

Elintarvike- ja ympäristötieteiden laitos
Ravitsemustiede
Helsingin yliopisto

Petusta pitsaan

Ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa

Kaija Rautavirta

VÄITÖSKIRJA

esitetään Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan suostumuksella
julkisesti tarkastettavaksi Helsingin yliopistomuseo Arppeanumin auditoriossa
perjantaina 11. kesäkuuta 2010 kello 12.

Ohjaajat
Emeritusprofessori Antti Ahlström

Dosentti Antti Häkkinen
Valtiotieteellinen tiedekunta, yhteiskuntahistorian osasto
Helsingin yliopisto

Esitarkastajat
Dosentti Ritva Järvinen
Terveystieteiden tiedekunta, kliinisen ravitsemustieteen yksikkö
Itä-Suomen yliopisto

Professori Aura Korppi-Tommola
Tieteellisten seurain valtuuskunta

Vastaväittäjä
Dosentti Heikki S. Vuorinen
Hjelt-instituutti
Helsingin yliopisto

Kansikuva: Hilikka Hyvärinen/Hipateos
Valokuvat: Kaija Rautavirta. Vas. kuva T. Einiö: *Hiekkarannan Miina puutarhatöissä* (1918)

ISBN 978-952-92-7419-2 (nid.)
ISBN 978-952-10-6303-9 (PDF)

Yliopistopaino 2010
Helsinki

TIIVISTELMÄ

Tämä kriisiaikojen ruokahuoltoa käsittelevä tutkimus sijoittuu ravitsemustieteen, yhteiskuntatieteiden ja historiantutkimuksen alueille. Näkökulma ja kysymykset kuuluvat ravitsemustieteeseen, mutta ovat osa yhteiskunnallista päätöksentekoa. Tarkasteluajankohtia ovat ensimmäinen ja toinen maailmansota sekä nykyhetki, 2000-luvun alku.

Työssä selvitetään, miten ruokahuollosta vastaavat tahot ovat Suomessa reagoineet kriiseihin ja miten väestön ravinnonsaanti on varmistettu. Julkisen ruokahuollon kriisiaikaista toimintaa kuvataan tarkastelemalla erityisesti kouluruokailua ja sairaaloiden ruokahuoltoa. Kotitalouksien toimintaa kuvataan niihin suunnatun neuvonnan kautta. Mielenkiinnon kohteena on myös tiedeyhteisö. Suomen ratkaisuja heijastetaan muutamiin muihin Euroopan maihin. Työ perustuu ensisijaisesti sota-aikoina syntyneeseen viranomaisaineistoon. Sitä täydentää kertomusaineisto, kuten piirilääkäreiden vuosikertomukset. Merkittävät lähteistö ovat tieteelliset ja ammatilliset julkaisut. Nykytilanteen osalta tarkastellaan ruokahuollon varautumista ja valmiutta kohdata kriisejä. Kirjallista aineistoa täydentävät asiantuntijakeskustelut.

Sotien aikaisen elintarvikesäännöstelyn laajuus, yksityiskohtaisuus ja yhtenäisyys vaihtelivat. Eräiden väestöryhmien ajoittain määrällisesti, laadullisesti tai muilta osin puutteellista ravinnonsaantia pyrittiin kohentamaan omatoimisuuteen, ruoanvalmistustaitojen kohentamiseen ja makutottumusten laajentamiseen tähtäävällä neuvonnalla. Sairaalat ja koulut olivat erityis- asemassa elintarvikkeiden saannissa. Ravinnonsaannin suhteen erääksi riskiryhmäksi osoit- tautuivat hoitolaitosten pitkäaikaispotilaat. Joukkoruokailun ja neuvontatyön kehittymiselle kriisiajat olivat kuitenkin merkittäviä vaiheita. Toisen maailmansodan aikana korostuu myös elintarviketeollisuuden tuotekehitys. Tiedeyhteisön toimijoista on ensimmäisen maailmanso- dan ajalta syytä mainita viljan korvikkeisiin kohdistunutta tutkimusta tehnyt professori Carl Tigerstedt. Toisen maailmansodan aikana vitamiinitutkimusta tekivät etenkin professorit A. I. Virtanen ja Paavo Simola.

Yhteiskuntia uhkaavat kriisit ovat nyt osin toiset kuin sata vuotta sitten. Suomi on paremmin varautunut, mutta monelta osin häiriöherkempi. Elintarvikesäännöstely on voimakas toimen- pide ja ensisijaisesti elintarvikehuolto pyritäänkin turvaamaan ennakkovarautumisella. Sotien aikana kansalaisjärjestöillä oli keskeinen asema, ja väestön ohjaaminen, kuten kotivaraneu- vonta, on edelleenkin järjestöjen tehtäväaluetta.

Yhteiskunnan tehtävänä on väestön ravinnonsaannin turvaaminen. Muutokset elintarviketuotannossa, uhkakuvissa, väestön ruoankäytössä sekä tieto- ja taitotasossa edellyttävät tilanteen jatkuvaa seurantaa ja arviointia.

ABSTRACT

From bark bread to pizza. Food and exceptional circumstances: reactions of Finnish society to crises of food supply

This study on the food supply under exceptional circumstances lies within the nutritional, historical and social sciences. The perspective and questions come under nutrition science, but are part of social decision-making. The study focuses on the first and second world wars as well as on contemporary society at the beginning of the 21st century.

The main purpose of this study is to explore how Finnish society has responded to crises and what measures it has taken to sustain institutional food services and the food supply of households. The particular study interests include the school catering and food services in hospitals during the world wars. The situation in households is reflected in the counseling work carried out by state-run or civic organisations. Interest also focuses on the action of the scientific community. The decisions made in Finland are projected onto the solutions developed in some other European countries. The study is based primarily on the archive documents and annual reports prepared by food and health care authorities. Major source materials include scientific and professional publications. The evaluation of the situation in contemporary Finnish society is based on corresponding emergency plans and guidelines. The written material is supplemented by discussions with experts.

Food rationing during the WWI and WWII differed in extent, details and unity. The food intake of some population groups was occasionally inadequate both in quantity, quality and safety. The counseling of the public focused on promoting self-sufficiency, improving cooking skills and widening food habits. Schools and hospitals were set as first priority to get food supplies. One of the most vulnerable groups in regard to nutrition was long-term patients in institutions. As for future development, the world wars were nevertheless important periods for public food services and counseling practices. WWII was also an important period for product development in the food industry. Significant work on food substitutes was carried out by Professor Carl Tigerstedt during WWI. The research of Professors A. I. Virtanen and Paavo Simola during WWII focused on vitamins.

Crises threatening societies now differ from those faced a hundred years ago. Finland is better prepared, but in many ways more vulnerable to and dependent on other actors. Food rationing is a severe means of handling the scarcity of food, which is why contemporary society relies primarily on preparedness planning. Civic organisations played a key role during the world wars, and establishing an emergency food supply remains on their agenda. Although the objective of protecting the population remains the same for nutrition, food production, and food consumption, threat scenarios and the knowledge and skill levels of citizens are constantly changing. Continuous monitoring and evaluation is therefore needed.

KIITOKSET

Sodat ja kriisit ovat tilanteita, joita ei soisi tapahtuvan ja joiden varalle tehtyjen suunnitelmien toivoisi osoittautuvan tarpeettomiksi. Kiinnostukseni kriiseihin ja niihin varautumiseen juontuu 1990-luvun alkuun, kun ravitsemustieteen professori Antti Ahlströmin työryhmässä perehdyimme ruokahuollon toimintamahdollisuuksiin poikkeusoloissa. Häneltä saamani ideat, kommentit ja kannustus ovat olleet arvokasta ainesta myös tämän työn rakentumisessa. Parhaat kiitokset niistä. Dosentti Antti Häkkistä kiitän lämpimästi opastuksesta yhteiskuntakriiseihin ja johdatuksesta historian tutkimukseen. Ohjauksen ohella väitöskirjan tekemistä tukee kannustava työympäristö. Kiitos professori Marja Mutaselle kaikesta avusta ja erinomaisista työskentelyoloista Helsingin yliopiston ravitsemustieteen osastossa.

Väitöskirjani esitarkastajia dosentti Ritva Järvistä ja professori Aura Korppi-Tommolaa kiitän huolellisesta työhöni perehtymisestä ja korjausehdotuksista. Työni suunnitteluvaiheessa olen saanut apua professori Leena Räsäseltä ja filosofian tohtori Heikki Rantatuvalta. Käsikirjoitusta ovat historian näkökulmasta kommentoineet dosentti Allan Tiitta ja filosofian maisteri Samu Nyström. Toimitusjohtaja Ilkka Kananen Huoltovarmuuskeskuksesta on puolestaan valottanut nyky-yhteiskunnan varautumiseen liittyviä näkökohtia. Kiitän heitä kaikkia tärkeistä huomioista.

Osan työni aineistoa muodostavat keskustelut elintarvike- ja ruokahuollon toimijoiden kanssa. Heitä kiitän tutkimukselleni osoittamastaan ajasta. Historiallisten tapahtumien selvittäminen on puolestaan edellyttänyt perehtymistä arkistoaineistoihin. Niin Kansallisarkiston kuin Kansalliskirjaston kiehtova ilmapiiri ja avulias henkilökunta ovat viime vuosina tulleet tutuiksi.

Kiitän koko ravitsemustieteen osaston henkilökuntaa. Mahdollisuus olla osallisena innostavaa, aktiivista ja välillä varsin hilpeääkin työyhteisöä on tuonut uutta energiaa ja virkistävää vaihtelua kirjoitustyöhön. Kiitos myös opettajankoulutuslaitokselle, jossa minulla oli tilaisuus saattaa työ päätökseen.

Väitöskirjan tekeminen ei olisi ollut mahdollista ilman taloudellista tukea. Tästä tuesta kiitos Alli Paasikiven Säätiölle, Jenny ja Antti Wihurin rahastolle, Maanpuolustuksen kannatussäätiölle, Suomalaiselle Konkordia-liitolle ja Suomen Kulttuurirahastolle.

Olen tavattoman onnellinen, että sain mahdollisuuden perehtyä näihin Suomen historian merkittäviin ajanjaksoihin. Matka suomalaisessa yhteiskunnassa vuosisadan alusta nykypäivään on ollut äärettömän antoisa ja mielenkiintoinen. Onkin myönnettävä, että aihe ja aineistot ”veivät mennessään”. Erityisen suuren kiitoksen osoitan siksi kaikille läheisilleni, jotka ovat lämpimästi myötäeläen jaksaneet poissaolojani.

Omistan työni isovanhemmilleni, joiden nuoruusvuosia sävytti ensimmäisen maailmansodan pula-aika, vanhemmilleni, jotka kokivat toisen maailmansodan tapahtumat ja pojalleni Teemulle, jonka toivon sodilta välttyvän.

Helsingissä toukokuussa 2010

Kaija Rautavirta

Vuodet opettavat paljon sellaista, mistä päivät eivät tiedeet mitään.
RW Emerson (1803–1882)

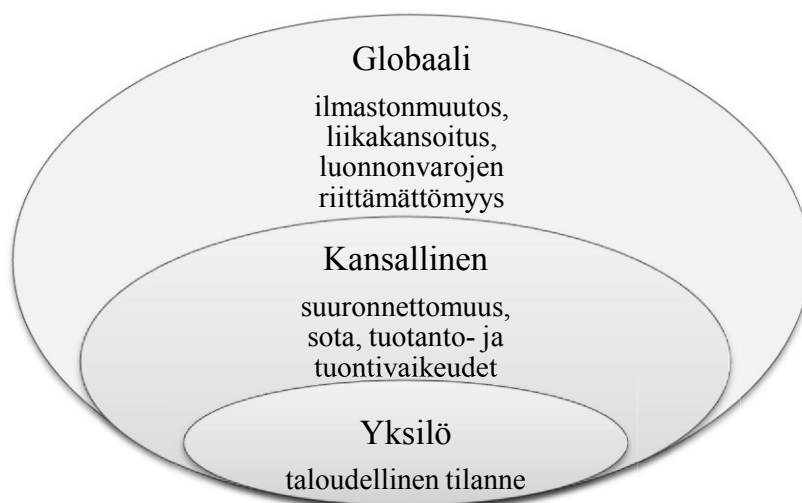
SISÄLLYS

| | |
|--|-----------|
| I YHTEISKUNTA, ELINTARVIKEPULA JA RAVITSEMUSTUTKIMUS..... | 9 |
| 1 JOKAPÄIVÄISESTÄ LEIVÄSTÄ RUOAN KOOSTUMUKSEN TUNTEMUKSEEN | 10 |
| 2 SUOMI JA 1900-LUVUN ALUN RAVITSEMUSTUTKIMUS | 11 |
| 3 ELINTARVIKEHUOLLON KRIISIT NYKYAIKANA | 13 |
| II TUTKIMUKSEN ESITTELY..... | 15 |
| 1 TUTKIMUKSEN VIITEKEHYS JA KESKEISET KÄSITTEET..... | 15 |
| 2 TUTKIMUSKYSYMYKSET JA TYÖN RAJAUS | 17 |
| 3 AIHEPIIRIÄ SIVUAVAT AIEMMAT TUTKIMUKSET..... | 18 |
| 4 TYÖN RAKENNE | 19 |
| 5 LÄHTEET | 20 |
| 5.1 Arkistolähteet..... | 20 |
| 5.2 Tieteellisten ja ammatillisten yhdistysten ja seurojen julkaisut | 23 |
| 5.3 Muut lehdet ja muu painettu aineisto | 23 |
| 5.4 Nykytilannetta käsittelevä aineisto..... | 24 |
| 6 AINEISTON JA TYÖN RAJAUKSEN ARVIOINTI..... | 24 |
| 6.1 Laatu ja tulkinta | 24 |
| 6.2 Rajaus..... | 26 |
| III ENSIMMÄISEN MAAILMANSODAN ELINTARVIKEKRIISI | 28 |
| 1 YHTEISKUNNALLISET PUITTEET | 28 |
| 1.1 Suomalaisten ruoankäyttö vuosisadan alussa..... | 29 |
| 1.2 Elintarvikesäännöstelyn yleispiirteet | 32 |
| 1.3 Viljan ja viljavalmisteiden säännöstely..... | 35 |
| 2 RUOKAHUOLLON JÄRJESTELYT | 39 |
| 2.1 Kotitalous- ja naisjärjestöt..... | 40 |
| 2.2 Valtion kotitaloustoimikunta..... | 41 |
| 2.3 Kunnalliset kansankeittolat: ruokaa vähävaraisille | 52 |
| 2.4 Kansakouluissa järjestetty ruokailu | 56 |
| 2.5 Sairaaloiden ruokahuolto..... | 58 |
| 2.6 Ravintofysiologin kritiikki ja tutkimukset: Carl Tigerstedt..... | 65 |
| 2.7 Lääkäreiden kertomuksista muodostuva kuva | 72 |
| 3 SUOMI JA ERÄÄT MUUT EUROOPAN MAAT | 80 |
| 3.1 Ruotsi..... | 80 |
| 3.2 Saksa..... | 82 |
| 3.3 Yhdistynyt kuningaskunta | 84 |
| 3.4 Suomi: yhteenveto ja arviointi | 85 |
| IV TOISEN MAAILMANSODAN ELINTARVIKEKRIISI | 91 |
| 1 YHTEISKUNNALLISET PUITTEET | 91 |
| 1.1 Suomalaisten ruoankäyttö 1930-luvulla..... | 92 |
| 1.2 Varautuminen poikkeusoloihin..... | 94 |
| 1.3 Elintarvikesäännöstelyn yleispiirteet | 96 |
| 1.4 Eri väestöryhmien huomioiminen säännöstelyssä | 107 |
| 2 RUOKAHUOLLON JÄRJESTELYT | 116 |
| 2.1 Kotitalouksien neuvonta | 117 |

| | |
|---|------------|
| 2.2 Kouluateria lakisääteiseksi | 126 |
| 2.3 Sairaaloiden ruokahuolto..... | 131 |
| 2.4 Lääkäreiden kuvauksia väestön ruoankäytöstä ja ravitsemustilasta..... | 135 |
| 2.5 Asiantuntijoiden kannanottoja ja arviointeja | 139 |
| 3 SUOMI OSANA EUROOPPAA | 152 |
| 3.1 Ruotsi..... | 153 |
| 3.2 Saksa..... | 153 |
| 3.3 Yhdistynyt kuningaskunta..... | 155 |
| 3.4 Suomi: yhteenveto ja arviointi | 157 |
| V MENNEISYYDEN KOKEMUKSET JA TULEVAISUUTEEN VARAUTUMINEN..... | 162 |
| 1 PIIRTEITÄ RUOANKULUTUKSESTA JA RAVITSEMUKSESTA 2000-LUVUN ALUSSA..... | 162 |
| 2 PETUSTA PITSAAN | 164 |
| 3 RUOKAHUOLLON VARAUTUMINEN KRIISEIHIN | 168 |
| 3.1 Ruokapalvelujen varassa oleva väestö | 169 |
| 3.2 Järjestöjen toimintaa: kotivaraan liittyvä neuvonta..... | 171 |
| 4 RAVITSEMUSNÄKÖKOHDAT VARAUTUMISESSA | 174 |
| VI KRIISIAJAN HAASTEET RUOKAHUOLLOLLE | 178 |
| 1 VASTUU JÄRJESTELYISTÄ | 178 |
| 2 RUOKAHUOLLON PIIRTEITÄ JA ONGELMAKOHTIA | 179 |
| 3 TIEDEYHTEISÖ JA RAVITSEMUSPOLITIikka..... | 180 |
| 4 LUOVA TUHO | 181 |
| LÄHTEET JA KIRJALLISUUS..... | 183 |

I YHTEISKUNTA, ELINTARVIKEPULA JA RAVITSEMUSTUTKIMUS

Ravinnon niukkuus, nälkä ja nälänhätä ovat kautta aikojen koetelleet ihmiskuntaa. Väestön ravinnonsaantia vaikeuttavan kriisin¹ takana voi olla yksittäinen syy tai useampien tekijöiden yhteisvaikutus. Elintarvikepula voi syntyä äkillisesti tai olla ennakoitavissa. Se voi olla maailmanlaajuinen, alueellinen tai paikallinen. Globaalien tapahtumien, kuten ilmastonmuutoksen, yhdeksi seuraukseksi on eräissä tulevaisuudenskenaarioissa esitetty ympäristö- ja nälkähäädäisyys.² Alueelliset tapahtumat, esimerkiksi sadon tuhoutuminen, luonnononnettomuudet ja aseelliset selkkaukset, ovat tunnetusti vaikeuttaneet ruoan saantia, elintarvikekauppaa ja kuljetusjärjestelmiä. Nälkähäädäisyys voivat myös rajoittua yksittäisiin kotitalouksiin, kun ruoan hankintaa vaikeuttaa esimerkiksi äkillinen tai pitkään jatkunut heikko taloudellinen tilanne (kuva 1). Viimeksi nälkään havahduttiin hyvinvointi-Suomessa 1990-luvun alun talouslaman yhteydessä, ja edelleenkin ruoka-apu ja leipäjonot ovat osa suomalaista arkea³.



Kuva 1. Elintarvikehuoltoa ja ravinnon hankintaa voivat vaikeuttaa maailmanlaajuisen, kansallisen ja yksilön tason kriisit. Eri tasojen välillä on keskinäistä riippuvuutta, eivätkä niiden väliset rajat ole täsmälleen määriteltävissä. Kuvio esimerkkeineen on laadittu Yhteiskunnan elintärkeiden toimintojen turvaamisen strategian (YETTS)⁴ pohjalta.

¹ Varautumisen ja väestönsuojelun sanasto (2007) määrittelee kriisin tehostettuja toimia vaativaksi tilanteeksi, joka on vaarallinen, vaikea, sekava tai poikkeuksellinen. Se voi olla taloudellinen, poliittinen tai sotilaallinen tai/ja kansainvälinen, kansallinen, alueellinen tai paikallinen. – Soikkanen (1991, 11) on puolestaan määritellyt kriisin häiriötilaksi, jonka aikana yksityisen ihmisen elämä vaikeutuu ja yhteiskunnan perustoiminnot joutuvat niin vaikeiden tehtävien eteen, etteivät ne asianmukaisesti selviä niistä.

² Esim. Kirveennummi ym. 2008; Nieminen-Sundell 2008.

³ Esim. Hänninen ym. 2008.

⁴ YETTS 2006, 9.

1 Jokapäiväisestä leivästä ruoan koostumuksen tuntemukseen

Yhteiskunnan ratkaisuihin väestön ravinnonsaannin turvaamisessa vaikuttavat vallitsevien olosuhteiden ja voimavarojen lisäksi jossakin määrin myös käytettävissä olevat tiedot ja näkemykset ihmisen ravinnontarpeesta. Väestön ravitsemiseen liittyvä tutkimus tuli osaksi yhteiskunnallista toimintaa kansallisvaltioiden syntyminen aikoihin 1800-luvulla, kun valtioiden velvollisuudeksi alettiin nähdä terveyttä ja hyvinvointia ylläpitävien olojen järjestäminen kansalaisille. Yksilöllisistä terveysohjeista alettiin tuolloin siirtyä koko väestön terveydentilaa koskettaviin yhteiskunnallisiin uudistuksiin. Kansalaisten velvollisuus valtiota kohtaan oli puolestaan ylläpitää työkykyä ja valmiutta puolustaa maata.⁵

Varhaisin käytännön esimerkki kansallisten tavoitteiden ja tutkimuksen yhteensovittamisesta on Saksasta. Uusi tuotannonala, keinolannoitteiden valmistus käynnistyi, kun elintarvikkeiden koostumuksesta ja eläinfysiologiasta tiedettiin riittävästi. Lannoitteiden myötä kohentunut ruoantuotanto hyödytti sittemmin koko yhteiskuntaa.⁶ Kansainvälisen kaupan vilkastuminen 1800-luvun lopulla edellytti tuotannon tehostamista. Ravintofysiologinen tutkimus, joka tuolloin kohdistui ravinnontarpeen ja työtehon väliseen yhteyteen, tuki osaltaan yhteiskunnan talouskasvua. Työtehoon liittyvä tutkimus oli saksalaisen fysiologin Max Rubnerin aluetta.⁷ Rubner oli sittemmin, ensimmäisen maailmansodan aikana, Saksan huomattavimpia asiantuntijoita elintarvikehuoltoa koskevissa kysymyksissä.

Vähitellen ravitsemusnäkökulma alkoi ulottua muuhunkin yhteiskunnalliseen keskusteluun. 1800-luvun lopun Saksassa kiisteltiin esimerkiksi juutalaisväestön asemasta ja juutalaisuuteen olennaisesti kuuluvien ruokasäädösten merkityksestä ja tarkoituksenmukaisuudesta yhteiskunnan kannalta.⁸ Tutkimustuloksia alettiin sisällyttää myös väestön neuvontaan. Yhdysvalloissa perheenäitejä kehoitettiin tekemään perheen – siis koko kansakunnan – hyvinvoinnille tärkeitä ratkaisut uuden ravitsemustiedon perusteella.⁹ Väestön kiinnostusta ravitsemuskysymyksiin herättivät niin ikään silloiset aatesuuntaukset ja virtaukset, kuten vegetarismi, fruitarismi ja fletcherismi.¹⁰ Suomeen vegetarismi tuli vuosisadan vaihteessa, ja Suomen Vegetaarinen yhdistys perustettiin 1913.¹¹

Lääketieteen vallitseva oppiala 1900-luvun alussa oli hygienia eli ennaltaehkäisevä terveydenhoito-oppi, jossa tavoitteena oli sekä sairauksien parantaminen että niiden ehkäisy. Huomiota alettiin kiinnittää sekä elintapojen että ympäristön terveysvaikutuksiin.¹² Ajankohtaiseksi tuli myös työväestön puutteellinen ravinto. Sen esitettiin yhtäältä johtuvan varattomuudesta, toisaalta syynä pidettiin heikkoja ruoanvalmistustaitoja.¹³

⁵ Kamminga & Cunningham 1995, 1–2.

⁶ Kamminga & Cunningham 1995, 4–5.

⁷ Kamminga & Cunningham 1995, 6.

⁸ Schlich 1995, 97–128.

⁹ Apple 1995, 129–154.

¹⁰ Kamminga & Cunningham 1995, 9. Fruitarismissa ruokavalio perustuu pääasiassa hedelmiin. Fletcherismi oli suuntaus, jonka periaatteisiin kuului mm. ruoan pureskelu mahdollisimman hyvin: *Nature will castigate those who don't masticate.*

¹¹ Heinonen 2006, 94–96. – Vastaava ruotsinkielinen yhdistys Finlands vegetariska förening oli perustettu 1908.

¹² Harjula 2007a, 16.

¹³ Kamminga & Cunningham 1995, 12; ks. myös Harjula 2007a, 16–39.

Ravinnon koostumuksesta ja elimistön energiantarpeesta tiedettiin tuohon aikaan siinä määrin, että esimerkiksi arvioita hiilihydraattien, proteiinin ja rasvan tarpeen suuruudesta oli mahdollista esittää. 1910-luvulla elimistön toimintojen ylläpidon ymmärrettiin edellyttävän myös tiettyjen aminohappojen saantia ravinnosta. Beri-berin, keripukin, riisitaudin ja pellagran nimellä tunnettujen sairauksien käsitettiin puolestaan liittyvän ravinnon sisältämiin yhdisteisiin, joista vasta myöhemmin alettiin käyttää nimeä vitamiinit. Kiinnostuksen kohdistuminen välttämättömiin aminohappoihin ja vitamiineihin sysäsi energiaravintoaineet sivummalle tutkimuksen valtavirrasta. Samalla myös ravitsemustieteen keskeinen asiantuntemus siirtyi Saksasta Englantiin ja Yhdysvaltoihin.¹⁴

Ensimmäinen maailmansota merkitsi elintarvikkeiden säännöstelyä, niiden kulutuksen rajoittamista. Ravitsemustiedon soveltaminen väestön ravitsemista koskeviin päätöksiin vaihteli eri maissa. Sodan kokemukset, maailmanlaajuinen talouslama¹⁵ ja muutoinkin poliittisesti levoton 1930-luku nostivat ravitsemusasiat erityisesti esille. Kansainliitto (per. 1919) ja sen terveysjärjestö (*League of Nations Health Organisation*) olivat tuolloin merkittäviä tekijöitä, sillä ne olivat järjestämässä lukuisia etenkin talouspulan kansanravitsemuksellisia seurauksia käsitelleitä asiantuntijakokouksia. On jopa sanottu, että tällä toiminnalla pyrittiin estämään uuden maailmansodan syttyminen. Terveysjärjestön vuonna 1936 ilmestyneissä suosituksissa otettiin kantaa moniin yksityiskohtiin, kuten kalanmaksaöljyyn D-vitamiinin lähteenä (lapset, odottavat äidit), C-vitamiinin lähteisiin (tuoreet kasvikset, maito, peruna), viljavalmisteiden laatuun (täysjyvävalmisteet vs. kuorittu vilja) ja lasten riittävään maidonsaantiin (noin litra maitoa /pv). Raportti sisältää myös arviot eri väestöryhmien energiantarpeesta (kevyttä työtä tekevät vs. erittäin raskasta työtä tekevät). Terveysjärjestön pyrkimys turvata väestön haavoittuvimpien ryhmien, raskaana olevien naisten ja lasten paras mahdollinen ravitsemus erotti sen 1930-luvulla vallinneesta terveystalouden suuntauksesta, rotuhygieniasta, jossa perimää pidettiin keskeisimpänä terveyteen vaikuttavana tekijänä.¹⁶

2 Suomi ja 1900-luvun alun ravitsemustutkimus

Suomessa vaikeimpien nälkäkriisien aiheuttajana on ollut kato. Viimeisimmän kadon seuraukset, niin sanotut suuret nälkävuodet 1867–1868 johtuivat yhteiskunnan varautumattomuudesta tilanteeseen. Maaseudulla nälänhätä ajoi yleensä ihmiset liikkeelle ja hakemaan ruokaa muualta. Ahtaat köyhäntalot ja hygieniatason romahtaminen levittivät kulkutauteja ja kuolleisuus kasvoi.¹⁷ Väestöä kehoitettiin turvautumaan esimerkiksi luonnosta saataviin ravinnonlähteisiin, mutta tällainen ruoan hankinta osoittautui vaikeaksi muun muassa tottumattomuuden ja väestön tiedollisten ja taidollisten puutteiden takia.¹⁸ Seuraavien katovuosien aikana 1890-luvun alussa tilanne oli toinen. Valtiovallan, kuntien ja yksityisten valmistautuminen,

¹⁴ Kamminga & Cunningham 1995, 9–10.

¹⁵ Suuri lama, *Great Depression*, alkoi Yhdysvalloissa 1920-luvun lopussa.

¹⁶ Weindling 1995, 325–327; ks. myös Barona 2008.

¹⁷ Pitkänen 1991, 36–77.

¹⁸ Häkkinen 1991, 91–113. – 1860-luvun nälkävuosista, ks. myös Turpeinen 1986.

kuten hätäapurahastojen ja -töiden sekä viljavarastojen järjestäminen, esti edellisten nälkävuosien kaltaisen onnettomuuden.¹⁹

Suomessa kansanravitsemustutkimuksen katsotaan alkaneen 1900-luvun alun työväestön ravintoon liittyvästä kysymyksestä. Robert Tigerstedt kannusti nimittäin Finska Läkaresällskapetin kokouksessa 1903 pitämässään esitelmässä (*Om undersökning af finske arbetares föda*) ruoankäyttötutkimusten tekemiseen. Hänen mukaansa kansan ravitsemusta koskevalla tiedolla voitaisiin arvioida ruoan riittävyyttä ja kehittää ruokailua parempaan suuntaan ilman, että ruokamenot nousevat. Väestön ruoankäytön tuntemus olisi tarpeen myös laitospöytäruokailua järjestettäessä.²⁰ Robert Tigerstedtin oma tutkimus kohdistui etenkin energia-aineenvaihduntaan ja eri työtehtävien aiheuttamaan energiankulutukseen.²¹ Oletettavaa on, että näitä tietoja hyödynnettiin ensimmäisen maailmansodan aikaista säännöstelyjärjestelmää luotaessa.

Vaikka vastuun terveellisistä elintavoista katsottiin kuuluvan perheille, vallalla olleen ennaltaehkäisevän terveydenhoito-opin periaatteisiin kuului kansan valistaminen. Suomessa se tarkoitti ennen kaikkea tuberkuloosivalistusta, mutta se kattoi myös ravinnon. Tiedon levittämiseen osallistuivat lääkärit, opettajat ja esimerkiksi naisjärjestöt.²² Tuohon aikaan ilmestyneitä suomalaisia julkaisuja ovat muun muassa lääketieteen tohtori Georg von Wendtin teos *Ravintomme taloudellinen arvo* (1916) ja Ingrid Graaen & Carl Tigerstedtin *Kalliin ajan ruokatalousohjeita erikoisesti huomioonottaen tärkeimpien ruoka-ainetemme ravintoarvon* (1916). Ensimmäinen suomalainen keittokirja, Anna Olsonin *Keittokirja yksinkertasta ruuanlaittoa varten kodissa ja koulussa ynnä lyhyitä ohjeita talouden hoitoa varten*, oli ilmestynyt vuonna 1893. Siinä tuodaan esiin ravitsevan ja huokean ravinnon valmistus. Samoihin aikoihin julkaistussa Anna Fribergin teoksessa *Kansan keittokirja* (1893) viitataan työväestön ravinnon laatuun toteamuksella ”yksinkertaisin ja helppohintaisinkin keittoruoka on edullisempaa terveydelle kuin, varsinkin työväessä tavaksi tullut, kuiva ruoka kahvin keralalla”.

Kansainliiton terveysjärjestön toiminta herätti myös suomalaistutkijat arvioimaan lamakauden vaikutuksia väestön hyvinvointiin. Vuonna 1940 valmistuneessa kansanravitsemuskomitean (per. 1936) mietinnössä *Tutkimuksia kansanravitsemustilan parantamiseksi* tarkastellaan ravitsemusta myös yhteiskunnallisena kysymyksenä. Mietintö oli merkittävä toiminnan ja tutkimuksen suuntaaja, sillä siinä arvioitiin laajasti suomalaisen kansanravitsemuksen riittävyyttä ja pohdittiin keinoja puutostautien torjuntaan.²³ Ilmeistä on, että komiteatyön yhteydessä saatuja tietoja käytettiin toisen maailmansodan aikaisten ratkaisujen perustana, vaikka monet toimikunnan ehdotukset siirtyivät sodan syyttymisen vuoksi myöhempään ajankohtaan.

¹⁹ Soikkanen 1991, 31–33; Häkkinen 1991, 113.

²⁰ Räsänen 1986; Jauho 2003, 154–155. Jauho tarkastelee artikkelissaan ravitsemusta ja yhteiskuntapolitiikkaa Suomessa 1900-luvun alkupuoliskolla.

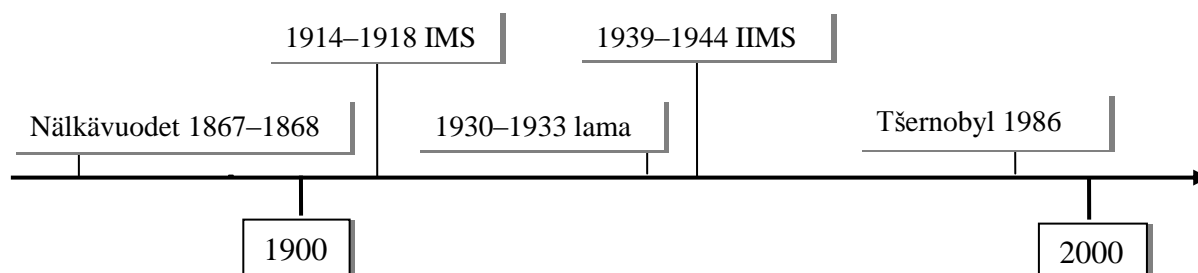
²¹ Ahlström 1997.

²² Harjula 2007a, 27–29.

²³ Räsänen 1986.

3 Elintarvikehuollon kriisit nykyaikana

Yhteiskuntaa ja sen elintarvikehuoltoa vaarantavat tilanteet ovat 2000-luvulla osin toisenlaiset kuin viime sotien aikana. Viimeisin Suomea koskenut, elintarvikehuoltoonkin vaikuttanut tapahtuma on vuonna 1986 sattunut Tšernobylin ydinvoimalaonnettomuus (ks. kuva 2).



Kuva 2. Elintarvikehuoltoa koskettaneet kriisit Suomessa.

Suomessa ei tällä hetkellä pidetä laajamittaista sotaa kovin todennäköisenä. Sen sijaan joidenkin muiden yhteiskunnan toimintaa vaikeuttavien häiriöiden mahdollisuuden nähdään kasvaneen. Vakavimpana pidetään sitä, että edellytykset tuottaa tai hankkia ulkomailta kriittisiä tavaroita ja palveluja vähenevät. Vaikka nyky-yhteiskunnan kasvanut riippuvuus tieto- ja viestintäjärjestelmistä on joiltakin osin luonut turvallisuutta, se on myös lisännyt herkkyyttä häiriöille. Suuronnettomuudet, luonnononnettomuudet ja epidemiat sekä ihmisen itsensä aiheuttamat uhkat, kuten järjestäytynyt rikollisuus ja terrorismi, sekä väestöliikkeet ja niiden aiheuttama epävakaus kuuluvat myös nyky-yhteiskuntien uhkakuviin.²⁴

Sota ei eurooppalaisille ole kuitenkaan kaukainen asia. Viimeisin sota käytiin 1990-luvulla entisen Jugoslavian alueella. Sarajevon piirityksen aikana alueella työskennelleet ravitsemustutkijat arvioivat raporteissaan ravitsemustilan suhteen haavoittuvimpia väestöryhmiä, kotinsa menettäneiden elintarviketilannetta ja lasten ravitsemustilaa.²⁵ Ravinnon saannin vaarantumisen lisäksi poikkeuksellisissa oloissa huomattava uhka on veden ja ravinnon hygieniatason heikkeneminen ja sairastumista aiheuttavatkin useimmiten tartuntataudit ja heikentyneet hygieniatilat.²⁶ Kriisitilanteissa korostuu myös ravinnon psykologinen ja kulttuurinen merkitys: vaikka ruoka ensisijaisesti tyydyttää nälkää, se on tärkeä turvallisuuden tunteeseen vaikuttava tekijä.²⁷

Sota, sekasorto ja ravinnonsaannin heikkeneminen ovat väestön terveydelle vaarallista aikaa. Kriisiajat ovat myös murrosvaiheita, jotka ovat luomassa ja edistämässä jotakin uutta. Sotien aikana kehittynyt lääkintähuolto on tunnetusti palvellut myös rauhan ajan lääketiedettä. Suurien nälkävuosien on sanottu olleen Suomessa niin sanotun uudenai-

²⁴ Maanpuolustuskorkeakoulu 2005, 3, 8–13; YETTS 2006, 10; Suomen turvallisuus- ja puolustuspolitiikka 2009.

²⁵ Watson 1995.

²⁶ Hörman ym. 2007, 420–426.

²⁷ Fieldhouse 1995, 191–192; Räsänen 1999.

kaistumisen alullepanija²⁸. Viime sodat näyttävät olleen merkittäviä vaiheita elintarvikkeiden tuotekehitykselle, elintarvikehygienian edistymiselle ja ravitsemustutkimukselle.²⁹

Tässä tutkimuksessa tarkastellaan suomalaista yhteiskuntaa tilanteissa, joissa mahdollisuudet turvata väestön ravinnonsaanti on vaarantunut. Työssä tarkastellaan ensimmäisen ja toisen maailmansodan aikaa sekä arvioidaan kriiseihin varautumisen nykytilaa. Ruokahuollon järjestelyjä tutkitaan siis yhtäältä Suomea kohdanneiden kriisien antamien kokemusten ja toisaalta nyky-yhteiskunnan näkökulmasta. Toimintaa tarkastellaan myös Suomea hiukan laajemmasta näkökulmasta selvittämällä, mihin toimiin vastaavissa tilanteissa on ryhdytty muissa maissa, erityisesti muualla Euroopassa.

²⁸ Räsänen 1980, 76.

²⁹ Hamilton 2003.

II TUTKIMUKSEN ESITTELY

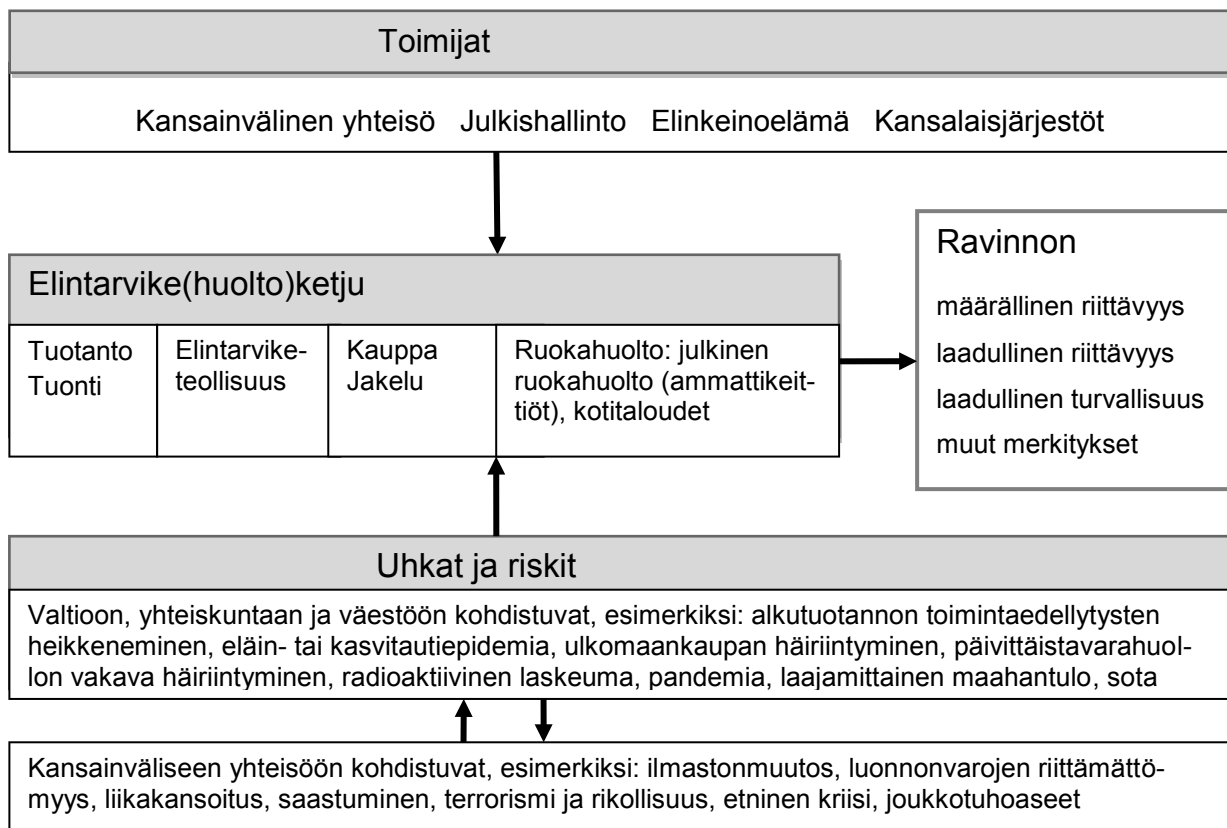
Käsillä oleva suomalaisen yhteiskunnan kriisiaikaista ruokahuoltoa tarkasteleva tutkimus sijoittuu ravitsemustieteen, yhteiskuntatieteiden ja historian tutkimuksen alueille. Sen näkökulma ja kysymykset kuuluvat ravitsemustieteeseen, mutta ne ovat osa yhteiskunnallista päätöksentekoa ja toimintaa. Ajallisesti työ sijoittuu 1900-luvun alusta nykyhetkeen. Kriisiaikoja kuvatessaan työ valottaa joiltakin osin myös suomalaisen ravitsemustieteen historiaa sekä yhteiskunnallisesta näkökulmasta että eräiden henkilöiden kautta.

1 Tutkimuksen viitekehys ja keskeiset käsitteet

Tarkasteltavana on kolme ajankohtaa: ensimmäisen ja toisen maailmansodan aika sekä nykyhetki, 2000-luvun alku. Tarkastelu kohdistuu siten aikajaksolle, jolloin varhaisen teollistumisen suuriruhtinaskunnasta on kehittynyt itsenäinen jälkiteollinen tasavalta.

Tutkimus sijoittuu kuvan 3 mukaiseen ympäristöön, jonka muodostavat väestön ravinnonsaannin turvaava elintarvikehuolto(ketju), yhteiskunnan toiminnasta vastaavat tahot ja sen turvallisuutta vaarantavat tapahtumat (uhkat ja riskit). Nämä kaikki ovat vaikuttamassa käytettävissä olevaan elintarviketarjontaan ja ravinnonsaantiin. Työssä tarkastellaan ravinnon määrälliseen ja laadulliseen riittävyteen sekä muuhun koostumukseen, kuten turvallisuuteen, liittyviä näkökohtia. Kriisiolosuhteissa korostuvat myös ravinnon psykologiset ja kulttuuriset merkitykset. Tällaisia ovat esimerkiksi ruoan tuttuus ja sen merkitys turvallisuuden tunteen kannalta. Taloustieteilijä Amartya Sen on muun muassa todennut³⁰, ettei taloudellisten kriisien vaikutuksia tulisi arvioida yksinomaan riittävän energiansaannin näkökulmasta, vaan laajemmin, ottamalla huomioon kriisin merkitys kulttuurisille totumuksille ja väestön kokemuksille omista vaikutusmahdollisuuksistaan. Näiden seikkojen huomiotta jättämisen on esitetty osaltaan heikentäneen väestön sotaintoa Saksassa ensimmäisen maailmansodan aikana.

³⁰ Ks. Winter 1997, 1–24; myös Nyström 2009, 301.



Kuva 3. Tutkimuksen ympäristöä kuvaava malli. Mallin perustana on Yhteiskunnan elintär- keiden toimintojen turvaamisen strategia (YETTS 2006).

Suomen elintarvikehuollon rakenne on olennaisesti muuttunut tarkasteltavana olevan lähes sadan vuoden aikana. Maailmankaupan kasvaminen, teollistuminen ja kaupungistuminen ovat merkinneet sitä, että koko 1900-luvulle oli ominaista vähittäinen siirtyminen omavaraistalou- desta ostotalouteen eli kaupankäynnin, teollisen tuotannon ja ruokapalvelujen aikakauteen. Ravinnon niukkuudesta ja yksipuolisuudesta on siirrytty runsauteen ja monipuolisuuteen. Suomalaisten käytettävissä oleva ravinto on nyt turvallisempaa ja terveellisempää kuin kos- kaan aiemmin. Elintarviketarjontaan ja väestön ostokäyttäytymiseen ovat viime vuosikym- meninä vaikuttaneet hetkellisesti lyhytaikaiset elintarvikealan lakot, jotkin tuotantoon kohdis- tuneet häiriöt ja eläintautiepidemiat.

Myös yhteiskuntaa vaarantavat uhat ovat vuosikymmenten aikana muuttuneet. Sotaa ei tällä hetkellä pidetä Suomessa todennäköisenä. Sitä vastoin niin sanotut normaaliajan häiriötilanteet, kuten suuronnettomuudet ja epidemiat, voivat yhteiskuntien verkostoitumisen ja keskinäisten riippuvuuksien takia nopeasti levitä laajalle ja myös maasta toiseen.³¹

Väestön toimeentulon turvaamisesta on säädetty valtioneuvoston periaatepää- töksessä (YETTS 2006) ja varautumista koskevassa lainsäädännössä.³² Lähtökohtana on, että

³¹ Ks. esim. Maanpuolustuskorkeakoulu 2005; YETTS 2006.

³² Varautumista säätelee esim. SA 1390/1992 laki huoltovarmuuden turvaamisesta; SA 1080/1991 valmiuslaki; SA 1083/1991 puolustustilalaki.

häiriö- ja poikkeustilanteissa yhteiskunnan elintärkeiden toimintojen,³³ kuten elintarvikehuollon, turvaamisesta vastaavat ne viranomaiset, joiden vastuulla toiminta on normaaliaikana. Alueetasolla vastuullisia ovat ministeriöiden ohjaamina aluehallintovirastot (aik. lääninhallitukset), ja ne puolestaan ohjaavat kuntien varautumista. Kuntien asema on varautumisessa keskeinen, sillä peruspalvelut ovat normaalioloissa suurelta osin niiden vastuulla.³⁴

Myös elinkeinoelämä on kiinteästi mukana turvaamassa yhteiskunnan elintärkeitä toimintoja. Lisäksi vapaaehtoistoimintaan perustuvilla kansalaisjärjestöillä on ollut ja katsotaan edelleen olevan tehtäviä käytännön turvallisuuden toteuttamisessa ja varautumisessa sekä tiedonvälityksen osana.³⁵

Kansainvälisellä yhteisöllä tarkoitetaan tässä verkottunutta nyky maailmaa, kuten kansainvälisiä yhteenliittymiä ja järjestöjä, sekä yksittäisten maiden välistä yhteistyötä ja sopimuksia. Sen sisällyttäminen kuvaan 3 on perusteltua myös historiallisista syistä. Kansainvälinen yhteisö, kuten kansainväliset järjestöt, on ollut merkittävä ruoka-avun antaja sotien aikana.

Yhteiskunnan toimintaa vaarantavista tilanteista käytetään tässä työssä käsitteitä kriisi- tai häiriötilanne, poikkeukselliset olot ja poikkeusolot. Lainsäädännössä ja varautumis- ja väestösuojelutoiminnassa käsitteet on kuitenkin täsmällisesti määritelty. Esimerkiksi poikkeusoloilla niissä tarkoitetaan nimenomaan sellaisia vakavia turvallisuustilanteita, joiden hallitseminen ei ole mahdollista viranomaisten säännönmukaisin toimivaltuuksin ja voimavaroin.³⁶ Työn toinen keskeinen käsite on ruokahuolto. Suomen kielen perussanakirjan³⁷ mukaan se sisältää ”ruoan valmistuksen, jakelun ja tarjoilun hoitamisen”. Täällä sillä tarkoitetaan elintarvikehuoltoketjun viimeistä osa-aluetta kokonaisuudessaan eli kuvan 3 mukaisesti julkisen sektorin ammattikeittiöiden ja kotitalouksien ruokahuoltoa.

2 Tutkimuskysymykset ja työn rajaus

Työn peruskysymys on, mihin toimenpiteisiin Suomessa on ryhdytty julkisen sektorin ja kotitalouksien ruokahuollon ylläpitämiseksi ja varmistamiseksi kriisitilanteissa. Työssä selvitetään, millaisia järjestelyjä kriisien yhteydessä ja niihin varauduttaessa on tehty. Vastausta etsitään seuraaviin kysymyksiin:

- Miten suomalaisen yhteiskunnan toimijat ovat reagoineet ruokahuollon kriiseihin?
- Mitä toimintoja väestön elintarvikkeiden saannin varmistamiseksi on luotu?
- Millaisiin ruoankäyttöä, ravintoaineiden saantia ja ravinnon laadullista turvallisuutta koskeviin kysymyksiin on kiinnitetty huomiota?

³³ Yhteiskunnan elintärkeitä toimintoja ovat valtion johtaminen; kansainvälinen toiminta; valtakunnan sotilaallinen puolustaminen; sisäisen turvallisuuden ylläpitäminen; talouden ja infrastruktuurin toimivuus; väestön toimeentuloturva ja toimintakyky sekä henkinen kriisinkestävyys. Elintarvikehuolto sisältyy talouden ja infrastruktuurin toimintaan. YETTS 2006, 13, 39–40.

³⁴ YETTS 2006, 6–7.

³⁵ YETTS 2006, 7–8.

³⁶ SA 1080/1991; Varautumisen ja väestönsuojelun sanasto 2007. Poikkeusoloja voivat olla esimerkiksi suuronnettomuus tai sota.

³⁷ Suomen kielen perussanakirja 1990–1994.

Työ kuuluu ravitsemustieteen tutkimusalaan, joten mielenkiinnon kohteena on myös se, miten tiedeyhteisö on osallistunut kriisiaikaiseen toimintaan ja ravitsemuskysymyksistä käytyyn keskusteluun. Suomessa tehtyjä ratkaisuja heijastetaan joiltakin osin myös eräiden muiden maiden tilanteeseen. Toisen maailmansodan aikana tieteellistä osaamista hyödynnettiin ja käytettiin palvelemaan sodan käyntiä enemmän kuin koskaan aikaisemmin. Sodan vaikutusta tutkimukseen on eri yhteyksissä tarkasteltu pääasiassa sotateknologian näkökulmasta. Monien muiden, mukaan lukien lääketieteilijöiden saavutusten on sitä vastoin todettu jääneen vähemmälle huomiolle³⁸.

Työ rajattiin itsenäisen Suomen aikaisiin, koko yhteiskuntaa koskeneisiin elintarvikehuollon kriiseihin sekä nykyaikaan. Ensimmäisen ja toisen maailmansodan aikaista elintarvikehuoltoa on Suomessa tutkittu jonkin verran, mutta sodan aikaisia ruokahuollon järjestelyjä ei tässä laajuudessa ole aiemmin tutkittu lainkaan. Työ täydentää siten elintarvikehuoltoa muista näkökulmista tarkastelleita tutkimuksia.

Pyrkimyksenä on kuvata mahdollisimman yksityiskohtaisesti ruokahuoltoa koskevan toiminnan eri vaiheita jo koettujen kriisien aikana. Nykytilanteesta nostetaan esiin näkökohtia, joita liittyy ruokahuollon varautumiseen ja valmiuteen kohdata kriisejä. Julkisen ruokahuollon³⁹ toimintaa tarkastellaan ja analysoidaan erityisesti kouluruokailun ja sairaaloiden ruokahuollon näkökulmasta. Kouluissa järjestetty ruokailu oli sekä ensimmäisen että toisen maailmansodan aikana vielä vakiintumatonta. Sairaalaruokailu edustaa kouluruokailua suljetumpaa ympäristöä, jossa potilaat pääsääntöisesti ovat laitospuolella ja heidän ravitsemukseensa saattaa liittyä monia erityistarpeita. Kotitalouksien toimintaa kartoitetaan niihin suunnatun neuvonnan ja ohjauksen kautta. Ajallisesti työ kohdistuu jo koettujen kriisien osalta elintarvikkeiden säännöstelyn alkamisajankohdasta siihen, kunnes elintarviketilanne sodan jälkeen alkoi kohentua.

Työssä ei käsitellä elintarvikehuoltoketjun muiden osien, kuten maatalouden, teollisuuden ja kaupan toimintaa yksityiskohtaisesti, vaan näiltä osin viitataan aiempaan tutkimukseen. Myös puolustusvoimien ruokahuolto on rajattu ulkopuolelle.

Työn tavoitteena ei myöskään ole selvittää sitä, mitkä tekijät loppujen lopuksi vaikuttivat elintarviketriisistä selviytymiseen, eikä siinä analysoida väestön ruoankäyttöä ja ravinnonsaantia. Rajaus ilmenee käytetyssä aineistossa.

3 Aihepiiriä sivuavat aiemmat tutkimukset

Maailmansotien aikaa ja elintarvikkeiden kulutusta käsitelleissä aiemmissä tutkimuksissa pääpaino on ollut joko elintarvikesäännöstelyn yleisessä kulussa tai joissakin sen yksityiskohdissa. Sota-ajan elintarviketutkimuksia on tarkasteltu talous-, paikallis- ja järjestöhistoriateoksissa sekä esimerkiksi terveydenhuollon ja kouluruokailun historiaa käsittelevissä julkaisuissa ja tutkimuksissa. Seuraavat Suomen tilanteesta kertovat teokset ovat olleet tämän työn tärkeintä tutkimuskirjallisuutta.

³⁸ Hietala 2006, 12–13, 24, 29.

³⁹ Päiväkotien ja oppilaitosten, sairaaloiden ja hoitolaitosten, muiden julkisten laitosten, kuten vankiloiden sekä puolustusvoimien ruokahuolto.

Ensimmäisen maailmansodan elintarvikeviranomaisorganisaatiota ja sen toimintaa on perusteellisesti analysoinut Heikki Rantatupa väitöskirjassaan *Elintarvikehuolto ja -säännöstely Suomessa vuosina 1914–1921* (1979). Yhtä perusteellista tutkimusta ei ole toisen maailmansodan ajalta. Keskeisiä lähteitä ovat sen sijaan olleet Suomen maatalouden historiateoksiin sisältyvät säännöstelytalouden aikaa käsittelevät artikkelit (Rantatupa 2004, 2004a) ja toisen maailmansodan osalta myös Karli Salovaaran teos *Säännöstellen selvittiin. Kansanhuolto 1939–1949* (1977).⁴⁰

Virkamiesten näkökulmasta kansanhuolto-organisaatiota on kuvattu ministeriön omassa historiateoksessa *Viisi vuotta kansanhuoltoa* (1945). Tärkeä lähde tälle työlle on myös ollut muistelmateos, viimeisen kansanhuoltoministerin Onni Toivosen julkaisu *10 vuotta kansanhuoltajana*. Eräiden tieteenalojen opinnäytetöissä on puolestaan selvitetty paikallisten elintarvikeviranomaisten toimintaa, kansanhuolto-organisaatioon liittyviä yksittäisiä kysymyksiä sekä toimintaa kotitalouksissa. Esimerkiksi äskettäin valmistuneessa poliittisen historian pro gradu -työssä (Varho 2008) on seikkaperäisesti analysoitu kevään 1942 viljapulaa ja siihen liittyvää päätöksentekoa. Opinnäytteitä on käytetty edellä mainittujen yksityiskohtien esittämisessä.

Keskeinen kotitalousjärjestöjen toiminnasta kertova teos on Visa Heinosen 1900-luvun kotitalousneuvontaa ja kuluttajapolitiikkaa käsittelevä väitöskirja *Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki. Kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa* (1998).

Kuten edellä on todettu, työ on julkisen ruokahuollon osalta rajattu koskemaan koulujen ja sairaaloiden ruokahuoltoa, eikä se sisällä esimerkiksi puolustusvoimien ruokahuoltoon liittyviä kysymyksiä. Toisen maailmansodan ajalta tätä kysymystä on tutkinut Anneli Pranttila väitöstutkimuksessaan *Rintamamiesten muonitus Suomessa sotavuosina 1939–1945* (2006). Työssä ei myöskään käsitellä ravintolaelinkeinoa, jota sodan ja säännöstelyn osalta on puolestaan tutkinut Merja Sillanpää (*Säännöstelty huvi*, 2002). Niin ikään julkiseen sektoriin kuuluvasta vankilaruokailusta, sota-aikaisten vankileirien ruokahuollosta, on käytävissä runsaasti tutkimustietoa (esim. Jaakko Paavolaisen *Vankileirit Suomessa 1918, 1971; Suomen sotaurmat 1914–22 -projekti* ja Lars Westerlundin *Sotavankien ja siviilinternoitujen sodanaikainen kuolleisuus Suomessa*, 2009).

4 Työn rakenne

Työ etenee aikajärjestyksessä ja tarkastelee kriisiajan toimintaa edellä mainittujen toimijoiden kannalta. Ensimmäisen ja toisen maailmansodan aika (luvut III ja IV) ja 2000-luvun alku (luku V) muodostavat työn kolme varsinaista päälukua.

Maailmansotia koskevat luvut ovat rakenteeltaan samanlaisia. Niissä käsitellään yhteiskunnallisia oloja ja väestön ruoankäyttöä ennen sodan syttymistä sekä säännöstelyn yleispiirteitä. Sen jälkeen, alaluvussa 2, tarkastellaan ruokahuollon ja ravitsemuksen kan-

⁴⁰ Untamo Utrion *Pois pula ja puutteet: keinot ja korvikkeet käyttöön* (1943) ja Aake Jermon *Kun kansa eli kortilla. Reportaasi lähimenneisyydestä* (1974) laajasti tunnetut teokset perustuvat arkistoaineiston ja muun kirjallisen materiaalin lisäksi henkilökohtaisiin muistelmiin. Näitä teoksia ei ole tässä työssä käytetty aineistona.

nalta keskeisiksi osoittautuneita näkökohtia ja alalukujen sisäinen rakenne on sen mukainen. Luvun päättää katsaus eräiden muiden maiden tilanteeseen. Siinä ovat mukana eräät ensimmäisen ja toisen maailmansodan aikana sotatilanteen kannalta erilaisessa asemassa olleet maat. Näiden maiden elintarvike- ja ruokahuoltoa käsitellään Suomea selvästi suppeammin.

Nykytilannetta käsittelevässä jaksossa selvitetään yhtäältä sitä, miten julkisen ruokahuollon ja kotitalouksien varautumistoimet ovat kehittyneet jo koettujen kriisien jälkeen ja toisaalta arvioidaan nykytilaa.

5 Lähteet

Kuva sotien aikaisesta toiminnasta rakentuu ensisijaisesti viranomaisaineistoon, kuten säädöksiin, päätöksiin ja ohjekirjeisiin. Tämä julkinen ja virallinen aineisto muodostaa työn rungon. Moniulotteisemman kuvan saamiseksi toimintaa ohjaavaa lähdeaineistoa on täydennetty kertomusaineistolla, kuten vuosikertomuksilla. Lisäksi sitä täydentävät painetut lähteet, tieteelliset ja ammatilliset julkaisut sekä lehti uutiset. Nykyhetken kirjallista aineistoa syventää asiantuntijakeskusteluissa saatu tieto. Työn viittauskäytännössä noudatetaan historiatieteille tavanomaista tapaa, jossa luettavuuden helpottamiseksi lähdeviite merkitään tekstin yläindeksiin sijoitetulla numerolla.

5.1 Arkistolähteet

Tutkimuksen alkuperäisaineisto on ryhmiteltävissä viranomaisten ja yksityisten tuottamaan arkistoaineistoon, asiantuntija-artikkeleihin tieteellisissä ja ammattijulkaisuissa sekä muihin painettuihin julkaisuihin (taulukko 1).

Arkistoaineistoa koskevien viitteiden merkitsemisessä on käytetty arkistosignumereja ainoastaan silloin, kun se on katsottu välttämättömäksi dokumentin löytämiselle. Pääsääntöisesti dokumentit ovat löydettävissä kunkin arkiston arkistoluettelon avulla viitteessä mainitun asiakirjakokoelman (esim. kk, kiertokirjeet) perusteella.

Viranomaisarkistot

Viranomaisaineisto sisältää elintarvike- ja kansanhuoltoviranomaisten, terveydenhuoltojärjestelmän ja opetusviranomaisten (kouluhallitus) tuottamaa aineistoa. Keskeisiä ovat ohje- ja kiertokirjeet, joilla keskusvirastot, kuten kouluhallitus ja lääkintöhallitus, ohjasivat paikallistasoa. Tätä aineistoa on täydennetty muulla viranomaisten tuottamalla aineistolla, kuten pöytäkirjoilla (pk) ja kirjeillä (K). Piiri- ja paikallistason tietoa on saatu vuosikertomuksista ja kirjeistä.

Elintarvike- ja kansanhuoltoviranomaiset

Ensimmäisen maailmansodan alkaessa Suomi oli osa Venäjän suuriruhtinaskuntaa. Maalis-kuusta 1917 lähtien elintarvikesäännöstelyä koskevat päätökset teki senaatin kamaritoimituskunnan alainen elintarv(ik)eosasto, joka sen jälkeen toimi erinimisenä vuoteen 1921 asti. Tässä on käytetty Kansallisarkistossa sijaitsevaa senaatin kamaritoimituskunnan elintarve-

osaston⁴¹, myöhemmin elintarvehallituksen, -toimikunnan ja -ministeriön arkistoa (EVA I ja EVA II). Erikseen on syytä mainita jonkin aikaa elintarvikehallituksen johtajana toimineen Eljas Kahran elintarvikesäännöstelyä koskeva julkaisematon käsikirjoitus.

Oman kokonaisuutensa muodostaa vuosina 1917–1923 toimineen valtion kotitaloustoimikunnan arkisto (VKT). Toimikunnan asema valtion organisaatiossa oli ajoittain epäselvä, mitä osoittaa myös sen aineiston sijoittuminen kahteen aineistonmuodostajaan, yhtäältä valtion kotitaloustoimikunnan omaksi arkistoksi (vuosi 1917) ja toisaalta maataloushallituksen arkiston yhteyteen (1918–1923).

Toisen maailmansodan aikana elintarvikehuollosta ja -säännöstelystä vastasi kansanhuoltoministeriö (KHM, 1939–1949). Sen Kansallisarkistossa sijaitseva arkisto on huomattavan laaja. Tässä siitä on käytetty yleisen osaston ja jakeluosaston sekä tiedotustoimiston aineistoa, muun muassa ohjekirjeitä (ok), kiertokirjeitä (kk) ja säännöstelytiedotuksia (st). Lähteenä on käytetty myös Kalle Hautamäen kansanhuoltoministeriön kymmenvuotishistoriateosta varten laatimaa käsikirjoitusta, joka on julkaisematon.

