan elävöittäjiksi.
4. luonnonhistoria yhdistettynä ihmisen historiaan. Näitä ovat esimerkiksi arkeologiset löydöt ja historialliset tiet. (Saarinen 2002, 19.)

Historian tulkinnat saattavat vaihdella eri kohteissa, mutta tarkoituksellinen vääristely tai muuntelu ei ole sallittua. Soveltamalla ja muokkaamalla menneisyyden ilmiötä, asioita tai henkilöitä matkailuun sopiviksi tuotetaan elämyksiä. Uskottavuus on tärkeä elementti. (Saarinen 2002, 20 – 21, 28.)

Historiaan liittyvä elämys voi olla kestoaltaan monenlainen. Se voi syntyä vierailemalla historiallisessa rakennuksessa tai tutustumalla historialliseen paikkakuntaan. Elämyksen kesto on vaikea määritellä. Joka tapauksessa merkittävät kokemukset jättävät muistijälkiä, joita taas arkiset asiat eivät tee. Usein näiden muistijälkien muodostumista ”autetaan” lisäämällä kohteeseen tarinoita, jännitystä, draamaa tai mielikuvia ja muistamista vahvistetaan erilaisten muistoesineiden avulla. (Saarinen 2002, 22 – 23.)

Elävöittämisen hoitavat näyttelijäoppaat. Nämä ovat pukeutuneet tyypillisiin menneen ajan asuihin, työskentelevät kyseisen ajan työkaluilla ja työtehtävissä sekä kertoilevat vieraille esit-

tämänsä ajan elämästä, tapahtumista ja ihmisistä. (Saarinen 2002, 25.) Elämyksen tuottaja on usein matkailualan asiakaspalvelija. Hän saa asiakkaan kokemaan elämyksenä jonkin tavallisen asian, kuten maiseman, aterian tai aktiviteetin tarjoamalla tilanteeseen sopivia tarinoita tai kertomuksia. Se vaatii asiakaspalvelijalta hyvää tilannetajua, ihmistuntemusta, kommunikointikykyä (myös vierailta kielillä), vieraiden kulttuurien ymmärtämistä, kärsivällisyyttä, omien tunteiden hallintakykyä ja aitoa halua vuorovaikutukseen asiakkaiden kanssa. (Tarssanen 2005, 23.)

Asiakaspalvelija tekee samalla työtään, joka voi olla vaativaa, kiireistä ja vaihtelevaa. Lisäksi olosuhteet eivät ehkä vastaa asiakkaiden odotuksia. Elämyksen tuottamisen ongelmana voi olla liian kuuma tai kylmä ilma, vesi- tai lumisade, huono ruoka tai vaikka jonottaminen. Hyvä asiakaspalvelija kykenee tuottamaan asiakkaille elämyksen huonostakin tuotteesta. Hän keksii perusteet epämukaville olosuhteille niin, ettei asiakas osaa muuta kaivatakaan.”Olipa hyvä, kun on suojasää, niin meidän ei tarvitse palella.” tai: ”Nyt kun ei ole lunta, näemme kullankaivajien ja tukkilaisten reitit!” (Tarssanen 2005, 23, 25 – 28.)

Elämyksen tuottaminen tarkoittaa näiden kaikkien asioiden liittämistä yhteen ehjäksi kokonaisuudeksi. Järjestäjillä on vaikea tehtävä, sillä asiakkaan odotukset pitäisi yrittää ylittää. Nykyajan ihmisellä ei ole halua käyttää aikaansa tai rahojaan turhaan vaan hän haluaa saada niistä jotain itselleen. Se jokin voi olla uusia ajatuksia, ideoita, vinkkejä omaan työhön tai elämään, ainakin positiivisia elämyksiä. (Vallo ym. 2008, 179.)

3.4 Elämyskolmio - malli elämyksen tuottamisen apuvälineenä

Elämyskolmion avulla voidaan analysoida ja ymmärtää elämystuotteiden elämyksellisyyttä. Kolmiossa on kaksi ulottuvuutta: tuotteen elementit ja asiakkaan kokemus. Elämyksen tuottamiseksi tuotteen on täytettävä kuusi elementtiä, jotka ovat

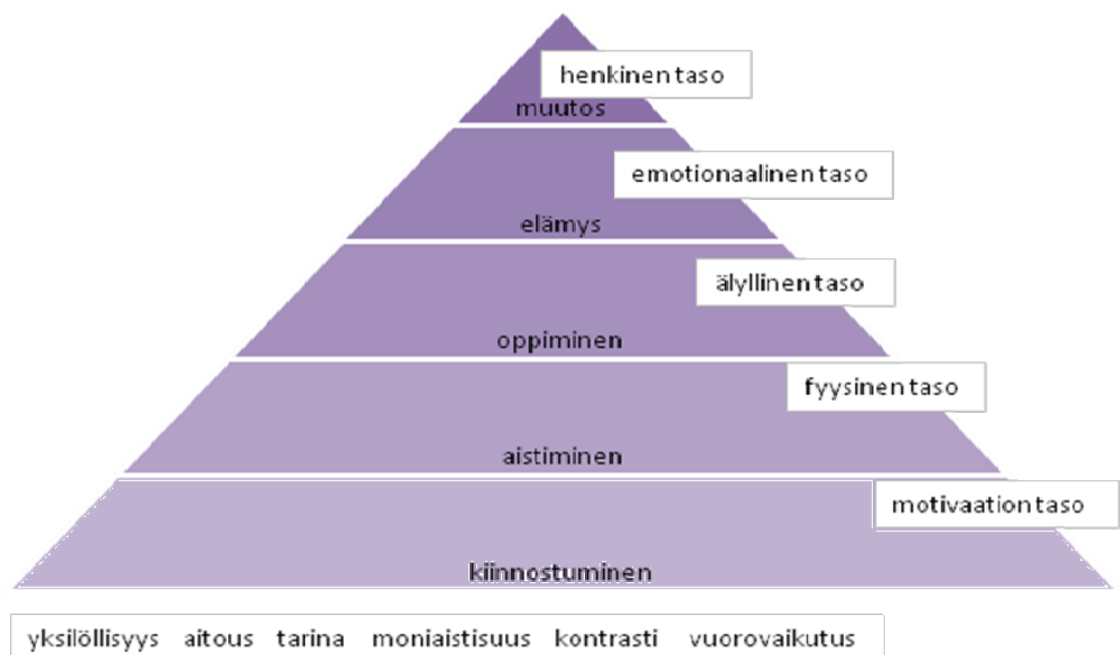
1. yksilöllisyys
2. aitous
3. tarina
4. moniaistisuus

5. kontrasti
6. vuorovaikutus. (Tarssanen 2005, 8.)

Elämyksen elementtien avulla asiakkaan kokemus etenee usean tason kautta muutoksen aiheuttavaan elämyskokemukseen saakka. Nämä tasot ovat

1. motivaatiotaso (kiinnostavuus)
2. fyysinen taso (aistiminen)
3. älyllinen taso (oppiminen)
4. emotionaalinen taso (elämyksen kokeminen)
5. henkinen taso (voi muuttaa ihmisen käyttäytymistä). (Tarssanen 2005, 8; LEO 2009c.)

Kuuden avaintekijän liittäminen elämystuotteeseen mahdollistaa elämyskokemuksen tuottamisen. Mallin mukaan voidaan valmistaa täydellinen elämystuote, jossa kaikki mallin osa-alueet on huomioitu. Malli myös auttaa puutteiden löytämisessä. Puutteiden löytämisen jälkeen voidaan tuote kehittää entistä paremmaksi. (Tarssanen 2005, 8 – 9; LEO 2009c.)



Kuvio 4. Elämyskolmio (mukaillen LEO 2009c; Tarssanen 2005, 8.)

Elämystuotteen elementit

Yksilöllisyys on ainutlaatuisuutta eli sellaista mitä ei ole muualla. Se myös tarkoittaa mahdollisuutta tehdä erilaisia palveluita jokaiselle erikseen sekä asiakkaan omakohtaista osallistumista. *Aitous* tarkoittaa uskottavuutta. Se syntyy käyttämällä aitoja materiaaleja sekä aitoa elämäntapaa ja kulttuuria. Se ei myöskään eettisesti loukkaa ketään. Ainoa oikeaa aitoa ei ole olemassa, vaan se riippuu tilanteesta ja paikasta. Mitä lähempänä elämyksen tuottaja on tarkoittamaansa aitoutta, kuten tietyn ryhmän elämäntapaa (saamelaisuus, savolaisuus, hämäläisyys), sitä paremmin se on mahdollista tuoda esille. (Tarssanen 2005, 9 – 10.)

Tarina kertoo elämyksen teeman ja merkityksen. Se on ikään kuin käsikirjoitus. Se on uskottava, tarkkaan suunniteltu ja liittyy yksityiskohdat kokonaisuudeksi. Tarina kertoo asiakkaalle perustelut toimintatavoista, vie lähemmäksi tunne-elämystä ja antaa tietoa esimerkiksi paikallishistoriasta. Tarina on huomioitava jo markkinointivaiheessa, eikä se saa joutua ristiriitaan elämyksen kokemisen aikana. *Moniaistisuuteen* kuuluvat aistein havaittavat asiat, esimerkiksi tuoksut, maut, äänet, ja ne vahvistavat haluttua teemaa. Aistiärsyksiä ei saa olla liikaa niin, että ne häiritsevät kokonaisuutta. (Tarssanen 2005, 10 – 11.)

Elämyksen syntymisessä aistihavainnoilla on tärkeä merkitys. Usein elämyksen hakeminen ja tapahtumaan tai matkaan osallistuminen terävöittävät aisteja. Kiinnitetään enemmän huomiota ruoan makuun, säähän tai ympäristön ääniin. Aistihavainnon lisäksi koettu asia tuo mieleen mielikuvia yksilön omasta elämästä. Ne voivat olla jokaisella erilaisia. Esimerkiksi ruoan tuoksu tai maku voi tuoda lapsuusmuistoja mieleen tai luonnossa vallitseva hiljaisuus koetaan vastakohtana omalle elinympäristölle. Yksilön psyykinen toiminta (havaitseminen, mielikuvat) yhdistyy praktiseen toimintaan (fyysinen tekeminen). Elämysten syntymisessä molemmat tekijät ovat mukana. Aistittavat asiat ovat praktisia, joille annetaan psyykinen merkitys muistamalla ja ajattelemalla, kuten ”Mummolan ruisleipä” tai ”Mökin rantamaisema”. (Borg, Kivi & Partti 2002, 26, 28.)

Arjen rooleista ja velvoitteista irrottaminen on *kontrastin* tehtävä. Siinä on huomioitava asiakkaan kansallisuus ja kulttuuri, sillä erilaiset asiat ovat eri ihmisille kontrasteja. Esimerkiksi toiselle lumi on eksoottista, toiselle aurinko. Vastaavasti kontrastia tuo maaseutu/ kaupunkiympäristö, yksinäisyys/massatapahtuma tai arki/juhla. Tavalliselta tuntuva asia voi toiselle olla eksoottinen kokemus. *Vuorovaikutusta* tapahtuu asiakkaan, tuotteen, muiden käyttäjien, ympäristön ja ystävien välillä. Vuorovaikutuksessa korostuu yhteisöllisyys eli elämys koetaan

osana jotain yhteisöä. Yhteisön osoittama arvostus elämystä kohtaan, antaa yksilölle lisäarvoa ja luo yhteenkuuluvuutta. Toisaalta asiakkaan yksilöllisellä huomioimisella on myös tärkeä merkitys. (Tarssanen 2005, 11 – 12.)

Kokemuksen tasot

Kiinnostuksen herättämiseen eli *motivaatiotasoon* vaikuttavat mm. median valinta ja sen keinot, kuten elämyksestä tiedottaminen, oikean viestin ja sanoman välittäminen, ennakkokäsitysten sekä vuorovaikutuksen luominen. Jo tässä vaiheessa muodostetaan asiakkaille tietyt odotukset ja osallistumisen halu. (Tarssanen 2005, 12.) Yksilön motivaatioon vaikuttavat myös henkilön omat motiivit. Tapahtumaan osallistumiseen voi vaikuttaa työhön liittyvä motiivi (työmatka, kokous, kurssi), fyysinen tai fysiologinen motiivi (halu urheilla, kunnon hoitaminen, lepääminen, rentoutuminen), kulttuurillinen, psykologinen tai henkilökohtainen syy (vapaa-ajan harrastukseen osallistuminen, pako arjesta, kulttuuriin tutustuminen, romanssi), sosiaalinen syy (sukulaisvierailu, perhejuhla, omien juurien etsiminen), viihteen, huvittelun, ajanvietteen löytämisen syy (tapahtumaan osallistuminen, teemapuistossa vierailu, ostoksien tekeminen) tai uskonnolliset syyt (pyhiinvaellus, meditointi). Yksilöllä on usein monia motiiveja osallistua tai olla osallistumatta tapahtumaan tai matkaan. (Komppula & Boxberg 2002, 68 – 70.)

Tapahtumaan osallistumisen motiiveihin vaikuttavat myös yksilön henkilökohtaiset ominaisuudet ja elämäntavat, esimerkiksi yksilön persoonallisuus, elämäntyyli, elinkaaren vaihe ja aiemmat kokemukset. Yksilö päättää mm. osallistumisen ajankohdan, matkaseuransa tai rahamäärän, jonka voi sijoittaa osallistumiseen. (Komppula & Boxberg 2002, 71.)

Aistimiseen vaikuttavat *fyysisellä tasolla* monet asiat. Tällä tasolla tiedostetaan ympäristö, tapahtumat ja tekeminen. Järjestäjä huolehtii asiakkaan turvallisuudesta ja miellyttävistä olosuhteista, esimerkiksi sopivalla lämpötilalla, aterioilla ja poistamalla loukkaantumisvaarat. Extreme-elämyksissä halutaan nimenomaan kokea suurta jännitystä, esimerkiksi kuolemanpelkoa ja siitä selviytymistä (Benji-hyppy). (Tarssanen 2005, 13.) Elämyksen kokemisessa korostuu tekemisen halu. Halutaan tietää, mihin tekeminen lopulta johtaa, mutta ei aivan heti. Tietynlainen jännitys pitää tekemisen halun elossa. Kun elämys on koettu, tekemisen halukin hiipuu. (Borg ym. 2002, 27.)

Älyllisellä tasolla tapahtuu kokeminen, odotukset täyttyvät, yksilö osallistuu, tekee uutta, kokee, saa harjaantumiskokemuksia ja oppii. Tällä tasolla hän päättää, onko tyytyväinen saak-

maansa kokemukseen. Jos kaikki tähän saakka koetut asiat ovat tuntuneet yksilöstä hyviltä ja oikeilta, päästään *emotionaaliselle tasolle* ja saadaan elämys eli voimakas, positiivinen tunnekokemus. Asiakas kokee iloa, riemua, onnistumisen iloa, liikutusta tai jotain merkityksellistä. Viimeisellä eli *henkisellä tasolla* on saavutettu toiminnan muutos elämäntavoissa tai mielentilassa. Yksilö kokee saaneensa jotain uutta omaan persoonaansa ja kehittyneensä ihmisenä. Elämyksen kokemisen myötä yksilö saattaa aloittaa uuden harrastuksen, alkaa ajatella asioista eri tavalla tai löytää itsestään aivan uusia ominaisuuksia. Hyvässä elämystuotteessa ovat mukana kaikki elämystuotteen peruselementit kaikilla kokemuksen tasoilla. (Tarssanen 2005, 13.) Keskiäikätapahtumien elämyksellisyyttä tarkastellaan kappaleessa 6.

4 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tutkimus oli etnografinen kirjoituspöytä tutkimus. Etnografisen tutkimuksen tarkoitus on kuvata erilaisia toiminnallisia käytäntöjä. Tavoitteena on toiminnan sisäinen ymmärtäminen. Toimintaa ei hajoteta palasiin, vaan yritetään ymmärtää asiaa kokonaisvaltaisemmin. (Eskola & Suoranta, 2008, 105.) Kirjoituspöytä tutkimus tarkoittaa tutkimusongelmaan liittyvien erilaisten kirjallisten aineistojen ja asiantuntijoiden haastattelujen analysoimista, niistä saatujen tietojen yhdistelemistä ja lopulta niiden pohjalta päätelmien tekemistä. Sen tavoite on selvittää koulutusalaan syventävää asiaa ja tuottaa erilaisten lähteiden pohjalta kirjallinen työ. (Salon kaupan ja terveyden opiston opetustiimi 2004, 6.)

4.1 Tietojen kerääminen

Ennen tutkimuksen aloittamista tulisi laatia tutkimussuunnitelma, joka antaa tutkijalle suuntaa mihin edetä sekä antaa yhteistyötahoille perustelut tutkimuksen suorittamiselle. Tutkimus muotoutuu tehtävän edetessä ja lopulta tarkentuu omaksi kokonaisuudekseen. Mukana voi olla monenlaisia käännteitä ja oivalluksia. (Syrjälä, Ahonen, Syrjäläinen & Saari 1996, 79 – 81.)

Eskola ja Suoranta (2008, 105 – 106.) antavat muutamia määrittäviä tutkimusaineiston hankkimisesta. Näitä ovat seuraavat:

- Tutkimusaineistoja kerätään monista eri lähteistä, mutta havainnoinnin eri muodot sekä keskustelut ja haastattelut ovat pääasiallisimpia tietolähteitä.
- Tietojenkeräys on ennalta suhteellisen määräämätöntä, strukturoimatonta. Samoin tietojen analysoinnissa ei käytetä valmiita luokituksia. Tietenkin tutkimusta ohjaavat tutkijan tiedostetut ja tiedostamattomat ennakkokäsitykset kohteesta.
- Tutkimuskohteena on usein vain yksi tilanne tai jonkin ryhmän toiminta. Aineiston analyysissa tarkastellaan sen sisältämiä merkityksiä ja ihmisen toiminnan mieltä tai tavoitteita. Raportissa tulokset esitetään pääasiassa kirjallisina kuvauksina ja selityksinä. (Eskola & Suoranta 2008, 105 – 106.)

Lisäksi Eskola ja Suoranta pitävät tutkijan aktiivisuutta tutkimuksen peruslähtökohtana. Myös tutkittavien myönteinen suhtautuminen on tärkeää tutkimuksen onnistumiselle. (Eskola & Suoranta 2008, 106.) Jokin tutkittavista saattaa osoittautua erittäin hyväksi tietolähteeksi sekä kiinnostuneeksi tutkimuksen kulusta. Näitä kutsutaan avaininformaattoreiksi, ja heihin kannattaa panostaa ja käyttää enemmän aikaa. He antavat tutkijalle paljon tukea tutkimuksen tekemiseen. (Syrjälä ym. 1996, 86.)

Osallistuva havainnointi tarkoittaa sananmukaisesti osallistumista tavalla tai toisella tutkittavan yhteisön toimintaan (Eskola & Suoranta 2008, 98). Havainnointi on subjektiivista toimintaa, johon ennakko-odotukset voivat vaikuttaa havaintoja valikoivasti. Myös havainnoijan elämäkokemus, mielentila tai aktiivitaso voi vaikuttaa havainnointiin. Joitain merkityksellisiä asioita voi jäädä huomaamatta. (Eskola & Suoranta 2008, 102.)

Tutkimuksen menetelmänä käytettiin myös historian tutkimusmenetelmää. Tämä tarkoittaa todistusaineiston dokumentointia ja sen aitouden arviointia. Olisi parempi käyttää ensisijaisia lähteitä, sillä kun tietoa siirretään dokumentista toiseen, ne samalla hieman muuttuvat. Lähde voidaan kritisoida ulkoisen tai sisäisen kritiikin avulla. Ulkoinen kritiikki tarkoittaa lähteen alkuperäisyyden, kirjoittamisen syyn sekä lähteen alkuperäisen tehtävän selvittämistä. Lisäksi tutkitaan lähteen puutteita ja kirjoittamisen ja ilmiön välistä aikaa. Sisäinen lähdekritiikki tarkoittaa lähteen luotettavuuden arviointia. Mikäli lähde on alkuperäinen, selvitetään onko tieto täsmällistä, pätevää ja totuudenmukaista sekä miten ilmiö on lähteessä ymmärretty. Lisäksi selvitetään, onko lähteessä muistivirheitä tai mikä on ollut lähteen kirjoittajan tarkoitus. (Kajaanin ammattikorkeakoulu, opinnäytteen tukimateriaali 2009.)

Koska historian menetelmillä kokeellinen testaus tai havainnointi ei ole mahdollista, käytetään lähteinä asiakirjoja, lakeja, asetuksia, silminnäkijöiden kertomuksia, lehtiartikkeleita, muistelmia ja nauhoitettuja suullisia kertomuksia. (Kajaanin ammattikorkeakoulu, opinnäytteen tukimateriaali 2009.)

Tutkimuksen teoriatietoa haettiin erilaisista valmiista materiaaleista. Eskola & Suoranta (2008) esittelivät Uusitalon (1991) luokitteluesimerkin, joka jakaa valmiit aineistot viiteen luokkaan seuraavasti:

- 1) aikaisempien tutkimusten aineistot
- 2) erilaiset tilastot
- 3) henkilökohtaiset dokumentit (kirjeet, päiväkirjat, jne.)
- 4) organisaatioiden asiakirjat (pöytäkirjat, lausunnot jne.)
- 5) joukkotiedotuksen ja kulttuurin tuotteet (radio- ja tv-ohjelmat, elokuvat, sanoma- ja aikakauslehdet, kirjat jne.). (Eskola & Suoranta 2008, 118.)

Etnografisen tutkimuksen vaikeus on sisällön analysointi. Se on ennen kaikkea tutkijan ajattelua sekä pohdintaa ja sen teoretisointi riippuu tutkijan perehtyneisyydestä aineistoon ja kirjallisuuteen. Analysointi alkaa jo kenttätutkimusvaiheessa. Saatua aineistoa luokitellaan, vertaillaan keskenään ja etsitään ristiriitaisuuksia tai yhtäläisyyksiä. Tuloksia voidaan tarkastella yksilöllisesti eli kuvaillen ja ymmärtäen tai yhteisöllisesti eli kantaa ottaen ja kriittisesti arvioiden. Analysointi voidaan tehdä erityiskuvausten, yleisten kuvausten tai tulkinnallisen kommentoinnin mukaan. Tulosten tulkinta pyritään tekemään perusteellisesti ja hyvin. Tulkinnan avulla saadaan selville miten asiat liittyvät toisiinsa ja tehdään tutkimuksen kohde ymmärrettäväksi. Tulokset syntyvät analyysin pohjalta ja niitä käsitellään teoreettiselta pohjalta. (Syrjälä ym. 1996, 89 – 90, 96.)

Lopuksi tutkimuksesta kirjoitetaan raportti. Raportin tulee olla yksityiskohtainen ja selkeä tutkimuksen luotettavuuden vuoksi. Lukijat tulee vakuuttaa tutkimuksen todenmukaisuudesta. Luotettavuuden tarkastelussa oleellista on tutkijan rooli, informaattorien valinta, olosuhteet, käsitteiden määrittely sekä aineiston keruu ja analyysi. Kaikilla näillä alueilla voi epäonnistua ja silloin tutkimuksen luotettavuus kärsii. Esimerkiksi haastattelussa tutkijan ja haastateltavan yhteistyö ei toimi ja haastattelu epäonnistuu, tai käsitteet ovat epäselvästi määriteltäviä ja kumpikin puhuu eri asiasta. Tutkija voi myös kirjata asioita muistiin riittämättömästi, eikä pysty myöhemmin tarkistamaan tietoa. (Syrjälä ym. 1996, 99 – 100.)

Sisäisen reliabiliuden eli luotettavuuden ja toistettavuuden varmistaminen tapahtuu esimerkiksi äänitallenteiden ja valokuvien tarkastelulla. Myös tutkimuskollega voi toimia tarkastajana. Etnografinen tutkimus on usein ainutkertaista tai prosessimaista, joten sen toistettavuus ei välttämättä ole tarpeellista. (Syrjälä ym. 1996, 100 – 101.) Tutkimuksen luotettavuutta pa-

rantaa tutkijan yksityiskohtainen selostus tutkimuksen toteuttamisesta. Validiudella tarkoitetaan sitä, että tutkimusmenetelmä mittaa juuri sitä, mitä on tarkoituskin mitata. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2000, 213 – 214.) Sisäisen validiteetin mukaan pahimmat uhkat ovat tutkijan vaikutukset sekä väärät johtopäätökset. Ulkoinen validiteetti voidaan selvittää tutkimuksen vertailtavuuden tai siirrettävyyden tarkastelulla. Etnografisen tutkimuksen hyvä puoli validiteetin kannalta on monipuolinen aineisto, jota voidaan vertailla. Lisäksi tutkimuksen kesto lisää validiteettia, mutta edelleen raportointi on tärkeässä asemassa. Tutkimus on myös varsin subjektiivista eli siinä korostuu tutkijan ja tutkittavan vuorovaikutus. (Syrjälä ym. 1996, 101 – 102.) Laadullisessa tutkimuksessa validius varmistetaan selvittämällä, sopivatko selitykset kuvauksiin eli kuinka luotettavia selitykset ovat. Lukijaa voi helpottaa tulosten tulkitsemisessä, kun tutkimuslauseita on rikastutettu suorilla haastatteluotteilla tai vastaavilla dokumenteilla. (Hirsjärvi ym. 2000, 214 – 215.)

4.2 Tutkimuksen tekeminen

Tutkimuksen tekeminen alkoi aineiston hankkimisella. Aluksi perehdyttiin tutkimuksen teoriaan eli keskiajan historiaan sekä elämyksellisyyden luomiseen liittyviin asioihin. Keskiajalta ei ole juuri säästynyt alkuperäistä kirjallista materiaalia, joten tutkimus oli sekundääristen lähteiden varassa. Sekundäärisistä lähteistä pyrittiin käyttämään mahdollisimman luotettavia lähteitä (tietokirjallisuutta, oppilaitosten oppimateriaaleja). Lisäksi saatu tieto tarkastettiin myös toisesta lähteestä. Haluttiin selvittää, oliko asia sielläkin esitetty samalla tavalla.

Keskiaikaan liittyvä historiatieto löytyi erilaisista tietokirjoista. Käytetyt tietokirjat olivat oman alansa (historian) professorien, tohtorien ja maisterien laatimia. Niitä käytetään opetusmateriaaleina eri kouluissa, kuten lukioissa, opistoissa ja yliopistoissa. Sen vuoksi lähteiden asiantietoja pidettiin aika luotettavina. Tutkimuksen historiaosuuden tärkeinä teoksina käytettiin mm. *Historian tiet – sarjaa* sekä Jouko Vahtolan *Suomen historiaa*. Elämyksellisyyden tutkimiseen käytettiin mm. Lapin elämyksellisuuden osaamiskeskuksen materiaaleja. Keskiajan ruokakulttuuriin liittyvät tiedot kerättiin keskiaikatutkijoiden sekä muutamien harrastajien kirjoittamista kirjoista. Näitä olivat Hannele Klemetilä, Hilikka Uusivirta, Pirkko Jurvelin, Jukka Blomqvist ja Auri Hakomaa.

Valmiista aineistoista käytettiin joukkotiedotuksen ja kulttuurin tuotteita, esimerkiksi tapahtumien järjestäjien verkkosivuja. Aluksi Internetistä etsittiin keskiaikaan liittyvillä hakusanoil-

la keskiaikaisia tapahtumia ja niiden järjestäjiä. Tietoa alkoi löytyä joka puolelta. Internet-sivujen linkit johtivat aina vain uuteen tapahtumaan tai järjestäjien sivuille. Sivuilta erottuivat isojen tapahtumien järjestäjien laajat sivustot, joissa kerrottiin vuosittaisista, perinteisistä tapahtumista. Pienempien tapahtumien järjestäjien sivuilta ilmeni tapahtumia usein järjestettävän tilausperiaatteella tai pelkästään ryhmille.

Tunnetuille tapahtuman järjestäjille lähetettiin pienimuotoinen kyselylomake (Liite 4) sähköpostitse 11. – 15.2.2009 välisenä aikana. Kysely lähetettiin Turun ja Hämeen linnan keskiaikamarkkinoiden, Hollolan keskiaikatapahtuman, Ahvenanmaan Saltvikin sekä Vihdin pitäjän 500-vuotisjuhlien järjestäjille sekä muutamille pienien tapahtumien järjestäjille, jotka löytyivät markkinakansan tapahtumat -sivustolta. Kyselyn avulla pyrittiin takaamaan tutkimuksen objektiivisuus ja reliabiliteetti. Väärinkäsitykset ja erilaiset tulkinnat tapahtumasta voitiin näin minimoida. Tapahtuman tulkinta ei jäisi pelkästään havainnoijan omien havaintojen varaan. Kuvausten validiteettia haluttiin parantaa ottamalla kuvauksiin mukaan suoria lainauksia tapahtuman järjestäjien vastauksista. Näin vastaukset ovat nähtävissä, ja voidaan osoittaa, ettei niiden tulkinta ole muuttunut. Lomakkeen kysymykset olivat avoimia. Kysymyksiä oli vain muutama, jotta vastaaminen ei veisi paljon aikaa. Näin pyrittiin saamaan vastaukset kaikilta tapahtumien järjestäjiltä. Vastausaikaa annettiin kaksi viikkoa. Vastaukset pyydettiin sähköpostiin.