Tunnetusti säännöstely ja pula vaikeuttivat sekä ensimmäisen että toisen maailmansodan aikana erityisesti kaupunkilaisten ruokahuoltoa. Siitä syystä myös tähän työhön on sisällytetty eräitä yksityiskohtia pääasiassa Helsingin sekä maan tärkeimpiin teollisuuskaupunkeihin kuuluneen Tampereen tilanteesta. Niihin tiedot on saatu paikallisten elintarvike- ja kansanhuoltoviranomaisten aineistosta. Ensimmäisen maailmasodan ajalta Helsingin kaupungin tilanteen kuvauksessa on käytetty kaupungin elintarvetoimiston (aik. muonitus-toimisto, elintarvelautakunta, 1915–1921) arkistoaaineistoa.

Terveydenhuoltojärjestelmä

Ensimmäisen maailmansodan ja säännöstelyn aikaan terveydenhuollon keskusvirastona toimi lääkintöhallitus ja väliportaan hallinnosta vastasivat piirilääkärit. Paikallistasolla terveydenhuollon valvonta oli kaupunkeihin perustettujen terveydenhoitolautakuntien ja maaseudulla terveydenhuolto- tai kunnallislautakuntien vastuulla. Käytännön sairaanhoidosta huolehtivat kaupungeissa kaupunginlääkärit ja maaseudulla kuntien palkkaamat kunnanlääkärit sekä Pohjois-Suomessa valtion varoin palkatut aluelääkärit.⁴² Vuonna 1913 Suomessa oli noin 320 sairaalaa ja sairastupaa. Sairaaloista suurin osa sijaitsi kaupungeissa.⁴³

Työ perustuu ensimmäisen maailmansodan aikana lääkintöhallituksen (LH I) sairaaloille toimittamiin kiertokirjeisiin (kk). Toinen tärkeä asiakirjakokonaisuus on piirilääkäreiden lääkintöhallitukselle toimittamat vuosikertomukset. Piirilääkärit laativat vuosikertomukset kunnan- ja aluelääkäreiltä sekä seurakuntien papeilta saamiensa tietojen perusteella. Lääkintöhallitus puolestaan laati vuosikertomuksensa piiri- ja kunnanlääkäreiden sekä terveydenhoitolautakuntien sille toimittamien vuosikertomusten pohjalta. Myös toista maailmansotaa koskevat tiedot perustuvat lääkintöhallituksen arkistoon (LH V) ja piiri- ja aluelääkäreiden (1943 lähtien lääninlääkäreiden) sekä sairaaloiden ja hoitolaitosten vuosikertomuksiin. Lääkintöhallituksen arkisto vuoteen 1949 asti on sijoitettu Kansallisarkistoon ja sen vuosikertomukset on julkaistu Suomen virallisen tilaston (SVT) sarjana XI (Lääkintölaitos).

⁴¹ Vuosisadan alussa käytössä olleen termin *elintarve* sijasta tässä työssä käytetään pääsääntöisesti termiä *elintarvike*.

⁴² Pesonen 1980, 325–326.

⁴³ Ks. esim. Tiitta 2009, 94–95.

Suomen lääkintöasetukset -sarjassa (SLA) julkaistiin asetusten lisäksi myös lääkintöviranomaisten muita päätöksiä.

Kouluruokailun järjestämistä koskeva arkistoaineisto

Kansakouluissa järjestetystä ruokailusta vastasivat ensimmäisen maailmansodan aikaan pääasiassa yksityiset yhdistykset. Kuva tästä toiminnasta perustuu etenkin valtakunnallisen Koulukeittoyhdistyksen julkaisuihin, mutta myös kouluhallituksen kansanopetusosaston arkistoon (KH III). Toisen maailmansodan ajalta on käytetty pääasiassa Kansallisarkistossa olevaa kouluhallituksen (KH V) kansanopetusosaston arkistoa, muun muassa kiertokirjeitä (kk). Kansanopetustilastot on julkaistu Suomen virallisen tilaston (SVT) sarjana X.

Yksityiset arkistot

Joidenkin yksityiskohtien osalta työssä on käytetty eräiden järjestöjen, kuten Marttajärjestön ja Naisjärjestöjen keskusliiton sekä Suomen Lääkäriliiton arkistoaineistoa. Työn yhteydessä on perehdytty myös Helsingin kaupunginarkistossa sijaitsevaan Robert Ehrströmin ja Helsingin yliopiston arkistossa sijaitseviin Carl Tigerstedtin ja fysiologian laitoksen arkistoihin.

Taulukko 1. Työn historiallisen osion tärkeimpiä aineistonmuodostajia ja lähteitä.

| ARKISTOLÄHTEET | Ensimmäinen maailmansota | Toinen maailmansota |
|------------------------------|---|---|
| <u>Viranomaiset</u> | | |
| Elintarvikeviranomaiset | elintarv(ik)eosasto, - hallitus, -toimikunta, -ministeriö (EVA) valtion kotitaloustoimikunta (VKT) | kansanhuoltoministeriö (KHM) |
| | elintarviketoimistot, -lautakunnat | kansanhuoltolautakunnat |
| Terveystenhoito | lääkintöhallitus (LH) piiri- ja aluelääkärit sairaalat | lääkintöhallitus (LH) piiri- ja aluelääkärit (myöh. lääninlääkärit) sairaalat, hoitolaitokset |
| Kansanopetus (kouluruokailu) | koulu(yli)hallitus (KH) | kouluhallitus (KH) |
| <u>Muut</u> | Marttajärjestö (Martta-yhdistys ry) Naisjärjestöjen keskusliitto (Suomen Naisten Kansallisliitto) | Suomen Huolto Suomen Lääkäriliitto |
| | Robert Ehrströmin arkisto Carl Tigerstedtin arkisto | |

5.2 Tieteellisten ja ammatillisten yhdistysten ja seurojen julkaisut

Työn erään aineistokokonaisuuden muodostavat lääketieteelliset julkaisut (taulukko 2). Niissä olevien artikkeleiden pohjalta on luotu kuvaa elintarviketilanteesta sekä asiantuntijoiden toiminnasta ja näkemyksistä. Seuraavassa esitellyt julkaisut on käyty järjestelmällisesti läpi sekä ensimmäisen että toisen maailmansodan ja niihin liittyvien säännöstelyvuosien ajalta.

Finska Läkaresällskapet (Suomen Lääkäriseura, per. 1835) on vuodesta 1841 lähtien julkaissut tieteellistä aikakauslehteä *Finska Läkaresällskapet's Handlingar* (FLH) ja Suomalainen Lääkäriseura Duodecim (per. 1881) vuodesta 1885 lähtien nimikkolehteään. Vuonna 1910 lääkärien ammatilliseksi edunvalvojaksi perustettu Suomen yleinen Lääkäriliitto (nyk. Suomen Lääkäriliitto) julkaisi toimintansa ensi vuosina (1916–1921) *Tiedonantoja liiton jäsenille sarja A*. Vuosina 1939–1945 liiton julkaisu oli *Suomen Lääkäriliiton Aikakauslehti* ja vuodesta 1946 lähtien *Suomen Lääkärilehti*. Lisäksi toisen maailmansodan aikaista elintarviketilannetta käsiteltiin huoltoupseerien julkaisussa *Sotilashallinnollinen Aikakauslehti* (1926–1949). Suurelle yleisölle suunnatuista valistuslehdistä tarkastelussa on mukana Suomalainen Lääkäriseura Duodecimin julkaisema *Terveystieteiden lehti* (per. 1889), joka ilmestyi sekä ensimmäisen että toisen maailmansodan aikana.

Edellä mainituista lehdistä työhön on valittu otsikoiden perusteella ne artikkelit, jotka käsittelivät elintarvike- ja ravitsemuskysymyksiä. Keskeisten asiantuntijoiden artikkeleita on myös eräistä muista lehdistä. Artikkeleissa käsitellyt aiheet on työssä ryhmitelty pääsääntöisesti ravitsemustieteen näkökulman mukaisesti (esim. ravintoaineittain).

Taulukko 2. Lääketieteellisten seurojen ja vastaavien julkaisut.

| JULKAISIJA | Ensimmäinen maailmansota | Toinen maailmansota |
|-----------------------------------|--|---|
| Finska Läkaresällskapet (FLS) | Finska Läkaresällskapet's Handlingar (FLH) | Finska Läkaresällskapet's Handlingar (FLH) |
| Suomalainen Lääkäriseura Duodecim | Lääketieteellinen aikakauskirja Duodecim | Lääketieteellinen aikakauskirja Duodecim |
| | Terveystieteiden lehti | Terveystieteiden lehti |
| Suomen (yleinen) lääkäriiliitto | Tiedonantoja liiton jäsenille sarja A | Suomen Lääkäriliiton Aikakauslehti Suomen Lääkärilehti |
| | | |
| Huoltoupseerit | | Sotilashallinnollinen aikakauslehti |

5.3 Muut lehdet ja muu painettu aineisto

Täydentävänä aineistona on myös eräitä muita julkaisuja. Viranomaisten väestölle suunnattua neuvontaa oli elintarvikeviranomaisten *Elintarviketieteen lehti*- (1917) ja *Kansanhuoltaja* (1942–1945) -lehdissä sekä pienpainatteissa.

Ravitsemus- ja kotitalousalan asiantuntijat käyttivät fooruminaan Maataloudellisen kotitalousopetus ry:n julkaisemaa *Kotitalousopetus*-lehteä (1937–1951, myöh. *Kotitalous*). Kouluruokaloiminnan kuvausta on täydennetty *Kansakoulun lehden* (1883–1938) ja Suomen kansakoulunopettajain liiton *Opettaja(i)n lehden* (1906–) aineistolla. Muuta täyden-

tävää aineistoa on sanomalehdistä, joita ovat olleet pääasiassa *Helsingin Sanomat* (HS), *Uusi Suometar* ja *Uusi Suomi* (US) sekä eräät paikallislehdet.

5.4 Nykytilannetta käsittelevä aineisto

Kuva nykytilanteesta perustuu ruokahuollon, julkisen sektorin ammattikeittoöiden ja kotitalouksien, (elintarvike)varautumista ohjaavaan ja siihen liittyvään aineistoon sekä asiantuntijoiden kanssa käytyihin keskusteluihin. Eri alojen asiantuntijoiden, elintarvikehuollon valmiussuunnittelusta vastaavien ja järjestöjen edustajien kanssa käydyissä vapaamuotoisissa keskusteluissa kartoitettiin tämänhetkisen ruokahuollon toiminnan vahvuuksia, heikkouksia, uhkia ja mahdollisuuksia kriisien näkökulmasta ja tarkennettiin toiminnan yksityiskohtia. Keskustelut käytiin kunkin henkilön kanssa erikseen ja keskustelunaiheet muotoutuivat kunkin asiantuntemuksen mukaan.

6 Aineiston ja työn rajauksen arviointi

Tutkimus on laadullinen, ja siinä käytetään historiatieteellisille tutkimuksille ominaista suuntautumista: tietynä aikana ja tietyssä paikassa tapahtunutta kuvataan ja analysoidaan käyttäen aineistona siitä kertovia eri lähteitä.

Elintarvikepulan aikana säännöstelystä vastanneiden viranomaisten arkistot ovat syntyneet nopeasti, rakentuneet osin sattumanvaraisesti ja ovat mittasuhteiltaan laajat. Kamaritoimituskunnan elintarv(ik)eviranomaisten arkisto (EVA I) 1917–1921 sisältää noin 160 hyllymetriä asiakirjoja. Toisen maailmansodan aikana elintarvikesäännöstelyä hoitaneen kansanhuoltoministeriön arkisto vuosilta 1939–1949 on osin järjestämätön. Tutkimuksen luotettavuutta vahvistaa kuitenkin se, että tutkimuskysymyksiä tarkastellaan laadultaan ja tarkastelunäkökulmaltaan erilaisella lähdeaineistolla. Erilaisia aineistoja käyttämällä, niin sanotulla aineistoperusteisella triangulaatiolla on pyritty vahvistamaan päätelmiä.

6.1 Laatu ja tulkinta

Tässä käytetyt viranomaisasiakirjat ovat huomattavalta osin ajankohdalta, jolloin yhteiskunta oli poikkeustilassa. Osa tuolloin muodostuneesta aineistosta on saattanut kadota tai on hävitetty. Aineisto ei siten ole aukoton. Esimerkiksi kaikkia paikallishallintoon suunnattuja ohjekirjeitä ei ole ollut käytettävissä ja osassa niistä tiedot ovat puutteellisia. Ensimmäisen maailmansodan aikaisen toimijan, valtion kotitaloustoimikunnan, kaikki asiakirjat eivät myöskään ole säilyneet. Eräät tämän työn näkökulmasta kiinnostavilta vaikuttaneiden toimikuntien tiedot, kuten kokoonpano ja kannanotot, ovat olleet puutteellisia tai niitä ei ole löytynyt.

Joiltakin osin arkistoaineistoa olisi ollut käytettävissä kuitenkin jopa enemmän ja yksityiskohtaisemmin. Esimerkiksi sairaaloiden ruokahuoltoon liittyvät kysymykset olisivat saattaneet täsmentyä yksittäisten sairaaloiden arkistotietoja laajemmin käyttämällä. Toisen maailmansodan aikaista metsätyömaiden muonitusta on tässä käsitelty varsin yleisellä tasolla, eikä sen kansanhuoltoministeriön arkistoon sisältyvää omaa arkistoa ole käytetty lähteenä. Näin yksityiskohtaiseen tarkasteluun ei tämän työn puitteissa kuitenkaan ollut mahdollisuutta.

Työn perustan, perusrakenteen, muodostaa virallinen, normatiivinen aineisto, kuten lait, asetukset ja ohje- ja kiertokirjeet. Tämä aineisto ei kerro sitä, miten asiat ovat, vaan sen miten asioiden toivottiin olevan.⁴⁴ Historiallista normatiivista aineistoa täydentää kuitenkin edellä esitetyn mukaisesti kertomusaineisto, kuten paikallisten toimijoiden raportit. Sen laatu, esimerkiksi yksityiskohtaisuus, kuitenkin vaihtelee. Myös piirilääkäreiden vuosikertomuksissa on eroa, eikä elintarvikepulasta ja sen vaikutuksista kaikissa vuosikertomuksissa ole mainintaa. Sitä ei kuitenkaan voi tulkita niin, että näillä piirilääkärialueilla ei elintarvikepulaan liittyviä ongelmia olisi ollut. Sekä ensimmäisen että toisen maailmansodan aikana lääkäreitä oli maaseudulla riittämättömästi, mikä osaltaan on saattanut vaikuttaa vuosikertomusten laatimiseen ja niiden yksityiskohtaisuuteen.

Viranomaisarkistojen lisäksi tutkimuksessa on käytetty eräiden järjestöjen arkistoja. Niitä on käytetty lähinnä silloin, kun riittävän yksityiskohtaista tietoa ei ole ollut esimerkiksi historioteoksista saatavissa. Työtä olisi voinut täydentää myös joidenkin keskeisten henkilöiden yksityisarkistojen aineistolla. Tämän työn yhteydessä perehdytyissä Robert Ehrströmin, Carl Tigerstedtin ja fysiologian laitoksen arkistoissa ei kuitenkaan ollut työlle olennaista materiaalia.

Tieteellisistä julkaisuista aineistoksi valittiin ajankohdan keskeisimmät, pääasiassa lääketieteen julkaisut. Näiden lehtien kaikki numerot käytiin läpi ensimmäisen ja toisen maailmansodan alkamisvuosilta sotien päättymisen jälkeiseen aikaan ja pääsääntöisesti siihen asti kunnes elintarvikepula alkoi lieventyä. Joitakin poikkeuksia lukuun ottamatta lehdet ilmestyivät tutkimusajankohtina säännöllisesti. Lääketieteellisten julkaisujen lisäksi toisen maailmansodan ajalta on mukana *Kotitalousopetus*-lehti, johon lääketieteen ja ravitsemuksen asiantuntijat myös kirjoittivat. Edellä olevan perusteella on oletettavaa, että työhön on saatu kootuksi kaikki kohdeajankohtien keskeisimmät artikkelit. Todettakoon kuitenkin, että lääketieteen alan lehdistä työn ulkopuolelle jäi *Tidskrift för hälsovård*, suurelle yleisölle suunnattu terveydenhoitolehti, joka ilmestyi vuoteen 1918 asti.

Sattumanvaraisimmin työssä on käytetty sanomalehtiä. Useimmiten on viitattu Helsingin Sanomiin. Ensimmäisen maailmansodan syttyessä suurilevikkisimpiä lehtiä olivat *Työmies* (painosmäärä 34 000), *Hufvudstadsbladet* (27 000), *Helsingin Sanomat* (26 000) ja *Uusi Suometar* (16 000). Toisen maailmansodan vuosina levikiltään suurin oli *Helsingin Sanomat* (125 000).⁴⁵

Nykytilanteen tarkastelussa normatiivista aineistoa täydentää muu kirjallinen viranomaisaineisto. Todettakoon kuitenkin, että osa varautumiseen ja valmiussuunnitteluun liittyvistä asiakirjoista ei luonnollisesti ole julkista tietoa. Asiantuntijoiden kanssa käytyjen keskustelujen tavoitteena oli sekä selvittää kirjallisen aineiston tietoa että täydentää sitä ajankohtaisilla asioilla. Asiantuntijat valittiin harkinnanvaraisesti niistä tahoista, jotka ovat mukana poikkeusolojen aikaisessa viranomais- tai esimerkiksi järjestötoiminnassa. He edustavat tässä omaa asiantuntemustaan. Keskustelut nauhoitettiin ja/tai kirjattiin.

Aineiston arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota myös tulkintaan. Tavoitteena on, että lähteet sijoitetaan omaan aikaan ja paikkaan, ja että tutkimuksen kohdetta ymmärre-

⁴⁴ Ks. Dahl 1971, 31.

⁴⁵ Suomen lehdistön historia 5–7, 1988.

tään sen omista lähtökohdista käsin.⁴⁶ Tässä tutkimuksessa on aineistoa lähes sadan vuoden ajanjaksolta, ja se liittyy nykynäkökulmasta monin tavoin toisenlaiseen yhteiskuntaan ja poikkeukselliseen aikaan. On mahdollista, että jo yksinomaan asiakirja-aineiston sisältämän viestin tulkinnassa tai lähteen sanoman sijoittamisessa oikeaan yhteyteen ei ole aina onnistuttu. Ravitsemuskysymyksiä tarkastelleet artikkelit eivät pääsääntöisesti olleet sillä tavoin laadittuja tutkimuselostuksia kuin nykyään on totuttu, vaan usein pikemminkin asianomaisen henkilökohtaisia näkemyksiä ja kannanottoja. Myös näiden tarkastelussa voi olla väärintulkintaa. Työssä ei ole myöskään arvioitu sotapropagandan tai -sensuurin mahdollisia vaikutuksia ravintotilannetta koskeneisiin kannanottoihin.

6.2 Rajaus

Tutkimuksen kattama aikajakso on laaja ja tarkastelualue monitahoinen. Se sisältää lukuisia yksityiskohtia, joista on pyritty rakentamaan kokonaiskuva julkisen ruokahuollon ja kotitalouksien ruokahuollon kriisiaikaisesta toiminnasta.

Työn rajaus kahteen koettuun ja ruokahuoltoon merkittävästi vaikuttaneeseen kriisiin on perusteltu. Vaikka elintarvikehuoltoon liittyviä kysymyksiä ja säännöstelyn merkitystä on käsitelty joissakin aiemmissa tutkimuksissa, tästä näkökulmasta ja tässä laajuudessa sitä ei ole aiemmin tehty. Esimerkiksi toista maailmansotaa koskevaa kirjallisuutta on paljon, mutta ravitsemustieteen näkökulmasta sota- ja säännöstelyajat ovat olleet lähes tutkimatonta aluetta.

Suomen tilannetta suhteessa muihin maihin ei myöskään ole juuri tarkasteltu. Eri maita koskevaa yksityiskohtaista vertailua ei tässäkään tehdä. Se olisi edellyttänyt huolellista perehtymistä kunkin maan tilanteeseen, mikä ei tämän työn puitteissa ollut mahdollista. Koska käytettävissä olleet tiedot eivät riittävästi kata säännöstelyn yksityiskohtia ja taustalla olleita tilanteita, tulkinnassa on noudatettu erityistä varovaisuutta.

Historiallisen tarkastelun rajaaminen sairaaloiden ruokahuoltoon ja kouluruokailuun oli välttämätöntä. Rajauksen ulkopuolille jäivät puolustusvoimien muonitus sekä vankiloiden ja eräiden hoito- ja huoltolaitosten (parantolat, vanhain- ja lastenkodit) ruokailu. Nykytilan osalta julkista ruokahuoltoa arvioidaan kokonaisuutena. Kotitalouksien ruokahuollon tarkastelu sekä säännöstelyaikoina että nykytilanteessa tarkoittaa niihin suunnatun neuvonnan luonnehtimista ja arviointia. Todellisen varautumistason – väestön tiedollisen, taidollisen ja aineellisen varautumisen – arviointi olisi edellyttänyt toisenlaista lähestymistapaa. Tutkimuksesta on myös jätetty pois se sota-ajan kokeneilta kerätty muistitietoaineisto, jota on esimerkiksi Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kansanrunousarkistossa.

⁴⁶ Esim. Kinnunen 2001, 55–56.

Ensimmäisen maailmansodan (1914–1918) sotatapahtumat keskittyivät Eurooppaan. Sodan osapuolina olivat keskusvallat eli Saksan keisarikunta, Itävalta-Unkari, Bulgaria ja Ottomaanien valtakunta sekä ympärysvallat eli liittoutuneet, jonka muodostivat Yhdistynyt kuningaskunta, Ranska, Venäjän keisarikunta ja Yhdysvallat.

- Sota alkoi paikallisesta kriisistä Itävalta-Unkarin ja Serbian välillä ja johti Saksan sodanjulistukseen Venäjää vastaan 1.8.1914. Sota laajeni ja esimerkiksi Yhdysvallat ja Japani liittyivät ympärysvaltioihin.
- Tyytymättömyys sodan tappioihin johti Venäjällä tsaarinvallan kukistumiseen helmikuussa 1917. Suomen suurruhtinaskunta hajosi, Suomen eduskunta otti maan korkeimman vallan haltuunsa ja julisti maan itsenäiseksi. Venäläistä sotaväkeä jäi kuitenkin maahan.
- Venäjä irrottautui sodasta maaliskuussa 1918 ja ympärysvaltojen asema heikkeni. Täysin saarroksissa olleissa keskusvalloissa elintarviketilanne oli huono.
- Suomessa käytiin sisällissota (kansalaisota, vapaussota) 27.1.1918–14.5.1918 valkoisten suojeluskuntien ja punakaartien välillä.
- Maailmansota päättyi keskusvaltojen häviöön, ja Saksa julistettiin yksin sotaan syylliseksi. Aselepo tehtiin marraskuussa 1918 ja lopullinen rauhansopimus Versailles'ssa kesäkuussa 1919. Samassa yhteydessä päätettiin Kansainliiton perustamisesta.

Yli neljä vuotta kestänyt suursota romahdutti monen Euroopan maan elintarvikehuollon. Elintarvikepuolan ankaruus ja sen ajankohta vaihtelivat eri maissa. Huollon turvaamiseksi elintarvikkeille säädettiin vientikieltoja ja rajahintoja. Äärimmäisin keino oli säännöstely, jolla käytettävissä olleet elintarvikkeet pyrittiin tasaamaan väestön kesken.

Ravitsemustiede eli 1910-luvulla aikaa, jolloin elimistön energian ja proteiinin tarpeesta oli tietoa. Myös jotkin kivennäisaineet tunnettiin. Elimistön kasvun ja toiminnan ylläpitoon ja esimerkiksi keripukin ehkäisyyn tiedettiin liittyvän jotkin ruoassa olevat ”apuaineet”. Yksityiskohtaista tutkimustietoa näistä aineista, vitamiineista, alkoi kertyä 1920-luvulta lähtien.

III ENSIMMÄISEN MAAILMANSODAN ELINTARVIKEKRIISI

– – Sinä kesänä meidän täytyi panna vesisammalta leipään jauhojen lisäksi, kun ei saatu kaurajauhoja kuin seitsemänkymmentäviisi grammaa henkeä kohti päivässä. – – Olen usein ajatellut, että nälkä on paras ruoan mauste. Se sammalleipä, vaikka se ei pysynyt koossa kuin paistinpannussa, se oli minusta hyvää. – –⁴⁷

1 Yhteiskunnalliset puitteet

Suomen suuriruhtinaskunta oli 1900-luvun alussa hallinnollisesti yhtenäinen, mutta monilta osin kahtiajakautunut maa. Eteläisessä Suomessa, niin sanotussa Etu-Suomessa,⁴⁸ asui kaksi kolmasosaa väestöstä. Siellä sijaitsivat isoimmat kaupungit ja suurin osa teollisuuslaitoksista, mutta myös kehittyneimmät viljelyalueet. Sisä-Suomi oli harvaan asuttua maatalous- ja puuntuotantoaluetta.⁴⁹

Valtaosa suomalaisista asui maaseutumaisissa oloissa. Kaupunkilaisia oli noin 15 prosenttia, mutta asutuskeskukset mukaan luettuina kaupunkiväestön osuus oli kuitenkin lähes 25 prosenttia väestöstä.⁵⁰ Teollistumisen synnyttämien uusien työpaikkojen myötä maaseudulta oli vuosisadan vaihteessa siirtynyt väkeä kaupunkien ahtaisiin asunto-oloihin. Elämä kaupungeissa muuttui muutoinkin, kun maanviljelys ja karjanhoito vähenivät niissä muun muassa kiristyneiden hygieniavaatimusten takia. Toisaalta samoihin aikoihin kaupungeissa yleistyi puutarhaviljely, kuten siirtolapuutarhat ja koulujen kasvitarhatoiminta.⁵¹

Kansakoulujen oppilasmäärä oli kasvanut tasaisesti ja nopeasti 1910-luvulle asti.⁵² Sen myötä väestön lukutaito oli parantunut, ja lukuharrastusta tukivat kirjastot ja 1800-luvun lopulla käynnistynyt kansanopisto-opetus.⁵³ Väestön sivistystasoa kohensi myös monipuolinen järjestötoiminta.⁵⁴ Ammattityöväestöä koskeneen tutkimuksen mukaan sanomalehtiä ja kirjoja luettiin kaikissa sosiaaliryhmissä,⁵⁵ ja vuosisadan vaihteen uudet keitto- ja opaskirjat levisivät tehostuneen kotitalousalan opetuksen ja kurssitoiminnan myötä.⁵⁶

Elokuussa 1914 alkunsa saanut suursota tuntui suomalaisten elämässä ensin taloudellisesti: kauppa läntisiin maihin väheni, mutta muun muassa sotatarvikkeiden vienti Venäjälle kasvoi. Työllisyystilannetta paransivat myös Venäjän Suomessa aloittamat linnoitustyöt. Myönteisesti talouselämään vaikutti lisäksi maahan sijoitettu venäläinen sotaväki, jota enimmillään oli yli satatuhatta miestä. Varsinaiset sota-aiheet eivät Suomeen yltäneet eivätkä suomalaismiehet osallistuneet sota-aiheisiin. Muun valtakunnan tavoin myös suuriruhtinaskunta

⁴⁷ Leskinen 1995, 16. Lainausta on teoksesta *Leivän tähden*. Kuvaus koskee kevättä 1918.

⁴⁸ Maan eteläiset läänit mukaan luettuina Etelä-Pohjanmaa, Kannas ja Laatokan rannat.

⁴⁹ Haapala 1992, 11, 26.

⁵⁰ Haapala 1992, 11, 26. – Suomen väkiluku vuonna 1917 oli noin 3,0 milj. Virrankoski 2001, 836.

⁵¹ Lahtinen 2007, 343–345.

⁵² Esim. lukuvuonna 1913–1914 noin puolet kouluikäisistä lapsista kävi kansakoulua. Koulua käyvien osuus vaihteli lääneittäin 30 %:sta 80 %:iin kouluikäisistä. Heporauta 1945, 250.

⁵³ Tommila & Salokangas 1998, 78.

⁵⁴ Järjestötoiminnan muotoutumisesta, ks. esim. Markkola 2007.

⁵⁵ Ks. Hietala & Lepistö-Kirsilä 1998, 324.

⁵⁶ Räsänen 1980, 54–61.

tinaskunta oli kuitenkin julistettu sotatilaan.⁵⁷

Venäjän vuoden 1917 vallankumoukset päättivät talouden kukoistuskauden; tilaukset loppuivat, tehtaita jouduttiin sulkemaan ja kaupunkien työttömyys kasvoi. Levottomuutta lisäsivät kasvava elintarvikepula, hintojen nousu ja poliittinen liikehdintä lakkoinen.⁵⁸ Esimerkiksi Helsingissä, joka oli täysin kaupungin ulkopuolisen elintarviketuonnin varassa, ilmeni erilaisia välikohtauksia. Kaupungissa syntyi elintarvikemellakoita, ja muissakin suurimmissa kaupungeissa tuottajien varastoja ryöstettiin.⁵⁹ Sotatilan myötä Venäjällä saatettiin voimaan alkoholikielto (kieltolaki), joka koski myös Suomea. Laki tuli voimaan kuitenkin vasta vuonna 1919.⁶⁰

Keväällä 1918 maahan levisi espanjantautina tunnettu influenssa, joka ilmeni muutaman kuukauden välein epidemia-aaltona. Arvioiden mukaan tautiin kuoli vuosien 1918 ja 1919 aikana yhteensä 19 000–27 000 suomalaista. Tauti osoitti terveydenhoidon puutteet ja sen vaikutukset ulottuivat myös muualle yhteiskuntaan: samanaikaisesti sairaana olleiden suuri määrä hankaloitti esimerkiksi postin kulkua ja rautatieliikennettä eikä maatalousteihin saatu riittävästi tekijöitä.⁶¹

1.1 Suomalaisten ruoankäyttö vuosisadan alussa

Teollistumisen ja kaupankäynnin laajennuttua ja monipuolistuttua suomalaisten keskimääräinen elintaso oli 1800–1900-lukujen vaihteessa alkanut kohota. Maataloustuotannon kehittymistä olivat edistämässä kotitalous- ja maatalousjärjestöjen vilkastunut toiminta sekä osuustoimintaliikkeen synty.⁶² Elintarvikkeiden tuotanto ja kulutus kasvoivat siinä määrin, että aiemmin säännöllisesti toistuneiden nälkävuosien uhka näytti väistyneen.⁶³ Väestön keskimääräinen energiansaanti nousi kulutustutkimusten mukaan 1860-luvun normaalivuosien noin 1 900 kcal:sta noin 3 000 kcal:iin 1800-luvun loppuun mennessä.⁶⁴

Maaseudulla ruokavalio oli suppea ja niukkarasvainen ja saattoi koostua pääasiassa leivästä, perunasta ja suolakalasta.⁶⁵ Elintarvikkeet tuotettiin ja kulutettiin pääasiassa omalla tilalla, ja pieni osa tuotannosta myytiin kaupan välityksellä kaupunkeihin ja asutuskeskuksiin.⁶⁶ Ruoanvalmistusedellytykset paranivat vähitellen, kun taloihin alettiin rakentaa erillisiä keittiöitä, ja rautahellat yleistyivät.⁶⁷

Suurimmissa kaupungeissa, kuten Helsingissä, ruokatalous ei enää täysin perustunut omavaraisuuteen, vaan kotimaisia ja ulkomaisia elintarvikkeita hankittiin toreilta ja kaupolta. Monien kaupunkikotien ruokataloutta vaikeutti kuitenkin tiedon ja ruoanvalmistustaidon sekä -mahdollisuuksien puute. Kaupunkiasunnoissa ei yleensä ollut riittäviä elintarvikkeiden

⁵⁷ Virrankoski 2001, 698–699; Kuisma 2007, 33.

⁵⁸ Rantatupa 1979, 87–90; Lahtinen 2007, 346–347; Kuisma 2007, 34.

⁵⁹ Manninen 1998, 124–126; Nyström 2008, 48–50; Nyström 2009, 297, 301–306.

⁶⁰ Sillanpää 2002, 52–53. Kieltoilaki oli voimassa kevääseen 1932.

⁶¹ Linnanmäki 2005, 105, 215.

⁶² Kansanravitsemuskomitea 1940, 42.

⁶³ Heikkinen 1996, 15–16.

⁶⁴ Hjerppe 1988, 106. – Arvioihin väestön keskimääräisestä päivittäisestä energiansaannista liittyy kuitenkin epävarmuutta ja eri lähteissä saantiarviot vaihtelevat 3 000 kcal:sta noin 3 400 kcal:iin.

⁶⁵ Esim. SVT XI:31 1916, 28, 53, 65.

⁶⁶ Laurila 1985, 83–84.

⁶⁷ Talve 1990, 159.

säilytystiloja, ja asuntojen varustus oli muutenkin niukka.⁶⁸ Vuonna 1910 lähes joka toisesta helsinkiläisasunnosta puuttui keittiö, ja noin kolmasosa ei ollut varustettu vesijohdoilla. Vuosisadan vaihde oli kuitenkin käännteentekevää aikaa, sillä varakkaimmilla kotitalouksilla alkoi olla mahdollisuus käyttää uutta teknologiaa myös ruokatalouden hoidossa. Saatavilla alkoi nimittäin olla valurautahelloja, petroli- ja kaasukeittimiä sekä kaasupaistinpannuja.⁶⁹ Euroopan vilkastunut säilyketeollisuus tuotti markkinoille ensimmäisiä valmisteitaan, kuten kalasäilykkeitä, mutta Suomessa niiden kulutus oli vielä pitkään vähäistä.⁷⁰

Kun työnteke siirtyi kodin piiristä tehtaisiin ja verstaisiin, monien ateriointitotumukset muuttuivat. Muutokseen vaikutti myös 1917–1918 voimaan tullut kahdeksan tunnin työaikalaki. Maaseudun perinteinen kolmen aterian ruokajärjestys vaihtui kaupungeissa kahden ateriaan ja kahviaamiaiseen.⁷¹ Suurimmissa tehtaissa oli työntekijöitä varten tehdasruokaloita. Ne yleistyivät kuitenkin hitaasti, sillä työntekijät suosivat niiden sijasta kahvia ja eväslleipiä tai kotona syömistä. Helsingissä oli isojen työpaikkojen läheisyydessä kierteleviä ruokakauppiaita ja toreilla kojua, joissa myytiin keittoruokia.⁷² Työväestölle oli myös ruokaloita, joista ruokaa saattoi edullisesti ostaa kotiin vietäväksi. Esimerkiksi Helsingissä toimineen työkodin ja yömajan keittiössä oli mahdollisuus valmistaa päivittäin yli tuhat ruokannosta.⁷³

Ruokailua järjestettiin armeijassa, vankiloissa, sairaaloissa ja muissa hoitolaitoksissa. Kansakoululaisten ruokailu oli ensimmäisen kerran virallisesti esillä 1800-luvun lopulla kansakoulukokouksessa, ja tuolloin monet koulutoiminnassa mukana olleet pitivät keittolatoimintaa välttämättömänä⁷⁴. 1900-luvun alussa siitä vastasivat pääasiassa yksityiset yhdistykset.

Viljalla oli ruokavaliossa merkittävä asema, sillä noin puolet ravinnon energiasta saatiin viljavalmisteista⁷⁵ (taulukko 3). Eniten käytettiin ruista, ja vehnän, mutta etenkin ohran ja kauran kulutus oli vähäisempää. Ostoleipää käytettiin kaupungeissa moninkertaisesti maaseutuun verrattuna.⁷⁶

Myös maidon ja maitovalmisteiden osuus ruokavaliossa oli huomattava. Pääasiassa käytettiin kuorittua maitoa⁷⁷ ja piimää. Perunaa syötiin paljon, mutta hedelmiä ja marjoja, samoin kuin kalaa ja kananmunia vähän.⁷⁸ Perunan ohella tärkeitä olivat nauris, kaali, lanttu ja palkokasvit. Muilla kasviksilla ei ollut suurtakaan merkitystä etenkin työväestön

⁶⁸ Tuovinen M 1990, 45–48; Impola & Packalén 1992, 16–17. – Omavarainen: omalla tuotannolla toimeen tuleva. Suomen kielen perussanakirja 1990–1994.

⁶⁹ Lepistö 1994, 240–241. – Suomalaisen teknologian omaksumisesta, ks. myös Hietala & Lepistö-Kirsilä 1998.

⁷⁰ Räsänen 1980, 12; Lepistö 1994, 140–141.

⁷¹ Prättälä & Helminen, 1990, 86.

⁷² Tainio & Tarasti 1995, 9–11. – ”Keittoruoilla” on saatettu tässä yhteydessä tarkoittaa, ei yksinomaan keittoja, vaan yleensä keitettyä, lämmintä ruokaa. Ks. Knuutila 2006, 15.

⁷³ Lepistö 1994, 198–199. – Tuolloin perustettiin myös ns. yhteiskeittioita. Niiden perustana oli muutamien perheen sopimus yhteisestä ruoanvalmistusjärjestelmästä, jossa kukin talous vuorollaan teki ruoan. Lepistö 1994, 206–207.

⁷⁴ Halila 1949, 123–124.

⁷⁵ Roine 1958.

⁷⁶ Laurila 1985, 115, 119, 126–127.

⁷⁷ Maito, josta rasva on poistettu, kurri. Kuorittua maitoa ja piimää (kirnupiimää) syntyi kotivoin valmistuksen sivutuotteena.

⁷⁸ Roine 1958, Laurila 1985, 138–176.

ruokavaliossa. Sienien käyttö tunnettiin Karjalassa sekä Lounais-Suomessa, jossa osa väestöä oli ruotsalaisten tapaan tottunut käyttämään kantarelleja.⁷⁹

Saatavilla oli sekä nautan että sian lihaa, mutta lihavalmisteiden kulutus oli vähäistä.⁸⁰ Voin, sokerin ja kahvin käyttö oli kasvanut 1800-luvun lopusta lähtien. Lähes kaikki voi oli kotivoita ja muiden ravintorasvojen osuus oli pieni.⁸¹ Sokerin kulutusta kasvatti sen lisääntynyt käyttö sekä elintarviketeollisuudessa että kotisäilönnässä ja leivonnassa.⁸² Kahvista oli tullut arkijuomaa, jota nautittiin useammankin kerran päivässä.⁸³ Sitä käytettiin myös ruokajuomana, ja kahvi saattoi olla ainoa ”lämmen keitos” työläisperheiden aterialla.⁸⁴

Taulukko 3. Elintarvikkeiden keskimääräinen kulutus (g/henkilö/vrk)⁸⁵ ja osuus (%) kokonaisenergiasta vuonna 1913.

| Elintarvike | kulutus (g) | % kokonaisenergiasta |
|------------------------|-------------|----------------------|
| Vilja, viljavalmisteet | 603 | 58 |
| Liha | 91 | 5 |
| Kala | 37 | 1 |
| Maito, maitovalmisteet | 1013 | 16 |
| Kananmuna | 6 | <1 |
| Voi | 27 | 6 |
| Peruna | 367 | 8 |
| Juurekset, vihannekset | 65 | <1 |
| Hedelmät, marjat | 30 | <1 |
| Sokeri, siirappi | 45 | 5 |
| Kahvi | 12 | - |

Elintarvikkeiden kulutustietojen mukaan väestön energiansaanti oli maailmansodan syttymistä edeltävänä vuonna keskimäärin 3 400 kcal vuorokaudessa. Rasvan osuus energiasta oli noin 20 ja proteiinin 15 prosenttia (75 g ja vastaavasti 130 g/vrk).⁸⁶ Vuosisadan alussa tehtyjen ruoankäyttötutkimusten tulokset ovat samansuuntaiset. Sigfrid Sundströmin maalaisväestöön kohdistuneessa tutkimuksessa miesten energiansaanti oli noin 4 000 kcal ja naisten noin 2 800 kcal vuorokaudessa. Sundström totesi ravinnon sisältävän riittävästi energiaa, mutta liian vähän rasvaa. Carl Tigerstedtin suppeammassa ruoankäyttötutkimuksessa miesten ja lasten energiansaanti oli niin ikään riittävä, mutta naisten liian vähäinen energiansaanti oli

⁷⁹ Talve 1990, 147–148. Lounais-Suomessa sieniä olivat tottuneet käyttämään lähinnä ns. säätyläiset eli aatelisto, papisto ja porvaristo.

⁸⁰ Laurila 1985, 132–138.

⁸¹ Roine 1958; Laurila 1985, 159.

⁸² Lepistö 1994, 141.

⁸³ Talve 1990, 152.

⁸⁴ Lepistö 1994, 201.

⁸⁵ Laurila 1985, 612, 618–675. Prosenttiluvut ovat suuntaa-antavia. Prosenttiosuus kokonaisenergiasta, noin 3 400 kcal, on laskettu Laurilan kulutuslukujen perusteella.

⁸⁶ Laurila 1985, 106, 612.

yleistä. Perheen varallisuustaso näytti vaikuttavan ruoankäyttöön siten, että varattoman väestön ravinnossa hiilihydraattien osuus oli varsin suuri.⁸⁷ Väestön ruoanvalmistustaidot eivät tutkijoiden mukaan olleet erityisen kehittyneet; ruokavalio oli yksipuolinen ja perustui "kui- van"⁸⁸ ruoankäyttöön.

Sekä Sundströmin että Tigerstedtin aineistosta myöhemmin tehdyt laskelmat osoittivat kalsiumin, magnesiumin ja fosforin saannin olleen keskimäärin riittävää.⁸⁹ A- ja D-vitamiinin sekä jodin saannin on arvioitu olleen 1900-luvun alussa huomattavan niukkaa,⁹⁰ joten eriasteisia puutosoireita on väestössä todennäköisesti esiintynyt.

1.2 Elintarvikesäännöstelyn yleispiirteet

Suomen maataloustuotannon suunta oli muuttunut 1800-luvun lopussa. Viljan viljelystä siirryttiin pääosin karjatalouteen, ja voista tuli tärkeä tulonlähde. Viljaa, ruista ja vehnää, tuotiin maahan siinä määrin, että joka toisen suomalaisen on arvioitu syöneen tuontiviljasta leivottua leipää.⁹¹ Vehnän omavaraisuus oli juuri ennen sodan syttymistä vain noin kaksi prosenttia. Oma tuotanto ei riittänyt myöskään rukiin kulutukseen, sillä sen omavaraisuus oli noin 40 prosenttia.⁹²

Sota nosti elintarvikkeiden hintoja. Läänien kuvernöörit saivat oikeuden hintojen säätelyyn, elintarvikkeille määrättiin paikallisia kuljetuskieltoja ja vientiä rajoitettiin. Jotta elintarvikkeiden tuonti kasvaisi, niiden hintoja korotettiin erityisesti kaupungeissa. Hintataso oli korkein Helsingin ja Pietarin läheisyydessä.⁹³

Elintarvikkeiden saantiin liittyneet vaikeudet alkoivat vuoden 1916 lopulla. Kun sota vaikeutti viljan tuontia Saksasta ja myöhemmin keväällä 1917 myös Venäjältä, Suomen viljatilanne heikkeni olennaisesti. Maan omaa viljasatoa vähensivät kehnot sääolot. Muiden elintarvikkeiden saantivaikeudet johtuivat paljolti kuljetus- ja jakeluongelmista sekä korkeista hinnoista.⁹⁴

Kesäkuussa 1917 säädetty niin sanottu elintarvikelaki⁹⁵ antoi valtiolle oikeuden takavarikoida elintarvikkeita, päättää hinnoista ja säännöstellä kauppaa. Säännöstely siihen liittyvine toimineen vaikutti sen jälkeen suomalaisten elämään muutaman vuoden ajan. Elin-

⁸⁷ Roine 1958; Pekkarinen 1962, 28–32. Sundströmin ja Tigerstedtin maalaisväestöön kohdistuneet tutkimukset olivat ensimmäisiä kansanravitsemustutkimuksia Suomessa. Sundström S: *Untersuchungen über die Ernährung der Landbevölkerung in Finnland*. Bidrag till Kännedom af Finlands Natur och Folk. Utgifna af Finska Vetenskaps-Societeten 67, n:o 1, Helsinki 1908; Tigerstedt C: *Untersuchungen über die Nahrungszuführ des Menschen in ihrer Abhängigkeit von Alter, Geschlecht und Beruf*. Skand Arch Physiol 34: 151–381, 1916.

⁸⁸ 1920-luvulla ns. kuivalla ruoalla tarkoitettiin leipä-voi-leikkele-kahvi -ateriaa. Tigerstedt 1927, 295.

⁸⁹ Kansanravitsemuskomitea 1940, 43–45; Roine 1958.

⁹⁰ Roine 1958.

⁹¹ Virtanen 1974, 425; Laurila 1985, 111–115; Piilonen 1993, 572.

⁹² Laurila 1985, 122. – Viljaa tuotiin Venäjältä Suomeen päivittäin 2 milj. kiloa. Muiden elintarvikkeiden kuljetusten kanssa se merkitsi yhteensä 160 junavaunullista joka päivä. Manninen 1998, 123.

⁹³ Haapala 1995, 207–208; Rantatupa 1979, 71; Rantatupa 2004, 274–279. – Esim. Helsingin ja Tampereen kaupungit antoivat vähävaraisille perheille avustusta elintarvikkeiden hankkimiseksi. Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 31:1918, 1921, 158; Kertomus Tampereen kaupungin elintarvelautakunnan toiminnasta vuosilta 1915–1919, 1921, 30.

⁹⁴ Rantatupa 1979, 236–237; Haapala 1995, 203–206.

⁹⁵ SA 31/1917 laki eräänlaisen omaisuuden käytöstä sodan aiheuttamissa poikkeuksellisissa oloissa. Laki oli pienin muutoksin voimassa 31.5.1920 saakka.

tarvikkeiden kulutuksen ohella muukin yksityinen kulutus romahti, ja sotaa edeltäneelle tasolle kulutuksessa päästiin vuonna 1923.⁹⁶



”Kehityksen kulkua. Gulaššiparin hyvinvointi verrattuna elintarpeiden vähentymiseen.” Pila-kuva Tuulispää-lehdessä 1916.⁹⁷

Elintarvikkeiden hankinnasta ja jakelusta vastaamaan senaatti perusti kamaritoimituskunnan alaisen elintarvikeosaston kesällä 1917. Elintarvikehallinnosta huolehtiva viranomaisen toimi sen jälkeen elintarvikehallituksen, elintarviketoimituskunnan ja elintarvikeministeriön nimisenä vuoteen 1921.⁹⁸

Elintarvikesäännöstelyn käytännön toteuttamisesta vastasivat kuntiin perustetut elintarvikelautakunnat ja läänitasolla toimineet lääninkomiteat (myöh. elintarviketoimistot). Laki edellytti, että lautakuntien jäsenvalinnassa oli otettava huomioon paikallinen työvoimarakenne.⁹⁹ Niiden jäseninä oli maanviljelijöitä ja eri ammattiryhmien edustajia, kuten opettajia, kauppiaita ja virkamiehiä. Sisällissodan aikana 1918 sekä valkoisilla että punaisilla oli omat organisaationsa elintarvikehallinnossa.¹⁰⁰

⁹⁶ Hjerppe 1988, 103; Heinonen 2007, 184.

⁹⁷ Kuvallähde: Juva 1952, 547.

⁹⁸ Kamaritoimituskunnan alainen elintarvikeosasto (per. 8.6.1917), maataloustoimikunnan alainen elintarvikehallitus (per. 1.12.1917), elintarviketoimituskunta (per. 14.6.1918). Marraskuussa 1918 senaattista tuli valtioneuvosto ja toimituskunnista ministeriöitä. SA 161/1918. Elintarvikeministeriö lakkautettiin 1.3.1921, ja sen tehtävät siirtyivät kauppa- ja teollisuusministeriön alaiselle Valtion Viljakonttorille.

⁹⁹ SA 31/1917 laki eräänlaisen omaisuuden käytöstä sodan aiheuttamissa poikkeuksellisissa oloissa. Jos esimerkiksi työväki muodosti huomattavan osa väestöstä, vähintään puolet lautakunnan jäsenistä oli valittava työväen järjestöjen esittämistä henkilöstä.

¹⁰⁰ Rantatupa 1979, 77, 164; Rantatupa 2004, 287–290. – Säännöstelykysymyksiä kevään 1918 kansalais-vapaussodan aikana ei tässä yhteydessä yksityiskohtaisesti tarkastella, ks. tarkemmin Rantatupa 1979, 117–163.

Elintarvikekulutuksen rajoittaminen alkoi joulukuussa 1916, kun Venäjän vi-
ranomaiset päättivät supistaa Suomeen vietävän sokerin määrää. Sokerin kuukausiannos oli
Helsingissä kilo henkeä kohti ja muissa kaupungeissa 800 grammaa. Maaseudulla sokeria ei
saatu puoltakaan kiloa kuukaudessa, mikä oli selvästi vähemmän kuin normaaliajan keski-
määräinen sokerinkulutus. Annoksia pienennettiin myöhemmin, eikä sokeria kaikkina aikoina
ollut edes jaettavissa.¹⁰¹

Maitovalmisteiden niukkuuteen ja säännöstelyyn johtivat toisaalta laillinen ja
laiton maidon vienti lähinnä Pietariin, toisaalta rehupulasta aiheutuneet tuotantovaikeudet.
Voiansos oli esimerkiksi Tampereella 200–250 grammaa viikossa, mutta marraskuussa 1916
sitä pystyttiin jakamaan vain 60 grammaa. Voin kulutuksen rajoittamiseen ryhdyttiin suu-
rimmissa kaupungeissa vuoden lopussa. Kaikkialla voita ei säännöstely, ja maalaiskunnissa
se oli harvinaista vaikeimmankin elintarvikepulana aikana 1917–1918.¹⁰²

Maidosta alkoi olla suurimmissa asutuskeskuksissa pulaa keväällä 1916, ja ku-
lutusta ryhdyttiin rajoittamaan Tampereella seuraavan vuoden alussa. Myöhemmin säännös-
tely koski muitakin kaupunkeja. Maidon jakelua ei valvottu yhtä tiukasti kuin sokerin ja voin
jakelua. Maaseudulla maitoa ei säännöstely missään vaiheessa.¹⁰³ Säännöstelyllä pyrittiin
turvaamaan ennen kaikkea asutuskeskuksissa asuvien maidon ja voin saanti. Erityisesti lasten
maidon saannista yritettiin pitää huolta. Tavoitteena oli, että alle 12-vuotiaat saisivat päivit-
tään litran maitoa.¹⁰⁴ Esimerkiksi kesällä 1918 alle 6-vuotiaiden helsinkiläisten maitokortti
oikeutti litraan ja 6–12-vuotiaiden sekä yli 70-vuotiaiden puoleen litraan maitoa päivässä.
Sairauden takia saattoi maitoa saada korkeintaan litran.¹⁰⁵

Lihan kulutuksen säännöstely alkoi suurimmissa asutuskeskuksissa maaliskuus-
sa 1917. Sitä ennen lihan käyttöä oli yritetty vähentää niin sanotuilla lihattomilla päivillä eli
kieltämällä lihan teurastus, myynti ja tarjoilu tiettyinä viikonpäivinä. Lihan niukkuuteen vai-
kutti karjakannan vähentyminen, mutta myös maassa ollut venäläinen sotaväki, jonka huol-
toon osa käytettävissä olleista elintarvikkeista ensisijaisesti ohjattiin. Sotilaiden lihankulutuk-
sen on arvioitu ajoittain olleen lähes neljänneskilo päivässä, mikä oli noin kymmenkertainen
siviiliväestön annoksiin verrattuna.¹⁰⁶ Lihapula lisäsi metsästystä ja johti etenkin hirven sa-
lametsästyksen kasvuun.¹⁰⁷

Perunoiden ja kalan käyttöä rajoitettiin tilapäisin kuljetuskieltoin tai ohjaamalla
kauppaa, mutta kulutusta ei varsinaisesti säännöstely. Yleensä perunaa oli saatavilla, ja mo-
nin paikoin muiden elintarvikkeiden niukkuutta korvattiin lisäämällä perunan käyttöä.¹⁰⁸
Kahvi oli säännöstelyalainen lyhyen aikaa vuoden 1918 lopussa¹⁰⁹ (kuva 4).

¹⁰¹ Rantatupa 1979, 54–55, 236; Rantatupa 2004, 279.

¹⁰² Rantatupa 1979, 57–58.

¹⁰³ Rantatupa 1979, 58; Rantatupa 2004, 283.

¹⁰⁴ EVA I kk 8.9.1917. – Tuona aikana suurimmista taajamista ja teollisuuskeskuksista käytettiin ter-
miä kulutuskeskus. Kulutuskeskuksen asemaa oli anottava elintarvikeministeriöltä. Rantatupa 1979,
209.

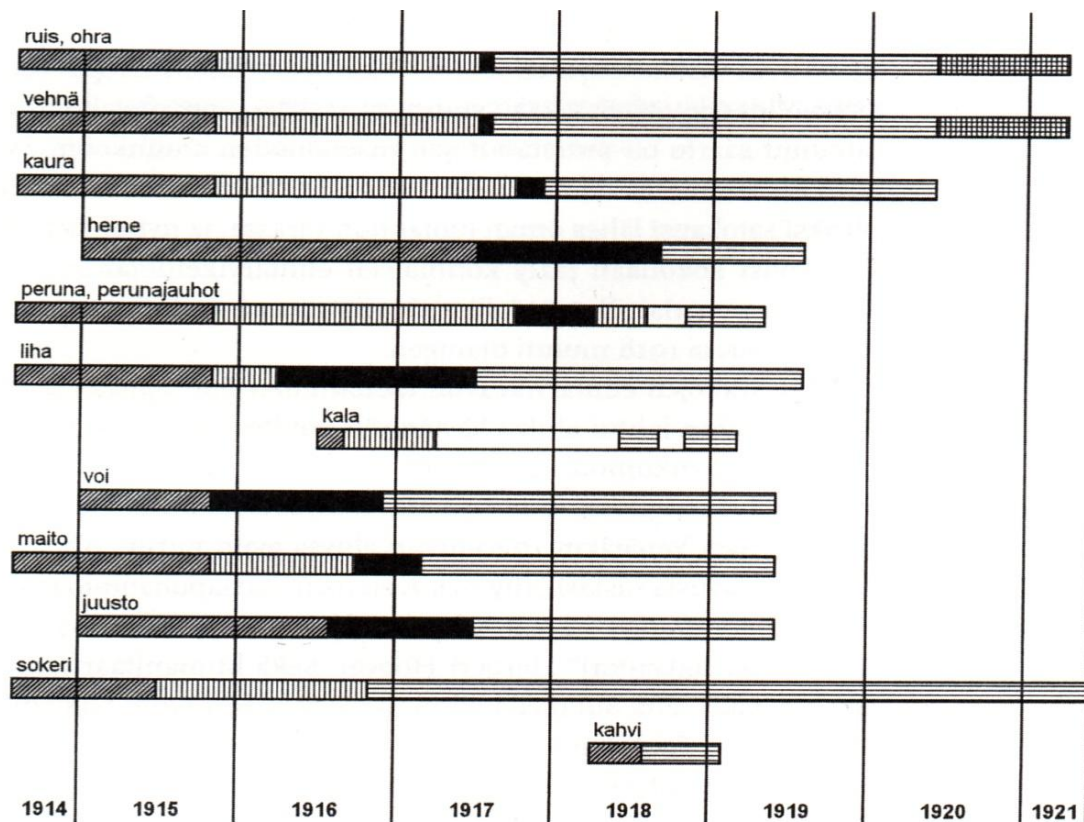
¹⁰⁵ Helsingin kaupungin elintarvikelautakunta pk 14.6.1918.

¹⁰⁶ Kahra julkaisematon, EVA I Dda; Rantatupa 2004, 283–284. Lihan lisäksi sotaväki sai Suomesta
maitovalmisteet, sen sijaan leipävilja tuotiin Venäjältä.

¹⁰⁷ Pohja-Mykrä & Mykrä 2007, 167.

¹⁰⁸ Kertomus Tampereen elintarvelautakunnan toiminnasta vuosilta 1915–1919, 1921, 38; Laurila
1985, 167, 169.

¹⁰⁹ Kahra julkaisematon, EVA I Dda; Rantatupa 1979, liite 10.



Kuva 4. Elintarvikkeiden säännöstelyn ajoittuminen ensimmäisen maailmansodan aikana.¹¹⁰

1.3 Viljan ja viljavalmisteiden säännöstely

Koko maata ajatellen kattavimmin ja yhtenäisimmin säännöstely koski viljan ja viljavalmisteiden kulutusta. Viljan säännöstely alkoi kesäkuussa 1917, kun käytävissä olleet niukat viljavarat oli saatava riittämään vielä muutaman kuukauden, seuraavaan satoon asti.¹¹¹ Tavoitteena oli jakaa vilja väestön kesken eri väestöryhmien kulutustarpeen mukaan. Sitä varten ruokakunnat jaettiin kolmeen ryhmään. Ryhmäjako, saadun vilja-annoksen suuruus, määräytyi pääasiassa työn raskauden perusteella.¹¹²

¹¹⁰ Kvalilähde: Rantatupa 1979, 252; Rantatupa 2004, 327.

¹¹¹ Rantatupa 2004, 314. – Säännöstely koski vehnää, ruista ja ohraa. EVA I kk 6.6.1917 Ohjeita N:o 1.

¹¹² SA 35/1917 päätös leipäviljan kulutuksen järjestämisestä; EVA I kk 6.6.1917 Ohjeita N:o 1. Jako tehtiin ruokakunnittain, ei yksityisen henkilön toimeentulomahdollisuuksien perusteella. Ruokakunnan

Säännöstely rajoitti päivittäisen vilja-annoksen keskimäärin kolmasosaan sotaa edeltäneestä. Pienimpään annokseen (150 g/h/vrk) oikeuttavan elintarvikekortin saivat ne ruokakunnat, joiden jäsenet tekivät henkistä tai kevyttä ruumiillista työtä. Pääasiassa ruumiillista työtä tekevien ruokakuntien vilja-annos oli sitä hiukan suurempi. Suurimman vilja-annoksen (300 g) saivat ne ruokakunnat, joiden jäsenet tekivät ulkoilmassa raskasta ruumiillista työtä. Tällaisiksi elintarvikeviranomaisen ohjeissa määriteltiin esimerkiksi maanviljelystyömiehet, metsätyömiehet, merimiehet ja kalastajat. Ruokakunnan sijoittumisesta kyseisiin ryhmiin päättivät paikalliset elintarvikelautakunnat.¹¹³ Maataloutta harjoittavat taloudet, omavaraistaloudet, saivat varata tietyn viljamäärän seuraavan sadon kylvöä ja omaa kulutustaan varten.¹¹⁴

Ruokakuntakohtaisesta jakelusta siirryttiin henkilökohtaiseen jakeluun, kun viljasadon kulutusta järjestettiin seuraavan kerran elokuussa 1917. Omavaraistaloudet saivat varata kutakin perheenjäsentä kohti – lapset mukaan luettuina – tietyn määrän viljaa (jauhoja, suurimoita). Ei-omavaraistalouksien eli kuluttaja- tai kortti(koti)talouksien leipäkortit oikeuttivat kortin haltijan ostamaan tietyn määrän viljavalmisteita.¹¹⁵ Viljan ostoon oikeuttavan elintarvikekortin sai syksyllä 1917 noin 47 prosenttia väestöstä.¹¹⁶

Ylimääräisiä vilja-annoksia elintarvikelautakunnilla oli oikeus myöntää työtehtävän perusteella. Ruumiillista työtä tekevän oli mahdollista saada yksi lisäleipäkortti ja ulkoilmassa erityisen raskasta ruumiillista työtä tekevän kaksi lisäleipäkorttia.¹¹⁷ Lisäleipäkortti voitiin antaa ainoastaan 18–60-vuotiaille, ja elintarvikelautakunnat saivat jakaa niitä korkeintaan kolmasosan jaettavina olleiden leipäkorttien määrästä. Koska olot eri paikkakunnilla vaihtelivat, jakokriteerejä ei täsmällisesti määritelty, ja lautakuntien oli tehtävä päätös tapauskohtaisesti. Elintarvikeviranomaiset (elintarvikeosasto) laativat elintarvikelautakuntien avuksi luettelon niistä ammateista, jotka saattoivat oikeuttaa ylimääräiseen vilja-annokseen (taulukko 4). Ratkaisuun vaikuttivat myös työolot: moni työ kaupungissa oli yleensä maaseutuoloja kevyempi ja työaika lyhyempi. Arvioitavaksi tuli moni muukin asia, kuten työntekijän

muodostivat kaikki ne, jotka saivat ruokansa saman talouden ruokavaroista. Erityisiä ruokakuntia olivat sairashuoneet ym. yleiset ja yksityiset laitokset potilaineen ja työntekijöineen.

¹¹³ SA 35/1917 päätös leipäviljan kulutuksen järjestämisestä; EVA I kk 6.6.1917 Ohjeita N:o 1. Eri ruokakuntien vilja-annokset olivat työn raskauden perusteella 1 050 g, 1 680 g tai 2 100 g/henkilö/viikko.

¹¹⁴ Rantatupa 1979, 78. – Pula-aikana omavaraisuuden määrittelyminen oli ongelmallista. Koska normaalikulutuksesta oli tingittävä, lähtökohtana pidettiin kunkin ajankohdan kulutusnormeja ja säännöstelyrajoja. Omavaraisuus ei ollut pysyvä olotila. Syksyllä, uuden sadon myötä, omavaraistalouksiin kuuluvien määrä oli yleensä korkeimmillaan. Rantatupa 2004, 299, 301–302.

¹¹⁵ SA 56/1917 päätös vuoden 1917 viljasadon takavarikoimisen ja leipäviljan kulutuksen järjestämisestä; EVA I 25.8.1917 Ohjeita N:o 4; EVA I kk 10.10.1917. – Lainsäädännössä käytetään nimityksiä omavarais- ja ei-omavaraistalous. Ei-omavaraistalouksien päiväannos oli 200 grammaa jauhoja tai ryynejä tai vastaava määrä leipää (260 g pehmeää leipää tai 180 g kovaa leipää). – Perheissä, joissa isä oli oikeutettu lisäleipäkorttiin, perheen muut jäsenet (vaimo, lapset ja palvelijat) eivät enää saaneet lisäleipäkorttia, mikäli eivät itse olleet siihen oikeutettuja. Kertomus Helsingin kaupungin elintarvetoimiston toiminnasta 1917–1921, 1922, 17.

¹¹⁶ Rantatupa 2004, 302. Seuraavana vuonna kuluttajatalouksiin kuuluvia oli yli 50 % väestöstä.