Tutkimukseen antoi tukea keskiaikaa tutkiva FT Hannele Klemetilä, joka otti kantaa tutkimusalueen rajaamiseen. Hänelle lähetettiin sähköpostitse 13.2.2009 kysely mahdollisesta tutkimusta tukevasta materiaalista. Klemetilä vastasi (Liite 5) samana päivänä ja ehdotti aiheen rajaamista vain isoihin, vakiintuneisiin tapahtumiin ja jättämään pienet, esimerkiksi ravintoloiden tai seurojen teematapahtumat pois. Hänellä ei kuitenkaan ollut materiaalia tutkimukseen.

Kuvaukset rajattiin koskemaan Suomessa järjestettäviä isoja tapahtumia ja muutamaa pientä esimerkillisesti järjestettyä elämyksellistä tapahtumaa. Suomessa on kolme tapahtumaa, jotka keräävät useita tuhansia vierailijoita. Niillä on myös usean vuoden perinteet tapahtuman järjestämisessä. Tapahtumat toistuvat säännöllisesti sekä niiden järjestäjinä on laaja yhteistyöverkosto. Tapahtumat ovat Hollolan keskiaikatapahtuma, Hämeen ja Turun keskiaikamarkkinat.

Tutkimuksesta rajattiin pois Raaseporissa järjestettävä keskiaikatapahtuma. Se on vielä pienenkö (n. 2000 vierasta), mutta kasvamassa oleva tapahtuma, jonka etuna on monikielisyys (suomi, ruotsi, saksa). (Rams 2009.) Ahvenanmaan Saltvikissa järjestetään yli 6000 katsojaa keräävä tapahtuma, mutta se pohjautuu viikinkiaikaan, joten myös se rajattiin kuvauksista pois (Saltvik 2009). Pois rajattiin myös kaikki muinaisaikaan ja 1600-lukuun liittyvät tapahtumat, sillä tarkoitus oli keskittyä varsinaiseen keskiaikaan.

Sähköpostikyselyyn saatiin vastaukset (liite 6 Hollola; liite 7 Häme; liite 8 Turku; liite 9 Vihti.) vähitellen. Kyselyn lisäksi julkiset aineistot, kuten tapahtumien järjestäjien verkkosivujen materiaalit, analysoitiin vahvistamaan vastauksista saadut tiedot. Keskittyminen muutamaan isoon tapahtumaan auttoi jäsentämään ilmiötä ja antamaan todennukaisemman kuvan aiheesta. Osallistuvan havainnoinnin menetelmää käytettiin osallistumalla itse Hollolan keskiaikatapahtumaan. Tutkimuksessa korostuivat kyselyvastausten analysointi sekä ryhmän toimien seuraaminen.

Kuvauksissa on mukana muutama kuvaus näyttävistä pienistä pidoista, sillä niillä on esimerkinomainen vaikutus muihin järjestettyihin tapahtumiin. Pienistä elämyksellisistä tapahtumista Juhana Herttuan pidot ovat pitopalveluyrittäjän ja matkailuyrittäjien laatima keskiaikatuote. Se on ryhmille järjestettävä yhden illan ohjelmallinen päivällinen tai tilaisuus. Sen kuvaus perustuu verkkosivujen materiaalin sekä lehtiartikkeleihin, sillä kyselyvastausta ei saatu. Juhana Herttuan pidot on järjestetty Turun linnassa. Seurakunnallisista juhlista esimerkkinä on Vihdin pitäjän 500-vuotisjuhla. Kaikki tapahtumat sijoittuvat Hämeeseen ja Etelä-Suomeen. Pohjoisemmasta Suomesta ei löytynyt keskiaikaisia tapahtumia.

Klemetilä myös uskoi aiheen olevan ennen tutkimaton ja siksi mielenkiintoinen. Keskiaikatapahtumiin liittyviä opinnäytetöitä etsittiin Suomen eri korkeakoulujen kirjastojen materiaallipankeista, mutta keskiaikatapahtumista ei löytynyt kirjoitettua materiaalia tutkimusten muodossa. Tämä herätti ajatuksen aiheen erikoisuudesta tai jopa tutkimusmenetelmien puutteellisuudesta.

Tutkimuksessa käytettiin tietokirjallisuuden lisäksi keskiaikaa harrastavien tuottamia materiaaleja. Harrastajien materiaalit eivät olleet ristiriidassa tutkijoiden materiaalien kanssa, joten heidän tietolähteensä ovat ilmeisesti olleet samat. Harrastelijoiden materiaalia saattoi säilyttää elämyksellinen teksti, mutta asiantieto oli sama. Keskiaikaisen tapahtuman järjestämiseen liittyvät kriteerit tutkittiin Elävä Keskiaika ry:n materiaaleista. Tutkimuksen aikana selvisi, että

seuralla on laajaa kokemusta keskiaikatapahtumien järjestämisestä ja sitä varten laaditut ohjeet. Niiden perusteella on mahdollista arvioida keskiaikatapahtumissa järjestettävää ohjelmaa ja erilaisten materiaalien käyttöä.

Tapahtumakuvaukset tulkittiin perusteellisesti erikseen, jotta saatiin selville niiden sisältö. Sitten tapahtumakuvaukset koottiin yhteen ja vertailtiin keskenään. Jo tapahtumakuvausten keräämisen aikana niiden antamaa tietoa ja sisältöä arvioitiin. Pyrittiin löytämään tapahtumien välisiä yhtäläisyyksiä, mutta myös eroja. Tapahtumien järjestäjien sekä nettisivujen välittämän tiedon perusteella pohdittiin niiden antamaa kuvaa keskiajasta. Historiatietoihin vertaamalla arvioitiin, kuvasiko tapahtuma todellista Suomen keskiaikaa. Etsittiin keskiajan historiatietoja tukevaa tietoa sekä niiden kanssa ristiriidassa olevaa tietoa. Tapahtumakuvaukset koottiin yhteen samalla kaavalla eli etsien kaikista samat sisältötiedot. Näin saatiin esiin eroavaisuudet esimerkiksi ohjelmatarjonnan tai ruokatarjoilun kohdalla. Tapahtumakuvausten sisältöä ei kritisoi, vaan yksinkertaisesti todettiin asioiden laita yksilöllisesti ymmärtäen.

Tapahtumien toteuttamista arvioitiin myös niiden tuottamien elämysten kautta. Elämysten muodostumisessa tutkittiin, mistä asioista historiallisuutta kuvaavan tapahtuman elämyksellisyys muodostuu. Apuna käytettiin Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskuksen elämyskolmiomallia ja elämysten muodostumista kuvaavia artikkeleita. Tapahtumakuvausten ja kyselylomakevastausten perusteella arvioitiin elämyskolmiomallin osa-alueiden esiintymistä tapahtumassa. Etsittiin myös mahdollisia puutteita jonkin osa-alueen huomioimisessa. Arvioinnissa huomioitiin elämysten elementtien kuvaavuus historiatietoihin eli Suomen keskiaikaan. Arvioinnin jälkeen tapahtumien elämyksellisyydestä tehtiin yhteenveto.

Tutkimuksen lopuksi koottiin keskiaikatapahtumien järjestäjien antamat vinkit tapahtumien järjestämistavoista ja pohdittiin esiin tulleita kehittämistarpeita. Tutkimuksen tulokset ovat tapahtumakuvauksia ja niiden pohjalta laadittuja yhteenvetoja järjestämistavoista ja elämyksellisyydestä.

5 KUVAUKSIA KESKIAIKATAPAHTUMISTA

Keskiaikaa pidettiin ennen ”pimeänä” taantumuksen aikakautena, mutta nyt viime vuosikymmenien aikana on huomattu sen sittenkin olleen kehityksen aikakausi. Keski- ja Etelä-Euroopassa heräsi kiinnostus keskiaikaan 1980-luvulla, alkoi ”keskiaikabuumi”. Tämä buumi levisi Pohjoismaihin hieman myöhemmin. (Hentilä, Krötzl & Pulma 2002, 9.) Elämyksellinen matkailutuote alkoi tulla markkinoille 1980-luvun lopulla ja erikoistuneet matkailumuodot (ekomatkailu, perinnematkailu jne.) 1990-luvulla. Muutokset tarkoittivat siirtymistä massaturismista yksilölliseen, eri kohderyhmille tarkoitettuun matkailumuotoon. (Saarinen 2002, 8.)

Tutkimuksessa keskityttiin tutkimaan Suomessa järjestettäviä keskiaikatapahtumia. Tapahtumien järjestämistavoista koottiin kuvauksia. Pyrittiin löytämään tapahtumien järjestämisessä ilmenevät erot ja yhtäläisyydet. Järjestäjän näkökulman huomioimiseksi tapahtuman järjestäjiltä pyydettiin arvioita tapahtumiensa hyvistä ja huonoista puolista sekä antamaan vinkkejä seuraaville järjestäjille. Tapahtuman järjestäminen keskiaikaiseen tapaan vaatii perehtymistä keskiaikaisiin elintapoihin, käytettävissä olleisiin materiaaleihin sekä ruokakulttuuriin. Uskotavuus ja aitous antavat pohjaa elämyksellisyydelle. Tapahtumat ovat sitä parempia, mitä enemmän ohjeistusta noudatetaan.

Kuvauksissa on mukana kolme isompaa vuonna 2008 Suomessa järjestettyä keskiaikatapahtumaa. Tapahtumat ovat Hollolan Keskiaikatapahtuma, Hämeen keskiaikamarkkinat ja Turun Keskiaikaiset markkinat. Lisäksi kuvauksissa on mukana matkailutuote Juhana Herttuan pidot pitkän esimerkillisen historiansa vuoksi, sekä yksittäinen tapahtuma, Vihdin pitäjän 500-vuotisjuhla ilmentämässä eri alojen yhteistyötä ja nykyistä ”keskiaikabuumia” juhlien järjestämisessä. Tutkimuksen reliabeliutta (luotettavuutta) ja validiteettia (pätevyyttä) parannettiin tapahtuman järjestäjille tehdyn kyselyn avulla. Järjestäjät saivat avoimesti vastata esitettyihin kysymyksiin. Vastauksista liitettiin suoria lainauksia kuvauksiin, jotta voidaan todeta niiden vastaavan selitystä.

Keskiaikaisen tapahtuman järjestämisestä löytyi tietoa Elävä Keskiaika ry:n verkkosivuilta. Elävä Keskiaika ry on laatinut varsin yksityiskohtaiset ohjeet keskiaikatapahtumien järjestämisestä. Yhdistys on perustettu vuonna 1999. Seuran nimestä voidaan käyttää lyhennystä EK

tai EKry. Seuran jäsenet järjestävät tai osallistuvat vuosittain useisiin keskiaikajuhliin tai tapahtumiin. Näitä ovat esimerkiksi Walon Juhla, pukutapahtumat, eri paikkakuntien keskiaikamarkkinat ja telttaleirit. (EKry, seuran päätöksiä 2004; Ekry, kalenteri 2009.)

Seuran toiminnan tarkoitus on luoda keskiaikaa harrastaville toiminnan puitteet, tutkia historiaa, vanhoja tapoja ja kädentaitoja sekä viedä opitut asiat käytäntöön järjestetyissä tapahtumissa. He keskittyvät toiminnassaan 1000 – 1400-lukujen välille Eurooppaan ja Arabiaan. Kukin jäsen tutkii keskiaikaan liittyvää kiinnostavaa asiaa omalla ajallaan ja tiedottaa siitä muille jäsenille. Kun jokin asia tai harrastus kiinnostaa useita jäseniä, he perustavat keskenään killan. He jatkavat asian tutkimista ja dokumentoivat toiminnastaan. Tutkimuksen innostavuuden varmistamiseksi jäsenet luovat itselleen keskiaikaisen roolin, jonka mukaan he pyrkivät toimimaan tapahtumissa. (EKry, toiminnan tarkoitus 2009.)

Jäsenet muodostavat asuinpaikkansa tai yhteydenpitomahdollisuuksiensa mukaan kyliä ja kaupunkeja. Lähinnä niiden tarkoitus on toimia harrastuksen toimintapaikkoina. Lisäksi jäsenien välillä on hierarkia. Arvostetuimmat ”virat” kuuluvat aatelisille. Virkaan pääsee toimittuaan seurassa aktiivisesti ja arvokkaasti, ei siis heti alkajaisiksi. Tuliwirran kylä julkaisee seuran toiminnasta Caarnalaiwa -nimistä lehteä. (Ekry, byrokratia, kuningaskunnan hierarkia 2003; Ekry, kaarnalaiva 2005.)

Tutkimuksen avuksi koottiin ohjeistus keskiaikaisen tapahtuman järjestämisestä (Liite 10) mukailten Elävä Keskiaikaseuran laatimia ohjeita keskiaikaisten tapahtumien järjestämisestä. Lisäksi laadittiin taulukko (Liite 11.) epäaikaisista ja aikalaisista asioista Elävä Keskiaika ry:n ohjeiden mukaan. Ohjeistuksessa ilmenevien sääntöjen mukaan on arvioitu kuvattujen keskiaikatapahtumien todenmukaisuutta.

5.1 Hollolan Keskiaikatapahtuma

Hollolassa järjestettiin vuoden 2008 heinäkuun viimeisenä viikonloppuna keskiaikatapahtuma. Tapahtuman järjesti Hollolan keskiaikaseura yhteistyössä Hollolan seurakunnan ja kunnan kanssa. Yhteistyökumppaneita oli kymmenkunta, siis muitakin alaan liittyviä yrittäjiä ja toimijoita. Tapahtumaa oltiin järjestämässä jo seitsemättä kertaa. Keskiaikatapahtuma järjestettiin Hollolan kivikirkon läheisyydessä upealla paikalla. Hollolan kivikirkko on Päijät-Hämeen ainoa keskiaikainen rakennus. Se on myös ollut innoittamassa keskiaikatapahtuman

järjestämiseen. Kirkon vieressä on kivikautinen asuinpaikka, Kapatuosian linnavuori ja Viipurin tie on kulkenut Hollolan kautta. Alue on siis hyvin historiallinen. (Hollolan keskiaikaseura 2009a; Hollolan keskiaikaseura 2009b)

Tapahtuma-aikana sää oli aurinkoinen. Ilma oli loistava ulkoilmatapahtuman järjestämiseen. Hollolan keskiaikaseuran mukaan koko viikonlopun aikana vierailijoita kävi 6000. Pääsylippu tapahtumaan oli hyvin edullinen, vain 2 – 6 euroa. (Hollolan keskiaikaseura 2009a.) Lippu ei ollut varsinaisesti lippu, vaan lanka, joka sidottiin ranteeseen.

Ohjelma

Kirkon etupuolella rinteen alla on laaja peltoalue, johon oli helppo perustaa tapahtuma. Peltoalueella oli viikonlopun ajan kestävä leiri, työnäytöksiä, turnajaiset sekä vierailijoiden autojen pysäköintialue. Pellon ja kirkon välissä kulki tie, johon oli pystytetty markkinakuja eli myyntikojuja sekä nurmikkoalue, jossa sijaitsi markkinaravintola. Kirkossa ja vanhassa pappilassa esitettiin keskiaikaisia näytelmiä sekä musiikkiesityksiä. (Hollolan keskiaikaseura 2009a; Hollolan keskiaikaseura 2009c.)

Työnäytöksiä oli sepän pajassa, kengäntekijän teltassa sekä nauhanpunonnassa. Oli myös korujen ja puuesineiden valmistusta sekä ruoanvalmistusta. Valtavan suureen rumpuun kumauteltiin viestiä leiriläisille. Teltoissa pidettiin lapsille omaa ohjelmaa ja annettiin pieniä tehtäviä. Turnajaiset järjesti Rohan tallit. Turnajaisten aikaan soi keskiaikainen musiikki. Musiikkia esittivät Tornado- ja Milargo -yhtyeet, jotka ovat erikoistuneet keskiaikaiseen musiikkiin sekä tapahtuman elävöittäjät eli esimerkiksi trubaduurit. Lisäksi tapahtuman aikana oli joussiammuntanäytöksiä, tarinankerrontaa sekä shamaaniesitys. Kirkossa ja ohjelma-alueella oli musiikkiesityksiä, nukketatteria ja näytelmiä. Ohjelmaan sisältyi kolme erilaista näytelmää: Hubertus -näytelmä aikuisille ja lapsille (nukketatterina), sekä Mikael -näytelmä aikuisille. Lisäksi ohjelmassa oli Canterburyn tarinat -esitys. Kirkossa järjestettiin myös rukoushetkiä. (Hollolan keskiaikaseura 2009a.)



Kuva 1. Hollolan keskiaikatapahtumassa noitarumpu (Seija Heikkinen)

Ruoka

Ruoka on tällaisessa tapahtumassa tärkeä elementti. Hollolan keskiaikaseuran puheenjohtaja Osmo Hervola kertoi tapahtuman aikana, että aiemmin tarjoilu oli järjestetty etukäteisvarauksen periaatteella vapaaehtoisvoimin. Ongelmia oli kuitenkin ilmennyt, sillä ruokia oli loppunut kesken. Tämän vuoksi kokeiltiin nyt ensimmäistä kertaa oikeaa pitopalveluyrittäjää, Latomäen viinitilaa tarjoilun järjestämisessä. Lauantaihin mennessä kokemukset olivat olleet hyviä. (Hervola 2008.)

Monipuolisella ruokalistalla oli tarjolla pikkusyötävää sekä aterioita. Ruoat tarjoiltiin pärelautasilta tai saviastioista. Ruoat syötiin sormin keskiaikaiseen tapaan. Juomat nautittiin niin ikään saviastioista. Markkinaravintolan edessä paistui vartaassa näyttävän näköinen, kokonainen sika. Ruokailijoilla oli mahdollisuus aterioida teltassa pöytien ääressä, mutta myös pihalla penkeillä istuen. Ruokapalveluista on tarkempi esittely koosteessa Hollolan ruokatarjoiluista. (Liite 12.) Keskiaikaleiriin osallistuvat valmistivat leirinuotiolla omat ruokansa eräänlaisina työnäytöksinä vierailijoille. Myös markkinakujalla oli pieniä ruokien myyntipisteitä. Tarjolla oli mm. nokkoslettuja. Eräässä kojussa myytiin nykyaikaisia tuotteita eli kahvia ja limsaa yhdistettynä keskiajalla tunnettuihin vohveleihin. (Hollolan keskiaikaseura 2009d.)



Kuva 2. Hollolan keskiaikatapahtuman leirin nuotiopaikka (Seija Heikkinen)



Kuva 3. Hollolan keskiaikatapahtumassa esillä olleita ruokailuastioita (Seija Heikkinen)

Pukeutuminen, somistus

Tapahtumassa oli paljon ihmisiä, jotka olivat pukeutuneet keskiaikaiseen tapaan. He olivat keskiaikaseuran jäseniä tai muita alan harrastajia. Kaikilla ohjelmien esittäjillä oli keskiaikaiset asut. Puvut olivat hyvin monenlaisia, esimerkiksi työmiehillä oli asiaan kuuluvat puvut, vaatimattomat ja yksinkertaiset. Näkyi myös ylhäisön väkeä upeissa vaatteissaan ja viitoissaan. Myös lapsia oli puettu keskiaikapukuihin. Turnajaisten ritareilla oli näyttävät ritarien asut. Ainoa poikkeus, joilla ei ollut keskiaika-asua, olivat järjestyksenvalvojat ja liikenteenohjaajat. (Hervola 2008.)

Alueen somistuksessa oli käytetty viirejä, kankaita, pintalautoista tehtyjä aitoja, teltoja, myyjillä yksinkertaisia myyntikatoksia, työnäytöspaikoilla aiheeseen liittyviä tavaroita, puiset kärkyt, puiset tienviitat jne. Lisäksi oli rakennettu turnajaiskenttä ja pystytetty keskiaikaleiri. (Hollolan keskiaikaseura 2009a; Hervola 2008.)



Kuva 4. Hollolan keskiaikatapahtumassa lapsivierailla Mi-Partiasut (Seija Heikkinen)

Myyjät ja yhteistyökumppanit

Hervola kertoi, että markkinakujan myyjä oli valikoitu tarkasti teeman mukaan. Myyjiksi hyväksyttiin keskiajalla olleiden materiaalien käyttäjiä. Myytävänä sai olla luonnonmateriaaleja, kuten savi-, kivi-, puu-, nahka-, puuvilla-, pellava- ja metallitöitä. Myös lasityöt olivat sopivia. Muovia ei saanut olla. Myyntikojujen piti myös olla ajan henkeen sopivia, puurunkoisia ja kangaspeitteisiä. Verkkosivujen mukaan paikalla oli yli 50 myyjää. (Hollolan keskiaikaseura 2009a; Hervola 2008.)

Järjestäjät kertoivat järjestelyjen sujuneen hyvin. Tyytyväisyyttä lisäsivät seuraavat seikat:

”Talkoolaisten innostus, sopimusten pitävyys esiintyjien kanssa, sekä markkinamyymyjien tyytyväisyys. Kaiken lisäksi tapahtuma sai paljon palstatilaa paikallisessa ja maakunnallisessa mediassa jo ennen tapahtumaa ja tapahtuman aikana. Myös Yle lähetti paikallisradioon hetkiä tapahtumasta.”

Palautteiden perusteella he aikovat lisätä ohjelmaa lauantai-iltaan. (Hervola 2008.)

Tavoite

Keskiaikatapahtuman tärkeä tehtävä on tehdä historiaa tutuksi nykyihmisille, kerrotaan Hollolan keskiaikaseuran verkkosivulla tapahtuman esittelyssä. Tapahtuman järjestäjät eivät pyri tuottamaan voittoa, vaan maksamaan tuotoilla esiintyjien palkat sekä materiaali- ja markkinointikulut. Tapahtuman budjetti oli 34 000 €. Välivuosina he järjestävät pieniä yleisötapahtumia, luentoja ja kursseja. Hollolan keskiaikaseuran jäsenet osallistuvat jollakin tapaa myös

Hämeen keskiaikamarkkinoihin vuosittain. Seuralla on jäseniä 120 ja se perustettiin 1998. (Hollolan keskiaikaseura 2009a; Hollolan keskiaikaseura 2009e; Hervola 2008.)

Yhteistyötahojen tavoite on Hollolan tunnettavuuden lisääminen sekä kulttuuri-imagon nostaminen. Yhteistyötahot tukevat rahallisesti tapahtuman järjestämistä, seurakunta lisäksi luovuttaa tilojaan tapahtuman käyttöön sekä osallistuu ohjelman suunnitteluun. (Hollolan keskiaikaseura 2009f.) Hervola kehottaa kokeneena järjestäjänä:

”Pitäkää yllä korkeaa laatua ostopalveluissa ja olkaa viranomaisiin yhteydessä (pelastus, terveys, poliisi) ajoissa tapahtuman mutkattoman sujumisen takaamiseksi.”

Hervola myös korostaa erityisesti hyvää suunnittelua. Nykyisin tapahtumien järjestämisessä on otettava huomioon vierailijoiden turvallisuus. Tämä tarkoittaa esimerkiksi pelastus- ja omaavallontasuunnitelmien tekemistä varsinaisen ohjelmasuunnittelun lisäksi. (Hervola 2008.)

5.2 Hämeen keskiaikamarkkinat

Tapahtuman nimi on ollut aiemmin Hämeen linnan keskiaikamarkkinat, vuodesta 2007 nimi muutettiin Hämeen keskiaikamarkkinoiksi. Tapahtuma vietti vuonna 2008 kymmenvuotisjuhlaa. Se on Suomen toiseksi suurin tapahtuma (Turku on suurin), mutta suurin täysin vapaaehtoisvoimin järjestettävä tapahtuma. Järjestäjänä on Hämeen linnan keskiaikayhdistys ry. Tapahtumat ovat perustuneet 1300-lukuun. (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009; Hämeen keskiaikamarkkinat 2009a.)

Tapahtumapaikkana on Hämeen linna sekä sen ympäristö ja Linnapuisto. Aiemmin tapahtumia on ollut myös esimerkiksi Hämeenlinnan historiallisessa museossa, vankilamuseossa ja tykistömuseossa alueineen. Tapahtuma sijoittuu vuosittain elokuun puolivälin viikonloppuun. (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009; Hämeen keskiaikamarkkinat 2009b.)

Ohjelma

Tapahtuman järjestäjät kertoivat kyselylomakkeessa heillä olleen seuraavanlaista ohjelmaa:

”Käsityöläisten markkinatori, taistelunäytöksiä, hevosturnajaiset, vanhan musiikin esityksiä, käsityöläisten työnäytöksiä, markkinarauhan julistus latinaksi, ruotsiksi ja suomeksi, jousiammunkisa, sepäntaitokilpailu, kirveenheittoa, lastenteatteria, lasten työpajoja, ohjelmalliset iltapidot, elävöittäjiä, muskantteja, taikureita ja temppujentekijöitä, tanssiesityksiä, keskiaikaväkeä, keskiaikabarrastajien telttaleiri, purjehdusta viikinkilaivalla, pukuvuokraamo; edeltävällä viikolla kirkkokonsertteja yhteistyössä seudun seurakuntien ja kuntien vapaa-ajan toimien kanssa, lisäksi 10-vuotisjuhlavuoden kunniaksi myös omapostimerkin julkistus ja erikoisleima ja ilotulitus.”
(Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Hämeen keskiaikamarkkinoiden elävöittäjät ovat yhdistyksen jäseniä, joilla on jokin rooli ja siihen sopiva asu. Rooli liittyy heidän seurajäsenyyteensä ja on siksi pysyvä. Heidät esitellään verkkosivulla. He liikkuvat kansan keskuudessa ja esittävät rooliaan tapahtuman ajan. Tapahtumassa oli useita eri vanhan musiikin esittäjiä. Esittäjiä olivat mm. Milargo, Ancient Bear Cult, sekä Härkätien Leikarit. Cantabella ja Heinavanker (virolainen yhtye) esiintyivät kirkkoissa. (Hämeen keskiaikamarkkinat 2009a; Hämeen keskiaikamarkkinat 2009b)



Kuva 5. Ritari Hämeen linnan keskiaikamarkkinoilla (Timo Martola)

Kuva 6. Hovin neito Hämeen linnan keskiaikamarkkinoilla (Timo Martola)

Kuva 7. Kerjäläisiä Hämeen linnan keskiaikamarkkinoilla (Timo Martola)

Ruoka

Ruokatarjoilua järjesti kaksi eri yritystä. Molemmilla oli oma telttaravintola. Tarjolla oli keskiaikaisten ruokien (makkaraa, hapankaalia, leipää, olutta, sikaa vartaassa) lisäksi nykyaikaisia tuotteita, kuten kahvia, jäätelöä ym. sellaista. Torikauppiat tarjosivat myös molempia vaihtoehtoja, saatavana oli muikkua, sikaa, makkaraa, kahvia, lettuja ja pullaa. (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Iltapitojen tarjoilusta vastasi Latomäen viinitila. Iltapidoissa oli monenlaisia ohjelma numeroita, kuten Rohan Tallien ritarit, musikantit, tanssijat, silmäkääntäjät ja tempujen tekijät. Vie-raillakin (elävöittäjillä) oli oma roolinsa pidoissa, ja jotain saattoi tapahtua myös heidän välillä. Pitojen päätteeksi oli tulinäytös ja ilotulitus. Iltaan voi osallistua ilman pitoihin osallistumista, seuraamalla vain ohjelmaa ja ostamalla halutessaan Latomäen viinitilan tai Kolmen Miekkan-yrityksen valmistamaa näppiruokaa. Hämeen linnan iltapitojen ruokalista (Liite 13.). (Hämeen keskiaikamarkkinat 2009c; Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Pukeutuminen, somistus

Tapahtuman ohjelman järjestäjät ja esittäjät olivat pukeutuneet keskiaikatyylisiin asuihin. Keskiaikaseuralla on parisataa asua, joita he antavat talkoolaisille, mutta useimmilla on omat asut. Talkoolaisten pukeutumisen ohjaamiseen on omat verkkosivut, mutta ne eivät ole tällä hetkellä käytössä. (Hämeen keskiaikayhdistys 2009.)

Somistamiseen on monenlaista materiaalia, jota järjestäjät aina kuljettavat tapahtumaan. Esimerkiksi heillä on peitsitelineitä, jalkapuita, maalitauluja ja kirjurinpulpetti. Koska alue on puisto, ovat rakennelmat useimmiten teltoja, tosin eivät aina niin keskiaikaisia. Lisäksi alueella on runsaasti toripöytiä ja viirejä jne. (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Myyjät, yhteistyökumppanit

Myytävinä tuotteina he kertoivat olleen sellaisia, jotka olisivat voineet olla myynnissä keskiajallakin. Tällaisia ovat esimerkiksi keramiikka, lasi, vaatteet, korut, aseet (miekkoja, puukkoja, veitsiä, jousia, kilpiä), lautapelejä, leluja, ruokaa, lankoja, sepäntuotteita, puuesineitä jne. Myyjien listassa oli yli 80 nimeä eli varsin runsaasti. (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009; Hämeen keskiaikamarkkinat 2009d.)