¹¹⁷ Esimerkiksi syksyllä 1917 viljavalmisteiden (jauhoina) päiväannos saattoi ruumiillista työtä tekevällä olla 300 grammaa ja raskasta ruumiillista työtä ulkoilmassa tekevällä 400 grammaa päivässä.

taloudellinen asema, perhetilanne, työmatkan pituus ja mahdollisuus saada työpäivän aikana lämmin ateria.¹¹⁸

Sairaus saattoi myös olla perusteena tavanomaista suurempaan vilja-annokseen tai vehnän osuuteen vilja-annoksessa. Lisäannoksen saaminen edellytti siihen oikeuttavaa lääkärintodistusta.¹¹⁹

Taulukko 4. Lisäleipäkorttiin oikeutettuja ammattiryhmiä syksyllä 1917.¹²⁰

| | | |
|--------------------------------|---|---------------------------------------|
| Kalastajat | Maanviljelyksessä ja sen sivuelinkeinoissa käytetty | Sementtityöntekijät |
| Kirvesmiehet | työväki | Sepät |
| Kivi- ja perustustyöntekijät | Maatyömiehet | Silittäjättäret |
| Kylvettäjättäret | Makkaratyöntekijät | Tehdastyöntekijät, raskas työ |
| Lastaus- ja purkaustyöntekijät | Merimiehet | Teurastajat |
| Lautatarhantyyöntekijät | Metsätyömiehet | Uittotyömiehet |
| Leipomotyyöntekijät | Muurarit | Veturinkuljettajat |
| Maalarit | Myllytyöntekijät | Veturinlämmittäjät ja koneenkäyttäjät |
| Maanviljelijät* | Pesijättäret | Yövahdit |
| | Puusepät | |
| | Sahatyömiehet | |

* vain silloin, kun maanviljelijällä ei ole omia viljavarastoja.

Huhtikuussa 1918 omavaraistalouteen kuuluvan vilja-annos oli keskimäärin viisi kiloa kuu-kaudessa, ja kuluttajatalouteen kuuluvan noin 2,4 kiloa (80 g/h/vrk). Tätäkään viljamäärää ei kuitenkaan voitu aina säännöllisesti jakaa, ja kesäkaudella oli viikkoja, jolloin asutuskeskuk-sissa viljaa ei ollut lainkaan saatavissa.¹²¹ Elintarvikepulaa kärjisti kevään 1918 sisällissota. Punaisten puolella sijainneessa Helsingissä tilanne oli erittäin huono, sillä se oli täysin tuon-tiviljan varassa.¹²² Valkoisten hallitsemalla alueella vaikeinta oli Vaasan läänin itäosissa (Keski-Suomi), Pohjois-Suomessa ja maan itäisimmissä osissa, koska alueilla ei ollut omia varastoja, ja ne jäivät viljan jakelussa taka-alalle.¹²³ Turussa pula oli pahin syksyllä 1918.¹²⁴

– – Helsingissä on elintarpeiden puute täydellinen. Viljaa muutamiksi päiviksi perunoita ei kau-passa ollenkaan silakoita ja silliä vähäsen muuta kalaa ei saada lihaa ei ole jaettavaksi. Maitoa annettu vain yksivuotiaille. Voita ei ole sokeria varastossa yhtään jakelua varten. Maaseudusta vasta vähän selvitystä Uudellamaalla. – –¹²⁵

¹¹⁸ EVA I 25.8.1917 Ohjeita N:o 4; EVA I kk 10.10.1917. Työntekijällä, jonka ruokavalio perustui vilja-valmisteisiin, oli parempi mahdollisuus saada lisäleipäkortti kuin muilla. Myös yksinasuvalla oli pa-remmat mahdollisuudet saada lisäleipäkortti kuin henkilöllä, jolla oli pieniä lapsia, jotka eivät itse ky-enneet käyttämään koko leipäannostaan. Työntekijän oli tarvittaessa toimitettava elintarvikelautakun-nalle todistus työn laadusta ja perhetilanteesta.

¹¹⁹ EVA I kk 9.6.1917; EVA I kk 12.7.1917.

¹²⁰ EVA I 25.8.1917 Ohjeita N:o 4.

¹²¹ Kahra julkaisematon, EVA I Dda. – Maalis-huhtikuussa 1918 kuluttajatalouksien vilja-annos oli punaisten puolella 40 grammaa – Helsingissä ei pystytty jakamaan sitäkään – ja valkoisten puolella 75 grammaa henkeä kohti vuorokaudessa. Rantatupa 1979, 130, 145.

¹²² Haapala 1995, 213–214.

¹²³ Haapala 1995, 213–214.

¹²⁴ Uusitalo 1971, 93.

¹²⁵ Helsingissä toimineen elintarvikehallituksen sähke Vaasan väliaikaiselle elintarvikehallitukselle. 26.4.1918. EVA II E1 1918.

Säännöstelyannosten on arvioitu 1917–1919 kattaneen noin puolet (2 000–2 400 kcal/vrk) väestön keskimääräisestä energiantarpeesta. Energiansaannin väheneminen johtui ennen kaikkea leipäannosten niukkuudesta. Ruokavaliota täydennettiin säännöstelemättömillä elintarvikkeilla, kuten kalalla ja perunalla, hankkimalla elintarvikkeita maaseudulta niin sanotuilla itsehankintamatkoilla sekä salakaupasta.¹²⁶ Paikallisesti merkittäviä saattoivat olla yhteisöjen, kuten työnantajien ja työväenjärjestöjen, perustamat hankintajärjestelmät. Ne kykenivät nimittäin yksittäisiä henkilöitä paremmin hankkimaan elintarvikkeita. Esimerkiksi rautatieläisillä oli tällaisia elintarvikekomiteoita.¹²⁷

Väestöä siirtyi elintarvikeviranomaisten kehotuksesta asutuskeskuksista maaseudulle, jossa elintarvikkeita oli paremmin saatavilla.¹²⁸ Monilla pääkaupunkilaisilla oli maaseudulla sukulaisia, joilta elintarvikkeita saatettiin saada tai joiden luo lapset voitiin lähettää.¹²⁹ Pula-aikana lisääntyi eläintenpito myös kaupunkitalouksissa, ja esimerkiksi Turussa kaupunkilaisille annettiin poikkeuksellisesti mahdollisuus kalastaa myös kaupungin vesillä.¹³⁰

Leivän valmistuksessa turvaututtiin jauhojen korvikkeisiin, kuten pettuun ja jäkälään. Esimerkiksi Kajaanin seudulla toimi valtion tukema pettujauhoja tehdasmaisesti valmistava laitos¹³¹, ja saksalaisen esikuvan mukaan muutamille paikkakunnille rakennettiin perunankuivaamoja.¹³² Helsingissä kokeiltiin syksyllä 1917 perunan, perunajauhojen, lantun ja riisisuurimoiden käyttämistä viljan korvikkeena, ja keväällä 1918 leipäaikanaan lisättiin pellavansiemeniä ja selluloosaa.¹³³ Tampereelta ja Turusta on kuvauksia kauran, kasvien, kalan, jäkälän ja virnan käytöstä leivässä.¹³⁴ Elintarvikepula lisäsi myös erilaisten elintarvikevärennösten tuloa markkinoille. Esimerkiksi Helsingin kaupungin laboratoriossa havaittiin eräisiin elintarvikkeisiin lisätyn tuhkaa, hiekkaa ja selluloosaa, ja kermanäytteistä yhdenkään rasvapitoisuus ei yltänyt vaaditulle tasolle.¹³⁵

Syksyllä 1918 elintarviketilanne näytti synkältä. Maailmansodan ja elintarvikesaarron päättyminen käynnisti vähitellen tuonnin, ja se oli Suomen elintarviketilanteen kannalta ratkaisevaa. Ilman ulkomaisen viljan saantia nälänhätä olisi keväällä 1919 ollut eräiden arvioiden mukaan edellistäkin vuotta pahempi. Kevyen työn tekijän päivittäinen viljaannos voitiin nyt nostaa 240 grammaan ja elokuussa 280 grammaan.¹³⁶ Se oli jo selvästi suu-

¹²⁶ Rantatupa 1979, 236, 239–240.

¹²⁷ Nyström 2008, 46.

¹²⁸ EVA I kk 22.5.1918; HS 22.5.1918, 6 *Kulutuskeskuksesta maaseudulle nälkää pakoon*; Rantatupa 1979, 178–179.

¹²⁹ Nyström 2008, 46.

¹³⁰ Lahtinen 2007, 350–353.

¹³¹ Pulma 1994, 111.

¹³² Rantatupa 1979, 169, 179; Rantatupa 2004, 322.

¹³³ Kertomus Helsingin kaupungin elintarvetoimiston toiminnasta 1917–1921, 1922, 46–47.

¹³⁴ Kertomus Tampereen kaupungin elintarvelautakunnan toiminnasta vuosilta 1915–1919, 1921, 18; Uusitalo 1971, 91–93.

¹³⁵ Enkvist 1974, 59–60, 65. Helsingin kaupungin laboratoriossa havaittiin eräisiin elintarvikkeisiin lisätyn tuhkaa, hiekkaa ja selluloosaa, ja kermanäytteistä yhdenkään rasvapitoisuus ei yltänyt vaaditulle tasolle.

¹³⁶ SA 38/1919 ja 103/1919 päätökset viljan käytöstä; Kahra julkaisematon, EVA I Dda; Rantatupa 1979, liite 3. – Erään arvion mukaan viljapulaa on ylikorostettu, vaikkakin vuosina 1917–1919 viljaa oli käytettävissä alle puolet tavanomaisesta määrästä. Pula rajoittui tietyille alueille, kaupunkeihin ja syrjäseuduille. Ennen vuotta 1917 viljaa oli myös tuotu todellista tarvetta huomattavasti enemmän ja osa leipäviljasta oli syötetty karjalle. Vuonna 1918 käytettävissä olleet viljavarat (ruis, vehnä, ohra ja puolet kaurasta) olisivat tämän käsityksen mukaan riittäneet virallista annosta huomattavasti suurempaan

remppi kuin vastaava annos säännöstelyn alkaessa. Säännöstelyn merkitys alkoi vähetä, kun tuonti vapautui. Viimeistenkin elintarvikkeiden, tuontiviljan ja sokerin, säännöstely päättyi keväällä 1921.¹³⁷

2 Ruokahuollon järjestelyt

– – Valtion puolesta tehdään luonnollisesti mitä suinkin voidaan elintarpeiden hankkimiseksi, mutta kevytmielistä olisi jättäytyä yksinomaan valtion toimenpiteiden varaan. Kokemus on riittävästi osoittanut, että niiden tehokkuutta voivat milloin tahansa ehkäistä monet sattumat. Valtion elintarvekortit eivät vastedeskään ole tae siitä, että niillä jaettavaksi tarkoitetut elintarvikemäärät ovat saatavilla. – –
138

Ensimmäisen maailmansodan syttymiseen eikä sen seurauksiin ollut Suomessa varauduttu. Vielä keväällä 1917 elintarvikelakia¹³⁹ eduskunnassa käsiteltäessä ei uskottu pulan mahdollisuuteen tai siihen, ettei elintarvikkeita kyettäisi tarvittaessa tuottamaan.¹⁴⁰ Eräissä kunnissa oli tosin jo sodan alkuvaiheessa omatoimisesti hankittu elintarvikkeita joko Venäjältä tai naapurikunnista. Etenkin kaupunkikunnat perustivat huoltonsa turvaamiseksi komiteoita, kuten viljanosto- ja muonituskomitean tai elintarvikelautakunnan. Kunnat hankkivat elintarvikkeita ensin heikoimmassa asemassa olevien tarpeisiin ja myöhemmin kaikkia asukkaitaan varten.¹⁴¹

Väestölle suunnattua kunnallista kotitalousneuvontaa ei vuosisadan alussa ollut. Esimerkiksi Helsingissä kaupunki avusti naisjärjestöjä taloudellisesti ruoanvalmistuskurssien järjestämisessä.¹⁴² Vuonna 1917 kaupunki perusti sodan aiheuttaman elintarvikkeiden hintojen nousun takia kalliinajan kotitalouskomitean. Se laati neuvonta-aineistoksi ruokaohjeita, joissa otettiin huomioon ruoan ravitsevuus ja kohderyhmän varallisuus. Se antoi asiantuntija-apua uusien tai harvoin käytettyjen raaka-aineiden, kuten luonnonkasvien ja sisäelinten käytössä. Komitea julkaisi paikallisissa sanomalehdissä ilmoituksia käytettävissä olevista elintarvikkeista, opasti kuivaamaan ja säilömään ruoka-aineita ja järjesti havaintoesityksiä sekä kala- ja kasvisruokakursseja. Eräs kohderyhmä olivat perheenäidit, mutta suomen- ja ruotsinkielisiä kursseja oli myös nuorille. Lehtien ja lentolehtisten avulla pyrittiin tavoittamaan myös sellaiset perheenäidit, jotka eivät osallistuneet neuvontatilaisuuksiin. Komitea oli perustamassa vähävaraisille suunnattua keittolatoimintaa, soppakeittiöitä. Se myös vetosi varakkaisiin kaupunkilaisiin, jotta he käyttäisivät ruoanvalmistuksessaan sellaisia elintarvikkeita, joihin muilla ei ollut varaa.¹⁴³

määrään. Ks. Haapala 1995, 203, 216. – Laurila (1985, 114) on esittänyt, että viljan kulutuksessa saavutettiin sotaa edeltänyt taso vuonna 1925.

¹³⁷ Rantatupa 1979, 235, 239.

¹³⁸ EVA I kk 29, 27.4.1918.

¹³⁹ Ns. elintarvikelaki, laki eräänlaisen omaisuuden käytöstä sodan aiheuttamissa poikkeuksellisissa oloissa, SA 31/1917.

¹⁴⁰ Seppinen 1996, 9.

¹⁴¹ Rantatupa 1979, 61–64.

¹⁴² Tuovinen M 1990, 70.

¹⁴³ Helsingin kaupungin painetut asiakirjat 6:1918, 1919: Tuovinen M 1990, 70–74; Impola & Packalén 1992, 13, 16–17.

Helsingin kaupungissa viljavalmisteiden säännöstelykäytäntöä perusteltiin 1918 seuraavasti:

– – Kokemus osottaa, että leivänkulutus eri yhteiskuntaluokissa on sangen erisuuruinen. Tämä johtuu osittain siitä, että varakkaammilla luokilla on tilaisuus leivän ohessa käyttää ravintoaineita [ruoka-aineita], joita ei ole vähävaraisen saatavissa, minkä ohessa viimeksi mainituilla on toimi, joka vaatii nauttimaan suuremman määrän ravintoa. Myöskin puutteellinen ravintoaineiden valmistustaito osaltaan on syynä siihen, että ruumiillisen työn tekijän ravintona on etusijassa leipä. Nykyisen kalliin ajan vallitessa on ruumiillista työtä tekevän luokan ollut vieläkin vaikeampi kuin muuten hankkia itselleen muita ravintoaineita, kun perunankin saanti on käynyt ylen vaikeaksi. Saman suuruisen jauho- ja leipäannoksen jakaminen kaikille ei sentähden käy yhteen todellisen oikeudenmukaisuuden kanssa. Siksi on aivan välttämätöntä antaa ruumiillisen työn tekijälle ja hänen perheelleen lisäannos, niin kuin ulkomaillakin on laita. – –¹⁴⁴

2.1 Kotitalous- ja naisjärjestöt

Maaseudun kotitalouksissa vastuu tehtävien hoidosta oli melko selvästi määritelty: miehille kuuluivat maanviljelykseen liittyvät työt ja naisten vastuulla olivat kodin työt, kuten ruoanvalmistus, sekä karjanhoito.¹⁴⁵

Ennakkoluulojen vähentämiseksi ja ruoan vaihtelevuuden lisäämiseksi naisjärjestöt, kuten Suomen Naisyhdistys (per.1884), ja kotitalousjärjestöt¹⁴⁶ organisoivat ruoanvalmistuksen neuvontaa ja valistusta. Myös maanviljelysseurat (Suomen Maatalousseurojen Keskusliitto, per. 1907) harjoittivat neuvontatyötä, joskin naisten osuus järjestössä kasvoi vasta 1910-luvun loppupuolella.¹⁴⁷ Neuvoajoiminta ei siten ollut Suomessa uutta, ja esimerkiksi 1860-luvun nälkävuosina oli ollut koulutettuja jäkäläneuvojia.¹⁴⁸

Martta-yhdistys¹⁴⁹ järjesti muun muassa ruoanvalmistus- ja puutarhaneuvontaa. Näitä toimintoja se ylläpiti myös vaikeimman elintarvikepulan aikana, ja yhdistyksen neuvomäärä kasvoi koko 1910-luvun.¹⁵⁰ Martta-yhdistyksen vahvoja toiminta-alueita olivat Lounais-Suomen rannikkoseutu ja Pohjois-Karjala.¹⁵¹

Vuoden 1917 vuosikertomuksessa yhdistyksen toiminnan todetaan olleen aktiivisempaa kuin koskaan aiemmin. Esimerkiksi ruoanvalmistuskursseille osallistuneiden määrä oli edellisvuotta huomattavasti suurempi. Seuraavana vuonna elintarvikepula vaikeutti toimintaa, mutta siitä huolimatta kurssuja järjestettiin. Niillä opetettiin esimerkiksi kasvisruokien val-

¹⁴⁴ Helsingin kaupunginvaltuuston painetut asiakirjat 6:1918, 1919.

¹⁴⁵ Heinonen 2007, 171–172.

¹⁴⁶ Räsänen 1980, 47–53; Ollila 1993, 68; Heinonen 1998, 68; Heinonen 2007, 171–174. – Poliittisista järjestöistä työväenliikkeeseen oli 1900-luvun alussa perustettu naisosastoja. Osuuskauppaliikkeen valistustyössä olivat sekä ideologiset päämäärät että kaupalliset tavoitteet. Liike hajosi 1916 Kulutusuuskuntien Keskusliitoksi ja Suomen osuuskauppojen keskusliitoksi. Heinonen 1998, 120–124, 153.

¹⁴⁷ Heinonen 1998, 114–116.

¹⁴⁸ Jäkälän, sienien ym. käyttöä oli pyritty lisäämään suurten nälkävuosien (1867–1868) aikaan. Väestö suhtautui jäkälään kuitenkin epäillen, ja ennakkoluuloa pyrittiin vähentämään kouluttamalla jäkäläneuvojia sekä perustamalla jäkäläleipäleipomoja ja neuvonta-asemia. Ks. Häkkinen 1991.

¹⁴⁹ Aik. Sivistystä kodeille -yhdistys (per. 1899), Suomalainen Marttaliitto 1924. Yhdistyksen jäsenmäärä oli 1915 noin 15 200 ja 1918 noin 18 400. Martta-yhdistyksen vuosikertomus 1915 ja 1918.

¹⁵⁰ Martta-yhdistyksen vuosikertomukset vuosilta 1916–1918; Haltia 1949, 142; Ollila 1993, 210–211.

¹⁵¹ Ollila 1993, 72–75, 81.

mistusta.¹⁵² Sisällissodan jälkeisinä kuukausina neuvontatyötä teki Pohjois-Karjalassa pari sataa niin sanottua sotamarttaa.¹⁵³

Suomen Naisten Kansallisliittoon (per. 1911, myöh. Suomen Naisjärjestöjen Keskusliitto), naisjärjestöjen yhteiselimeen, kuului 1910-luvulla eri aloilla toimivia järjestöjä, esimerkiksi Martta-yhdistys, Suomen Naisyhdistys ja Koulukeittoyhdistys. Liiton tavoitteena oli naisen aseman edistäminen. Vaikka monet jäsenjärjestöt toimivat sotavuosina aktiivisesti, liiton oma toiminta oli melko vähäistä.¹⁵⁴

Toukokuussa 1917, kun merkkejä elintarviketilanteen huononemisesta jo oli, liitto esitti kaikkien yhteiskuntaluokkien naisille osoitetun vetoamuksen nälänhädän torjumiseksi.¹⁵⁵ Elintarvikepulan todettiin koskettavan erityisesti naisia, jotka äiteinä ja perheenemäntinä vastaavat ruokataloudesta. Vetoamuksessa esitettiin, että maanviljelystöihin osallistumalla, puutarhakasvien viljelyllä sekä elintarvikkeiden varastoinnista ja säilönnästä huolehtimalla naiset voivat antaa oman panoksensa elintarviketuotannon edistämiseen. Se kehotti noudattamaan viranomaisten säädöksiä ja välttämään elintarvikkeiden tuhlausta. Ruoanvalmistuskursseja järjestämällä naisilla todettiin olevan mahdollisuus opastaa elintarvikkeiden säästeliääseen käyttöön. Vetoamuksessa naisia veloitettiin myös huolehtimaan siitä, että heidän asiantuntemuksensa on käytettävissä käsiteltäessä elintarvikekysymyksiä kunnissa. Liitto korosti lisäksi, että naisten edustus on saatava myös elintarvikelautakuntiin.¹⁵⁶

2.2 Valtion kotitaloustoimikunta

– – Paitsi elintarviketuotannon lisäämiseen on useiden kansain keskuudessa erityistä huomiota myös kiinnitetty kulutuksen tarkoituksenmukaisempaan järjestämiseen sekä yleisön valistamiseen ja ohjaamiseen niin, että se mahdollisimman tietoisena voisi olla mukana alistamassa yksityistalouttaan sen monesti hyvinkin yksityiskohtaisen säännöstelyn ja valvonnan alle, mitä sodanaikainen olotila edellyttää. Myöskin on ollut supistettaessa eräitten ravintoaineitten vapaata käyttöä pakko siirtyä ottamaan käytäntöön joko aivan uusia ravintolähteitä uusine menettelytapoineen tai lisäämään ennen vähän käytettyjä aineksia huomattavasti paljon suurempiin määriin. – –¹⁵⁷

Kesäkuussa 1917 eduskunnan käsiteltävänä oli maatalousvaliokunnan mietintö, jossa moitittiin hallitusta viivyttelystä kansan valistamisessa elintarvikepulan uhatessa. Mietinnössä todettiin, että valistustyötä elintarviketuotannon lisäämiseen ovat toistaiseksi tehneet – ilman hallituksen tukea – eräät yksittäiset kunnat ja järjestöt. Nyt oli kuitenkin eduskunnan ja hallituksen korkea aika ryhtyä toimiin neuvontatyön käynnistämiseksi. Maatalousvaliokunnan

¹⁵² Martta-yhdistyksen vuosikertomukset vuosilta 1917–1918. – Vuonna 1917 Helsingissä toimi Naisjärjestöjen yhteinen elintarvikekomitea, jossa oli edustajat mm. Martta-yhdistyksestä, Suomen Naisyhdistyksestä ja Suomen Naisten Kansallisliitosta. Martta-yhdistyksen vuosikertomukset 1917–1918; Hallstén 1920; Suomen Naisten Kansallisliiton kaksivuotiskertomus 1917–1919, 1923.

¹⁵³ Haltia 1949, 113–114.

¹⁵⁴ Suomen Naisten Kansallisliiton kaksivuotiskertomus 1917–1919, 1923.

¹⁵⁵ Vetoamus esitettiin ainakin Uudessa Suomettaressa 16.5.1917, 7 ja se toivottiin julkaistavan kaikissa maaseutulehdissä.

¹⁵⁶ Naisten aktiivisuuteen elintarvikelautakuntien jäsenyysasiassa vedottiin erityisesti siksi, että naisten mahdollisuus vaikuttaa kunnalliseen päätöksentekoon oli heikko. Yleinen ja yhtäläinen äänioikeus toteutui käytännössä ensimmäistä kertaa vuoden 1918 lopulla pidetyissä kunnallisvaaleissa. Kunnallista äänioikeutta ei nimittäin sitä ennen ollut esimerkiksi naimisissa eikä toisen palveluksessa olleilla naisilla. Virrankoski 2001, 794.

¹⁵⁷ Vp 1917 Am nro 8, Asiakirjat V Maatalousvaliokunnan mietintö 1.6.1917.

mietintö oli vastaus aloitteeseen, jonka ryhmä maanviljelijöitä oli jättänyt eduskunnalle saman vuoden huhtikuussa. Aloitteessaan maanviljelijät olivat anoneet varoja elintarviketuotannon lisäämiseen ja kansan valistamiseen.¹⁵⁸

Maatalousvaliokunta esitti ratkaisuksi, että hallitus nimittäisi ”pätevistä henkilöistä, etupäässä naisista” koostuvan keskuskomitean, joka vastaisi neuvojakurssien järjestämisestä ja käytännönläheisten elintarvike- ja ruoanvalmistusoppaiden julkaisemisesta. Se totesi myös, että neuvoytöryhmän ryhtyvien olisi tunnettava vähävaraisen väestön elinolosuhteet ”voidakseen herättää sitä luottamusta, joka on ensimmäisenä onnistumisen edellytyksenä arkaluontoisessa, yksityisten kotien piirissä tapahtuvassa opastavassa toiminnassa.”¹⁵⁹

Valtiopäiväkeskustelussa esitystä yhtäältä puollettiin ja todettiin tällaista neuvontatyötä jo järjestetyn esimerkiksi naapurimaissa. Toisaalta eräissä kannanotossa sitä pidettiin toteuttamiskelvottomana ja epäiltiin ”puolivillaisten” neuvojien sopivuutta köyhän väestön opastamiseen. Maassa tuolloin vallinnutta jyrkkää vastakkainasettelua kuvastaa puheenvuoro, jossa neuvontatyön ennustettiin epäonnistuvan, koska neuvojien arveltiin kohtelevan ”hyvin ylimielisesti ja halveksivasti köyhien työläisperheitten äitejä, joten heillä ei ole edes haluakaan antautua sellaisen hienoston seuraan.”¹⁶⁰

Eduskunta myönsi anotun määrärahan, mutta ratkaisematta jäi, kenen vastuulle valtakunnallisen neuvonnan organisointi annetaan. Myöhemmin on arvioitu ongelmana olleen se, että minkään kotitalousalan järjestön toiminta ei yltänyt koko maan alueelle.¹⁶¹ Neuvontatarpeen ajateltiin lisäksi olevan ohimenevää, jonka vuoksi sen katsottiin sopivan parhaiten jollekin väliaikaiselle elimelle.

Asia ratkesi, kun elintarvikekeskuskomitean¹⁶² ehdotuksesta senaatti heinäkuussa 1917 asetti ravintojaoston toimimaan elintarvikepulan helpottamiseksi. Sen puheenjohtajaksi nimettiin hygienian professori Max Oker-Blom¹⁶³ ja jäseniksi professorinrouva Hedvig Gebhard, ylitarkastaja Uno Brander, kansanedustaja Miina Sillanpää, Elannon ruokalan johtaja Aino Artukka, kansanedustaja Elviira Vihersalo (Turku), Högvallan talouskoulun johtaja Fanny Sundström ja Tampereen Talouskoulun johtaja Helmi Koskimies sekä Haapaveden kasvitarihakoulun opettaja Maiju Pöyhönen.¹⁶⁴ Sittenmin jaosto toimi valtion kotitaloustoimikunnan (VKT, Statens kommission för huslig ekonomi) nimisenä itsenäisenä toimikunta-

¹⁵⁸ Vp 1917 Ae nro 71, Liitteet; Laine 1948, 74–75. – On mahdollista, että esikuva valtion kotitaloustoimikunnalle on Ruotsista. Sinne vuonna 1916 perustetussa, elintarvikekysymyksiä käsitelleessä toimikunnassa, *folkhusållningskommission*, oli lääketieteen ja fysiologian asiantuntijoita, ja sen yhteydessä toimi mm. *kvinnoråd*. Rantatupa 1979, 107; ks. myös Mannerfelt 1926, 84–86.

¹⁵⁹ Vp 1917 Am nro 8, Asiakirjat V Maatalousvaliokunnan mietintö 1.6.1917; Elintarvikekysymyksiä nro 6, 1917.

¹⁶⁰ Vp 1917 pk 8.6.1917 § 14.

¹⁶¹ Laine 1948, 75.

¹⁶² Elintarvikekeskuskomitea oli kamaritoimituskunnan elintarvikeosaston neuvoa antava elin. Sen jäseniä olivat mm. professori J. H. Vennola, kansanedustaja, agronomi E. Y. Pehkonen ja kansanedustaja Miina Sillanpää. Laine 1948, 75.

¹⁶³ Max Oker-Blom (1863–1917), Helsingin yliopiston hygienian professori (1914), Helsingin kaupungin kansakoululääkäri. Julkaisi etenkin kouluhygieniää ja seksuaalivalistusta käsitteleviä kirjoja ja -oppaita. Hietala 2006.

¹⁶⁴ S.T. pk 7.7.1917. EVA I Cf; VKT vuosikertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918; Laine 1948, 76.

na.¹⁶⁵ Max Oker-Blomin kuoltua lokakuussa 1917 puheenjohtajaksi nimettiin Hedvig Gebhard, josta samalla tuli ensimmäinen nainen valtion komitean puheenjohtajana.¹⁶⁶

Toimikunnan kokoonpano oli hyvin kaupunkipainotteinen eikä siinä ollut maatalouden eikä kotitalousjärjestöjen edustajia. Käytännössä sen asioita hoiti kaupunkilaisjäsenistä koostunut työvaliokunta. Lääketieteen ja kirurgian tohtori Carl Tigerstedt nimitettiin toimikunnan ravintofysiologiksi vuoden 1917 lopussa.¹⁶⁷

Kevään 1918 sekasortoinen tilanne keskeytti toimikunnan työskentelyn. Toisin kuin monet muut virastot, valtion kotitaloustoimikunta ei siirtynyt Vaasaan. Maaliskuussa, Vaasan Senaatin päätöksellä, sen tehtävät yhdistettiin Maatalousseurojen Keskusliiton toimintaan.¹⁶⁸ Jo toukokuussa tilanne jälleen muuttui, kun senaatti palautti kotitalousneuvonnan yksinomaan valtion kotitaloustoimikunnalle. Siitä lähtien sen oli vastattava neuvonnan järjestelyistä koko maassa, tarvittaessa yhteistyössä Maatalousseurojen Keskusliiton kanssa. Maatalousseurojen kattava neuvontaverkosto, sen pari sataa neuvojaa, siirtyivät toimikunnan palvelukseen. Sille ohjattiin myös kaikki neuvontamäärärahat.¹⁶⁹ Vuonna 1919 toimikunnan kokoonpanoa uudistettiin, ja sen yhteyteen perustettiin maaseutujäsenistä koostunut seitsenjäseninen neuvottelukunta.¹⁷⁰

Kotitaloustoimikunnan ja vapaiden kotitalousjärjestöjen välinen suhde oli jatkuvasti ongelmallinen. Järjestöissä koettiin valtiojohtoisen elimen häiritsevän niiden työskentelyä. Niissä myös pidettiin toimikunnan kehotusta kunnallisten kotitalousvaliokuntien¹⁷¹ perustamisesta yrityksenä heikentää järjestöjen toimintaa.¹⁷²

Valtion kotitaloustoimikunnan asema ja määräraha aiheutti pitkän keskustelun eduskunnassa vuonna 1920. Se sai tunnustusta työstään, mutta myös moitteita neuvonnan epätarkoituksenmukaisesta järjestämisestä joillakin paikkakunnilla.¹⁷³ Toimikunnan asema oli muutoinkin koko ajan epäselvä. Valtionhallinnossa useasti tapahtuneiden muutosten takia se ei aina tiennyt, minkä toimituskunnan tai ministeriön alaisuuteen se kulloinkin kuului.¹⁷⁴ Rahoituksen epävarmuus toi omat vaikeutensa. Toimikunta kokoontui viimeisen kerran joulukuussa 1923, mutta alustavia keskusteluja työn lopettamisesta se oli keskuudessaan käynyt

¹⁶⁵ S.T. pk 18.8.1917. EVA I Cf.

¹⁶⁶ Mäkinen & Sysiharju 2006, 156. – Hedvig Gebhard (o.s. Silén, 1867–1961), kansanedustaja, talousneuvos. Toimi osuustoimintaliikkeessä, erityisesti Pellervo-Seurassa sekä lukuisissa kotitalousalan komiteoissa, lautakunnissa ja muissa luottamustehtävissä. Sysiharju, 2004.

¹⁶⁷ EVA I yleiset pk:t 7.12.1917; Laine 1948, 76.

¹⁶⁸ Laine 1948, 76–81.

¹⁶⁹ Laine 1948, 85–87; Heinonen 1998, 88.

¹⁷⁰ Laine 1948, 88. Toimikunnan puheenjohtajana jatkoi Hedvig Gebhard ja jäseniksi nimettiin Aino Artukka, Miina Sillanpää, Carl Tigerstedt ja tarkastaja S.O. Ruohutula. Neuvottelukunnan jäseniä olivat Orimattilan emäntäkoulun johtaja Fanny Syrjänne, Haapaveden puutarhakoulun opettaja Maiju Pöyhönen, maisteri Agda Wilén (Kirkkonummi), tilanhoitaja Gunilla Cleve (Virolahti), rouva Olga Tainio (Helsinki), agronomi Jalmari Jyske (Helsingin pitäjä) ja maisteri Hanna Saikku (Kangasala) sekä myöhemmin Fanny Hult ruotsinkielisen maanviljelysseuran edustajana. Ks. myös HS 31.1.1919, 4 *Valtion kotitaloustoimikunta Erityinen neuvottelukunta asetettu*.

¹⁷¹ Ks. Gebhard 1920.

¹⁷² Laine 1948, 76, 87; Heinonen 1998, 89; Ollila 1993, 128.

¹⁷³ Vp 1919 Am nro 5, Asiakirjat V. – Tietoja neuvojen ammattitaidosta tai kuntien kokemuksista ei juuri ole. VKT:n vuoden 1917 neuvojen diaarissa on joitakin mainintoja esim. neuvojen sopimattomasta kielenkäytöstä. Erään elintarvikelautakunnan ilmoituksessa todetaan, että heille määrätty neuvoja on täysin epäonnistunut tehtävässään, ja väestö oli saanut erittäin huonon käsityksen jäkäläläivästä. Häätäajan neuvojen diaari. VKT Aa2, 1917.

¹⁷⁴ VKT pk 9.12.1918; Laine 1948, 89.

jo vuoden 1921 alussa.¹⁷⁵ Seuraavassa tarkastellaan vuosina 1917–1923 toimineen valtion kotitaloustoimikunnan työn keskeisimpiä piirteitä.

Toimintaperiaatteet luodaan

– – Rohkenenpa jo esitelmäni alussa lausua, että jos Suomen kansan makuasteikko olisi laajempi ja kehittyneempi, niin meidän ei tarvitsisi siinä määrin pelätä nälänhädän uhkaa, kuin meidän nyt on pakko tehdä. – –¹⁷⁶

Valtion kotitaloustoimikunta perustettiin helpottamaan elintarvikepulaa: sen tehtävänä oli valistaa perheenemäntiä talouden hoidossa ja elintarvikkeiden käytössä yhteistyössä maataloushallituksen ja kotitalousjärjestöjen kanssa.¹⁷⁷

Toimikunnan pöytäkirjoissa on maininta pyrkimyksestä laajentaa järjestöjen jo käynnistämää neuvontatyötä, kohdistaa se erityisesti vähävaraisiin koteihin¹⁷⁸ ja yhdenmu-kaistaa nälänhädän torjuntaan liittyvä neuvonta. Elintarvikepulan syynä se ei pitänyt yksin-omaan elintarvikkeiden vähyyttä, vaan myös väestön tietämättömyyttä ja saamattomuutta, jonka takia viljelystoiminta ja luonnontuotteiden käyttö oli ollut riittämätöntä.¹⁷⁹

Heti perustamisensa jälkeen, heinäkuussa 1917, toimikunta kutsui Helsinkiin kotitalouskoulujen ja kansanopistojen opettajia, naisjärjestöjen edustajia, neuvojia ja muita alan asiantuntijoita sekä harrastajia.¹⁸⁰ Kutsussaan se perusteli tilaisuutta seuraavasti:

Ote valtion kotitaloustoimikunnan kutsukirjeestä neuvottelukokoukseen elokuussa 1917:

– – Uhkaavan nälänhädän torjumiseksi eivät hallituksen, eduskunnan eivätkä paikallisten järjestöjen toimenpiteet riitä. Näitä on täydennettävä yksityisiin koteihin kohdistuvilla toimenpiteillä. Kotien tarkoituksenmukaisesta ja ajanmukaisesta taloudenhoidosta, emäntien kekseliäisyydestä ja sääätäväisyydestä viime kädessä riippuu kansan pelastuminen nälänhädästä. Arvokasta kokemusta on tällä alalla lukemattomilla yksityisillä henkilöillä eri tahoilla maata. Erinomaisen tärkeätä olisi saada nämä kokemukset mahdollisimman laajalti kansaa hyödyttämään valmistamalla kotitalousalalla toimiville henkilöille tilaisuus niitä toisiltaan vaihtaa sekä keskenään niiden arvoa vertailla. Samaten olisi perin tärkeätä, että kotitaloustyö ensi syksynä ja talvena voitaisiin järjestää mahdollisimman suuressa määrin yhteisen suunnitelman mukaan, nyt vallitsevia poikkeusoloja ja varsinkin uhkaavaa nälänhätää silmällä pitäen. – – Kotitaloustoimikunta toivoo, että kotitalousalalla toimivat tai sen edistämistä harrastavat henkilöt vaikeuksista huolimatta saapuisivat yllä mainittuun, toimikunnan käsityksen mukaan erittäin tärkeään kokoukseen, joka epäilemättä tulee antamaan virkistäviä herätteitä sekä toimikunnalle että osanottajille, varsinkin opettajille ja neuvojille, joista useat eristettyinä työtovereistaan työskentelevät tällä tähän asti niin vähäarvoisena pidetyllä työmaalla. – –¹⁸¹

¹⁷⁵ VKT pk 31.12.1923; Laine 1948, 90; Heinonen 1998, 90–91. – On esitetty, että vuonna 1921 Nais-ten Kansallisliiton perustama Suomen kotitalouskeskus olisi ollut Valtion Kotitaloustoimikunnan työn jatkaja. Ks. Mäkinen & Sysiharju 2006, 238–239; Halonen 2008, 412.

¹⁷⁶ Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous 1918, 177. Lainaus on ylitarkastaja Uno Branderin puheenvuorosta.

¹⁷⁷ VKT vuosikertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918; Heinonen 1998, 81; Mäkinen & Sysiharju 2006, 157.

¹⁷⁸ VKT pk 20.7.1917.

¹⁷⁹ Ks. VKT pk 21.7.1917.

¹⁸⁰ VKT pk 18.7.1917; VKT vuosikertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918. Neuvottelukokouksesta raportoitin sanomalehdissä, esim. US 11.8.1917, 4 *Taistelu nälkää vastaan*; Työmies 6.8.1917, 3 *Toiminnan järjestäminen nälkää vastaan*. – Toimikunta aloitti työnsä varsin ripeästi. Ensimmäisen puolen vuo-den aikana se kokoontui lähes joka toinen päivä.

¹⁸¹ Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous 1918, 4.

Vanhalla ylioppilastalolla pidetyssä kokouksessa oli yli 300 osallistujaa eri puolilta maata.¹⁸²

Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous Helsingissä elokuun 3–4 p:nä 1917¹⁸³

1. kokouspäivä

Avaus, Professori *Max Oker-Blom*

Nälänhätä kynnyksellä, Senaattori *Wäinö Wuolijoki*

Tilapäisten lisäkkeiden käyttäminen leipään, Dosentti *Carl Tigerstedt*

Keskustelua

Perunan ja lantun käyttäminen taloudessa, Maisteri *Hanna Saikku*, kasvitarhakoulun johtajatar

Mitä voidaan tänä syksynä tehdä kasvitarhaviljelyn yleistyttämiseksi, Kasvitarhakoulun opettaja *Maiju Pöyhönen*

Keskustelua

2. kokouspäivä

Ihmisen ravitsemisesta ruuanpuutteen vallitessa, Prof. *Max Oker-Blom*

Marjojen ja sienien merkitys ja käyttäminen taloudessa, Kotitalousopettaja *Katri Soini*

Maitoruoat ja teurasjätteet, Emäntäkoulun johtaja, Rouva *Anna Uotila*

Kansaruokaloiden välttämättömyys ja järjestäminen elintarvepulan aikana, Tarkastaja *Miina Sillanpää*

Mitenkä voitaisiin kansan makuasteikkoa laajentaa ja kehittää, Ylitarkastaja *Uno Brander*

Keskustelua

Loppupuheenvuoro, Tarkastaja *Miina Sillanpää*

Toimikunnan puheenjohtaja Oker-Blom korosti kokouksessa kotien ja yksityisten tahojen merkitystä elintarvikepulan lieventämisessä. Ruoanvalmistuksessa on kiinnitettävä huomiota säästäväisyyteen ja hygieenisyyteen, mutta myös ruoan makuun. Ruoan hyvä maku ja tuoksu edistävät ruoansulatusta ja siten sen hyväksikäyttöä elimistössä. Makua ja vaihtelevuutta saadaan luonnon raaka-aineista, joita Suomessa ei kuitenkaan osata käyttää. Juuri siihen tarvittiin nyt Oker-Blomin mukaan opastusta.¹⁸⁴

Myös ylitarkastaja Uno Brander¹⁸⁵ korosti makutottumuksien merkitystä. Suomalalaisten makutottumukset ovat kapeat ja kehittymättömät, vaikkakin eroja eri maakuntien välillä on. Makutottumusten kehittäminen olisi Branderin mukaan aloitettava jo lapsuudessa, ja koulukeittoloilla voisi olla siinä merkitystä. Niitä Brander kehotti perustettavaksi kaikkiin kansakouluihin. Erityinen merkitys koulukeittoloilla on nälän torjunnassa.

Muissa kokouksesitelmissä käsiteltiin käytännönläheisesti ruoanvalmistusta, luonnosta saatavia raaka-aineita ja ruoka-aineiden korvikkeita.¹⁸⁶ Tohtori Carl Tigerstedt toteasi, että vaikka kokemuksia monien luonnon aineksien käytöstä leivän valmistuksessa on runsaasti, tiedot ”nälkäleipien” todellisesta merkityksestä, niiden ravintoarvosta, ovat puutteelliset. Puheenvuoroissa kehoitettiin marjojen ja sienien keruun järjestämiseen, vaikkakin

¹⁸² Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous 1918, 195–204.

¹⁸³ Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous 1918, 5–6.

¹⁸⁴ Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous 1918, 97–108; Ks. myös Oker-Blom 1917.

¹⁸⁵ U(u)no Brander (1870–1934), maataloushallituksen ylijohdaja, maatalousministeri, kansanedustaja, maanviljelysneuvos. Saloheimo, 2003.

¹⁸⁶ Elintarvikepulan aikaisissa julkaisuissa käytetään vaihtelevasti käsitteitä *vastike*, *korvike*, *surrogaatti*, *lisäke* ja *hätäruoka-aine*. Tässä käytetään termiä *korvike*.

osassa maata on vallalla käsitys, että ”marjat ovat linnunruokaa, sienet lehmänruokaa.” Kasvisten käytön lisäämiseksi neuvottiin perustettavaksi kasvitarhoja kansakoulujen ja kunnallisten laitosten yhteyteen sekä tehdaspaikkakunnille. Hätäaputyömaille ja kaupungissa asuville varattomille perheille olisi järjestettävä kunnallisia ruokaloita.¹⁸⁷

Hätäajan neuvojatoiminta

– Ei olisi esim. nykyinen elintarvepulamme niin suuri, jos jokaisella perheenäidillä maassamme olisi ollut selvillä kasvitarhanhoidon merkitys, jos joka maalaiskodin ympärillä nyt olisi hyvin hoidettu kasvitarha ja joka kodin emännällä riittävästi tietoa sen tuotteiden ruoaksi valmistamisesta. –¹⁸⁸

Maatalousvaliokunnan mietinnössä esitettyihin toimenpide-ehdotuksiin perustuen valtion kotitaloustoimikunta käynnisti neuvojakoulutuksen elokuussa 1917 parissakymmenessä oppilaitoksessa eri puolilla maata. Toimikunta vastasi opetussuunnitelmista ja antoi taloudellista tukea kurssijärjestelyihin. Syksyn aikana kursseille osallistui noin 400 naista.¹⁸⁹ Heidän sijoitumisestaan kuntiin vastasivat elintarvikelautakunnat ja paikalliset maanviljelysseurat, marta-, nais- ja puutarha-alan yhdistykset.¹⁹⁰ Elintarvikeviranomaisten toimittamassa *Elintarvekysymyksiä*-lehden marraskuun 1917 numerossa todetaan kuitenkin, etteivät useat kunnat olleet kotitaloustoimikunnan monista kehotuksista huolimatta hankkineet neuvojaa kuntaansa. Kuntien lisäksi neuvoja toimi valtion laitosten, kuten rautateiden palveluksessa. Myös Saimaan kanavalle pyydettiin neuvoja järjestämään hätäajan ruoanvalmistuskursseja siellä palvelevalle työväestölle.¹⁹¹

Vuoden 1917 viimeisinä kuukausina toimikunnan välittämänä työskenteli 220 palkattua neuvojaa 254:ssä eli lähes joka toisessa kunnassa (kuva 5). Keskimäärin kaksi kuukautta kestäneen työjakson aikana neuvojat tekivät kotikäyntejä, järjestivät kyläkokouksia ja pitivät kursseja. He opastivat luonnon raaka-aineiden keräämisessä ja antoivat ohjeita ruoanvalmistuksessa ja puutarhanhoidossa. Neuvojien oli viikoittain raportoitava työstään toimikunnalle.¹⁹² Raporttien perusteella tilaisuuksiin arvioitiin muutamassa kuukaudessa osallistuneen yli 174 000 henkilöä.¹⁹³

¹⁸⁷ Elintarvekysymyksiä 6, 1.11.1917; Heinonen 1998, 81–85.

¹⁸⁸ Pöyhönen 1919.

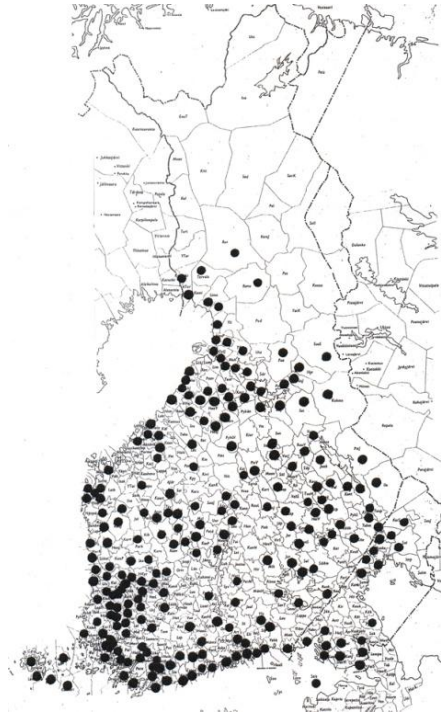
¹⁸⁹ VKT neuvojakurssit I, 1917; Elintarvekysymyksiä 6, 1.11.1917; Vp 1919 liitteet Ae nro 68. Kurssilaisten edellytettiin olevan kotitalouskoulun käyneitä tai omaavan pitkän ja perusteellisen kokemuksen kotitalouden alalta. VKT pk 20.7.1917.

¹⁹⁰ Elintarvekysymyksiä 6, 1.11.1917; Laine 1948, 75–76.

¹⁹¹ VKT neuvojakurssit II 1917; Elintarvekysymyksiä 6, 1.11.1917.

¹⁹² Elintarvekysymyksiä 6, 1.11.1917; VKT pöytäkirjat ja hätäajan neuvojien diaarit I–II. – Valtion kotitaloustoimikunnan arkiston Hätäajan neuvojien diaarissa (I–II) on tiedot neuvojakursseista ja neuvojien sijoituspaikoista vuonna 1917. Neuvojien raportteja ei tiettävästi ole säilynyt.

¹⁹³ VKT vuosikertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918; Rantatupa 1979, 107. – VKT:n vuoden 1917 pöytäkirjojen mukaan neuvojilla oli käytössään seuraavaa aineistoa: A. Selanderin *Social ansvarskänsla*, Uno Branderin *Evästyksiä*, Miina Sillanpään neuvojan toiminnan järjestämistä koskeva artikkeli, sieniä koskeva julkaisu sekä P. Päivärinnan artikkeli *Köyhä rikkaan suuressa köyhyydessä* sekä Marttayhdistyksen *Kansan emännän keittokirja* (kirj. Alma Forstén).



Kuva 5. Valtion kotitaloustoimikunnan neuvojien sijoituskunnat syksyllä 1917. Neuvojat järjestivät parin kolmen kuukauden aikana 2 128 kyläkokousta, 3 324 ruoanvalmistukseen liittyvää kurssia, 12 459 kotikäyntiä ja 3 462 esitelmätilaisuutta.¹⁹⁴

Kuva on laadittu valtion kotitaloustoimikunnan hätä-ajanneuvojien diaaritietojen perusteella.

Sisällissodan aikana toimikunnan työ oli pysähtyneenä, mutta sodan jälkeen käynnistyi kasvitarihaneuvojien koulutus. Se kohdistettiin tietyille alueille, sillä vaikka puutarhanhoito oli jo aiemmin ollut joidenkin järjestöjen ohjelmassa, sitä ei neuvojien havaintojen mukaan kaikkialla tunnettu.¹⁹⁵ Toimikunta välitti valtionapua paikallisjärjestöjen neuvotoimintaan ja lähetti omia neuvojiaan vain niihin kuntiin, joissa elintarvikepula oli ankara, ja jotka eivät itse olleet neuvojaa hankkineet. Kesän ja syksyn aikana neuvojia oli yhteensä 370.¹⁹⁶ Marraskuussa 1918 toimikunta osallistui suuren säilöntä- ja vastikeruokanäyttelyn järjestämiseen Helsingissä.¹⁹⁷

Toimikunnan yhteyteen perustetussa koekeittiössä arvioitiin muun muassa elintarvikeministeriön maahan tuomien raaka-aineiden soveltuvuutta yksinkertaisiin ja edullisiin ruokalajeihin sekä joukkoruokailun tarpeisiin. Ensimmäisenä koekeittiössä testattiin kuivattuja kasviksia.¹⁹⁸

¹⁹⁴ VKT kertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918; Vp 1919 liitteet Ae nro 68. – Hätäajan neuvojien diaarista kootuissa tiedoissa voi olla epätarkkuutta. Neuvojien toimialueena saattoi varsinaisen sijoituskunnan lisäksi olla yksi tai useampi naapurikunta.

¹⁹⁵ VKT työohjelma vuodelle 1918. EVA I Fa 6, 1918; VKT pk:t 1918; HS 28.4.1918, 3 *Kasvitarihaneuvojat*; HS 7.5.1918, 3 *Kasvitarihaneuvojia saatavissa*; HS 9.5.1918, 4 *Kasvitarihaneuvojat*; HS 23.7.1918, 6 *Valtion kotitaloustoimikunnan laajennettu neuvontatyö*.

¹⁹⁶ Vp 1919 Ae nro 68, Liitteet. Neuvojat järjestivät noin 51 000 kotikäyntiä ja 1 850 kyläkokousta, ja he olivat perustamassa noin 8 000 kasvitariaa.

¹⁹⁷ Heinonen 1998, 90. – Näyttelyn muita järjestäjiä olivat Uudenmaan ja Hämeen maanviljelysseurat, Martta-yhdistys ja Suomen Lääkekasviviljelys ja keräämisosuuskunta. Emäntälehti 10: 121–123, 1918 *Näyttely*; Emäntälehti 12: 154–157, 1918 *Näyttely Helsingissä 17–23 marraskuuta 1918*. – Näyttelyn yhteydessä perustettiin valtakunnallinen Kotitalousopettajayhdistys (myöh. Kotitalousopettajien liitto). Kotitalousopettajien liitto 1993, 13.

¹⁹⁸ HS 31.1.1919, 4 *Valtion kotitaloustoimikunta. Erityinen neuvottelukunta asetettu*; Mäkinen & Sysiharju 2006, 158. – Vastaavanlaista koekeittiötoimintaa tiedettiin olleen Norjassa jo pitkään. Koekeittiön johtajaksi nimettiin Helsingin kunnallisen keittiön tarkastaja Sirkka Kahiluoto. – Kuivattuja kasviksia oli saatu esim. kesällä 1918 Saksasta. Paavolainen 1971, 206; Rantatupa 2004, 328. – Kuivattuja

Toimikunnan neuvojatoiminta jatkui vuoteen 1923, mutta varojen puutteessa sitä ei viimeisinä vuosina pystytty ylläpitämään samassa määrin kuin aiemmin. Vuodelta 1920 on pöytäkirjamaininta noin kahdensadan neuvojan palkkaamisesta. Niistä kolmasosa oli toimikunnan edistämien kotitalousvaliokuntien palveluksessa. Keväällä 1921 toimikunta pystyi antamaan neuvontatyöhön taloudellista tukea vain Lapin ja Peräpohjolan (nyk. Etelä-Lappi) kunnissa.¹⁹⁹

Jäkälä ja muut hätäleipäainekset

– – Fysiologiselle laboratoriolle lähetettiin 78,5 kg jäkälää. Sitä paitsi [jäkäläleipää] saivat leipomossa maistaa satakunta henkeä päivittäin sekä viedä vielä pienen palan kotiinsa. – – Tohtori Mitronoff[?] kokeili syömällä jäkäläleipää. Hän alkoi syömään sitä lokakuun 16 pv ja marraskuun 15 pv asti oli 33 leipää kuluttanut. – –²⁰⁰

Julkaisujen ja neuvojien avulla toimikunta edisti jäkälän käyttöä, koska viljaa korvaavien raaka-aineiden tarve näytti suurelta. Syksyllä 1917 se kehotti elintarvikelautakuntia, yhdistyksiä, tehtaita ja kansakouluja järjestämään jäkälän keruuta.²⁰¹ Työ ei ilmeisesti edennyt toimikunnan odotusten mukaisesti, ja se koetti myös sanomalehtikirjoituksin saada elintarvikelautakunnat kiinnostumaan asiasta ja ymmärtämään keruutyön arvo.²⁰² Väestön ennakkoluulo ja halveksunta jäkälää kohtaan oli toimikunnan mielestä merkki huonosta talouden hoidosta. Hyviksi esimerkkimaiksi se nosti Saksan ja Ruotsin, joissa se tiesi jäkälää arvostetun.²⁰³ Toimikunta totesi jäkälän osoittautuneen myrkyttömäksi, eikä sitä pidetty muutenkaan haitallisena, käytettiinhän sitä jopa lääkkeenä. Se julkaisi talouskouluissa kokeiltuja ohjeita jäkälän käytöstä leivän raaka-aineena ja muussa ruoanvalmistuksessa. Ohjeissa neuvottiin lipeäkäsittely, jolla jäkälän kitkerä maku saatiin häviämään.²⁰⁴

elintarvikkeita oli esim. Saksassa ollut armeijan ja joukkoruokailun käytössä 1800-luvulta lähtien. Ks. Thoms 2009.

¹⁹⁹ VKT pk 3.4.1921.

²⁰⁰ VKT Kotileipomomallilähtökset. Maataloushallituksen arkisto/VKT Aa2 1917.

²⁰¹ Elintarvikesyömyksiä 6, 1.11.1917; VKT pk:t 22.9.1917, 25.9.1917, 9.10.1917. – Kouluylihallituksen kiertokirjeessä kehoitetaan maalaishankakouluja järjestämään jäkälänkeruuretkiä ja havainto-opetusta jäkälään kohdistuvan epäluulon hälventämiseksi. Kirjeessä viitataan valtion kotitaloustoimikunnan asiaa koskeviin ohjeisiin ja kehotuksiin. KH III kk 12.10.1917.

²⁰² ”Tulokset ovat masentavia. Ainoastaan jotkut harvat elintarvelautakunnat ovat käsittäneet, miten suurarvoista olisi saada varastoihin alkavaksi nälkätalveksi tällaisia hätäajan lisäaineita, jotka jo ammoisista ajoista alkaen ovat pelastaneet kansamme nälkäkuolemasta.” HS 5.10.1917, 6 *Maalaiskuntien elintarvelautakunnille*. – Joissakin kaupungeissa elintarvikelautakunnat kieltäytyivät jakamasta lisäleipäkortteja tai sokeria sellaisille henkilöille, jotka vastineeksi eivät olleet keränneet jäkälää. Elintarvikesyömyksiä 5, 1917.

²⁰³ Toimikunnalla oli tietoa saksalaisten tutkijoiden samansuuntaisista pyrkimyksistä jäkälän käytön suhteen. Ruotsissa, jossa elintarviketilanne oli parempi, jäkälää tiedettiin kerätyn sekä ihmisten että karjan ravinnoksi. Valtion kotitaloustoimikunnan tiedonanto 6. *Jäkälät hätäleiväksinä*. Ks. myös HS 5.10.1917, 6 *Maalaiskuntien elintarvelautakunnille*.

²⁰⁴ Lindfors, 1917. Ohjeita annettiin leivän valmistuksen lisäksi mm. jäkäläpuurosta, -velliä ja -hyytelöstä.



Nälkää vastaan, nälkää vastaan
varustaudutaan:
jäkälästä, jäkälästä
leipää paistamaan,
hajuruohot,²⁰⁵ vatunvarret
teeksi keitetään,
vesivellit, suolasopat,
rakkaat, hörppimään!²⁰⁶

Edistääkseen jäkälän käyttöä toimikunta perusti kolme jäkäläleipomoa.²⁰⁷ Tampereella koeleipomo toimi syys-marraskuun 1917.²⁰⁸ Jäkälän riittämätön saanti ja korkea hinta tuottivat aluksi ongelmia. Vaikka leipomo oli vaatimaton, sen todettiin saaneen ”mullistuksen aikaan paikkakunnalla”.²⁰⁹ Kun leipomo Tampereella suljettiin, se oli noin kahden kuukauden aikana lähettänyt pari sataa leipänäytettä elintarvikelautakunnille, kouluille, tehtaille, kauppoille, leipomoille, työmaille, kunnille, seuroille, sanomalehdille ja yksityisille henkilöille. Lahteen ja Helsinkiin perustetut koeleipomot toimivat marraskuusta vuoden 1917 loppuun. Ensimmäisen viikon aikana Lahden leipomossa kävi päivittäin 40–50 asiakasta jäkäläleipää maistamassa.²¹⁰

Jäkälän käytön edistäminen päättyi, kun joulukuussa toimikunnan kokoukseen ensimmäisen kerran osallistunut tohtori Carl Tigerstedt esitteli Helsingin yliopiston fysiologisessa laitoksessa saatuja tutkimustuloksia. Niiden mukaan ihmiselimistö ei kykene käyttämään poronjäkälää hyväkseen, eikä jäkälän lisäämisestä leipään siten ole ravitsemuksellista hyötyä.²¹¹ Kokous päätti ainakin toistaiseksi lopettaa jäkäläleipomoiden toiminnan. Jäljellä olleet jäkälävarastot säilytettiin kuitenkin varmuuden vuoksi.²¹²

Myöhemmin toimikunta perusteli suositelleensa jäkälää, koska sen tiedettiin nälkävuosina olleen suomalaisten hätäravintoa, eikä tutkimustietoa muiden korvikkeiden soveltuvuudesta ollut. Toimikunta korosti lisäksi, että myös lääkintöhallitus oli suositellut jäkäläleivän käyttöä ja laatinut sitä käsitelleen lehtisen keväällä 1917. Kaiken kaikkiaan, toisin kuin Ruotsissa ja Saksassa, Suomessa ei ollut toimikunnan mielestä riittävästi ehditty kiinnit-

²⁰⁵ Hajuruoholla tarkoitettaneen niittymaarianheinää.

²⁰⁶ Kuvalähde: HS 12.8.1917, 10 Viikon kuva.

²⁰⁷ VKT pk:t 31.8.1917, 6.11.1917; Rantatupa 1979, 107.

²⁰⁸ VKT pk 29.9.1917.

²⁰⁹ VKT pk 20.–21.10.1917.

²¹⁰ VKT Kotileipomon mallilähetkset. Maataloushallituksen arkisto/VKT Aa2 1917.

²¹¹ Kemian professori P. A. von Bonsdorffin tutkimukset 1830-luvulla olivat myös osoittaneet, ettei poronjäkälällä hienoksi jauhettunakaan ollut ravitsemuksellista merkitystä. Pesonen 1980, 177.

²¹² VKT pk 19.12.1917.

tää huomiota viljaa korvaavien raaka-aineiden käytön edistämiseen. Monia korvikkeiksi soveltuvia luonnonkasveja ei tunnettu, ja joidenkin käyttöä väestö vastusti voimakkaasti.²¹³

Lausuntoja, julkaisuja ja tiedonantoja

Maamme kaikille perheenäideille! Kaikki tulee ottaa talteen! Nälkä on tulossa meidän kaikkien luo. Älkää antako välinpitämättömyyden tai sokean luottamuksen siihen, että joku ihme vielä tulee pelastamaan meidät nälänhädästä, tehdä teitä toimeksi nyt juuri viimeisiksi viikoiksi ennen talvea. Ottakaa talteen kaikkea, mikä vielä viheriöittää, kaikki juuret, jotka vielä ovat saatavissa! – –²¹⁴

Valtion kotitaloustoimikunnan tehtäviin kuului myös lausuntojen antaminen elintarvikeviranomaisille erilaisista ruoka-aineista ja niiden käyttötavoista. Sen ensimmäiset lausunnot koskivat jauhojen asianmukaista säilyttämistä, kuivattujen marjojen hankintaa valtiolle ja säilöntään tarkoitettua sokerin jakelua väestölle ja laitoksiin. Sen kantaa kysyttiin myös harvinaisempien elintarvikkeiden, kuten shanghai-laisen ruokaöljyn, kiinteän mehun ja kapakalan (kuivattu kala, tavallisesti turska) hankinnassa.²¹⁵

Vuosien 1917–1923 aikana toimikunnan julkaisemissa, muutaman sivun laajuisissa lehtisissä ja tiedonannoissa²¹⁶ käsitellään mitä erilaisimpia kotitalouteen liittyviä kysymyksiä. Julkaisuja toimitettiin elintarvelautakunnille, naisjärjestöille, kasvitarha- ja talouskouluille sekä neuvojien ja maalaiskansakoulujen välityksellä jaettaviksi.²¹⁷ Tiedonantoja julkaistiin myös sanomalehdissä, joskaan ei toimikunnan mielestä riittävästi.²¹⁸ Lisäksi toimikunta pyrki kokoamaan tietoa kansalaisten ja kotitalousalan oppilaitosten kokemuksista ja kokeiluista pula-aikana.²¹⁹

Julkaisuillaan toimikunta yritti hälventää väestön ennakkoluuloja ja monipuolistaa ruokavaliota ja opastaa säilömään ja säilyttämään ruoka-aineita oikein. Ohjeita annettiin muun muassa hevosenlihan²²⁰, sisäelinten ja kalan käyttöön. Myös voini, teen ja kahvin korvikkeiden sekä erilaisten makeutusaineiden valmistukseen annettiin neuvoja.

²¹³ VKT vuosikertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918. – Käsitteen muuttuminen jäkälän merkityksestä heijastui myös keittokirjoihin. E. Sjöströmin *Kalliinan keittokirjan* (1917) vuoden 1919 painoksessa jäkälän käyttöohjeita ei enää ole.