Tapahtuman järjestäjillä oli runsaasti yhteistyökumppaneita. Heitä oli mm. eri harrasteiden, kulttuurin, matkailun, cateringin, kaupunkien ja seurakuntien, museoiden alalta yhteensä yli neljäkymmentä, ellei jopa lähemmäs sata. Vuonna 2008 tapahtuman budjetti oli 105 000 €. Kävijöitä oli ollut viime vuosina noin 15 000. Kesä 2008 oli sateinen, joten kävijämäärä ei noussut parhaimpiin lukemiin, ja tuloksesta tuli alijäämäinen. Kuitenkaan se ei kaatanut yhdistyksen taloutta, sillä tulos on muina vuosina ollut ylijäämäinen. (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Tapahtuman järjestäjät kertovat heillä olevan erittäin kokeneen järjestelyorganisaation. Se on mainio asia, sillä tapahtuma on Suomen suurin täysin vapaaehtoisvoimin järjestettävä tapahtuma. Heidän mielestään joitain tapahtuman järjestämisen yksityiskohtia voisi parantaa, mutta ne eivät ole kokonaisuuden kannalta merkittäviä, joten he eivät niitä sen tarkemmin luettelleet. (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Tapahtuman järjestämisestä he kertoivat seuraavaa:

”Järkeä käteen, varsinkin taloudellisesti. Oikeat henkilöt tekemään tapahtumaa: oltava stressinsietokykyä, joustavuutta, kykyä muuttaa suunnitelmia, kykyä suunnitella kaikki etukäteen ja varautua myös yllätyksiin. Hyvä on, jos on erilaisia ihmisiä työryhmässä, jolloin kukin pääsee antamaan juuri sitä omaa osaamistaan. Ei saa luottaa siihen, että ihmiset jaksavat rajattomasti: tapahtuma polttaa itsensä pian loppuun ihmisten myötä. Hyvät muistutpanot jo tehdystä tapahtumasta auttavat seuraavana vuonna, jottei kaikkea tarvitse keksiä uudestaan.” (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Lisäksi järjestäjät antoivat vinkkejä tapahtumien järjestämiseen, kuten:

”Vuokrattavat asut yleisille hyvä houkutus. Ei pelkkiä taistelunäytöksiä, eikä ainakaan sellaisia joissa käytetään boffereita – naurettavaa. Oikean kokoinen pääsymaksu, mieluummin niin, että pääsymaksu on kalliimpi ja sen jälkeen kaikki on ilmaista kuin halpa sisäänpääsy ja joka pisteeseen eri maksu. Tarpeeksi nähtävää rahaa vastaan, muuten yleisö ei tule toiste. Lapsiin ja kouluun kannattaa satsata (tuovat vanhemmat perässään) – yhteistyötä kunnan koulujen kanssa?” (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Työvaiheista ja suunnittelusta järjestäjät kehottivat käyttämään apuna ammattilaisia tai muita tehtäviin sopivia henkilöitä, mutta muistamaan myös, että tarvitaan työnjohtoa:

”Rankkojen työvaiheiden (rakennus, purku) ulkoistaminen esim. urheiluseuroille pientä korvausta vastaan – kaikki hyötyvät ja järjestäjien voimat säästyvät tärkeämpään. Kunnollinen työnjohto toki silloin, ettei mene seisoskeluksi. Talkoolaisten hyvänä pitäminen, jotta tulevat undestaan. Viranomaisiin (mm. elintarvikemyynti, paloturvallisuus) subtauduttava asiallisesti, vakavasti ja tosisaan. Eikä kannata haikailla tehdä juuri keskiaikatapahtumaa joka kylään – miksei tehdä vaikka 1600-luvun tapahtuma, joita on niukasti. Toki larppaajat ovat voimavara... valitettavan nuoria ja kokemattomia vain yleensä.” (Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009.)

Tavoite

Keskiaikayhdistyksen tavoitteena verkkosivujen mukaan on herättää ja ylläpitää kiinnostusta hämäläiseen, suomalaiseen ja pohjoismaiseen keskiaikaiseen kulttuuriin ja elämäntapaan. Tapahtuma myös pyrkii lisäämään alueen yhteistyötä. Se ei pyri saamaan voittoa tai taloudellista hyötyä. (Hämeen keskiaikamarkkinat 2009e.)

5.3 Turun Keskiaikaiset markkinat

Tapahtuma on nimeltään Keskiaikaiset markkinat ja se on osa Keskiajan Turku-tapahtumaa. Se järjestetään yhteistyössä Turun kulttuuriasiainkeskuksen (keskiaikaiset markkinat), Turun linnan, Turun tuomiokirkon, Aboa Vetus & Ars Nova-museon (hansakauppias Laurentiuksen markkinat) kanssa. Järjestelyistä vastaa Turun kulttuuriasiainkeskus. Tapahtuma-alue on lähinnä Vanha Suurtori, mutta myös koko Turku. Järjestäjät käyttävät mielellään myös vapaaehtoisia apuna tapahtuman järjestelyissä ja elävöittämisessä. (Turun kulttuuriasiankeskus 2009; Turun keskiaikamarkkinat 2009a.)

Tapahtuma järjestetään joka vuosi juhannuksen jälkeen ja se kestää neljä päivää. Tapahtumat ovat perustuneet 1400-lukuun. Kesän 2008 tapahtumassa ilma oli vaihteleva, mutta lopuksi aurinkokin ilmestyi. Tapahtuma järjestettiin vuonna 2008 jo 13. kerran. Kulttuuripaja järjestää pitkin vuotta kurseja keskiaikaan liittyen, esimerkiksi puvun tai kenkien valmistusta. (Turun keskiaikamarkkinat 2009b & 2009c; Kulttuuripaja 2009.)

Ohjelma

Järjestäjät kertoivat kyselylomakkeessa järjestäneensä seuraavanlaista ohjelmaa:

”teatteria, nukketeatteria, musiikkia, sirkusta, käsityöläisten työnäytöksiä, turnajaisia, taistelunäytöksiä ynnä muuta teemaan liittyvää, lisäksi teemaan sopivia iltatapahtumia aikuisemmalle väelle” (Turun kulttuuriasiankeskus 2009.)

Tapahtumasta on raportoitu useilla artikkeleilla Turun Keskiaikaisten markkinoiden verkkosivuilla. Turnajaisia järjesti Rohan Tallit, kuten Hämeen linnassakin. Turnajaiset olivat iltahjelmaa. Tapahtumassa on myös tapana julistaa markkinarauha. Työnäytöksissä oli mm. ruukkujen ja saippuan valmistusta, nahkurien ja sepän työtä. Tarjolla oli kaikkea, mitä keskiajan ihminen on voinut aikanaan tarvita. Mukana oli myös kansanparantaja ja tietysti monen-

laisia käsitöitä myytävänä. Vuoden 2008 markkinatorin myynnit olivat olleet ennätysellisen suuret. (Turun keskiaikamarkkinat 2009a & 2009d.)

Tapahtumassa esitettiin iso markkinanäytelmä, joka kertoi romanttisen tarinan kihlaparista. Lisäksi esitettiin useita pieniä kohtauksia muiden ohjelmien lomassa. Torilla oli hämmästel-tävänä Leikarien ”Pyhä Katariina nukke sekä salaperäinen riivaaja”. Narrit sirkustemp-puineen ja musikantit soittimiseen kiertelivät yleisön joukossa. Useat elävöittäjät, esimerkiksi keskiaikaista rooliaan esittävät keskiaikaharrastajat sekä näyttelijät kiertelivät torilla. Lapsille oli ritarien seikkailuja, pehmomiekkailua, pelejä ja näytelmiä. Iltaohjelmassa kierteli silmän-kääntäjä sekä Iloiset Yökiitäjät esiintyivät kansanmusiikin tahdissa. Keski-aikaan liittyvää his-toriaa oli tapahtumassa kertomassa keskiaikatutkija Hannele Klemetilä. (Turun keskiaika-markkinat 2009a, 2009d & 2009e.)

Useana iltana järjestettiin Kadotettujen Yö-tapahtuma eli rahvaan riemukkaat juhlat. Musiik-kia esittivät useat yhtyeet: Pukinsarven Tröötöttäjät, Comissatores Aboenses, Härkätien Lei-karit sekä Ancient Bear Cult. Yhtyeissä oli siis paljon samoja, kuin Hämeen linnan tapahtu-massakin. Iltamusiikkitapahtumana oli myös neljättä kertaa TeiniFolk- tapahtuma, jossa esiintyivät Jouhiorkesteri, Hulla Hó, Ataturk Band, Ancient Bear Cult. (Turun kulttuu-riasiainkeskus 2009; Turun keskiaikamarkkinat 2009a & 2009d.)

Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymän tiedotteen 24.6.2008 mukaan Turun tuomiokirkko oli mukana keskiaikaisen tapahtuman järjestämisessä Keskiajan Turku-tapahtuman aikana: Kirkkoon oli järjestetty hiljentymismahdollisuus tapahtuman aikana. Kirkon läheisyyteen oli perustettu kahvila Domcafé, jossa sai virkistäytyä. Kirkossa järjestettiin vanhan ajan musiik-kikonsertteja. Soittimina oli harppu, sinfonia, dulcimer, jousipsalttari tai portatiiviurut. Kir-kossa järjestettiin myös hetkipalveluksia, pöytäteatteria ja kirkkopolkuja lapsille. Lisäksi ta-pahtuma päättyi päätösvesperiin. Käytetyt jumalanpalveluksen osiot (hetkipalvelukset, vespe-rit) olivat tuttuja jo keskiajalla 300-luvulta kirkon alkuaajoista asti. Hetkipalveluksessa vaihteli-ivat raamatun tekstit, virsilaulu, rukoukset ja liturgia. (Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymän tiedote 24.6.2008)

Kynttilähetkissä lastenohjaajat olivat pukeutuneet nunniksi ja kertoivat lapsille raamatun ker-tomuksia. Hetkessä laulettiin myös lastenvirsiä. Pöytäteatterissa esitettiin Laupias Samarialai-nen-kertomus. Kirkkopolku oli toiminnallinen kierros kirkossa erilaisine tehtävineen koko

perheelle. Lapsille oli myös järjestetty oma esittelykierros keskiaikaisessa kirkossa. (Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymän tiedote 24.6.2008)

Vuonna 2009 ohjelmat aiotaan toteuttaa eri tavalla. Aiemmin markkinoilla oli yksi pitkä, neljä tuntia kestävä näytelmä, mutta jatkossa markkinoilla tullaan esittämään monia pieniä näytelmiä. Muut markkinoiden aikana tapahtuvat elävöittämiset ja musiikki säilyvät ennallaan. (Turun keskiaikamarkkinat 2009f.)

Ruoka

Tarjolla oli keskiaikaista ruokaa monien eri myyjien taholta. Järjestäjät kertoivat tarjoilun poikkeavuudesta:

”Viime vuoden (2008) Kadotettujen yö iltatapahtuma ei ollut varsinainen pitotapahtuma, vaan siellä oli samaan tapaan kuin päivälläkin tarjolla keskiajan teemaan sopivaa pientä purtavaa ja juotavaa, ei mitään tarkempaa menua. Kadotettujen yö tapahtuma oli ilmainen ja ohjelmassa oli musiikkia ja mm. silmäkääntötemppeja. Tarjoilun järjesti Brinkkalan pihassa päiväaikaankin toiminut yritys Panimomiehet oy.” (Turun kulttuuriasiankeskus 2009.)

Mitään erillistä ruokalista ei vuonna 2008 julkaistu, sillä varsinaisia pitoja ei järjestetty. Vuonna 2009 Turun keskiaikamarkkinoilla tullaan järjestämään ohjelmalliset pidot. Pitojen ruokalista (liite 14) on jo julkaistu verkkosivuille.

Pukeutuminen, somistus

Esittäjiltä vaadittiin keskiaikaista pukeutumista. He voivat vuokrata vaatteita järjestäjiltä, mikäli eivät niitä itse omista. Somistuksesta järjestäjät kertoivat seuraavaa:

”Lavastusta rakennetaan ympäri aluetta, puurakenteisia mm. aita, vartiotornit, esiintymislavat, kaivo, Kivisauna, Sahtitupa, keskiaika-asumus, kaakinpuu jne. Pienenpää rekvisiittaa ohjelman tarpeiden mukaisesti, esim. pöytiä, penkkejä, tynnyreitä, astioita, viirejä, vaakunoita, kukkia, yrttejä, puisia sankoja jne.” (Turun kulttuuriasiankeskus 2009.)

Myyjät, yhteistyökumppanit

Myyjiltä vaadittiin keskiaikaista pukeutumista. Myytävien tuotteiden tuli olla keskiajalla tunnettuja ja luonnonmateriaaleista valmistettuja. Myös tuotteiden pakkaaminen ja kojun somistus on huomioitava keskiaikaiseen tyyliin. Myyjien oli toimitettava myytävät tuotteet esitarkastettavaksi raadille. Kulttuuriasiankeskus teki valinnan myytävistä tuotteista. Kulttuuriasiankeskuksella oli tapahtumassa myytävänä muutamia tuotteita, kuten kirjoja keskiajasta ja

siihen liittyvistä asioista. (Turun kulttuuriasiankeskus 2009; Turun keskiaikamarkkinat 2009e.)

Tapahtuman järjestäjillä on useita yhteistyökumppaneita, esimerkiksi useat alan harrastajat, käsityöläiset, Turun museokeskus, Turun tuomiokirkkoseurakunta, Aboa Vetus & Ars Nova museo, paikalliset teatterit ja esiintyjäryhmät, erilaiset tapahtumat, Turun yliopisto, Turun taideakatemia jne. Vuonna 2008 tapahtumassa vieraili 110 000 vierasta. Tapahtuman budjetia ei kerrota julkisuuteen. (Turun kulttuuriasiankeskus 2009; Turun keskiaikamarkkinat 2009a.)

Järjestäjät ovat hyvin rutinoituneet tapahtuman järjestämiseen, joten heillä on olemassa tietty kaava siitä, kuinka tapahtuma toteutetaan. Pieniä yksityiskohtia hekin korjaillisivat vuosittain, mutta ne liittyvät hyvin erilaisiin asioihin. Muille järjestäjille he antavat seuraavanlaisia vinkkejä:

”Järjestelyt täytyy aloittaa hyvissä ajoin ja kannattaa tehdä yhteistyötä muiden vastaavien tapahtumien ja keskiaikaa harrastavien seurojen/järjestöjen/yhdistysten kanssa. Tapahtuman järjestelyihin tarvitaan iso työtiimi, joka kannattaa koota ajoissa ja jakaa vastualueet tarkkaan. Lupa-asioissa kannattaa ottaa yhteyttä eri viranomaisiin jo paljon ennen tapahtuman järjestämistä, jottei lupien kanssa tule myöhemmin ongelmia. Tiedotuksessa ja markkinoinnissa on suuret haasteet, varsinkin jos lähtee tekemään uutta tapahtumaa. Kannattaa miettiä, miten yleisön tavoittaa ja miten sen saa houkuteltua paikalle, mainostaminen on kallista, siksi pitää keksiä muita keinoja saada oma tapahtuma tiedotusvälineissä esiin. Tapahtuman järjestämisessä tulee aina esiin yllättäviä kustannuksia, joihin ei välttämättä voi varautua etukäteen, eli budjettiin kannattaa varata aina rahaa ylimääräisiin kustannuksiin.” (Turun kulttuuriasiankeskus 2009.)

5.4 Juhana Herttuan pidot

Juhana Herttuan pidot ovat Fazer Amican tuote Turun linnan ohjelmistossa. (Suopanki 2005.) Fazer Amica on iso ruokapalvelualan yritys. Sillä on 1400 ravintolaa Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa, Norjassa, Virossa, Latviassa ja Venäjällä. (Fazer 2009.) Pidot järjestetään Turun linnassa. Suopankin (2005) Turun sanomissa olleen artikkelin mukaan, pitoja on järjestetty jo 25 vuotta ja tuote palkittiin matkailun Oskari-palkinnolla 2004. Artikkelissa kerrotaan lisäksi, että alun perin tuote valmistettiin elävöittämään Turun 750-vuotisjuhlia vuonna 1979. Tuolloin Suomessa ei vielä harrastettu historian elävöittämistä, joten tuote oli urauurtava. (Suopanki 2005.)

Pidot esitellään Amican Juhana Herttuan renessanssipitojen esittelysivulla. Ne perustuvat vuoteen 1563, jolloin Juhana-herttua eli Kustaa Vaasan poika, asui Turun linnassa yhdessä tuoreen vaimonsa Katarina Jagellonian kanssa. Hovin elämä oli juhlavaa. Pidot saattoivat kestää monta päivää. Juhlien tyyliin kuuluivat runsaat notkuvat ruokapöydät ja laaja juomavaliokoima. Katarina toi haarukan Suomeen, mutta silti ateriat syödään sormin ja veitsen avulla, pyyhkien sormet liinan reunaan. Lautasena on ruisleipä. Ennen aterioinnin aloittamista herttuan palvelija varmistaa, ettei ruoka ole myrkytettyä, kerrotaan Suopankin artikkelissa. (Fazer Amica 2009; Suopanki 2005.)

Ruokalista oli monipuolinen ja varsin eurooppalainen. Sitä oli myös muunneltu nykyaikaan sopivaksi. Ruokalista on esillä Amican Juhana Herttuan renessanssipitojen esittelysivulla. Alkuruokina listalla oli Linnan tervamestarin silakoita, savustettua lohta, mätihelmin koristeltu ja kananmunia, graavattua siikaa ja piparruutikastiketta, maalaisjuustoa, palvattua siansivua, paakaran saaristolaislimppua ja herttuan vehnäleipää. Pääruokina oli Linnan paistinmakkaroita, sienipasteijoita, mausteista viinikeittoa, yrttisinapilla kuorrutettua karitsanpaistia, hunajaisia juureksia ja sipuleita, neilikkaista, haudutettua punakaalia, puolukka-omenakompottia. Jälkiruokana tarjoiltiin hunajaisia uuniomenoita rapean taikinakuoren alla, inkiväärikanelikermaa, kahvia ja piparkakkuja sekä tuoreita ja kuivattuja hedelmiä. (Fazer Amica 2009.)

Illallisen lomassa muskantit esittävät renessanssiajan musiikkia. Katariina ja Juhana kertovat kertomuksia ja laulavat lauluja renessanssiajasta. Ohjelma voidaan esittää ruotsiksi, englanniksi ja saksaksi suomen kielen lisäksi. Katariina on näytellyt rooliaan jo 25 vuotta, mutta Juhanaat ovat vaihtuneet pari kertaa. Puvustus on näyttävä. (Fazer, Turun linna 2009; Suopanki 2005.)

Herttuan pitojen lisäksi Amica esittelee tuotteinaan Väen Pidot, jotka perustuvat vuoteen 1557. Pidot ovat Turun linnan rahvaan pidot. Ajatus on samanlainen kuin Herttuan pidoissa eli syödään hyvin, nautitaan trubaduuriin musiikista ja saadaan historiatietoa. Kolmas tuote on Jahtimestarin Pidot. Ne perustuvat vuoteen 1585. Pidoissa on varsin riehakas ohjelma musiikkeineen, aterioineen ja historiallisine henkilöineen. Ohjelmaa johdattelee Jahtimestari Pietari Olavinpoika. (Fazer, Turun linna 2009.)

Kaikki ohjelmatuotteet järjestetään vain ryhmille, muutamasta kymmenestä henkilöstä jopa pariin sataan henkilöön. (Fazer, Turun linna 2009.) Suopankin mukaan Herttuan pidot mak-

savat 9000 €, joten pitoja haluava on todennäköisesti yleensä yritys, ei yksityishenkilö. Silti pitoja on jo järjestetty kymmeniä kertoja. (Fazer, Turun linna 2009; Suopanki 2005.)

5.5 Vihti 500 - vuotta (1507 – 2007)

Vihdin pitäjän juhlat olivat esimerkillinen näyte eri tahojen yhteistyöstä sekä halusta elävöittää historiaa. Juhlavuoden tapahtumista on laadittu verkkoinfosivu, jossa kerrotaan kokonaisuudessaan tapahtumista vuoden aikana. Sivulla on juh latoimikunnan jäsenen mietintö. Pentti Kurunmäki, juh latoimikunnan ja Vihti-seuran jäsen:

”Mistä 500-vuotisjuhlassa oikeastaan on kysymys? Kysymyshän on yksinomaan vihtiläisten yhteisestä ponnistuksesta kerran 500 vuodessa vietettävän juhlan onnistumiseksi. Jobonkin on kirjoit takin slogan ”Vihti tutuksi vihtiläisille”. ... Kysymys on omista lähtökohdista, omaehtoisuudesta ja monipuolisuudesta. Yhteisöt, yhdistykset, seurat ja poppoot voivat käyttää hyväkseen puitetta, jonka juh lavuosi luo... Ainoa virallisempi juh lakonteksti on Pertun-päivä, kaikki muu aika on avoinna sille, mitä joku ryhmittymä päättää tehdä.” (Vihti 500 info, 2007.)

Vihdin seurakunta täytti 500 vuotta vuonna 2007. Vihti sijaitsee pääkaupunkiseudun lähellä. Seurakunta kertoi vuosikertomuksessaan juhlan järjestämisestä. Juhlan järjestämiseen osallistuivat kaikki seurakunnan työmuodot ja juhlaan liittyviä pieniä tapahtumia järjestettiin läpi vuoden. Pää tapahtuma oli Pertun päivän viikonloppuna elokuun lopussa. Oli mm. joulu- ja pääsiäisvaellusta, näytelmiä ja konsertteja. Kirkko ja lähetyshuone olivat avoinna vierailijoille. (Vihti 500 info 2007; Vihdin seurakunta 2007.)

Ohjelma

Vihtiin järjestettiin pääjuhla viikonloppuna Vuosisatamarkkinat. Myyjiä oli yli sata ja kävijöitä yli 8000. Vuosisatamarkkinoiden ohjelmasta järjestäjät kertovat:

”Käsityöläisten esittely- ja myyntikojuja, joissa myytiin esimerkiksi käsintehtyjä tavaroita, vaatteita, säilykkeitä ja puumiekköitä lapsille. Oli nukketatteriesityksiä lapsille, Tartolainen duo musisoi trubaduurityylistä musiikkia, ajelija hevostalla jne. Vuosisatamarkkinoita jatketaan edelleen, siitä tuli todennäköisesti jokavuotinen tapahtuma Vihtiin. Tulevina vuosina pyritään varmastikin lisäämään ohjelmallista osuutta, tähän saakka pääpaino on ollut markkinoissa eli myyntikojujen kierteisessä.” (Vihti 2009; Vihti-juhlan järjestäjät 2009.)

Järjestäjät suosittelivat markkinoiden myyjiksi pieniä käsityörittäjiä aidomman tunnelman säilyttämiseksi seuraavasti:

”Kannattaa pitäytyä (jos suunnittelee markkinoita) siinä, että esille pääsevät pienet käsityöryttäjät, eikä mukaan välttämättä oteta suurempia yrityksiä. Näin tapahtuma säilyy aidomman tuntuksena.” (Vihti-juhlan järjestäjät 2009.)



Kuva 8. Vihdin vuosisatamarkkinoilta kojuja (Vihdin seurakunta)

Kuva 9. Vihdin 500-vuotisjuhlan juhlakulkueesta pieni ryhmä (Vihdin seurakunta)

Kesäteatterilla esitettiin Vuosisadat vierivät – näytelmä, joka kertoi Vihdin pitäjän historiasta. Näytelmä alkoi Vihdin ensimmäisen tiedetyn papin, kirkkoherra Martin, virkaan siunaamisesta. Näytelmässä esitettiin nälänhätää, tauteja, kirkon tulipalo ja kansalaissodan tunnelmia. Näyttelijöitä oli peräti 90. Näytelmästä saadut tuotot käytettiin hyväntekeväisyshankkeisiin. Näytelmä keräsi noin 2000 katsojaa, ja se esitettiin muutaman kerran. Kylällä oli myös RY-tärsky -harrastetapahtuma. Tapahtumavuodelle valmistettiin useita julkaisuja, kirjoja historiasta, CD-levy sekä kalentereita. Useat kylätoimikunnat ja erilaiset järjestöt järjestivät erilaisia pieniä tapahtumia. Hiidenopisto valmisti keskiaikaisia asuja. (Vihti 500 info 2007; Vihdin seurakunta 2007.)

Varhain sunnuntai-aamuna tapahtuma jatkui kirkkoveneen vastaanotolla rannassa ja siirtymisellä Pyhän Birgitan kirkkoon aamurukoukseen eli laudekseen. Siellä musisoi Schola Sancti Henrici -lauluyhtye. Tilaisuuteen oli järjestetty Paavin tervehdys. Kansa, josta osa oli pukeutunut keskiaikaisiin asuihin, siirtyi kulkueena Vihdin kirkkoon järjestettyyn juhlamessuun. Messussa avusti kuoro, seurakunnan orkesteri Kapelli sekä piispa. Messuun osallistui noin 400 henkilöä, konsertteihin noin 900 henkilöä. (Vihti 500 info 2007; Vihdin seurakunta 2007.)



Kuva 10. Kirkkoveneen saapuminen Vihdin 500-vuotisjuhlassa (Vihdin seurakunta)

Kuva 11. Pertun pidoista Vihdin 500-vuotisjuhlassa (Vihdin seurakunta)

Ruoka

Ruokatarjoilusta järjestäjät kertoivat:

”Markkinoiden ajan ja saman päivän iltaan saakka vieraita palveli Wichtis-krouvi taidetalo Siiirilän pihamaalla. Tarjolla oli (ihan nykyaikaista) ruokaa: makkaraa, pihviä, perunaa, erilaisia salaatteja yms. sekä juomaa, muistaakseni A-oikeuksin.” (Vihti-juhlan järjestäjät 2009.)

Sunnuntai-iltapäivällä järjestettiin keskiaikaiset, ohjelmalliset Pertun pidot. Pidot olivat juhla-
viikonlopun päähuipentuma. Vieraille tarjottiin Marttojen valmistamaa uusmaalaista perinne-
ruokaa vanhanaikaisista astioista. Juhla järjestettiin yhdessä Vihti-seuran kanssa, ja liput piti
lunastaa etukäteen. (Vihti-juhlan järjestäjät 2009; Vihti 500 info 2007.) Pertun pitojen ruoka-
lista (Liite 15.).

Pukeutuminen, somistus

Somistuksesta ja musiikista järjestäjät kertoivat seuraavaa:

”Mitään suuria somistusponnistuksia ei tehty, toki pääraitin yläpuolelle oli tehty banneri, mutta muuten käsityöläisten kojut täyttivät näkymän. Koska vuosisatamarkkinat tuolloin liittyi Vihdin 500-vuotisjuhlaan, järjestettiin perinnepukujen valmistuskursseja, ja raitilla näkyi paljon vanhanaikaisiin vaatteisiin pukeutuneita ihmisiä.” (Vihti-juhlan järjestäjät 2009.)

Järjestäjät korostivat, että juhlien suunnittelun pitäisi alkaa hyvissä ajoin ja kannattaisi ottaa
mukaan mahdollisimman laaja-alaisesti eri toimialojen edustajia. (Vihti-juhlan järjestäjät
2009.)

6 ELÄMYKSELLISYYS KESKIAIKATAPAHTUMISSA

Tutkimuksessa vertailtiin keskenään keskiaikatapahtumien järjestämistapoja, ohjelmia, ruokatarjoiluja, puvustuksia, somistuksia sekä yhteistyökumppaneiden käyttöä. Samalla pohdittiin tapahtumien kuvaavuutta Suomen keskiajan elintavoista sekä niiden elämyksellisyyttä. Tapahtumakuvauksista etsittiin elämyksiä tuottavia asioita ja niitä arvioitiin Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskuksen laatiman elämyskolmio-mallin mukaan. Elämyskolmiossa on eritelty elämystuotteen elementit ja kokijan kokemustasot.

Tapahtumissa oli paljon yhteisiä ominaisuuksia, kuten puvustukset, ruokalistasat, työnäytökset, näytelmät ja musiikki. Samoin vapaaehtoistyön osuus oli kaikissa tapahtumissa merkittävä. Tapahtumien järjestämisalueina käytettiin teemaan liittyviä fyysisiä ympäristöjä, kuten linnoja, kirkkoja tai muita rakennuksia ja alueita. Kaikki tapahtumat järjestettiin Etelä-Suomessa Hämeessä ja rannikkoseudulla.

6.1 Tapahtumien vertailu

Vuosittain järjestettäviä tapahtumia olivat Turun ja Hämeen keskiaikamarkkinat. Hollolan keskiaikatapahtuma järjestetään joka toinen vuosi. Juhana Herttuan pitoja järjestetään tilauksesta jopa useita vuosittain. Vihdin tapahtuma oli kertaluonteinen tapahtuma. Pisin historia oli Juhana Herttuan pidoilla, jo 25 vuotta. Turun ja Hämeen tapahtumilla järjestämishistoriaa oli yli 10 vuotta, Hollolassa tapahtuma järjestettiin seitsemännen kerran. Turun tapahtumassa järjestämisvastuussa on kulttuuriasiankeskus, joka käyttää apuna vapaaehtoistyöntekijöitä. Hämeenlinnassa puolestaan järjestämisvastuu on täysin vapaaehtoisilla eli keskiaikayhdistyksellä. Hollolassa järjestäminen tapahtuu kunnan, seurakunnan ja keskiaikaseuran yhteistyönä. Juhana Herttuan pidot on Fazer Amican tuote, joten yritys huolehtii järjestämisestä käyttäen apuna ammattinäyttelijöitä. Vihdin tapahtuma oli kunnan, seurakunnan ja eri järjestöjen yhteistyö. Kaikissa tapahtumissa korostui yhteistyö tapahtuman järjestämisen osa-alueiden taitajien kesken, kuten ohjelman, tarjoilun tai lavasteiden tuottajien kesken. Tapahtumat eivät pyrkineet tuottamaan suuria voittoja, vaan lähinnä kattamaan kustannukset ja keräämään varoja seuraavan tapahtuman järjestämiseen. Juhanan pidoissa on yrittäjän oma tulostavoite.

Tapahtumapaikat noudattelivat aitoa, keskiaikaista miljöötä. Paikkoina olivat linnat, kirkot ja puistot. Tapahtumissa oli huomioitu keskiaikaisen miljöön mahdollisuudet esimerkiksi tarinoilla, näytelmillä ja hengellisten tilaisuuksien järjestämisellä. Kaikki tapahtumat sijoituivat kesäaikaan. Juhana Herttuan pitoja voi tosin pitää muulloinkin. Pääsymaksuja kerättiin Hämeen ja Hollolan tapahtumissa. Turun tapahtumassa ja Vihdissä pääsymaksua ei peritty. Turun tapahtumassa ei vuonna 2008 järjestetty varsinaisia pitoja, vaan ne korvattiin Kadotettujen Yö -tapahtumalla, joka oli avoin, maksuton tilaisuus. Hollolan, Hämeen ja Vihdin tapahtumissa pidot olivat maksullisia ja vaativat ennakkoilmoittautumisen. Juhana Herttuan pidot on tilaajalle maksullinen tilaisuus.

Kaikissa tapahtumissa yksityiskohtien huomioiminen oli tarkkaa. Turun, Hämeen ja Hollolan tapahtumissa esiintyivät samat keskiaikaa harrastavat turnajaisten (Rohan Tallit), musiikin (Härkätien Leikarit, Ancient Bear Cult, Milargo) ja näytelmien esittäjät. Keskiajalla musiikki oli pääasiassa kirkkomusiikkia tai trubaduurimusiikkia. Kaikissa tapahtumissa musiikki noudatteli keskiajan tyyliä. Kirjallinen kulttuuri oli vielä keskiajalla vielä varsin vähäistä. Kirkoissa messut toimitettiin kirjoitettujen tekstien mukaan, mutta kansan keskuudessa ei ollut kirjoja. Tarinoita kerrottiin ja laulettiin. Keskiaikatapahtumissa käytettiin runsasta tarinoiden ja legendojen kerrontaa sekä runonlaulantaa. Myös kirkollinen kulttuuri huomioitiin muissa paitsi Juhana Herttuan pidoissa.

Elävöittäjien rooli oli kaikissa tapahtumissa merkittävä. Tapahtumissa kierteli yleisön joukossa henkilöitä, jotka toimivat ”roolinsa” mukaan. Esimerkiksi Hämeen linnan keskiaikayhdistys esittelee sivuillaan jäseniensä rooleja, jonka mukaan he toimivat ja esiintyvät tapahtumissa. Juhana Herttuan pidoissa ”Katariinaa” on esittänyt sama näyttelijä alusta lähtien. Vihdissä koottiin tapahtumaa varten oma näyttelijäjoukko, mutta kuoro oli jo aiemmin olemassa. Työnäytöksiä antoivat keskiaikaseurojen ja –yhdistysten jäsenet. Isoissa tapahtumissa sekä Vihdissä hovi- ja talonpoikauskulttuuria näkyi molempia. Juhana Herttuan pidot kuvasivat hovikulttuuria, rahvaan pitoihin oli omat teemat.

Kaikissa tapahtumissa korostettiin vapaaehtoisten pukeutumista asiaankuuluviin asuihin. Tarjottiin asuja vuokrattavaksi, jos niitä ei itsellä ollut. Monipuolinen puvustus ilmeni nettisivustojen kuvista sekä omakohtaisen vierailun perusteella. Markkinamyymäläkin vaadittiin asiaankuuluvaa asua, tuotteiden pakkaamista aikalaisiin materiaaleihin sekä somistuksen huomioimista kojuissaan. Tietysti myytävien tuotteiden kuului olla keskiaikaan sopivia. Tur-

najaisten ritarit ja hevoset oli puvustettu näyttävästi haarniskoin sekä heraldisin värein ja kuvioin. Säätyläisten ja rahvaan erot tulivat hyvin esille pukeutumisessa ja käyttäytymistavoissa. Myös pieniä yksityiskohtia oli otettu huomioon, esimerkiksi naisten pukeutumisessa oli huomioitu naimattomuuden merkinä otsanauha ja avioitumisen merkinä huntu. Elävöittäjät rikastuttivat pukuloistoa tunnistettavien roolien mukaisilla asuilla, oli narria, rovastia, kerjäläistä ja jopa pyöveliä. On vaikea arvioida, oliko elävöittäjien roolit ja puvustus ylikorostettua, mutta ainakin niiden pyrkimys oli tuoda monipuolista ilmettä tapahtumiin ja esitellä erilaisia keskiajan henkilöitä. Ylikorostus voi johtua halusta viihdyttää yleisöä, mutta toisaalta myös tietämättömyydestä historiatietojen yksityiskohdista. Pukujen valmistamisen avuksi on paljon kuvamateriaalia olemassa, esimerkiksi tauluja ja piirroksia. EKryn puvustussivuilla esiteltiin taideteoksia, joissa oli yksityiskohtaisesti kuvattu henkilöiden asuja. Niiden perusteella on mahdollista valmistaa asuja tapahtumiin.

Isojen tapahtumien järjestäjille oli kertynyt vuosien saatossa runsaasti somistusmateriaalia. Kaikki järjestäjät kertoivat käyttäneensä puisia astioita, tynnyreitä, kääryjä, viirejä, kankaita, pöytiä, penkkejä, teltoja sekä yksittäisiä keskiaikaisia tavaroita, kuten jalkapuuta, kirjurinpultteja, peitsitelineitä ja vaakunoita. Vihdissä somistus painottui käsityöläisten myyntikojuihin ja puvustukseen. Juhana Herttuan pidoissa somistus näkyi käytetyissä astioissa, puvustuksessa ja itsessään keskiaikaisessa ympäristössä eli linnan salissa. Elävä Keskiaika ry:n ohjeistuksen perusteella voidaan todeta somistusten noudatelleen varsin hyvin keskiaikaista tyyliä. Toki sellaisia seikkoja, kuten tapahtuma-alueen viereisiä autojen parkkipaikkoja tai kännyköillä viestittämistä järjestäjien kesken, ei pystytty kokonaan sulkemaan pois. Materiaalien käyttö oli kuitenkin pyritty säilyttämään keskiaikaisena.

Ruokatarjoiluissa noudatettiin pääasiassa keskiaikaisten ruoka-aineiden käyttämistä, mutta silti sallittiin kahvin ja virvokkeiden tarjoilu myyntikojuissa ja jopa pidoissa (Juhana Herttua). Tarjoiluissa noudatettiin sormin syöntiä ja käytettiin pärelautasia ja savikippoja, mutta jonkin verran myyntikojuista saattoi löytyä myös kertakäyttöastioita. Juhana Herttuan pidoissa ruoka tarjoiltiin pitkän lankun päältä. Pitojen ateriat olivat varsin juhlavia. Hämeen linnan ja Hollolan pitojen ruokalista oli täsmälleen sama. Ruokien valmistustavoista mainittiin keittäminen, paistaminen, hiillostaminen ja vartaissa kypsyttyminen. Ne olivat tyypillisiä keskiaikaisia ruoanvalmistusmenetelmiä. Suomalaisuutta ruokalistalla kuvasi tarjotut liha, kala, nauris, lanttu, herneet ja sipulit sekä vartaassa kypsytetty sika, joka oli pitojen pääruokana. Tosin kokonaisuudessaan vartaassa kypsytetty liha oli enemmänkin varakkaiden ruokaa, mutta teurasaikana saattoi

myös rahvas päästä sitä maistelemaan. Jälkiruokana tarjottiin kuivattuja hedelmiä ja piparkakkuja eurooppalaiseen tyyliin tai aatellisen elämäntavan mukaan.

Turun tapahtumassa vuonna 2008 mainittiin olleen monenlaisia keskiaikaisia ruokia monen myyjän taholta, joten niiden arvioiminen annetun tiedon pohjalta on mahdotonta. Turun keskiaikamarkkinoiden nettisivuille on julkistettu vuoden 2009 pitojen menu (Liite 14.), jonka valmistaa viikinkiravintola Harald. Menu kuvastaa varsin hyvin suomalaista keskiaikaista ruokaa. Esimerkiksi alkuruuat ovat kasvisvoittoisia, mutta listalla ei kuitenkaan mainita lanttua tai kaalia. Pääruokana on sikaa. Jälkiruokana tarjotaan ohrapuuroa ja marjoja. Menun sanastossa vilahtelee ravintolaslangia, kuten tartar tai marinoitu. Vihdin Pertun pidoissa ruokalista oli varsin suomalainen, runsas ja lihavoittoinen, kuten kekripitoihin kuuluukin. Jälkiruokana oli karpalokiisseliä, joka on hyvin suomalainen, mutta tunnettu ruokana vasta keskiajan jälkeen. Juhanan pitojen ruokalista oli hovikulttuuriin sopivan juhlava ja varsin eurooppalainen. Kaikissa tapahtumissa juomat olivat keskiajalle tyypillisiä simaa ja olutta. Tosin Turussa ja Vihdissä tarjottiin myös vettä, jonka käyttö keskiajalla oli harvinaisempaa. Keskiviikko, perjantai ja lauantai olivat katolisen uskonnon mukaan paastopäiviä. Paastonaikaa ei tapahtumien ruokatarjoiluissa huomioitu. Kaikki ruoat olivat siis tarjolla tapahtumien kaikkina päivinä.

Lasten ohjelmaa oli järjestetty muihin paitsi Juhana Herttuan pitoihin. Sen kohderyhmä on todennäköisesti aikuiset ihmiset. Lasten ohjelma sisälsi esimerkiksi näytelmiä, seikkailuratoja ja työnäytöksiin osallistumista. Pelottavia ohjelmanumeroita, kuten turnajaisia ei kuitenkaan ollut täysin suljettu lapsilta, sillä niitä esitettiin myös päivällä avoimilla ohjelmapaikoilla. Aiempien vuosien ohjelmassa Turussa näkyi kuvamateriaalin perusteella olleen ainakin häpeäpaalu, jossa oli kaulastaan kiinnitetty rikollisia. (Turun keskiaikamarkkinat 2009g.) Se voi hyvinkin olla pelottava ohjelma lapsille. Vuonna 2008 Turussa turnajaiset oli siirretty iltaohjelmaksi. Vihdissä ohjelma oli erityyppistä, mutta juhlanäytelmässä oli muutamia rajuja kohtauksia (tulipaloja, sota). Hollolan ja Hämeen tapahtumissa järjestettiin samanaikaisesti telttaleiri. Turussakin sitä on joinakin vuosina järjestetty. Telttaleirit oli tarkoitettu keskiaikaharrastajille eli niissä oli aikuisia ja lapsia.

Kaikilla tapahtumilla oli jokin johtoajatus eli keskiaikaan liittyvä historian tarina tai tapahtuma, jonka yhteyteen muut osat liitettiin. Teemat kuvasivat Suomen historian tapahtumia tai pyhimyksiin liittyviä tarinoita. Esimerkiksi Hollolassa vuoden 2008 tapahtumassa teemana

käytettiin pyhimyslegendaa Pyhästä Hubertuksesta (Liite 16.). Kuinka todenmukaisia historian näkökulmasta teemat tai tarinat ovat, on vaikea arvioida. Teema todennäköisesti on aito, mutta onko sen havainnollistaminen, riippuu esittäjistä itsestään. Ohjelmissa näkyi keskiajan ihmisten usko maahisiin, peikkoihin tai luonnon jumaliin. Hollolassa oli shamaaniesitys ja Turussa kansanparantajan esitys loitsuineen sekä Pyhä Katariina-nukke riivaajineen - näytelmä. Hämeen linnassa seikkailivat taikuri, ruttolääkäri ja rohtoelukko tekemässä temppujaan, mutta myös rovasti Tapani Markkula pitämässä kirkonmenoja. Juhana Hertttuan pidoissa ”tarkastettiin”, oliko ruoka myrkytetty. Vihdissä esiintyivät pitäjän historiasta tunnetut henkilöt. Elävä Keskiaika ry ilmoittaa kalenterisivuillaan järjestettävästä pyhiinvaellukseen liittyvästä tapahtumasta. EKry:n jäsenet siis tutustuvat laajasti keskiajan ihmisen elämään ja maailmankatsomukseen.

Keskiajalla vietettiin samoja elämänkaari- ja vuodenaikajuhlia kuin nykyäänkin. Keskiaikatapahtumien suosituin juhla näkyi olevan kekri. Kekriä vietetään syksyllä. Keskiajalla syksyisin oli ruokaa eniten tarjolla. Näin ollen kekrin viettäminen on varsin sopiva teema pitoihin. Juhana Hertttuan pidoissa kuvattiin hovin juhlakulttuuria yleisluontoisesti. Fazer Amicalla oli huomioitu rahvaan pidot toisissa matkailutuotteissa. Elävä keskiaika ry kertoi sivuillaan mm. keskikesän juhlista, joten myös he viettävät vuodenaikajuhlia. Elämänkaarijuhlista Turussa esitettiin hääjuhlanäytelmä ja Vihdissä papin virkaan siunaaminen. Muissa tapahtumissa elämänkaarijuhlia ei tullut ohjelmien sisällöistä ilmi.

Hämeen tapahtuman järjestäjien tavoite on kuvata suomalaista keskiaikaa. Turussa ja Hollolassa kuvataan paikkakunnan historiaa keskiajalla sekä yleensä keskiaikaa. Vihdin tapahtuma kertoi nimenomaan kyseisen pitäjän historiasta. Juhana Hertttuan pidot kuvastavat renessanssia ja siinä on vaikutteita Euroopasta. Isojen tapahtumien sekä Vihdin tapahtuman järjestäjät olivat myös järjestäneet pitkin vuotta keskiaikaan liittyviä pienempiä tapahtumia tai koulutus-tilanteita. Tapahtumien teema vaihtelee isoissa tapahtumissa vuosittain. Tapahtumat kuvaavat keskiaikaa romantisoivalla tavalla jättäen pois esimerkiksi sairaudet ja sodat. Vihdissä niitä asioita sivuttiin näytelmässä. Turussa on käytetty historian tutkijoita luennoimassa tapahtuman aikana sekä konsultoimassa ohjelmien aitoutta.

Tapahtumien järjestäjät ovat varsin kokeneita toimissaan. Kaikki järjestäjät korostivat organisoimista ja yhteistyötä eri viranomaistahojen ja järjestöjen kesken. Korostettiin myös vapaaehtoisista työntekijöistä huolehtimista. Suositeltiin myös ammattilaisten käyttämistä hankalissa työvaiheissa tai muuta erityistaitoa vaativissa tehtävissä. Hollolan ja Hämeen tapahtumien

järjestäjät korostivat budjetin kattavan tapahtuman kustannukset ja riittävän seuraavan tapahtuman järjestämiskustannuksiin. Turusta tietoja ei julkisteta. Vihdin tapahtuma oli kertaluontoinen, joten sitä varten oli laadittu oma budjetti, mutta se ei ole tiedossa. Vihti kuitenkin käytti näytelmän lipputuloja hyväntekeväisyshankkeeseen. Vihdin pitäjän juhlista jäi elämään Vuosisatamarkkinat, joita on järjestetty siitä lähtien. Juhana Herttuan pidot on tyyliltään erilainen tilaisuus. Se järjestetään tilausten mukaan maksaville asiakkaille, joten järjestäjillä on tietty budjetti, mutta myös tulostavoite.

6.2 Tapahtumien elämyksellisyys

Elämysteollisuuden toimijoista kulttuurin ja matkailun ammattilaiset hoitivat kuvatuista keskiaikatapahtumista Turun Keskiaikaiset markkinat ja Juhana Herttuan pidot. Hollolan, Hämeen ja Vihdin tapahtumissa taustalla oli julkinen sektori ja vapaaehtoisjoukko. Elämyksellisyteen liittyvät asiat oli silti huomioitu hyvin. Keskiaikatapahtumissa kiinnitettiin huomiota kaikkiin elämystuotteen kuuteen elementtiin, joten elämyksen luomiselle oli hyvät mahdollisuudet. Järjestäjät olivat oivaltaneet aitouden, aistittavuuden ja tarinoiden merkityksen.

Tapahtumapaikat olivat varsin lähellä toisiaan, sillä niiden aidot miljööt sijoittuvat juuri siten lähekkäin. Läheisyys voi vaikuttaa asiakasmääriin, toisilla lisäten, toisilla vähentäen. Yksilöllisyys tuli esille erilaisissa miljöissä tai ohjelmissa. Tosin tapahtumien kopioitavuus on mahdollista, miljöitä lukuun ottamatta. Tapahtumat olivat saaneet vaikutteita eurooppalaisesta keskiajasta, joten ne eivät täysin pohjautuneet Suomessa elettyyn keskiaikaan. Esimerkiksi Suomen linnakulttuuri ei ollut niin voimakasta kuin Euroopassa.

Tapahtumat sijoituivat kaikki kesäaikaan. Vieraat voivat suunnitella loma-ajankohtansa tapahtumien sijoittumisen mukaan. Vaikeat sääolosuhteet voivat luonnollisesti vaikuttaa ohjelmiin myös kesällä, mutta silloin tilanteessa on vain eletävä. Hämeen tapahtuman järjestäjät harmittelivatkin vierailijamäärän jääneen huonon sään vuoksi pienemmäksi kuin edellisinä vuosina. Turusta puolestaan kerrottiin osallistujia riittäneen sateesta huolimatta. Juhana Herttuan pidoissa säällä ei ole suurta merkitystä, sillä ne järjestetään Turun linnan sisällä ja niitä voi järjestää myös talvella.

Historiallisen tapahtuman järjestämisessä aitous oli tärkeää. Tapahtumat oli luotu aitoon ympäristöön, kuten linnaan, kirkkoon tai torille. Rakennus ja miljöö ovat hyviä tapahtumiseen

osallistumisen motiiveja, sillä monia ihmisiä kiinnostaa tunnettu historiallinen rakennus ja sen kulttuurillinen perintö. Tunnettuihin matkakohteisiin poikkeaminen matkan varrella on helpompaa, sillä niihin on yleensä hyvät opasteet. Paikalla on myös esittelijöitä kertomassa paikan historiasta. Jos samaan aikaan kohteessa järjestetään jokin tapahtuma, on se useimmiten vain positiivinen lisä ja kannuste asiakkaalle. Turussa historian hyödyntäminen on varsin laajaa, sillä siellä on tehty arkeologisia kaivauksia Vanhan Suurtorin laidassa. Kaivauksia voi tutkia tapahtumaan osallistumisen lomassa. Silloin saadaan yhdistymään luonnonhistoria ihmisen historiaan. Myös Aboa Vetus & Ars Nova-museo osallistuu tapahtuman järjestämiseen. Hollolassa ja Hämeenlinnassa voi aitojen keskiaikaisten rakennusten lisäksi tutustua esimerkiksi keskiaikaisiin kauppareitteihin (Hämeen härkätie, Viipurin tie).

Historiaa voidaan elävöittää tarinoilla ja esityksillä, jotka oli esiteltyissä tapahtumissa hyvin huomioitu. Aitous lisäsivät aidot miljööt, ajanjaksoa kuvaavat asusteet ja ateriat sekä toimintatavat. Esitettävät henkilöhahmot ovat aina fiktiivisiä, sillä heidän todellista olemustaan ei voida tietää puutteellisten dokumenttien vuoksi. Voidaan vain arvailla heidän toimiaan. Negatiivisia elämyksiä voisi syntyä, mikäli historiaa ei esitettäisi romantisoiden. Siten aitoudesta joudutaan joustamaan. Keskiaikatapahtumien järjestämisohjeissa oli tarkat säännöt aitouden noudattamisesta, esimerkiksi rannekellojen, kännyköiden, autojen tai muoviastioiden käyttökielto ”epäaikaisina” asioina. EKry:n jäsenet käyttivät termiä ”epäaikainen” erottamaan sopivat tai sopimattomat asiat keskiaikatapahtumissa. Tapahtumissa pyrittiin aitoutta noudattamaan varsin tarkasti. Oman kokemuksen perusteella sekä tapahtumakuvia tarkasti katsoen saattoi kuitenkin nähdä autojen parkkipaikan olevan varsin lähellä tapahtumapaikkaa tai järjestäjien viestivän toisilleen kännykällä. Joitakin elämyksen kokijoita epäaitoudet saattavat häiritä.

Tapahtumien teemoja esiteltiin jo järjestäjien nettisivuilla, joten ne ovat jo muodostaneet asiakkaille jonkinlaisen kuvan ja ennako-odotuksia tapahtumasta. Uskottavuuden säilyttämiseksi esiteltyjen teemojen tulisi ilmetä myös tapahtumassa. Mainonnan perusteella syntyneet asiakkaiden ennako-odotukset ja mielikuvat ovat muodostaneet esielämyksiä. Asiakas odottaa saavansa tapahtumassa vastinetta ennako-odotuksilleen. Esielämykset muuttuvat kohde-elämyksiksi, kun yksilö matkustaa ja osallistuu tapahtumaan.

Isoissa keskiaikatapahtumissa teemat vaihtuivat vuosittain. Teemojen vaihtuvuus takaa tapahtuman kiinnostavuuden säilyvän pidempään. Näin saadaan myös monipuolisemmin esitettyä historiatietoja asiakkaille. Vihdin tapahtumassa perehdyttiin alueen historiaan. Juhana

Herttuan pidoissa teema säilyy samana, sillä tilaisuuden idea on kuvata Juhana-herttuan hovi-elämää Katariinan kanssa. Näytelmät liitettiin teemaan ja esimerkiksi työnäytösten esittäjät kertoilivat tarinoita työnsä lomassa. Elävyyttä tapahtumiin toivat fiktiiviset roolihahmot, jotka kuljeskelivat yleisön joukossa ja esittivät rooliaan. Elävöittäjät olivat pukeutuneet mahdollisimman aidonnäköisesti, puhuivat keskiaikaiseen tyyliin, toimivat esittämänsä ajan työtapoja noudattaen jne. Tapahtumakuvauksissa kerrotaan monenlaisista työtapojen esittelyistä. Oli mm. sepän pajaa, kengän tekijää, saippuan tekijää, nauhan punontaa. Työnäytökset kuvastivat hyvin käsityöläisten ja talonpoikien elämäntapaa. Elävöittäjät yrittivät saada asiakkaat irtottautumaan omasta arjestaan ja eläytymään tunnelmaan.

Lisäksi kiinnitettiin huomiota aistittavuuteen puvustuksella, somistuksella, ruokakulttuurilla ja musiikilla. Vierailija pystyi näkemään, tuntemaan, maistamaan ja kuulemaan asioita. Tapahtumissa valmistettiin ruokaa nuotioilla ja grilleissä, joten ympäristöön levisi herkullisia tuoksua, mutta varmaan myös savua. Ruokaa maistellen asiakas pystyi aistimaan monenlaisia makuja, todennäköisesti toisenlaisia makuja, kuin omassa ruokapöydässään. Ympäri soi keskiaikainen musiikki. Soittajat myös kiertelivät yleisön joukossa. Näytelmien ja työnäytösten tapahtumia pystyi seuraamaan monissa paikoissa. Asiakas pystyi itse osallistumaan niihin tai pitäytymään sivusta seuraajana niin halutessaan. Aistein havaittavat asiat vahvistivat kokemusta ja lisäsivät elämyksen syntymisen mahdollisuutta. Yksilön omista tavoitteista riippuen eri asiat riittivät elämyksen tai vähintään kokemuksen saamiseen. Pelkästään tapahtumia seuraamalla oli myös mahdollista kokea elämys. Toiselle elämyksen saattoi tuottaa ruoka, joka oli itse esivalmistettu ja paistettu nuotiolla ja jonka maku ehkä muistutti lapsuudessa nautittua ruokaa. Toiselle taas elämys saattoi syntyä kirkossa kuullusta musiikkikonsertista. Elämyslähteet voivat siis olla eri asiakkaille erilaisia. Toinen kaipaa fyysistä (itse tekeminen) elämyslähdettä, toinen taas mentaalista (sivusta seuraaminen, vaikutteiden imeminen) elämyslähdettä.

Kontrastia omaan arkielämään tapahtumissa esiintyi varmasti. Tapahtumissa nähtävä toiminta oli aivan erilaista kuin kotona koettava toiminta, esimerkiksi nuotiolla valmistettu ruoka, sormin syöminen tai teltoissa nukkuminen. Vuorovaikutusta tuli paljon tapahtuman järjestäjien ja asiakkaiden kesken. Vierailijat pääsivät myös itse osallistumaan ohjelmiin, esimerkiksi pitoihin, työvälineiden tai esineiden valmistukseen ja leikkeihin. Oli varmasti jännittävää seurata, miten pidoissa elävöittäjät järjestivät ”kohtauksia” tai miten turnajaisten ritarit käsittelivät hevosiaan. Yksilöllistä huomiota pystyi saamaan osallistumalla työnäytöksiin, mutta useimmiten vuorovaikutus oli yhteisöllistä.

Elämyskolmiossa kokemuksen tasoista ensimmäisenä oli motivaatiotaso. Median motivoituneilla on paljon vaikutusta siihen, saadaanko asiakas kiinnostumaan ja osallistumaan tapahtumaan. Ehkä asiakkaan on kuultava ja nähtävä useita kertoja tapahtuman mainontaa sekä lisäksi saatava ystäviensä suosituksia tapahtumasta, ennen kuin tulee tarpeeksi kiinnostuneeksi saapuakseen paikalle. Ennakkoluulot voivat vaikuttaa niin paljon, ettei asiakas halua osallistua tapahtumaan. Asiakas saattaa pitää keskiaikaa synkkänä tai pakanallisena aikana. Oikean viestin välittäminen on erittäin tärkeää. Motivaation herättäjäksi tapahtumaan osallistumiseksi voi muodostua esimerkiksi työnantajan järjestämä tilaisuuteen osallistuminen, sopiva aika tai hinta. Asiakkaiden osallistumismotivaatioon saattoi siis vaikuttaa hyvin moni asia. Turun tapahtumassa oli eniten osallistujia, mutta kaikissa tapahtumissa osallistujamäärä oli yleensä lisääntynyt edellisestä vuodesta.

Fyysisellä tasolla henkilö havainnoi tapahtumat ja tyydyttää tarpeensa, kuten nälän, janon, vessahädän ja turvallisuuden tunteen. Ilman niiden hyväksyttävää toteutusta asiakas ei koe tapahtumaa onnistuneena. Esimerkiksi, jos tapahtuman ruoka on epäonnistunut, tunnelma laskee, ja elämys ei todennäköisesti synny tarkoitetulla, positiivisella tavalla. Tapahtuman järjestäjillä on fyysisten asioiden toteuttamisessa tärkeä tehtävä. Epäonnistumisia on vaikea korjata. Yksilöt kokevat asiat eri tavalla, joten toiselle sama ruoka voi olla kelvollista, toiselle taas kelvotonta. Elävöittäjä voi vielä pelastaa tilanteen ammattitaidollaan, tarinoillaan ja korostamalla tilanteen hyviä puolia. Nykyisin kaikkia tapahtumia koskevat turvallisuusmääräykset, joten ne asiat on luonnollisesti pidettävä kunnossa. Esimerkiksi pilaantunutta ruokaa ei voida tarjoilla, pelastustiet on pidettävä auki ja järjestysmiehet valvovat tapahtumia.