²¹⁴ HS 8.10.1917, 4 *Maamme kaikille perheenäideille!*

²¹⁵ VKT pk:t 17.7.1917, 1.8.1917, 5.12.1918; Mäkinen & Sysiharju 2006, 158.

²¹⁶ Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä 1–11, 1917–1923, Valtion kotitaloustoimikunnan tiedonantoja 1–75, 1917–1920. Julkaisuja laativat toimikunnan jäsenten lisäksi esim. Arvo Ylppö ja Severi Savonen.

²¹⁷ VKT pk:t 2.8.1917, 3.9.1917, 7.11.1917; VKT vuosikertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918; HS 9.8.1918, 8 *Valtion kotitaloustoimikunnan kehoitus emännille ja talouskouluille*. Elokuussa 1917 suomenkielisiä lehtisiä päätettiin painattaa 50 000 kpl ja ruotsinkielisiä 6 000 kpl. Kuukautta myöhemmin suomenkielisten painosmäärä nostettiin 100 000:een ja ruotsinkielisten 15 000:een. Syksyllä 1918 lehtisiä painettiin 200 000 kappaletta.

²¹⁸ Syksyn 1917 kokouksissa toimikunta totesi, ettei sen työ ole riittävästi päässyt esille varsinkaan maaseutulehdissä. Kokous päätti kutsua lehtien edustajia toimistoon tutustumiskäynnille. VKT pk:t 26.9.1917, 20.–21.10.1917.

²¹⁹ HS 9.8.1918, 8 *Valtion kotitaloustoimikunnan kehoitus emännille ja talouskouluille*.

²²⁰ Suomalaiset eivät olleet tottuneet käyttämään hevosenlihaa ravintonaan. Sen käyttöä oli pyritty tekemään tunnetuksi jo aiempina pula- ja nälkävuosina, mutta tuloksetta. Talve 1990, 143.

Valtion**kotitaloustoimikunnan
lehtisiä 1–11, 1917–1923**

Oker-Blom M: Ihmisen ravitsemisesta ruuanpuutteen vallitessa. 1917.

Nylander H: Kaikki rehuksi kelpaava talveksi talteen: yhdestoista hetki käsissä. 1917.

Tigerstedt C: Hätäleivästä.
Pöyhönen M: Yksinkertaisia kasvisruokia I. Syksyä varten. 1917.

Lindfors J: Jäkäläien käyttäminen ihmisten ravinnoksi. 1917.

Tigerstedt C: Ruokavastikkeiden ravintoarvo. 1919.

Ylppö A: Neuvoja pikkulapsen hoidossa ja ruokinnassa. 1919.

Lännenpää A: Alottelijan kasvitartaopas. 1919.

Savonen S: Keuhkotauti, kotiemme surma. Terveiden ja sairaiden luettavaksi. 1919.

Gebhard H: Uusi toimintamuoto kotitalouden edistämistyötä varten. 1920.

Tigerstedt C: Halpahintainen ruoka. 1923.

Valtion**kotitaloustoimikunnan
tiedonantoja 1–75, 1917–
1920**

1917

1. Jauhojen ja ryynien pilaantumisen estäminen.
2. Metsämarjojen kerääminen ja talteen ottaminen.

3. Ravintoarvoisten villikasvien lehtien ja hedelmien käyttäminen ruoiksi.
4. Voipulan yhä lisääntyessä suositamme sen lieventämiseksi seuraavia valmisteita.
5. Miten edullisimmin käytön ylimääräisen sokeriannokseni.
6. Jäkälät hätäleiviksi.
- 7.–8. Sieniä keräämään ja talteen ottamaan.
9. Pihlajanmarjat
10. Helposti pilautuvien ruoka-aineiden lyhytaikaisesta säilyttämisestä
11. Hyvä lisä liharavastoihin hevosenlihakin talteen
12. Lihan suolaaminen
13. Helposti pilautuvien ruoka-aineiden lyhytaikaisesta säilyttämisestä II
14. Lanttu
15. Punajuuren naatit talteen otettava!
16. Kaalipantio
17. Sokerijuurikkaan käyttäminen taloudessa
18. Veriruokia
19. Kellarin hoidosta
20. Katajanmarjoja keräämään
21. Kalliinanjanleipää
22. Vieläkin jäkäläistä
23. Lihan palvaaminen
24. Voikukan juurien käyttö
25. Aamiaiskastikkeita
26. Silakkakaloista ruokataloudessa
27. Jäkäläjauhojen valmistus ja leiväksi leipominen
28. Vieläkin katajanmarjoista

1918

29. Ruokien valmistusohjeita koottuina hätäajain neuvoin työmailta
- 30.–31. Muutamia hätäajanleipälajeja
32. Ruoka-aineittemme ravintoarvo ja hinta
33. Jalkineemme
34. Maissi ravintoaineena
35. Kalliokala
36. Perheenemännät, varatkaa hiivaa kotienne tarpeiksi

37. Kaksi kevätkasvia
38. Kalojen säilöön paneminen kotitaloudessa
39. Pettujauhojen valmistus
40. Rabarberi
41. Pettuleivän valmistus
42. Kalojen savustaminen
43. Kotimainen tee
44. Vihannesten, marjain ja hedelmien säilyttäminen
45. Kuivauskehkyksiä joka kotiin
46. Muutamia hätäajan leipälajeja III
47. Vihannesten, marjain ja hedelmien säilyttäminen II
48. Tavallisimpien keittiökasvien säilyttäminen
49. Hedelmätahdasta
50. Kellarit hyvään kesäkuuntoon
51. Imeläaineita
52. Kahvivastikkeita
53. Uusia imelä- ja säilytysaineita
54. Perunajauhojen valmistaminen
55. Kaalisäilykkeitä

1919

56. Sokerijuurikkaan käyttöohjeita imeläaineena
57. Perunain kuivaamisesta
58. Muutamia nautaeläinten sisälmyksien säilytystapoja
- 59.–60. Ruokia sisälmyksistä
- 61.–62. Silliruokia
63. Kuivattujen kasviksien ruoaksi valmistaminen
- 64.–65. Ruokia kuivatusta kasviksista
66. Lastenhoidon kymmenen kultaista käskyä
67. Aikaisen perunan kasvattaminen
68. Punaisia viinimarjoja
69. Kalan käyttö ruoanvalmistuksessa
70. Kananmunien säilyttäminen

1920

71. Marjapensaitten lisäämisestä
72. Kaaliruokia
73. Silakkaruokia suolaisista silakoista
74. Punajuuriruokia
75. Lantturuokia

Koska vilja oli ruokavaliossa tärkeä, sen korvaamiseen oli löydettävä vaihtoehtoja. Vehnän ja rukiin tilalla kehoitettiin käyttämään – aiemmin vain eläimille syötettyä – kauraa. Kasviksia, kalaa, sieniä ja marjoja sekä jäkälän lisäksi peltua, heinää, olkia, kasvien juuria ja lehtiä neuvottiin lisäämään leipätaikinaan. Suomalaisille oudon maissin käyttöäkin opastettiin, sillä se oli eräaseen aikaan ainoa viljalaji, jota maahan saatiin tuoduksi.²²¹ Etenkin keväällä 1918 käytettävissä olleen kuivatun turskan (kalliokalan) valmistukseen annettiin opastusta, mutta sitä vieroksuttiin osin valmistuksen työläyden, osin maun vuoksi.²²²

Valtion kotitaloustoimikunta ei ollut ainoa väestön neuvontaa järjestänyt valtion taho. Elintarvikeviranomaiset ja etenkin elintarvikeosastoon syksyllä 1917 perustettu tiedonanto-osasto toimivat samansuuntaisesti ja julkaisivat neuvonta-aineistoa, järjestivät esitelmätilaisuuksia ja toimittivat sanomalehtikirjoituksia.²²³ Varsinkin keväällä 1918 viranomaiset korostivat omaehtoisen elintarviketuotannon tärkeyttä. Palstaviljelyä pyrittiin edistämään kaupungeissa ja asutuskeskuksissa sekä maaseudulla asuvien maattomien keskuudessa.²²⁴ Viranomaisten toimittama *Elintarvekysymyksiä*-lehti oli suunnattu ennen kaikkea elintarvikelautakunnille ja muille kuntien virastoille ja laitoksille.

Elintarvekysymyksiä nro 6, 1.11.1917²²⁵

– – Varsin tärkeä kysymys on nyt, miten säästeliäästi emännät ja palvelijat osaavat käyttää elintarpeita keittiössä ruokien valmistamiseen. Tunnettu asia nimittäin on, että toinen keittäjä kykenee valmistamaan paljon vähemmistä ruoka-aineista kunnollista ruokaa kuin toinen. Toinen ei osaa ruoan jätteitä käyttää ollenkaan, jotavastoin toinen kykenee ne valmistamaan yhä uusiksi ja uusiksi ruuiksi viimeiseen saakka. – – Ruokapöydän ääressä voi kukin omalta kohdaltaan taas säästää siinä, ettei jätä mitään lautaselle. Olemme tässäkin kohdin olleet liian tuhlaavaisia. Pienistä murienista, jotka kullakin aterialla jätetään käyttämättä, karttuu viikkojen kuluessa suuri ravintomäärä, joka menee hukkaan. Sivistysmaissa on nyt menty niin pitkälle säästäväisyydessä, että kehoitetaan kansalaisia pureskelemaan ruokansa entistä paremmin, koska silläkin tavoin ravintoaineita estetään hukkaan menemästä. – –

2.3 Kunnalliset kansankeittolat: ruokaa vähävaraisille

– – Tunnettua on, että köyhän väestön keskuudessa ruoanlaittotaito on yleensä heikoin ja siitä johtuu, että sen keskuudessa myös ruoka-aineen tuhlaus on suurin. On siis taloudellisempaa antaa heille valmista ruokaa kuin raaka-aineita, joista he usein kykenevät itse käyttämään ravinnoksi vain murtoosan. Suurista keittoloista, jotka ovat ammattitaitoisten henkilöiden johdossa voidaan sen sijaan ver-

²²¹ Ks. Valtion kotitaloustoimikunta 1918.

²²² Ks. esim. Rantatupa 1979, 157, 176. – Paavolaisen mukaan kalliokalaa jaettiin etenkin vankileireille. Sen valmistamisen vaikeuden takia sitä ei mielellään käytetty armeijan ravintona. Paavolainen 1971, 203.

²²³ Esim. Elintarvehallituksen lehtinen, numerot 1–19, 1918.

²²⁴ EVA I kk 29–31, 27.4.1918; HS 3.5.1918, 6 *Elintarvehallituksen tiedonantoja*; 13.5.1918, 2 *Paras apu – oma apu, Maattomat kaikki palstaviljelijöiksi*; Lundén 1918, 52; Lahtinen 2007, 347–348. – Suomen ensimmäinen siirtolapuutarha perustettiin keväällä 1915 Porvooseen. Tampereelle siirtolapuutarha perustettiin 1916 ja Helsinkiin 1918. Aloitteellisia puutarhojen perustamisessa olivat maratta- ja naisyhdistykset. Simonen 1961, 424–426; Salmela 2001, 115–116, 52.

²²⁵ Senaatin Kamaritoimituskunnan Elintarveosaston *Elintarvekysymyksiä*-viikkolehdestä ilmestyivät vuoden 1917 aikana numerot 1–8.

rattain vähäisestä raaka-ainemäärästä saada suurille joukoille ravitsevaa ruokaa korkeamman keitto-aidon ansiosta. – – ²²⁶

Monen muun Euroopan maan tavoin valtion kotitaloustoimikunta ryhtyi järjestämään kunnallista keittolatoimintaa elintarvikepuolan lievittämiseksi. Elokuun 1917 neuvottelukokouksessa pitämässään esitelmässä *Kansanruokaloiden välttämättömyys ja järjestäminen elintarvikepuolan aikana* Miina Sillanpää²²⁷ viittasi Saksassa, Tanskassa ja Ruotsissa kunnallisista keittoloista saatuihin hyviin kokemuksiin. Sillanpään mielestä varsinkin kaupunkien ja asutuskeskusten tulisi perustaa keittoloita, joissa valmistettaisiin edullista ruokaa pääasiassa perheitä varten.²²⁸

Toimikunta vetosi kuntien elintarvikelautakuntiin²²⁹ todeten, että elintarvikepuolan kärjistymisen vuoksi erityisesti vähävaraisten on lähes mahdotonta hankkia elintarvikkeita. Koska ennen pitkää on ryhdyttävä avustustoimiin, tehokkain keino on kuntien järjestämä ruoanvalmistus ja -jakelu. Elintarvikelautakuntien avuksi kuntiin tulisi perustaa kotitalousvaliokuntia ja keittiöiden käyttöön varattava elintarvikkeita. Toimikunta ilmoitti itse ryhtyneensä jo toimiin: ruokaloiden perustamista käsittelevä opaskirja oli valmistumassa, toimintaan ohjaavaa neuvojaa oltiin palkkaamassa ja tarvittavien keittiölaitteiden saatavuutta oli kartoitettu.

Elintarvikeviranomaiset (elintarvikehallitus) kannustivat keväällä 1918 ja vielä vuoden 1919 alussa kaupungeja ja asutuskeskuksia kunnallisten keittiöiden perustamiseen. Lehtiutusten mukaan keittiöiden perustamista puollettiin myös siksi, että maanviljelijöiden oli havaittu olevan haluttomia ottamaan vaivakseen ammattitaidottomia kaupunkilaisia. Kunnalliset keittiöt olivat siten eräs keino nälänhädän uhkaamien kaupunkilaisten auttamiseksi.²³⁰

Miina Sillanpään laatimassa oppaassa *Kunnallisten kansankeittiöiden perustaminen ja hoitaminen* selostetaan keittoloiden organisointia, elintarvikkeiden varastointia ja käyttöä sekä ruoan hinnoittelua ja jakelun periaatteita. Yhteiskeittiöiden etuna oli kustannusten säästö, sillä esimerkiksi polttoaineiden kalleus nosti pienissä erissä valmistetun ruoan hintaa. Voittoa tavoittelemattomat keittolat oli tarkoitettu ennen kaikkea varattomille ja monilapsisille perheille, mutta jos ruoka riitti, sitä saattoivat saada muutkin.

Oppaassa kehoitetaan kiinnittämään huomiota ruoan vaihtelevuuteen ja ravintoarvoon. Kasvisten käyttö neuvotaan aloitettavan vähitellen, koska suomalaiset eivät ole niihin tottuneet. Suolaa kehoitetaan käyttämään varovasti.²³¹

²²⁶ HS 27.5.1918, 4 *Elintarvehallitus kehoittaa perustamaan kunnallisia ruokaloita kaupunkeihin ja kulutuskeskuksiin*.

²²⁷ Sillanpää Miina (1866–1952), Suomen ensimmäisiä naiskansanedustajia (1907) ja ensimmäinen naisministeri (1926–1927), talousneuvos. Hän osallistui myös Helsingin kaupungin kunnallispolitiikkaan. Sillanpää toimi erityisesti naisten aseman kohentamiseksi. Lähteenmäki 2006.

²²⁸ Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous 1918, 166; Heinonen 1998, 85. – Kunnalliset keittiöt jatkoivat vanhaa työväenkeittiötoimintaa ja naisten osuuskeittiöhankkeita. Osuustoiminnallisia keskuskeittiöitä oli alettu Suomessa perustaa 1900-luvun alussa. Ammattientarkastaja Vera Hjeltin vuonna 1912 esittämän näkemyksen mukaan uuden ajan yhteiskunta tarvitsee kansan- ja keskuskeittiöitä, joissa ruoka nautitaan paikan päällä. Vuonna 1914 osuuskeittiöitä oli Vaasassa, Kajaanissa, Viipurissa, Turussa, Tampereella ja Helsingissä. Lepistö 1994, 209–212.

²²⁹ VKT pk 25.9.1917; HS 9.10.1917, 7 *Maan elintarvelautakunnille*; VKT pk 9.11.1917.

²³⁰ HS 27.5.1918, 4 *Elintarvehallitus kehoittaa perustamaan kunnallisia ruokaloita kaupunkeihin ja kulutuskeskuksiin*; Rantatupa 1979, 217.

²³¹ Sillanpää 1918. Oppaasta otettiin uusi painos vuonna 1919.

Kun kunnalliset kansankeittolat vähitellen yleistyivät ja henkilökunnan tarve kasvoi, toimikunta järjesti joulukuussa 1917 kurssin ”hätäajan kansankeittoloiden emännöitsijöille”.²³² Se myös välitti emännöitsijöitä elintarvikelautakunnille²³³ ja ohjasi keittoloiden toimintaa.²³⁴ Kun kuntiin alettiin perustaa kotitalouslautakuntia (kotitalousvaliokuntia),²³⁵ keittolat siirtyivät niiden valvontaan.²³⁶

Ote valtion kotitaloustoimikunnan järjestämästä kurssista hätäajan kansankeittoloiden emännöitsijöille Helsingissä 12–22 joulukuuta 1917²³⁷

| | |
|--|--|
| Keskiviikko 12.12. 12 4.30 | Esitelmä. Rouva <i>H Gebhard</i> : Kurssien merkityksestä Esitelmä. Rouva <i>Ida Yrjö-Koskinen</i> : Puhtaus, järjestys ja täsmällisyys Keskustelua |
| Torstai 13.12. 8 10–12 12 2.30 3 4 | Käynti Kallion kansankeittolassa Aamiaisloma Esitelmä. Nti <i>Edit Reinilä</i> : Leipä, jauhot, maito ja imellysaineet Keskustelua Käynti Kallion kansankeittolassa Ruuan arvostelua ja valmistusohjeiden kirjoitusta Esitelmä. Neiti <i>Katri Soini</i> . Laskelmien teko keittiön kannattavuudesta Harjoituksia edellisen esitelmän perusteella |
| Perjantai 14.12. 8 10–12 12 3 4 | Käynti Kallion kansankeittolassa Aamiaisloma Esitelmä. Neiti <i>Aino Artukka</i> . Liha, sisälmykset, rasvat Keskustelua Ruuan arvostelua ja valmistusohjeiden kirjoitusta Esitelmä. Neiti <i>Miina Sillanpää</i> . Keittiön sisäisestä järjestämisestä Keskustelua |
| Lauantai 15.12. 8 10–12 12 1 | Käynti Kallion kansankeittolassa Aamiaisloma Käynti Kallion kansankeittolassa Esitelmä. Neiti <i>Edit Reinilä</i> . Lihan ja kalan vastikkeet, sienet, herneet, kaalit ja juurikasvit. Ruoka-aineiden yhdistelmät ja maustaminen. Sairasruoka. |

Elintarvikepulaa helpottamaan perustettujen kunnallisten keittoloiden määrästä ei ole täsmällistä tietoa. Niitä on arvioitu johonkin aikaan olleen lähes kaikissa kaupungeissa, asutuskeskuksissa ja tehdasalueilla sekä eräissä Kainuun kunnissa.²³⁸

²³² HS 23.11.1917, 4 *Valtion kotitaloustoimikunnan tiedonannot*; VKT pk 22.12.1917; HS 28.12.1917, 5 *Kurssit kunnallisten kansankeittiöiden emännöitsijöitä varten*. Kurssille osallistui parikymmentä, jo aiempaa alan koulutusta saanutta ja käytännön kokemusta omannutta naista. Jälkeenpäin toimikunta totesi kurssin onnistuneen hyvin ja poikenneen aiemmin pidetyistä; sillä oli käsitelty aivan uusia, ajan vaatimukset huomioivia aiheita.

²³³ VKT vuosikertomus 1917. EVA I Fa 6, 1918.

²³⁴ US 31.1.1919, 6 *Valtion kotitaloustoimikunta*; Lepistö 1994, 212.

²³⁵ Ks. Gebhard 1920. – Esim. Tampereen Messukylään kotitalouslautakunta perustettiin 1919. Kansanravitsemuskomitea 1940, 398.

²³⁶ Lepistö 1990, 89.

²³⁷ VKT pk 22.12.1917.

²³⁸ Rantatupa 1979, 217; Rantatupa 2004, 318.

Helsinkiin ensimmäiset kunnalliset kansankeittolat, soppakeittiöt, perustettiin syksyllä 1917, ja talvella toiminnassa oli kuusi keittolaa. Keskuskeittiö toimi täydessä laajuudessaan syksyllä 1918. Kevääseen 1919 asti keittoloissa valmistettiin ainoastaan keittoja. Keskuskeittiön johtajana toiminut tohtori Carl Tigerstedt laski ruokien energiasisällön, ja lääkäreiden esityksestä valmistettiin ”dieettiruokia”, joita sai lääkärintodistusta vastaan.²³⁹ Suuren kysynnän vuoksi asiakkaalle myönnettävää annosmäärää oli välillä rajoitettava.²⁴⁰

Tampereella oli kolme kunnankeittiötä vuosina 1917–1919.²⁴¹ Myös Hämeenlinnassa, Jyväskylän ja Oulussa keittolat aloittivat vuoden 1917 loppupuolella.²⁴² Suurin merkitys keittoloilla on esitetty olleen eräissä Kajaanin kihlakunnan kunnissa keväällä 1919. Keittoloiden tarvetta kunnat olivat anomuksessaan perustelleet alueella tapahtuneilla useilla nälkäkuolemilla.²⁴³ Huono elintarviketilanne johtui kehnosta vilja- ja perunasadosta, eikä pakkasten takia alueelle voitu toimittaa muualtakaan perunaa. Kun oli tiedossa, että väestö ei ollut tottunut käyttämään tuolloin runsaasti saatavilla olleita kuivattuja kasviksia, valtion kotaloustoimikunta järjesti Kajaanissa tuleville keittolan hoitajille tarkoitetun ruoanvalmistuskurssin.²⁴⁴

Kajaanin kihlakuntaan perustettavain keittolain hoitajikset otetaan toistaiseksi

20 tarmokasta keitto- ja kirjoitustaitoista naista. Palkka 200 markkaa kuukaudessa sekä vapaa asunto ja keittolan ruoka kuin myöskin vapaat matkat. Hoitajia varten järjestetään erikoiset 4–7 päivää kestävät t.k. 17 p:nä alkavat keittokurssit Seppälän maamieskoululla. Mainittujen kurssien jälkeen määrätään, ketkä keittolain hoitajiksi hyväksytään, mutta saavat nekin, joita ei sanottuihin toimiin katsottaisi päteviksi, matkarahat ja kurssin aikana ilmaisen keiton. Kirjalliset hakemukset ja suositukset ovat jätettävät Kajaanin kihlakunnan Elintarvetoimistolle osoite Kajaani, niin, ajoissa, että hakija kutsun saatuun ehtii mainituille kurssille saapua. Lähempiä tietoja antaa Elintarvetoimisto.

Kajaanissa helmikuun 7 p:nä 1919.

Elintarvetoimiston puolesta:

J. Huovinen. Hannes Seppänen.

Kainuun Sanomissa haettiin henkilöitä ruoanvalmistuskurssille ja keittolan hoitajiksi.²⁴⁵ Keväällä alueella toimi parikymmentä keittolaa, ja niiden yhteydessä oli lasten- ja vanhainkoti. Keittolatoiminnan on esitetty vähentäneen sekä kerräjäisten että elintarvikevarauksien määrää.²⁴⁶

²³⁹ Impola & Packalén 1992, 14–17. – Keskuskeittolasta käytettiin johtajansa mukaan myös nimeä ”Kallen kuppila”. Mäkinen & Sysiharju 2006, 157. – Termiä *dieetti* ei ole määritelty, mutta sillä lienee tarkoitettu potilasruokaa, ”sairasruokaa”, yleensä.

²⁴⁰ Sillanpää 1919. – Ensimmäisenä toimintavuotena keittolatoiminta oli laajimmillaan huhtikuun lopussa 1918. Impola & Packalén 1992, 19.

²⁴¹ Kertomus Tampereen kaupungin elintarvelautakunnan toiminnasta vuosilta 1915–1919, 1921, 42.

²⁴² Rantatupa 1979, 217.

²⁴³ Rantatupa 1979, 217; Vaikein tilanne oli Suomussalmen, Hyrynsalmen ja Kuhmoniemen kunnissa. Ks. esim. HS 20.2.1919, 6 *Nälänhätä*; HS 27.2.1919, 6 *Nälänhätää kärsiviä auttamaan*; HS 5.3.1919, 6 *Nälänhätä Pohjois-Karjalassa*; Kainuun Sanomat 20.3.1919, [2] *Nälän tuhoja Wuolijoen kunnan Wuottolahdella*.

²⁴⁴ HS 8.2.1919, 5 *Elintarveasian tila tällä hetkellä*; HS 12.2.1919, 8 *Pohjoisille nälkämaille neuvoja opettamaan kuivattujen kasvien käytössä*; US 12.2.1919, 8 *Valtion koekeittiön* – –.

²⁴⁵ Kainuun Sanomat 8.2.1919, [2].

²⁴⁶ Rantatupa 1979, 217. – Ks. esim. US 1.3.1919, 6 *Hätäapua Suomussalmelle, Hyrynsalmelle ja Kuhmoniemielle*; Kajaanin lehti 5.3.1919, [2] *Hätäajan keittolat*; Kainuun Sanomat 13.3.1919, [2] *Hätäajan keittiöt*.

2.4 Kansakouluissa järjestetty ruokailu

– Vuonna 1917 keväällä pyydettiin niitä lapsia, joilla kotonaan oli perunansiemeniä kunkin tuomaan 2 litraa. Koululla oli talkoilla valmistettu perunamaata koulukeittolaa varten. Näin saatiin perunat tietoon ensi lukuvuodeksi. Kesällä vuokrattiin heinämaata, josta talkoilla yhdessä vanhempien kanssa heinät tehtiin koulukeittolan lehmälle. Heinien lisäksi pyydettiin lapsia tuomaan kukin 25 lehtikerppua. Niinpä saatiin 2½ kk pitää lehmää. Tällä ajalla, jolloin oli lehmä, oli helpoin ruokalajia keksiä. – Vielä pitkin koulukeiton [koulukeittolan] toimintakautta toivat useat oppilaat kotoaan pikku erissä luonnontuotteita niin, ettei toiminta tarvinnut keskeytyä koko talvena, vaikka vapaussodan tähden viipyi valtionavustus. – –²⁴⁷

Ensimmäisen maailmansodan aikaan kouluruokailua järjestivät pääasiassa yksityiset yhdistykset. Vuonna 1905 perustettu Koulukeittoyhdistys,²⁴⁸ jonka tavoitteena oli parantaa koulu- ja ravitsemusta ja tehostaa siten koulun opetus- ja kasvatustyötä, toimi koko maan alueella. Se jakoi avustuksia kouluruokailun järjestämiseen etenkin syrjäisissä kunnissa. Muutamissa kaupungeissa, kuten Tampereella, Kuopiossa ja Iisalmessa, kouluruokaa tarjottiin säännöllisesti tai satunnaisesti.²⁴⁹ Helsingissä toimi kaupungin avustama Ruokaa Helsingin köyhille kansakoululapsille -yhdistys.²⁵⁰ Valtio antoi ensimmäisen kerran taloudellista tukea kansakoululaisten ravinto- ja vaateavuksi vuonna 1913 niille kunnille ja järjestöille, jotka itsekin käyttivät varoja tähän tarkoitukseen. Erityisesti haluttiin tukea köyhimpiä seutuja sekä alueita, joissa tuberkuloosia esiintyi yleisesti.²⁵¹ Tuen ansiosta Koulukeittoyhdistyksen toiminta lähes kaksinkertaistui edelliseen vuoteen verrattuna. Sota heikensi valtion taloutta kuitenkin siinä määrin, ettei keittolatoiminnalle myönnetty avustusta enää vuonna 1914.²⁵²

Koulukeittoyhdistys jatkoi kuitenkin toimintaansa siitäkin huolimatta, että elintarvikkeiden saanti ja hintojen nousu tuottivat ongelmia. Yhdistys pystyi jopa jakamaan avustuksia enemmän kuin aiemmin, ja uusia keittoloita perustettiin. Sanomalehtikirjoituksin ja kiertokirjein kansakoulujen johtokuntia, opettajia ja vanhempia pyydettiin avustamaan keittolatoimintaa.²⁵³ Myös valtion kotitaloustoimikunta vetosi eri tahoihin koulukeittoloiden avustamiseksi.²⁵⁴ Opettajien ja vanhempien toiminta sekä kuntien, järjestöjen ja kauppojen aloitteet, avustukset ja keräykset pitivät toimintaa yllä.²⁵⁵

Eduskunta myönsi kouluruokailuun valtionapua seuraavan kerran vuonna 1917,²⁵⁶ ja silloin oli esillä avustuksen myöntäminen myös kaupunkikunnille. Ratkaisu siirtyi kuitenkin vuoden 1919 valtiopäiville, ja tuolloin eduskunta hyväksyi määrärahan – elintarvi-

²⁴⁷ Kansakoulun lehti 9: 237–239, 1920 *Koulukeittolatyö Suorlahden kansakoululla*.

²⁴⁸ *Keittiö*-sanan käytön arvioidaan yleistyneen 1900-luvun vaihteessa. – Valtion kotitaloustoimikunta päätti kokouksessaan hyväksyä keittiö-sana merkitsemään sitä paikkaa, missä ruoka valmistetaan. Keittolalla todettiin olevan laajempi merkitys, esim. *keittolan keittiö*. Toimikunta päätti huomauttaa asiasta Koulukeittoyhdistystä. VKT pk 25.11.1918.

²⁴⁹ Koulukeittoyhdistys 1905; Pohjanpalo 1913; Kertomus Tampereen kaupunginvaltuuston toiminnasta v. 1919, 1921, 116; Posti 1988, 14.

²⁵⁰ Impola & Packalén 1992, 26.

²⁵¹ KH III kk 24.5.1913; Halila 1949, 123–126; Posti 1988, 60, 81.

²⁵² Posti 1988, 60. – Kansakoulujen opetustoimintaa johti ja valvoi 1869 perustettu kouluylhallitus, vuodesta 1918 kouluhallitus. Syväoja 2004, 84.

²⁵³ Ks. esim. Opettajain Lehti 25:301, 1918 *Maalaiskansakoulujen johtokunnille, opettajille ja lasten vanhemmille*.

²⁵⁴ HS 8.11.1917, 6 *Koulukeittoloita avustamaan!*

²⁵⁵ Koulukeittoyhdistyksen vuosikertomukset 1915–1916 ja 1916–1917.

²⁵⁶ Tarjanne 1931; Kansakoululasten ravitsemiskysymys 1936, 11.

kepulaan vedoten – sekä kaupunkien että maalaiskuntien kansakoululaisten ravinto- ja vaa-
teavuksi vuodelle 1920.²⁵⁷

Helputuksia elintarvikkeiden saantiin

Viljan säännöstelyn alettua 1917 elintarvikeviranomaiset pyrkivät tukemaan koulukeittoloita myöntämällä paikallisille elintarvikelautakunnille luvan toimittaa niille, kuten muillekin laitoksille, tietty määrä viljaa. Vilja-annosta vastaan lapset luovuttivat leipäkortin kuponkeja tai omavaraisten perheiden lapset toivat kotoaan vastaavan määrän viljavalmisteita.²⁵⁸

Kevään 1918 sekasortoisessa tilanteessa osa kouluista ei ollut normaalikäytössä,²⁵⁹ ja koulujen elintarvikevarastoja tuhoutui. Jotkin koulut kykenivät kuitenkin ylläpitämään keittolatoimintaa, ja joissakin kouluissa lapsille annettiin maitoa tai leipää. Koulukeittoyhdistyksen toimintakertomuksista ilmenee keittoloiden merkitys tuona lukuvuonna. Opettajien kuvausten mukaan koulussa tarjottu ruoka oli monelle koululaiselle päivän ainoa ateria. Joillakin lapsilla oli eväänä vain pettu- tai olkileipää, kaikilla ei edes sitä. Kun keittolatoiminta oli jouduttu eräillä rajaseudun alueilla lopettamaan, lasten oli ollut lähdettävä kerjuulle.²⁶⁰

Elintarvikepula edisti 1900-luvun alussa käynnistynyttä koulukasvitarhaa-
aattetta,²⁶¹ ja esimerkiksi kouluhallitus kehotti maaseudun kouluja perustamaan olosuhteiden takia tärkeäksi muodostuneita kasvitarhoja ja antoi toimintaa koskevat yksityiskohtaiset ohjeet sekä taloudellista tukea.²⁶²

Kouluruokailun järjestäminen helpottui syksyllä 1918, kun elintarvikeviranomaiset (elintarviketoimituskunta) myönsivät kouluhallituksen esityksestä keittoloille oikeuden saada tietyn määrän viljavalmisteita (viljaa, herneitä) ja maitoa paikallisilta elintarvikelautakunnilta, ilman että niistä edellytettiin elintarvikekortin kuponkeja.²⁶³ Elintarvikeviranomaiset olivat päätyneet tähän, ”koska koulukeittolat tarjoavat erinomaisen keinon estää niitä tuhoisia seurauksia, joita ravinnon niukkuus vähitellen saa aikaan kansamme kasvavan polven kehityksessä, ja kun kokemus on osoittanut, että lasten vanhemmat kovin vastahakoisesti luovuttavat lasten osalle saaduista annoksista koulukeittoloitten käytettäväksi.”²⁶⁴

Koulukeittoloiden jakamat annokset olivat elintarvikeviranomaisten ohjeistuksen jälkeenkin kuitenkin riippuvaisia kunnan viranomaisista. Joissakin kunnissa annokset olivat huomattavasti suuremmat kuin elintarvikeministeriön ohjeet edellyttivät.²⁶⁵ Kaikkialla elintarvikkeita ei kuitenkaan ilmeisesti saatu riittävästi. Elintarvikeviranomaiset (elintarvike-

²⁵⁷ Vp 1919 Ae nro 98, Liitteet; Vp 1919 Am 3, Asiakirjat V:2; Posti 1988, 63, 65–68.

²⁵⁸ EVA I yleiset pk:t 11.12.1917.

²⁵⁹ Suurin osa esim. Helsingin koulurakennuksista oli venäläisellä sotaväellä. Nyström 2008, 35.

²⁶⁰ Koulukeittoyhdistyksen vuosikertomus 1917–1918. Tuona lukuvuonna kouluruokailuun osallistui noin 17 000 koululaista noin 550 koulussa. Tietoja kaikista kouluista ei tosin ollut käytettävissä.

²⁶¹ Kasvitarhojen perustaminen kansakoulujen yhteyteen oli esim. Koulukeittoyhdistyksen tavoitteena. Aikuisväestön tiedettiin olevan ennakkoluuloinen uusia ruoka-aineita kohtaan, ja lasten välityksellä viljelytaidojen otaksuttiin leviävän myös heidän keskuuteen. Koulukeittoyhdistys 1905.

²⁶² KH III kk 5.6.1918. – Maalaiskansakoulut saivat vuodesta 1918 alkaen 50 % avustusta koulukasvitarhan kustannuksiin. Syväoja 2004, 178–179.

²⁶³ KH III kk 20.9.1918; Rantatupa 1979, 218; Posti 1988, 62. Keittolat saivat viikossa oppilasta kohti yhteensä 300 g viljaa ja herneitä sekä 1,5 litraa maitoa. – Vuoden 1919 lopulla vilja-annos nostettiin 600 grammaan. EVA I yleiset pk:t 4.11.1919.

²⁶⁴ KH III kk 20.9.1918.

²⁶⁵ Rantatupa 1979, 218.

ministeriö) joutuivat 1919 huomauttamaan elintarvikelautakunnille asiasta, sillä koulujen johtajilta oli jatkuvasti tullut valituksia saamatta jääneistä elintarvikkeista.²⁶⁶

Huojennusta lasten, mutta myös odottavien ja imettävien äitien ruoansaantiin toi vuonna 1919 koulukeittoloiden välityksellä jaettu ulkomainen, Amerikasta (*American Relief Administration*, ARA) saatu elintarvikeapu. Avun käytännön järjestelystä vastasi Suomen Lasten Avustustoimikunta,²⁶⁷ joka valitsi avustettavat paikkakunnat kunnan maitotilanteen, kunnallisten keittoloiden ja koulukeittoloiden määrän perusteella. Monella paikkakunnalla komitea arvioi olleen suoranainen nälänhätä. Eräissä Etelä-Lapin ja Itä-Karjalan kunnissa avun tarpeessa arveltiin olleen neljännes asukkaista. Muutamissa kaupunkikunnissa avustus annettiin koululaisille valmiina ruokana. Ruoka-apu sisälsi 400–600 kcal, minkä oli laskettu kattavan kolmasosan avunsaajan päivittäisestä energiantarpeesta.²⁶⁸

2.5 Sairaaloiden ruokahuolto

– – Kaikissa sairashuoneissa oli sama valitus ruokalistojen suhteen. Lääkärit vaativat niiden noudattamista, mikä erittäin nykyisenä aikana on aivan mahdotonta. Etenkin sellaisella paikkakunnalla kuin esim. Nurmeksessa eivät sairast, jotka melkein yksinomaan ovat talonpoikaisväestöä, pane minkäänlaista arvoa listoissa määrättyille ruuille. He tahtovat mielummin keittoja, puuroja, velliä ja muita kansanruokia ja tyytyvät mielellään yhteen ruokaan, kun se on sellainen, johon he ovat tottuneet.²⁶⁹

Vuonna 1913 Suomessa oli noin 320 sairaalaa ja sairastupaa. Suurin osa niistä sijaitsi kaupungeissa. Osa sairaaloista oli yksityisten, kuten teollisuuslaitosten ylläpitämiä.²⁷⁰ Sota aiheutti suuria vaikeuksia sotaan varautumattomalle sairaalalaitokselle. Sairaansijojen määrä ei ollut riittävä normaaliaikanaan, ja nyt yleisiin sairaaloihin tuotiin myös haavoittuneita venäläisiä sotilaita. Sodan pitkittyessä sairaansijojen tarvetta lisäsivät myös tarttuvat taudit.²⁷¹

Sairaaloiden ruokahuolto oli 1800-luvun lopulle asti ollut yksityisten ylläpitämää, mutta sen jälkeen niissä noudatettavat ruokajärjestykset olivat olleet lääkintöhallituksen vastuulla.²⁷² Kaikissa valtion laitoksissa oli oltava ruokajärjestys, ja myös kuntien yhteisten laitosten oli noudatettava ruokajärjestyksiä soveltuvin osin. Ruokahuoltoa ohjaavia suunnitelmia ei kuitenkaan ollut kaikkiin sairaaloihin laadittu.²⁷³

²⁶⁶ EVA I kk 12, 29.4.1919.

²⁶⁷ Suomen Lasten Avustustoimikunnan puheenjohtajaksi valtioneuvosto nimesi professori Robert Tigerstedtin, jäseniksi mm. rouva Hedvig Gebhardin, neiti Miina Sillanpään ja dosentti Carl Tigerstedtin.

²⁶⁸ Tigerstedt 1920. Ruoka-apu koostui jauhoista, herneistä ja pavuista, sokerista, silavasta ja ihrasta sekä kondensoidusta ja tuoreesta maidosta. Avustusta jaettiin kesäkuuhun 1920 asti enimmillään 167 kunnassa. Avun saajia oli kuukausittain 19 000–128 000, yhteensä 1,1 milj. vuoden aikana. Avustuksena saaduista elintarvikkeista ei edellytetty leipäkorttia. – Carl Tigerstedt laati varattomien lasten ravitsemista varten ruokajärjestyksen talvella 1919–1920. EVA I Jc 1. – *American Relief Administration* toimitti hätäapua moniin muihinkin Euroopan maihin. Avustuskomiteaa johti Herbert Hoover [*US Food Administration*in johtaja 1917, USA:n presidentti 1929–1933]. Rantatupa 2004, 328.

²⁶⁹ LH I KD 221/322, 1917.

²⁷⁰ Ks. esim. Tiitta 2009, 94–95. – Esim. monet Etelä-Suomen sairaalat hoitivat haavoittuneita venäläisiä sotilaita. Manninen 1998a, 104.

²⁷¹ Ks. esim. Tiitta 2009, 74, 94.

²⁷² Pesonen 1980, 432.

²⁷³ Ks. Jyrkinen 2005, 106. Ruokajärjestystä ei ollut esimerkiksi Kellokosken mielisairashoitolassa. Sääntöjen mukaan johtokunnan olisi kuitenkin pitänyt se laatia.

Sodan alkaessa suomalaisesta sairaalaruoasta ja -ruokailusta oli käytettävissä yksityiskohtaista tietoa vuosisadan alun komiteatyön tuloksena.²⁷⁴ Seuraavassa kuvataan pääasiassa valtion sairaaloiden ruokahuoltoa sotavuosina. Eräitä esimerkkejä on myös kaupunkisairaaloista. Elintarvikepulpan aikana oli periaatteena, että sairaalat ovat etusijalla elintarvikkeiden saannissa, esimerkiksi kunnallisia elintarvikelautakuntia kehoitettiin huomioimaan sairaaloiden tarve.²⁷⁵

Ruokajärjestysten tarkistusta

Maailmansodan aiheuttama elintarvikkeiden hintojen nousu alkoi tuntua sairaaloiden ruokahuollossa vuonna 1915. Kustannusten vähentämiseksi sairaalat saivat lääkintöhallitukselta luvan poiketa niille määrätystä ruokajärjestyksestä. Sairaaloille annettiin myös kehoitus tarkistaa, voidaanko huomattavasti kallistuneen voion kulutusta niissä supistaa tai korvata se muilla ravintorasvoilla.²⁷⁶ Voion käytön vähentäminen osoittautui kuitenkin mahdottomaksi, sillä halvempia vaihtoehtoja ei ollut.²⁷⁷

Lihan ja rasvan saannin vaikeutumisen ja korkean hinnan vuoksi niiden käyttöä potilasruokailussa jouduttiin keväällä 1916 vähentämään ja ruokajärjestystä uusimaan. Henkilökunta oli etusijalla, sen oli mahdollista saada ”jossakin määrin vahvempaa” ruokaa, mikäli se ei tullut kalliimmaksi. Sairaalan lääkäreillä oli oikeus muuttaa ohjeita paikkakunnan olosuhteiden ja vuodenajan mukaan.²⁷⁸ Myös sokerin käyttöä rajoitettiin.²⁷⁹

Kesällä 1917 alkanut viljan säännöstely muutti sairaaloiden ruokajärjestyksiä. Päivittäiseksi vilja-annokseksi (jauhot, ryynit) lääkintöhallitus vahvisti 240 grammaa, ja siitä korkeintaan 50 grammaa sai olla vehnää. Määrän tuli riittää sekä ruoanvalmistukseen että leipään.²⁸⁰ Ruokatalouden hoitoa pyrittiin tehostamaan määrittelemällä kolme annoskoko. Pienimmän annoksen saivat naispotilaat sekä lapset ja seuraavaksi suurimman miespotilaat ja naishenkilökunta. Suurin annos oli mieshenkilökunnalle.²⁸¹ Lääkintöhallitus totesi, että ener-

²⁷⁴ Kun käsitys ravinnon merkityksestä potilaiden hoidossa oli 1800-luvun puolivälistä lähtien muuttunut, asetettiin asiantuntijakomitea selvittämään sairaalaruokailuun liittyviä kysymyksiä, ks. Ehrström 1905; Pesonen 1980, 432. Sairaalaruokailua koskeva mietintö *Betänkande, afgivet af den komité som den 14 november 1902 tillsatts af Medicinalstyrelsen i Finland med uppdrag att utarbeta normer för utspisningen vid statens sjukhus* valmistui 1905. Muutaman vuoden kuluttua uutta ruokajärjestystä noudatettiin useissa sairaaloissa.

²⁷⁵ SVT XI:35 1922, 55. – Väliaikainen lääkintöhallitus toimi Vaasassa 10.3.1918–4.5.1918. Tiitta 2009, 86.

²⁷⁶ LH I kk 240, 1915; SVT XI:32 1918, 97.

²⁷⁷ SVT XI:32 1918, 97.

²⁷⁸ LH I kk 251, 3.8.1916; SVT XI:33 1919, 71.

²⁷⁹ LH I kk 255, 21.11.1916; SVT XI:33 1919, 70. Yleisen sairaalan potilaat ja henkilökunta saivat 1916 sokeria 800 g, kirurgisen sairaalan potilaat 1 200 g ja keuhkotautisairaaloiden potilaat 3 000 g kuukaudessa. Esimerkiksi helsinkiläisten kuukausiannos oli tuolloin 1 000 g. – Huhtikuussa 1917 annokset olivat vastaavasti 600 g, 1 000 g ja 1 800 g kuukaudessa. LH I kk 267, 24.4.1917; SVT XI:34 1921, 64–65.

²⁸⁰ LH I kk 271, 8.6.1917; SVT XI:34 1921, 65.

²⁸¹ Myös ruokajärjestyksiä (ruokalistoja) oli kolme erilaista. Ruokalistat I ja II olivat alimmassa maksuluokassa oleville potilaille ja pääsääntöisesti sairaaloiden vähemmän koulutetulle henkilökunnalle. Ruokalista III oli koulutettua hoitohenkilökuntaa ja korkeammassa maksuluokassa olevia potilaita varten. Ruokalistat erosivat toisistaan käytetyissä raaka-aineissa ja monipuolisuudessa. LH I kk 271, 8.6.1917. – Elintarviketilanteen edelleen heiketessä koulutetun hoitohenkilökunnan ruokalista yksinkertaistettiin. LH I kk 274, 1917.

giansaanti saattoi tarpeeseen nähden olla melko pieni, mutta liian niukkana sitä ei kuitenkaan pidetty. Ruoanvalmistuksesta vastaaville annettiin yksityiskohtaisia ohjeita elintarvikkeiden käytöstä. Tuhlausta oli vältettävä, ja esimerkiksi ruoantähteet oli tarkoin hyödynnettävä. Ohjeissa oli myös tiedot ruokalajien energiasisällöstä.²⁸²

Senaatin elokuinen (1917) päätös viljan kulutuksen rajoittamisesta entisestään pakotti jälleen vähentämään leipäviljan jakelua. Sairaalapotilaiden päiväannos supistui 200 grammaan. Se vastasi, niin kuin yleensä säännöstelyn aikana, kuluttajatalouksien annosta. Koska sairaalat saivat viljan tilittämällä kulutusta vastaavan määrän kuponkeja, potilailla oli oltava leipäannokseen oikeuttava elintarvikekortti mukanaan.²⁸³ Määräys aiheutti hankaluuksia, sillä sairaalat joutuivat joskus ottamaan potilaikseen myös sellaisia, joilla elintarvikekorttia ei ollut. Omavaraistalouteen kuuluvat toivat puolestaan viljavalmisteita omasta taloudestaan – ja joskus runsaastikin.²⁸⁴

Viljan säännöstelyn edelleen kiristyttyä ruokajärjestyksiä oli myöhemminkin muutettava. Uutta ruokajärjestystä suunnittelemaan lääkintöhallitus kutsui asiantuntijaryhmän, jossa oli hoitohenkilökunnan ja sairaalaemäntien edustajien lisäksi ravintofysiologian asiantuntijana Carl Tigerstedt. Uusi yksinkertaistettu ruokajärjestys, jossa maidon ja lihan määrää hiukan lisäämällä pyrittiin korvaamaan vilja-annoksen niukkuus, vahvistettiin joulukuussa 1917.²⁸⁵ Alun perin väliaikaiseksi tarkoitettu ruokajärjestys (kuva 6) oli useimmissa sairaaloissa käytössä vielä vuonna 1920.²⁸⁶

Ruokajärjestys I.

| | Aamiainen. | Ryhmä | | Päivällinen. | Ryhmä | | Illallinen |
|-------------|----------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------|-----------|-----------|--------------------------|
| | | 1. gr. | 2. gr. | | 1. gr. | 2. gr. | |
| Suunnat. | Kuorittua maitoa | 200 | 185 | Lihamureketta | 100 | 120 | Kuorittua maitoa |
| | Voita | 10 | 10 | Hernemuhennosta | 250 | 300 | Voita |
| | Suolattuja silakoita | 70 | 120 | Mustikka- tai mehukeittoa | 300 | 400 | Suolattuja silakoita ... |
| | Keitettyjä perunoita | 250 | 400 | | | | Keitettyjä perunoita .. |
| Maanantai. | Kuorittua maitoa | 200 | 185 | Silakkalaatikkoa | 300 | 350 | Kuorittua maitoa |
| | Voita | 10 | 10 | Ohraryynivelliä | 400 | 400 | Voita |
| | Suolalihaa luitta | 100 | 150 | | | | Suolattuja silakoita ... |
| | Keitettyjä perunoita | 250 | 400 | | | | Perunapuuroa |
| Tiistai. | Kuorittua maitoa | 200 | 185 | Lihamuhennosta | 350 | 500 | Voita |
| | Sianlihakastiketta | 125 | 150 | Ruisjauhovelliä | 400 | 400 | Suolattuja silakoita ... |
| | Suolattuja silakoita | 40 | 70 | | | | Keitettyjä perunoita .. |
| | Keitettyjä perunoita | 250 | 400 | | | | |
| Keuhkotihe. | Kuorittua maitoa | 200 | 185 | Hernekeittoa sianlihan kanssa | 350 | 450 | Kuorittua maitoa |
| | Voita | 10 | 10 | Pannukakkua | 100 | 100 | Voita |
| | Suolattuja silakoita | 70 | 120 | | | | Suolattuja silakoita ... |
| | Keitettyjä perunoita | 250 | 400 | | | | Perunapuuroa |
| Torstai. | Kuorittua maitoa | 200 | 185 | Silakkalaatikkoa | 300 | 350 | Kuorittua maitoa |
| | Voita | 10 | 10 | Ohraryynivelliä | 400 | 400 | Voita |
| | Suolalihaa luitta | 100 | 150 | | | | |

Kuva 6. Esimerkki joulukuussa 1917 vahvistetusta sairaaloiden ruokajärjestyksestä.²⁸⁷

²⁸² LH I kk 271, 8.6.1917. Eri potilas- ja henkilöstöryhmien päiväannokset sisälsivät keskimäärin 1 900 kcal, 2 600 kcal ja 2 900 kcal. Lisäksi päivittäinen leipäannos sisälsi 300–500 kcal.

²⁸³ LH I kk 274, 1917; EVA I kk 14.9.1917; SVT XI:34 1921, 66.

²⁸⁴ SVT XI:34 1921, 66.

²⁸⁵ LH I pk 16.10.1917; SVT XI:34 1921, 65.

²⁸⁶ SVT XI:37 1924, 55.

²⁸⁷ LH I, kk 282, 11.12.1917, alimpaan maksuluokkaan kuuluville potilaille ja sairaalan vähemmän koulutusta saaneelle henkilökunnalle tarkoitettu ruokajärjestys. Naispotilaille ja vanhemmille lapsille tarkoitettut annokset sisälsivät noin 2 300 kcal, miespotilaille ja naishenkilökunnalle noin 2 700 kcal ja

Pienimmillään, 180 grammaa vuorokaudessa, vilja-annos oli kesäkuussa 1918.²⁸⁸ Potilaiden ravinnonsaanti todettiin niin niukaksi, että annos nostettiin 240 grammaan, mikä vastasi raskaan työntekijän vilja-annosta. Samalla sairaaloille annettiin lupa varata omilta viljelyksiltään sekä potilaiden että henkilökunnan käyttöön korttiannoksia vastaava määrä elintarvikkeita.²⁸⁹ Elintarviketilanteen parannuttua syksyllä 1919 kuluttajatalouksien, ja siten myös sairaalapotilaiden päivittäinen vilja-annos voitiin nostaa 280 grammaan.²⁹⁰

Viranomaisten muut toimet

Elintarvikkeiden, esimerkiksi kalan, kuljetusrajoitukset vaikeuttivat huomattavasti sairaaloiden ruokahuoltoa. Helpottaakseen elintarvikesaantia lääkintöhallitus esitti 1916 senaatille kieltojen lieventämistä ja kuljetusten sallimista läänistä toiseen sairaaloita varten. Senaatti ei kuitenkaan pitänyt sitä tarpeellisena, vaan ainoastaan kehotti kuvernöörejä ”olemaan asettamatta esteitä kalan kuljetukselle sairaalain tarpeiksi.”²⁹¹ Jakeluvaikeudet johtivat myös siihen, että sairaaloille tarkoitettuja elintarvikkeita pilaantui käyttökelvottomiksi.²⁹²

Sairaloita kehoitettiin varastoimaan elintarvikkeita,²⁹³ myös jäkälää, siltä varalta, että sen käyttö potilasruoassa tulisi välttämättömäksi.²⁹⁴ Lääkintöhallitus painatti jäkälän käyttöä koskevan julkaisun *Lafvars användning till folkföda och till kreatursfoder*, jota jaettiin elintarvikelautakuntien välityksellä.²⁹⁵ Sen toimesta siirrettiin myös viljaa valtion sairaalasta toiseen sen mukaan, missä sitä kulloinkin tarvittiin.²⁹⁶ Kuntien elintarvikelautakuntia kehoitettiin puolestaan varaamaan vehnää ensin sairaaloille ja muille yleisille laitoksille, ja vasta ylijäävän osan sai toimittaa myyntiin.²⁹⁷ Jotta hintojen nousu ei tuottaisi kohtuuttomia vaikeuksia, lääkintöhallitus myönsi sairaaloille luvan etumaksun turvin hankkia elintarvikkeita hyvissä ajoin vuoden 1918 kulutusta varten.²⁹⁸

Jo vuoden 1917 alussa (Venäjän) viranomaiset olivat kehottaneet edistämään kasvien viljelyä sairaala-alueilla ja perustamaan vihannesvarastoja. Tällä oli ensisijaisesti pyritty turvaamaan haavoittuneiden ja sairaiden venäläisten sotilaiden, mutta myös vähäva-

mieshenkilökunnalle noin 3 000 kcal vuorokaudessa. – LKT Carl Tigerstedt arvioi potilaiden keskimääräiseksi energiantarpeeksi vähintään 2 500 kcal/vrk. Helsingin kaupungin elintarviketoimisto pk 30.3.1918. – Esimerkiksi naispotilaille suunnitellussa ruokalistasta voidaan arvioida proteiinin osuuden olleen noin 16 %, rasvan 23–32 % ja hiilihydraattien 50–60 % kokonaisenergiasta.

²⁸⁸ LH I kk 290, 27.6.1918; SVT XI:35 1922, 55.

²⁸⁹ Ks. LH I kk 310, 13.12.1918; HS 25.9.1918, 3 *Sairaalain elintarpeet*. – Lisäksi potilaat saivat Helsingin kaupungin sairaaloissa voita 20 g ja maitoa 0,8–0,9 l päivässä. Helsingin kaupunginvaltuuston painetut asiakirjat asia n:o 40:1918, 1919.

²⁹⁰ SVT XI:36 1923, 51.

²⁹¹ LH I kk 252, 10.10.1916; SVT XI:33 1919, 70–71; SLA XI:1916, 1920, 149.

²⁹² SVT XI:34 1921, 64.

²⁹³ Klossner 1967, 156.

²⁹⁴ LH I pk 9.10.1917; LH kirje Helsingin yleisen sairaalan hallitukselle 9.10.1917; Klossner 1967, 156; Manninen 1998a, 104.

²⁹⁵ LH I pk 5.6.1917; LH kirje Helsingin yleisen sairaalan hallitukselle 9.10.1917.

Lääkintöhallituksen kesäkuussa 1917 julkaiseman suomenkielinen painos oli 80 000 kpl ja ruotsinkielinen 20 000 kpl.

²⁹⁶ SVT XI:34 1921, 65.

²⁹⁷ Elintarveosasto 9.6.1917, ohje n:o 2. KK/pienpainatekokoelma.

²⁹⁸ SVT XI:34 1921, 66; SLA XII:1918, 1923, 108; Klossner 1967, 156.

raisen väestön elintarvikkeiden saanti.²⁹⁹ Sairaaloille annettu uusi kehoitus³⁰⁰ edistää viljelytoimia ei johtanut merkittäviin tuloksiin. Syyksi arveltiin sairaalatonttien pienuus ja viljelystä aiheutuvat kustannukset.³⁰¹

Kevääseen 1918 sairaalat selvisivät lääkintöhallituksen käsityksen mukaan auttavasti. Sen jälkeen elintarvikkeiden saanti oli useassa sairaalassa – edellä esitetyn mukaisesti – puutteellista.³⁰² Salakaupasta, senaatin asettamat rajahinnat ylittämällä, elintarvikkeita olisi saattanut saada, mutta tällaisiin kauppoihin laitoksilla ei ollut lupa ryhtyä.³⁰³ Tosin viitteitä on siitä, että näin jouduttiin tekemään,³⁰⁴ ja vaikka paikallisten elintarvikelautakuntien velvollisuutena ei ollut huolehtia alueellaan toimivien valtion sairaaloiden elintarvikehankinnoista, niin ilmeisesti joskus kuitenkin tapahtui.³⁰⁵

Sotavoita³⁰⁶ ja kuivattuja kasviksia

– – Hela detta år och i synnerhet sedan revolutionens begynnelse har anskaffandet af lifsförnödenheter för detta sjukhus varit förenadt med stora svårigheter och har det icke sällan inträffat att än den ena än den andra afdelningen haft matvaror i förråd blott en á två dagar. – –³⁰⁷

Vähentääkseen ruokakustannuksia lääkintöhallitus palkkasi kaksi ruokatalousneuvojaa, joiden tehtävänä oli opastaa sairaaloiden ruokahuollosta vastaavia valmistamaan ruokaa edullisesti, varastoiminaan ja säilömään elintarvikkeita sekä hyödyntämään ruoantähteet ruoanvalmistuksessa.³⁰⁸ Neuvojat kiersivät valtion sairaaloissa ja eräissä muissa laitoksissa vuosina 1917–1918. Sairaaloiden elintarvikehankinnasta vastaavien taloudenhoitajien avuksi lääkintöhallitus palkkasi elintarvikeavustajan.³⁰⁹

Myös ruokatalousneuvojien lääkintöhallitukselle toimittamista raporteista ilmenee selvästi se, ettei lääkintöhallituksen laatimia ruokajärjestyksiä kyetty aina noudattamaan. Monin paikoin elintarvikevarastot olivat vähissä. Ruokatalousneuvojat joutuivat opastamaan laitosten henkilökuntaa muun muassa jäkäläleivän valmistuksessa.³¹⁰ Oulussa suunniteltiin

²⁹⁹ LH I kk 261, 1917; SLA XII:1917, 1923, 6. – Ensimmäiset haavoittuneet sotilaat tuotiin Suomeen vuoden 1914 lopulla, ja seuraavana vuonna yksinomaan Helsingin yleisessä sairaalassa oli lähes 700 vuodepaikkaa sotilaiden käytössä. Pesonen 1980, 549.

³⁰⁰ LH I kk 279, 16.11.1917.

³⁰¹ SVT XI:34 1921, 67.

³⁰² LH I 24.7.1918 K 2815 senaatille.

³⁰³ SVT XI:34 1921, 66.

³⁰⁴ Helsingin yleisen sairaalan taloudenhoitaja sairaalahallitukselle 17.6.1918, K 100; Ehrström 1918.

³⁰⁵ Helsingin yleisen sairaalan taloudenhoitaja sairaalahallitukselle 8.5.1918 K nro 43 ja 17.6.1918 K nro 100.

³⁰⁶ Valtion kotitaloustoimikunnan ohjeen mukaan sotavoihin käytettiin vain lisäksi maitoa, peruna- tai vehnäjauhoja sekä kananmunia. VKT tiedonantoja nro 4: *Voipulan yhä lisääntyessä suosittamme sen lieventämiseksi seuraavia valmisteita.*

³⁰⁷ Helsingin yleisen sairaalan ruoanlaiton neuvoina toimivat rouva Anna Quist ja neiti Siiri Hämäläinen. Kyseessä lienee Anna Quist, o.s. Olsoni (1864–1943), KtaO, Helsingin Kasvatusopillisen Keittokoulun ensimmäinen johtaja 1891–1894. Julkaissut *Keittokirja yksinkertaista ruuanlaittoa varten kodissa ja koulussa* (1892) ja *Keittokirja II* (1901). Sysiharju 1995.

³⁰⁸ SLA XII:1917, 1923, 35. Sairaalan ruoanlaiton neuvoina toimivat rouva Anna Quist ja neiti Siiri Hämäläinen. Kyseessä lienee Anna Quist, o.s. Olsoni (1864–1943), KtaO, Helsingin Kasvatusopillisen Keittokoulun ensimmäinen johtaja 1891–1894. Julkaissut *Keittokirja yksinkertaista ruuanlaittoa varten kodissa ja koulussa* (1892) ja *Keittokirja II* (1901). Sysiharju 1995.

³⁰⁹ SVT XI:35 1922, 56; SLA XII:1918, 1923, 98. – Elintarviketilanteen parannuttua elintarvikeavustajan virka lakkautettiin vuonna 1919. SVT XI:36 1923, 52.

³¹⁰ LH I KD 221/322, 1917; LH I KD 236/325, 1917; SVT XI:34 1921, 66–67.

jäkälän käsittelylaitoksen perustamista lääninsairaalan yhteyteen.³¹¹ Keväällä 1918 Helsingin yleisen sairaalan joillakin osastoilla oli elintarvikepulan takia vähennettävä potilaspaiikkojen määrää.³¹²

Helsingin kaupungin sairaaloiden ruokahuollosta, 1918³¹³

Marian sairaala:

– – Alati painostava vaikeus saada tarpeeksi elintarvikkeita teki välttämättömäksi suuresti rajoittaa ja supistaa ruoanpitoa, joka suurimman osan vuotta oli sängen surkea. Kun ei mitään suurempia varastoja voitu koota ja lähitulevaisuus aina tuntui ylen epävarmalta, täytyi elää niin sanoaksemme kädestä suuhun, mahdollisuus, että sairaala ruoanpuutteen tähden täytyisi sulkea, alati uhkaavana tulevaisuuden kuvana. Siksi olikin talven ja kevään kuluessa välttämätöntä supistaa uusien potilaiden vastaanotto vähimmilleen ja mikäli mahdollista päästää sairaalasta vanhat potilaat. – –

Kulkutautisairaala:

– – Vaikeuksia lisäsi vielä riittävän elintarpeiden saannin mahdottomuus. Tämä ei johtunut yksinomaan suuresta hintojen noususta, vaan myöskin suoranaisesti siitä, että oli vaikeata saada mitä tarvittiin. – – ruoka on jättänyt ajoittain paljon toivomisen varaa. Henkilökunnan keskuudessa onkin yleinen laihtuminen ollut havaittavissa, ja yleisesti on valitettu työkyvyn vähentymistä. – –

Helsingissä kaupungin elintarviketoimisto teki päätökset siitä, miten ajoittain hyvinkin vähäiset elintarvikevarastot jaetaan. Eräessä vaiheessa kaupungin sairaalat yrittivät saada oikeuden hankkia itse elintarvikkeita, – ”koska elintarvikeviranomaiset olivat osoittautuneet aivan kykenemättömiksi”. Kaupunginvaltuusto ei pitänyt omaa hankintaa tarpeellisena, vaan totesi sairaaloiden olevan elintarvikkeiden saannissa edelleenkin etusijalla muihin kuluttajaryhmiin nähden.³¹⁴

Kun maitovalmisteita oli kaupungissa niukasti, niitä jaettiin vain sairaaloihin. Voita saivat tietyn määrän vain sellaiset potilaat, jotka ylilääkärin mukaan niitä välttämättä tarvitsivat.³¹⁵ Lokakuussa tilanne oli kuitenkin niin huono, ettei voita riittänyt sairaaloillekaan. Voin asemesta sairaalat saivat kaakaovoita.³¹⁶ Sairaaloiden elintarviketilannetta selvitetty komitea totesi kuitenkin, että potilaiden saama leipäannos oli tuolloin huomattavasti suurempi kuin kaupungin muulla väestöllä.³¹⁷

³¹¹ SVT XI:35 1922, 55. – Oulun lääninsairaalaan aiottu jäkäläjauhokone oli tarkoitus rakentaa ammeesta, höyryputkista ja kuivauslaitteesta. Hanke jäi toteutumatta, kun senaatti ei myöntänyt siihen varoja. Kajaanin yleisen sairaalan henkilökunta teki syksyllä 1917 jäkälänkeruuretkiä. Manninen 1998a, 104.