Kun päästään älylliselle tasolle, henkilö toimii ärsykkeiden mukaan, esimerkiksi osallistuu työnäytökseen, pitoihin tai ylipäättään kokee tapahtuman miellyttäväksi. Tähän mennessä muiden elementtien on täytynyt olla kunnossa, jotta asiakas kokisi elämyksen. Jos pitoihin osallistuminen on ollut mukavaa, työnäytöksestä on oppinut uuden taidon tai saanut uusia ajatuksia näytelmän seuraamisesta, kokemus on ollut miellyttävä. Emotionaalisen tason saavuttamiseksi henkilö kokee voimakkaan tunne-elämyksen, kuten ilon, oppimisen tai liikutuksen. Ehkä tapahtumassa esitetty tarina elävöittäjien avustuksella ikään kuin herää eloon ja henkilö kokee asian hyvin todenmukaisena ja mielenkiintoisena. Ehkä myös henkilön negatiiviset ennako-odotukset ovat vaihtuneet positiivisiksi kokemuksiksi. Kun henkilön odotukset täyttyvät ja ennen kaikkea ylittyvät, syntyy elämys.

Keskiaikatapahtumista pystyi keräämään muistoja itselleen varsin runsaasti. Asiakkaat voivat ostaa markkinoiden monenlaisia tuotteita, ottaa valokuvia tai omaksua uusia taitoja vaikkapa työnäytöksistä. Myöhemmin omassa elämässään asiakkaat voivat muistella tapahtumaa tai käyttää oppimaansa taitoa. Elämyksen kokeneet kertovat tuntemuksistaan ystävilleen ja tutuilleen, samalla markkinoiden tapahtumaa. On siis mahdollista saada myös jälkielämyksiä. Keskiaikatapahtumien elämysten lähteet ovat pääasiassa sosiaalisia ja mentaalisia. Tapahtumat ovat yleisötapahtumia, joten niissä korostuu yhteisöllisyys. Samalla saadaan kulttuurillisia elämyksiä. Fyysisiä elämyslähteitä tapahtumissa voisivat olla aktiviteetteihin osallistuminen tai rentoutuminen.

Tapahtumien tuottamat elämykset pyrkivät olemaan viihdyttäviä. Ne pyrkivät irrottamaan henkilön arjesta, saamaan aikaan muita ajatuksia, nauttimaan näytelmistä, hyvästä ruoasta ja musiikista. Tosin joillekin vieraille viihdyttävyys ei tarkoita väkivaltaisten esityksien seuraamista tai näytelmien kurkkimista ihmisten selkien yli. Esitykset olivat aina ulkona, ei sisätiloissa, paitsi Juhana Herttuan pidoissa. Jotkin ihmiset etsivät tapahtumista pelkästään viihdyttäviä elementtejä, toiset taas uskonnollisia elämyksiä, kolmas ehkä historiatietoja, neljäs haluaa oppia uusia kädentaitoja. Kokemukset voivat olla tiedollisia, harjaannuttavia, tunne-elämyksiä tai jopa muutoskokemuksia.

Elämyskolmion viimeinen taso oli henkilön koko maailmankuvan muuttuminen elämyksen pohjalta. Tähän päästään, kun elämyksen kokija muuttaa toimintatapansa ja alkaa harrastaa keskiaikaa. Elämyksen saaja saattaa liittyä keskiaikaseuraan ja osallistua sen toimintaan, vaikkapa aluksi osallistumalla keskiaikaleiriin, sitten hän alkaa kerätä keskiaikaista materiaalia itselleen, valmistaa asuja tai harjoitella keskiaikaisten ruokien valmistusta. Kun tietoa ja taitoa on karttunut lisää, harrastaja alkaa osallistua tapahtumien järjestämiseen yhä enemmän. Tavallinen vieras ehkä kokee elämyksen miellyttävänä kokemuksena ja palaa vuosi toisensa jälkeen teematapahtumiin ihastelemaan ohjelmia ja somistuksia sekä hakemaan lisää historiatietoja. Tavallisen vieraan muuttumiskokemus voisi myös olla se, että hän alkaa ymmärtää keskiaikaa ja sen ajan toimintatapoja paremmin. Kokija siis kehittyy itse ihmisenä kyseisellä alueella.

7 VINKKEJÄ KESKIAIKATAPAHTUMIEN JÄRJESTÄJILLE

Suomen perinnematkailua esiintuovat kulttuurikohteet sijoittuvat Suomen eteläosaan, Turun ja Porin lääniin sekä Uudellemaalle. Kohteet sekä lisäävät alueen matkailua että edistävät kohteiden suojelua ja kunnostamista. Muualla Suomessa korostetaan enemmän luontomat- kailua ja vähemmistökulttuureja. (Aho & Ilola 1995, 190.) Keskiakateema onkin noussut esiin vasta viime vuosikymmeninä. Ilmeisesti tähän ovat vaikuttaneet kaupunkien 450- ja 500-vuotisjuhlat ja niihin liittyvät teeman valinnat. Harrastajien määrä on varmasti myös lisääntynyt vuosi vuodelta.

Keskiakatapahtumien tuottaminen tarkoittaa aina tapahtuman sitomista historiaan ja tapah- tumien elävöittämistä elämykselliseksi ohjelmaksi. Järjestäjien, olivatpa he ammattilaisia tai vapaaehtoisia, on hankittava keskiaikaan liittyvä historiatieto.

Suomalaisista kirjailijoista mm. Mika Waltari sekä Kaari Utrio ovat perehtyneet keskiaikaan. Utrio on kirjoittanut romaanien lisäksi myös tietokirjoja. (Klemetilä 2008, 333.) Tutkimusta tehdessäni tutkin Kai Linnilän laatimaa koosteteosta Utrion keskiaikaisten romaanien ruoka- kulttuurin kuvauksista. Siitä tuli hyvin ilmi Utrion perehtyneisyys keskiaikaan. Hänen asian- tuntemustaan kannattaisi ehdottomasti käyttää hyväksi tapahtumien suunnittelussa.

Kuten Hannele Klemetiläkin (2008, 339) pohti, keskiaikatapahtumien esitykset ovat usein aika väkivaltaisia. Niissä korostetaan turhan paljon sotia, taisteluita ja muita riitaisuuksia. Ei kaikki elämä keskiajalla ollut sellaista. Lisäksi totuuspohja esityksille tai tapahtumille on jos- kus hieman vääristynyt tai puutteellinen. (Klemetilä 2008, 340). Sama on huomattavissa te- levisiossa esitettävissä elokuvissa. Usein on nähtävissä, että puvustukset, maskeeraus ja te- hosteet ovat tarkkaan historiatietojen mukaan toteutettu, mutta elokuvan tapahtumissa, hen- kilöhahmoissa tai aikajärjestyksessä tarkkuutta ei enää noudateta, vaan tärkeämpää on jänni- tys. Esimerkkeinä tällaisista Klemetilä mainitsee elokuvat tai sarjat Robin Hood, Braveheart ja The Messenger: The story of Joan of Arc. (Klemetilä 2008, 334.) Klemetilä toivoikin, että tapahtumien järjestäjät konsultoisivat enemmän historian tutkijoita ja parantaisivat ta- pahtumien totuuspohjaa (2008, 340). Tapahtumien tavoite on kuitenkin viihdyttävyyden li- säksi tuoda esille historiaa. Keskiikaan perehtymättömän on vaikeaa erottaa oikeat ja väärät asiat elokuvasta tai tapahtumasta. Siksi historiaan liittyvät väärät käsitykset tai ennakkoluulot eivät pääsekään väistymään, jos niitä ei järjestäjien puolesta yritetä muuttaa.

Tapahtumien järjestäjät korostivat riittävää todenmukaisuutta. Tapahtumalle on aina eduksi keskiaikainen ympäristö, joka jo olemassaolollaan saa asiakkaat kiinnostumaan. Asiakkaiden mielessä historiatiedot voivat olla hataria, joten aina keskiaikaisissa tapahtumissa kannattaa tuoda sitä esille, esimerkiksi tarinoiden, pikku näytelmien tai toimintatapojen avulla. Elävöittäjillä on usein vastuullinen tehtävä tuoda historiatieto oikein ja viihdyttävästi esille. Elävöittäjien tulisi myös saada asiakkaat mukaan tunnelmaan ja osallistumaan aidosti tapahtumassa esiin tuleviin tilanteisiin. Tapahtumien tulisi siis olla riittävän uskottavia, jotta aito elämys olisi mahdollista saada. Vääränlaisia raaka-aineita tai materiaaleja ei saisi käyttää, sillä tunnelma ei silloin olisi oikea. Tapahtumia myös kannattaa järjestää, mikäli on hankkinut niihin liittyvää materiaalia, kuten astioita, pukuja, työvälineitä tai kalusteita. Järjestäjät kehottivat käymään markkinoilla myytävät tuotteet esiraadissa läpi, jotta vääränlaiset tuotteet voidaan karsia pois. Asiakkaiden joukosta voisi joku tunnistaa virheet ja väärennökset. Todennäköisimmin epäuskottavat tapahtumat kuivuisivat pian kokoon.

Keskiaika on ollut varsin vaiherikasta sekä suuren kehityksen aikaa Suomessa. Keskiaika jätti perinnöksemme upeita kirkkoja ja linnoja, jotka ovat nykypäivinäkin käytössä. Tapahtumien järjestäminen kulttuurillisesti arvokkaissa ympäristöissä useimmiten vahvistaa halukkuutta pitää ne kunnossa.

Vapaaehtoisten sitoutuminen edellä kuvattuihin tapahtumiin oli ihailtavaa. Käsityöt olivat taidokkaita ja esiintyjien eläytyminen rooliinsa mieleenpainuvaa. Vapaaehtoiset irtautuivat omasta arkielämästään tapahtumien ajaksi ja asuivat leirialueella alkeellisissa olosuhteissa valmistaen ruokansakin nuotiolla. Innokkaimmat harrastajat saattavat osallistua vuosittain useisiin tapahtumiin, joista useimmat järjestetään kesän aikana. Näin ollen monet heistä viettävät vuodesta toiseen suuren osan kesälomastaan keskiaikatapahtumissa. Vapaaehtoiset keskiaikaharrastajat ovat merkittävä voimavara keskiaikatapahtumien järjestämisessä. Todennäköisesti tapahtumat kuolisivat, jos kaikille työntekijöille maksettaisiin palkkaa tai suuria kulkukorvauksia. Usein tapahtumien taustalla on kaupungin tai seurakuntien edustajia ja resursseja, jotka mahdollistavat tapahtumien järjestämisen. Organisaatioiden lisäksi tarvitaan aidosti innostuneita vapaaehtoistyöntekijöitä mukaan. Järjestäjät kehottivatkin arvostamaan vapaaehtoisten tekemää työtä ja huolehtimaan heidän hyvinvoinnistaan.

Vapaaehtoisuuden lisäksi järjestäjät kehottivat käyttämään tapahtuman järjestämisen apuna muitakin avustajia, kuten urheiluseuroja tai eri alojen ammattilaisia ja korkeatasoisia ostopalveluita. Kaikki hyötyvät, kun työt sujuvat eikä kukaan väsy liikaa. Tärkeäksi seikaksi järjestä-

jät mainitsivat oikeiden, innostuneiden ihmisten valitsemista työnjohtoon sekä tapahtumien suunnitteluun. Järjestäjät korostivat suunnittelun aloittamista hyvissä ajoin. Kannatti myös tehdä järjestämisasiota muistiinpanoja, jotta kaikkea ei tarvitsisi keksiä uudestaan. Olisi myös tarpeen vaatiessa kyettävä muuttamaan tehtyjä suunnitelmia ja varautumaan yllätyksiin. Viranomaistahon mukaan ottamista ei saa unohtaa. Järjestäjät kehottivat suhtautumaan viranomaisiin asiallisesti ja noudattamaan heidän antamia ohjeita.

Asiakkaiden saavuttamiseksi myös hinta on oltava kohtuullinen. Hämeen tapahtuman järjestäjät kertoivat hyvän keinon maksujen keräämisessä olevan ns. ”kertamenetelmän”. Menetelmä tarkoitti sitä, että peritään kerralla jokin isompi summa, jonka jälkeen kaikki muu tapahtumassa on ilmaista. Se on kaikille osapuolille joustavampi käytäntö. Turussa puolestaan oli päädytty jättämään pääsymaksu kokonaan pois, joka on todella asiakasystävällinen vaihtoehto, mutta harvalle järjestäjälle mahdollinen. Kustannukset on kuitenkin katettava jollakin tavalla.

Kaupunkien imago muodostuu monista tekijöistä. Eräs imagotekijä on erilaiset tapahtumat, joista kaupunki muistetaan. On siis tärkeää panostaa tapahtumiin, jotka tuovat asiakkaita ja sitä kautta rikastuttavat kaupungin elinkeinoelämää. Tapahtumaan osallistuvat vieraat tarvitsevat esimerkiksi ravintola- ja majoituspalveluita. Vieraat myös ostavat matkamuistoja, käyttävät erilaisia kulkuvälineitä tai viihdyttävät itseään vaikkapa kulttuurin parissa. Usein kaupungeissa on historiallisia kaupunginosia tai historiaan vaikuttaneita henkilöitä, joita voi käyttää apuna elämyksellisten tapahtumien tuottamisessa ja samalla imagon muodostamisessa. Paikkakunnat voivat halutessaan luoda historian pohjalta tarinoita ja henkilöitä, joihin heidät voidaan yhdistää. Ne auttavat ihmisiä omien juuriensa tunnistamisessa ja luovat yhteenkuuluvuuden tunnetta. Hollolan tapahtumassa tavoitteeksi mainittiinkin alueen imagon kehittäminen.

Keskiajalla osattiin myös juhlia. Juhlapäiviä piti jopa vähentää, jotta työviikkoon saataisiin lisää päiviä. Juhlia järjestettiin kaikkien säätyjen piirissä. Keskiaikatapahtumia voidaan järjestää monessa yhteydessä, kuten teematapahtumina, ohjelmallisina illallisina tai vuosijuhlina. Juhlat on tarkoitettu antamaan elämyksiä ihmisille sekä siirtämään kulttuuritapoja sukupolvelta toiselle. Ohjelmaksi voidaan ottaa erilaisia näytelmiä, konsertteja, ruokakulttuurin esittelyä tai ylipäätään asumis- tai elintapojen esittelyä. Aina ei ole tarpeen pitää turnajaisia tai muita väkivaltaisia esityksiä. Mikä tahansa arjesta irrottava erilainen, elämyksellinen ohjelma voi tuottaa ihmisille mieluisan kokemuksen tai jopa elämyksen. Nykyään monet ryhmät hakevat

elämysohjelmaa retkilleen, esimerkiksi koululaiset luokkaretkilleen tai yritykset virkistyspäiviin. Sellainen voisi hyvin olla opettavainen, historiallinen keskiaikatapahtuma, jossa keskiajasta voimakkaan elämyksen saaneet ihmiset (keskiaikaharrastajat) välittävät tietoa eteenpäin.

Keskiajan harrastaminen on tämän hetken ”buumi”. Muutaman vuosikymmenen päästä aihe voi olla jokin muu. Klemetilä (2008, 340) mainitsee, että harrastamista tukevat nykyajan mahdollisuudet välittää tietoa Internetin kautta sekä samalla verkostoitua. Tapahtumista kertovat verkkosivut olivat kaikilla järjestäjillä hyvin kattavat. Tapahtumakuvausten lisäksi niillä oli paljon kuvia, mediatiedotteita sekä linkkejä yhteistyökumppaneille. Seuraavan tapahtuman teemat ja ajankohdat julkaistiin myös aikaisin. Nettisivujen materiaalien avulla oli mahdollista hahmottaa tapahtumien kulku, monipuolisuus ja näyttävyys. Ne ovat eräs kiinnostuksen herättäjä tapahtumaan osallistumiseksi. Nettisivujen monipuolisuudesta, paikkansapitävyydestä ja toimivuudesta kannattaisi siis pitää huolta.

Keskustellessani ihmisten kanssa keskiaikatapahtumista olen törmännyt ennakkoluuloihin. Useimmat ajattelivat tapahtumien olevan väkivaltaisia turnajaisia, pakanallista jumalanpilkkaa sekä ”hölynpölyä”. Sen sijaan keskiaikaisia miljöitä, kirkkoja ja linnoja, arvostettiin huomattavasti enemmän. Suhtautuminen oli hyvin kahtalaista eli ennakkoluuloista ja varovaisen hyväksyvää. Tietämättömyys historian asioista oli silmiinpistävää. Uskon keskiaikatapahtumien järjestäjillä olevan vielä työsarkaa ennakkoluulojen poistamisessa sekä tiedottamisessa. Samalla ohjelmien monipuolisuuteen ja aitouteen kannattaisi panostaa. Pohjois-Suomen asukkaat eivät arkielämässään ole tekemisissä keskiaikatapahtumien järjestämisen, mainonnan tai keskiaikaharrastamisen kanssa, sillä tapahtumat järjestetään Etelä-Suomessa ja rannikon tuntumassa. Tämän vuoksi Pohjois-Suomeen yltävää markkinointia voisi lisätä.

Matkailu on elämystalouden edelläkävijä. Tulevaisuudessa on yhä enemmän tarvetta panostaa yksilön kokemuksiin tunteisiin ja unelmiin ja niitä muodostaviin tarinoihin. Matkailijat haluavat kokea mielihyvää tuottavia elämyksiä. Niitä tuottamaan tarvitaan monenlaisia palvelujen tuottajia. Aiemmin matkailun keskipisteenä olivat majoituspalvelut, nyt keskipisteenä ovat tulossa ohjelma- ja tapahtumapalvelut. (Borg ym. 2002, 29 – 30, 138.) Perinnematkailun suosiota kasvattavat yhteiskunnan elintason nousu sekä perinnekohteiden tunnettuuden lisääntymisen tehokkaamman tiedonvälityksen kautta (Aho ym. 1995, 192).

8 POHDINTA

Keskiaikaan tutustuminen oli mielenkiintoista. Välillä tietoa tulvi joka suunnasta, välillä taas aikaa meni asioiden sisäistämiseen ja kypsyttelyyn. Omat ennakkokäsitykset saivat muuttua ja väistyä uuden tiedon tieltä. Tutkimuksen teon aikana selvisi, että ”keskiaika”-käsitteen määrittelyminen ei ollutkaan niin yksinkertaista. Kehitys kulki eri maissa ja eri uskonnon piireissä eri tahtiin. Sen ajan ihminen tuskin edes tiesi, missä hänen kotimaansa rajat kulkivat. Hänelle tärkeintä oli oma lähin elinpiiri. Kansainvälistä kanssakäymistä oli varsinkin varakkaiden ihmisten keskuudessa. Keskiaika-nimitys on tietenkin luotu vasta myöhemmin.

Keskiaikatapahtumien järjestäjät kertoivat haluavansa tuoda esille historiaa ja tehdä sen eläväksi nykyihmisille. Osallistuessani itsekkin yhteen tapahtumaan ihailin järjestelyjen tarkkaan mietittyä kokonaisuutta. Somistus, työnäytökset, puvut, astiat, ruokalistat ja näytelmät oli mietitty sopimaan yhteen. Järjestäjät olivat sitoutuneet tapahtuman järjestämiseen ja halusivat vaivojaan säästämättä tuoda esille historiaa.

Tutkimuksen tavoite oli kerätä kuvauksia keskiaikaisista tapahtumista Suomessa ja selvittää niiden elämyksellisyyttä. Keskiaikaisia tapahtumia järjestetään Suomessa useita ja sen vuoksi tutkimusta jouduttiin rajaamaan. Kuvatuista tapahtumista ilmeni hyvin tapahtumien yleinen järjestämistapa. Isoilla keskiaikatapahtumilla oli vain vähän eroja. Erot johtuivat lähinnä erilaisista tapahtumapaikoista, sillä ohjelmat olivat hyvin samantapaisia. Usein ohjelmia järjestivätkin samat henkilöt eri tapahtumissa. Keskiaikateemaa voi tuoda esiin myös yksittäisissä tilanteissa tai juhlissa. Juhana Herttuan pidot ovat olleet esikuvana historiaa kuvaavan elämystuotteen laatimisessa. Vihdin tapahtuma puolestaan kuvasti hyvin nykyistä keskiaikabuumia järjestää paikkakunnan juhla.

Tapahtumien tuottama elämyksellisyys todettiin varsin hyväksi. Tapahtumissa oli runsaasti elämystuotteen elementtejä ja niitä osattiin käyttää hyväksi. Sen sijaan kokemuksen tasoissa motivointikeinoissa tapahtuman järjestäjillä on vielä haasteita. Tietoisuus tapahtumista ei ole vielä levinnyt maan laajuiseksi sekä asiakkaiden osallistumisen esteenä on vielä ennakkoluuloja. Eräs elämyskolmion tehtävä olikin helpottaa puutteiden löytämisessä elämystuotteessa. Motivaatiotasolla ilmenikin keskiaikatapahtuman suurin haaste. Tapahtumista oli mahdollista saada monenlaisia kokemuksia ja elämyksiä. Voimakkaimman elämyksen saaminen tarkoitti kokijan maailmankuvan muuttumista. Maailmankuvan muuttuminen voisi tapahtua niin, että

kokija haluaa alkaa harrastaa keskiäikää tai vähintään kokee saaneensa runsaasti uutta tietoa keskiajasta ja on sitä kautta laajentanut maailmankuvaansa.

Keskiakaharrastajien blogeista löytyi kommentteja keskiakaharrastuksesta. Innokkaimmat heistä olivat päättäneet harrastaa asiaa kunnolla eli etsien oikeaa historiatietoa, ja noudattaen sen mukaisia tapoja. He halusivat käyttää vapaa-aikansa keskiäikäisten tuotteiden valmistamiseen ja hankkimiseen sekä tapahtumien elävöittämiseen. Keskiakaharrastajiin suhtauduttiin alussa kuin omituisiin friikkeihin. Nykyisin heitä arvostetaan enemmän. He ovat myös kehittyneet harrastuksessaan tiedon, osaamisen ja välittämisen kautta. Parhaimmillaan keskiäikäleirien aikana harrastajat oppivat uusia kädentaitoja, opettavat omia taitojaan muille, rentoutuvat nuotion ääressä ja saavat uusia ystäviä. Pahimmillaan heidän työpanostaan tapahtumien järjestämisessä ei osata arvostaa, ja heitä käytetään vain hyväksi. Tapahtuman olosuhteet saattavat myös olla huonot, kylmät, helteiset, likaiset tai raskaat. Keskiakaharrastaminen vaatii tietynlaisen asenteen, käsityötaidot ja mahdollisuuden sitoutua harrastukseen. Harrastajat ovatkin kokeneet elämänmuutoksen, jolloin jotain muuta heidän elämästään on jäänyt pois, ja tilalle on tullut keskiäikä. Voi olla, että aiemminkin harrastuksena ollut käsitöiden tekeminen, joka on saanut uuden muodon keskiäikäisinä käsitöinä.

Eräässä blogissa kerrottiin kymmenessä vuodessa tapahtuneesta kehityksestä. Ensimmäiset keskiäikäitapahtumat olivat olleet vielä harrastelua verrattuna nykyisiin tapahtumiin. Voi olla, että keskiäikäitapahtumissa vietetään nyt nousukautta ja huippu saavutetaan ehkä muutaman vuosikymmenen kuluessa. Keskiäijassa riittää tarinoita ja teemoja vuosiksi eteenpäin, joten materiaalin puutteeseen ne eivät varmasti kuole. Tuleeko trendiksi jokin muu asia, jää nähtäväksi.

Tutkimuksen reliabelius (luotettavuus ja toistettavuus) ja validius (pätevyys) olivat varsin hyviä. Luotettavuutta lisättiin kyselyn avulla. Kysely myös auttoi vahvistamaan tai tarkentamaan verkkosivuilta saatuja tietoja. Suorat lainaukset kuvauksissa auttoivat lukijaa ymmärtämään vastaukset samalla tavalla kuin kirjoittaja. Kyselyn avulla saatiin uuttakin tietoa, jota ei verkkosivuilla mainittu, esimerkiksi tapahtumien budjetista ja somistusmateriaaleista. Järjestäjät myös erittelivät kyselyvastauksissaan tarkemmin järjestämisen vaiheita järjestämisen näkökulmasta. Vastausten laajuus vaihteli. Kysely suoritettiin sähköpostilla, joten mahdollisia häiriötekijöitä ei voida varmasti tietää. Vastausaika oli kaksi viikkoa, joten järjestäjillä oli mahdollisuus valita vastaamiseen mahdollisimman rauhallinen hetki. Kysymykset pyrittiin asettamaan niin yksinkertaisiksi, että väärinymmärryksen mahdollisuutta ei voisi tulla.

Tutkimuksen toistettavuutta hankaloittaa verkkosivumateriaalien päivittäminen. Aikaisempien tapahtumien tiedot tosin säilytetään sivuilla useita vuosia. Kyselyvastauksissa ja tapahtuman järjestäjillä tiedot säilyvät päivittämisestä huolimatta, joten tutkimuksen menetelmänä jouduttaisiin todennäköisesti käyttämään laajempaa kyselyä. Elämysteollisuuden materiaalit säilyvät ennallaan. Toisaalta etnografinen tutkimus on usein kertaluontoista ja voi perustua yhteenkin ainutkertaiseen tilanteeseen. Tämän vuoksi tutkimusta ei yleensä ole tarvetta toistaa. Validiteetin kannalta tutkimusta tukee monipuolinen aineisto. Aineistona käytettiin kyselyvastauksia, verkkosivumateriaaleja, valokuvia sekä omia havaintoja tapahtumaan osallistuesssa.

Tämän opinnäytteen tekeminen antoi minulle paljon uutta tietoa Suomen historiasta. Olin yllättynyt siitä, että monet asiat kehittyivät Suomessa niin hitaasti, että totuttuja tapoja noudatettiin monta sataa vuotta. Esimerkiksi ruokailutavat olivat varsin pysyvät 1300-luvulta 1800-luvulle. Lisäksi edelleen on havaittavissa säätyjakoon perustuvia ajattelutapoja suhtautumisessa eri ihmisten elintapoihin. Kiinnostuin keskiaikatapahtumista siinä määrin, että yritän osallistua niihin uudestaan jossain sopivassa tilanteessa. Tarvitsin lisäksi omaan työhöni tietoa elämyksellisen historiaan perustuvan tapahtuman järjestämisestä. Tämän opinnäytteen tekemisen avulla olen saanut paljon uutta tietoa sekä ohjeita elämyksellisen tapahtuman järjestämisestä.

Tutkimuksen hyödynnettävyys

Opinnäytteestä on hyötyä kaikille elämyksiä järjestäville tahoille. Elämyskolmion elementtien huomioiminen auttaa oikeiden elämysten tuottamisessa ja kehittämisessä. Elämyskolmiomallin avulla on helppo löytää puutteet elämystuotteesta ja sitä kautta panostaa tuotteen kehittämiseen. Asiakkaat tulevat yhä enemmän vaatimaan elämyksellisiä ohjelmia arkielämänsä vastapainoksi. Usein elämyksen tuottaa niin arkipäiväinen asia, että itse ei sitä osaa edes ajatella elämyksenä. Ymmärrän nyt, että pienikin asia voi tuottaa elämyksen. Omassa työssäni tuotan elämyksiä, mutta nyt osaan ajatella niitä tarkemmin. Voin esimerkiksi lisätä tarinoiden kertomista ja korostaa aistein havaittavia asioita. Ymmärrän myös, että asiakkailta on aina erilaisia motiiveja osallistua tapahtumiin ja erilaiset asiat tuottavat toisille ihmisille kokemuksia ja toisille elämyksiä.

Tästä opinnäytteestä on myös hyötyä kaikille historiallisen tapahtuman järjestäjille. Opinnäytteeseen koottiin tärkeimmät historiallisen tapahtuman järjestämiseen vaikuttavat seikat. Kun

ne seikat liitetään elämysteoriaan, on mahdollista järjestää elämyksellinen tapahtuma. Järjestäjien kertomia vinkkejä kannattaa käyttää apuna tapahtuman suunnittelussa. Kokeneet järjestäjät ovat ehdineet kokea myös ongelmia tapahtumien järjestämisessä, joten vinkit auttavat välttämään turhat virheet. Tapahtuman järjestäjät voivat myös saada toisiltaan vinkkejä erilaisista, hyväksi koetuista toimintatavoista. Historiaan perustuvan elämyksellisen tapahtuman järjestäminen on vaativaa, sillä huomioitavia asioita on runsaasti. Elämystuotteen ominaisuuksiksi mainittiin kuusi elementtiä: yksilöllisyys, aitous, tarina, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus. Jo siitä voi päätellä, että tapahtumatuotteen rakentaminen huolellisesti on haastavaa. Yksikään tuotteen elementti ei saa puuttua tai olla huolimattomasti laadittu. Vaikeinta on myös saada tuote markkinoitua asiakkaille, sillä asiakkaiden motivoiminen osallistumaan tapahtumaan voi muodostua kompastuskiveksi. Hyvällä elämystuotteella esteet voitetaan.