³¹² SVT XI:35 1922, 55.

³¹³ Helsingin kaupungin tilasto. Terveysten- ja sairaanhoito 9:1 1920, 64–65, 114.

³¹⁴ Helsingin kaupungin tilasto. Terveysten- ja sairaanhoito 9:1 1920, 55–56; Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 31:1918, 1921, 155; Helsingin kaupunginvaltuuston painetut asiakirjat asia n:o 40:1918, 1919.

³¹⁵ Helsingin kaupungin elintarviketoimisto pk 15.4.1918; Kertomus Helsingin kaupungin elintarviketoimiston toiminnasta 1917–1921, 1922, 75–77. – Kulutuskeskuksen saamasta voimäärästä ohjattiin vuoden 1917 lopussa ns. yhteiskuluttajille (sairaloille, kunnalliset laitokset, ruokalaitokset) Helsingissä 20 %, Turussa, Tampereella ja Viipurissa 15 % ja muissa kaupungeissa ja kulutuskeskuksissa 10 %. SA 97/1917.

³¹⁶ Helsingin kaupungin elintarviketoimisto pk 18.10.1918.

³¹⁷ Helsingin kaupunginvaltuuston painetut asiakirjat asia n:o 40:1918, 1919.

Sairaalan ruokatalousneuvojen kuvauksia valtion sairaaloista 1917–1918³¹⁸

Viipurin läänin sairashuone, syyskuu 1917

– – Seurasin mukana, kun ruoka-annokset jaettiin sekä yleisellä ja yksityisosastoilla ja tulin siihen johtopäätökseen, että mahdollisimman suurta säästäväisyyttä noudatettiin kaikkialla. Yleisillä osastoilla ei jäänyt minkäänlaisia ruuantähteitä, päinvastoin pyysivät sairaat usein lisää ruokaa väittäen etteivät vielä olleet kylläisiä. Se ruoka mikä joskus yksityisosastoilla jäi yli, käytettiin varistettuna tahi valmistettuna toisella lailla henkilökunnalle. Käyttämättä ei jäänyt mitään, eikä myöskään mitään ruokia pantu sianruuaksi. Leipäpalaset ja leivänkuoretkin, jotka joskus yksityisosastoilta tuotiin keittiöön, joko kuivattiin ja hienonnettiin jauhoiksi tai pantiin joko ruokiin tahi lisättiin taikinaan leipää valmistettaessa. – –³¹⁹

Joensuun yleinen sairaala, syyskuu 1917

– – Siellä valmistin ”sotavoita” ja perunaleipää, neuvoin keittiökasvien kuivaamiseen ja suolaamiseen, kehoitin käyttämään vihanneksia niin paljon kuin mahdollista. Marjoja oli siellä jo pantu talven varaksi. Koska sairashuoneella ei enää ollut jauhovaroja sanottavasti, puhuttiin sen mahdollisesta sulkemisesta jo joulun tienoilla. Siellä oltiin ylipäänsä hyvin pessimistisiä ruokavarojen riittämisen suhteen talven yli. Seurasin sielläkin ruoka-annoksien jakamista ja huomasin, että suurta säästäväisyyttä noudatettiin ja että ei mitään pantu hukkaan. – –³²⁰

Tampereen yleinen sairaala, tammikuu 1918

– – Kaikki, mikä ruokatalouteen kuuluu oli mielestäni erinomaisen hyvällä kannalla. Ruoka-ateriat olivat säännölliset, ruoka hyvin ja huolellisesti valmistettua sekä maukasta ja valmistettu tarkoin noudattamalla säädettyjä määräyksiä ja mittoja. Leipäannokset mitattiin tarkoin joka ilta seuraavaa päivää varten ja saivat kaikki, sekä sairaat että henkilökunta, lääkintöhallituksen määräyksen mukaan 200 g pehmeää tahi 125 g kuivaa leipää. – –³²¹

Pohjolan poikakoti [Oulu], elokuu 1918

– – Siellä panin heidän kaikki rabarberin varret säilöön keittämällä ja lehdet lantun lehtien kanssa leiväksi. Valkokaalit eivät olleet tänä vuonna kerineet, joten aloin niitten kuivaamisen. Maidosta on heillä ollut kova puute ja kaljajauhoja ei saa, joten kehoitin keräämään suuret määrät katajanmarjoja. – – Kehoitin ensi kesänä viljelemään sokerijuurikkaita, kun heillä ei ole yhtään sokeria. Imeläkeittoihin käytin punajuuren mehua sokerin asemesta ja lapset pitivät kovin. Viime syksynä kehoitin keräämään nokkosia ja olivatkin monta ateriaa päässeet nokkosten avulla eteenpäin. – –³²²

Oriveden Leprasairaala, lokakuu 1918

– – Siellä olivat hyvin avuttomia, kun ei ollut valosta mitään tietoa. Koko kevään ja kesän oli elintarvelautakunta pitänyt heitä 75 gr päivää kohti viljaa, kun muut valtion sairaalat saivat käyttää 180 gr. Voita eivät olleet saaneet pitkiin aikoihin, joten potilaat ja hoitajat ovat joskus iltasin saaneet puoli tavallisesta annoksesta. – –³²³

Tampereella lihapula oli vuoden 1918 lopussa niin ankara, ettei sitä riittänyt edes sairaaloille.³²⁴ Oulun lääninsairaala oli puolestaan jo vuoden alussa ilmoittanut lääkintöhallitukselle

³¹⁸ Ruokatalousneuvojen lääkintöhallitukselle toimittamista raporteista on säilynyt vain osa, ja niistä on tähän valittu muutamia.

³¹⁹ LH I KD 221/322, 1917.

³²⁰ LH I KD 221/322, 1917.

³²¹ LH I KD 74/411, 1918.

³²² LH I KD 249/438, 1918.

³²³ LH I KD 249/438, 1918.

³²⁴ Kertomus Tampereen kaupungin elintarvelautakunnan toiminnasta vuosilta 1915–1919, 1921, 35–37.

jauhovarastojensa niukkuudesta. Lääkintöhallituksen käsityksen mukaan sairaala oli käyttänyt viljaa jo liiaksi, ja sen oli nyt korvattava leipä perunapuurolla. Suurin puute olikin viljasta, ja myös sairaaloissa leipätaikinaan jouduttiin joillakin paikkakunnilla lisäämään jäkälän lisäksi pettua, olkia, ruumenia ja haapapuun purua.³²⁵ Myös perunoista oli pulaa.³²⁶

Elintarvikkeiden saantivaikeudet yhdistettiin mielisairaalapotilaiden kuolleisuuteen. Esimerkiksi Kellokosken piirimielisairashoitolassa osalla potilaista kuolinsyynä oli vuonna 1918 kuihtuminen (*marasmus*). Pahimmin ruoanpuute kohdistui niihin, jotka olivat olleet sairaalassa pisimpään.³²⁷ Maaseudun mielisairaaloissa elintarviketilanne saattoi olla parempi kuin esimerkiksi Helsingissä sijainneissa.³²⁸ Vaikka tilanne monissa sairaaloissa oli vaikea, se oli lääkitöhallituksen käsityksen mukaan kuitenkin parempi kuin muulla väestöllä. Itä-Suomesta todettiin, että sairaalaruoassa oleva henkilökunta oli ruokaan nähden paremmassa asemassa kuin ne, jotka ruokailivat omassa taloudessaan.³²⁹

Vuonna 1919 olosuhteet alkoivat vähitellen parantua. Helsingin kaupungin kulkutautisairaalaan todettiin, että elintarvikkeita oli saatavissa, mutta niiden hinnat olivat edelleen nousussa.³³⁰

2.6 Ravintofysiologin kritiikki ja tutkimukset: Carl Tigerstedt

– – Me ravintofysiologit olemme siis tottuneet siihen, että meidän mielipidettämme ei oteta huomioon, kun on kysymys Suomen kansan ravitsemisesta. – –³³¹

Helsingin yliopistossa oli 1900-luvun alussa käynnistynyt professori Robert Tigerstedtin johdolla ravintofysiologinen, erityisesti ihmisen ravinnontarpeeseen liittynyt tutkimus. Tutkimuksissa selvitettiin muun muassa erilaisten työtehtävien ja arjen toimintojen energiankulutusta. Tätä suuntausta jatkoi hänen poikansa Carl Tigerstedt.³³²

Carl Tigerstedt osallistui myös esimerkiksi vankiloiden ja Helsingin kaupungin ruokahuollon suunnitteluun. Merkittävän osan elämäntyöstään hän teki kuitenkin ensimmäisen maailmansodan aikana tutkiessaan erilaisten viljan korvikkeiden koostumusta. Jäsenyys valtion kotitaloustoimikunnassa kesti käytännöllisesti katsoen koko toimikunnan olemassaoloajan. Lääkäreiden ammattijulkaisuissa sekä kansantajuisissa artikkeleissa Tigerstedt pohti ruoan ravintoarvon ja hinnan suhteita ja otti kiivaastikin kantaa elintarvikeviranomaisten toimintaan ja säännöstelyyn. Tigerstedtien lisäksi etenkin lääketieteen tohtorit Robert Ehrström ja Georg von Wendt³³³ käsitelivät ravintoon liittyneitä kysymyksiä.

³²⁵ Manninen 1998a, 104, 109.

³²⁶ SVT XI:35 1922, 55.

³²⁷ Jyrkinen 2005, 104–106.

³²⁸ Helsingin kaupunginvaltuuston painetut asiakirjat asia n:o 40:1918,1919.

³²⁹ SVT XI:35 1922, 55.

³³⁰ Helsingin kaupungin tilasto I, Terveiden- ja sairaanhoito 10:1 1921, 69.

³³¹ Tigerstedt 1921.

³³² Ignatius 2000, 532, 552. – Carl Tigerstedt (1882–1930) LKT, fysiologian professori (1920). Tigerstedtin tutkimustyö kohdistui erityisesti verenkiertoon, aineenvaihduntaan ja ravintofysiologiaan. Carl Tigerstedt osallistui mm. sotaväen ja vankiloiden ruokajärjestyksen suunnitteluun, ja oli Helsingin kaupungin keskuskeittolan johtaja. Renqvist 1930. – Robert Tigerstedt (1853–1923) LKT, fysiologian professori (1900), kansainvälisesti tunnetuimpia suomalaisia lääketieteen tutkijoita. Tarkiainen 2007.

³³³ Georg von Wendt (1876–1954) LKT, FT, kotieläinopin professori (1910), kansanedustaja. Autio 2007.

Ravitsemukseen ja elintarvikesäännöstelyyn liittyvissä kysymyksissä etenkin Carl Tigerstedt oli yhteydessä ainakin saksalaiseen fysiologiin, professori Max Rubneriin. Lääketieteen alalla suomalaisilla oli ollut yhteyksiä Saksan tiedemaailmaan 1800-luvun lopulta lähtien³³⁴.

Ruoka-aineista, ravintoarvosta³³⁵ ja hinnoista

– – Syynä siihen, että leipä on tullut pääasiallisimmaksi ruoka-aineeksi maassamme, lienee se, että ruoan valmistustaito on meillä vielä verrattain alhaisella kannalla. Osaltaan vaikuttanee siihen myös se seikka, että emännille on mukavinta käyttää leipää mahdollisimman paljon, sitä kun ei tarvitse joka ateriaksi erityisesti valmistaa, vaan voidaan säilyttää viikkomääriä ja ottaa tarpeen tullen esiin. – –³³⁶

Edellä oleva, vuoden 1917 julkaisusta peräisin oleva lainaus ilmentää Tigerstedtin näkemystä suomalaisten ruokatottumuksista. Hänen käsityksensä mukaan ei ollut välttämätöntä, eikä edes hyödyllistä, syödä leipää siinä määrin kuin suomalaiset olivat tottuneet. Viljaa hän suositteli käytettävän ensisijaisesti puuroihin ja velleihin, sillä jauhojen ravintoarvo heikkenee leivän valmistuksessa. Kauraa Tigerstedt piti sen sisältämän rasvan vuoksi ruista ja vehnää arvokkaampana. Leivän valmistukseen, korvaamaan osan jauhoista, hän suositteli kasviksia.³³⁷

Tigerstedt tarkasteli ruoka-aineiden ravintosisältöä suhteessa niiden hintaan. Syksyllä 1917 tässä suhteessa edullisimpia olivat perunat, jauhot ja suurimot. Väestön keskimääräinen päivittäinen vilja-annos oli tuolloin kuitenkin vain 200 grammaa, ja ruokavaliota oli täydennettävä muilla elintarvikkeilla. Riittävästi energiaa³³⁸, proteiinia ja rasvaa sisältävä ruokavaliota tuli huomattavan kalliiksi. Tigerstedt vetosikin valtiovaltaan, jotta se tekisi kaiken mahdollisen hintojen nousun estämiseksi.³³⁹

Säännöstelytoimien arvostelua

– – Maan elintarvikkeiden oikeudenmukaisen jakamisen periaate on hyljätty tai oikeammin sanoen sitä ei ole koskaan sovellettuakaan, ja tässä on yksi syy siihen, että annostelu on meillä ollut tuomittu täydellisesti epäonnistumaan. – – Annosjärjestelmä on uudistettava ja toteutettava maan elintarvevarastojen tasaisempi ja oikeudenmukaisempi jakaminen. – –³⁴⁰

Tigerstedt kritisoi viranomaisten toimia, kuten itsehankintaan ja rajahintoihin liittyviä yksityiskohtia ja vaati elintarvikepolitiikan pikaista muuttamista.³⁴¹ Saksan kanssa käytyä vastikekauppaa, jossa Suomi sai voita vastaan viljaa ja sokeria, hän ei pitänyt yksinomaan myönteisenä. Voin vaihto vähän rasvaa sisältäviin tai rasvattomiin ruoka-aineisiin olisi ollut hy-

³³⁴ Hietala 2006b, 30–31.

³³⁵ Ravintoarvolla tarkoitettiin yleensä ruoan energia- ja joskus myös sen proteiinipitoisuutta. Muutamista kivennäisaineista ja niiden merkityksestä alkoi tosin jo olla tietoa. Bonsdorff 1975, 40–41.

³³⁶ Tigerstedt 1917.

³³⁷ Tigerstedt 1917.

³³⁸ Aikuisen työmiehen keskimääräiseksi energiantarpeeksi Tigerstedt (1917a) arvioi 3 500 kcal vuorokaudessa.

³³⁹ Graae & Tigerstedt 1916; Tigerstedt 1917a; Tigerstedt 1918b; Tigerstedt 1923.

³⁴⁰ Tigerstedt 1918c.

³⁴¹ Tigerstedt 1918d.

väksyttävissä vain, jos kaikille suomalaisille olisi kyetty takaamaan vähintään 25–30 gramman päivittäinen voiansos.³⁴²

Tigerstedtiä huolestutti kaupungeissa ja asutuskeskuksissa asuvien huono elintarviketilanne.³⁴³ Maanviljelijöiden etuoikeutetun aseman elintarvikkeiden saannissa hän näki perusteltuna, mutta piti epäoikeudenmukaisena – jonkin aikaa voimassa ollutta – säädöstä, jolla omavaraistalouksiin katsottiin kuuluviksi myös eräät kaupungeissa asuvat ruokakunnat, jotka eivät millään tavoin osallistuneet maanviljelystöihin ("etuoikeutetut korttikotitaloudet").³⁴⁴ Vaikka niille myönnetyt elintarvikeannokset olivat varsinaisten omavaraistalouksien annoksia pienemmät, ne olivat kuitenkin suuremmat kuin kuluttajatalouksiin kuuluneilla.

Helsingin saamat säännöstelyjen elintarvikkeiden annokset sisälsivät Tigerstedtin laskelmien mukaan elokuussa 1918 noin 670 kcal päivässä (taulukko 5), mikä vastasi neljäosaa kevyttä työtä tekevän miehen päivittäisestä energiantarpeesta. Helsingissä asuvien omavaraistalouksien annokset kattoivat noin 2 400 kcal ja "etuoikeutettujen korttikotitalouksien" noin 1 200 kcal.³⁴⁵

Taulukko 5. Tigerstedtin laskelma helsinkiläistalouksien säännöstelyjen elintarvikkeiden päiväannoksista elo-syyskuussa 1918.³⁴⁶

| Elintarvike | annos (g) | kcal |
|-------------|-----------|------|
| Liha | 19 | 35 |
| Makkara | 48 | 181 |
| Maito | 54 | 36 |
| Voi | 9 | 69 |
| Juusto | 4 | 14 |
| Rasvat | 7 | 60 |
| Jauhot | 78 | 279 |
| | yhteensä | 674 |

Kuluttajille annettu mahdollisuus hankkia itse tietty määrä³⁴⁷ elintarvikkeita maaseudulta helpotti monien tilannetta, mutta oli Tigerstedtin mielestä säännöstelyjärjestelmän periaattei-

³⁴² VKT kirje elintarviketoimituskunnalle 18.9.1918. EVA I Fa 6, 1918; Tigerstedt 1918d.

³⁴³ Tigerstedt 1918d.

³⁴⁴ Tigerstedt lienee tarkoittanut 1918–1919 aikana ollutta ns. omavaraistalouksilta suoraan annoksensa saaneiden ryhmää. Säädökseen perustuen viljelijällä oli mahdollisuus varata viljaa maatilalla asuvien muidenkin kuin viljelijän oman perheen tarpeiksi. Viljelijä saattoi ottaa tähän ryhmään esimerkiksi sukulaisiaan tai työntekijöitään, mikäli arvioi elintarvikevarastojensa riittävän heille. Säädös kevensi elintarvikelahtakuntien työtä, mutta sitä käytettiin väärin, ja elintarvikelahtakunnat hyväksyivät omavaraistalouksiin muitakin kuin tilalla asuvia. Rantatupa 1979, 197.

³⁴⁵ Tigerstedt 1918d. Tammikuussa 1918 kuluttajatalouksien energiansaanti elintarvikeannoksista oli ollut keskimäärin noin 1 890 kcal ja kesä-heinäkuussa 1 130 kcal/vrk. Vrt. Rantatupa 1979, 240: Vuosina 1917–1919 säännöstelyn alaiset elintarvikkeet kattoivat 50–60 % päivittäisestä energiantarpeesta eli 2 000–2 400 kcal.

³⁴⁶ Tigerstedt 1918d. Laskelmassa ei huomioitu esim. mahdollista viljan lisäannosta (40 g).

³⁴⁷ Vuonna 1918 yksittäinen kansalainen sai kuljettaa tiettyinä aikoina ilman erillistä lupaa viljavalmisteita 5 kg, lihaa ja makkaraa yhteensä 3 kg, voita 1 kg, juustoa 1 kg ja maitoa 3 l. SA 93/1918 päätös

den vastainen. Parhaimmillaankin näin hankittujen elintarvikkeiden tuoma energiamäärä oli vähäinen. Ruokavalion täydentämiseen itsehankinnalla ja säännöstelemättömillä elintarvikkeilla, kuten kalalla ja kasviksilla, ei kaikilla ollut myöskään varaa. Tigerstedtin näkemys olikin, että omavaraistalouksiin kuuluva väestö elää yltäkyläisyydessä, ja esimerkiksi helsinkiläiskotitaloudet ovat nälkään nääntymäisillään.³⁴⁸ Vaarana hänen mukaansa oli, että Helsingissä ajaututaan samaan vakavaan tilanteeseen kuin vankileireillä.³⁴⁹

Finska Läkaresällskapetin (Suomen Lääkäriseuran) kokouksessa syyskuussa 1918 Tigerstedt kertoi niistä syistä, joilla Suomen elintarvikeviranomaiset olivat perustelleet pieniä elintarvikeannoksia. Saksassa sodan aikana tehdyt tutkimukset olivat näiden tahojen mukaan osoittaneet, että energiantarve on aiemmin arvioitua huomattavasti pienempi. Tigerstedtin mukaan saksalainen professori Rubner oli kuitenkin todennut, että aiemmin esitetyt energiantarveluvut pitävät edelleen paikkansa. Berliiniläisten keskimääräinen energiantarve on tosin todettu aiempaa pienemmäksi, mutta syynä on se, että miesten ollessa rintamalla valtaosa berliiniläisistä on lapsia ja naisia. Siviiliväestön työkyky ja -teho on myös laskenut, joten energiantarve ei ole yhtä suuri kuin ennen.

Tigerstedtin näkemystä elintarvikepulan ankaruudesta kuvastaa hänen eräässä lehdessä 1918 esittämänsä kommentti: – – ”Meidän kaduillamme juoksentelee koiria ja kissoja, loistohevonen ei tosin ole aivan tavallinen ilmiö, mutta onpa niitä sentään olemassa ja sanomalehtien uutisten mukaan on Korkeasaarella edelleen eläimiä. Kaikki nämä aivan hyödyttömät eläimet kuluttavat ruokaa, osittain sellaista, jota suorastaan voitaisiin käyttää ihmisruuaksi, osittain sellaista, joka soveltuisi hyödyllisten eläinten ruokintaan. Miksi antaa näiden eläinten elää?” – –³⁵⁰

Nälkälävissäkin tulee olla ravintoarvoa

– – On kuitenkin huomioon otettava, ettei riitä se, että nälkälävää voi syödä; siinä tulee olla ravintoarvoa, s.o. sen täytyy sisältää mahdollisimman runsaasti aineita, jotka saattavat suolista imeytyä vierrein ruumiissa tapahtuvan palamisilmiön ylläpitämiseksi. – –³⁵¹

Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokouksessa elokuussa 1917 Carl Tigerstedtin puheenvuoro käsitteli leivän valmistuksessa käytettäviä viljan korvikkeita. Ainoa keino uhkaavan nälänhädän torjumiseksi oli se, että ruoaksi käytetään kaikkia niitä raaka-aineita, joilla on ravintoarvoa. Tiedot luonnosta saatavien raaka-aineiden merkityksestä energian lähteenä, niiden ravintoarvosta, olivat kuitenkin puutteelliset. Eräiden kasvien, kuten kaislan ja lumpeen juurista valmistetun jauhun Tigerstedt arveli sopivan leivänvalmistukseen.³⁵²

yksityisten oikeudesta elintarpeiden kuljetukseen. – Perunoita sai kuljettaa 30 l ja juureksia 15 l kuu-
kaudessa SA 121/1918.

³⁴⁸ Tigerstedt 1918d.

³⁴⁹ Vankileireillä on arvioitu vuoden 1918 aikana kuolleen nälkään ja tauteihin 12 500–13 000 henkeä. Virrankoski 2001, 749. – Carl Tigerstedtin isä, Robert Tigerstedt oli Tammisaaren sotavankileirin ylläkkärinä ja pyrki kohentamaan vankien ravinnonsaantia. Bonsdorff 1975, 115. Ks. myös Tiitta 2009, 88. – Myös Carl Tigerstedt toimi jonkin aikaa vankiloiden ruoka-aineiden tarkastajana ja antoi lausuntoja vankien muonituskysymyksistä. Ks. esim. Paavolainen 1971.

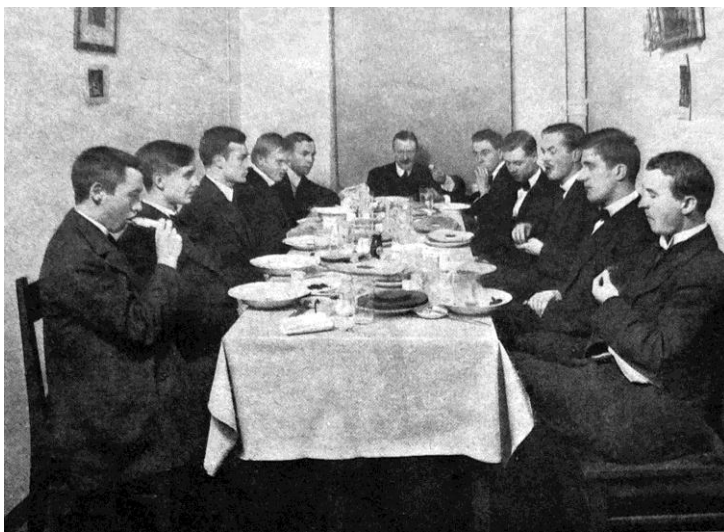
³⁵⁰ Tigerstedt 1918.

³⁵¹ Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous 1918, 28–29. Lainausta on Carl Tigerstedtin puheenvuorosta.

³⁵² Tigerstedt 1917; Tigerstedt 1919.

Ravinnon korvikkeita käsitelleet tutkimukset Tigerstedt teki pääasiassa syksyllä 1917 ja keväällä 1918. Tässä työssä jo aiemmin mainittuun jäkälätutkimukseensa hän haki taloudellista tukea elintarvikeviranomaisilta (elintarvikeosasto), mutta ei sitä saanut. Jälkeenpäin Tigerstedt on todennut kuulleensa epäämisen syyksi sen, että jäkälän koostumuksesta tiedettiin Ruotsissa ja Saksassa tehtyjen kokeiden perusteella jo riittävästi.³⁵³

Suomen osuuskauppojen keskuskunnan (SOK) ja Keskusosuusliike Hankkijan rahoituksella tekemissään tutkimuksissa Tigerstedt osoitti jäkälän hyödyttömäksi: 100 grammaa poronjäkälää vastasi energiasisällöltään yhtä grammaa ja vastaavasti islanninjäkälä 24 grammaa ruisjauhoja. Täysin turhaa koko syksyn kestänyt jäkälänkeruutyö ei Tigerstedtin mielestä kuitenkaan ollut; jäkälä sopi karjan rehuksi, ja siten arvokasta viljaa voitiin säästää ihmisravinnoksi.³⁵⁴



Fysiologisen laitoksen koehenkilöt ”jäkäläleipäateriaalla.” Pöydän päässä on tutkimuksen johtaja tohtori Carl Tigerstedt. – Jäkälää ja muita viljan korvikkeita koskeissa tutkimuksissa koehenkilöt noudattivat muutamien päivien ajan ns. normaalia ruokavaliota. Noin viikon mittaisella koejaksoilla osa leipään käytetystä jauhoista korvattiin tutkittavalla aineella. Laboratoriossa analysoitiin sekä ruoan koostumus että ”sulamisprosessin tulokset.”³⁵⁵

Tigerstedtin tutkimustuloksia eivät kaikki hyväksyneet. Tampereen Teknillisen Seuran Jäkäläkomitean kannanotossa häntä moitittiin keskeneräisten tulosten julkaisemisesta. Jäkälän saattamisen huonoon valoon pelättiin tuhoavan hyvin käynnistyneen jäkälänkeruutyön. Kannanoton mukaan lyhytaikaiset käyttökokeet eivät ole luotettavia, sillä elimistö tottuu vähitellen jäkälään ja hyväksikäyttö paranee. Asianmukaisesti käsiteltynä islanninjäkälän todettiin soveltuvan hyvin leipään.³⁵⁶

³⁵³ Tigerstedt 1921.

³⁵⁴ Tigerstedt 1918a. Ks. myös Yhteishyvä 46: 4, 1917 *Jäkälätutkimuksia*. S.O.K:n laboratorion suorittamia sekä Yhteishyvä 1: 2, 1918 *Jäkälät ihmisravintona*. Yliopiston fysiologisen laitoksen tutkimusten tuloksia. – Tigerstedtin jäkälää koskevaan tutkimukseen viitaten myös Helsingin kaupungin elintarvikelautakunta päätti lopettaa jäkälän hankkimisen varastoihinsa. Helsingin kaupungin elintarvikelautakunta, pk 12.12.1917.

³⁵⁵ Kuvalähde: Suomen Kuvalehti 1: 9 1918, 5.1.1918.

³⁵⁶ Kannanoton mukaan islanninjäkälää tiedettiin käytetyn yleisesti Norjassa ja Islannissa. Peuran[poron]jäkälästä ei ulkomaisia tutkimuksia sen sijaan ollut käytettävissä. HS 23.12.1917, 12 *Jäkäläkysymys*; HS 23.1.1918, 10 *Jäkälän ravintoarvo*. – Jäkälänkäytöstä Norjassa, ks. myös ReijoWaara 1916.

Keväällä 1918 elintarvikeviranomaiset joutuivat uudelleen pohtimaan jäkälän käyttöön ottoa.³⁵⁷ Vaikea elintarviketilanne johti nimittäin siihen, että karjan rehuksi tarkoitettua jäkälää varauduttiin käyttämään myös leivän raaka-aineena, siitäkin huolimatta, että sen ravintoarvo tiedettiin heikoksi.

Petun ravintoarvon selvittäminen tuli myös ajankohtaiseksi, ja Tigerstedt havaitsi pettujauhon erinomaiseksi viljan korvikkeeksi. Ihmiselimistö näytti pystyvän hyödyntämään pettua siinä määrin, että 100 grammaa pettujauhoa vastaa 45 grammaa ruisjauhoja. Petun etuna oli myös hyvä saatavuus, haittana voimakas ominaismaku. Petun pitkäaikaisvaiikutuksista ei tiedetty, joten sen käyttöä ei suositeltu, mikäli muuta ravintoa oli saatavilla.³⁵⁸

Pellavansiemenien käyttäminen leivässä oli myös esillä keväällä 1918.³⁵⁹ Tutkimuksensa perusteella Tigerstedt suositteli 50 prosenttia pellavansiemenjauhoa sisältävän leivän valmistuksen aloittamista välittömästi. Hän korosti kuitenkin, että myös muuta leipää on oltava saatavilla niille, esimerkiksi pikkulapsille, joille pellavansiemenleipä ei sovi. Myöhemmin keväällä, Helsingissä tehtyihin (Tigerstedtin) tutkimuksiin viitaten, elintarvikeviranomaiset (elintarvikehallitus) kehottivat elintarvikelautakuntia käyttämään pellavansiemenjauhoja kuluttajille jaettavan viljan lisänsä.³⁶⁰

Kiinnostus selluloosaan viljan korvikkeena heräsi Ruotsista kantautuneiden tietojen perusteella. Senaatti päätti lunastaa oikeudet ruotsalaiseen keksintöön, ja selluloosajauhon valmistus aloitettiin Kajaanissa.³⁶¹ ”Selluloosaleipää” valmistettiin ainakin parissa helsinkiläisessä leipomossa kesällä 1918 kaupungin vilja- ja jauhovarastojen ollessa loppumaisillaan.³⁶² Jonkin aikaa selluloosaa ilmeisesti lisättiin kaikkeen myynnissä olleeseen leipään.³⁶³

Selluloosasta esitettiin näkemyksiä myös sanomalehtikirjoituksissa. Sen käyttökelpoisuutta puolustettiin ja vedottiin ruotsalaisten saamiin hyviin kokemuksiin, mutta siihen suhtauduttiin myös epäilevästi.³⁶⁴ Tigerstedtin senaatin kehotuksesta tekemät tutkimukset, joissa osa jauhoista korvattiin viidellä erilaisilla (hydro)selluloosavalmisteilla, osoittivat, ettei selluloosan käytölle ollut ravitsemuksellisia perusteita. Valmisteet aiheuttivat voimakkaita ruoansulatuskanavan oireita, ja niiden arveltiin olevan jopa haitaksi. Se määrä, jonka selluloosavalmistetta saattoi päivittäin enimmillään nauttia, riitti tyydyttämään vain pienen osan

³⁵⁷ EVA I kk 22.5.1918; Rantatupa 1979, 156.

³⁵⁸ Tigerstedt 1918–1919.

³⁵⁹ Helsingin kaupungin elintarvikelautakunta pk 20.3.1918; EVA I yleiset pk:t 19.4.1918; Kertomus Tampereen kaupungin elintarvelautakunnan toiminnasta vuosilta 1915–1919, 1921, 18.

³⁶⁰ EVA I kk 5.5.1918.

³⁶¹ EVA I yleiset pk:t 27.4.1918; HS 1.5.1918, 8 *Nykyinen elintarvevarastomme ja elintarpeiden saantimahdollisuudet*; HS 27.5.1918, 4 *Elintarvehallitus kehoittaa perustamaan kunnallisia ruokaloita kaupunkeihin ja kulutuskeskuksiin*; Piilonen 1993, 582. – Selluloosan ja muiden korvikkeiden/vastikkeiden käytöstä Ruotsissa, ks. esim. Mannerfelt 1926, 117–118.

³⁶² Helsingin kaupungin elintarvikelautakunta pk 26.6.1918, pk 8.8.1918; Tigerstedt 1918; HS 23.7.1918, 4 *Elintarveasioita. Helsingin leipä ja jauhot. Pehmeästä selluloosaleivästä päästy*. – Keväällä 1917 Helsingin muonitustoimikunta rajoitti vehnän käyttöä leipomoissa siten, että sen osuus sai olla korkeintaan 20 prosenttia koko päivittäisestä jauhomäärästä. Määräykseen reagoitiin voimakkaasti, sillä osa väestöstä pelkäsi ruisleivän aiheuttavan vatsavaivoja eikä pitänyt (hapanta) ruisleipää lapsille sopivana. Määräys jouduttiin perumaan pikaisesti. Ks. esim. Tigerstedt 1917b.

³⁶³ Helsingin kaupungin elintarvikelautakunta pk 11.7.1918.

³⁶⁴ HS 1.5.1918, 8 *Leipää selluloosasta*; US 26.6.1918, 5 *Tri Wahlin esiintymisen johdosta*; HS 27.6.1918, 4 *Selluloosaleipää*; HS 5.7.1918, 6 *Selluloosaleipä*.

energiantarpeesta. Selluloosaa sisältävä leipä oli myös huonolaatuista ja tavanomaista leipää kalliimpaa.³⁶⁵

Kun Ruotsista saatujen tietojen mukaan myös olkijauhoilla, ainakin hyvin hienoksi jauhetuilla, saattaisi olla merkitystä energianlähteenä, Tigerstedt teki vastaavat kokeet Suomessa. Olkijauhojen merkitys viljan korvaajana osoittautui vähäiseksi. Karkeat jauhot ärsyttivät ruoansulatuskanavaa, mikä rajoitti päivittäistä käyttömäärää, ja vain noin kolmasosa olkijauhon energiasta tuli elimistön hyödyksi.³⁶⁶

Korvikkeiksi sopivien raaka-aineiden oli Tigerstedtin mielestä täytettävä kaksi ehtoa: raaka-ainetta on oltava riittävästi saatavilla, ja sitä on kyettävä nauttimaan niin paljon, että huomattava osa energiantarpeesta tulee tyydytetyksi.³⁶⁷ Ensimmäisen ehdon täyttivät pettu-, jäkälä (poronjäkälä)-, heinä-, herneenvarsi-, olki- ja selluloosajauhot. Toisen ehdon kannalta parhaimmaksi oli osoittautunut pettu. Pettua voitiin kerätä kuitenkin vain keväällä ja kesällä. Islanninjäkälä oli myös käyttökelpoinen, mutta sitä ei kasvanut kaikkialla riittävässä määrin. Heinistä, kuten timoteista, ja (hydro)selluloosasta valmistetut jauhot olivat hyödyttömiä.

Myöhemmin, elintarvikepulan jo lievennyttyä, Tigerstedt arvosteli valtion piittaamattomuutta tutkimustoimintaan. Kritiikki kohdistui erityisesti hallituksen väestölle antamaan kehotukseen kerätä korvikeaineita, etenkin poronjäkälää, vaikkei tietoa niiden soveltuvuudesta ollut. Valtio ei myöskään ollut myöntänyt rahoitusta korvikkeiden tutkimiseen. Ilman muualta saatua taloudellista tukea sittemmin turhaksi osoittautunut toiminta olisi jatkunut. Tigerstedt kritisoi myös selluloosan käyttöä leivän valmistuksessa. Siitäkin huolimatta, että sekä saksalaiset että suomalaiset tutkimukset olivat osoittaneet selluloosan hyödyttömyyden, viranomaiset – Tigerstedtin mukaan – pakottivat helsinkiläiset syömään selluloosaleipää. Vastaavanlaisia, valtion suhtautumisesta kertovia esimerkkejä, oli Tigerstedtin mielestä lukuisia.³⁶⁸

Valtion asemaa tutkimustoiminnan edistäjänä oli kuitenkin pohdittu keväällä 1918 elintarvikehallituksen kokouksessa. Siinä nimittäin käsiteltiin aloitetta valtion hätäajan tutkimustoimiston perustamiseksi.³⁶⁹ Elintarvikehallitukselle osoitetussa aloitteessa kritisoitiin sitä, että muista maista poiketen Suomen valtio ilmeisesti piti elintarvikkeiden säännöstellystä riittävänä toimenä elintarvikepulan hoitamiseksi, eikä varoja korvikkeiden tutkimukseen ole juuri myönnetty. Tutkimustoiminta oli ollut yksittäisten tutkijoiden ja liikeyritysten rahoituksen varassa. Elintarvikehallitus suhtautui tutkimustoimiston perustamiseen myönteisesti ja päätti esittää senaatille pikaisia toimia asian edistämiseksi.³⁷⁰

³⁶⁵ Tigerstedt R & Tigerstedt C 1918; Tigerstedt R & Tigerstedt C 1919; Tigerstedt 1921.

³⁶⁶ Tigerstedt 1919a.

³⁶⁷ Tigerstedt 1919. Tigerstedt ei kuitenkaan määritellyt, miten suuren osan energiantarpeesta pitäisi tulla tyydytetyksi.

³⁶⁸ Tigerstedt 1921.

³⁶⁹ Aloitteen tutkimustoimiston perustamisesta teki Tampereen teknillisen opiston opettaja tohtori Yrjö Kauko, joka itsekin oli tehnyt jäkäläkokeita.

³⁷⁰ EVA I yleiset pöytäkirjat 11.5.1918.

2.7 Lääkäreiden kertomuksista muodostuva kuva

– – Täysin terveetkin laihtuvat 15–25 kg – – Se, joka käytännöllisenä lääkärinä näinä aikoina joutuu läheltä näkemään tilannetta pyrkii väkisinkin toivottomaksi. – – Ns. vahvistavilla lääkkeillä tai ruokahalua kiihottavilla tipoilla ei nälkää poisteta ja lihotuskuurit siellä, missä kohta peruna ja lanttukin ovat saavuttamattomat, tuntuvat pilan teolta. – –³⁷¹

Sota ja elintarvikepula heikensivät väestön terveydentilaa, sillä niiden myötä eräät jo häviämässä olleet taudit, kuten isorokko ja syöpäläisten levittämä toisintokuume, yleistyivät jälleen. Yleisin kuolinsyy oli kuitenkin keuhkotauti eli keuhkotuberkuloosi, johon esimerkiksi 1910-luvulla menehtyi yksi suomalainen tunnissa. Imeväiskuolleisuus oli sen vähenemistä huolimatta edelleen korkea, ja vastasyntyneen keskimääräinen elinajanodote oli vuosisadan alussa noin 45 vuotta.³⁷²

Suomen terveydenhuoltojärjestelmä perustui 1900-luvun alussa valtion vastuulla olleisiin piiri- ja aluelääkärien virkoihin ja valtionavun varassa toimineeseen, vasta muotoutumassa olleeseen kunnanlääkärilaitokseen. Vuonna 1917 piiri- ja aluelääkärien virkoja oli viitisenkymmentä ja kunnan- ja kaupunginlääkäreitä noin 220. Yksityislääkäreitä oli lisäksi kaupungeissa, kauppaloissa ja teollisuuslaitosten palveluksessa. Kaikkiaan lääkäreitä oli noin 640.³⁷³

Lääkäreiden määrä oli riittämätön jo normaaliaikana, ja sota, kulkutaudit, vankeirit ja vuonna 1918 maahan levinnyt espanjantauti lisäsivät lääkärikunnan tarvetta entisestään. Useat kunnat olivat kokonaan tai pitkän aikaa ilman lääkäripalveluja. Kunnanlääkäri oli harvemmassa kuin joka toisessa maalaiskunnassa, joten väestön terveydentilasta koskevia selvityksiä ei kaikista kunnista ole käytettävissä.³⁷⁴

Kuva väestön ravinnonsaannista ja terveydentilasta perustuu tässä pääasiassa piirilääkäreiden vuosikertomuksiin ja lääketieteellisten seurojen julkaisuissa olleisiin artikkeleihin. Lääkärikunnan ammatillinen järjestäytyminen, muun muassa vaikuttamismahdollisuuksien lisäämiseksi, oli voimistunut lääkintöhallituksen perustamisen (1878) seurauksena. Lääkäreiden valtakunnallisia seuroja olivat tuolloin ruotsinkielinen Finska Läkaresällskapet (Suomen Lääkäriseura), suomenkielinen Lääkäriseura Duodecim sekä lääkäreiden edunvalvontaa hoitamaan perustettu Suomen Yleinen Lääkäriliitto.³⁷⁵

Elintarvikepulan ja -säännöstelyn vaikutuksia väestön terveydentilaan ja potilaiden hoitoon käsiteltiin etenkin Finska Läkaresällskapet-seuran kokouksissa, ja niihin liittyviä artikkeleita julkaistiin sen lehdessä (Finska Läkaresällskapetets Handlingar, FLH). Suomenkielisen Lääkäriseura Duodecimin samanimisessä julkaisussa asia näyttää olleen vähemmän esillä. Sen sijaan seuran suurelle yleisölle suunnatussa Terveydenhoitolehdessä (per. 1889) tarkasteltiin monia pulan aiheuttamia kysymyksiä. Lehdessä arvioitiin muun muassa voikukanjuuren, hevosen lihan,³⁷⁶ pellavansiemenien ja sakariinin sopivuutta ravinnoksi. Toi-

³⁷¹ Löfqvist 1918.

³⁷² Harjula 2007, 83–86, 97.

³⁷³ SVT XI:34 1921, 45; Mäkelä 2007, 27. Yhteisiä aluelääkärien virkoja oli mm. Pohjois-Suomen kunnilla. Sairaaloissa ja parantoloissa lääkäreitä oli noin 110.

³⁷⁴ Linnanmäki 2005, 198–199; Mäkelä 2007, 27–32.

³⁷⁵ Konttinen 1991, 239–240. Lääkäriseurojen panos kunnanlääkärilaitoksen kehittymiselle 1900-luvun vaihteessa oli merkittävä.

³⁷⁶ ReijoWaara 1918a, 1918c. – Terveydenhoitolehti oli pitkään ainoa suomenkielinen terveyden edistämiseen keskittynyt aikakauslehti.

sin kuin väestössä vallinnut käsitys oli, sakariinin todettiin olevan sekä lapsille että aikuisille täysin vaaraton.³⁷⁷ Pellavansiemeniä pidettiin niiden suuren rasvapitoisuuden vuoksi varsin käyttökelpoisina, vaikkakin niiden tiedettiin jo pieninä määrinä aiheuttavan joillekin haitallisia oireita.³⁷⁸ Lehdessä vedottiin myös koulukeittoloiden perustamisen puolesta,³⁷⁹ ja siinä arvioitiin aliravitsemuksen ja tartuntatautien, kuten isorokon, lavantaudin³⁸⁰ punataudin³⁸¹ sekä tuberkuloosin³⁸² mahdollista yhteisvaikutusta. Eräässä artikkelissa elintarvikelautakuntia kehoitettiin perustamaan sairaita varten elintarvikkeiden hätävarastoja asutuskeskusten ap- teekkeihin.³⁸³

Lehden pitkäaikainen päätoimittaja Konrad ReijoWaara oli useiden edellä mainittujen artikkelien kirjoittaja. Hän näki pula-ajassa kuitenkin myös jotakin myönteistä. Eräässä artikkelissaan 1918 ReijoWaara nimittäin toteaa sotavuosien osoittaneen ihmisen tulevan toimeen niukemmalla rasva- ja proteiinimäärällä kuin aiemmin on otaksuttu. Ravinnon niukkuus oli eräiden arvioiden mukaan vähentänyt Saksassa myös joidenkin tautien esiintyvyyttä.³⁸⁴

Potilashoito Helsingissä

– – Sin särskilda betydelse från medicinsk synpunkt har frågan om de sjukas föda. Vår närings kvantitativa och kvalitativa bristfällighet har ställt ofta öfverstigliga hinder för en rationell dietetisk behandling af sjuka, enär förordnande af diet i praktiken mestadels blir liktydig med en yttermera tillskärpning af undernäringen, något som vid alla mera kroniska fall icke kan komma i fråga. – –³⁸⁵

Elintarvikesäännöstelyn aikana käytäntönä oli, että saadakseen sairauden perusteella elintarvikkeiden lisäannoksia, potilaalla oli oltava niihin oikeuttava lääkärintodistus. Todistuksen perusteella elintarvikelautakunta myönsi potilaalle niin sanotun sairaskortin. Säännöstelyn alkaessa lääkäreillä ei kuitenkaan ollut yhtenäisiä ohjeita siitä, millaisia elintarvikkeiden lisäannoksia eri sairaustiloissa saattoi määrätä. Se merkitsi sitä, että lääkärien esittämät lisäannokset ja ruokavaliohoidon kesto vaihtelivat suuresti.³⁸⁶

³⁷⁷ Ruotsalainen 1918.

³⁷⁸ ReijoWaara1918b.

³⁷⁹ Savonen 1917.

³⁸⁰ Arppe 1917; ReijoWaara 1917.

³⁸¹ Siirala 1918.

³⁸² Löfqvist 1918.

³⁸³ Siirala 1918.

³⁸⁴ ReijoWaara 1918.

³⁸⁵ Ehrström 1918.

³⁸⁶ Ehrström 1918. – Robert Ehrström (1874–1956), lääketieteen ja kirurgian tohtori, Helsingin yliopiston sisätautiopin professori (1920), suomalaisen farmakopean kehittäjä. Korppi-Tommola 2003a. Ehrström oli mm. valtion sairaaloiden ruokajärjestystä uudistaneessa komiteassa 1905 ja osallistui sekä ensimmäisen että toisen maailmansodan aikana sairasannoksia koskevaan päätöksentekoon.



Helsingin kaupungin elintarvikelautakunnan maitokortti B oli tarkoitettu ainoastaan sairaille.³⁸⁷

Robert Ehrströmin kokemus helsinkiläislääkärinä oli, ettei lääkarillä todellisuudessa ollut edes oikeutta määrätä potilaille elintarvikelisäännoksia. Kuten viranomaisetkin olivat korostaneet, lääkarillä oli ainoastaan mahdollisuus tehdä asiasta esitys. Lopullisen päätöksen teki elintarvikelautakunta. Sen riittämätön lääketieteellinen asiantuntemus ilmeni päätöksissä: lautakunta saattoi myöntää lisäannoksia potilaille, jotka eivät niitä tarvinneet ja toisaalta evätä ne niitä tarvitsevilta.³⁸⁸

Ehrström toi esiin myös ruokavaliohoidossa käytettyjen elintarvikkeiden saantivaiveudet. Vehnän niukkuus hankaloitti ”dieettileivän”³⁸⁹ saantia, sillä se oli jo pitkään valmistettu maahan tuodusta vehnästä. Ohjeeksi työtovereilleen hän esitti, että vehnästä valmistettua leipää määrättäisiin vain niille potilaille, jotka sitä ehdottomasti tarvitsevat. Ruisleipä sopi todennäköisesti useimmille, tosin ei hapattamalla valmistettu. Lääkäreiden hän toivoi edistävän hyvälaatuisen rukiisen dieettileivän valmistuksen käynnistymistä.³⁹⁰

Maidolla oli perinteisesti ollut tärkeä asema ruokavaliohoidoissa, ja se oli sotaaikana entisestään korostunut. Maitopula vaikeutti kuitenkin potilaiden hoitoa varsinkin kaupungeissa. Ehrströmin käsityksen mukaan dieettiruokavalio johtikin vain aliravitsemuksen kärjistymiseen.

Myös Finska Läkaresällskapet kiinnitti potilaiden asemaan huomiota. Helsingin elintarvikelautakunnalle lokakuussa 1918 osoittamassaan kirjeessä se totesi, etteivät kuluttajatalouksien saamat elintarvikeannokset vastanneet ravinnon tarvetta. Huolestuttavinta oli, etteivät edes sairaat ja pienet lapset saaneet riittävästi heille sopivaa ravintoa.³⁹¹

Viranomaisten keho elintarvikeasioiden hoito ajoi lääkärit eettisesti vaikeaan tilanteeseen: toisaalta lääkärit pitivät velvollisuutenaan tuomita väärinkäytökset, kuten elintarvikkeiden laittoman hankkimisen, mutta toisaalta heidän oli myönnettävä siten hankittujen

³⁸⁷ Kuvalähde: KK/pienpainatteet.

³⁸⁸ Ehrström 1918. – Täsmällisiä tietoja Helsingissä jaetuista sairaskorteista ja niitä vastaavista elintarvikemääristä on vain muutamalta kuukaudelta vuodelta 1919. Kertomus Helsingin kaupungin elintarvetoimiston toiminnasta 1917–1921, 1922, 37.

³⁸⁹ Dieettileipää näytetään käytetyn erilaisten ruoansulatuskanavan häiriöiden hoidossa. – Lääkärintodistuksen perusteella potilaan oli mahdollista saada vilja-annos, jossa vehnän osuus oli tavanomaista suurempi. Elintarveosasto 9.6.1917, Ohje n:o 2. KK/pienpainateteos.

³⁹⁰ Ehrström 1917.

³⁹¹ Helsingin elintarvikelautakunta, pk 18.10.1918.

elintarvikkeiden olleen monen pelastus.³⁹² Potilaissa havaittu laihduminen johtui Ehrströmin käsityksen mukaan sekä ravinnon määrällisestä niukkuudesta että sen laadullisista puutteista. Ruokavalio sisälsi runsaasti kasviksia, mutta vähän rasvaa,³⁹³ sokeria ja eläinproteiinia. Kasvisruoka antoi kylläisyyden tunteen, mutta kuten Saksassa oli sota-aikana korostettu, elimistö ei kykene käyttämään kasvisruokaa riittävästi hyväkseen. Kasvissyöjän oli myös ruokailtava useammin kuin sekaruokaa syövä, ja sellaiseen suomalaiset eivät olleet tottuneet. Ehrströmin aikuispotilaat olivat viimeksi kuluneen vuoden aikana laihduneet keskimäärin 15 kiloa. Tallqvist puolestaan arvioi potilaidensa laihduneen vuosien 1918–1919 vaihteessa noin 20 prosenttia, mutta myös diabetekseen sairastuneiden määrä oli vähentynyt.³⁹⁴

Helsingin Marian sairaalassa saadut kokemukset osoittivat, että monien potilaiden sairaus liittyi joko suoraan tai välillisesti ravinnon puutteeseen. Erityistä huomiota herätti *edeema*³⁹⁵, jonka yhteyden aliravitsemukseen tiedettiin olevan kiistaton, vaikkakaan mekanismeja ei tunnettu. Nälkäedeemaa oli todettu 90 prosentilla kesällä 1918 sairaalaan tulleista potilaista. Puolen vuoden aikana parikymmentä potilasta oli hoidettu nälkiintymisen³⁹⁶ takia. Mahahaava ja erilaiset vatsavaivat olivat lisääntyneet. Nälkä sai ihmiset syömään melkein mitä tahansa, ja huonosti sulavien ja ruoaksi sopimattomien aineiden aiheuttamia suolitukoksia oli todettu yhä useammin. Tukosten aiheuttajiksi olivat osoittautuneet muun muassa perunan ja pellavansiemenien kuoret sekä kalanpääät ja ruodot.³⁹⁷

Marian sairaalan poliklinikan potilaina olivat lähinnä varattomat kaupunkilaiset, mutta edemaa todettiin kesällä 1918 myös eräällä pääasiassa maalaisväestöä hoitaneella helsinkiläispoliklinikalla. Tapausmäärä oli kuitenkin pieni, minkä arveltiin johtuneen maaseudun paremmasta elintarviketarjonnasta. Edeemaan sairastuneiden ruokavalio oli yksipuolinen ja koostui keitoista ja suolakalasta.³⁹⁸

Keväällä 1918 helsinkiläislapsilla havaittiin keripukkiin viittaavia oireita, ja vastustuskyvyn heikkenemisestä johtuvat tulehdussairaudet olivat yleistyneet. Muutamalla potilaalla todettiin vaikea tulehdustauti (lat. *no(o)ma*),³⁹⁹ joka normaaliaikana oli erittäin harvinainen ja ilmeni yleensä heikkokuntoisilla ja aliravituilla, useimmiten lapsilla. Näiden lapsipotilaiden ruokavalion tiedettiin ennen sairastumista sisältäneen perunaa, hiukan kuivattuja kasviksia, tavanomaista pienemmän määrän maitoa sekä säädösten mukaisen, varsin niukan leipäannoksen.⁴⁰⁰

³⁹² Ehrström 1918.

³⁹³ Sekä Ehrström (1918) että Tigerstedt (1918d) kritisoivat valtion viranomaisia voin viennistä Saksaan, vaikka Suomessa oli rasvasta pulaa.

³⁹⁴ Tallqvist 1922.

³⁹⁵ Helsingin kaupungin tilasto. Terveysten- ja sairaanhoito 9:1 1920, 65. – *Edeema*, lat. *oedema*; turvotus. Lääketieteen termit 2002. Ruotsinkielisissä artikkeleissa käytetään termejä *hungerödem*, *krigsödem*, nälkäpöhö. – Ensimmäiset edematapaukset todettiin vankileireillä. Jansson 1919.

³⁹⁶ *Inanities*; nälkiintyneisyys, riutuneisuus; syn. *marasmus*. Lääketieteen termit 2002.

³⁹⁷ Elving 1918.

³⁹⁸ Jansson 1919.

³⁹⁹ *no(o)ma*, vesikuolio; vaikea suutulehdus ja siihen liittyvä syövyttävä ihotulehdus. Lääketieteen termit 2002.

⁴⁰⁰ Elving 1918. – Vuosina 1920–1921 Helsingissä tehty selvitys antoi viitteitä siitä, että riisitaudin aiheuttamia luustovaurioita oli erityisen paljon 1914–1918 syntyneissä lapsissa. Eniten riisitautia näytti esiintyneen niissä kaupunginosissa, joissa asuinolot ja väestön varallisuustilanne oli heikoin. Ruotsalainen 1922.

Puilla paljailla

– Kesän kauneimmilla ollessa täällä näin paljon lapsia kerjuulla käyvän yksinomaan leipää pyytämässä, laihat, keltaisen ruskeat kasvoiltaan ja silmäterät dilateerautuneet [laajentuneet], heikot ja verkkaiset käynniltään.⁴⁰¹ – että kysymyksessä oli todellinen nälkävuosi sen huomasi – sillä maahan kaadetut puhtaaksi kolotut petäjänrungot paistoivat jo kauaksi kaamean valkealta paikoitellen silmän kantamattomiin. – –⁴⁰²

Maaseutulääkäreiden lääkintöhallitukselle toimittamissa vuosikertomuksissa kerrotaan sairastavuuden ja kuolleisuuden ohella vaihtelevasti myös paikallisesta sato- ja elintarviketilanteesta sekä väestön ruoankäytöstä. Seuraavat tiedot ovat pääosin eräiden Itä-, Keski- ja Pohjois-Suomessa eli niin sanotulla hätäleivän⁴⁰³ käyttöalueella toimineiden piiri- ja kunnanlääkäreiden vuosikertomuksista.

Pielisjärven kunnasta kuvataan 1918 useiden työläisperheiden ainoana ruokana olleen olki- tai pettuleipä, johon joskus lisättiin akanallisia kaurajauhoja. Muutoin ruokavalio koostui kalansuolavedestä ja satunnaisesti naurispuurosta, mutta lihaa ja kalaa oli harvoin.⁴⁰⁴ Pettuleipää, jossa oli hiukan oikeitakin jauhoja, pidettiin Kajaanin piirissä suorastaan hyvänlaatuisena ravintona.⁴⁰⁵ Oulun seudulla kalastus, jota harrastettiin enemmän kuin ennen, sekä marjastus lievensivät elintarvikepulaa ja täydensivät olki-, jäkälä- ja pettuleipään perustuvaa ruokavaliota.⁴⁰⁶

Erilaiset ruoansulatusvaivat, vaikea ripuli (lat. *diarrhea*) ja ummetus (lat. *koprostas*) sekä laihtuminen mainittiin tavallisimmiksi merkeiksi huonosta ravinnosta.⁴⁰⁷ Edeemaa, nälkähöhöä, todettiin aikuisilla monin paikoin.⁴⁰⁸ Havaintoja oli myös keripukin kaltaisista oireista⁴⁰⁹ ja suun limakalvon mätähaavoista.⁴¹⁰

Nälänhädästä raportoivat vuonna 1918 Iin, Kajaanin, Kuopion, Oulun, Pielisjärven, Pudasjärven, Tohmajärven ja Tornion piirilääkärit, Ilomantsin, Juuan, Nurmeksen ja Valtimon kunnanlääkärit sekä Kuolajärven aluelääkäri.⁴¹¹

Pienten lasten kuolleisuuden nousun arveltiin Kajaanin piirissä johtuneen imetävien äitien,⁴¹² ja Pudasjärven piirissä lasten⁴¹³ heikosta ravitsemuksesta. Eräitä Tohmajärven piirissä vuoden 1918 aikana tapahtuneita kuolemia epäiltiin nälän aiheuttamiksi.⁴¹⁴ Antreassa todettiin elintarvikepulan, sodan ja kulkutautien lisänsen kuolleisuuden lähes 1867–1868 nälkävuosien tasolle.⁴¹⁵ Syksyllä 1918 toimeentulo oli niukkaa monin paikoin, eikä lap-

⁴⁰¹ Pudasjärven piirilääkärin vsk 1918.

⁴⁰² Karttulan ja Wesannon kunnanlääkäripiirin vsk:t 1918.

⁴⁰³ Hätäleipäalue, ks. Rantatupa 1979, 179 ja liite 11.

⁴⁰⁴ Pielisjärven kunnanlääkärin vsk 1918.

⁴⁰⁵ Kajaanin piirilääkärin vsk 1918.

⁴⁰⁶ Oulun piirilääkärin vsk 1918.

⁴⁰⁷ Kuortaneen, Oulun, Pielisjärven, Pudasjärven ja Tohmajärven piirilääkärin vsk:t 1918; Mäkelä 2007, 403. – Ripulin todettiin olevan ns. alimentääristä ripulia, joka johtui ravinnon niukkuudesta ja yksipuolisuudesta. Ummetuksen aiheuttajina pidettiin mm. ruoaksi sopimattomia raaka-aineita.

⁴⁰⁸ Pudasjärven, Kajaanin, Kuopion, Oulun ja Ruoveden piirilääkärien vsk:t 1918; Mäkelä 2007, 403.

⁴⁰⁹ Ruoveden piirilääkärin vsk 1918.

⁴¹⁰ Ruoveden piirilääkärin vsk 1918.

⁴¹¹ Linnanmäki 2005, 138–139.

⁴¹² Kajaanin piirilääkärin vsk 1917.

⁴¹³ Pudasjärven piirilääkärin vsk 1919.

⁴¹⁴ Tohmajärven piirilääkärin vsk 1919.

⁴¹⁵ Antrean piirilääkärin vsk 1918.

sillekaan riittänyt aina maitoa. Erään kunnanlääkäri kertomuksen mukaan vastaanotolle tuota puolivuotiaasta lasta oli kotona ruokittu nokkosilla, ruoholla ja joskus silakalla.⁴¹⁶

Vuoden 1919 alussa elintarvikepula ja sen seuraukset tuntuivat Kajaanin, Pielisjärven, Pudasjärven ja Tohmajärven piirilääkärien alueilla. Näissä piireissä tuolloin todetuista kuolemantapauksista kymmenkunnan arveltiin aiheutuneen nälästä.⁴¹⁷

Nälkäkuolemien määrästä ei kuitenkaan ole varmuutta. Elintarvikeviranomais-ten arvioiden mukaan elintarvikepula olisi aiheuttanut kaikkiaan noin 20 siviilin nälkäkuoleman Oulun, Viipurin ja Vaasan lääneissä pääasiassa vuoden 1919 aikana. Kuolemia ei kuitenkaan lääketieteellisesti ole vahvistettu nälän aiheuttamiksi.⁴¹⁸ Kuolinsyytiedot ovat tuolta ajalta puutteellisia, sillä maalaiskunnissa kuolinsyyntä määrittelyn ja kuolintilastojen kokoamisen tekivät yleensä papit, eivät lääkärit. Kuolleisuustilastoissa ensimmäinen maailmansota ja vuoden 1918 tapahtumat näkyvät kuitenkin selvänä nousuna.⁴¹⁹

Finska Läkaresällskapetin julkilausuma

– – Vi läkare måste anse detsom vår skyldighet mot våra sjuka, och, jag ville tillägga, mot vårt anseende i egenskap af läkare, att på det bestämdaste yrka på, att de sjukas behof af föda tillgodoses i möjlig utsträckning på ett sätt, som motsvarar billighet och den medicinska vetenskapens fordringar. – –⁴²⁰

Vuoden kuluttua keskeisten elintarvikkeiden säännöstelyn alkamisesta, eli syksyllä 1918, Finska Läkaresällskapet päätyi laatimaan säännöstelyä koskevan julkilausuman. Siihen liittyvä keskustelu käytiin seuran syyskuun kokouksessa.⁴²¹ Julkilausuman laatimiseen ovat saataneet vaikuttaa Carl Tigerstedtin ja Robert Ehrströmin seuran aiemmassa kokouksessa esittämät puheenvuorot säännöstelyn epäkohdista ja lääketieteellisen asiantuntemuksen puuttumisesta päätöksenteossa.⁴²²

Julkilausumaan liittyvä keskustelu on yksityiskohtaisesti selostettu seuran julkaisussa. Siitä ilmenee, että säännöstelykysymystä haluttiin käsitellä tieteelliseltä ja objektiiviselta kannalta ja korostaa asian lääkinnällistä ja terveydellistä puolta. Säännöstelytoimien sosiaaliin vaikutuksiin tai poliittiseen merkitykseen monet varoivat ottamasta kantaa.

Kokouksen hyväksymässä julkilausumassa kiinnitetään huomiota säännöstelyä ohjaavaan lainsäädäntöön, lääkärien asemaan ja eri väestöryhmien oikeuksiin. Potilaiden ruokavaliohoitoon vaaditaan yhtenäisiä ohjeita, ja niiden laadintaan tulisi osallistua Suomen

⁴¹⁶ Kauttu ym. 1983, 133.

⁴¹⁷ Kajaanin ja Pielisjärven piirilääkärien vsk:t 1919; HS 13.2.1919, 8 *Nälänhätä Pohjois-Karjalassa. Karjalaisen osakunnan asettaman toimikunnan tiedonanto*; HS 20.2.1919, 6 *Nälänhätä*; Mustaniemi 1996, 37.

⁴¹⁸ Rantatupa 2004, 320.

⁴¹⁹ Harjula 2007a, 19–20. Tiedot kuolinsyistä ovat epätasällisia, ja esim. 1910-luvulla erittelemättömään ryhmään "muut taudit" sijoitettiin 60 % kaikista kuolemantapauksista.

⁴²⁰ Ehrström 1918.

⁴²¹ Julkilausumaluonnoksen olivat laatineet Robert Ehrström, Elis Lövegren, Harald Sundelius ja Carl Tigerstedt. Finska Läkaresällskapetets protokoll. 28.9.1918. FLH LX. November–December 1918.

⁴²² Ks. Tigerstedt 1918d; Ehrström 1918.

yleisen lääkäriliiton nimeämä asiantuntija. Julkilausuma toimitettiin Suomen hallitukselle, Helsingin kaupungin elintarviketoimistolle ja Suomen yleiselle lääkäriliitolle.⁴²³

Finska läkaresällskapetens julkilausuma 28.9.1918⁴²⁴

1. Enär lifsmedelslagen i dess tillämpning ledt därhän, att korthushållarna, och speciellt de i konsumtionscentra bosatta, antingen icke kunnat tillfredsställa sitt nödvändigaste näringsbehof, eller kunnat göra det endast genom att bryta emot lagens forskrifter, under det att landets själfhushållare enligt dessa äro berättigade till en näringsmängd, som t.o.m. öfverstiger deras näringsbehof, och enär den betydande undernäring, som redan kan konstateras hos flertalet korthushållare, hotar att i en snar framtid taga betänkliga former, anser Finska Läkaresällskapet, att ransoneringsystemet måste omläggas på basen af en jämnare och mera rättvis fördelning af landets lifsmedelsförråd.
2. Så länge korthushållarna icke kunna tillförsäkras en näring, som motsvarar deras behof, är rätten till själfanskaffning oafvisligen nödvändig, men bör denna själfanskaffningsrätt få sådana former, att den för den enskilde icke medför onödiga kostnader och tidsförlust, på det att äfven den mindre bemedlade måtte blifva i tillfälle att begagna sig af densamma.
3. Alldenstund vid ransoning af lifsmedlen, hänsyn nödvändigt måste tagas till en mängd omständigheter af näringsfysiologisk innebörd, är ett ständigt samarbete mellan lifsmedelsmyndigheterna och sakkunniga på detta område oundgängligt.
4. För at så vidt möjligt trygga sjukas behof af lämplig och tillräcklig föda, böra särskilda bestämmelser utfärdas. Dessa utarbetas under medverkan af läkare, som utses af styrelsen för Finlands allmänna läkareförbund. Med hänsyn till tillämpningen af nämnda bestämmelser böra i inre medicin förfarna läkare ställas till lifsmedelsmyndigheternas förfogande.
5. För sjukhusens förseende med nödiga lifsmedel böra garantier lämnas, och någon skillnad mellan statens och kommunens sjukhus å den ena sidan och de privata sjukhusen å den andra med hänsyn till lifsmedelsanskaffningen bör icke ifrågakomma.
6. För spädbarn bör tryggas tillgång till socker och särskildt preparerade mjölsorter, och bör ransoning af dessa näringsmedel ske på grund af läkares föreskrift.

Julkilausuma lienee ollut vaikuttamassa siihen, että elintarviketoimituskunta asetti sittemmin komitean laatimaan ehdotusta eri sairaustilojen edellyttämistä elintarvikkeiden lisäannoksista. Komitean tuli myös selvittää, mitä mahdollisuuksia olisi ottaa käyttöön järjestelmä, jossa säännöstelyannokset määräytyvät iän perusteella.⁴²⁵

⁴²³ Finska Läkaresällskapetens protokoll 28.9.1918. FLH LX, November-December 1918. Julkilausuma julkaistiin myös HS 6.10.1918, 5. – Suomen yleinen lääkäriliitto tarjosi lokakuussa 1918 Helsingin kaupungin elintarvikelautakunnalle lääketieteellistä asiantuntemusta potilasohjeiden laatimista varten. Sen seurauksena elintarvikelautakunta päätti puolestaan esittää Suomen yleiselle lääkäriliitolle yhteisen komitean perustamista julkilausumassa esitettyjen näkökohtien valmistelua varten. Helsingin elintarvikelautakunta, pk 18.10.1918.

⁴²⁴ Finska Läkaresällskapetens protokoll 28.9.1918. FLH LX, November-December 1918.

⁴²⁵ Ohjeita elintarpeiden annostelua varten lääkärin määräysten mukaan. EVA I Dg2; Suomen Senaatin elintarvetoimituskunnan kirje Robert Ehrströmille 22.10.1918. – Komiteassa olivat lääkintöneuvos LKT Akseli Koskimies (pj), LKT Requel Löfqvist, LKT V. Manner, prof. T.W. Tallqvist, LKT Robert Ehrström, LKT Elis Lövegren, FT Henrik Ramsay ja neiti Eeva Somersalo. Osa komitean jäsenistä oli ollut laatimassa Finska Läkaresällskapet -seuran julkilausumaa.

Ohjeita elintarpeiden annostelua varten lääkärin määräysten mukaan.

Elintarveministeriön vahvistamat 25. II. 1919.

| | A i k a | Maitoa litrassa päivää kohti | Kermana litrassa päivää kohti | Voiota grammoissa viikossa | Leipänannos vaihdettu kauraynneihin tai perunajauhoihin tai edelleenleipään. | Leipänannos kauraynneitä tai kaurajauhoja | Leipänannos perunajauhoja | Sokeria grammoissa päivää kohti | Lihaa grammoissa päivää kohti |
|---|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--|---|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| Raskaus ja imettäminen. | | | | | | | | | |
| Raskaus (viimeiset neljä kuukautta) | 4 kuukautta | 1.0 | — | — | — | — | — | — | — |
| » » » » ja suuri voimien heikontuminen | 4 » | 1.0 | — | 200—300 | — | 50 | — | — | — |
| Imettävä äiti | 1—2 » | — | — | 200 | — | 50 | — | — | — |
| Erinäisiä tautitiloja. | | | | | | | | | |
| Tautitila, joka vaatii yksinomaan tai etupäässä juoksevaa ravintoa | Asianhaaran mukaan | 1.0—2.0 | 0.5 | — | Vaihdetaan | — | — | 30 | — |
| Vaikeat inanitsiotilat | 2 kuukautta | 0.5—0.8 | — | 350 | — | 50 | 50 | — | — |
| Konvalesentit vaikeiden leikkausten jälkeen (sairaalasta päästyään) | 2—6 viikkoa | 0.5—1.0 | — | 250—300 | — | 30 | — | — | — |
| Tarttuvat taudit. | | | | | | | | | |
| Tyfosoinen kuume (Infectio typhosa) | 4—8 viikkoa | 1.0 | — | — | Vaihdetaan | 50 | 50 | 30 | — |
| Keuhkokuume (Pneumonia) | 2—4 » | 0.8 | — | — | — | — | — | — | — |
| Tuhkarokko (Morbilli) | 2—4 » | 0.5 | — | — | — | — | — | — | — |
| Hinkuyskä (Pertussis) | 6 » | 0.8 | — | — | — | — | — | — | — |
| Äkillinen nivelreumatismi (Polyarthritis ac.) | 4 » | 0.5 | — | — | — | — | — | — | — |
| Äkillinen keuhkopussintulehdus (Pleuritis ac.) | 4—6 » | 0.5 | — | — | — | — | — | — | — |
| Tuberkulosi | Maksimiaika ¹⁾ | 0.5 | — | 350 | — | 50 | 50 | — | — |
| Influenza ja muut lyhytaikaiset infektiot | 1—2 viikkoa | 0.5 | — | — | — | — | — | — | — |
| Verenmyrkytys ja muut pitkäaikaiset infektiot | Asianhaaran mukaan | 0.5 | — | — | — | 50 | 50 | 30 | — |
| Veri- ja ainevaihdoistaudit. | | | | | | | | | |
| Vaikeat veritaudit | Maksimiaika | 0.5—1.0 | — | 200 | — | — | — | — | — |
| Basedowin tauti (Morbus Basedowi) | » | 0.5—1.0 | — | 200—300 | — | 50 | — | — | — |
| Sokeritauti (Diabetes mellitus) | » | — | 0.5—1.0 | 300—500 | — | — | — | — | 300 |
| Sokeritauti ja vaikea acidosis | 2 viikkoa | 1.0 | 0.5—1.0 | 300—500 | — | — | — | — | 300 |
| Sydän- ja verisuonten taudit. | | | | | | | | | |
| Sydäninsuffiensi | Asianhaaran mukaan | 0.5—1.0 | — | — | — | — | — | — | — |
| Verenvuoto aivoissa | 2—4 viikkoa | 0.5—0.8 | — | — | — | — | — | — | — |
| Hermotaudit. | | | | | | | | | |
| Äkilliset psykoosit ja vaikeat psykoneuroosit | 2 kuukautta | 0.5 | — | — | — | — | — | — | — |
| Äkilliset psykoosit ja vaikeat psykoneuroosit ja suuri voimien vähentyminen | 1 kuukausi | 0.5 | — | 200—300 | — | 50 | 50 | — | — |
| Munuais- ja virtsatiehyeiden taudit. | | | | | | | | | |
| Äkilliset cystiitit ja pyeliitit | 2 viikkoa | 0.5—0.8 | — | — | — | — | — | — | — |
| Kroonilliset nefroosit ja nefriitit | Asianhaaran mukaan | 0.5—1.0 | — | — | — | — | — | — | — |
| Kroonilliset nefroosit ja nefriitit suurine ruumiin voimien heikontumisine | 2 kuukautta | 0.5—1.0 | — | 200—300 | — | 50 | 50 | — | — |
| Äkilliset nefroosit ja nefriitit | 2—3 viikkoa | 0.5—1.0 | 0.5 | 200—300 | — | 50 | 50 | 30 | — |
| Ruuansulatushäiriöt. | | | | | | | | | |
| Mahahaava (Ulcus ventriculi et duodeni) | Maksimiaika | 0.5—1.0 | 0.5 | 200—350 | Vaihdetaan | — | — | — | — |
| Hyperaciditeetti | » | 0.5—1.0 | — | 200 | » | — | — | — | — |
| Achylia | » | 0.5 | — | — | » | — | — | — | — |
| Mahasyöpä | » | 0.5 | — | — | » | — | — | — | — |
| Subakuutit ja kroonilliset diarreet | Asianhaaran mukaan | 0.5—1.0 | — | 200 | » | — | — | — | — |
| Kroonillinen cholecystiitti | » » | 0.5 | — | 200 | » | — | — | — | — |
| Keltatauti (Icterus) | » » | 0.5—0.8 | — | — | » | — | — | — | — |
| Ruuansulatushäiriöt (vanhalla iällä) | Maksimiaika | 0.5—0.8 | — | 200 | » | — | — | — | — |
| Äkillinen umpilisäkkeen tulehdus (appendic. ac.) | 1 viikko | 0.5 | — | — | » | — | — | — | — |

Kuva 7. Vuoden 1919 ohjeet potilaille myönnettävistä elintarvikkeiden lisäannoksista. ⁴²⁶

⁴²⁶ Ohjeita elintarpeiden annostelua varten lääkärin määräysten mukaan. EVA I Dg2. — Elintarvikeministeriö toimitti ohjeet asutuskeskusten elintarvikelautakunnille. SLA XII:1919, 1925, 152. — Ohjeiden

Komitean joulukuussa 1918 valmistuneessa esityksessä ikäryhmittäisiä elintarvikeannoksia ei pidetty toteuttamiskelpoisena, mutta alle 1-vuotiaille esitettiin myönnettävän aina, terveydentilasta riippumatta, tietty määrä elintarvikkeita.⁴²⁷

Elintarvikelisäännoksia koskeva esitys, jonka elintarvikeministeriö hyväksyi vuoden 1919 alussa, oli ensimmäinen yhtenäinen ohje lääkäreille (kuva 7). Ohjeessa esitettiin elintarvikkeiden enimmäismääriä lääkärit eivät saaneet ylittää, ja kiistanalaisissa tapauksissa ratkaisulta oli edelleen elintarvikeviranomaisilla.⁴²⁸

3 Suomi ja eräät muut Euroopan maat

Sotatapahtumat ja elintarvikepula koskettivat Suomen ohella muitakin Euroopan maita. Niiden ankaruus ja vaikein ajankohta kuitenkin vaihtelivat. Seuraavassa tarkastellaan Ruotsin ja vuosisadan alussa ravitsemustieteen eurooppalaisiin edelläkävijämaihin kuuluneen Saksan oloja. Tarkastelussa on mukana myös Englanti, jossa säännöstelypäätökset ja ravitsemusasiantuntijoiden asema päätöksenteossa poikkesivat jossakin määrin muista maista. Näistä kolmesta maasta Suomi oli saanut vaikutteita jo ennen sotaa,⁴²⁹ mutta myös sen aikana.

Yhteistä näille, niin kuin monille muillekin maille oli, että sodan otaksuttiin kestävän lyhyen aikaa, eikä sen seurauksiin ollut etukäteen varauduttu. Elintarvikepulaan reagoitiin samansuuntaisesti: määrättiin vientikieltoja ja rajahintoja ja kulutusta säännöstelltiin. Ruokavaliota oli täydennettävä monin eri tavoin. Sodan synnyttämien ongelmien laajuus oli luonnollisesti erilainen vajaan 200 000 asukkaan Helsingissä kuin esimerkiksi Berliinin ja Lontoon miljoonakaupungeissa.⁴³⁰

3.1 Ruotsi

Ruotsi oli sodan aikana puolueeton, mutta sota vaikutti myös sen elintarvikehuoltoon ja elintarvikkeita säännöstelltiin. Säännöstelystä vastasi kansanhuoltotoimikunta (*folkhushållningskommission*), jossa oli edustettuna myös lääketieteen ja fysiologian asiantuntemus. Useiden toimialakohtaisten osastojen ohella organisaatioon kuuluivat naisneuvosto (*kvinnoråd*) ja kuluttajaneuvosto (*konsumentråd*).⁴³¹

Elintarvikesäännöstely alkoi vuoden 1916 lopussa, hiukan Suomea aiemmin. Ruotsi oli Suomen tavoin riippuvainen tuontiviljasta, ja vilja oli myös siellä pisimpään säännösteltyjä elintarvikkeita. Myös sokerin, kahvin, maidon, voin ja sianlihan kulutusta säännös-

perusteista ei ole tietoa. Tuohon aikaan esim. sokeritautipotilaille suositeltu ruokavalio saattoi olla melko runsasrasvainen. Sokeritautipotilaan ruokavalio, ks. esim. Lydia Tötterman: *Keittiössä harjoitteleville sairaanhoitajattarille* (1925). Helsingin yleisen sairaalan sairaanhoitajakoulun opettajan Lydia Töttermanin kirjaa käytettiin 1920-luvulla ainoana suomenkielisenä oppikirjana sairaanhoitajakouluissa. Sarkio 2007, 211.

⁴²⁷ SLA XII:1919, 1925, 151–152.

⁴²⁸ Ohjeita elintarvideiden annostelua varten lääkärin määräysten mukaan. EVA I Dg2.

⁴²⁹ Esim. vuosisadan alussa vallinneen hygieni- aatteen toteuttamisessa Suomi piti vertailukohtina Pohjoismaita, Englantia ja Saksaa. Harjula 2007a, 17.

⁴³⁰ Ks. Winter J & Robert JL 1997.

⁴³¹ Mannerfelt 1926, 84–86.

teltiin.⁴³² Vähävaraiset saivat elintarvikehankintoihinsa taloudellista tukea, ja kuten monissa muissakin maissa, jotkin erityisryhmät, kuten pienet lapset, sairaat ja raskasta työtä tekevät, olivat oikeutettuja eräisiin tavanomaista suurempiin annoksiin.⁴³³ Kunnalliset keittolat olivat väestön keskuudessa suosittuja, ja esimerkiksi Tukholmassa niissä ruokailivat säännöllisesti sekä työläis- että virkamiesperheet.⁴³⁴

Keväältä 1917 on kuvaus Tukholman kaupungin järjestämästä tilaisuudesta, jossa asukkaita opastettiin elintarvikepulan mahdollisiin seurauksiin. Tilaisuudessa käsiteltiin säästäväisyyttä, elintarvikkeiden tarkoituksenmukaista käyttöä ja elimistön energiantarvetta. Lääketieteen edustajien viesti tukholmalaisille oli, että energian saannin rajoittaminen oli oikeastaan elimistölle eduksi. Runsasta proteiinin saantia ei pidetty myöskään tarkoituksenmukaisena. Väestöä neuvottiin myös varsin konkreettisesti ja yksityiskohtaisesti: ruoka oli pureskeltava huolellisesti, esimerkiksi leipäpala 20–30 kertaa, koska se edisti ruoansulatusta. Kiihtymystä, surua ja levottomuutta oli sitä vastoin vältettävä, sillä voimakkaat tunnekuohut olivat ruoansulatuksen kannalta haitallisia.⁴³⁵

Valtion ja kuntien ohella pulan lievitykseen osallistuivat yksityiset järjestöt. *Kvinnornars Uppbåd* toimi valtakunnallisesti vuodesta 1914 lähtien, ja se opasti väestöä ruokatalouden hoidossa järjestäen esimerkiksi ruoanvalmistuskursseja ja tarjoamalla vähävaraisille koululaisille ruokailumahdollisuuden.⁴³⁶

Kaupungeissa elintarviketilanne oli vaikein kulutuskaudella 1917–1918,⁴³⁷ mutta missään vaiheessa pula ei ollut niin vakava kuin Suomessa. Ruoanvalmistukseen käytettiin luonnonvaraisia kasveja, kaniinin- ja hylkeenlihaa, ja kahvinkorvikkeiden käyttö oli yleistä.⁴³⁸ Esimerkiksi Tukholmaan perustettiin kasvikuivaamo ja kaupunkilaisia ohjattiin siirtolapuutarha- ja palstaviljelyyn. Jäkälän käyttö oli myös Ruotsissa tunnettua, ja jäkälän käsittelylaitos perustettiin Tukholman lähelle. Jäkäläjauhosta ei Ruotsissakaan tullut merkittävä jauhon korvike sen valmistuksen työläyden ja kalleuden takia.⁴³⁹

Sosiaalhallitus (*Socialstyrelsen*) seurasi kotitaloustiedusteluin väestön ruoankäyttöä ja ravinnonsaantia. Kaupungeissa asuvien keskimääräisen energiansaanti oli sotavuosina 2 400–3 000 kcal vuorokaudessa, ja maaseudulla energiansaannin arveltiin olevan sitäkin suurempi.⁴⁴⁰ Väestön keskimääräisessä ravinnonsaannissa ei ollut suuria puutteita, eivätkä pulavuodet nostaneet jo pitkään laskusuunnassa olleita kuolleisuuslukuja.⁴⁴¹

⁴³² Mannerfelt 1926, 131, 139; Essemyr 1994, 168–169.

⁴³³ Mannerfelt 1926, 80.

⁴³⁴ Hirdman 1983, 229–231, 251–253, 271–272.

⁴³⁵ Hirdman 1983, 233–235. Esim. *Sparsamhetskommitteen* julkaisua *Tugga maten väl* jaettiin kouluissa ja kaupungin ruokaloissa.

⁴³⁶ Hirdman 1983, 215–216. – Sota- ja pula-aikaa käsittelevästä neuvonta-aineistosta ja keittokirjoista, ks. esim. Blomqvist 1980.

⁴³⁷ Mannerfelt 1926, 137. – Kulutuskausi: ajanjakso sadosta uuteen satoon.

⁴³⁸ Mannerfelt 1926, 103, 117–118.

⁴³⁹ Hirdman 1983, 227–228, 258–259.

⁴⁴⁰ Hirdman 1983, 261; Essemyr 1994, 172–174.

⁴⁴¹ Hirdman 1983, 264–265. Espanjantauti lisäsi kuolleisuutta vuosina 1918–1919.

3.2 Saksa

Ennen maailmansodan syttymistä kolmasosa Saksan elintarvikkeista oli tuontitavaraa. Koska maassa oltiin siinä käsityksessä, että sota voitetaan, ei elintarvikkeiden säännöstelyä aloitettu heti. Muutaman kuukauden kuluttua sodan alkamisesta, marraskuussa 1914, Englanti liittolaisineen julisti Saksalle kauppasaarron (*Hunger Blockade*). Sen vaikutus maan huoltotilanteeseen oli ratkaiseva,⁴⁴² ja johti vähitellen elintarvikepulaan ja nälänhätään.

Tiedeyhteisö oli sodan alkuvaiheessa hyvin aktiivinen elintarvikehuoltoa koskevissa kysymyksissä. Fysiologi Max Rubner, vuosisadan alun merkittävimpiä saksalaisia tiedemiehiä, oli kiinnostunut erityisesti kansanravitsemuksesta (*Volksernährung*) sekä ravinnon ja työtehon välisestä yhteydestä.⁴⁴³ Kun valtio ei Rubnerin lukuisista kehotuksista huolimatta ryhtynyt tarvittaviin toimiin, hän ja joukko eri alojen asiantuntijoita perustivat työryhmän, joka lyhyessä ajassa laati katsauksen *Die deutsche Volksernährung und der englische Aushungerungsplan*⁴⁴⁴. Siinä arvioitiin laajasti maan elintarviketilannetta ja mahdollisuuksia turvata väestön ravinnonsaanti sodan aikana.

Katsaus herätti vilkasta keskustelua, mutta ei kuitenkaan riittävästi havahduttanut päätöksentekijöitä ja kuluttajia sodan mahdollisiin tuhoisiin seurauksiin. Edelleenkin ajateltiin niin, että maa selviytyy hyvin pitkäkestoisestakin sodasta. Saksan asemaa ei helpottanut se, että asiantuntijakatsaus päättyi myös vastapuolen – englantilaisten – haltuun.⁴⁴⁵

Elintarvikkeiden säännöstely alkoi kuitenkin Saksassa esimerkiksi Ruotsia⁴⁴⁶ ja Suomea aiemmin, vuonna 1915. Sodan alkaessa muun muassa viljaa, lihaa, maitoa ja voita tuotiin maahan. Viljan saannin vähetessä vaalea vehnäleipä oli korvattava ”sotaleivällä” (*K-Brot*), johon myöhemmin oli enenevässä määrin lisättävä perunaa.⁴⁴⁷ Myös viljan jauhatusasetta jouduttiin nostamaan.⁴⁴⁸

Säännöstelyssä oli ennen kaikkea tavoitteena turvata työntekijöiden työteho. Raskasta työtä tekevien, kuten sota- ja asevoimien työntekijöiden eli ”vahvojen”, katsottiin tarvitsevan lihaa ja rasvaa. Tähän ryhmään kuuluivat myös sotaväestön palveluksessa olleet naiset. Sairaantuneet, pienet lapset sekä odottavat äidit eli väestön ”heikoimmat” olivat oikeutettuja ylimääräiseen maitoannokseen. Heidän saamansa etuoikeudet aiheuttivat kuitenkin kiistaa. Erimielisyyttä oli myös siitä, tarvitsevatko lapset ylipäätään enemmän vai vähemmän ravintoa kuin aikuiset, ja millaista heidän ravintonsa oikeastaan tulisi olla. Kiistaa käytiin myös esimerkiksi rintamalla olleiden sotilaiden puolisoitten erityisasemasta.⁴⁴⁹

⁴⁴² Teuteberg 2009, 1–2.

⁴⁴³ Milles 1995, 83–84. Max Rubner (1854–1932), fysiologi, professori, Kaiser-Wilhelm-Institut für Arbeitsphysiologi:n johtaja. – Rubner oli tunnettu myös Suomessa, ja ainakin Carl Tigerstedt oli sota-aikana yhteydessä häneen.

⁴⁴⁴ Toim. P. Eltzbacher, 1915. – *Lancet*-lehdessä julkaistu artikkeli luonnehti teosta seuraavasti: "The whole forms an exposition of the problems of a nation's food supply with such wealth of information and authority as can hardly ever have been brought to bear before on the topic." Teich 1995, 221.

⁴⁴⁵ Teich 1995, 219–222. Raportti julkaistiin 1915 Englannissa nimellä *Germany's food; can it last*.

⁴⁴⁶ Ks. esim. Mannerfelt 1926, 100.

⁴⁴⁷ Davis 2000, 22, 25, 28–29. Leivästä käytettiin nimeä *K-Brot* tai *KK-Brot* eli *Kartoffelbrot* tai *Kriegsbrot*.

⁴⁴⁸ Spiekermann 2006, 145.

⁴⁴⁹ Davis 2000, 163–179. – Saksalaisten kulutustottumuksista ja -muutoksista, ks. Triebel 2005, 159–195.

Kunnat perustivat keittoloita vähävaraisten ruokailua varten, mutta niistä ei tullut erityisen suosittuja. Saksalaisen elämäntavan olennainen osa oli kotona ateriointi⁴⁵⁰, ja köyhäinhoidon leiman takia esimerkiksi berliniläisten on sanottu vieroksuneen keittoloita. Nälänhädän uhan ollessa suurimmillaan viranomaiset jopa harkitsivat ruokailuun osallistumisen säätämistä pakolliseksi.⁴⁵¹ Naisjärjestöt ja *Nationaler Frauendienst* edistivät keittoloiden käyttöä ja järjestivät ruoanvalmistuskursseja, opastivat uusien tai väheksytyjen elintarvikkeiden, kuten hevosen lihan, käyttöön sekä puutarhaviljelyyn ja muuhun omaehtoiseen toimintaan. Kansalaisia myös kehoitettiin pureskelemaan ruoka huolellisesti, sillä sen oli tanskalais-selvityksen mukaan havaittu edistävän ruoansulatusta.⁴⁵²

Mustasta pörssistä kehittyi yleinen kaupankäynnin muoto, ja maahan syntyi mittava korvike- ja jäljitelmäteollisuus. Myynnissä oli tuhansia korvikejuomia ja satoja makkaran kaltaisia valmisteita. Monet niistä olivat huonolaatuisia, vaikka viranomaiset pyrkivät valvomaan tuotteiden valmistusta. Käsite *Ersatz-Krankheit* (engl. *substitute sickness*) vakiintui tarkoittamaan tilaa, jonka aiheutti heikko ravitsemus ja huonolaatuisten korvikkeiden ja jäljitelmien käyttö.⁴⁵³

Elintarviketilanne oli erityisen huono talvella 1916–1917 (lanttutalvi, *Kohlribenwinter*⁴⁵⁴), jolloin pulaa oli perunastakin. Sodan pari viimeistä vuotta maa oli yksinomaan oman tuotannon varassa.⁴⁵⁵ Tuotannon väheneminen, kuljetusten epävarmuus, kauppasaarto ja armeijan etusija elintarvikkeiden saannissa aiheuttivat suunnattomia vaikeuksia esimerkiksi berliniläisille.⁴⁵⁶ Max Rubner arvioi miljoonien saksalaisten ruokavalion sisältäneen tuolloin 700–900 kcal päivässä eli kolmasosan tai korkeintaan puolet sotaa edeltäneestä. Kuten Suomessakin, ruokavalio oli kasvispainotteinen, eikä se sisältänyt juuri lainkaan rasvaa ja proteiinia. Varsin huono tilanne oli hoitolaitoksissa asuvilla, jotka olivat yksinomaan säännöstelyannosten varassa.⁴⁵⁷

Saksan häviön erääksi syyksi on esitetty maan heikkoa elintarviketilannetta ja tapaa, jolla ongelmaa hoidettiin. Käytettävissä olleet niukat elintarvikevarat ohjattiin ennen kaikkea armeijalle.⁴⁵⁸ Kotirintamalla tässä suhteessa parhaimmassa asemassa olivat maataloustuottajat ja esimerkiksi sotateollisuuden palveluksessa olleet. Huonoin tilanne oli yksinäisillä vanhuksilla ja laitospotilailla. Säännöstely koettiin epäoikeudenmukaiseksi ja valtio kykenemättömäksi estää keinottelu ja epäreilu elintarvikejako. Tyytymättömyys kasvoi ja naisten, lasten ja nuorten järjestämät paikalliset ”leipämellakat” laajenivat poliittisiksi mielenosoituksiksi ja lakoiksi.⁴⁵⁹

⁴⁵⁰ Teuteberg 2009, 7; Lummel 9.9.2009, suullinen tiedonanto.

⁴⁵¹ Davis 2000, 139–158; Hirdman 1983, 272.

⁴⁵² Teuteberg 2009, 7–8.

⁴⁵³ Davis, 2000, 206–207; ks. myös Bonzon & Davis 1997, 323–324. – Sodan aikana rekisteröitiin 11 000 uutta tuotetta, mutta todellisuudessa niiden määrä lienee ollut vielä tätäkin suurempi. Lummel 2009, 12.

⁴⁵⁴ Triebel 2005, 159.

⁴⁵⁵ Davis 2000, 22, 28–29.

⁴⁵⁶ Bonzon & Davis 1997, 313, 317, 320–322.

⁴⁵⁷ Davis 2000, 117, 180, 186.

⁴⁵⁸ Lummel 2009, 18.

⁴⁵⁹ Teuteberg 2009, 8–11. Saksan huolto-ongelmat ja väestön sotainnon romahtaminen, ks. esim. Winter J & Robert JL (1997).

Eräiden arvioiden mukaan sotavuosina kuoli satoja tuhansia saksalaissiviilejä aliravitsemukseen.⁴⁶⁰ Täsmällistä tietoa nimenomaan nälän aiheuttamista kuolemista ei kuitenkaan ole.⁴⁶¹

3.3 Yhdistynyt kuningaskunta (Englanti ja Wales)

Englannin elintarviketilanne pysyi lähes normaalina pari ensimmäistä sotavuotta, koska tuonti meriteitse pystyttiin ylläpitämään.⁴⁶² Sodan synnyttämiin uhkiin herättiin loppuvuodesta 1916, kun tiedeakatemia (*Royal Society*) perusti asiantuntijakomitean, *Food (War) Committee of the Royal Society*. Sen tehtävänä oli tarkastella väestön ravitsemukseen liittyviä kysymyksiä.⁴⁶³ Englanti kuului myös ympärysvaltujen myöhemmin muodostamaan organisaatioon, *Inter-allied Scientific Food Commission* (per. 1917), joka yhteisesti käsitteli elintarvikehuoltoon liittyviä kysymyksiä.⁴⁶⁴

Elintarvikehuollosta vastuussa ollut ministeriö (*Ministry of Food*) ja edellä mainittu tiedeakatemian komitea joutuivat vuonna 1917 kiistaan, kun ministeriö esitti leivän, sokerin ja lihan vapaaehtoista säännöstelyä. Komitea oli ehdotusta vastaan, sillä esitetyt säännöstelyannokset olivat sen mielestä liian pieniä kattaessaan vain puolet (1 200–1 300 kcal) väestön keskimääräisestä energiantarpeesta. Erityisen voimakkaasti komitea vastusti leivän säännöstelyä, sillä leipä oli sekä energian saannin että edullisuuden takia tärkeä vähävaraisen väestön ruokavaliolla. Lopputulos oli, että ministeriö perui esityksensä. Myöhemmin on todettu komitean näkemyksen olleen oikean suuntainen.⁴⁶⁵

Elintarvikkeiden säännöstely elintarvikekortein alkoi kesällä 1918, siis myöhemmin kuin esimerkiksi Suomessa. Ensimmäisenä säännösteltiin sokerin kulutusta, mutta nopeasti säännösteltäviksi tulivat myös ravintorasvat sekä liha, jonka kulutusta oli jo aiemmin pyritty vähentämään niin sanotuilla lihattomilla päivillä.⁴⁶⁶ Muiden muassa kasvissyöjiä käytettiin "mannekiineina" edistettäessä uusien kasvisruokien käyttöä. Kasvissyöjät saivat lihan säännöstelyä alettua ylimääräisesti rasvaa.⁴⁶⁷

Viljaa ei säännöstelty missään vaiheessa, ja asiantuntijat pitivät kiinni periaatteesta turvata sen jatkuva saanti. Leipää, vaikkakin joskus huonolaatuista, oli yleensä saatavilla.⁴⁶⁸ Myöskään perunaa ei säännöstelty, mutta varmuudella sitä sai vain viljelemällä itse. Parhaiten saatavilla oli amerikkalaista, usein kehnolaatuista pekonia. Monien tilannetta paransi mahdollisuus ruokailla teollisuuslaitosten yhteyteen perustetuissa edullisissa ruokaloissa, joiden määrä kasvoi sodan aikana. Työnantajat pyrkivät tällä tavoin ylläpitämään työntekijöiden työtehoa ja hyvinvointia. Sodan päättyessä työmaaruokaloita oli tuhansia, ja niissä

⁴⁶⁰ Milles 1995, 85; Davis 2000, 184.

⁴⁶¹ Teuteberg 8.9.2009, suullinen tiedonanto.

⁴⁶² Dewey 2005, 201, 216.

⁴⁶³ Teich 1995, 218–219. – Ravitsemuksesta ja elinoloista Englannissa sotavuosina, ks. Dewey 2005, 197–220.

⁴⁶⁴ Starling 1919, 14.

⁴⁶⁵ Burnett 1989, 245; Teich 1995, 214, 228.

⁴⁶⁶ Burnett 1989, 246.

⁴⁶⁷ Twigg 1981.

⁴⁶⁸ Viljan jauhatusastetta nostettiin, ja leipään käytettiin vehnän lisäksi muita jauhoja sekä perunaa. Dewey 2005, 202.

tarjottiin miljoonia aterioita päivittäin.⁴⁶⁹ Myös kunnallisia keittiöitä (*National Kitchens*) perustettiin, mutta saksalaisten tavoin englantilaiset vieroksuivat niitä.⁴⁷⁰

Elintarvikehuollon tavoitteena oli turvata väestölle keskimäärin 3 300 kcal:n⁴⁷¹ päivittäinen energiansaanti, ja se toteutui lähes täysin. Valtion tukitoimien ansiosta vähävaraisimpienkin oli mahdollisuus hankkia riittävästi elintarvikkeita – jopa helpommin kuin ennen sotaa. Sodanaikaisia toimia pidettiin onnistuneina,⁴⁷² ja sekä aikalaiset että tutkijat myöhemmin ovat todenneet sodan vaikuttaneen siviiliväestön elintason toisin kuin useimmissa Englannin liittolais- tai vihollismaissa: työväestön, etenkin heikoimmin toimeen tulleiden, ja lasten kuolleisuus väheni. Väestön kohentuneen ravitsemustilan ohella tähän on todettu vaikuttaneen äitiys- ja lastenhoidon kehittyminen sekä työllisyystilanteen paraneminen.⁴⁷³ Niukasta ravinnonsaannista johtunut aliravitsemus oli ennen sotaa ollut yleistä. Valtion sota-aikaiset toimet, elintarvikkeiden kulutuksen säännöstely ja edulliset hinnat, olivat monen kannalta selvä parannus.⁴⁷⁴

3.4 Suomi: yhteenveto ja arviointi

Vuoden 1916 lopussa alkanut elintarvikesäännöstely kesti lähes viisi vuotta, kevääseen 1921. Vaikein aika oli kevät 1918, jolloin oli tultava toimeen maan oman tuotannon turvin. Yhtenäisimmin, koko maan alueella, säännösteltiin ainoastaan viljaa ja viljavalmisteita. Muiden elintarvikkeiden säännöstely koski pääasiassa vain asutuskeskuksia. Niiden lisäksi elintarvikkeista oli pulaa Itä- ja Pohjois-Suomen heikosti omavaraisilla alueilla. Säännöstelyssä, elintarvikkeiden kulutuksen tasaamisessa eri väestöryhmien ja alueiden kesken, ei siten täysin onnistuttu. Tämän epäonnistumisen syyksi on todettu maan sisäiset kuljetusvaikeudet, mutta etenkin se, että omavaraiset kunnat pyrkivät ensisijaisesti varmistamaan oman toimeentulonsa. Vilja-avun varassa olleiden kuntien huolto jäi siten puutteelliseksi.⁴⁷⁵

Pulan torjujat: valtio, järjestöt ja kansalaiset

Väestön valistamiseksi ja ohjaamiseksi pulan ja säännöstelyn seurauksiin käynnistettiin valtiojohtoinen neuvonta kesällä 1917. Toimintaa valtiopäivillä suunniteltaessa viitattiin naapurimaissa jo käynnistyneeseen vastaavaan työhön, millä on saatettu tarkoittaa Ruotsin kansanhuoltotoimikunnan kuluttaja- ja naisneuvostoja. Aivan ongelmaton ei valtion kotitaloustoimikunnan perustaminen eivätkä sen myöhemmätkään vaiheet olleet. Valtiopäivien pöytäkirjoista välittyy maassa tuolloin vallinnut kireä tunnelma, ja myöhemminkin toimikunnan asema ja sen edellytykset, kuten käytännön perehtyneisyys kyseenalaistettiin.

Toimikunnan monipuolinen asiantuntemus on kuitenkin ilmeinen. Ensimmäisenä puheenjohtajana ollut Max Oker-Blom oli lääketieteen ja hygienian asiantuntija ja hänen

⁴⁶⁹ Burnett 1989, 247.

⁴⁷⁰ Vernon 2007, 180–182.

⁴⁷¹ Tavoitteen tausta, ks. esim. Starling 1919.

⁴⁷² Starling 1919, 13; Dewey 2005, 197.

⁴⁷³ Englantilaiskoululaisten terveydentila koheni sodan aikana, ks. esim. Wall 2005, 44–53.

⁴⁷⁴ Burnett 1989, 243, 249–252; Winter 2005, 12–16, 36–37. Englannissa miesten kuolleisuus vanhimmissa ikäryhmissä oli sota-aikana pienempi kuin sotaa edeltävien kuolleisuuskäyrien perusteella arvioitu. Winter käyttää ilmiöstä nimeä ensimmäisen maailmansodan paradoksi.

⁴⁷⁵ Rantatupa 1979, 237, 240.

jälkeensä toimikuntaan tullut ravintofysiologi Carl Tigerstedt maan ainoita väestön ravitsemukseen ja laitosten ruokahuoltoon perehtyneitä henkilöitä. Suurimman osan ajasta puheenjohtajana ollut Hedvig Gebhard, samoin kuin toimikunnan jäsen Miina Sillanpää, olivat monin tavoin ansioituneita⁴⁷⁶.

Valtion kotitaloustoimikunnan mielestä elintarvikepulan kehittymistä oli edistänyt väestön valistumattomuus ja avuttomuus, jonka takia viljelystoiminta ja luonnontuotteiden käyttö oli ollut liian vähäistä.⁴⁷⁷ Väestöä moitittiin, ja vastuuta sille siirrettiin myös kesän 1917 neuvottelukokouksessa: väestö on tuhlaavaista, sen makutottumukset kapeita ja kehittymättömiä ja ruoanvalmistustaidot heikkoja. Käsitys tavallisen kansan saamattomuudesta ja siivottomuudesta näyttää olleen tuohon aikaan yleinen⁴⁷⁸. Neuvonnassaan toimikunta pyrki kin kohentamaan väestön ruoanvalmistustaitoja ja vähentämään esimerkiksi luonnon raaka-aineisiin kohdistuneita ennakkoluuloja.

Toimikunnan erityisen suureksi ansioksi on todettava kesällä 1917 pidetty neuvottelukokous ja noin 400 neuvojan kouluttaminen varsin nopeasti ajankohtana, jolloin maassa oli alkanut ilmetä hintojen nousun, elintarvikkeiden niukkuuden ja valtalain synnyttämää levottomuutta. Yksityiskohtaista tietoa kunnissa toteutetusta neuvontatyöstä, sen vaiheista ja kokemuksista, ei tiettävästi ole säilynyt. Pulaan varautumisen kannalta monet neuvojat pääsivät todennäköisesti aloittamaan työnsä liian myöhään. Siihen, saatiinko paikkakunnalle neuvoja, vaikutti myös kunnan elintarvikelautakunnan ja paikallisten järjestöjen aktiivisuus.

Neuvonnan aiheet ilmenevät lähes sadasta toimikunnan julkaisusta ja lehtikirjoituksista. Tärkeimpiä tavoitteita olivat edullisten ja aiemmin vähän käytettyjen raaka-aineiden ja luonnontuotteiden hyödyntäminen sekä elintarvikkeiden asianmukainen varastointi ja säilöntä. Neuvojen syksyllä 1917 järjestämiin tilaisuuksiin osallistuneiden lukumäärän (noin 174 000) perusteella hyvin karkeasti arvioituna valistustyö tavoitti lähes 6 prosenttia väestöstä.⁴⁷⁹ Eräitä julkaisuja painettiin 100 000 kappaletta, mikä oli selvästi enemmän kuin esimerkiksi silloisten suurilevikkisimpien sanomalehtien painosmäärä.⁴⁸⁰ Toimikunta tuki myös kouluruokailua ja oli avainasemassa kunnallista keittolatoimintaa järjestettäessä.

Valtion kotitaloustoimikunnan ja kotitalousjärjestöjen välisiä suhteita ja tehtäväjakoja ei tässä yhteydessä ole yksityiskohtaisesti arvioitu. Kotitalouksien neuvontaa tarkastellut, myös valtion kotitaloustoimikunnan sihteerinä työskennellyt Katri Laine on todennut pula-ajan edellyttäneen valtiojohtoisen organisaation perustamista, jonka olemassaolo ei enää olojen kohennuttua ollut perusteltu.⁴⁸¹ Sen toiminta on kuitenkin vaikuttanut kotitalousalan ja

⁴⁷⁶ Ravintokysymyksistä Gebhardilla oli kokemusta esimerkiksi Helsingin kaupungin luottamustehtävissä. – Hedvig Gebhardista on todettu, että hän ei ollut ”talousihminen” eikä esimerkiksi osallistunut monien sivistyneiden naisten tavoin Martta-yhdistyksen toimintaan, mutta hänen ansiotaan oli hyvä organisointikyky. Mäkinen & Sysiharju 2006, 156.

⁴⁷⁷ VKT pk 20.7.1917; VKT pk 21.7.1917.

⁴⁷⁸ Ks. esim. Heinonen 2007, 174 ja Harjula 2007a, 27–29.

⁴⁷⁹ Arvio on laskettu Suomen väkiluvusta, joka vuonna 1917 oli noin 3 milj. – Vertailun vuoksi todettakoon, että vuonna 1940 kansanravitsemuskomitea (1940, 420) arvioi silloisen kotitalouksien määrän edellyttävän koko maahan noin 750–1000 neuvojaa. Yhden neuvojan toimipiiriin arvioitiin voivan kuulua enintään 750–1000 ruokakuntaa.

⁴⁸⁰ Esim. Työmies, Helsingin Sanomat ja Hufvudstadsbladet. Suomen lehdistön historia, osat 5–7, 1988.

⁴⁸¹ Laine 1948, 90. – Katri Laine (o.s. Soini, 1891–1969), kotitalousopettaja, kotitalousneuvos. Heinonen 1998, 82.

-neuvonnan myöhempään kehitykseen⁴⁸² ja omatoimisuuteen perustuvan viljelyn edistymiseen.⁴⁸³

Keittoloiden merkitys

Monen muun maan tavoin elintarvikepulaa pyrittiin helpottamaan järjestämällä edullisia ruokailumahdollisuuksia kuntien vähävaraiselle väestölle. Sotavuosina yleistynyt kunnallinen keittolatoiminta ei ollut Suomessa täysin uusi ilmiö, sillä köyhäinhoitona järjestettyä ruokailua oli 1860-luvun nälkävuosina⁴⁸⁴ ja vuosisadan vaihteen työttömyyskausina esimerkiksi Helsingissä.⁴⁸⁵

Täsmällistä tietoa kunnallisten keittoloiden määrästä ei ole. Niitä oli sekä asutuskeskuksissa että harvaan asutuissa, heikosti toimeen tulleissa kunnissa. Keittoloiden järjestämää ruokailua ei vieroksuttu samalla tavoin kuin esimerkiksi Saksassa ja Englannissa. Keittolatoiminnalla oli Suomessa pitkälle ulottuvat seuraukset, sillä se johti ammatillisen emännöitsijäkoulutuksen käynnistymiseen.⁴⁸⁶

Kouluruokailu oli ensimmäisen maailmansodan alkaessa vaihtelevasti järjestetty ja perustui monin paikoin yksityisten yhdistysten toimintaan ja opettajien, vanhempien ja järjestöjen apuun. Elintarvikepula osoitti kouluruokailun merkityksen lasten hyvinvoinnille ja vauhditti sen vakinaistumista: sotavuosien jälkeen valtiopäivillä päätettiin määrärahan myöntämisestä maaseudun koululaisten lisäksi myös kaupunkikuntien kansakoululaisten ravinto- ja vaateavuksi. Sodan jälkeen koulukeittolat olivat myös väylä, josta ulkomaista elintarvikeapua jaettiin väestölle.

Ruoka, ravitseminen ja riskiryhmät

Elintarvikepula vaikutti sekä käytettävissä olevan ruoan määrään että sen koostumukseen. Riittämätön energiansaanti johtui ennen kaikkea ruokavalion pääraaka-aineen, viljan, niukuudesta. Ruokavalio oli kasvispainotteinen ja sisälsi vähän rasvaa ja eläinproteiineja. Suomessa ei tuolloin ollut omaa armeijaa, eikä siten sen muonitusvelvollisuutta, mutta osa elintarvikkeista oli ohjattava maassa olleiden venäläisten sotilaiden käyttöön. Viimeiset heistä lähtivät Suomesta maaliskuussa 1918.

Kaikkein ankarimpana aikana kuluttajatalouksien elintarvikeannokset Helsingissä saattoivat kattaa vain neljäsosan normaaliajan energiantarpeesta. Todennäköistä on, että vaikeutuneet elinolot ovat myös lisänneet energiantarvetta. Raskasta ruumiillista työtä tekevien energiansaanti pyrittiin turvaamaan runsaammalla vilja-annoksella, mutta parhaimmillaankin se oli selvästi pienempi kuin väestön keskimääräinen viljankulutus normaaliaikana. Lapset olivat etusijalla maidon saannin suhteen, mutta oli aikoja, jolloin asutuskeskusten lapsille ei ollut riittävästi sopivaa ravintoa.

⁴⁸² Sysiharju 1995, 73; Heinonen 1998, 81, 88.

⁴⁸³ Tantarimäki 2001, 194, 203.

⁴⁸⁴ Ks. esim. Turpeinen 1986, 209–210; Pitkänen 1991, 67–68.

⁴⁸⁵ Impola & Packalén 1992, 17.

⁴⁸⁶ Lepistö 1990, 89–96; Lepistö 1994, 212–213. Koulutus alkoi Tampereen talouskoulussa. Sen johtaja, valtion kotitaloustoimikunnan jäsen Helmi Koskimies katsoi kansankeittolatoiminnan olevan vaarassa epäonnistua, mikäli siitä ei jatkossa vastaa koulutettu henkilökunta.

Poikkeukselliset olot ovat vaikuttaneet myös ravinnon turvallisuuteen. Ruokana käytettiin lähes mitä tahansa, ja terveydellistä haittaa saattoivat aiheuttaa myös viljan korvikkeet. Elintarviketilanne oli huono etenkin niillä kaupunkilaisilla ja maaseudun maattomilla, joilla ei ollut edellytyksiä hankkia vapaasti ostettavissa olleita elintarvikkeita tai turvautua esimerkiksi salakauppaan. Ylimääräisiin elintarvikehankintoihin ei yleensä ollut mahdollisuuksia myöskään pitkäaikaissairailta, laitoshoidossa olleilla potilailla. Elintarvikkeiden saanti sairaaloihin ei myöskään kaikin paikoin ollut riittävää elintarvikeviranomaisten niille myöntämästä erityisasemasta huolimatta. Elintarvikepulasta raportoitiin sekä eräiden kaupunkien että maaseudun sairaaloista. Hoitomahdollisuuksia heikensi myös samoihin aikoihin maassa levinnyt espanjantauti, joka täytti monet sairaalat nopeasti.

Yhtenäisten ruokavalio-ohjeiden puute, elintarvikelautakuntien oikeus viime kädessä päättää potilaan ruokavaliosta ja todennäköisesti myös tarpeeseen nähden liian vähäinen lääkärinkunta vaikeuttivat potilaiden ruokavaliohoitoa. Muutamien erityisen aktiivien lääkäreiden ansiosta ohjeet ruokavaliohoitoa varten valmistuivat keväällä 1919, elintarvikepulaan nähden melko myöhään. Niiden merkitys jäi siten todennäköisesti vähäiseksi.

Elintarvikepulan kansanterveydelliset seuraukset, kuten väestön laihtuminen, olivat havaittavissa vuoden 1918 lopulla ja seuraavan vuoden alussa. Laihtumisen lisäksi (nälkä)edeema ja monet iho-oireet liitettiin riittämättömään ja/tai huonolaatuiseen ravintoon. Ravinnon puutteet ja aliravitsemus olivat heikentäneet väestön vastustuskykyä ja altistaneet väestöä tarttuville taudeille. Yhtään kuolemaa ei lääketieteellisesti todettu nälän aiheuttamiksi. On kuitenkin muistettava, että kuolinsyytiedot ovat tuolta ajalta puutteelliset.

Tiedeyhteisön panos

Vuosisadan vaihteessa ravitsemustieteellistä tutkimusta tehtiin Helsingin yliopiston fysiologian laitoksella. Laitoksen esimiehen, professori Robert Tigerstedtin tutkimus oli siinä määrin merkittävää, että häntä on sanottu myös pohjoismaisen ravitsemustieteen isäksi.⁴⁸⁷ Eurooppalaisittain huomattavaa ravitsemustutkimusta tehtiin Saksassa ja Englannissa. Näiden maiden sodanaikaisessa toiminnassa ilmenevät myös sikäläisten tiedeyhteisöjen Suomea suuremmat vaikutusmahdollisuudet väestön ravitsemista koskeneisiin kysymyksiin. Tutkijoiden ja päätöksentekijöiden välisissä suhteissa oli kuitenkin myös näiden maiden välillä eroa: Saksassa tiedeyhteisön todellisten vaikutusmahdollisuuksien on todettu olleen Englantiin verrattuna vähäisemmät.⁴⁸⁸ Yhteistä Saksalle ja Englannille sitä vastoin oli, että asiantuntijat havahtuivat viranomaisia ja päätöksentekijöitä aiemmin elintarvikepulan mahdollisiin seurauksiin.

Ravitsemustutkijoiden keskuudessa vallitsi yhteinen näkemys eräistä ravitsemuksen perusteista, kuten elimistön energiantarpeen suuruudesta. Sen sijaan käsitykset proteiinin tarpeen suuruudesta poikkesivat toisistaan ainakin Englannissa ja Saksassa.⁴⁸⁹ Vita-

⁴⁸⁷ Ahlström 1997.

⁴⁸⁸ Teich 1995, 214, 229–230; Dewey 2005, 216–217. Ks. myös esim. Overgaard 2009, 9.

⁴⁸⁹ Englannissa oli omaksuttu seuraavat standardit: 70 kiloa painavan aikuisen proteiinin tarve 105 g, rasvan 56 g ja hiilihydraattien 500 g päivässä, yhteensä noin 3 000 kcal. Kevyttä työtä tekevän ravintoaineiden tarpeeksi katsottiin vastaavasti vähintään 85 g proteiinia, 56 g rasvaa ja 400 g hiilihydraattia eli noin 2 400 kcal. Saksassa proteiinin suositeltava saantimäärä oli Karl von Voit'in suosituksen mukaiset 118 grammaa vuorokaudessa. Milles 1995, 78; Teich 1995, 223; Bonzon & Davis 1997, 326.

miineista tiedettiin 1900-luvun alussa niukasti ja näiden "apuaineiden" arvo myös nähtiin eri tavoin. Englannissa niitä pidettiin ihmiselle välttämättöminä, ja siksi myös *Food (War) Committee* korosti tuoreiden kasvien tärkeyttä ruokavaliassa. Saksassa niillä ei nähty olevan niin suurta merkitystä, ja esimerkiksi Max Rubnerille ravinnon keskeisin piirre oli sen tuottama energia.⁴⁹⁰

Suomessa säännöstelynaikaista elintarviketilannetta tarkastellut lääketieteen tohtori, sittemmin fysiologian professori Carl Tigerstedt näyttää olleen proteiinin saannin suhteen saksalaisella, runsaamman proteiininsaantimäärän (118 g/vrk) kannalla.⁴⁹¹

Carl Tigerstedt paneutui säännöstelyajan ruokahuoltoon liittyviin kysymyksiin monipuolisesti. Hän julkaisi ravintoa koskevia artikkeleita sekä suurelle yleisölle että lääketieteen edustajille⁴⁹² ja osallistui laitosten, kuten sairaaloiden, ruokajärjestysten suunnitteluun. Ajan hengen mukaisesti hän kiinnitti huomiota vähävaraisten väestön ruoanhankintamahdollisuuksiin ja vertasi ruoan ravintoarvoa ja hintaa. Ravintoarvolla hän tarkoitti ruoan tuottamaa energiaa sekä proteiinin ja rasvan määrää, mutta sen sijaan ruoan mahdollisista ”apuaineista” ei Tigerstedtkään artikkeleissaan mainitse. Sisätautiopin dosentti Robert Ehrströmin kanssa hän otti hyvin voimakkaasti kantaa säännöstelyn yksityiskohtiin, potilaiden käytettävissä oleviin elintarvikkeisiin ja lääkäreiden asemaan säännöstelyjärjestelmässä.

Valtion kieltäytyminen tutkimusten rahoittamisesta oli Tigerstedtille selvästikin suuri pettymys ja hän koki sen osoituksena asiantuntijuuden väheksymisestä. Tigerstedtin viljankorvikkeita koskeneet tutkimukset oli kuitenkin otettava esille runsas kaksikymmentä vuotta myöhemmin, seuraavan suursodan yhteydessä.

⁴⁹⁰ Teich 1995, 223–226. Ks. myös Overgaard 2009, 9.

⁴⁹¹ Tämä tieto perustuu kuitenkin myöhempään, vuonna 1927 julkaistuun Tigerstedtin oppikirjaan, ks. Tigerstedt 1927, 103.

⁴⁹² Tigerstedtin julkaisuja ovat tässä mainittujen lisäksi esim. Tigerstedt C: *Undersökning öfver utspisningen i Finlands fångelser enligt uppdrag af Fångvårdstyrelsen* (1910); *Betänkandet afgifvet af den kommitteé som den 15 september 1909 tillsatts af Fångvårdstyrelsen med uppdrag att afgifva utlåtande och förslag rörande utspisningen vid landets fångelser och tvångsuppfostringensanstalter* (1911). Sodan päätyttyä Tigerstedt julkaisi mm. Tigerstedt C: *Halpahintainen ruoka* (1923); Tigerstedt R & Tigerstedt C: *Sotilaskieittokirja* (1922); Tigerstedt C: *Kunnalliskotien ruokajärjestys*. Maalaiskunta 5: 89–104, 1922. Artikkeleita oli myös *Elanto-lehdessä*, *Hufvudstadsbladetissa*, *Uudessa Suomessa*, *Valvojassa* sekä *Åbo Underrättelser* -lehdessä.

Toisen maailmansodan (1939–1945) osapuolina olivat akselivallat, joita johtivat Saksa, Italia sekä Japani ja Yhdistyneen kuningaskunnan, Ranskan, Yhdysvaltojen ja Neuvostoliiton johtamat liittoutuneet.

- Sota alkoi syyskuussa 1939 Saksan julistettua sodan Puolalle.
- Suomen kieltäytyttyä Neuvostoliiton vaatimuksista alkoi 30.11.1939–13.3.1940 välisen ajan kestänyt talvisota.
- Moskovan rauhassa Suomi joutui luovuttamaan maa-alueen ja toiseksi suurimman kaupungin, Viipurin, Neuvostoliitolle. Luovutetun alueen väestö evakuoitiin eri puolille maata. Suomi oli poikkeustilassa, elettiin niin sanottua välirauhan aikaa, mutta sota jatkui muualla Euroopassa.
- Jatkosota alkoi 25.6.1941. Suomi valtasi talvisodassa menettämänsä alueet ja alueita Itä-Karjalasta. Eteneminen pysähtyi joulukuussa 1941. Kaksi ja puoli vuotta kestäneen asemasodan aikana noin 65 prosenttia Karjalasta evakuoituista palasi kotiseuduilleen. Asemasota päättyi kesäkuussa 1944 Neuvostoliiton hyökkäykseen. Aselepo tehtiin 4.9.1944, ja Suomi joutui luovuttamaan talvisodassa menetettyjen alueiden lisäksi Petsamon ja vuokraamaan Porkkalan Neuvostoliitolle. Yli 430 000 suomalaista evakuoitiin.
- Suomen ja Saksan välinen Lapin sota käytiin 15.9.1944–27.4.1945. Pohjois-Suomesta evakuoitiin suuri osa väestöä muualle Suomeen ja Ruotsiin.
- Saksa antautui liittoutuneille toukokuussa 1945, ja maa jaettiin Ranskan, Yhdistyneen kuningaskunnan, Yhdysvaltojen ja Neuvostoliiton miehitysvyöhykkeisiin. Toisen maailmansodan viimevaiheet käytiin Japanissa, ja maailmansota päättyi syyskuussa 1945.

Kuusi vuotta kestäneen maailmansodan aikana elintarvikkeita säännöstelltiin kaikkialla Euroopassa. Joissakin maissa sotaa edeltävä elintarvikkeiden kulutus kyettiin ylläpitämään, joissakin oli suoranaista nälänhätä. Tilanne ei kohentunut heti sodan loputtuakaan muun muassa kuivuuden aiheuttamien heikkojen satojen vuoksi.

Ravitsemustietous oli edellisestä sota-ajasta kasvanut huomattavasti. Monet vitamiinit ja kivennäisaineet tunnettiin ja niiden yhteys puutossairauksiin oli tiedossa. Sotavuosina alan tutkimus kohdistui etenkin elintarvikkeiden ravitsemuksellisen laadun parantamiseen ja vitamiinivalmisteiden kehittämiseen.

IV TOISEN MAAILMANSODAN ELINTARVIKEKRIISI

– – Mitä ihmettä silloin oikein syötiin? Muistiin ei ole jäänyt montakaan kokemusta; jauhokastikkeita, akanaisia puuroja ja vellejä, joskus luusoppaa tai hernekeittoa, harvoin paistettua silakkaa tai silakka-laatikkoa. Kerran kokeiltiin jopa hylkeen lihaa, mutta sitä ei kyetty syömään. – –⁴⁹³

1 Yhteiskunnalliset puitteet

Ensimmäisen maailmansodan jälkeinen kiivas talouden kasvukausi jatkui 1920-luvun lopulle, 1930-luvun suureen lamaan asti. Suomessa työttömyys kasvoi, mutta lama-aika jäi monia muita maita lyhyemmäksi.⁴⁹⁴

1930-luvun lopulla Suomi oli maatalousmaa, jonka väestöstä yli puolet sai toimeentulonsa maa- ja metsätaloudesta. Teollisuuden ja palveluelinkeinojen osuus oli parikymmentä prosenttia. Valtaosa suomalaisista myös asui maaseutumaisissa oloissa kaupunki- ja asutuskeskusväestön osuuden ollessa alle kolmannes.⁴⁹⁵

Maanviljelys oli huomattavasti kehittynyt ensimmäisen maailmansodan jälkeen. Leipäviljan tuotannon kasvu johtui etenkin vehnän viljelyn lisääntymisestä. Viljaa ei jauhettuna tuotu enää juuri lainkaan maahan, sillä omaa myllyteollisuutta oli riittävästi. Karjanhoidossa oli edelleen pääpaino lypsykarjataloudessa, ja lehmien ruokinnassa oli alettu ottaa käyttöön A. I. Virtasen kehittämä säilörehu. Sokerijuurikasta tuotettiin aiempaa enemmän, ja kaupunkien lähistöllä sijaitsevista kauppapuutarhoissa oli ryhdytty viljelemään kasviksia. Mylly- ja leipäteollisuuden ohella suurimpia elintarviketeollisuuden aloja olivat lihajalosteteollisuus, sokerinpuhdistamot ja kahvipaahdit. Elintarviketeollisuuden tuotannon kasvu oli yhteydessä kaupungistumiseen ja naisten siirtymiseen työelämään.⁴⁹⁶

Väestön terveydentila oli kohentunut vuosisadan alusta parantuneen hygieniatason ja elintason nousun myötä. Alueiden välillä oli kuitenkin eroja, ja heikoimmin asiat olivat syrjäseuduilla. Tulehdustauteja, tuberkuloosia ja tarttuvia tauteja esiintyi yleisesti, mutta niin sanotut kansantaudit, kuten verenpainetauti ja diabetes, eivät vielä olleet suuri ongelma.⁴⁹⁷

Valmistautuminen mahdolliseen sotaan, liikekannallepano, käynnistyi Suomessa lokakuun alussa 1939, kun reserviläiset kutsuttiin ylimääräisiin kertausharjoituksiin. Jatkosodan aikana armeijassa oli noin puoli miljoonaa suomalaismiestä, mikä oli 14–15 prosenttia väestöstä ja noin 65 prosenttia 20–49-vuotiaista miehistä.⁴⁹⁸ Syntyneitä työvoimapolua korvattiin naisten, iäkkäimpien miesten sekä nuorten työpanoksella sekä talkootöin. Monien alo-

⁴⁹³ Häyrynen 2004, 59. Lapsuuden ruokamuistoja jatkosodan ajan Helsingistä.

⁴⁹⁴ Hjerpe 1988, 45–46.

⁴⁹⁵ Pitkänen 1982, 193, 200; Virrankoski 2001, 833, 836. Suomen väkiluku vuonna 1939 oli noin 3,7 milj.

⁴⁹⁶ Ahvenainen & Kuusterä 1982, 252, 254; Virrankoski 2001, 830, 845.

⁴⁹⁷ Laurent 2008, 64–65.