Työssäni saan järjestää keskiaikaan liittyvän tilaisuuden piakkoin. Tilaisuus on Kirkko Kainuussa 450 vuotta -tapahtuma. Voin hyödyntää saamaani tietoa ruokakulttuurista ja keskiajan ihmisen elintavoista. Elävä Keskiaika ry:n ohjeistusta apuna käyttäen osaan välttää virheet, esimerkiksi väärin materiaalien käyttämisessä tai epääikaisten esineiden hyväksymisessä somistukseen. Keskiaikateemaan perehtyneille tapahtuman järjestäminen on rutiinia, mutta yksittäisten tapahtumien järjestäjillä on aluksi haastava tehtävä selvittää keskiaikaisen tapahtuman järjestämisen perustiedot. Tästä ohjeistuksesta on apua kaikille keskiaikaista tapahtumaa järjestäville ihmisille.

Opin myös ajattelemaan asioita monelta kantilta, esimerkiksi tapahtuman organisaattorin, ohjelman esittäjän tai asiakkaan näkökulmista. Kaikkien näkökulmat liittyvät jollakin tavalla yhteen, ja ne on mahdollista yhdistää toimivaksi kokonaisuudeksi. Historiasta kertominen ja historiallisten kohteiden vaaliminen ovat entistä tärkeämpiä asioita.

Keskiaikatapahtumat liittyvät läheisesti matkailu- ja kulttuurielinkeinoihin. Seuraava tutkimus voisi selvittää, miten keskiaikatapahtumat ovat vaikuttaneet alueensa elinkeinoelämään tai ovatko ne lisänneet alueidensa tunnettavuutta? Lisäksi voisi selvittää keskiaikaharrastajien omia tuntemuksia elämysten kokemisessa tai niiden tuottamisessa.

Tapahtumien järjestäminen on eräs tapa tuoda historiaa esille ja kertoa juuristamme. Kuten johdannossa mainittiin

”kaikki me olemme kotoisin keskiajasta”.

LÄHTEET

- Aho, S. & Ilola, H. 1995. Matkailu alueellisena ilmiönä. Oulun yliopisto. Pohjois-Suomen tutkimuslaitos.
- Blomqvist, J. & Hakomaa A., 2006. Keskiajan keittiön salaisuudet, Tuokiokuvia, reseptejä, mausteita. Jyväskylä. Gummerus Kirjapaino Oy.
- Borg, P., Kivi, E. & Partti, M. 2002. Elämyksestä elinkeinoksi. Helsinki. WSOY.
- Ekonen, J., Kulju, V. & Matsinen, T. 1998. Ihmisen tiet. Suomi ennen autonomiaa. 1.-4. painos. Helsinki. Otava.
- Ekonen, J., Kulju, V., Matsinen, T. & Saarinen, H. 1996. Ihmisen tiet. Eurooppalainen ihminen. 1.-2. painos. Helsinki. Otava.
- Ekry, seuran päätöksiä, 2004. <http://www.keskiaika.org/byrokrania/lait.htm> (luettu 28.3.2009)
- Ekry, kalenteri, 2009. <http://www.keskiaika.org:80/kalent.htm> (luettu 28.3.2009)
- EKry, toiminnan tarkoitus, 2009. <http://www.keskiaika.org/byrokrania/info.htm> (luettu 27.3.2009)
- Ekry, byrokrania, kuningaskunnanhierarkia, 2003. <http://www.keskiaika.org/framesivu.htm> (luettu 28.3.2009)
- Ekry, kaarnalaiva. 2005. <http://www.keskiaika.org/framesivu.htm> (luettu 28.3.2009)
- Fagerlund, R., Villstrand, N. E. & Jern, K. 2000. Kuninkaita ja alamaisia. Suomen historia 1523 – 1809. Tammissaari. Schildts.
- Fazer 2009.
http://www.fazeramica.fi/templates/Fazer_Information.aspx?id=186&repslanguage=FI
(luettu 14.4.2009.)
- Fazer Amica 2009.
http://www.fazeramica.fi/upload/FazerAmica/Popups/Finland_restaurants/Ravintolakohtaiset%20kuvat/3001%20Turun%20linna/Virtuaalikuvat/juhlmenu.htm
(luettu 12.3.2009)
- Fazer, Turun linna 2009.:
<http://www.honkapirtti.fi/index.php?ID=7283> (luettu 12.3.2009)

- Fletcher, N. 2004. Kaarle Suuren pöytäliina. Juhlapitöjen historia. Suomentanut Paajanen Auri. Hämeenlinna 2006. Karisto.
- Heikkilä, T. & Niskaen, S. 2004. Euroopan synty. Keskiajan historia. Helsinki. Edita.
- Heikkinen, L. & Patala, A. 1991. Perinteinen suomalainen keittiö. Helsinki, ammattikasvatusthallitus. Valtion painatuskeskus
- Heikkinen, R. 2004. Mainio Manamansalo. Keuruu. Otava.
- Heikkonen, E., Ojakoski, M. & Väisänen, J. 1999. Muutosten maailma 1 ja 2. Ihminen, ympäristö ja kulttuuri, Eurooppalainen ihminen. 3. painos. Jyväskylä. Kustannuskiila Oy.
- Heikkonen, E., Ojakoski, M. & Väisänen, J. 2002. Muutosten maailma. Ihminen, ympäristö ja kulttuuri, Eurooppalainen ihminen. 6.painos. Jyväskylä. WSOY.
- Heininen, S. & Heikkilä, M. 1997. Suomen kirkkohistoria. Helsinki. Edita.
- Hentilä, S., Krötzl, C. & Pulma, P. 2002. Pohjoismaiden historia. Helsinki. Edita.
- Hervola, O. 2008. Haastattelu keskiaikatapahtumassa sekä kyselylomavastaukset (liite 6.)
- Hetemaa, A., Hollmén, R. & Toivanen, J. 2003. Suomen keskiaika. Facto-kustannus. Otava, Keuruu.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2000. Tutki ja kirjoita. 6., uudistettu painos. Helsinki. Tammi.
- Hiedanniemi, B. & työryhmä: Kinnunen, M., Laurila, A., Sahi, S. & Saija, O. 1994. Historia kurssi II. viides painos. Porvoo. WSOY.
- Hollolan keskiaikaseura 2009a. <http://www.keskiaika.fi/?sivu=Tapahtumat&id=207> (luettu 3.3.2009)
- Hollolan keskiaikaseura 2009b. <http://www.keskiaika.fi/?sivu=Seura&id=196> (luettu 3.3.2009)
- Hollolan keskiaikaseura 2009c. <http://www.keskiaika.fi/?sivu=Tapahtumat&id=234> (luettu 3.3.2009)
- Hollolan keskiaikaseura 2009d. <http://www.keskiaika.fi/?sivu=Tapahtumat&id=223> (luettu 3.3.2009)
- Hollolan keskiaikaseura 2009e. <http://www.keskiaika.fi/?sivu=Seura> (luettu 3.3.2009)
- Hollolan keskiaikaseura 2009f. <http://www.keskiaika.fi/?sivu=Seura&id=253> (luettu 3.3.2009)

Hämeen keskiaikamarkkinat 2009a.

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Tarinat&sid=Elävöittäjät> (luettu 1.3.2009)

Hämeen keskiaikamarkkinat 2009b.

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Keskiaikamarkkinat%202008&sid=Ohjelma> (luettu 1.3.2009)

Hämeen keskiaikamarkkinat 2009c.

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Iltapidot%202008> (luettu 1.3.2009)

Hämeen keskiaikamarkkinat 2009d.

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Keskiaikamarkkinat%202008.Myyjälista> (luettu 1.3.2009)

Hämeen keskiaikamarkkinat 2009e.

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Keskiaikayhdistys&sid=Saannot> (luettu 1.3.2009)

Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009. Kyselylomakevastaus. (Liite 7.)

Janhila, L. Luento. <http://www.lapinliitto.fi/kasite/janhilaleena.pdf> (luettu 15.3.2009)

Kajaanin ammattikorkeakoulu, opinnäytteen tukimateriaali, 2009.

<http://193.167.122.14/Opari/ontTukiTutkHistoriallinen.aspx> (luettu 28.3.2009.)

Klemetilä, H. 2004. Keskiajan pyövelit. Jyväskylä. Atena.

Klemetilä, H. 2007. Keskiajan keittiö. Keuruu. Atena.

Klemetilä, H. 2008. Keskiajan julmuus. Jyväskylä. Atena.

Komppula, R. & Boxberg, M. 2002. Matkailuyrityksen tuotekehitys. Helsinki. Edita.

Kulttuuripaja 2009. <http://www.turku.fi/Public/Default.aspx?nodeid=11798&culture=fi-FI&contentlan=1> (luettu 2.3.2009)

LEO 2009a. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. Mikä LEO on.

http://www.leofinland.fi/LEO/Suomeksi/nain_toimimme/mika_LEO_on.iw3 (luettu 23.4.2009)

LEO. 2009b. Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus. elämys – abc.

http://www.leofinland.fi/LEO/Suomeksi/elamys/elamys_ABC.iw3 (luettu 15.3.2009)

LEO 2009c. http://www.leofinland.fi/LEO/Suomeksi/elamys/elamyskolmio_-malli.iw3

(luettu 15.3.2009)

Litzen, V. & Tuhkanen, T. 1996. Keskiajan kulttuurihistorian lukukirja. Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskuksen julkaisu A:54. Turku. Painosalama.

[Artikkeli: Mäkipelto, A. 1994. Ruoka myöhäiskeskiaikaisen kulttuurin osana. 22 – 31.]

[Artikkeli: Alho, Olli. 1988. Nurinpäin käännetty maailma. 96 – 98.]

Maakuntaruokia Pohjois-Pohjanmaalta kirjan neuvottelukunta, 1999. Rieskaa ja rössypottuja. Oulu. Kalevan kirjapaino. Toimittanut: Anneli Syrjänen.

Markkinakansa, tapahtumat - sivusto 2008.

<http://www.nettisivu.org/index.php?p=markkinakansa> (luettu 11.2.2009)

Patala, A. 1984. Perinneruokia. Helsinki. Otava.

Rams 2009. <http://www.rams.fi/raseborg2007.html> (luettu 16.3.2009)

Saarinen, J. 2002. Elämys. Teollisuutta, taloutta vai jotain muuta? Rovaniemi. Lapin yliopisto. [Kostiainen, A. Historia matkailuelämyksenä.]

Saarinen, J. & Järviluoma, J. 2002. Luonto matkailukohteenä: virkistystä ja elämyksiä luonnosta. Rovaniemi. Rovaniemen painatuskeskus Oy.

Salon kaupan ja terveyden opiston opetustiimi. 2004. Kirjallisten töiden laatimisohje.

<http://www.salonopetus.fi/opinnaytetyo/kirjoittaminen.htm> /SAKTA (luettu 19.3.2009)

Saltvik 2009.

<http://www.aland-vikings.com/files/ViikinkimarkkinatAhvenanmaalla29-30.7.2005.pdf> (luettu 16.3.2009)

Suopanki, S. 2005. Matkailun Oskari Juhana Herttuan renessanssijuhille. Historiallinen elämys moderneille ihmisille. Turun sanomat 15.1.2005. [Turun sanomat /Suopanki:

<http://www.turun-sanomat.fi/extra/?ts=1,3:1010:0:0,4:10:0:1:2005-01-15,104:10:277148,1:0:0:0:0:0>: (luettu 12.3.2009)]

Syrjälä, L., Ahonen, S., Syrjäläinen, E. & Saari, S. 1996. Laadullisen tutkimuksen työtapoja. Helsinki. Kirjayhtymä Oy.

Talve, I. 1990. Suomen kansankulttuuri. kolmas, tarkistettu ja täydennetty painos. Helsinki. Suomen kirjallisuuden seura.

Talvi, J. 1989. Gastronomian historia. Helsinki. Otava.

Tarssanen, S. 2005. Elämystuottajan käsikirja. 2.painos. Rovaniemi. Lapin yliopisto.

Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymä tiedote 24.6.2008.

<http://evl.fi/EVLUutiset.nsf/Documents/D52EABDA5C576051C2257472003C017A?OpenDocument&lang=FI> (luettu 2.3.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009a.

<http://www.keskiaikaisetmarkkinat.fi/public/default.aspx?nodeid=13109&culture=fi-FI&contentlan=1> (luettu 2.3.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009b.

<http://www.keskiaikaisetmarkkinat.fi/public/default.aspx?contentid=97432&nodeid=13111> (luettu 2.3.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009c.

<http://www.keskiaikaisetmarkkinat.fi/public/default.aspx?contentid=97424&nodeid=13111> (luettu 2.3.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009d.

<http://www.keskiaikaisetmarkkinat.fi/public/default.aspx?contentid=97427&nodeid=13111> (luettu 2.3.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009e.

<http://www.keskiaikaisetmarkkinat.fi/public/default.aspx?contentid=64219&nodeid=13107> (luettu 2.3.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009f.

<http://www.turku.fi/Public/default.aspx?contentid=124655&nodeid=11757> (luettu 31.3.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009g.

<http://www.keskiaikaisetmarkkinat.fi/public/default.aspx?nodeid=13332&culture=fi-FI&contentlan=1> (luettu 14.4.2009)

Turun keskiaikamarkkinat 2009h. Pito, menu 2009.

<http://www.keskiaikaisetmarkkinat.fi/public/download.aspx?ID=77041&GUID={6574A174-9012-405A-8E55-DD4831485368}> (luettu 15.4.2009.)

Turun kulttuuriasiainkeskus 2009. Kyselylomakevastaus. (Liite 8.)

Uusivirta, H. 1998. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. Porvoo. WSOY.

Vahtola, J. 2003a. Suomen historia jääkaudesta Euroopan unioniin. Keuruu. Otava.

Vahtola, J. 2003b. Suomen historian pikkujättiläinen. Helsinki. WSOY.

Vallo, H. & Häyrinen, E. 2008. Tapahtuma on tilaisuus. Tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. 2. uudistettu painos. Tallinna. Tietosanoma. AS Pakett.

Vihti, 2009. <http://www.vihti.fi/Vuosisatamarkkinat> (luettu 12.3.2009)

Vihti-juhlan järjestäjät 2009. Kyselylomakevastaus (Liite 9.)

Vihdin seurakunta, 2007:

http://www.vihdinseurakunta.fi/filebank/1074-srk_vuosikert07_low.pdf (luettu 10.3.2009)

Vihti 500 info, 2007. <http://www.vihti500.info/> (luettu 12.3.2009)

Vilkuna, H. J., Karonen, P., Lamberg, M., Jokiaho, M. & Rautiainen, M. 2002. Suomi kuninkaskunnassa. Suomi ennen vuotta 1809. Helsinki. WSOY.

LIITTEIDEN LUETTELO

- LIITE 1 KESKIAIKAISIA JUHLIA
- LIITE 2 EUROOPPALAISESTA PITOJEN RUOKAKULTTUURISTA
- LIITE 3 OHJEITA RUOKAILJOILLE, OHJEITA NUORILLE
- LIITE 4 KYSELYLOMAKE
- LIITE 5 KLEMETITILÄN VASTAUS
- LIITE 6 HOLLOLAN VASTAUKSET
- LIITE 7 HÄMEEN VASTAUKSET
- LIITE 8 TURUN VASTAUKSET
- LIITE 9 VIHDIRIN VASTAUKSET
- LIITE 10 KESKIAIKATAPAHTUMAN JÄRJESTÄMISOHJEET (EK_{ry})
- LIITE 11 TAULUKKO EPÄAIKAISISTA JA AIKALAISISTA ASIOISTA (EK_{ry})
- LIITE 12 HOLLOLAN RUOKATARJOILUISTA
- LIITE 13 HÄMEEN LINNAN PITOJEN RUOKALISTA
- LIITE 14 PITOJEN MENU TURUN KESKIAIKAMARKKINOILLA 2009
- LIITE 15 VIHDIRIN PERTUN PITOJEN RUOKALISTA
- LIITE 16 PYHÄN HUBERTUKSEN LEGENDA

LIITE 1 KESKIAIKAISIA JUHLIA

HÖLMÖJEN JUHLA

Fletcherin (2004, 205 – 206.) kuvailema hölmöjen juhla:

”Keskiajalla katolinen kirkko oli sallinut hölmöjen juhlan vieton 1. tammikuuta, sillä perusteella, että papiston korkein eliitti sai silloin oppia nöyryyttä luovuttamalla valtansa lyhyeksi ajaksi hierarkian alimmalla askelmalla oleville. Ei kestänyt kauankaan ennen kuin alempi papisto otti tilaisuudesta vaarin ja aloitti ilonpidon jo jouluna. Kirkon pyhimmästä rituaaleista esitettiin näissä tilaisuuksissa parodisia inamukaelmia, jotka herättivät niin paljon närää, että hölmöjen juhlat yritettiin moneen otteeseen kieltää. (Pariisissa 1495 tehty valitus: papit käyttivät naamioita ja hirviömäisiä naamoja jumalanpalveluksen aikana, kirmailivat ympäri kirkkoa, tanssivat kuorissa naisiksi pukeutuneina, ahmivat verimakkaraa alttarilla, polttivat risoja kenkiä löybkäävän ”suitsukseen” aikaansaamiseksi.) Aikuisten riehuessa vastuunkantajan rooli siirtyi lapsille, ja niinpä kuoropojasta tehtiin piispa. Piispa johti rituaaleja – jopa messua. Lisäksi hän johti kulkuetta, joka kiersi seurakuntalaisten keskuudessa keräämässä rahaa viattomien lasten päivänä 28.12. järjestettyjä juhlapitoja varten. Aterialla oli tapana tarjota pieniä metsälintuja. Kautta koko keskiajan kirkollinen joulu jäi pakanallisten karnevaalien varjoon. Jos ohjelmassa oli juhla-ateria, se ajoittui usein jouluaattoon, ja joulupäivä oli omistettu kirkossakäynnille.”

NARRIJUHLA

Narrijuhlan juuret juontavat kristillisten vainoihin sekä teatterin ja sen tapaisten juhlatapojen kieltämiseen kirkon piirissä. Niinpä kirkollinen draama alkoi kehittyä ja kirkollisiin teksteihin alettiin liittää juoni. Lähtökohtana pidetään ylösnousemusliturgiaa. Esityksiin varattiin jopa ammattinäyttelijöitä. Yhdistettiin komedia ja uskonto. (Litzen & Tuhkanen 1996, 96 – 97.)

Litzen & Tuhkanen (1996, 96.) kirjoittivat narrijuhlasta seuraavaa:

”Juhlaa vietettiin katedraaleissa ja kirkoissa Viattomien lasten päivänä, Tapaninpäivänä, Ympärileikkauksen päivänä ja muina jouluntienon juhlapäivinä. Juhlassa valittiin leikkimielisesti piispoja ja arkkipiispoja, jotka puettiin liturgisiin asuihin ja jotka suorittivat jumalanpalvelusta sekä siunasivat seurakuntaa. Juhlissa roolit vaihtuivat, eli maallikot esittivät pappeja tai munkkeja ja papisto puolestaan maallikoita. Erilaiset näytelmät ja temput kuuluivat juhlan ohjelmaan.”

Narrijuhlat olivat suuria kansanjuhlia. Niiden aikaan järjestettiin kulkueita, hulluteltiin, juottiin, tanssittiin, esitettiin näytelmän tapaisia, kuten mimiikkaa, taikatemppeja, kuvaelmia ja farsseja. Juhlista seurasi usein järjestyshäiriöitä, joten niitä paheksuttiin ja pyrittiin lopettamaan. Ranskassa juhlia vietettiin uuden ajan alkuun asti. (Klemetilä 2008, 195.)

AASIJUHLA

Narrijuhlan lisäksi vietettiin aasijuhlia. Litzen & Tuhkanen (1996, 97 – 98.) kuvailivat aasijuhlaa seuraavasti:

”Narrijuhlaa seurasi aasijuhla, jota vietettiin Jeesuksen Ympärileikkauksen muistopäivänä. Juhlan viettäminen perustuu aasin merkitykseen Jeesuksen elämässä, lapsien juhlamiseen sekä Herodeksen suorittamaan lastenmurhaan. Eli ilmeisesti haluttiin muistaa heikkoja ja avuttomia pelastuskertomuksen mukaan. Jubla alkoi ikävien ihmisten karkottamisella kirkosta, ja jatkui aasin tuomisella kirkkoon. Aasin selkään asetettiin Mariaa ja Jeesusta esittävät lapset. Seurakunta sai kuulla ”aasisaarnan” ja matki aasin ääniä. Lopuksi aasi johdatettiin kirkosta ulos aasihuutojen saatellessa ja viettiin pappien ja lasten ympäröimänä kaupungille.”

LIITE 2 EUROOPPALAISESTA PITOJEN RUOKAKULTTUURISTA

Ruokailutavat muuttuivat hyvin vähän keskiajan 500-vuotisen jakson aikana. Tietoja on säilynyt hyvin vähän. Ilmeisesti kuitenkin varhaiskeskiajan ruoat ja pidot olivat yksinkertaisempia, kuin myöhäiskeskiajan, sillä kohtuuttomuutta ja mässäilyä pidettiin syntinä. (Fletcher 2004, 25.) Paastottiin keskiviikkona, perjantaina ja lauantaina. Keittokirjoissa katolisen kirkon vaikutus näkyi ohjeissa: Keitä kahden Isä meidän - rukouksen ajan. (Litzen & Tuhkanen 1996, 28 – 29.) Ruokien valmistusmenetelmät sekä raaka-aineiden määrät kuvattiin ohjeissa hyvin epämääräisesti. (Fletcher 2004, 26.) Sama ruoka saatettiin myös keittää, jauhaa, maustaa ja paistaa. (Litzen & Tuhkanen 1996, 24.)

Juhlien olennainen osa olivat ritarien turnajaiset, karkeahko huumori, sekä lihanleikkuu- ja tarjoilurituuaalit. Pitoihin tilattiin myös teatteriesityksiä. Pöytä katettiin täyteen. Jälkiruokakattaus erotettiin omaksi kokonaisuudekseen. Ruokalajeista ei ole kovin paljon tietoa. Ilmeisesti ne jäivät näyttävien ohjelmanumeroiden, soiton, laulun, lahjojen, esillä olleiden aarteiden ja kauniiden pukujen varjoon. Rahvaalla oli omat pidot, aatelisilla omat. Köyhät saivat aatelisten pidoista ruoantähteitä. Pitojen merkitys oli useimmiten oman vaurauden korostaminen, toisaalta myös vieraanvaraisuus. (Fletcher 2004, 25 – 26, 28 - 29.)

Ruokia koristeltiin runsaasti. Käytettiin paljon eri värejä, kultaa, mustaa, valkeaa sekä heraldisia kuvioita. Juhlissa oli alku-, pää- ja jälkiruokia. Paistinleikkuun suoritti seurueen katsellessa aatelmies. Hän ei saanut unohtaa paistin valelua kastikkeella. Luksusherkkuihin luettiin pyöriäiset, sammet, joutsenet ja riikinkukot. Suosikkijälkiruokaa, vohveleita tarjottiin kaikissa pidoissa. Myös mausteita nautittiin lopuksi ruoansulatuksen helpottamiseksi. (Fletcher 2004, 34, 37 – 38, 40.) Katteisiin kuului yleensä kymmenestä kahteenkymmeneen ruokalajia, mutta eriarvoisille vieraille saatettiin niitä tarjoilla eri määriä. Isoimmat palat jaettiin arvokkaimmille vieraille. (Litzen & Tuhkanen 1996, 23, 31)

Usein juhlasaleissa ei ollut pöytiä lainkaan, vaan ne tuotiin tarvittaessa paikalle. Isäntäväen pöytä oli muita korkeammalla. Sen vieressä oli hopeoiden ja kulta-esineiden esittelyä varten liinoitettu pöytä. Ruoka syötiin sormin, lusikalla ja veitsellä. Lautasina toimivat neliön muotoiset leivät. Kädet pestiin parfymoidulla vedellä ennen ruokailua ja ennen jälkiruokaa. (Fletcher 2004, 35 – 36.)

Keskiajan suuria keksintöjä, joilla ruokia ja pitoja korostettiin, olivat esimerkiksi: mekaaniset, pöydillä tepastelevat riikinkukot, lautasliinoihin piilotetut elävät linnut, piiraista kurkistelevat oliot, kuten käärmeet, sammakot tai kääpiöt sekä liekehtivät, tulta syöksevät yllätykset. (Fletcher 2004, 42.) Toisinaan rakennelmat olivat niin isoja, että ne eivät enää mahtuneet pöydälle. (Litzen & Tuhkanen 1996, 27.)

LIITE 3 OHJEITA RUOKAILIJOILLE

Leikkaa lihapala veitselläsi, nosta omalle lautasellesi ja leikkaa erikseen alempi ja ylempi kerros ja kuori. Leikkaa sitten kuori neljään ja alempi osa kolmeen osaan.

Älä mene syömään likaisin käsin ja mustin kynsin. Pyyhi syödessä likaantuneet kätesi pöytäliinaan. Jos niistä ruokailun aikana, puhdista kätesi niistäamisen jälkeen mieluummin aluspaitaasi tahi viitan sisäpuoleen, jottet olisi häiriöksi toisille syöjille.

Älä ihmeessä pane kelvotonta tai liian kovaa ruokapalaa suustasi suoraan eteesi toisten ruokavieraiden inhotukseksi, vaan heitä se vaivihkaa olan yli jonkun elikon riemuksi. Omaa koiraa älä rapsuttele syönnin aikana, äläkä vieraitakaan. Jätä myös kissat rauhaan syönnin ajaksi.

Älä käytä veistä leipää leikatessasi, vaan murra leipä, jottet murustaisi maahan jumalan viljaa, jota meillä on vain jos Jumala siunaa ilmat. Muista syödessäsi niitä joilla ei syötävää ole, ja säästä kova alusleipä köyhille annettavaksi.

Älä ilvehdi pöydässä äläkä nauraa hohottele suu täynnä ruokaa. Ei ole myöskään soveliasta pureskella ruokaa molemmilla puolilla samanaikaisesti eikä kovaäänisesti hörppiä keittoansa.

Älä röyhtäile, vaan kaikkihan röyhtäilevät ja ovat siitä jopa sangen ylpeitä. Mitä mahtavampi röyhtäys, sitä merkittävämpi vieras ja tyytyväisyys.

Älä haasta riitaa syödessäsi äläkä kertoile tarinoita, jotka saattavat toiset pöytävieraat häpeän alaiseksi.

Kun haluat juoda suu täynnä, varo ettei kuolema korjaa kun ruokapalat luiskahtavat kurkuun ja salpaavat hengityksen.

Älä pilko pöytäliinaa puhdistamalla siihen veistä.
(Blomqvist & Hakomaa 2006, 147 – 149.)

LIITE 3 OHJEITA NUORILLE

Ole einehtiessä valmis lausumaan miellyttäviä ja rakkaudellisia sanoja.

Jos talon isäntä tarjoilee sinulle juomaa omasta pikaristaan, ota se kaunisteleisesti vastaan molemmiin käsiin, ettei sen vain putoaisi, ja anna sitten hänelle takaisin kellekään muulle sitä tarjoamatta.

Kun isäntä astuu ruokailemaan, olehan heti valmis tuomaan vettä ja pyyhe ja pesemään hänen kätensä.

Syö pieninä paloina äläkä liian nopeasti.

Älä kaivele korviasi.

Älä syljeskele pöydän yli äläkä pesuveteen.

Älä kaivele nenääsi tai hampaitasi tai puhdistu kynsiäsi syödessäsi.

Leikkaa liha veitsellä äläkä revi paloja irti hampaillasi.

Älä kertoile häpeämättömiä tarinoita ruokaillessasi.

Älä jäähdyttele ruokaasi tai juomaasi puhaltamalla.

Pidä veitsesi puhtaana, jotta saisit arvollisesti syödä.

Älä pistä ruokapalaasi suola-astiaan, vaan ripota suolaa ruuallesi.
(Blomqvist & Hakomaa 2006, 150 – 151.)

LIITE 4 KYSELYLOMAKE

Hei!

Opiskelen työni ohessa restonomiksi (amk) Kajaanin ammattikorkeakoulussa. Tutkin opin-
näytteessäni *millaisia keskiaikaisia tapahtumia Suomessa on järjestetty ja mitä niiden järjestämisessä
pitäisi huomioida*. Opinnäyte valmistuu tänä keväänä.

Tässä on muutamia kysymyksiä. Voisitteko ystävällisesti vastata niihin ja lähettää lomakkeen
minulle takaisin. Kuvailen työssäni millainen tapahtuma on ollut, yksittäiset vastaukset eivät
tule kuvauksissa ilmi. Kysymyksiin voi vastata useampikin henkilö.

Kiitos vaivannäöstänne!