⁴⁹⁸ Soikkanen 1987, 143.

jen tuotantoa jouduttiin supistamaan, ja ulkomaankauppa väheni jyrkästi. Vähitellen puutetta alkoi olla niin elintarvikkeista kuin muistakin tarvikkeista.⁴⁹⁹

1.1 Suomalaisen ruoankäyttö 1930-luvulla

Suomalainen ruokavalio perustui vuosisadan alun tavoin viljavalmisteisiin (taulukko 6). Niiden kulutus oli kuitenkin vähentynyt, mutta siitä huolimatta viljavalmisteet vastasivat keskimäärin hiukan yli 40 prosenttia ravinnon kokonaisenergiasta. Ruis oli käytetyin viljalaji, vaikka juuri sen kulutus oli supistunut eniten.⁵⁰⁰ Maito käytettiin suurelta osin täysmaitona.⁵⁰¹ Sitä mukaa kuin voin tuotanto siirtyi meijereihin, kuoritun maidon ja kurnupiimän käyttö väheni myös maaseudulla. Voin lisäksi saatavilla oli margariinia ja muita ravintorasvoja.⁵⁰² Kasviksista ylivoimaisesti tärkein oli peruna, vaikka myös sitä kulutettiin vähemmän kuin vuosisadan alussa. Vihannesten, hedelmien ja marjojen kulutus oli sen sijaan jonkin verran lisääntynyt. Valtaosa hedelmistä tuotiin ulkomailta. Merkittävin muutos oli sokerin kulutuksen kaksinkertaistuminen vuosisadan alusta.⁵⁰³ Kahvia käytettiin yleisesti, ja lasten ja nuorten kahvin juontia pidettiin jopa liiankin runsaana.⁵⁰⁴ Ruoankäytössä oli kuitenkin eroja eri väestöryhmien välillä.⁵⁰⁵

Taulukko 6. Elintarvikkeiden keskimääräinen kulutus (g/henkilö/vrk)⁵⁰⁶ ja osuus (%) kokonaisenergiasta vuonna 1938.

| Elintarvike | kulutus (g) | %kokonaisenergiasta |
|------------------------|-------------|---------------------|
| Vilja, -valmisteet | 419 | 43 |
| Liha | 88 | 6 |
| Kala | 41 | 1 |
| Maitovalmisteet | 1101 | 20 |
| Kananmuna | 8 | <1 |
| Ravintorasvat | 46 | 10 |
| Peruna, -valmisteet | 342 | 7 |
| Juurekset, vihannekset | 51 | <1 |
| Hedelmät, marjat | 56 | 1 |
| Sokeri, siirappi | 92 | 11 |
| Kahvi | 20 | - |

⁴⁹⁹ Saraste 1990, 285–289; Virrankoski 2001, 913–914. – Vuonna 1939 laki työvelvollisuudesta koski tietyin rajoituksin 18–60-vuotiaita, keväällä 1942 osittainen työvelvollisuus oli myös alle 70-vuotiailla sekä 15–17-vuotiailla. Lähteenmäki 2002, 163.

⁵⁰⁰ Kansanravitsemuskomitea 1940, 407; Roine 1958; Laurila 1985, 117, 123; Heikkinen 1996, 17.

⁵⁰¹ Laurila 1985, 150. Maidon rasvapitoisuuden vakiointi alkoi vuonna 1947.

⁵⁰² Laurila 1985, 646–651.

⁵⁰³ Laurila 1985, 166–182. Sokerin kulutusluvut sisältävät sekä kotitalouksien että teollisuuden käyttämän sokerin.

⁵⁰⁴ Kansanravitsemuskomitea 1940, 300.

⁵⁰⁵ Ks. esim. Heikkinen 1996.

⁵⁰⁶ Laurila 1985, 613, 618–676. Prosenttiosuus keskimääräisestä kokonaisenergiasta (n. 3 300 kcal) on laskettu Laurilan esittämien kulutuslukujen perusteella.

Vuoden 1938 kulutustietojen mukaan väestön keskimääräinen energiansaanti oli 3 300 kcal vuorokaudessa, ja energiaravintoaineiden jakauma nykykäsityksen mukaan hyvä: rasvan osuus kokonaisenergiasta oli noin 27 prosenttia ja proteiinin 13 prosenttia.⁵⁰⁷

Kansanravitsemuskomitea, joka 1930-luvun puolivälissä oli laajasti selvittänyt suomalaisten ruoankäyttöä ja ravintoaineiden saantia, totesi tyypillisen suomalaisen ruokavalion olevan vaatimaton, mutta ”suhteellisen terveellä pohjalla”. Eräitä muualla esiintyneitä puutostauteja, kuten keripukkia, beri-beria ja pellagraa, ei Suomessa ollut havaittu, mutta jodin puutteesta aiheutuvan struuman ja D-vitamiinin puutteesta johtuvan riisitaudin tiedettiin olevan yleisiä. Kevättalvisin A- ja C-vitamiinin saanti oli riittämätöntä. Koululaistutkimuksissa ja asevelvollisten tarkastuksissa ravitsemustilan ja yleiskunnon oli monin paikoin todettu olevan heikko, minkä arveltiin johtuvan sekä väestön varattomuudesta että tietämättömyydestä.⁵⁰⁸ Vähävaraisissa perheissä energiansaanti saattoi olla hyvinkin niukkaa, ja joskus kyseessä oli suoranainen ruoan riittämättömyydestä johtuva aliravitsemus.⁵⁰⁹

Lääkäreiden mukaan kaikkialla oli sekä ravitsemuksen suhteen tyydyttävässä asemassa olevia että sellaisia, joiden ravinnossa oli paljon parannettavaa. Ruokavalion heikkouksien syynä ei kuitenkaan pidetty yksinomaan varattomuutta tai tietämättömyyttä, vaan myös väestön laiskuutta ja saamattomuutta. Varsinaisten ravitsemuksellisten puutteiden lisäksi yleisiä vaivoja olivat ra’an kalan syönnistä aiheutunut lapamato ja runsaan kahvin juonnin seuraukseksi arveltu vatsakatarrat. Joissakin paikoin ongelmana oli ravinnon liika rasva, toisaalla taas ravinto oli ”rasvaköyhää”.⁵¹⁰

Ruokavalion monipuolistumista esti kansanravitsemuskomitean mielestä esimerkiksi kotikeittiöiden vaatimaton varustus. Useimmissa maaseututalouksissa ei ollut vesijohtoa eikä viemäriä. Kaupunkitalouksissakaan ei ollut riittävästi kylmäsäilytystiloja.⁵¹¹ Komitea oli myös huolestunut kaupunkien asuntotuotannossa 1920-luvulla alkaneesta suuntauksesta, jossa huoneistoihin ei rakennettu keittiötä lainkaan.⁵¹²

Oppivelvollisuuden voimaantulon jälkeen (1921) vastuu kouluruokailun järjestämisestä oli siirtynyt yksityisiltä yhdistyksiltä kunnille. Ruokailun järjestäminen ei ollut pakollista, mutta kuntien oli avustettava oppilaita siten, että koulunkäynti oli mahdollista.⁵¹³ Ruokailumahdollisuus yleistyi kuitenkin hitaasti ja syiksi on esitetty kuntien muiden velvollisuuksien samanaikaista kasvua ja 1930-luvun alun lamaa. Ruokaloiden yleistymistä arveltiin

⁵⁰⁷ Laurila 1985, 106, 613. – Heikkisen arvion mukaan keskimääräinen energiansaanti vuosina 1936–1938 oli noin 2 900 kcal vuorokaudessa. Heikkinen 1996, liite 2.

⁵⁰⁸ Kansanravitsemuskomitea 1940, 407–409, 413, 434–438; Virtanen & Turpeinen 1940, 64–89. – 1930-luvun lopulla tehtyjen tutkimusten mukaan arvioitiin 25–35 %:lla vähävaraisten perheiden lapsista esiintyvän keväisin hämäräsokeutta. Maaseudulla riisitautia oli todettu monin paikoin 70–80 %:lla pikkulapsista. Simola 1941a. – Asevelvollisten ravitsemustilanne, ks. myös Lindén 1972, 181–191.

⁵⁰⁹ Virtanen & Turpeinen 1940, 73, 87.

⁵¹⁰ Kansanravitsemuskomitea 1940, 333–337.

⁵¹¹ Jääkaapit yleistyvät Suomessa hitaasti, ja vielä 1950- ja 1960-luvuilla elintarvikkeita säilytettiin yleisesti asuntojen kylmäkomoeroissa. Hietala & Lepistö-Kirsiä 1998, 320.

⁵¹² Kansanravitsemuskomitea 1940, 400, 445–446. – Kansanravitsemuskomitean mietinnössä tarkoitettiin Helsingissä alkanutta ns. keskuskeittiötuotantoa, jossa asuntoihin rakennettiin korkeintaan pieni keittiösyvennys. Ruoka valmistettiin talon yhteiskeittiössä, josta sen saattoi tilata kotiin tai syödä keittiön yhteydessä olleessa ruokasalissa. Keskuskeittiötalot eivät saaneet Suomessa suurta suosiota. Helsingin viimeinen keskuskeittiötalo valmistui 1934. Saarikangas 2002, 202–208.

⁵¹³ Heparauta 1945, 291. – Kansakoululaisia oli lukuvuonna 1938–1939 noin 496 000, joista valtaosa asui maaseudulla. Kaikissa maaseudun koulupiireissä ei kansakouluja kuitenkaan ollut. SVT X:70 1948, 12, 17.

hidastaneen myös vallalla olleen näkemyksen, jonka mukaan kouluaterian järjestämisellä siirretään kotien velvollisuuksia liiaksi yhteiskunnan vastuulle.⁵¹⁴

Sairaalaruoan laatua oli selvitetty juuri ennen talvisodan syttymistä. Toistakymmentä sairaalaa koskeneen kartoituksen mukaan päivän ateriat sisälsivät yhteensä 2 000–4 300 kcal. Ravinnon laatu todettiin melko hyväksi, mutta paikoin energian ja A-vitamiinin saanti oli riittämätöntä.⁵¹⁵ Teollisuuden ja muiden laitosten työntekijöiden ruokailumahdollisuuksiin oli myös alettu kiinnittää huomiota. Ensimmäisenä parannettiin pitkien ja vaikeiden kulkuyhteyksien takana olleiden metsä- ja uittotyömaiden tilannetta perustamalla osuusruokaloita ja kouluttamalla ”kämpäemäntiä”.⁵¹⁶

1.2 Varautuminen poikkeusoloihin

Maatalouspolitiikan keskeisin tavoite ensimmäisen maailmansodan jälkeen oli elintarvikeomavaraisuuden saavuttaminen, ja hyvinä satovuosina sen oli arvioitukin olleen lähes sataprosenttinen. Todellisuudessa omavaraisuusaste oli alhaisempi, sillä Suomi oli riippuvainen maanviljelyksen tuotantopanoksista, kuten tuontirehusta ja -lannoitteista.⁵¹⁷

Elintarvikepula oli vauhdittanut taloudellista varautumista myös muulla tavoin. Valtion viljavarasto, jonka tehtävänä oli ylläpitää varastoja valtion laitoksia ja puolustusvoimia varten, perustettiin 1928. Seuraavana vuonna, osin Ruotsin esimerkin perusteella⁵¹⁸ muodostettu Taloudellinen puolustusneuvosto laati suunnitelmia kriisiajan varalle.⁵¹⁹ Sen kansanravitsemusjaosto perehtyi erityisesti väestön ravitsemukseen liittyviin kysymyksiin. Jaoston julkaisussa *Väestön ravitseminen Suomessa* on ensimmäisen kerran selvitetty Suomen elintarvike- ja rehuomavaraisuuden kehitystä ja arvioitu elintarvikkeiden kulutusta poikkeuksellisissa oloissa. Selvitys oli pohjana taloudellisen puolustusneuvoston suunnitelmille kansan ravitsemisen ja maataloustuotannon ylläpitämiseksi sodan tai muun häiriötilan aikana.⁵²⁰

1930-luvun alun lamavuodet ja Kansainliiton tutkimukset, kenties myös ensimmäisen maailmansodan kokemukset, johtivat tammikuussa 1936 asetetun, edellä mainitun kansanravitsemuskomitean perustamiseen. Sen tuli nimittäin tarkastella kansanravitsemuksen kehittämistoimia lähtökohtanaan se, että väestön ravitseminen voidaan turvata maan omalla tuotannolla.⁵²¹ Vuonna 1940 valmistuneessa mietinnössä komitea päätyi muun muassa ehdottamaan valtion ravintofysiologin viran perustamista, jonka haltijan on tutkimustyössään kiinnitettävä huomiota myös sodan aikaisiin ravintokysymyksiin.⁵²²

⁵¹⁴ Kansakoululasten ravitsemiskysymys 1936, 26–28. – Ks. myös Lindén 1972, 181–191.

⁵¹⁵ Kansanravitsemuskomitea 1940, 267–269, 433. Lähes puolet tutkimuksessa mukana olleista sairaaloista oli kunnansairaaloita. – Ehdotuksessa piirimielisairaalain ruokajärjestykseksi (1932) päivittäinen energiansaanti oli laskettu keskiraskasta työtä tekeväälle ja oli lähes 4 000 kcal/vrk. Kitunen & Pippingsköld 1932.KK/pienpainatekokoelma.

⁵¹⁶ Kansanravitsemuskomitea 1940, 242–252; Tainio & Tarasti 1995.

⁵¹⁷ Pihkala 1982, 318; Jutikkala 1982, 219–221.

⁵¹⁸ Seppinen 1996, 12.

⁵¹⁹ Lehtinen 1945, 7; Seppinen 1996, 16; Rantatupa 2004a, 446. Kansanravitsemusjaosto, vuodesta 1932 lähtien kansanhuoltojaosto.

⁵²⁰ Taloudellisen puolustusneuvoston julkaisuja 1932.

⁵²¹ Kansanravitsemuskomitea 1940, 4. – Kansanravitsemuskomitean perustamisen taustasta, ks. myös Lindén 1972, 181–191; Perko 2009, 104–109.

⁵²² Kansanravitsemuskomitea 1940, 414.

Edellä mainitut Taloudellisen puolustusneuvoston suunnitelmat sodanaikaisesta hallinnosta olivat lähtökohtana, kun säännöstelyyn tarvittavaa organisaatiota ryhdyttiin valtioneuvoston esityksestä rakentamaan syksyllä 1939, poliittisen tilanteen kiristyttyä Euroopassa.⁵²³ Kun sota syyskuussa syttyi, perustettiin kansanhuoltotoimikunta, myöhemmin kansanhuoltoministeriö⁵²⁴, ja kansanhuollon valtakunnallinen organisaatio oli toiminnassa muutamien kuukausien kuluttua.⁵²⁵

Kansanhuoltoministeriö perustettiin toistaiseksi, ja sen toimialana oli väestön toimeentulon turvaaminen ja talouselämän sekä työvoiman käytön säännöstely. Säännöstely koski sittemmin monien tuotteiden tuotantoa, jakelua ja kulutusta sekä hintoja ja palveluja.⁵²⁶ Ministeriön tehtävänä oli muun muassa hankkia tietoa elintarvikkeiden tarpeesta, ohjata niiden tuotantoa ja kulutusta sekä edistää korviketuotannon käynnistymistä. Sillä oli valtuudet takavarikoida omaisuutta ja osallistua ulkomaankaupan ohjaukseen.⁵²⁷

Maataloustuotantoa säännöstelemällä tuotantoa pyrittiin lisäämään, ohjaamaan sitä haluttuun suuntaan ja saattamaan elintarvikkeet säännöstelyn piiriin.⁵²⁸ Elintarviketeollisuuden tuotantoa ohjattiin rajoituksin, kieltämällä joidenkin valmisteiden tuotanto kokonaan (esim. leivonnaiset, lihavalmisteet), säätämällä niiden koostumus yhdenmukaiseksi (esim. kahvinvastikkeet, mehut) tai määräämällä tuotanto luvanvaraiseksi (esim. eräät kasvikunnan tuotteita sisältävät valmisteet). Kauppaa säännöstelemällä maan oma tuotanto ja tuontielintarvikkeet pyrittiin ohjaamaan tasapuolisesti ja säännösteltyin hinnoin kuluttajille. Kulutusta, osto-oikeutta, säännösteltiin ensimmäisen maailmansodan tavoin ostokortein.⁵²⁹

Paikalliset kansanhuoltopiirit ja -lautakunnat huolehtivat alueillaan elintarvikkeiden luovutukseen ja jakeluun, kuten kuluttajien ostokortteihin liittyvistä tehtävistä. Lautakunnan jäsenet valitsi kunnanvaltuusto, ja jäsenien tuli olla elintarvikkeiden tuotantoon ja kauppaan perehtyneitä.⁵³⁰ Todettakoon, että syksyllä 1941 ministeriö kehotti valitsemaan lautakuntiin myös kotitalousalan asiantuntijoita. Seuraavan vuoden tietojen mukaan heitä oli kuitenkin vain noin neljäosassa lautakuntia.⁵³¹

Säännöstely perustui aluksi vuoden 1930 sotatilalakiin ja kesällä 1939 annettuun lakiin puolustusvalmiuden tehostamisesta sodanvaaran uhatessa.⁵³² Lainsäädäntö uusiuu-
tui toukokuussa 1941, kun laki talouselämän säännöstelemisestä poikkeuksellisissa oloissa eli valtalaki tuli voimaan. Sen nojalla annettiin määräykset säännöstelyn yleisistä periaatteista.⁵³³

⁵²³ Seppinen 1996, 22.

⁵²⁴ SA 288/1939 asetus kansanhuoltoministeriöstä.

⁵²⁵ Lehtinen 1945, 8–9; Rantatupa 2004a, 449, 452.

⁵²⁶ Pihkala 2002, 84.

⁵²⁷ SA 285/1939; SA 290/1939 asetus kansanhuoltoministeriöstä.

⁵²⁸ Juuramo 1945, 49.

⁵²⁹ Enäjärvi 1945, 34, 41–42.

⁵³⁰ Kemppainen 1945, 16–19.

⁵³¹ Sihvonen 1942.

⁵³² SA 303/1930; SA 193/1939; Enäjärvi 1945, 25–26, 30.

⁵³³ SA 303/1941 ns. valtalaki; SA 524/1941 Vnp yleisistä kansanhuoltoa koskevista säännöstelymääräyksistä, määräyksiä päivitettiin myöhemmin; Enäjärvi 1945, 32–33. – Ministeriön ns. korttikalenterikokouksessa määritettiin seuraavan kuukauden jakeluannokset. Toivonen 1945, 115.

Kansanhuoltoministeriö oli aikansa suurimpia ministeriöitä, ja sen toiminta oli laajimmillaan vuonna 1946. Sen vastuulla oli myös puolustusvoimien elintarvikehuolto.⁵³⁴ Ministeriö lakkautettiin vuoden 1949 lopussa.⁵³⁵

1.3 Elintarvikesäännöstelyn yleispiirteet

Elintarvikkeiden säännöstely alkoi lokakuussa 1939, siis ennen talvisodan syytymistä. Ensimmäisillä säännöstelytoimilla rajoitettiin sokerin ja kahvin käyttöä. Lähes täysin tuonnin varassa olleen sokerin kulutus pyrittiin rajoittamaan noin puoleen normaalista ja siten säästämään valuuttavaroja. Sokeria oli varastoissa noin puolen vuoden kulutukseen. Säännöstelyn aloittamista vauhditti kuluttajien ostokäyttäytyminen, ”hamstraus”, jonka vuoksi sokerin pelättiin loppuvan nopeasti.⁵³⁶

Kotitalouksien sokerin saannin varmistamiseksi sitä käyttävä teollisuus, leipomot ja esimerkiksi ravintolat joutuivat vähentämään kulutustaan, ja kokonaan niiden sokerin saanti loppui 1942.⁵³⁷ Kotitalouksien kuukausiannos vaihteli neljänneskilosta puoleentoista. Pienimmillään, neljänneksen normaaliajan kulutuksesta, se oli vuonna 1945.⁵³⁸ Sokeria korvattiin energiattomilla makeutusaineilla, sakariinilla ja dulsiinilla, mutta tuontitavaroina myös niiden kulutusta säännösteltiin, ja esimerkiksi sakariinista varattiin ensin osa armeijalle, teollisuudelle ja ravintoloille.⁵³⁹ Suomessa ryhdyttiin myös valmistamaan Imara-nimistä makeutusainetta teollisuuskäyttöön, mutta sen tuotanto jäi vähäiseksi.⁵⁴⁰

Runsaasti sokeria sisältäneiden valmistajien, kuten marmeladin ja mehun, säännöstely katsottiin myös aiheelliseksi, jotta niiden kulutus väestössä olisi tasaista. Ensimmäisiksi niitä toimitettiin suurimmille paikkakunnille korvaamaan muiden elintarvikkeiden niukkaa saantia. Tällä haluttiin hyvittää asutuskeskusten talouksia siitä, että niiltä puuttuivat omavaraistalouksien edut.⁵⁴¹ Samaan tähtäsi se, että kuluttajatalouksissa asuvien, niukkojen annosten varassa olevien energiansaantia pyrittiin lisäämään myöntämällä heille joksikin aikaa omavaraistalouksia suurempi sokeriannos.⁵⁴²

Säännöstelyn alkaessa myös kahvia oli noin kuuden kuukauden varasto, ja senkin kulutus pyrittiin vähentämään puoleen sotaa edeltäneestä eli noin 250 grammaan henkeä kohti kuukaudessa. Kahvin kulutuksen supistamiseksi paahtimot valmistivat kahvinkorviketta, jossa aitoa kahvia oli vain osa. Ravintolat ja kahvilat saivat käyttää ainoastaan sitä. Vapaasti ostettavissa olleella niin sanotulla verokahvilla, joka oli kortilla jaettavaa kahvia selvästi kalliimpaa, valtio pyrki hankkimaan varoja. Myös sen myynti loppui kesäkuussa 1940 kahvivarastojen vähetessä. Keväästä 1943 lähtien saatavilla oli vain säännöstelyn alaista kah-

⁵³⁴ Pihkala 2002, 84, 89.

⁵³⁵ Osa kansanhuoltoministeriön tehtävistä, kuten vielä voimassa olleiden säännöstelymääräysten valvominen, siirtyi kauppa- ja teollisuusministeriön kansanhuolto-osastolle. SA 807/1949 ja SA 808/1949.

⁵³⁶ Toivonen 1945, 90

⁵³⁷ Toivonen 1945, 91–92.

⁵³⁸ Hautamäki julkaisematon, KHM He; Toivonen 1950, 33.

⁵³⁹ Toivonen 1945, 111.

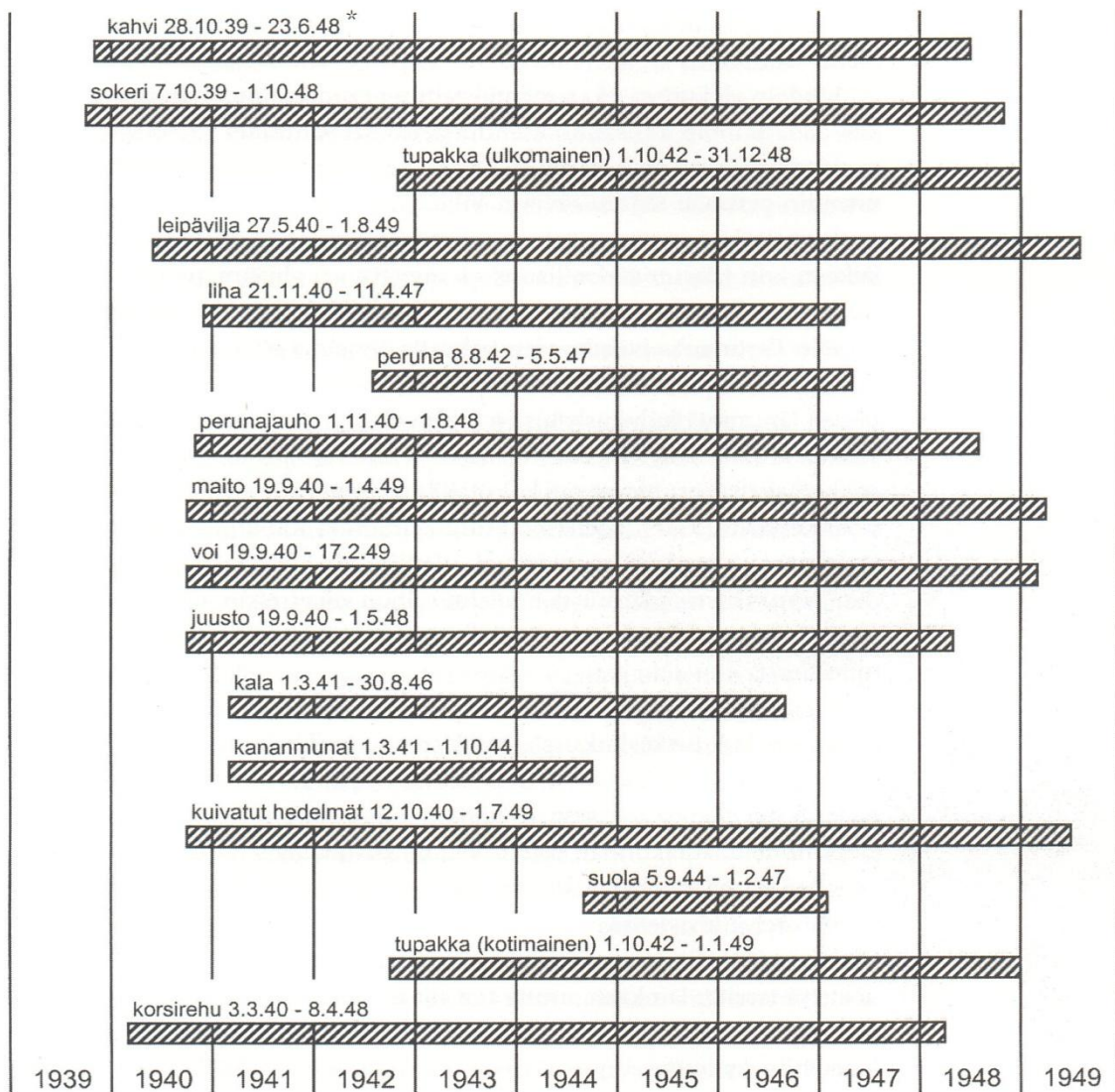
⁵⁴⁰ Salovaara 1977, 135; Rantatupa 2004a, 467.

⁵⁴¹ KHM kk 262, 18.10.1941; Toivonen 1945, 112; Salovaara 1977, 130.

⁵⁴² Salovaara 1977, 133–134; Rantatupa 2004a, 467.

vinvastiketta, jossa kahvia ei ollut lainkaan. Sitä valmistettiin viljasta, sokerijuurikkaasta ja sikurista.⁵⁴³

Talvisodan aikana varsinaista pulaa elintarvikkeista ei vielä ollut. Kotimaassa tuotettujen elintarvikkeiden, kuten viljan ja eläintuotteiden säännöstelyyn oli ryhdyttävä talvisodan jälkeen, kun varastot vähenivät eikä riittävää tuotantoa kyetty ylläpitämään. Useimpien elintarvikkeiden säännöstely loppui vuoteen 1949 mennessä, mutta kahvi vapautui säännöstelystä lopullisesti vuonna 1954 (kuva 8).



* Kahvi joutui uudelleen säännöstelyyn lokakuussa 1950 ja vapautui lopullisesti 1954.

Kuva 8. Elintarvikkeiden säännöstelyn ajoittuminen toisen maailmansodan aikana.⁵⁴⁴

⁵⁴³ Toivonen 1945, 90, 92–93; Toivonen 1950, 34–36; Salovaara 1977, 123–124; Rantatupa 2004a, 469–470.

⁵⁴⁴ Kuva: Rantatupa 2004a, 475.

Viljan ja viljavalmisteiden säännöstely

Sota-aika heikensi Suomen maataloustuotantoa monestakin syystä. Noin 10 prosenttia hyvästä peltomaasta jäi Moskovan rauhassa menetetyille alueelle. Työvoiman lisäksi puutetta oli lannoitteista, ja satoa supistivat huonot sääolot. Vuosina 1940–1945 viljasadon on todettu olleen noin 77 prosenttia sotaa edeltäneiden vuosien keskisadosta. Maidon tuotanto oli vain 65 prosenttia, joinakin vuosina vieläkin vähemmän.⁵⁴⁵

Mahdolliseen viljapulaan oli havahduttu jo syksyllä 1939, ja vehnän jauhamista kuorimattomana, kokojyvänä, harkittiin. Kansanhuoltoministeriö epäili kuitenkin grahamjauhon sopivuutta ravinnoksi, vaikkakaan sitä ei pidetty suoranaisena hätäviljana.⁵⁴⁶ Viljan säännöstely alkoi keväällä 1940. Ensimmäisen maailmansodan tapaan väestö jaettiin omavara- ja kuluttajatalouksiin.⁵⁴⁷ Omavaraistaloudet saivat varata käyttöönsä tietyn viljamäärän tuotannostaan, ja kuluttajatalouksissa asuvan vilja-annos (viljan ostokortti) määräytyi iän, sukupuolen ja työn raskauden perusteella.⁵⁴⁸ Toukokuussa 1940 vilja-annokset vastasivat lähes tavanomaista kulutusta, ja ministeriö totesikin annostelun perusteena olleen ”normaali tarve”. Alle 7-vuotiaiden päivittäinen vilja-annos oli 225 grammaa (A-kortti), kevyen työn tekijöiden 300 grammaa (B-kortti), raskaan työn tekijöiden 450 grammaa (C-kortti) ja erittäin raskaan työn tekijöiden 600 grammaa (D-kortti).⁵⁴⁹ Kun uutta säännöstelykautta syksyllä suunniteltiin, säännöstelyannoksista oli jo kokemuksia, ja kansanhuoltoministeriö pyysi muun muassa kuntien kansanhuoltolautakunnilta arvioita annosten riittävydestä ja mahdollisuudesta niiden supistamiseen.⁵⁵⁰

Viljantuonnin, sadon ja sen säännöstelyyn luovutuksen onnistuminen vaikuttivat jaettavaan annokseen. Esimerkiksi kevyen työn tekijän päiväannokset vaihtelivat säännöstelyvuosina 200 grammasta 300 grammaan.⁵⁵¹ Omavaraistalouksissa eläneiden aikuisten annokseksi vakiintui lähes koko säännöstelyajaksi 15 kiloa kuukaudessa. Tämän annoksen saivat myös perheen pikkulapset. Annos oli lähes samansuuruinen kuin erittäin raskasta työtä tekevän annos,⁵⁵² ja selvästi suurempi kuin vastaavan ikäisten kuluttajatalouksien lasten vilja-annos, 200 grammaa päivässä.⁵⁵³

Erityisen huono viljatilanne oli vuoden 1942 tammi-helmikuussa, kun tuonti oli suurissa vaikeuksissa eikä maan oma sato riittävästi ohjautunut säännöstelyyn. Myöhemmin on arvioitu, että jopa kolmannes vuoden 1941 niukasta viljasadosta meni joko salakauppaan tai karjanrehuksi. Viljan liikkumista maan sisällä vaikeuttivat monet tekijät, muun muassa se,

⁵⁴⁵ Virrankoski 2001, 891, 913–914.

⁵⁴⁶ Seppinen, 2002, 32.

⁵⁴⁷ Käytössä olivat myös termit kortti- ja ostovaraistalous. – Maataloustuottajaperheet muodostivat omavaraistalouden, ja sen jäsenet eivät saaneet niiden elintarvikkeiden hankintaan oikeuttavaa ostokorttia, joiden suhteen talous oli omavarainen. Enäjärvi 1945, 27–30; Pihkala 1982, 323.

⁵⁴⁸ KHM kk 100, 17.5.1940; Toivonen 1945, 95; Rantatupa 2004a, 471–472. – Vuonna 1941 viljan ostokortteja jaettiin noin 2,6 milj. ja vuonna 1949 2,8 milj. Pihkala 2002, 86. – Omavaraistalouksissa eläneiden aikuisten annokseksi vakiintui lähes koko säännöstelyajaksi 15 kiloa kuukaudessa. Se vastasi lähinnä erittäin raskasta työtä tekevän annosta. Hautamäki julkaisematon, KHM He.

⁵⁴⁹ Toivonen 1945, 94; Salovaara 1977, 63. – Yhdellä kupongilla sai kaikkia muita viljatuotteita (jauhoja, suurimoita ja herneitä) kupongin osoittaman painomäärän, mutta tuoretta leipää sai kolmanneksen enemmän. KHM kk 98, 15.5.1940.

⁵⁵⁰ KHM ok 1, 30.7.1940.

⁵⁵¹ Rantatupa 2004a, 499.

⁵⁵² Hautamäki julkaisematon, KHM He.

⁵⁵³ Varho 2008, 18.

että jotkin kansanhuoltolautakunnat vastustivat viljan vientiä pois omalta paikkakunnaltaan. Tilanne oli vaikein Helsingissä, jossa kuluttajaväestön määrä oli suurin.⁵⁵⁴

Helmikuun lopulla 1942 viljavarastot olivat loppumaisillaan, eikä esimerkiksi Helsingissä ollut saatavilla juuri muitakaan elintarvikkeita. Tilanteen pelastamiseksi kansanhuoltoministeriö ja valtioneuvosto päättivät poikkeustoimista, ja viljelijöiden oli luovutettava osa siemenviljastaan syömäviljaksi. Viljelijäperheiden ja muonamiesten lasten annoksia pienennettiin olennaisesti. Huhtikuussa viljantuonti käynnistyi ja annokset pystyttiin kutakuinkin jakamaan. Merkittävä tekijä kevään tilanteessa oli se, ettei perunaa ja muita säännöstelemättömiä elintarvikkeita pystytty riittävästi ohjaamaan asutuskeskuksiin.⁵⁵⁵

Edellisen suursodan kaltaista viljapulaa ei toisen maailmansodan aikaan koettu. Tuonnin vähetessä viljalajien kulutussuhteet kuitenkin muuttuivat: rukiin osuus kasvoi ja vehnän väheni.⁵⁵⁶

Leipäkorttien jaossa noudatettu ammattiryhmittely

Paikalliset kansanhuoltolautakunnat ratkaisivat ministeriön ohjeiden mukaan, minkä suuruisen vilja-annokseen eri työtehtäviä tekevät olivat oikeutettuja. Ratkaisut eri kunnissa poikkesivat kuitenkin toisistaan, mikä aiheutti tyytymättömyyttä, ja päätöksistä valitettiin. Kiistanalaisista tapauksista lautakuntien oli hankittava ammattientarkastajan lausunto.⁵⁵⁷

Ote ammattiluettelosta 1940

Kevyen työn tekijän elintarvikekortti (B-kortti), joka toukokuussa 1940 oikeutti 300 grammaan viljavalmisteita päivässä, annettiin seuraaville työntekijäryhmille:⁵⁵⁸

Naisille, riippumatta heidän työnsä laadusta, sekä henkistä tai keveähköä ruumiillista työtä tekeville ja niihin verrattaville miehille, kuten virkamiehille, opettajille, koululaisille, opiskelijoille, konttoristeille, vapaiden ammattien harjoittajille, työnjohtajille, liike- ja kotiapulaisille, upseereille ja aliupseereille, jotka eivät ole puolustuslaitoksen muonituksessa, kangas-, puku- ja muille vaatealan työläisille, ravinto- ja nautintoaineteollisuuden työläisille ja, mikäli jäljempänä ei toisin määrätä, käsityöläisille sekä eläkkeellä oleville.

Ohjeessa oli noin 80 esimerkkiä kevyeksi työksi luokitelluista työaloista ja ammateista.

Käytäntöjen yhdenmukaistamiseksi ja leipäkorttien jakelun selkiyttämiseksi ministeriö perusti toimikunnan laatimaan esityksen ammattiryhmittelystä. Sen elokuussa 1941 valmistuneessa esityksessä otettiin huomioon ammattientarkastajien, työnantajien ja työntekijöiden sekä niiden liittojen lausunnot.⁵⁵⁹ Säännöstelyn perustuminen työn fyysiseen rasittavuuteen merkitsi uusia velvollisuuksia myös työnantajille ja työvoimaviranomaisille, sillä heidän oli ilmoitettava työntekijän tehtävän muuttumisesta kansanhuoltolautakunnalle.⁵⁶⁰

⁵⁵⁴ Varho 2008, 8, 35–39.

⁵⁵⁵ Varho 2008, 69–89, 103–104, 110, 117–119. – Muonamies: maatyöläinen, jolla oli oma ruokatalous ja joka sai osan palkasta luonnontuotteina.

⁵⁵⁶ Laurila 1985, 118–119, 619–621. Esim. vuonna 1943 vehnäjuuhon kulutus oli 53 % sotaa edeltäneen vuoden kulutuksesta.

⁵⁵⁷ KHM ok 12, 14.10.1940; Salovaara 1977, 64; Rantatupa 2004a, 472.

⁵⁵⁸ KHM kk 100, 17.5.1940.

⁵⁵⁹ KHM KD 62/690 1941, liite ohjekirjeeseen 66.

⁵⁶⁰ Esim. KHM kk 141, 26.5.1943; KHM kk 384, 30.10.1944.

Ammattiryhmittelystä tuli ministeriöön valituksia lähes koko säännöstelyn ajan, ja ryhmitte-
lyyn perustunutta luetteloa täsmennettiin jatkuvasti (ks. esim. kuva 9).⁵⁶¹ Esimerkiksi Helsin-
gin kaupungin kansanhuoltolautakunnan vuosikertomuksen mukaan lautakunnalle tuli vuo-
den 1940 ensimmäisen leipäkorttijakelun (n. 260 000 kpl) jälkeen noin 6 000 valitusta liian
pieneen annokseen oikeuttaneesta viljakortista.⁵⁶² Kesäkuussa 1940 toimitettu leipäkorttien
jakelu aiheutti myös Tampereella tyytymättömyyttä: lautakunta sai yli 5 000 jälkianomusta
lisäleipäkortista. Seuraavalta vuodelta kansanhuoltolautakunnan toimintakertomuksessa on
maininta yli 12 000 lisäleipäkorttianomuksesta.⁵⁶³

| | | | | |
|------------------------------------|---|--|---------------------------------------|---|
| käyttöinsinööri | B | | juurikasvien kuorija | C |
| laborantti | B | | juurikasvien pesijä | C |
| laitosmies | D | <i>Konemestarit</i> | juurikasvien purkaja | E |
| lastaaja | D | konemestari | juurikasvien uitto- ja pesu- | |
| lipeäkiven murskaaja | E | konemestari, työhön osal- | työläinen | E |
| lipeäkiven murskaajan apu- | | tuva | juurikasvien ja vihannesten | |
| lainen | D | | lajittelija | C |
| lipeän haihduttaja | D | | juurikasvien ja vihannesten | |
| lipeän haihduttajan apulai- | | <i>Konttorikonemekanikot</i> | leikkaaja | C |
| nen | C | | juurikasvien ja vihannesten | |
| lipeän pakkaaja | E | | rouhija | C |
| lipeäosaston lämmittäjä | E | <i>Korintekijät</i> | kuivatuotteiden lajittelija | C |
| nestekloorin valmistaja | D | | kuivatuotteiden pakkaaja | C |
| peltiseppä | D | | kuivatuotteiden säkittäjä | C |
| pesijä | D | <i>Korjausmiehet (ellei muualla</i> | kuivauskoneiden seulojen ta- | |
| sekatyöläinen | D | mainittu) | saaja | C |
| suodatinmies | D | | seulojen lyöntityhjentäjä | D |
| suolan käärräjä | E | | seulojen tyhjentäjä | C |
| suolaveden valmistaja | D | <i>Korjauspajat (kts. tehtaiden</i> | tuoreiden jätetuotteiden kä- | |
| valkaisuveden valmistaja | D | korjauspajat). | sittelijä | D |

Kuva 9. Ote vuoden 1944 ammattiluettelosta. Lautakuntien käytössä olleessa viimeisessä ammatti-
luettelossa oli noin 6 500 nimikettä työn raskauden mukaan neljään ryhmään (B–E) luokiteltuina.⁵⁶⁴

⁵⁶¹ KHM KD 15/838 1942, liite ohjekirjeeseen 96; KHM KD 20/1564 1943 sekä esim. KHM kk 313, 3.11.1943; KHM kk 282, 19.8.1944.

⁵⁶² Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 53 Kansanhuolto 1943, 188–189.

⁵⁶³ Kertomus Tampereen kaupungin kansanhuoltolautakunnan toiminnasta vuodelta 1939–1940, 1941, 15; Kertomus Tampereen kaupungin kansanhuoltolautakunnan toiminnasta vuodelta 1941, 1942, 8. KK/pienpainatekokoelma. Osasyö anomusten suureen määrään oli kuluttajien alun perin toimittamat puutteelliset tiedot lisäannoksen perusteistaan.

⁵⁶⁴ Kansanhuoltoministeriön toimesta laadittu ammattiluettelo N:o 6, 1944. Kuvalähde: KK/pienpainatekokoelma.

Ravintorasvat ja maito

Edellisen sodan kokemusten perusteella tiedettiin, että ravintorasvoista on odotettavissa niukkuutta, ja rasvojen säännöstelyä oli alustavasti suunniteltu jo talvisodan aikana.⁵⁶⁵ Säännöstely alkoi kesäkuussa 1940 päätöksellä rajoittaa kotivoin valmistusta. Maito haluttiin saada meijereiden kautta kulutukseen, sillä hamstrauksen takia kotivoin saanti kauppaan oli vaikeutunut. Myöhemmin säännösteltäviksi tulivat voin lisäksi myös muut ravintorasvat, kuten margariini ja laardi.⁵⁶⁶

Voionnoksiksi määrättiin ensin 750 grammaa kuukaudessa. Joulukuussa 1941 voionnos oli vain 150 grammaa eli noin viisi grammaa päivässä. Yleensä voita pystyttiin kuitenkin jakamaan 400–500 grammaa kuukaudessa. Raskasta työtä tekevät saivat muita suuremman annoksen, ja silloin tällöin oli mahdollista jakaa voita ylimääräisesti. Säännöstelyikä vähensi ravintorasvojen kulutuksen keskimäärin kolmasosaan normaalista.⁵⁶⁷

Pula ravintorasvoista johtui toisaalta rehun puutteesta ja karjakannan vähenemisestä lähes neljänneksellä, toisaalta margariiniin käytettyjen rasvojen tuonnin supistumisesta. Majoitus- ja ravitsemisliikkeille ryhdyttiin valmistamaan kerman sijasta homogenoitua maitoa, ja siten säästettiin huomattava määrä maitorasvaa. Ravintorasvojen jakelussa voi, margariini ja laardi katsottiin keskenään samanarvoisiksi.⁵⁶⁸ Säännöstelymääräyksiin rajoitettiin myös rasvaisimpien juustojen kulutusta. Vuoden 1941 jälkeen väestö sai juustoa vain satunnaisesti, sillä sen tuotanto varattiin armeijan tarpeisiin.⁵⁶⁹ Voipula oli vielä 1947 niin suuri, että jaetusta ravintorasvasta vain kolmannes oli voita. Kun maidon rasvaprosentiksi säädettiin kolme prosenttia, käytettävissä oleva voimäärä kasvoi.⁵⁷⁰ Olennaisesti ravintorasvojen saanti parani vuonna 1948, ja kulutus alkoi normalistua.⁵⁷¹

Maidon säännöstely oli ensin voimassa vain Helsingissä ja sen lähiympäristössä, mutta laajeni vuoden 1940 lopussa koko maahan.⁵⁷² Ensisijaisesti pyrittiin takaamaan pienten lasten, odottavien ja imettävien äitien sekä sairaiden maidon saanti. Seuraavalla sijalla olivat alle (17–)18-vuotiaat, ja muu väestö sai maitoa vain, jos sitä riitti. Kuluttajatalouksissa asuvien aikuisten maitoannos oli yleensä 2–3 dl vuorokaudessa.⁵⁷³

Vuoden 1941 lopussa maitotilanne oli niin huono, että sen jakelu aikuisille kiellettiin, ja omavaraistalouksissa olevien aikuisten annosta pienennettiin.⁵⁷⁴ Petsamon aluelääkärin ilmoituksen mukaan maitoa ei siellä ollut riittävästi edes lapsille.⁵⁷⁵

Vuonna 1945 maitopulasta raportoitiin useista asutuskeskuksista ja esimerkiksi pohjoisen Suomen sotatoimista kärsineistä kunnista.⁵⁷⁶ Myös vuonna 1946 maidosta oli niuk-

⁵⁶⁵ Toivonen 1950, 42.

⁵⁶⁶ Toivonen 1945, 97–98; Rantatupa 2004a, 477.

⁵⁶⁷ Pihkala 2002, 95; Rantatupa 2004a, 478–479.

⁵⁶⁸ Toivonen 1945, 98–101; Toivonen 1950, 44–45. Homogenoitu maito soveltui kahviin, sillä sen valkaisuominaisuudet olivat hyvät. Rasvatonta maitoa ei säännöstelty, ja sitä pidettiin lähinnä eläinten rehuna. Pihkala 2002, 94.

⁵⁶⁹ Hokkanen 1980, 87.

⁵⁷⁰ Toivonen 1950, 45; Salovaara 1977, 87–88.

⁵⁷¹ Toivonen 1950, 44; Hokkanen 1980, 91.

⁵⁷² Toivonen 1945, 98; Toivonen 1950, 43; Rantatupa 2004a, 477.

⁵⁷³ Toivonen 1950, 43; Salovaara 1977, 88.

⁵⁷⁴ KHM kk 268, 22.10.1941. – Omavaraistaloudessa elävät aikuiset saivat varata litran ja vuoden 1941 lopusta lähtien 6–7 dl päivää kohti. Pihkala 2002, 94.

⁵⁷⁵ KHM 7.1.1942, K 18115 lääkintöhallitukselle.

kuutta, eikä Helsingissä maitoa liennynyt aikuisille lainkaan.⁵⁷⁷ Sen jälkeen maidon saanti vähitellen parani, ja lähes sotaa edeltäneellä tasolla kulutus oli vuonna 1949 säännöstelyn päättyessä.⁵⁷⁸

Liha ja kala

Kesän 1940 kuivuudesta ja rehukadosta johtuneiden teurastusten takia lihaa oli syksyllä tarjolla runsaasti. Näköpiirissä kuitenkin oli, että lihan saanti tulee vähenemään, ja marraskuussa alkoi lähes yksinomaan kotimaisen tuotannon varassa olleen lihakaupan säännöstely. Se poikkesi muusta säännöstelystä siten, että lihalajin ja sen laadun vaihtelun takia korttiannos määräytyi hinnan eikä painon- tai kappaleluvun mukaan. Lihan suhteen omavaraisten talouksien annos määritettiin kuitenkin painon mukaan. Raskasta ja erittäin raskasta työtä tekevät saivat muita suuremman annoksen. Lihaa saatiin säännöstelyyn kulutukseen niukasti, sillä varsin paljon sitä kulkeutui salakauppaan.⁵⁷⁹ Vuodenvaihteessa 1942–1943 sitä ei ollut suurimmissa asutuskeskuksissa saatavilla lainkaan. Kuluttajatalouksien lihankulutus oli noina vuosina viidesosa normaalista.⁵⁸⁰

Pula lihasta heijastui myös metsästyskulttuuriin. Jatkosodan alkaessa hirven metsästyksen myönnettiin aiempaa enemmän lupia – osin salametsästyksen vähentämiseksi – ja lintujen metsästystä helpotettiin rauhoitusaikoja lyhentämällä. Eräitä suojeltujen listalla olleita lajeja (esim. nokikana, silkkiuikku) siirrettiin valtioneuvoston päätöksellä riistalintujen joukkoon. Myös kesykyhyksiä, variksia sekä oravia pyydystettiin, ja ravintoloissa saattoi olla tarjolla metsällä saatua tai tarhoista hankittua ketunlihaa.⁵⁸¹

Lukuisten tiedustelujen takia kansanhuoltoministeriön oli ratkaistava myös kasvisyöjien asema. Heille (ja heidän alaikäisille lapsilleen) annettiin oikeus vaihtaa lihakortti juuston tai, tilanteesta riippuen, jonkin muun runsaasti proteiinia sisältäneen elintarvikkeen ostolupa. Ostoluvan saadakseen kasvisyöjän oli todistettava olleensa yksinomaan kasvisyöjä ennen lihan säännöstelyä.⁵⁸² Käytäntö oli voimassa koko lihan säännöstelyn ajan, ja juustoannoksen suuruus vaihteli lihakortin kuponkien ostoarvon mukaan.⁵⁸³

Liha säännöstely lisäsi kalan kysyntää asutuskeskuksissa. Kalaa ei kuitenkaan saatu riittävästi myyntiin, sillä sota heikensi kalastusmahdollisuuksia, ja pulaa oli niin kalastajista kuin pyydyksistäkin. Ensin säännöstely koski vain silakan ja kilohailin kauppaa, mutta laajeni sittemmin kaikkien merikalaa, ja myös järvikalan myyntiä ohjattiin. Kalaa säännös-

⁵⁷⁶ HS 9.4.1945, 2 *Hävitetyssä Kuusamossa nyt n. 4.000 asukasta. Väestön terveystilanne huolestuttava*; KHM kk 445, 17.10.1945; KHM kk 481, 14.11.1945.

⁵⁷⁷ Salovaara 1977, 90. – Helsingissä maidon jakelun ”mustia päiviä” oli tuolloin lähes jatkuvasti. HS 22.3.1946, 3 *Maidon tuonti Helsinkiin vähentynyt 10 %*.

⁵⁷⁸ Laurila 1985, 150.

⁵⁷⁹ Toivonen 1945, 103, 130; Sota-ajan ruokakulutustutkimukset II 1945; Toivonen 1950, 48–49; Rantatupa 2004a, 472–474.

⁵⁸⁰ Toivonen 1950, 49; Rantatupa 2004a, 474.

⁵⁸¹ Pohja-Mykrä & Mykrä 2007, 167–170.

⁵⁸² KHM kk 219, 31.12.1940; SLA XV:1, 1943, 120; HS 12.1.1941, 5 *Kasvisyöjille juustoa lihan sijasta. Lihakortti vaihdetaan uuteen korttiin, jolla saa kilon juustoa kuukaudessa*; Toivonen 1950, 190. – Asianomaisten oli tuotava kahden luotettavan henkilön allekirjoittama todistus siitä, että he jo ennen lihan säännöstelyn alkamista olivat olleet kasvisyöjiä. Allekirjoitukset oli oltava kahden todistajan vahvistamia.

⁵⁸³ Esim. KHM kk 129, 26.5.1941; KHM st 41, 16.9.1943.

teltiin vain isoimmissa asutuskeskuksissa, ja kala-annosten suuruuden kansanhuoltolautakunta määritteli kulloinkin paikkakunnalle saadun kalamäärän perusteella. Tuoreen kalan saanti pyrittiin turvaamaan elintarvikehuollon suhteen huonoimmassa asemassa oleville paikkakunnille sekä puolustusvoimien, sairaaloiden ja muiden hoitolaitosten sekä metsätyömaiden ruokaloille.⁵⁸⁴

Peruna, juurekset ja eräät muut elintarvikkeet

Perunan kulutus kasvoi etenkin suurimmissa asutuskeskuksissa muiden elintarvikkeiden saannin vaikeuduttua.⁵⁸⁵ Kun sato vuonna 1941 oli poikkeuksellisen huono, perunasta alkoi olla puutetta, ja sen hinta nousi. Perunan niukkuuden takia myös lanttu haluttiin varata ihmisravinnoksi, ja sen syöttäminen eläimille kiellettiin. Keväällä 1942 perunasta oli yleisesti puutetta, ja syksyllä perunaa ja juureksia säännösteltiin parissakymmenessä suurimmassa asutuskeskuksessa. Myös vuoden 1944 sato oli huono, ja säännöstelyyn jouduttiin useilla paikkakunnilla.⁵⁸⁶ Tuonnin tyrehtymisen ja heikkojen satojen vuoksi myös perunajauhojen kulutusta jouduttiin rajoittamaan, ja niiden saanti turvattiin etenkin sairaaloille ja muille hoitolaitoksille sekä koulukeittoloille.⁵⁸⁷

Kananmunien saanti pyrittiin varmistamaan sairaille, odottaville ja imettäville naisille sekä lapsille. Eripituisia aikoja säännösteltiin ulkomaisia tuoreita ja kuivattuja hedelmiä, marjoja, mallasjuomia ja suolaa.⁵⁸⁸ Myös teetä säännösteltiin, ja kun sen saanti loppui, ”teetä” valmistettiin marjojen lehdistä.⁵⁸⁹ Marjojen säännöstely osoittautui hankalaksi, ja siitä luovuttiin. Kansanhuoltoministeriön aloitteesta perustettiin keväällä 1941 Marjainhankintayhdistys ry, jonka tehtävänä oli marjojen poiminnan ja kaupan järjestäminen. Yhdistys edisti poimintaa väestön keskuudessa, ja kansanhuoltoministeriö myönsi poimijoille ylimääräisiä sokeriannoksia.⁵⁹⁰ Yhdistyksen tueksi valtioneuvosto asetti marjatoimikunnan. Marjat ohjattiin ministeriön vahvistaman tärkeysjärjestyksen mukaisesti ensisijaisesti sairaaloille ja muille hoitolaitoksille, puolustusvoimille, lastenkodeille sekä suurimpiin asutuskeskuksiin.⁵⁹¹

Elintarvikepula koetteli myös armeijaa sen erityisasemasta huolimatta. Ruoka oli yksitoikkoista ja muona-annoksia jouduttiin supistamaan. Talvi 1941–1942 oli vaikea rintamallaakin. Metsästys, kalastus ja palstaviljelmät sekä sotasaaliit kohensivat osaltaan miesten ruokatilannetta. Ravintoaineiden saantia parannettiin vitamiinivalmisteilla ja vitamiinoiduilla elintarvikkeilla.⁵⁹²

⁵⁸⁴ Toivonen 1945, 105–107; Rantatupa 2004a, 479–481.

⁵⁸⁵ KHM kk 59, 10.3.1941; Pihkala 1982, 324.

⁵⁸⁶ Toivonen 1945, 108–109; Rantatupa 2004a, 474–476.

⁵⁸⁷ Hautamäki julkaisematon, KHM He; Rantatupa 2004a, 476. – Perunajauhot olivat ennen sotaa olleet pääosin tuontitavaraa.

⁵⁸⁸ Toivonen 1945, 110–114; Salovaara 1977, 111–114, 120, 130–131, 134–135.

⁵⁸⁹ Hautamäki julkaisematon, KHM He.

⁵⁹⁰ KHM kk 103, 24.4.1941; KHM kk 122, 10.5.1941.

⁵⁹¹ Hautamäki julkaisematon, KHM He.

⁵⁹² Pranttila 2006, tiivistelmä.

Korvikkeet, vastikkeet ja salakauppa

Väestöstä kaksi kolmasosaa kuului kuluttajatalouksiin.⁵⁹³ Kevyttä työtä tehneen aikuisen energiensaanti säännöstellyistä elintarvikkeista vaihteli vuosina 1941–1946 (taulukko 7) noin 1 300 kcal:sta 1700 kcal:iin. Sodan jälkeen tehdyissä laskelmissa eräiden ravintoaineiden keskimääräisen saannin on todettu olleen riittämätön. Taulukon 7 laskelmissa ei ole mukana perunaa, joka useimmiten oli säännöstelystä vapaa. Roine on esimerkiksi arvioinut kevyen työn tekijän saattaneen käyttää keskimäärin 600–900 grammaa perunaa päivittäin, mikä merkitsi 600–800 kcal:n energialisää ruokavalioon.

Taulukko 7. Kevyen työn tekijän keskeisimpien säännösteltyjen elintarvikkeiden annokset (g) vuorokaudessa ja niistä saatu energia, vuodet 1941–1946.⁵⁹⁴

| Vuosi | jauhot, ruis | jauhot, vehnä | ravintorasva (voi, marg.) | maito | liha | sokeri | energia (kcal) |
|-------|-----------------|------------------|------------------------------|-------|------|--------|-------------------|
| 1941 | 161 | 70 | 24 | 280 | 39 | 38 | 1 419 |
| 1942 | 232 | 27 | 16 | 200 | 18 | 30 | 1 334 |
| 1943 | 282 | 16 | 25 | 267 | 19 | 21 | 1 553 |
| 1944 | 246 | 49 | 25 | 283 | 50 | 19 | 1 588 |
| 1945 | 223 | 58 | 27 | 225 | 23 | 16 | 1 469 |
| 1946 | 269 | 76 | 24 | 200 | 23 | 23 | 1 682 |

Toisin kuin ensimmäisen maailmansodan aikana ”puhdasta” viljaa oli koko säännöstelyn ajan. Leivän valmistuksessa käytettiin kuitenkin rukiin ohella vehnää ja ohraa.⁵⁹⁵ Odotettavissa olleen viljapulan takia kansanhuoltoministeriö asetti keväällä 1945 toimikunnan selvittämään, mitä mahdollisuuksia on turvautua tuotteisiin, joita ei ollut totuttu käyttämään ihmisravinnoksi. Tämä ravitsemuskomitean nimeä käyttänyt elin, jonka esitykseen tässä työssä myöhemmin palataan, harkitsi muun muassa maan koko kaurasadon käyttämistä ihmisravinnoksi, pellolle jääneiden tähkäpäiden keruuta lisäviljaksi sekä apilapitoisen kuivaruohton jauhamista ruisjauhon lisäkkeeksi. Se pohti myös variksenlihan käyttökelpoisuutta ravintona.⁵⁹⁶

Elintarviketeollisuudessa kehitettiin uusia valmisteita hedelmä-, maito- ja liha-teollisuuden sivutuotteista, hiihasta, aromiaineista ja mausteista ruokavalion monipuolistamiseksi.⁵⁹⁷ Kehitystyössä oli mukana myös lääketieteen ja ravitsemuksen asiantuntijoita.⁵⁹⁸ Marmeladi- ja mehuvalmisteita alettiin käyttää voin ja vastaavasti maidon tilalla. Myös ma-

⁵⁹³ Omavaraistaloudessa elävien määrä oli kulutuskausittain noin 600 000 lähes miljoonaan, joten enimmäkseen joka kolmas suomalainen kuului omavaraistalouteen. Rantatupa 2004a, 485.

⁵⁹⁴ Taulukko on mukaeltu Roineen vuoden 1948 julkaisusta, joka perustuu osittain sotavuosien aikana ilmestyneisiin artikkeleihin. – Sota-ajan ruoankulutuksesta, ks. myös Sota-ajan ruokakulutustutkimukset. – Paavo Roine (1914–1973) FT, ravintokemian professori (1949). Roine oli alan ensimmäinen professori Suomessa ja suomalaisen ravitsemustieteellisen opetuksen ja kansanravitsemustutkimuksen alkuunpanija. Ahlström 2006.

⁵⁹⁵ Hautamäki julkaisematon, KHM He; Salovaara 1977, 65.

⁵⁹⁶ KHM KD 50/204, 1945; Heikonen 1993, 140–141.

⁵⁹⁷ Tikka 1947. – Elintarviketeollisuuden, erityisesti Huhtamäki-yhtymän toiminnasta sota-aikana, ks. Teräs 2009.

⁵⁹⁸ Asiantuntijana oli mm. kemian prof. Paavo Simola. Teräs 2009, 198.

keisten korvikkeita valmistettiin. Säännöstelyvuosina tulivat markkinoille teolliset ruokavalmisteet, kuten ruokajauheet.⁵⁹⁹

Erityisesti armeijan ja myöhemmin myös metsätyömaiden muonitusta varten tarvittiin säilyviä, helposti kuljetettavia elintarvikkeita.⁶⁰⁰ Elintarvikkeiden kuivauksesta oli kehittynyt useissa maissa suurteollisuutta armeijan tarpeita varten, ja uudet kuivausmenetelmät otettiin 1942 käyttöön Suomessakin.⁶⁰¹ Parin vuoden kuluttua markkinoille tulivat ensimmäiset kotimaiset marja- ja vihannespakasteet.⁶⁰²

Pula-ajan synnyttämää korvike- ja vastiketuohtantoa ja -kauppaa valvomaan kansanhuoltoministeriö perusti 1943 elintarviketeollisuustoimikunnan (käytettiin myös nimeä elintarviketoimikunta). Se arvioi valmisteiden tarkoituksenmukaisuutta, hygieenisyyttä ja muuta laatua, ja myönsi tai epäsi arvionsa perusteella tuotteen valmistusluvan. Toimikunta antoi myös ohjeet korvike- ja vastike -sanojen käytöstä: korvikenimitystä suositeltiin käytettävän vain sellaisista valmisteista, jotka sisältävät jonkin verran aitoa luonnontuotetta, vastikkeessa luonnontuotetta ei tarvinnut olla lainkaan.⁶⁰³ Saksan korviketeollisuutta pidettiin korkeatasoisena, ja kansanhuoltoministeriön sekä elintarviketeollisuuden edustajia kävi siellä tutustumismatkalla.⁶⁰⁴



Kansanhuoltoministeriön nimeämän elintarviketeollisuustoimikunnan työ ajankohitasti jo aiemmin esillä olleen kysymyksen elintarvikelainsäädännöstä. Lainsäädännön täytäntöönpanoa valmisteleva komitea asetettiin 1944.⁶⁰⁵

Kuvassa esimerkkejä pula-ajan korvikkeista, vastikkeista ja muista teollisista valmisteista.

⁵⁹⁹ Vesikansa 1995, 47–49, 57. Professori Simola kehitti armeijaa varten esim. vitamiinoidun makeisen.

⁶⁰⁰ Vesikansa 1995, 47. Ks. myös Suomen sotilashallinnollinen aikakauslehti 1–2: 22–28, 1945. *Sodan kokemukset rauhan töihin. Kasvissäilöntäteollisuutemme sodanaikaisesta kehityksestä.*

⁶⁰¹ Suomen sotilashallinnollinen aikakauslehti 3: 67–70, 1942 *Tulevaisuuden uutuus ravintoalalla – kuivatuotteet*, Huhtamäki 1942.

⁶⁰² Heinonen 1998, 181–182.

⁶⁰³ Sihvonen 1944. Elintarviketoimikuntaan kuuluivat mm. VTT:n elintarvikelaboratorion johtaja prof. Jyry Tikka, agronomi Artturi Lehtinen, FM Kerttu Sihvonen ja FM Ella Kitunen. – Elintarvike- ja korvikeväärennösten valmistus kasvoi sota-aikana. Esimerkiksi vuonna 1943 Helsingin kaupungin laboratoriossa tutkituista lihaliemi-kuutiointiaineteistä yksikään ei sisältänyt lihauutetta, vuoden 1944 makeutusaineista suurin osa oli väärennettyjä ja kaakaonkorvike osoittautui vanilliinilla maustetuksi juurikasjauheeksi. Enkvist 1974, 78–80.

⁶⁰⁴ Kansanhuoltaja 13:186–187, 1943. *Korvikepäivällisillä Saksassa*; Teräs 2009, 191–195. – Saksan sodanaikainen elintarviketeollisuus, ks. esim. Thoms 2009.

⁶⁰⁵ Teräs 2009, 188–189. – Kuvan valmisteet on kuvattu Uuraisten kaupparamuseossa 2008.

Salakaupalla, mustalla pörssillä, ei talvisodan aikana ollut sanottavaa merkitystä, ja väestö suhtautui siihen yleensä kielteisesti. Kun sodan jatkuessa monista tuotteista alkoi olla enemmän niukkuutta, salakauppa laajeni, ja asenteet sitä kohtaan muuttuivat. Mustaa pörssiä alettiin pitää toimeentulolle lähes välttämättömänä ja viranomaisia puolestaan kykenemättöminä hankkimaan riittävästi elintarvikkeita kulutukseen. Salakaupasta sai etenkin kotimaisia maataloustuotteita, kun sen sijaan tuontitavarat ja teolliset valmisteet ohjautuivat melko hyvin säännöstelyyn kauppaan. Mustan pörssin asiakkaana on sanottu olleen koko kansa. Viranomaisilla oli siten heikot mahdollisuudet sen hävittämiseen ja elintarvikkeiden ohjaamiseen mahdollisimman laajalti säännöstelyyn kauppaan. Salakaupan merkitys alkoi vähetä vasta vuoden 1948 tienoilla säännöstelyn vähitellen purkautuessa.⁶⁰⁶

Salakaupan laajuutta, sen osuutta kulutuksessa, yritettiin aika ajoin selvittää. Laajin lienee eri yhteyksissä mainittu⁶⁰⁷ Sosiaalisen tutkimustoimiston selvitys, jossa asutuskeskuksissa asuneiden työläis- ja toimihenkilöperheiden ruoankäyttöä seurattiin puolivuositain marraskuusta 1941 kevääseen 1944. Selvitys osoitti muun muassa, että perheiden käyttämästä viljasta ja ravintorasvasta 20–35 prosenttia oli hankittu ”sivusta” eli ohi säännöstelyn. Maidon, kerman ja sokerin kulutus ylitti korttiannokset harvemmin. Niin sanottuja säännöstelyperheitä eli perheitä, joiden viljatuotteiden ja voion kulutus ei ylittänyt laillisia annoksia 25 prosenttia enempää, oli kolmasosa.⁶⁰⁸ Ne olivat yleensä muita varattomampia, ja ravinnon keskimääräinen energiansaanti oli 10–15 prosenttia pienempi kuin kaikkien perheiden keskimäärin.⁶⁰⁹ Kaiken kaikkiaan mustan pörssin kaupasta muodostui siinä määrin merkittävä, että viranomaiset ottivat sen huomioon määritellesään säännöstelyannosten suuruutta.⁶¹⁰

Valtiovalta seurasi väestön suhtautumista niin mustaan pörssiin kuin muihinkin sota-ajan ja säännöstelyn tuomiin ilmiöihin valtion tiedotuslaitoksen kokoamien mielialakatsausten avulla.⁶¹¹ Elintarviketilanteen, hintojen nousun, salakaupan ja hamstrauksen aiheuttamista reaktioista on mainintoja jatkosodan ensimmäisten vuosien katsauksissa. Niistä ilmevät tuottajien ja kuluttajien – maaseutu- ja kaupunkiväestön – vastakkaiset käsitykset monissa asioissa. Tosin maaseudulla asuva väestö ei ollut yhtenäinen, sillä osa heistä oli tilattomia tai heikosti toimeen tulevia pienviljelijöitä.⁶¹²

Omavaraistaloudet kokivat kansanhuollon monet määräykset ja pakko-otot mahdottomiksi noudattaa, ja viljan kauppaan tuloa haittaavien ylivoimaisten kuljetusvaikeuksien pelättiin synnyttävän tuottajien ja kuluttajien välille aiheetonta vihaa. Kuluttajaväestöä katkeroittivat puolestaan omavaraisten talouksien suuremmat elintarvikeannokset, kuluttajajannosten pienentäminen ja hintojen nousu. Kiusallisimpina pidettiin ravintorasva- ja maitopu-

⁶⁰⁶ Toivonen 1950, 148–153. Salakauppaa yritettiin estää ja vähentää poliisivalvonnalla, ratsioilla ja rangaistuksin.

⁶⁰⁷ Esim. Hietanen 1990.

⁶⁰⁸ Toivonen 1950, 148–153; Sota-ajan ruokakulutustutkimukset 1945; Hietanen 1990, 315–316. – Tutkimukset julkaistiin vasta sodan päätyttyä. Eräänä syynä oli se, että tulokset osoittivat säännöstelyjen elintarvikkeiden jakelumäärien ja perheiden todella kuluttamien elintarvikemäärien välisen eron. Sosiaalinen tutkimustoimisto. Promemoria 11.10.1945.

⁶⁰⁹ Sota-ajan ruokakulutustutkimukset II 1945; Pihkala 1982, 324.

⁶¹⁰ Pihkala 2002, 88; Turtola 2008, 228.

⁶¹¹ Favorin & Heinsonen 1972, 7–9. Mielialakatsausten tärkein tehtävä oli auttaa viranomaisia suunnittelemaan toimenpiteitä huonoa mielialaa aiheuttavien tekijöiden poistamiseksi tai vähentämiseksi. Yleensä katsauksissa kiinnitettiin huomiota mielialan kannalta kielteisiin seikkoihin, ja niissä on vain lyhyesti mainittu myönteisistä mielialatekijöistä.

⁶¹² Hietanen 1990, 315.

laa. Talven 1942 raporteissa ilmenee kaupunkilaisten huoli kärjistyneestä elintarviketilanteesta, ”kädestä suuhun” eläminen. Helsingissä tehdyt havainnot osoittivat, että vain harvassa perheessä, jossa oli taloudellisia edellytyksiä, tyydyttiin elintarvikekortilla saataviin annoksiin. Tuon vuoden maaliskuun mielialaraportissa ilmaistiin vakava huoli siitä, että kaupungeissa ei enää käytetty sanaa ”pula”, vaan ”puute”. Havainnot maaseudulta viittasivat sitä vastoin siihen, ettei kaikin paikoin tiedetty elintarvikkeiden niukkuudesta mitään. Siellä ilmeni sen sijaan yleistä väsymystä, kun isännän työtehtävät ottaneet naiset uupuivat säännöstelymääräysten, työvoimapulan, puolustuslaitoksen pakko-ottojen, eläimistä huolehtimisen, tuotantopanosten niukkuuden ja muiden ongelmien vuoksi.⁶¹³

1.4 Eri väestöryhmien huomioiminen säännöstelyssä

Kansanhuoltoministeriöllä oli valtuudet harkintansa mukaan myöntää tavanomaista (normaalialia) suurempia elintarvikeannoksia.⁶¹⁴ Omavaraistalouksissa elävien ja raskasta työtä tekevien lisäksi isompiin annoksiin olivat oikeutettuja eräät muut työntekijäryhmät. Lisäannoksia myönnettiin myös terveydellisistä syistä. Pienten lasten, odottavien ja imettävien äitien sekä sairaiden erityistarpeet pyrittiin ottamaan huomioon, kuten eräiltä osin tehtiin ensimmäisen maailmansodan aikana. Elintarvikelisäannoksia saivat myös eräät muut ryhmät, ja tällaisia olivat ainakin äidinmaidonluovuttajat ja verenluovuttajat.⁶¹⁵

Ministeriö vahvisti ne elintarvikemäärät, joihin lapset ja nuoret olivat tietyn ikärajojen oikeutettuja. Niistä ja eri väestöryhmien erityistarpeista kansanhuoltoministeriö näyttää käyneen kirjeenvaihtoa ainakin lääkintöhallituksen kanssa.⁶¹⁶ Ministeriössä oli myös omia lääketieteen asiantuntijoita, kuten professori Ehrström ja LL Ahava. Robert Ehrström oli ministeriön asiantuntijana sairasannoksia koskevissa kysymyksissä 1942–1949⁶¹⁷. Hänellä oli säännöstelystä kokemusta jo aiemmin oltuaan mukana vastaavassa arviointityössä jo ensimmäisen maailmansodan aikana. Ravintofysiologisenä neuvonantajana oli myös MMT Lauri Paloheimo⁶¹⁸. Säännöstelymääräyksiin ja eräiden ikä- ja potilasryhmien ravinnontarpeeseen ottivat kantaa myös lääketieteelliset seurakunnat, Finska Läkaresällskapet,⁶¹⁹ Lääkäriseura Duodecim⁶²⁰ ja Suomen lääkäriliitto 1940⁶²¹.

⁶¹³ Favorin & Heinonen 1972, 7–9, 34–77.

⁶¹⁴ SA 524/1941 Vnp yleisistä kansanhuoltoon koskevista säännöstelymääräyksistä.

⁶¹⁵ Esim. KHM kk 302, 15.11.1941. Äidinmaidonluovuttajat saivat elintarvikkeita luovutetun maitomäärän mukaan, ja siitä oli esitettävä kansanhuoltolautakunnalle todistus. – Sotavuosina äidinmaidon havaittiin sisältävän mm. vähemmän rasvaa, proteiineja ja sokereita kuin ennen sotavuosia. Syyksi arveltiin ravinnon niukka rasva- ja proteiinipitoisuus. Salmi 1944.

⁶¹⁶ SA 784/1942 KHMp suurperheisille annettavista ostokorteista; LH V 25.2.1943, K 38901 kansanhuoltoministeriölle; LH V Dnro 1085.43, 31.3.1945, K 453111 kansanhuoltoministeriölle; Toivonen 1950, 184.

⁶¹⁷ Suomen lääkärit 1952.

⁶¹⁸ Esim. LH V Dnro 2450.42, 23.7.1942, K 9397 kansanhuoltoministeriölle. – Lauri Paloheimo (1899–1976) MMT, kotieläintieteen professori (1944), hoiti ravintokemian professuuria vuosina 1947–1949. Syrjälä-Qvist 2006.

⁶¹⁹ kokousselostus FLH LXXXIV (3): 667–668. *Sammanträden. Utdrag ur Finska Läkaresällskapets protokoll. Mötet 24.10.1940.*

⁶²⁰ Esim. Simola 1941a.

⁶²¹ LH V Dnro 4940.40 K 11945, 23.10.1940 kansanhuoltoministeriölle.

Metsätyömaiden muonitus

Metsätalous oli Suomelle tärkeä tuotantoala, ja siksi erityisesti metsätyömaiden toimintamahdollisuudet pyrittiin varmistamaan. Niillä työskennelleet, enimmillään yli satatuhatta miestä, saivat kansanhuoltoministeriön myöntämänä ylimääräisiä elintarvikeannoksia yhtäältä työmaiden kaukaisesta sijainnista johtuneen yksipuolisen ruokavalion, toisaalta työn raskauden takia. Metsätyömiesten päivittäiseksi energiantarpeeksi arvioitiin vähintään 4 500 kcal, eikä sen katsottu tulevan tyydytetyksi edes erittäin raskasta työtä tekeville tarkoitetuilla elintarvikeannoksilla. Työmaiden elintarvikehankintaa varten perustettiin ministeriön valvonnan alainen Metsätyömaiden Muonitustoimisto (1940–1948).⁶²²

Ylimääräisiä elintarvikeannoksia – herneitä, rasvaa, sokeria, lihaa ja kahvinvastiketta – saivat erityisesti Pohjois- ja Itä-Suomen metsätyömaiden ruokat. Koko maassa metsätyömiehet saivat ylimääräisiä vilja-annoksia. Keväällä 1945 vilja-annosta korotettiin metsätyömiesten käynnistymisen vauhdittamiseksi, ja myös ”muonarajan” eteläpuolella olevien työmaiden miehet saivat ylimääräisesti muitakin elintarvikkeita, kuten ravintorasvaa. Täydet lisäannokset saivat vain ne, jotka tekivät norminmukaisen päivätyön.⁶²³

Lisäannosten avulla metsätyömiesten energiansaannin arvioitiin olevan riittävä, ja metsätyömiehen todettiin oikeutetusti olevan ”kansanhuollon puolesta parhaiten ruokittu suomalainen”. Työtehon hyväksi kannustimeksi osoittautui myös Teho-pakkaus: tupakkaa, palasokeria ja kahvia sisältänyt ”palkinto”, joka oli mahdollista saada tietyn ajan kuluessa saavutetusta työtuloksesta.⁶²⁴

Elintarvikkeiden hankinta ei metsätyömaillekaan sujunut ongelmitta, eikä lisäannoksia pystytty esimerkiksi kuljetusvaikeuksien vuoksi aina jakamaan. Lisäelintarvikkeiden saanti edellytti yhteisruokalan järjestämistä työmaalle. Niiden hoidosta vastasivat kämppämännät, ”lanttuleenat”, joita sodan aikana koulutti muun muassa Suomen Huolto.⁶²⁵ Peruna oli muonituksen kulmakivi, ja ravinnon proteiinipitoisuuden parantamiseksi kämppämännille laadituissa ohjeissa ruokiin neuvottiin lisäämään esimerkiksi hiivauutetta.⁶²⁶

Säännöstelyn alaisten elintarvikkeiden ja muiden tavaroiden hankintaa ja jake-lua harjoittanut Muonitustoimisto sai osakseen myös kritiikkiä, ja maan kahtia jakavaa muonarajaa arvosteltiin.⁶²⁷ Metsätyömiesten erityisasemaan vedoten muutkin työntekijäryhmät pyysivät kansanhuoltoministeriöltä elintarvikkeiden lisäannoksia. Niitä myönnettiin esimerkiksi kaivostyömiehille ja turvetyömailla työskenteleville, koska myös nämä alat olivat ulkomaankaupan ja energian tuotannon takia avainasemassa. Merimiehet ja hylkeenpyytäjät saivat oikeuden eräisiin lisäannoksiin tavallisuudesta poikkeavien työolojen vuoksi.⁶²⁸

Sodan päätyttyä vaatimukset ylimääräisistä annoksista kasvoivat, ja niiden käsittelyä varten kansanhuoltoministeriö perusti 1946 virkamiehistä, ammattijärjestöjen edustajista sekä ammattitautien asiantuntijoista Ylimääräisten annosten toimikunnan. Muutaman

⁶²² Toivonen 1945, 124–125; Toivonen 1950, 183; Pakkanen 1998, 7, 142. Metsätyömaiden Muonitustoimiston lakkauttamisen jälkeen sen varoilla perustettiin 1948 Metsämiesten Säätiö.

⁶²³ KHM st 16, 1.12.1942; Toivonen 1945, 125; KHM kk 63, 15.2.1945; Pakkanen 1998, 142, 158.

⁶²⁴ Pakkanen 1998, 162, 181–183.

⁶²⁵ Pakkanen 1998, 149, 151, 160, 190.

⁶²⁶ Lampio & Mustonen 1943. KK/pienpainatekokoelma.

⁶²⁷ Pakkanen 1998, 160, 206.

⁶²⁸ Toivonen 1945, 125; Toivonen 1950, 187–189.

vuoden aikana toimikunta päätti kymmenistä hakemuksista.⁶²⁹ Niitä lähettivät sekä työnantajat että työntekijäryhmät. Ylimääräisten annosten tarvetta perusteltiin usein terveydellisillä syillä, ja hakemuksissa viitattiin lyijy-, kupari-, elohopea-, rikkihappo- ja röntgensäteilyaltistukseen. Altistukseen vedoten anottiin esimerkiksi ylimääräisiä maitoannoksia. Työntajien toimittamien hakemusten taustalla saattoi myös olla huoli työvoiman saatavuudesta tai sen pysyttämisestä työtehtävässä.⁶³⁰

Toimikunta suhtautui yleensä myönteisesti etenkin terveydellisistä syistä tehtyihin hakemuksiin, ja varsinkin, jos kyseessä oli talouselämälle tärkeä toimiala. Vaikean elintarviketilanteen takia se ei kuitenkaan katsonut voivansa huomattavasti lisätä ylimääräisiä elintarvikeannoksia saavien määrää.⁶³¹

Äidit, pienet lapset ja suurperheet

Raskaana olevilla ja imettävillä äideillä oli oikeus tavanomaista suurempiin elintarvikeannoksiin kolmannelta raskaudesta lähtien ja yleensä enintään yhdeksän kuukauden ajan synnytyksestä. Edellytyksenä kuitenkin oli, että raskauden tilasta tai imettämisestä toimitettiin kansanhuoltolautakunnalle lääkärintodistus tai muu selvitys. Lisäkortti myönnettiin yleensä maidon, ravintorasvojen ja viljan saantiin. Omavaraistalouksissa asuvat eivät lisäannoksia saaneet.⁶³²

Esimerkiksi syksyllä 1940, kun aikuisten maitoannos oli Helsingissä kaksi desilitraa, odottavat ja imettävät äidit saivat maitoa kuusi desilitraa päivässä.⁶³³ Lääkintöhallituksen esityksestä he saivat joulukuusta 1941 lähtien oikeuden normaalia suurempaan annokseen ravintorasvaa,⁶³⁴ ja kesästä 1942 lähtien lisäannoksen runsaasti proteiinia sisältäviä elintarvikkeita, kuten lihaa, juustoa tai kananmunia.⁶³⁵ Raskauden perusteella myönnetty oikeus ylimääräiseen leipäannokseen päättyi kuitenkin syntymään, sillä lapsen leipäkortin katsottiin koituvan äidin hyväksi sinä aikana, jolloin lapsen ruokavalio koostuu ainoastaan maidosta.⁶³⁶

Väestöliiton (per. 1941) esityksestä kansanhuoltoministeriö otti käyttöön niin sanotun ostoetuoikeustodistuksen, jonka haltija sai kello 16:een asti tehdä säännöstelltyjä tarvikkeita koskevat ostoksensa ennen muita asiakkaita. Todistus myönnettiin tietyin edellytyksin odottaville ja imettävillä äideille, koska tarvikkeiden niukkuudesta aiheutuvan jonotuksen katsottiin olevan heille fyysisesti liian raskasta.⁶³⁷

Pienten lasten erityistarpeet tulivat ratkaistaviksi heti säännöstelyn alettua. Tavanomaisen sokeriannoksen ei katsottu riittävän pikkulasten tarpeisiin, sillä sitä käytettiin

⁶²⁹ Toivonen 1950, 189. – Toimikunta käsitteli muitakin elintarvikkeiden jakeluun liittyviä asioita. Sen työ päättyi elokuussa 1948, elintarviketilanteen jo parannuttua. Ylimääräisten annosten toimikunta, pöytäkirjat 1946–1948. KHM Ca XXXV:1.

⁶³⁰ Ylimääräisten annosten toimikunta, pöytäkirjat 1946–1948. KHM Ca XXXV:1.

⁶³¹ Ylimääräisten annosten toimikunta, pöytäkirjat 1946–1948. KHM Ca XXXV:1.

⁶³² KHM ok 16, 28.10.1940; KHM kk 45, 27.2.1941; KHM st 98, 2.1.1946.

⁶³³ KHM ok 16, 28.10.1940.

⁶³⁴ KHM kk 317, 2.12.1941. Ravintorasva-annos oli 900 g/kk.

⁶³⁵ LH V K nro 9397, 23.7.1942 kansanhuoltoministeriölle; KHM kk 216, 31.7.1942; KHM kk 257, 23.9.1942.

⁶³⁶ KHM kk 219, 8.9.1941; KHM tiedotustoimiston puheselostus 33, 1.10.1943.

KK/pienpainatekokoelma.

⁶³⁷ KHM st 46, 4.10.1942; KHM tiedotustoimisto 1.1.1946. Todistuksen käyttöönotosta kansanhuoltolautakunnat päättivät paikallisesti.

(lehmän)maitoseosten valmistukseen.⁶³⁸ Kun sokerin kuukausiannos esimerkiksi vuonna 1940 oli puoli kiloa, alle puolivuotiasta, pullomaitoa saavaa lasta varten myönnettiin ostolupa yhteensä kiloon sokeria. Oikeuden ylimääräiseen sokeriannokseen sai hakemuksesta, ja siihen tarvittiin kahden luotettavan henkilön todistama selvitys lapsen ruokintatavasta.⁶³⁹

Enimmillään alle puolivuotiaiden sokeriannos oli kaksi kiloa⁶⁴⁰ ja useimmiten vähintään tuo lastenlääkärien suosittelema puolitoista kiloa kuukaudessa.⁶⁴¹ Kun monien muiden sokeriannosta jouduttiin vuonna 1945 pienentämään, alle puolivuotiailla säilyi oikeus puoleentoista kiloon ja 6–12 kuukauden ikäisillä vähintään 750 grammaan sokeria kuukaudessa.⁶⁴²

Pikkulapsille myönnetty kahvin ostokortti aiheutti keskustelua, koska kyse oli nautintoaineesta. Kansanhuoltoministeriö perusteli käytäntöä sillä, että äidit saivat yleensä lasten kahviosuuden, ja se oli ministeriön mielestä tarpeen.⁶⁴³

Pikkulapset huomioitiin myös maidon saannissa (taulukko 8.). Yleensä alle 1–2-vuotiaiden säännöstelyannos oli litran ja alle 17–18-vuotiaiden kuusi desilitraa päivässä. Heitä vanhemmat, joita pidettiin jo aikuisina, saivat selvästi vähemmän, 2–3 dl päivässä. Määrä vastasi neljäs- tai kolmasosaa normaalikulutuksesta.⁶⁴⁴ Ravintorasvan lapset saivat ensisijaisesti voina, ja pienet lapset saivat myös lisäannoksen rasvaa.⁶⁴⁵ Koska vilja-annos määräytyi iän ja arvioidun energiankulutuksen perusteella, lasten annos oli sitä pienempi, mitä nuoremmasta lapsesta oli kyse. Pienten lasten vehnän saannista pyrittiin kuitenkin pitämään huolta, ja heillä vehnän osuus vilja-annoksessa oli tilanteen niin salliessa suurempi kuin muulla väestöllä.⁶⁴⁶

Taulukko 8. Pienen lapsen (alle 1 vuotta) säännöstelyn alaisten elintarvikkeiden päiväannokset, helmikuu 1942.⁶⁴⁷

| Elintarvike | annos, g/vrk | |
|----------------|--------------|--|
| Maito | 1000 | Annokset kattoivat yhteensä noin 1 700 kcal. |
| Viljavalmistet | 200 | |
| Ravintorasvat | 17 | Lisäksi lapset saivat liha-annoksen. |
| Sokeri | 50 | |

⁶³⁸ 1930-luvun lasten ruokintaohjeissa kiloon laimennettua lehmänmaitoseosta neuvottiin lisättävän 50 g sokeria. Ks. esim. Ylppö 1938.

⁶³⁹ KHM kk 93, 1940; KHM kk 97, 1940; KHM kk 103, 24.5.1940. – Lasten elämästä sota-ajan Suomessa, ks. esim. Korppi-Tommola 2003; Korppi-Tommola 2008.

⁶⁴⁰ Esim. LH V kk 742, 12.11.1941.

⁶⁴¹ KHM st 19, 12.10.1942; Toivonen 1950, 184.

⁶⁴² KHM kk 165, 27.4.1945.

⁶⁴³ Toivonen 1945, 94; Toivonen 1950, 37; Rantatupa 2004a, 470.

⁶⁴⁴ Toivonen 1945, 98; Rantatupa 2004a, 477–478.

⁶⁴⁵ Salovaara 1977, 97, 142.

⁶⁴⁶ Hautamäki julkaisematon, KHM He.

⁶⁴⁷ Koskenhovi 1942.

Monilapsisten perheiden elintarviketilannetta pyrittiin helpottamaan myöntämällä heille joi-takin lisäetuja: perheissä, joissa oli vähintään neljä alle 18-vuotiasta, muut paitsi kaksi nuo-rinta saivat yhtä astetta suuremman leipäannoksen, kuin mihin he ikänsä puolesta olisivat olleet oikeutetut. Lasten äiti sai lisäannoksen ravintorasvaa.⁶⁴⁸

Lasten ravinnonsaantia lisäsivät myös päiväkodeille, koulukeittoloille ja esi-merkiksi kesäsiirtoloille myönnettyt ylimääräiset elintarvikeannokset.⁶⁴⁹ Kevään 1942 vaikean elintarviketilanteen takia ryhdyttiin kansanhuoltoministeriön esityksestä Helsingissä ja Tam-pereella tilapäisesti jakamaan lapsille sekä odottaville ja imettäville äideille ruoka-annoksia. Edullista ruokaa saivat etenkin vähävaraiset kuntalaiset. Ministeriö toimitti sitä varten osin Ruotsista ja Tanskasta saatuja elintarvikkeita, mutta esimerkiksi perunaa ei ollut käytettävissä.⁶⁵⁰ Helsingissä eri puolilla kaupunkia sijainneissa myymälöissä myytiin kuukauden aikana kaikkiaan noin 630 000 puolen litran ruoka-annosta. Toimintaa jatkettiin seuraavana vuon-na.⁶⁵¹

Monilla paikkakunnilla pienten lasten ja koululaisten ravinnonsaantia paransi sotavuosina ja sodan jälkeen Suomen Huollon organisoima keittolatoiminta ja ruoka-apu. Lapsille järjestetystä ruokailusta on tarkemmin kohdassa Suomen Huolto ja ulkomainen ruo-ka-apu.

Sairasannokset

Elintarvikesäännöstelyn alkaessa lääkäreillä ei ollut ohjeita niitä potilaita varten, joiden sairaus edellytti ruokavaliohoitoa. Lääkärit saattoivat kirjoittaa määräyksen esimerkiksi säännöste-lyannoksia suurempien sokeri- ja voimäärien oston.⁶⁵² Kun sitten ilmeni, että myös kahvia oli määrätty ylimääräisinä annoksina potilaille, kansanhuoltoministeriö pyysi lausuntoa lää-kintöhallitukselta. Kahviannosten myöntäminen päättyi lääkintöhallituksen ilmoitettua, ettei kahvia voi määrätä minkään sairauden hoitoon.⁶⁵³

Lääkintöhallituksen ensimmäiset yhtenäiset ohjeet niin sanottuihin sairasantok-siin valmistuivat syksyllä 1940 (taulukko 9). Joidenkin potilaiden todettiin saattavan tarvita etenkin voita ja sokeria enemmän kuin terveiden. Lääkärit saivat oikeuden määrätä sairasantoksia tietyin ehdoin, ja lääkärintodistusta vastaan potilaat saivat kansanhuoltolautakunnasta elintarvikkeiden hankintaan tarvittavan ostoluvan tai -kortin. Lääkäreiden oli täsmällisesti perusteltava sairasantokset sekä se ajanjakso, joksi niitä esitettiin. Viljavalmisteen mää-räminen sairasantoksina oli lähes koko säännöstelyajan kielletty.⁶⁵⁴

⁶⁴⁸ SA 784/1942 KHMP suurperheisille annettavista ostokorteista; Toivonen 1945, 96.

⁶⁴⁹ Esim. KHM st 9, 19.10.1942; KHM st 39, 31.12.1943; KHM st 83, 1.1.1947.

⁶⁵⁰ Salovaara 1977, 146; Kertomus Tampereen kaupungin kansanhuoltolautakunnan toiminnasta vuodelta 1942, 1943, 9. KK/pienpainatekokoelma.

⁶⁵¹ Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 55 osa I 1945, 35; Kertomus Helsingin kau-pungin kunnallishallinnosta 55 osa II, 1945, 280; Impola & Packalén 1992, 60–61. Helsingin lasten-ruokakomitea jakoi ruokaa maksutta vuosina 1943–1946.

⁶⁵² KHM kk 13, 1939; Suomen lääkäriliiton hallituksen pk 22.8.1940.

⁶⁵³ KHM ok 1, 30.7.1940.

⁶⁵⁴ LH V kk 701, 11.9.1940; KHM ok 9, 1.10.1940; LH V kk 706, 16.10.1940; KHM ok 16, 28.10.1940; SLA XV:I 1943, 89. – Tuberkuloosia sairastavat saivat ainakin säännöstelyn viimeisinä vuosina myös ylimääräisen vilja-annoksen. KHM kk 274, 3.7.1945; LH V kk 847, 15.8.1945; KHM st 120, 1.2.1947.

Taulukko 9. Lääkintöhallituksen ohje sairasantosten enimmäismääristä, lokakuu 1940.⁶⁵⁵

| Elintarvike | annos | indikaatio |
|--------------------|---------------|---|
| Voi | 250 g / 10 pv | taudit, joissa tarvitaan helposti sulavaa, runsasenergiaista ravintoa (ulcustaudit, gastriitit, suolistosairaudet, sokeritauti, infektiot sekä taudit, joihin liittyy huono ravitsemustila) |
| Kerma (35 %) * | 1 dl /pv | taudit, joissa tarvitaan helposti sulavaa, runsasenergiaista ravintoa (ulcustaudit, gastriitit, suolistosairaudet, sokeritauti, infektiot sekä taudit, joihin liittyy huono ravitsemustila) |
| Maito | 8 dl /pv | maha- ja suolistotaudit, munuaistauti, kuume, operoidut, nestemäistä ravintoa tarvitsevat |
| Sokeri | 500 g/vk | äkillinen munuaistulehdus, vaikeat ja pitkäaikaiset kuumetaudit |
| Juusto (rasvainen) | 200 g /vk | eräissä tapauksissa sokeritautisille |

* Rasvapitoisuudeltaan 35-prosenttista kermaa sai myydä vain lääkärintodistuksen perusteella.

Lääkintöhallituksen sairasantoksia koskeneesta esityksestä keskusteltiin lääketieteellisissä seuroissa samana syksynä. Seurojen kannanotot näyttävät olleen jossakin määrin toisistaan eriäviä. Suomen lääkäriliiton hallitus ei lokakuun kokouksessaan ollut esitykseen tyytyväinen, vaan vaati sen täydellistä muuttamista. Samalla se esitti säännöstelyyn ja kansanterveyteen liittyen seuraavat näkökohdat lääkintöhallitukselle: kansanhuoltoviranomaisten avuksi on määrättävä asiantuntijalääkäri, jonka vastuulla ovat sairasantoksiin liittyvät erityiskysymykset; kasvuiässä oleville eli 13–18 -vuotiaille pojille on myönnettävä nykyistä suuremmat elintarvikeannokset ja raskaan työn tekijöiden energiansaantia on parannettava.⁶⁵⁶

Finska Läkaresällskapet käsitteli elintarvikesäännöstelyä ja potilaiden erityistarpeita niin ikään lokakuun kokouksessaan. Säännöstelyn vaikutuksia tarkasteltiin yksityiskohtaisesti tuberkuloosi- ja sisätautipotilaiden sekä lastentautien ja odottavien äitien näkökulmasta. Eräiden sairauksien hoidossa elintarvikkeiden lisäannosten todettiin olevan ehdottomasti tarpeen, joissakin tilanteissa tarve voitiin ratkaista tapauskohtaisesti. Kokous kannatti siinä esitettyjä näkökohtia, mutta ei pitänyt tarpeellisena antaa asiasta lausuntoa.⁶⁵⁷ Duodecim-seuran joulukuun kokouksessa professori Simola totesi puolestaan lääkintöhallituksen esittämien sairasantoksien olevan monien potilasryhmien osalta riittäviä, mutta esityksen kaipaavan joiltakin osin täsmennystä.⁶⁵⁸

⁶⁵⁵ LH V kk 706, 16.10.1940; KHM ok 16, 28.10.1940.

⁶⁵⁶ Suomen Lääkäriliiton hallituksen pk 16.10.1940. Liiton hallitus totesi myöhemmin pitämässään kokouksessa, ettei sen esittämiä muutoksia ollut otettu lainkaan huomioon. Kirje päätettiin toimittaa KHM:lle. Suomen Lääkäriliiton hallituksen pk 5.11.1940.

⁶⁵⁷ Ks. kokousselostus FLH LXXXIV (3): 667–668. *Sammanträden. Utdrag ur Finska Läkaresällskaps protokoll. Mötet 24.10.1940.*

⁶⁵⁸ Simola 1941a. Simola esitti mm., että lisäsokeri oli tarpeen insuliinisokin hoidossa ja että liha ja juusto voivat olla tarpeen eräissä ruoansulatuskanavan taudeissa sekä kuumetiloissa. Yleistilan kohtamiseksi kermaa ja voita tulisi määrätä vain, jos tauti oli parannettavissa.

SUOMEN LÄÄKÄRILIITTO
LOMAKE N:o 6.

Huomi! Tarpeeton pyyhittävä pois.

LÄÄKÄRINTODISTUS

Pyynnöstä todistan, että _____
osasto _____ ster. ja puhdist. _____
joka on syntynyt / _____, sairastaa _____
oikemästä _____ alkunsa saanutta _____

diagnost. lausunto ja suosit.
on huomattavasti aliravittu (pituus _____ sm, paino _____ kg), jonka takia hänen olisi
kaikkea kehoon _____ saatava (hänelle muuten tulevien säännösteltujen ravintoi-
neiden lisäksi) kuukaudta kohden: _____ gr **voita**, päivää kohden _____ dl **maitoa**, _____ gr **sokeria**.

Huomautuksia: _____

Ylläolevan vakuutan kunniani ja omantuntuni kautta.

Keski-Pohjanmaan Lääkäriyhdistyksen aloitteesta Suomen Lääkäri-liitossa laadittiin lääkärintodistuslomake sairassannoksia varten (lomake n:o 6).⁶⁵⁹

Sairassannoksia koskevista yksityiskohdista kansanhuoltoministeriö ja lääkintöhallitus neuvottelivat elintarviketilanteen ja hoitokäytäntöjen muuttuessa.⁶⁶⁰ Kun esimerkiksi lihaa ja lihavalmisteita alettiin säännöstellä, niitä päädyttiin antamaan ennen kaikkea sokeritautia sairastaville ja vaikean anemian hoitoon.⁶⁶¹ Ravintorasvoista lääkintöhallitus totesi, että useimmille potilaille eri ravintorasvoja voidaan määrätä samassa suhteessa kuin terveille, ja vain erityistapauksissa potilaan on saatava kaikki ravintorasva voina.⁶⁶² Margariinien, tuolloin jo vitamiinoidujen, katsottiin olevan sekä laadultaan että maultaan sopivia myös potilaille.⁶⁶³ Terveystieteiden syiden vuoksi lääkintöhallitus katsoi eräissä vaiheissa perustelluksi myöntää ylimääräinen maitoannos kaikille 70 vuotta täyttäneille. Se olisi kuitenkin merkinnyt maidon kulutuksen huomattavaa kasvua, eikä silloista jokseenkin tyydyttävää säännöstelytilannetta haluttu vaarantaa.⁶⁶⁴

Todettakoon myös, että eräissä vaiheissa kansanhuoltoministeriö myönsi yli 120 kiloa painaville henkilöille ylimääräisen vilja-annoksen. Anomusta oli perusteltu näiden henkilöiden epätavallisen suurella energiantarpeella. Ministeriön ravintofysiologian asiantuntijan, professori Lauri Paloheimon esityksestä päätös peruttiin nopeasti.⁶⁶⁵

Kirstyneen elintarviketilanteen takia sairassannoksia tiukennettiin vuoden 1941 lopussa (taulukko 10). Potilaalle ei saanut samanaikaisesti määrätä suuria annoksia useista elintarvikkeista, ja ruokavaliohoito oli rajoitettava 2–3 kuukaudeksi. Vastedes pitkäaikaisairaille, kuten diabeetikoille, sairassannoksia sai määrätä enintään puoleksi vuodeksi, eikä ai-

⁶⁵⁹ Suomen Lääkäriliiton hallituksen pk 5.11.1940; Kauttu & Kosonen 1985, 113. – Kuvalähde: Helsingin kaupungin kansanhuoltolautakunnan arkisto/ostokorttiosasto, Ed:1.

⁶⁶⁰ KHM st 42, 28.1.1944; KHM st 127, 15.5.1947; KHM kk 270, 15.9.1948.

⁶⁶¹ Esim. LH V kk 717, 31.12.1940; KHM ok 31, 24.1.1941.

⁶⁶² LH V Dnro 244.41, 14.1.1941 K 1234 kansanhuoltoministeriölle; LH V Dnro 2450.42, 23.7.1942, K 9397 kansanhuoltoministeriölle. – Ravintorasva jaettiin tuolloin voina (50 %) ja margariinina (50 %). HS 10.1.1941, 3 *Margariinin vitamiinisoiminen. Vähintään 40 yksikköä A- ja 0,5 yksikköä D-vitamiinia grammaa kohden. Margariinitehtaat saaneet jo väliaikaisia toimintaohjeita.*

⁶⁶³ LH V Dnro 244.41, K 3598II kansanhuoltoministeriölle.

⁶⁶⁴ LH V K 2322 19.2.1941 kansanhuoltoministeriölle. – 70 vuotta täyttäneet saivat ylimääräisen maitoannoksen vuodesta 1947 lähtien. KHM kk 10, 8.1.1947.

⁶⁶⁵ KHM kk 138, 6.6.1941; Toivonen 1950, 191.

emmin sallittuja aikamääreitä ”jatkuvasti” tai ”edelleen” ollut lupa käyttää.⁶⁶⁶ Koska lapset sekä odottavat ja imettävät naiset saivat jo muutoinkin elintarvikkeita ylimääräisesti, sairasannoksia ei heille saanut määrätä ilman erityistä syytä.⁶⁶⁷

Taulukko 10. Lääkintöhallituksen ohje sairasannosten enimmäismääristä, marraskuu 1941.⁶⁶⁸

| Elintarvike | määrä | indikaatio |
|---------------------------------------|---|--|
| Ravintorasva (meijerivoi, margariini) | 20 g /pv | helposti sulavaa, runsasenergiaista ruokavaliota edellyttävät tilat, kuten ulcustaudit, vatsa- ja suolistosairaudet sekä sokeritauti ja pitkäaikaiset kuumetaudit |
| Kerma (35 % kuohukerma) | 1 dl /pv | vain erittäin harvoissa tapauksissa muille kuin sokeritautisille ja ulcustautien alkuhoitoon |
| Maito | 4 dl /pv | maha-, munuais- ja kuumetautiset, leikkauspotilaat sekä nestemäistä ravintoa edellyttävät tilat. – Joissakin äkillisissä sairaustapauksissa maitoannos 6 dl /pv lyhyeksi aikaa |
| Juusto | 20 g /pv | vain jos saatavissa |
| Sokeri | 25 g /pv | äkilliset munuaistulehdukset, pitkäaikaiset kuumetaudit, aineenvaihtohäiriöissä |
| Liha ja -valmisteet | naudanliha 50 g tai sianliha 25 g/pv | sokeritauti, pitkäaikaiset kuumetilat, vaikea anemia, huonon yleiskunnon kohentamiseksi – Sokeritautisille voidaan määrätä kaksin- tai kolminkertainen annos. |
| Kananmuna | 1/pv | tilapäisesti |
| Viljavalmisteet | | ei saa määrätä. Pieni määrä ruista voidaan vaihtaa hiiva- tai grahamleipään tai kaurasuurimoihin. Puhdasta vehnää ei saa jakaa sairasannoksina. |

Vuodesta 1942 lähtien sairasannoksissa huomioitiin myös ruoka-allergiset, jotka saivat vaihtaa oireita aiheuttavan ruoka-aineen vastaavaan energiamäärään jotakin muuta ruoka-ainetta.⁶⁶⁹ Diabeetikoille annettiin mahdollisuus vaihtaa sokeriannos ravintorasvaan.⁶⁷⁰

Sairasannoksien määrääminen ja todistusten kirjoittaminen oli useimmille lääkäreille tuntematon, pula-ajasta johtunut uusi tehtävä. Lääkintöhallitus antoi asiasta ohjeita usean kerran ja kehotti lääkäreitä johdonmukaisuuteen ja esittämään lisäannoksia vain välttämättömissä tapauksissa ja lääketieteellisin perustein.⁶⁷¹ Väärinkäytöksiä kuitenkin tapahtui, ja niihin puuttuivat sekä Suomen lääkäriliitto että lääkintöhallitus.⁶⁷²

⁶⁶⁶ LH V kk 742, 12.11.1941; SLA XV:II 1943, 201.

⁶⁶⁷ LH V kk 742, 12.11.1941; KHM kk 298, 13.11.1941; KHM ok 87, 28.11.1941.

⁶⁶⁸ LH V kk 742, 12.11.1941; KHM kk 298, 13.11.1941; KHM ok 87, 28.11.1941.

⁶⁶⁹ LH V kk 751, 10.1.1942; KHM kk 21, 16.1.1942; KHM 8.7.1942, K 74899 lääkitöhallitukselle; KHM st 3, 7.9.1942. Ruoka-aineallergian hoidossa esim. 2 dl maitoa voitiin vaihtaa 33 grammaksi sokeria tai 15 grammaksi voita.

⁶⁷⁰ LH V Dnro 1164.42, 31.3.1942 ja 10.4.1942, K 3957 kansanhuoltoministeriölle; KHM kk 122, 16.4.1942.

⁶⁷¹ LH V kk 701, 11.9.1940; LH V kk 706, 16.10.1940; Soininen 1941; LH V kk 742, 12.11.1941; KHM st 3, 7.9.1942; KHM st 42, 28.1.1942; LH V kk 845, 18.6.1945. – Sairasannoksia koskevista lääkärin-

Kansanhuoltoministeriö ohjeisti asiassa puolestaan kansanhuoltolautakuntia. Ministeriö muistutti, etteivät potilaat, kuten eivät muutkaan, voi saada sellaista ravintoa, joka rauhan aikana olisi mahdollinen. Ylimääräisten elintarvikeannosten saamiseen vaikutti ennen kaikkea potilaan tila eikä sairaus sinänsä.⁶⁷³ Epäselvät, ohjeista poikkeavat lääkärintodistukset oli toimitettava ministeriöön hyväksyttäväksi.⁶⁷⁴ Omavaraistalouksille ei yleensä myönnetty ostokorttia tai ostolupaa sairasannoksiin, vaan ne saivat varata tietyn määrän elintarvikkeita omasta tuotannostaan.⁶⁷⁵

Yksityiskohtaista tietoa myönnettyistä sairasannoksista ei tiettävästi ole, sillä vasta vuoden 1947 alkupuolelta lähtien kansanhuoltolautakuntien oli pidettävä kortistoa sairauden, raskauden ja imettämisen perusteella myönnettyistä elintarvikkeiden lisäannoksista.⁶⁷⁶ Toiminnan laajuudesta antaa jonkinlaisen kuvan Helsingin kansanhuoltolautakunnan vuosikertomuksen perusteella laskettu arvio, jonka mukaan lääketieteellisistä syistä esimerkiksi lisäannokseen oikeuttavia rasvan ostokortteja annettiin vuonna 1942 lähes 10 000.⁶⁷⁷ Tampereella käsiteltiin sekä vuonna 1943 että 1944 noin 14 000 sairasannoksia koskenutta lääkärintodistusta.⁶⁷⁸

Toukokuussa 1947 (taulukko 11) ohje sairasannosten määräämisestä poikkesi esitystavaltaan aiemmista, sillä siinä lähtökohtana ovat sairaudet eivätkä säännöstelyn alaiset elintarvikkeet. Sairasannoksista, kuten muistakin elintarvikkeiden lisäannoksista, luovuttiin keväällä 1949.⁶⁷⁹

todistuksista on lyhyt maininta lääkäreille vuonna 1944 laaditussa ohjekirjasessa, ks. Palmén 1944, 109.

⁶⁷² KHM 28.11.1941, K 106419 lääkintöhallitukselle; LH V Dnro 5403.41, 10.12.1941, K 153942y kansanhuoltoministeriölle; LH V kk 845, 18.6.1945; Susitaival 1960, 105.

⁶⁷³ KHM st 3, 7.9.1942; KHM st 42, 28.1.1944.

⁶⁷⁴ LH V kk 742, 12.11.1941; KHM st 3, 7.9.1942.

⁶⁷⁵ KHM st 21, 15.2.1942.

⁶⁷⁶ KHM kk 87, 7.3.1947.

⁶⁷⁷ Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 55 osa II Kansanhuolto 1945, 198.

⁶⁷⁸ Kertomus Tampereen kaupungin kansanhuoltolautakunnan toiminnasta vuodelta 1943, 1944, 6; Kertomus Tampereen kaupungin kansanhuoltolautakunnan toiminnasta vuodelta 1944, 1945, 6.

KK/pienpainatekokoelma.

⁶⁷⁹ KHM kk 39, 15.2.1949; KHM kk 82, 1949.

Taulukko 11. Ohje sairassannosten enimmäismääristä, toukokuu 1947.⁶⁸⁰

| Sairaus/indikaatio | Enimmäismäärät | Enimmäisaika |
|--|--|--|
| Tuberkuloosi ja nesteinen keuhkopussin tulehdus | 500 g voita /kk, 3 dl maitoa /pv | 6 kk |
| Kuumetaudit (keuhkokuume, reumaattinen kuume, lavantauti, verenmyrkytys) | 500 g voita /kk, 3 dl maitoa /pv | 1–2 kk |
| Sokeritauti | 1 kg voita /kk, 4 g sakariinia /kk. Shokkivaarassa oleville 500 g sokeria / 6 kk | 6 kk |
| Mahalaukku- ja pohjukaissuolihaava (oireileva) | 500 g voita /kk, 3 dl maitoa /pv Osa ruisjauhoista voidaan vaihtaa muihin jauhoihin | 6 kk |
| Keltatauti | 500 g sokeria /kk, 3 dl maitoa /pv | äkillinen keltatauti: 1kk, maksakirroosi: 6 kk |
| Munuaistauti, äkillinen | 500 g voita /kk, 500 g sokeria /kk, 3 dl maitoa /pv | 2 kk |
| Nielemis- ja puremisvaikeudet - lipeäkiven aiheuttama ruokatorven kurouma ja vaikeat leuka- ja suuloukkaantumiset | 500 g voita ja 6 dl maitoa /pv | 6 kk |
| - välittömästi kaikkien hampaiden poistamisen jälkeen | 3 dl maitoa /pv | 1 kk |
| Syöpätaudit | 500 g voita /kk, 3 dl maitoa /pv | 6 kk |
| Toipilaat suurten leikkausten jälkeen | 500 g voita /kk, 3 dl maitoa /pv | 2 kk |
| Huomattava alipaino - 1–20-vuotiaat, ainoastaan jos yleistila selvästi huonontunut - yli 20-vuotiaat, ainoastaan poikkeustapauksissa erityisin perustein | 500 g voita /kk, 3 dl maitoa /pv | 3 kk |
| Jokin em. tauti raskaana olevalla tai imettävällä naisella | ao. lisäannokset | |
| Ruoka-aineyliherkkyys säännösteltyä elintarviketta kohtaan | vastaava energiamäärä jotakin muuta elintarviketta | |
| Muut sairaudet, tarkoin perusteltava | | |

2 Ruokahuollon järjestelyt

Toisen maailmansodan syttyessä edellisen suursodan päättymisestä oli kulunut parikymmentä vuotta. Siviiliväestön lisäksi nyt oli varmistettava omien puolustusvoimien ruokahuolto. Eri-tysjärjestelyjä edellyttivät myös väestön mittavat evakuoinnit. Satoja tuhansia ihmisiä koskeneiden pakollisten evakuointien lisäksi väestöä siirtyi tuhatmäärin asutuskeskuksista maa-seudulle. Pohjois-Inkeristä väliaikaisesti siirrettyjä kymmeniä tuhansia inkeriläisiä varten

⁶⁸⁰ KHM st 127, 15.5.1947.

perustettiin huoltolajeja. Ratkaistavina olivat myös maassa olleen saksalaisen sotaväen huoltoon liittyneet kysymykset.⁶⁸¹

Useisiin kansanhuollon ja evakuoinnin synnyttämiin tehtäviin ei ollut ennakoon varauduttu. Osan tehtävistä hoitivat viranomaiset, ja osasta vastasi järjestöväki.⁶⁸² Lotat, maatalousnaiset ja martat olivat toimineet jo useita vuosikymmeniä, joten naisilla oli kokemusta järjestötoiminnasta ja koulutusta eri tehtäviin.⁶⁸³ Kotitaloustyön helpottaminen ja kansanterveyden edistäminen neuvonnan avulla oli 1920-luvulla monien naisjärjestöjen ohjelmassa. Siihen tähtäsi esimerkiksi Suomen Naisten Kansallisliiton vuonna 1921 perustama Kotitalouskeskus.⁶⁸⁴ Sota synnytti kuitenkin uusia tehtäviä, ja muuttuneet olosuhteet edellyttivät esimerkiksi neuvonta-aineiston uusimista.⁶⁸⁵

1930-luvulla jäsenmäärältään suurimpia olivat yksinomaan maaseudulla toiminnut Maatalousnaiset sekä jo edellisen suursodan aikaan neuvontatyöhön osallistunut Marttaliitto. Sillä oli paikallisia yhdistyksiä sekä kaupungeissa että maaseudulla. Kansanravitsemuskysymyksiin, etenkin kansakoululaisten ravitsemukseen, kiinnitti muun toimintansa ohella huomiota vuonna 1920 perustettu Kenraali Mannerheimin Lastensuojeluliitto. Väestön ravitsemuksen parantamiseen tähtäsivät myös Siirtolapuutarhaliitto ja lastenhoidon neuvontaa antanut Maitopisarayhdistys. Suomen Sosialidemokraattinen työläisnaisliitto kohdisti ruokatalousneuvontansa vähävaraisiin perheisiin. Väestön ruokatalousneuvontaa oli myös maanviljelysseuroilla, pienviljelijöiden järjestöillä ja maatalouskerholaisilla. Lisäksi yksityisillä yrityksillä ja kaupallisilla järjestöillä oli työntekijöille ja jäsenille suunnattua neuvontaa. Kunnallisia kotitalouslautakuntia oli muutamissa suurimmissa kaupungeissa.⁶⁸⁶ Seuraavassa tarkastellaan viranomaisten ja eräiden järjestöjen toiminnan pääpiirteitä sodan aikana. Sota-ajan neuvonta-aineistoa on yksityiskohtaisemmin arvioitu eräissä opinnäytetöissä.⁶⁸⁷

2.1 Kotitalouksien neuvonta

– – Varastoisvimmimmat ostajat [ovat] kansanhuoltoministeriön pahimpia vastustajia. Niillä aloilla missä säännöstelyyn on ajautettu, on se tapahtunut pääasiassa yleisön oman malttamattomuuden vuoksi. – –⁶⁸⁸

Kansanhuoltoministeriö oli se viranomainen, joka vastasi säännöstelymääräyksistä, -uutisista ja -ohjeista tiedottamisesta sekä valistuksesta. Toiminnalla pyrittiin seuraaviin tavoitteisiin: saada väestö ymmärtämään säännöstelyn välttämättömyys ja suhtautumaan siihen myönteisesti.

⁶⁸¹ Salovaara 1977, 30–32.

⁶⁸² Saraste 1989, 106; Ohanwe 1993, 132.

⁶⁸³ Ohanwe 1993, 158.

⁶⁸⁴ Korppi-Tommola 2001, 68–71.

⁶⁸⁵ Räikkönen 1993, 195; Heinonen 1998, 186, 188. – Julkaisuihinsa järjestöt saivat ainakin sodan alkuvaiheessa rahoitusta kansanhuoltoministeriöltä. Haltia 1949, 259.

⁶⁸⁶ Kansanravitsemuskomitea 1940, 396–398.

⁶⁸⁷ Nummi 2005; Jauhiainen 2009.

⁶⁸⁸ HS 17.8.1940, 3, *Leivästä ei tule puutetta*. – – *Voi joutunee kortille kaikissa kulutuskeskuksissa* – – *Varastovimmimmat ostajat kansanhuoltoministerin pahimpia vastustajia*.

sesti; tiedottaa väestölle kansanhuollon määräyksistä; saada väestö noudattamaan säännöstelymääräyksiä ja innostaa se monipuoliseen omatoimisuuteen.⁶⁸⁹

Tiedotustoimiston päällikkö Untamo Utrio on myöhemmin todennut tavoitteiden saavuttamisen olleen monesta syystä vaikeaa. Esteinä olivat väestön vastahakoisuus säännöstelyyn – elintason alentamiseen – ja useat käytännön seikat, kuten määrärahojen niukkuus, ammattitaitoisten työntekijöiden puute ja paperin säästö. Tiedotustoimisto teki yhteistyötä useiden kansalaisjärjestöjen kanssa,⁶⁹⁰ ja sen tueksi määrättiin esimerkiksi maataloushallituksen kotitalousosasto.⁶⁹¹

Myös kunnalliset kotitalouslautakunnat olivat mukana ”pulantorjuntatyössä”. Elintarvikepula kosketti kaikkia kuntalaisia, ei ainoastaan vähävaraisia. Esimerkiksi Helsingissä uusina toimintamuotoina aloitettiin puhelinneuvonta ja neuvontatilaisuudet toreilla ja kauppahalleissa.⁶⁹²

Talvisodan aikana käynnistyi kansanhuoltoministeriön ja kotitalousjärjestöjen välinen yhteistyö, kun ministeriö antoi järjestöille tehtäväksi huolehtia siirtoväestä ja eräistä muista yhteiskunnallisista tehtävistä.⁶⁹³ Järjestöjen ja ministeriön yhteistyö kasvoi välirauhan aikana, kun silloisen kansanhuoltoministerin esityksestä perustettiin tiedotus- ja keskustelufoorumi, Yhteishyvän valiokunta. Sota-ajasta selviytymisen katsottiin edellyttävän mahdollisimman laajojen kansalaispiirien kannatusta, ja valiokunta perustettiin kansanhuollon tueksi ja neuvoa-antavaksi elimeksi. Kuukausittain kokoontuneen valiokunnan jäsenistöön kuului kymmenien keskusjärjestöjen edustajia, mukaan luettuina edellä mainitut suurimmat kotitalousjärjestöt.⁶⁹⁴

Yhteishyvän valiokunnan tilannekatsausten ja asiantuntijaselostusten avulla järjestöt pyrittiin pitämään ajan tasalla ja ohjaamaan niiden toimintaa. Omavaraisuus ja -toimisuus olivat kokousten keskeisiä aiheita kaikkina sotavuosina, ja niiden edistämiseksi valiokunnan kautta avautuva järjestökanava oli hyödyllinen. Jäsenjärjestöt saivat puolestaan äänensä kuuluviin kokousohjelmaan sisältyneessä yleisökeskustelussa. Kotitalouksia koskeneita epäkohtia toivat esiin esimerkiksi Mannerheimin Lastensuojeluliiton, Marttaliiton ja Suomen Sosialidemokraattisen työläisnaisasioliiton edustajat.⁶⁹⁵

Yhteishyvän valiokunta oli myös väylä väestön mielialojen tarkkailuun, yhteenkuuluvaisuuden luomiseen, ja se toimi ”kilpenä” kansanhuoltoon kohdistunutta kritiikkiä

⁶⁸⁹ Utrio 1945, 189.

⁶⁹⁰ Utrio 1945, 189–191.

⁶⁹¹ Kotitalousopetus 3–4: 109, 1941 *Kotitalous kansanhuoltoministeriössä*. – Kotitalousosasto oli perustettu vuonna 1937 neuvontajärjestöjen valvonnan tehostamiseksi. Heinonen 1998, 293.

⁶⁹² Tuovinen M 1990, 76–77; Ks. myös Helsingin kaupungin kotitalouslautakunnan toimintakertomukset vuosilta 1940–1944.

⁶⁹³ Laine 1948, 197. – Sota-ajan eri vaiheissa siirtoväki-nimitystä käytettiin luovutetulta, vuokratulta ja hävitetyltä alueelta kotoisin olevista sekä kaupungista maaseudulle siirtyneistä. Sitten nimitys vakiintui tarkoittamaan niitä suomalaisia, jotka joutuivat sodien seurauksena siirtymään luovutetuilta tai vuokratuilla alueilta pysyvästi maan muihin osiin. Virta 2001, 19–21. – Siirtoväki-kysymyksestä, ks. Hietanen 1982. Kotitalousjärjestöjen toiminnasta sotavuosina, ks. Heinonen 1998.

⁶⁹⁴ Utrio 1945, 192; Heinonen 1998, 194; Hyvönen 2005, 13–14. – Vuodesta 1943 lähtien Yhteishyvän paikallisia alavaliokunta toimi eri puolilla maata. Hyvönen 2005, 17.

⁶⁹⁵ Hyvönen 2005, 30, 42.

vastaan. Sen merkityksen kansanhuollon lopullisiin ratkaisuihin on kuitenkin arvioitu jääneen vähäiseksi, sillä viime kädessä päätöksiin vaikuttivat sotatoimet ja armeijan tarpeet.⁶⁹⁶



Pilakuva kansanhuoltoministeriön toimittamasta Kansanhuoltaja-lehdestä.⁶⁹⁷

Vuonna 1943 kansanhuoltoministeriön tiedotustoimiston toiminta oli laajimmillaan. Toimisto lähetti lehtiin 649 kirjoitusta, 485 tiedotusta, 288 viikon piirrosta, 70 valokuvaa, 869 kuvamatriisia, 2072 ilmoitusta, toimitti 10 ohjekirjasta, 20 numeroa Kansanhuoltaja-lehteä ja järjesti 571 tiedotustilaisuutta, 828 esitelmää, 117 radioesitystä, valmistutti 10 lyhytelokuvaa ja järjesti 40 opaskurssia virkailijoille.⁶⁹⁸

Kotitalouksien toimintaan, kuten säästäväisyyteen ja ruokatalouden hoitoon, kansanhuoltoministeriössä pyrittiin vaikuttamaan myös nais- ja kotitalousjärjestöille järjestetyissä tiedotustilaisuuksissa.⁶⁹⁹ Keskeisiä tiedotusväyliä olivat lehdet ja radio. Ministeriön tiedotustoimiston kirjallista aineistoa olivat säännöstely- ja hintatiedotukset, Kansanhuoltaja-lehti, opaskirjaset, lentolehtiset ja tilannetiedotukset. Sanomalehdissä julkaistiin korttikalentereita, ilmoituksia, määräyksiä ja haastatteluja. Radiossa oli kansanhuoltouutisia, tiedotuksia, esitelmää, haastatteluja, kuunnelmia, selostuksia ja tietokilpailuja. Kansanhuoltoon liittyviä kysymyksiä käsiteltiin myös lyhytelokuvissa. Aineistoa tehtiin sekä koko väestölle että erikseen tietylle väestöryhmälle, kuten perheenemännille.⁷⁰⁰ Tiedotuksen pääteemoja olivat tuottajien (maanviljelijöiden) ja kuluttajien välinen ristiriita, salakaupan vastustaminen ja omatoimisuuden tukeminen. Omatoimisuutta pidettiin pulan lievityksen ohella tärkeänä myös mielialan kohottamisen takia.⁷⁰¹

⁶⁹⁶ Hyvönen 2005, 88. – Sodan päätyttyä Yhteishyvän valiokuntien tilalle tulivat Kuluttajain keskusliikunta ja sen paikallistoimikunnat, joihin kutsuttiin jäseniä ammatillisista ja poliittisista järjestöistä. Toimikunta käsittelee kuluttajille tärkeitä kysymyksiä ja teki niistä esityksiä kansanhuoltoministeriölle. Toivonen 1950, 101–103; Heinonen 1998, 195.

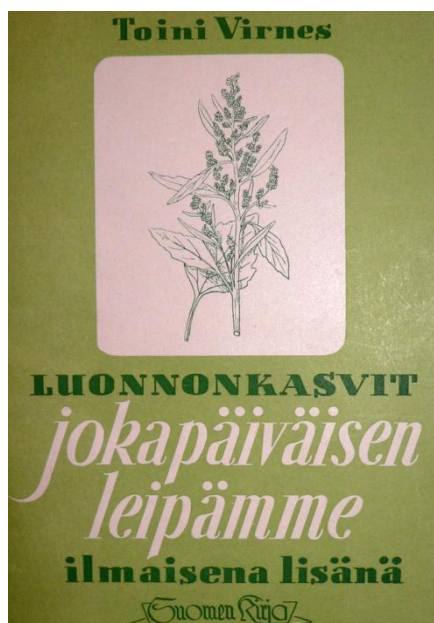
⁶⁹⁷ Kansanhuoltaja 18: 261, 1943.

⁶⁹⁸ Utrio 1945, 192–193.

⁶⁹⁹ Rantatupa 2004a, 489–490.

⁷⁰⁰ Utrio 1945, 192–193; Vainio 1987, 24–32.

⁷⁰¹ Vainio 1987, 73–84. – Esimerkiksi julkaisussa *Perheenemäntien yhteisrintama* (1941) käsitellään pula-ajan ruoanvalmistuksessa huomioitavia asioita.



Kansanhuoltoministeriön toimesta ensimmäisiä järjestöjen käyttöön tarkoitettuja julkaisuja olivat joulukuussa 1939 toimitetut *Kotitalousneuvonta ja nykyhetki* ja *Ohran käyttö ruokataloudessa*.⁷⁰² Muiden julkaisujen (1940–1942) aiheita olivat muun muassa *Luonnonkasvit jokapäiväisen leipämme ilmaisena*;⁷⁰³ *Perunan syöminen vahvistaa terveyttä; Maito on ennen kaikkea lasten ravintoa; Lantun erikoisasema ruokavaliossamme* ja *Kalanmaksajölly – ihmeellinen luonnontuote*.⁷⁰⁴

Kevään 1942 viljapula voimisti omatoimiseen ruoan hankintaan tähtääviä toimia ja esimerkiksi luonnonkasvien käyttöön kiinnitettiin huomiota. Tuolloin valmistuneesta aineistosta on erityisesti syytä todeta Toivo Rautavaaran⁷⁰⁵ ministeriön toimeksiannosta laatima kaksiosainen teos *Mihin kasvimme kelpaavat*. Se oli suunnattu suurelle yleisölle, mutta ennen kaikkea perheenemännille ja opettajille. Luonnonkasvien käyttöä Rautavaara perusteli niiden ravitsevuudella ja terveellisyydellä, toisin sanoen vitamiini- ja kivennäisainekoostumuksella. Monet kasveista olivat yleisiä koko maassa, niitä oli saatavilla keväällä, jolloin muuta tuoreravintoa ei ollut, eikä niiden "tuottaminen" edellyttänyt varsinaista työpanosta. Rautavaara totesi luonnonkasvien tuntemuksen kadonneen Suomesta hyvien vuosien aikana eikä niiden arvoa enää ymmärretty. Todettakoon myös, että toisin kuin Carl Tigerstedt edellisen sodan aikana, Rautavaara piti islanninjäkälää ravitsevana ja maukkaana ja siten sopivana esimerkiksi leivän valmistukseen. Sen sijaan pettujauhon käyttökelpoisuutta heikensi sen valmistuksen suuritusyys.⁷⁰⁶

Myös Hedvig Gebhard, ensimmäisen maailmansodan aikana toimineen valtion kotitaloustoimikunnan puheenjohtaja, toi esiin edellisen suursodan aikana saadut kokemukset. Vuoden 1941 kirjeessään kansanhuolto- ja opetusministeriölle silloinen Kotitalousopettajayhdistyksen puheenjohtaja Gebhard moitti nimittäin ministeriötä siitä, ettei valtion taholta ollut järjestetty ”systemaattista ja määrätietoista” valistustoimintaa, vaikka sellaisesta oli saatu hyviä kokemuksia vuosien 1917–1922 aikana.⁷⁰⁷

⁷⁰² KHM KD 478/283, 1939.

⁷⁰³ Virnes 1941.

⁷⁰⁴ Kansanhuoltoministeriön valistustiedotuksia 1–7, 1940–1942.

⁷⁰⁵ Toivo Rautavaara (1905–1987), MMT. Puutarhanhoidon tarkastaja, tietokirjailija, professori. 1940-luvulla Rautavaara oli mainosjohtajana elintarvikealalla toimineessa Huhtamäki-yhtymässä. Mäkinen 2006.

⁷⁰