Palautus 28.2.2009 mennessä osoitteeseen: seija.heikkinen@pp1.inet.fi

1. Tapahtuman nimi?
2. Tapahtumapaikka?
3. Tapahtuman kuvaus:
 - a. Millaista ohjelmaa tapahtumassa oli?
 - b. Mitä ruokaa tapahtumassa tarjottiin?
 - c. Miten järjestäjät / ohjelman esittäjät olivat pukeutuneet?
 - d. Miten tapahtumapaikka oli somistettu?
 - e. Myytiinkö tapahtumassa tuotteita? Mitä tuotteita?
 - f. Oliko tapahtumassa musiikkia? Millaista musiikkia?
4. Yhteistyökumppanit?
5. Tapahtuman budjetti?
6. Mikä järjestelyissä on mennyt hyvin?
7. Mitä tekisitte toisin?
8. Vinkkejä keskiaikatapahtumien järjestäjille

Kiitos! t. Seija Heikkinen



LIITE 5 KLEMETTILÄN VASTAUS

Hei,

Kannattaa varmaan olla yhteydessä suoraan tapahtumajärjestäjiin. Laajin kokemus on varmaankin Turun keskiaikaisten markkinoiden järjestäjillä; he ovat toimineet vuosikausia pitkälti vapaaehtoisvoimin, ja käyttäneet toisaalta myös ulkopuolisia asiantuntijoita. Itse olen toiminut Turun tapahtumassa mm. markkinanäytelmän teloituskohtauksen konsulttina (2004) sekä luennoitsijana (2008). Käsittääkseni ko. tapahtuman järjestäjät ovat uudistamassa tapahtumaa ensi kesäksi, ja toimivat myös entistä tiiviimmässä yhteistyössä yliopiston ja tutkijoiden kanssa. On tietysti suuri haaste saada aikaiseksi kokonaisuus, jossa ei ole liikaa tingitty historiallisesta todenmukaisuudesta (esim. ylikorostettu stereotyyppien mukaisia väkivaltaisia ja brutaaleja piirteitä), mutta joka kuitenkin houkuttelee puoleensa mahdollisimman paljon yleisöä. Viime syksynä ilmestyneen kirjani (Keskiajan julmuus, Atena 2008) loppuluvussa kommentoin lyhyesti tätä problematiikkaa sekä keskiajan teematapahtumien buumia.

Oma lukunsa ovat pienimuotoisemmat tapahtumat kuten esim. jonkin seuran tai ravintolan järjestämät teemaviikot. Olen ollut tällaisissakin mukana konsulttina, mutta ehkä ne kannattaa jättää opinnäytetyön ulkopuolelle, ja keskittyä noihin suurempiin, vakiintuneempiin tapahtumiin eri puolilla Suomea. Eikö kannattaisi haastatella esim. Turun tapahtuman koordinoijia, ohjaajia, suunnittelijoita, käsikirjoittajia, puvustajia, markkinatuoteradain jäseniä (esim. mihin seikkoihin raati kiinnittää huomiota kelpuuttaessaan tai hylätessään kandidaatteja), jne.? En usko, että tästä aiheesta on kovin paljon julkaistua materiaalia saatavilla. Se tekee opinnäytteestäsi yhtäältä haastavan hankkeen, mutta toisaalta samalla myös merkittävän ja kiinnostavan.

terv. Hannele Klemettilä

LIITE 6 HOLLOLAN VASTAUKSET

1. Tapahtuman nimi?
Hollolan Keskiaikatapahtuma

2. Tapahtumapaikka?
Hollolan kirkonkylä

3. Tapahtuman kuvaus:
a. Millaista ohjelmaa tapahtumassa oli?
Katso liite

b. Mitä ruokaa tapahtumassa tarjottiin?
Sikaa,kalaa,kanaa,kasviksia,leipää,vettä,viiniä,olutta,sahtia

c. Miten järjestäjät / ohjelman esittäjät olivat pukeutuneet?
Kaikki olivat pukeutuneet keskiaikaisesti markkinamyymiä myöten.Ainoat poikkeukset olivat järjestyksenvalvojat ja liikenteenohjaajat

d. Miten tapahtumapaikka oli somistettu?
Viirejä,kankaita,pintalaudoista tehtyjä aitoja,markkinamyymillä yksinkertaiset myyntikatokset.Lisäksi alueelle oli rakennettu turnajaiskenttä ja keskiaikaleiri.

e. Myytiinkö tapahtumassa tuotteita? Mitä tuotteita?
Käsityötuotteita

f. Oliko tapahtumassa musiikkia? Millaista musiikkia?
Keskiaikaista musiikkia markkina-alueella ja konsertti kirkossa

4. Yhteistyökumppanit?
Katso liite

5. Tapahtuman budjetti?
34 000 Eur

6. Mikä järjestelyissä on mennyt hyvin?
Talkoolaisten innostus,sopimusten pitävyys esiintyjien kanssa,sekä markkinamyymien tyytyväisyys.Kaiken lisäksi tapahtuma sai paljon palstatilaa paikallisessa ja maakunnallisessa mediassa jo ennen tapahtumaa ja tapahtuman aikana.Myös Yle lähetti paikallisradioon hetkiä tapahtumasta.

7. Mitä tekisitte toisin?

Lisäämme ohjelmaa lauantai-illan ilta-tapahtumaan

8. Vinkkejä keskiäikatapahtumien järjestäjille

Pitäkää yllä korkeaa laatua ostopalveluissa ja olkaa viranomaisiin yhteydessä (pelastus, terveys, poliisi) ajoissa tapahtuman mutkattoman sujumisen takaamiseksi.

Hervola, O. 2008. Haastattelu keskiäikatapahtumassa sekä kyselylomavastaukset.

LIITE 7 HÄMEEN VASTAUKSET

1. Tapahtuman nimi?

Hämeen keskiaikamarkkinat (v. 2007 asti Hämeen linnan keskiaikamarkkinat)

2. Tapahtumapaikka?

2007-2008 Hämeen linnan ympäristö, Linnanpuisto, Hämeenlinna (aiemmin myös Hämeen linna, Hämeenlinnan historiallinen museo, Vankilamuseo ja Tykistömuseo alueineen)

3. Tapahtuman kuvaus:

a. Millaista ohjelmaa tapahtumassa oli?

Käsityöläisten markkinatori, taistelunäytöksiä, hevosturnajaiset, vanhan muusiikin esityksiä, käsityöläisten työnäytöksiä, markkinarauhan julistus latinaksi, ruotsiksi ja suomeksi, jousiammuntakisa, sepäntaitokilpailu, kirveenheittoa, lastenteatteria, lasten työpajoja, ohjelmalliset iltapidot, elävöittäjiä, musikantteja, taikureita ja temppujentekijöitä, tanssiesityksiä, keskiaikaväkeä, keskiaikaharrastajien telttaleiri, purjehdusta viikinkilaivalla, pukuvuokraamo; edeltävällä viikolla kirkkokonsertteja yhteistyössä seudun seurakuntien ja kuntien vapaa-ajan toimien kanssa... ks. www.keskiaikamarkkinat.net

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Keskiaikamarkkinat%202008&sid=Ohjelma> 10-vuotisjuhluvuoden kunniaksi myös omapostimerkin julkistus ja erikoisleima sekä ilotulitus.

b. Mitä ruokaa tapahtumassa tarjottiin?

Kaksi eri cateringfirmaa joilla kummallakin oma telttaravintola: makkaroita ja hapankaalia, leipää, olutta, sika vartaassa; myös kahvia, jäätelöä ym. nykyi-kaista. Torikauppiaiden joukossa mm. lettujenpaistajia, muikkuja, sikaa, makkaroita, kahvia, pullaa. Iltapitojen keskiaikainen ruokalista ks.

www.keskiaikamarkkinat.net

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Iltapidot%202008>

c. Miten järjestäjät / ohjelman esittäjät olivat pukeutuneet?

Tietenkin keskiajan tyylisiin asuihin. Meillä on talkoolaisille toistasataa keskiaika-asua (järjestävän yhdistyksen omistuksessa siis) mutta useilla on omat asut. Osa panostaa paljonkin asuihin; itselläni on mm. 3 erilaista naisen pukua ja yksi miehen puku (rakentamisvaiheita varten) sekä viitta, päähineitä, kenkiä, pussimaisia laukkuja jne. Sorry, talkoolaisten ohjesivu (jossa mm. pukeutumisohteita) ei ole tällä hetkellä näkyvissä meidän verkkosivuilla.

d. Miten tapahtumapaikka oli somistettu?

Koska tapahtumapaikkana on puisto, paljon erilaisia telttoja (valtaosa ei kuitenkaan kovin keskiaikaisia), toripöytiä (toistasataa kpl), viirejä, monenlaista rekvisiittaa: peitsitelineitä, jalkapuita, maalitauluja, kirjurinpulpetti... Meillä on paljon vuosien kuluessa hankittua tavaraa, joka kaikki roudataan aina markkinoiden somisteeksi.

e. Myytiinkö tapahtumassa tuotteita? Mitä tuotteita?

Kaikkea mahdollista sellaista, joka olisi voinut olla myynnissä jo keskiajalla: keramiikkaa, lasia, vaatteita, koruja, aseita (=miekkvoja, puukkoja, veitsiä, jousia, kilpiä), lautapelejä, leluja, ruokaa, lankoja, sepäntuotteita, puuesineitä... Lista myyjistä:

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Keskiaikamarkkinat%202008.Myyj%E4lista>

f. Oliko tapahtumassa musiikkia? Millaista musiikkia?

Vanhaa musiikkia, useita eri yhtyeitä tai esiintyjä, ks.

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Keskiaikamarkkinat%202008&sid=Ohjelma>

4. Yhteistyökumppanit?

Hämeenlinnan reserviläiset-aliupseerit ry, Renko-seura / Renko-seuran näyttämö, Härkätien teatteriyhdistys ry, Tmi Kulttuuripajatso, Hauhon urheilukalastajat ry, Hämeenlinnan seudun miekkailijat ry, Partiolippukunta Jaarlin pojat ry, Luolajan Kajastus ry, Hämeenlinnan kansantanssijat ry, Normaalkoulun kuvaamataidonluokan

vanhempainyhdistys, Suomen Sepät ry, Fennien Seppä Jussi, Sokos Hotel Vaakuna Hämeenlinna, Kylpylähotelli Rantasipi Aulanko, Autoilija Kalevi Kainulainen, Autoilija Anssi Oksanen, Miekan maaseutukartano, Latomäen viinitila, Pieni Patina / Koheesio Ky, Hämeen matkailu, Hämeenlinnan kaupunki / kulttuuritoimi, Hämeenlinnan kaupunki / tekninen virasto, Hattulan kunta / vapaa-aikatoimi, Hattulan seurakunta, Hattula-seura, Hurttalan koulu ja vanhempainyhdistys, Tuuloksen seurakunta, Tuulos-seura, Hämeen linna / museovirasto, Hämeenlinnan kaupungin historiallinen museo, Vankilamuseo, Tykistömuseo, Hämeen Wanhan Linnan Kilta ry, Hämeen heimoliitto, Judoseura Hachigatsu ry Hämeenlinna, RAMIRENT FINLAND OY, Hämeenlinna, ynnä muita...

5. Tapahtuman budjetti?

105 000 € (talousarvio v. 2008)

6. Mikä järjestelyissä on mennyt hyvin?

Kaikki... meillä on erinomainen ja kokenut järjestelyorganisaatio. Olemme Suomen toiseksi suurin keskiaikatapahtuma ja suurin kokonaan talkoovoimin järjestettävä. Kävijöitä on ollut noin 15 000 viime vuosina. 2008 tapahtuma järjestettiin 10. kerran joten sen on oltava menestys – muuten se ei olisi enää hengissä. Talous ollut ylijäämäinen viime vuotta 2008 lukuun ottamatta, jolloin huono sää laski pääsylipputulaja. Sekään ei vielä kaatanut yhdistyksen taloutta.

7. Mitä tekisitte toisin?

Tietysti on yksityiskohtia joita voisi parantaa, mutta kun tapahtuma on näin laaja, niiden luetteleminen vie liikaa aikaa, ikävä kyllä. Kokonaisuuden kannalta ne eivät ole merkittäviä. (Viime kesän sään kun olisi voinut valita niin se olisi saanut olla toisin!)

8. Vinkkejä keskiaikatapahtumien järjestäjille

Järki käteen, varsinkin taloudellisesti. Oikeat henkilöt tekemään tapahtumaa: oltava stressinsietokykyä, joustavuutta, kykyä muuttaa suunnitelmia, kykyä suunnitella kaikki etukäteen ja varautua myös yllätyksiin. Hyvä on, jos on erilaisia ihmisiä työryhmässä, jolloin kukin pääsee antamaan juuri sitä omaa osaamistaan. Ei saa luottaa siihen, että ihmiset jaksavat rajattomasti: tapahtuma polttaa itsensä pian loppuun ihmisten myö-

tä. Hyvät muistiinpanot jo tehdystä tapahtumasta auttavat seuraavana vuonna, jottei kaikkea tarvitse keksiä uudestaan.

Vuokrattavat asut yleisölle hyvä houkutus. Ei pelkkiä taistelunäytöksiä, eikä ainakaan sellaisia joissa käytetään boffereita – naurettavaa. Oikean kokoinen pääsymaksu, mieluummin niin, että pääsymaksu on kalliimpi ja sen jälkeen kaikki on ilmaista kuin halpa sisäänpääsy ja joka pisteeseen eri maksu. Tarpeeksi nähtävää rahaa vastaan, muuten yleisö ei tule toiste. Lapsiin ja koululaisiin kannattaa satsata (tuovat vanhemmat perässään) – yhteistyötä kunnan koulujen kanssa?

Rankkojen työvaiheiden (rakennus, purku) ulkoistaminen esim. urheiluseuroille pientä korvausta vastaan – kaikki hyötyvät ja järjestäjien voimat säästyvät tärkeämpään. Kunnallinen työnjohto toki silloin, ettei mene seisoskeluksi. Talkoolaisten hyvänä pitäminen, jotta tulevat uudestaan. Viranomaisiin (mm. elintarvikemyynti, paloturvallisuus) suhtauduttava asiallisesti, vakavasti ja tosissaan.

Eikä kannata haikailla tehdä juuri keskiaikatapahtumaa joka kylään – miksei tehdä vaikka 1600-luvun tapahtuma, joita on niukasti. Toki larppaajat ovat voimavara... valitettavan nuoria ja kokemattomia vain yleensä.

Hämeen linnan keskiaikayhdistys 2009. Kyselylomakevastaus.

LIITE 8 TURUN VASTAUKSET

1. Tapahtuman nimi?

Keskiaikaiset markkinat. Osa Keskiajan Turku tapahtumakokonaisuutta. Keskiajan Turun tapahtumia järjestävät Turun kaupungin kulttuuriasiainkeskus (Keskiaikaiset markkinat), Turun linna, Turun tuomiokirkko ja Aboa Vetus & Ars Nova museo (Hansakauppias Laurentiuksen markkinat)

2. Tapahtumapaikka?

Keskiaikaiset markkinat, Vanha Suurtori, Turku

3. Tapahtuman kuvaus:

a. Millaista ohjelmaa tapahtumassa oli?

teatteria, nukketeatteria, musiikkia, sirkusta, käsityöläisten työnäytöksiä, turnajaisia, taistelunäytöksiä ynnä muuta teemaan liittyvää, lisäksi teemaan sopivia iltatapahtumia aikuisemmalle väelle

b. Mitä ruokaa tapahtumassa tarjottiin?

keskiaikateemaista ruokaa, jota eri myyjät myyvät, mm. paikan päällä grillattua possua. Viime vuoden Kadotettujen yö iltatapahtuma ei ollut varsinainen pitotapahtuma, vaan siellä oli samaan tapaan kuin päivälläkin tarjolla keskiajan teemaan sopivaa pientä purtavaa ja juotavaa, ei mitään tarkempaa menua. Kadotettujen yö tapahtuma oli ilmainen ja ohjelmassa oli musiikkia ja mm. silmänkääntötemppeja. Tarjoilun järjesti Brinkkalan pihassa päiväaikaankin toiminut yritys Panimomichet oy.

c. Miten järjestäjät / ohjelman esittäjät olivat pukeutuneet?

keskiaikaisiin asuihin. myyjiltä vaaditaan myös keskiaikaista pukeutumista, mikäli myyjillä ei ole omia keskiaikaisia vaatteita, niitä voi vuokrata järjestävältä taholta.

d. Miten tapahtumapaikka oli somistettu?

lavastusta rakennetaan ympäri aluetta, puurakenteisia mm. aita, vartiotornit, esiintymislavat, kaivo, Kivisauna, Sahtitupa, keskiaika-asumus, kaakinpuu jne. Pienenpää rekvisiittaa ohjelman tarpeiden mukaisesti, esim. pöytiä, penkkejä, tynnyreitä, astioita, viirejä, vaakunoita, kukkia, yrtejä, puisia sankoja jne.

e. Myytiinkö tapahtumassa tuotteita? Mitä tuotteita?

Kyllä, keskiajan teemaan sopivaa käsityötä ja elintarviketuotteita. Tuotteet raadi-tetaan etukäteen, eli myyjien tulee toimittaa raadille esitarkastettavaksi kaikki tuotteet mitkä haluavat ottaa paikan päälle myyntiin. Tuotteiden tulee olla valmistettu luonnonmateriaaleista. Tuotteet tulee pakata teemaan sopivalla tavalla ja elintarvikkeet tulee tarjota keskiaikaa henkivistä astioista, esim. juomat savituopeista. Lisäksi käsityöläiset valmistavat työnäytösalueella keskiaikaisilla työmenetelmillä tuotteita myyntiin, esim. saippuaa, takotuotteita jne.

f. Oliko tapahtumassa musiikkia? Millaista musiikkia?

Kyllä, tapahtumassa kiertää useita eri kansanmusiikkiryhmiä, jotka soittavat keskiaikaan sopivaa musiikkia vanhoilla soittimilla.

4. Yhteistyökumppanit?

Lukuisat alan harrastajajärjestöt, käsityöläiset, Turun museokeskus, Turun tuomiokirkko-seurakunta, Aboa Vetus & Ars Nova museo, paikalliset teatterit, erilaiset esiintyjäryhmät, erilaiset tapahtumat, Turun yliopisto, Turun taideakatemia jne. Yhteistyökumppanien määrä on suuri.

5. Tapahtuman budjetti?

Ei kerrota julkisuuteen.

6. Mikä järjestelyissä on mennyt hyvin?

Tapahtumaa on järjestetty vuodesta 1996, joten järjestelyihin on vuosien varrella syntynyt hyvin toimiva rutiini ja kaava.

7. Mitä tekisitte toisin?

Vaikea yksilöidä, eri vuosina tulee esiin erilaisia asioita, joskus kyse on käytännön järjestelyjen ongelmista joskus liittyen ohjelmaan.

8. Vinkkejä keskiaikatapahtumien järjestäjille

Järjestelyt täytyy aloittaa hyvissä ajoin ja kannattaa tehdä yhteistyötä muiden vastaavien tapahtumien ja keskiaikaa harrastavien seurojen/järjestöjen/yhdistysten kanssa. Tapahtuman järjestelyihin tarvitaan iso työtiimi, joka kannattaa koota ajoissa ja jakaa vastuualueet tarkkaan. Lupa-asioissa kannattaa ottaa yhteyttä eri viranomaisiin jo paljon ennen tapahtuman järjestämistä, jottei lupien kanssa tule myöhemmin ongelmia. Tiedotuksessa ja markkinoinnissa on suuret haasteet, varsinkin jos lähtee tekemään uutta tapahtumaa. Kannattaa miettiä, miten yleisön tavoittaa ja miten sen saa houkutelua paikalle, mainostaminen on kallista, siksi pitää keksiä muita keinoja saada oma tapahtuma tiedotusvälineissä esiin. Tapahtuman järjestämisessä tulee aina esiin yllättäviä kustannuksia, joihin ei välttämättä voi varautua etukäteen, eli budjettiin kannattaa varata aina rahaa ylimääräisiin kustannuksiin.

Turun kulttuuriasiainkeskus 2009. Kyselylomakevastaus.

LIITE 9 VIHDIN VASTAUKSET

1. Tapahtuman nimi?

Vuosisatamarkkinat

2. Tapahtumapaikka?

Vihdin kirkonkylä.

3. Tapahtuman kuvaus:

a. Millaista ohjelmaa tapahtumassa oli?

Käsityöläisten esittely- ja myyntikojuja, nukketatteriesityksiä lapsille, trubaduurityylistä musisointia, ajeluja hevosrattailla jne. Tapahtumaa seuraavana päivänä (su) järjestettiin keskiaikaiset Pertunpidot, jossa tarjottiin perinteisiä vihtiläisiä ja uusmaalaisia ruokia vanhanaikaisista astioista. Pitoihin myytiin lippuja etukäteen.

b. Mitä ruokaa tapahtumassa tarjottiin?

Markkinoiden ajan ja saman päivän iltaan saakka vieraita palveli Wichtis-krouvi taidetalo Siirilän pihamaalla. Tarjolla oli (ihan nykyaikaista) ruokaa: makkaraa, pihviä, perunaa, erilaisia salaatteja yms. sekä juomaa, muistaakseni A-oikeuksin. Kts. edellisestä vastauksesta muut tiedot.

c. Miten järjestäjät / ohjelman esittäjät olivat pukeutuneet?

Koska tapahtuma tuolloin liittyi Vihdin 500-vuotisjuhlaan, järjestettiin perinnepukujen valmistuskursseja, ja raitilla näkyi paljon vanhanaikaisiin vaatteisiin pukeutuneita ihmisiä. Lähetän myös kuvia, joista käy ilmi vaatteiden tyyli.

d. Miten tapahtumapaikka oli somistettu?

Mitään suuria somistusponnistuksia ei tehty, toki pääraitin yläpuolelle oli tehty banneri, mutta muuten käsityöläisten kojut täyttivät näkymän.

e. Myytiinkö tapahtumassa tuotteita? Mitä tuotteita?

Kyllä, käsintehtyjä tavaroita: taoksia, vaatteita, säilykkeitä, puumiekkoja lapsille.

f. Oliko tapahtumassa musiikkia? Millaista musiikkia?

Tartolainen duo musisoi eri soittimin, lähinnä trubaduurihenkeä musiikkia.

4. Yhteistyökumppanit?

Vihdin seurakunta, Vihdin kunta, Vihti-seura, Martat, Vihdin Yrittäjät ry. jne.

5. Tapahtuman budjetti?

Ei tietoa, mutta suuri se oli ☺.

6. Mikä järjestelyissä on mennyt hyvin?

En itse ollut järjestelyissä varsinaisesti mukana, mutta tärkeää oli suunnitella ajoissa ja kerätä mahdollisimman laaja-alainen toimikunta suunnittelemaan.

7. Mitä tekisitte toisin?

Vuosisatamarkkinoita jatketaan edelleen, siitä tuli todennäköisesti jokavuotinen tapahtuma Vihtiin. Tulevina vuosina pyritään varmastikin lisäämään ohjelmallista osuutta, tähän saakka pääpaino on ollut markkinoissa eli myyntikojujen kiertelyssä.

8. Vinkkejä keskiaikatapahtumien järjestäjille

Kannattaa pitäytyä (jos suunnittelee markkinoita) siinä, että esille pääsevät pienet käsityöyrittäjät, eikä mukaan välttämättä oteta suurempia yrityksiä. Näin tapahtuma säilyy aidomman tuntuksena.

Vihti-juhlan järjestäjät 2009. Kyselylomakevastaus.

LIITE 10 KESKIAIKATAPAHTUMAN JÄRJESTÄMISOHJEET (EKRY)

Tapahtuman teema

Tapahtuman historian tulee pohjautua 500 – 1500 -lukuun, johon keskiaika sijoittui. EKry käyttää vuosilukuja 1000 – 1400. Järjestäjien tulee tietää minkä maan keskiaikaa he noudattavat eli rajataanko pois Eurooppa, Kiina tai jokin muu maa. Tapahtumalla voi myös olla jokin teema tai tarina, johon tapahtuma pohjautuu. Voi myös keskittyä ylipäätään keskiaikaan ja rajata pois kulttuurilliset aikakaudet, esimerkiksi renessanssin. (EKry, kirjasto, keskiaikaseurojen ja larppaamisen eroista 2001.)

Useimmiten tapahtuman tarkoitus on herättää kiinnostus keskiaikaan, ei niinkään noudattaa sitä kirjaimellisesti. Siis keskiaikaa esitetään romantisoiden unohtaen nälkävuosien kurjuus, katovuodet, sota tai ruttotaudit. Tunnelmaa luodaan puvuilla, kynttilöillä, ritariromantiikalla tai työnäytöksillä. (EKry, kirjasto, keskiaikaseurojen ja larppaamisen eroista 2001.)

Tapahtumapaikka ja käyttäytyminen

Tapahtumapaikka tulisi olla rauhallinen, vanhanaikainen tai mikä parasta, keskiaikainen rakennus tai miljöö. Tapahtumassa vältetään kaikkea nykyaikaista, joka ei kuulunut keskiaikaan. Esimerkiksi ei puhuta kännykkään, ei keskustella lentokoneista tai tietokoneista ja vältetään jopa autolla paikalle saapumista. Nykyaikaisille sanoille on keksitty kiertoilmaisuja, jos niitä olisi jostain syystä pakko käyttää. Esimerkiksi: vankkurit (auto), kirjekyyhky (kännykkä), tuhatmuisti (tietokone) tai lohikäärme (lentokone). Kaikki nykyaikaiset tavarat raivataan piiloon, esimerkiksi kaljatölkit, tupakka-askit, kännykät ja cocispullot. Liitteessä 11 on tarkennuksia epäaikaisista tai aikalaisista asioista. (EKry, kirjasto, puheenparsi keskiaikatapahtumassa 2002.)

Tapahtuman järjestäjän vastuulla on osallistujien turvallisuus eli tapaturman sattuessa voidaan käyttää nykyisiä ensiapuvälineitä. Ensiapuvälineet tulisi sijoittaa hieman sivummalle, mutta silti helposti käyttöön otettavaan paikkaan. (EKry, byrokrania, pukutapahtumasäännöt 2009.)

Elävä keskiaikaseuran jäsenet ovat luoneet itselleen persoonan eli roolin, jonka mukaan he käyttäytyvät. He valitsevat kotimaansa, synnyinpaikkansa, ammatin tai aseman, uskonnon

sekä nimen. Esimerkiksi aatelineen käyttäytyminen arvokkaasti, mutta myös alamaisiaan käskien, rahvas puolestaan kunnioittaen ylhäisöä, jne. Roolin mukaan luodaan asusteet ja henkilön elämäntarina. Rooli helpottaa eläytymistä tapahtuman ohjelmaan. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, persoonan luomisesta 2001.)

Ruokailu

Ruoka ja siihen liittyvät asiat ovat merkittävä osa tapahtumasta. Siihen liittyy sääntöjä, joista Elävä keskiaikaseuran ry on laatinut ohjeistusta tapahtumien järjestämiseen seuraavasti: ruokailuvälineistä voidaan käyttää lusikkaa ja veistä /puukkoa tai mieluummin syödään sormin. Keskiaikainen lusikka oli aika pyöreä ja lyhytvartinen, sillä sitä pidettiin koko nyrkissä. Puukko oli puukahvainen. Puukon tuppi voi olla nahkainen, mutta valmistajan tekstejä tulee välttää tai estää näkymästä. Haarukat olivat yksi- tai kaksipiikkisiä, tinaiset, puiset ja metalliset ovat sopivia.(EKry, uuden seuralaisen nettiopas, keskiaikatapahtumiin käyvistä ruokailuvälineistä, 2009.)

Lisäksi käytetään savisia, puisia tai tinaisia juoma-astioita ja ruokakulhoja. Maustepurkkeina ovat sopivia keraamiset korkki-korkkiset purkit. Keraamisten astioiden tumma lasitus on sopivampi kuin kirkas. Lautasen korvikkeena käy hyvin päre, leipä tai vaikka kangaspala. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, keskiaikatapahtumiin käyvistä ruokailuvälineistä, 2009.)

Tummasta lasista valmistetut pullot ja värillisestä lasista valmistetut juuri keskiaikatyylliset (puhalletut) lasit ja juomapikarit ovat sallittuja. Kirkasta lasia oli vain vähän, yleensä lasi oli vaaleansinistä, -turkoosia, -vihreää ja – keltaista. Muovipullot eivät käy, ei myöskään pullot, joissa on kierteet. Pullon tulisi olla tulppakorkilla suljettava, ja tietysti etiketti poistettuna. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, keskiaikatapahtumiin käyvistä ruokailuvälineistä, 2009.)

Ruoka-aineissa käytetään keskiajalla tunnettuja raaka-aineita, kuten lihaa, makkaroitua, kalaa, lanttua, naurista, hedelmiä, pähkinöitä, maitotuotteita, leipää, olutta, simaa ja sahtia. Tarkempia artikkeleita löytyy EKry:n sivuilta useita. (EKry, kirjasto, ohjeita keskiaikaiseen ruoanlaittoon ja juomiin 2009)

Puvustus

Pukeudutaan keskiaikaisiin asuihin ja asusteisiin. Puvustuksesta on olemassa varsin tarkat ohjeet, sillä puvut ovat varsin näkyvä osa keskiaikatapahtumaa. Seuraavat ohjeet materiaaleista, asujen koristeista, hiusmalleista, meikeistä, koruista ja kengistä on laatinut Serafina de Castillon eli Satu Salo sekä Elisabet eli Eeva Andersson Elävä Keskiaika ry:n sivuille.

Materiaaleista sallitaan pellava, villa, puuvilla, silkki ja näiden sekoitteet sekä sametti. Materiaaleissa ei saa olla muovisen oloista pintaa, epäluonnollista kiiltoa, koneellisia painokuvioita, moderneja kuvioita, neonvärejä tai pastellivärejä ja joustoa. Kankaat tulisi olla läpikudottuja. Kudotut kuviot ovat sopivia. Väreistä sopivat kirkkaat värit kuten sininen, punainen, vihreä, sekä maanläheiset värit kuten ruskea, harmaa ja valkoinen. Sametista ei sovi vakosametti tai loimusametti. Silkistä vuorisilkki ei sovi. Lisäksi pitää välttää farkkukangasta, satiinia, sifonkia ja organzaa. Nahka, mokka, turkikset ja aidonnäköiset tekoturkikset ja – nahat ovat sopivia materiaaleja. Myös fleece sallitaan, sillä se muistuttaa huopaa, samoin samettia muistuttava mattapintainen veluri sallitaan. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Vaatteiden ompelun voi tehdä ompelukoneella tai saumurilla, kunhan saumat eivät jää näkyviin ja lanka on kankaanväristä. Samoin neuloen valmistetut sukat, lapaset ja tossut käyvät. Nykyaikainen neule ei käy. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Asujen koristeista hakaset, nyörietykset, kirjonnat ja läpikudotut koristenuhat ovat sopivia. Vetoketjuja, neppareita ja tarranauhoja ei ollut keskiajalla. Myöskään pitsi tai painetut koristenuhat eivät sovi. Napeista metalliset, jäljitelmäjalokivelliset, puiset, luiset ja näiden jäljitelmät sekä kangaspäällysteiset napit sopivat, muoviset eivät sovi. Sama koskee muita koristeita, kuten ketjuja ja vöitä. Myös kiviset tai saviset koristeet ja lasihelmet sallitaan. Nykyisiä hakaneuloja voi käyttää vain piilossa, mieluummin käytetään ajanmukaisia solkia. Peilikoristeita ei saa olla. Napinlävet sekä silmukanapinlävet ovat sopivia, mutta kuminauhat eivät. Metallivyöt ja nahkavyöt ovat sopivia, kuminauhaa tai moderneja vöitä ei saa käyttää. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Alusvaatteiden mallia ei säädetä, mutta toki ne eivät saa näkyä päällepäin. Korsetti ei kuulunut keskiaikaan. Saman vaikutelman saa nyöritettävillä alus- tai päällysmekoilla. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)



Kuva 1. Puvut

Hiuskoristeina sallitaan soljet, nauhat, nahkanauhat, oikeat kukat, irtoletit tai – lisäkkeet, sekä liinat, hunnut ja ajanmukaiset hatut. Froteisia hiustenlenkkejä, pinnejä tai haikampoja ei kannata ajatellakaan. Myöskään modernit hiuskoristeet, lippikset tai punkkarihiukset eivät käy. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Koruista sopivat puiset, luiset, metalliset, kiviset, lasiset ja saviset sekä jalokivi- tai helmikorut. Muoviset tai peilikorut eivät käy. Rannekorut käyvät, paitsi rannekello. Korvakoruista varsinkin renkaat ja roikkuvat ovat sopivia, sen sijaan nappikorva - tai kasvolävistyskoruja ei tunnettu. Sormukset ovat sopivia, myös toisen ja kolmannen nivelen välissä olevat sormukset. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Keskiajalla ei ollut maskaraa eikä kynsilakkaa tai luomivärejä. Jonkinlaista puuteria, poskipunaa, luonnonpunertavaa huulipunaa, vaaleaa meikkipohjaa sekä kajalia oli. Kestovärjätyt ripset ja kulmat käyvät ja kynnet voi hennata. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Kengät ovat hankala osa-alue, sillä ajanhenkisten valmistaminen on vaikeaa. Ehdottomasti vältettäviä jalkineita ovat lenkkarit, kumisaappaat, muovikengät ja ”saapasjalkakissakengät”. Vetoketjullisista kengistä vetoketju pitäisi peittää esimerkiksi säärystimillä. Lisäksi vältetään tarranauha- ja heijastinnauhakenkiä sekä korkokenkiä. Muovi- ja kumipohjaisia sekä värillisiä kenkiä pitäisi myös välttää. Lämpimänä vuodenaikana on suositeltavaa kävellä paljain jaloin. Bootsit, perusnahkakengät, mokkasiinit, huopikkaat ja lapikkaat sopivat. Naru- tai nahkanyöriyssandaalit, kurpat eli nahkaiset sukkamalliset kengät, yli polven ulottuvat mokkaiset tiukat saappaat sekä hollannikkaat ovat sopivia. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Miehillä yleisiä asuja olivat tunikat, housut ja mekot, naisilla ranteet ja nilkat peittävä mekko. Keskiakatapahtumien puvustus on aika eurooppalaista ja värikästä. Keskiakaseuran jäsenet noudattavat Euroopan keskiaikaa, joten pukujen mallit tulevat luonnollisesti sieltä. (EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.)

Ohessa muutama esimerkki miehen, naisen ja lasten puvuista Elävä Keskiäika ry:n sivustolta. Mi-Parti - asuissa käytetään heraldisia värejä, ja ne jaetaan aina pystysuorassa kahteen tai neljään osaan. Mi-Parti - vaatteita käyttivät kaikki, sekä alhaiset, että ylhäiset. (EKry, kirjasto, Mi - Parti - vaatteista, 2009; EKry, kirjasto, Turun Tiimalasiprojektin ohjeita keskiajan pukeutumiseen, 2009.)



Kuva 2. Mi-Partiasut

Kuva 3. Lasten asut

Henkilökohtaiset varusteet

Keskiajan elävöittäminen on kuitenkin vapaaehtoinen harrastus, joten henkilökohtaisiin varusteisiin keskiaikaseuralaiset suhtautuvat joustavasti. Henkilökohtaisista varusteista välttämättömät varusteet, joita on vaikea naamioida keskiaikaisiksi, sallitaan, esimerkiksi silmälasit, kainalosauvat, lääkeannostelijat, pyörätuoli tai kuulolaite. Jos henkilöllä on tatuointi, olisi se hyvä peittää. Lävistyksissä vältetään nykyaikaisuuden näkymistä. Rannekellot riisutaan, kuten puvustuksen kohdalla jo tuli ilmi. (EKry, byrokratia, pukutapahtumasäännöt, 2009.)

Tavarat

Tapahtuman somistukseen liittyy myös ympäristön ”naamiointi” keskiaikaiseen tyyliin. Sopivista materiaaleista on luettelo Elävä keskiaikaseuran ry:n verkkosivulla seuraavasti: Verhoilukankaista tapahtumassa käytettäväksi sopivat aidot ja aidontyylliset sekoitekankaat, kei-nonahka sekä tekoturkkiset. Muoviset ja joustavantuntoiset materiaalit eivät käy. (EKry, byrokratia, pukutapahtumasäännöt, 2009.)

Kovista materiaaleista aidot ja aidon tyyliiset puulajit käyvät. Puulaminaateista tyyliä rikkomattomat käyvät, lastulevy ei käy. Luu ja sarvet käyvät, myös niiden muovijäljitelvät. Metallit, teräs, messinki, kupari sekä jalometallit käyvät, myös alumiini kattiloissa. Folio ei käy. Eri-laiset kivet, jalo- ja puolijalokivet sekä helmet käyvät, mutta eivät näiden muovijäljitelvät. Tavaroiden käsittelyssä sallitaan maalit, lakat ja liimat, kunhan ne eivät riko esineen keskiaikaisuutta. (EKry, byrokratia, pukutapahtumasäännöt, 2009.)

Tapahtumissa tarvitaan usein teltoja tavaroiden suojaksi sekä nukkumista varten. Teltoista on kuvia keskiaikaisissa lähteissä, kuten alla Froissart'in kronikan piirroksessa. Mahdollisimman samantyyliiset, edellä kuvatuista materiaaleista valmistetut ovat sopivia. Katon vedenpitävyyteen, saumoihin ja lämmitystapaan (tarvitaanko savuhormia) kannattaa kiinnittää huomiota. (EKry, kirjasto, teltanteko-ohjeet, 2009.)



Kuva 4. telttapiirros

Kuva 5. telttaleiri

Kamiina ei ole keskiaikainen väline, mutta jos kyseessä on teltan lämmitys, se sallitaan. Silloinkin se mielellään naamioidaan vaikka haarniskaksi tai peltilaatikoksi. Hiilipata olisi suositellumpi tapa. Kaasulämmitin sallitaan, jos kyseessä on ehdottoman välttämätön lämmittäminen. (EKry, byrokratia, pukutapahtumasäännöt, 2009.)

Makuualusta ja makuupussi kuuluu verhoilla keskiaikaiseen tyyliin. Sopivia peittoja ja pehmusteita ovat taljat, huovat, viitat ja kiltit. Mukana kuljetettava kynttilälälyhty aidoista materiaaleista on hyvä olla mukana. (EKry, kirjasto, varustautumisohje pukutapahtumiin, 2009.)

Aseet

Tapahtumassa käytettävien aseiden tulee olla tyyliin sopivia ja sellaisia, joista ei voi alkuperää päätellä esimerkiksi vuosimallista tai muusta ominaisuuksista. Aseiden täyteenä voi olla nykyaikaisia materiaaleja, jos ne eivät näy, naamioinnin tulee siis olla kiinteää. Pitää olla terästä.

Ei boffereita tai lateksia. Ritarien rengashaarniska on siis rautarenkaita, ei värjättyä lankaa. Asusteissa voidaan joskus joustaa, ajatellen että ”vääranäntyyppiset” asusteet on saatu esimerkiksi sotasaaliina tai kauppatavarana. (EKry, kirjasto, teräsasevinkkejä keskiaikaharrastajille, 2009; EKry, kirjasto, keskiaikaseurojen ja larppaamisen eroista, 2001.)



Kuva 6. Aseet

Kuva 7. Rengashaarniska ja – huppu.



Kuva 8. Ritarin varusteita

Ohjelma

Tapahtumassa käytettävälle ohjelmalle ei ole ehdottomia sääntöjä, mutta niiden on tietysti pohjauduttava keskiaikaisiin toimintatapoihin tai elämäntapaan. Elävä keskiaika ry:n kiltasivulta löytyi heidän harrastustapojaan. Seuralaiset siis harjoittelevat keskiaikaisia tapoja ja esittelevät niitä tapahtumissaan. Sivulla kerrottiin heidän harjoittavan käsitöitä, puvun tekoa,

kirjailuja, lautanauhatöitä, ruoanlaittoa, pitojen laittamista, ruoan tutkimusta, juomien valmistusta, tiedon jakamista, aseiden valmistusta, aseilla taistelemista, viirien ja lippujen valmistusta, kauppiastoimintaa, ensiaputoimintaa, musisointia, kuorolaulua, kirjakääröjen valmistusta, metsästämistä ja metsässä selviytymistä, saunomista, rakennuksien rakentamista, rauhan turvaamista, sotimista sekä heraldiikkaa. (EKry, Killat eli harrastuspiirit, 2009; Ekry, kirjasto, keskiaikaisille markkinoille osallistumisesta - caarnalaiwa-artikkeli, 2004.)

Sopivaa ohjelmaa lapsille Serafina de Castillon mukaan on: piilo, hippa, peili, kymmenen tikkaa laudalla, kirkonrotta, piirileikit, tanssit ja laulut, fjäderball tai kubbs, lumileikit ja – veistokset, käpylehmät ja kivileikit, miekkailu ja jousiammunta (aikuisten valvonnassa), sekä melkein kaikki aikuisten hommat ja käsityöt kuten halkojen kanto tai kirjonta. (EKry, kirjasto, lapsi leikkii keskiaikaa, 2003.)

Jos lapset ovat mukana aikuisten tapahtumassa, heidät tulee huomioida aikataulussa. Esimerkiksi ruokailu järjestetään riittävän ajoissa, niin että lapset jaksavat siihen osallistua. Tarjoilun järjestäjien kanssa tulee sopia lapsille sopivista ruokalajeista. On myös tarpeen huolella huomioida ruokarajoitteet. Vältetään lapsille pelottavien ohjelmien järjestämistä heidän valvellaoloaikanaan, kun taas heitä kiinnostava ohjelma järjestetään hyvissä ajoin. Ylipäätään lapsien turvallisuudesta ja viihtyvyydestä pitää huolehtia. Vanhemmilla on silti päävastuu lapsesta. (EKry, kirjasto, lapsi leikkii keskiaikaa, 2003.)

Lähdeluettelo

Liite 10 Keskiaikataapahtumien järjestämisen ohjeet löytyvät kaikki alla olevan linkin kautta. Aina kyseisen kappaleen kohdalla on esitetty tiedostopolku.

EKry. 2009. <http://www.keskiaika.org/framesivu.htm> (luettu 3.3.2009)

EKry, byrokratia, pukutapahtumasäännöt 2009.

EKry, Killat eli harrastuspiirit, 2009

EKry, kirjasto, keskiaikaseurojen ja larppaamisen eroista 2001.

EKry, kirjasto, keskiaikaisille markkinoille osallistumisesta - caarnalaiwa-artikkeli, 2004.

EKry, kirjasto, lapsi leikkii keskiaikaa, 2003.

EKry, kirjasto, Mi - Parti - vaatteista, 2009.

EKry, kirjasto, ohjeita keskiaikaiseen ruoanlaittoon ja juomiin 2009.

EKry, kirjasto, puheenparsi keskiaikatapahtumassa 2002.

EKry, kirjasto, teltanteko-ohjeet, 2009.

EKry, kirjasto, teräsasevinkkejä keskiaikaharrastajille, 2009.

EKry, kirjasto, Turun Tiimalasiprojektin ohjeita keskiajan pukeutumiseen, 2009.
<http://www.tkukoulu.fi/tiimalasi/pukeutuminen.html> (luettu 3.3.2009)

EKry, kirjasto, varustautumisohje pukutapahtumiin, 2009.

EKry, uuden seuralaisen nettiopas, keskiaikatapahtumiin käyvistä ruokailuvälineistä, 2009.

EKry, uuden seuralaisen nettiopas, persoonan luomisesta 2001.

EKry, uuden seuralaisen nettiopas, pukusivut, 2009.

Kuvat:

Kuva 1. Puvut: <http://www.keskiaika.org/kuvat/aura/aura.htm>

Kuva 2. Mi-Partiasut: <http://www.keskiaika.org/framesivu.htm>

Kuva 3. Lasten asut: <http://www.tkukoulu.fi/tiimalasi/pukeutuminen.html>

Kuva 4. telttapiirros: <http://www.keskiaika.org/kirjasto/ctelтта/ctelтта.htm>

Kuva 5. telttaleiri:
http://tector.fi/~lg/EK/Yhteisleiri04_2/yhteisleiri04_2Pages/Image12.html

Kuva 6. Aseet: <http://www.keskiaika.org/kirjasto/erik/erik1.htm>

Kuva 7. Rengashaarniska ja – huppu.
<http://www.keskiaika.org/kuvat/markkinat/markkinat.htm>

Kuva 8. Ritarin varusteet: <http://www.keskiaika.org/kuvat/kalenteri06/heli02.jpg>

LIITE 11 TAULUKKO EPÄAIKAISISTA JA AIKALAISISTA ASIOISTA (EKRY)

Keskiaikaisten ja nykyaikaisten asioiden vertailu on helppoa taulukon avulla. Siitä näkee nopeasti sopivat tai soveltumattomat asiat. Samalla saa selville miten korvata epääikainen asia aikalaisella asialla. Taulukko esittelee lyhyesti, mitä asioita tai esineitä ei keskiajalla vielä ollut ja miten ne korvattiin. Taulukko perustuu Elävä Keskiaika ry:n Tiimalasi-keskiaika-sivustoon.

Mitä keskiajalla ei ollut:	Mikä sen korvasi:
Kännykkä	Kirjekyyhky
Rannekelloja ei (tavallinen ihminen ei tiennyt päivää tai vuotta, jota eli)	Tornikelloja oli 1200-luvulta lähtien
Televisio, radio, valokuva, elokuva, Internet, tietokone	Maalaukset, näytelmät
Moottorialus	Purjelaiva
Kompassi	Tähtitaivas
Sähkövalo	Kynttilä, päre
Lämpöpatteri	Kiuas, uuni
Lasi-ikkuna	Härän vatsanahka (lasit 1100-luvulta lähtien)
Jääkaappi	Mausteet, suola
Pesukone	Järven tai joen ranta, pesukarttu
Ompelukone, saumuri	Käsin ompelu
Teollinen tuotanto	Omavaraisuus, eli tehtiin itse, käsityöläisyys
Muovikassi /säkki	Puutynnyri
Haarukka	Puulusikka, puukko, sormet
Peruna	Nauris
Luku- ja kirjoitustaito - kirkon miehet laativat asiakirjoja ja tekstejä	Puumerkki, vaakuna, kirkkomaalaukset

- tytöt eivät olleet koulussa	
Paperi, (1100-luvulla ensimmäiset paperi-asiakirjat, 1400-luvulla vasta Suomeen) Kirjat (ensimmäinen painettu kirja Suomessa 1486), sanomalehdet	Viestikapula Kuulutukset Pergamentti, tuohi Käsin kopioidut kirjat
WC-paperi, talouspaperi	Tuohi, sammal
Sokeri	Hunaja
Uskonnonvapaus	Oli kuuluttava kirkkoon, pakanoita yritettiin käännättää, vääräuskoisia vainottiin
Äänioikeus	Oli toteltava hallitsijaa ja kirkkoa tai paikallista herraa yleensä
Vapaita talonpoikia	Euroopassa talonpojat olivat maaorjien asemassa, mutta Pohjoismaissa ei orjuutta

(EKry, kirjasto, mitä keskiajalla oli, ja mitä ei ollut, Tiimalasi-projekti, 2009.)

Euroopan vanhin kello on 1340-luvulta, silmälasit 1200-luvulta, kompassi 1300-luvulta, paperi 1100-luvulta ja kirjapainotaito noin vuodelta 1450. (Hiedanniemi ym. 1994, 24 – 25.)

Seuraavana on luettelo asioista, joita keskiajalta on periytynyt nykyaikaan. Ne ovat siis asioita, joita voi esiintyä tapahtumissa. Tiedot perustuvat Elävä Keskiaika ry:n Tiimalasi-keskiaika-sivustoon. Asioita, joita oli jo keskiajalla ja on edelleenkin:

- sauna
- soutuvene, hevuskärryt
- kalaverkko, jousipyssy, kirves
- villa, pellava, Keski-Euroopassa myös puuvilla ja silkki
- sika, lammas, lehmä, hevonen, kana, koira, kissa
- olut, viini, sima
- ruis, ohra, vehnä, kaura
- musiikkia, teatteria (uskonnollinen sisältö)

- pelejä (shakki, noppapeli, pelikortit)
- arabialaiset numerot käyttöön myöhäiskeskiajalla, myös nolla ja desimaalipilkku
- silmälasit käyttöön 1200-luvun lopulla, mutta vain harvoilla oli varaa hankkia
- hevosen valjaat, aura, palkeet, savupiippu
- vesi- ja tuulimyllyt
- ruoriratas
- paavi katolisen kirkon pää
- luostarijärjestöt
- maailmankauppaa pienessä mittakaavassa

(EKry, kirjasto, mitä keskiajalla oli, ja mitä ei ollut, Tiimalasi-projekti, 2009.)

Lähde:

EKry, kirjasto, mitä keskiajalla oli, ja mitä ei ollut, Tiimalasi-projekti, 2009.
<http://www.tkukoulu.fi/tiimalasi/oli-ei-ollut.html> (luettu 3.3.2009)

LIITE 12 HOLLOLAN RUOKATARJOILUISTA

Pitopöytä 25 € tilauksesta ryhmille**Alkukeitto**

- Parantaja Ikivahwan Pitorauhakeitto
- Kymiläisiä täytettyjä Hakkeluspiirakoita

Alkuruuat

- Rekoisen sahtimestarin ruismallasleipä
- Piritan Parempi puolukkainen Pitoleipä
- Piritan piimäjuusto parantawain yrtein kera
- Markus Heikolan Kananmunanpuolikkaat
- Rikalan kalastajain parhaat suolakalat
- Sianpään syltty
- Karhunperänkorven metsänriistaa katajaisin paistetuina ja haudutetuina
- Brungilan finimpi sellerisalaatti
- Brungilan pieniä sipuleita etikkaliemessä

Pääruuat

- Sikamakkara Lyypekin turkiskauppiaan reseptin mukaan
- Yrjänä Kymiläisen yrtein kera haudutettu kaali
- Hirvo Sianpään Varrassika
- Eliisa Juvalaisen hunajaiset lanttu-nauriskuutiot
- Hilloksella kypsytetty Birger Kymiläisen lohi
- Kaino Karvelanpojan herneitä ja papuja

Jälkiruuat

-Kuiwatuja hedelmiä Saksinmaan hienoimasa Maustewiinissä

-Nunna Hildegardin hermo- ja älypiparit

Alkoholittomat juomat

-Majatalon oma Hunajasima

-Majatalon oma Naisten olut (kotikalja)

Muita ruokia

1. **Veli-Anselmin huikopala**, hinta 7 € (2 kpl Veli Anselmin lihavartaita, Eliisa Juvalaisen hunajaisia lanttunauriskuutioita, Brungilan fiinimpi sellerisalaatti, Brungilan emännän herneenpalkoja)
2. **Heikolan isännän markkinasoppa**, hinta 4 € (Kasvismuhennos, Piritan nokkosleipänen)
3. **Piritan pitokala**, hinta 6 € (Hiilloksella kypsytetty Birger Kymiläisen lohi, Markus Heikolan kananmunat, Luostarin villiyrttisalaatti, kirkas salaattinkastike, Hillosipuli)
4. **Veli Anselmin lihavarras**, hinta 2 €
5. **Rusinainen sikamakkara Lyypekin tapaan**, hinta 2 € (Mestaripalvi Oy Turku)
6. **Kymiläinen Hakkeluspiirakka**, hinta 2 € (Näppinen [Lihaniekka Oy], sämpylän kokoinen kalakukon tapainen leivonnainen kalatäytteellä)
7. **Juomat**, hinta 4 €
 - a. Sahti (Jouko Ylijoki)
 - b. Herrainolut (Tuorlan Panimomiehet, Föri, vaalea III)
 - c. Omenasima Tuorlan Panimomiehet, puolikuiva omenasiideri, 4,7 %)
 - d. Latomäen tilan viinit
 - e. Ranskalainen punaviini ja saksalainen valkoviini
 - f. Tervatroppi (tervasnapsi pontikalla)
 - g. Martinrohto (pontikka)
8. **Juomat**, hinta 1 €
 - a. Naisten olut, kotikalja
 - b. Hunajasima
 - c. Marjamehu

Juoma-astiana savimuki, jonka pantti / hinta 5 €

(Latomäen viinitila, Hollolan keskiaikatapahtuma 2008/ravintolapalvelut/ruokalista. Ruokalista on jo poistettu verkkosivulta, löytynyt Seija Heikkisen kokoelmasta.)

LIITE 13 HÄMEEN LINNAN PITOJEN RUOKALISTA

Illan pitojen menu oli Hämeenlinnan keskiaikaseuran sivuston mukaan seuraava:

ILTASYÖMINKIEN PITOPÖYTÄ 50/30 €**Alkusuupsi**

- Sydämenlämmike herkistämään tuleville herkuille

Alkukeitto

- Parantaja Ikivahwan Pitorauhakeitto
- Kymiläisiä täytettyjä Hakkeluspiirakoita

Alkuruuat

- Rekoisen sahtimestarin ruismallasleipä
- Piritan Parempi puolukkainen Pitoleipä
- Piritan Piimäjuusto parantawain yrtein kera
- Markus Heikolan Kananmunanpuolikkaat
- Rikalan kalastajain parhaat suolakalat
- Sianpään syltty
- Karhunperäkorven metsänriistaa katajaisin paistetuina ja haudutetuina
- Brungilan finimpi sellerisalaatti
- Brungilan pieniä sipuleita etikkaliemessä

Pääruuat

- Sikamakkara Lyypekin turkiskauppiaan reseptin mukaan
- Yrjänä Kymiläisen yrtein kera haudutettu kaali
- Hirvo Sianpään Varrassika
- Eliisa Juvalaisen hunajaiset lanttu-nauriskuutiot
- Hiilloksella kypsytetty Birger Kymiläisen lohi
- Kaino Karvelanpojan herneitä ja papuja

Jälkiruuat

- Kuuwatuja hedelmiä Saksinmaan hienoimasa Maustewiinissä
- Nunna Hildegardin hermo- ja älypiparit

Alkoholittomat juomat

- Majatalon oma Hunajasima
- Majatalon oma Naisten olut (kotikalja)

Lähde:

Hämeen keskiaikamarkkinat 2009c.

<http://www.keskiaikamarkkinat.net/index.php?pid=Iltapidot%202008> (luettu 1.3.2009.)

LIITE 14 PITOJEN MENU TURUN KESKIAIKAMARKKINOILLA 2009

Alkuruuat

- Helgan puutarhan antimia
- Haapasienisalaatti
- Tervamaustettuja silakoita
- Sillitartar ja raejuusto
- Punasipulimarinoitua paahtofileettä
- Marinoituja mustajuuria
- Tilliviipalekurkkuja
- Puolukkaisia valkosipulinkynsiä
- Kirnuvoita, perunarieskaa, mallaslimppua

Alkukeitto

- Mustatorvisienikeitto ja sämpylä

Pääruoka

- Villisikasärä ja makkara, kataja-hunajajuureksia

Jälkiruoka

- Uniohrapuuro ja mehustetut marjat

Ruokajuomana vesi

Hinta 75 €, kesto 3,5 tuntia ohjelmiseen, Vanha Suurtori, Turku, Viikinkiravintola Harald.

(Turun keskiaikamarkkinat 2009h.)

LIITE 15 VIHDIN PERTUN PITOJEN RUOKALISTA

Pitojen ruokalista oli seuraavanlainen juhlien infosivujen mukaan:

Graavi lohi
Savusiika
Kananmunanpuolikkaat
Kotijuusto

Sienisalaatti
Kaalisalaatti
Puolukoita

Vanhanajan ryynimakkarat
Lammasmakkara
Paistetut kanankoivet
Lihahyytelö
Vanhanajan savupossua
Haudutetut naurisviipaleet
Paistetut sipulirenkaat
Lanttukuutiot

Keitetyt ohraryynit

Karpalokiisseli
Paistetut omenalohkot
Kermavaahto

Kaalilehtirieskat
Ruisleipa
Naurisleipä
Lanttukukkokset
Voi

Kotikalja ja vesi

**Ja siihen aikaanhan syötiin sormin,
karpalokiisselin kohdalla ehkä joudumme
vähän joustamaan ajan vaatimuksista!**

Lähde: Vihti 500 info 2007. <http://www.vihti500.info/> (luettu 12.3.2009.)

LIITE 16 PYHÄN HUBERTUKSEN LEGENDA

Hollolan keskiaikaseura on koonnut sivuilleen muutamia esimerkkejä legendoista. Kesän 2008 keskiaikatapahtuman teema oli Pyhän Hubertuksen legenda. Seuraavassa lyhyesti Hubertuksen tarina keskiaikaseuran sivujen mukaan:

”Hollolan kirkon asehuoneen ovesa kuvataan jantimiestä, jonka oletetaan olevan Pyhä Hubertus. Hubertus-legendan keskeinen kohta on hänen kääntymyksensä. Se tapahtui hänen ollessaan eräänä pitkäperjantaipäivänä metsästysretkellä, kun jantimiehenä ollut peura yllättäen lähtikin kulkemaan häntä vastaan. Samalla peuran sarvien väliin ilmestyi ristiinnaulittu Kristus, joka puhutteli Hubertusta: ”Oi Hubertus, kuinka kauan sinä kiirehdit metsän riistan takia? Aikasi on jo täyttynyt minua etsiä.” Ilmestyksestä pelästyneenä ja kavahtuneena jantimies hylkäsi entiset jumalansa ja pyysi saada seurata totuuden tietä ja Jumalan tahtoa, kuten legendassa ilmaistaan. Kääntymyksensä jälkeen Hubertuksesta tuli Maastrichtin piispa. Hänet on haudattu v. 727 Liégen Pietarinkirkkoon ja 16 vuotta myöhemmin hänen luunsa asetettiin siellä pyhäinjäännöslip-paaseen. Samalla hänet korotettiin pyhimykseksi. Tämän ajankohdan mukaan määräytyy Pyhän Hubertuksen muistopäivä, joka on 3.11. Hubertus on erityisesti metsästäjien ja hevosten suo-jeluspyhimys.” (Hollolan keskiaikaseura 2009.)

Lähde:

Hollolan keskiaikaseura 2009. <http://www.keskiaika.fi/?sivu=Tietoiskut&id=175>
(luettu 5.3.2009.)

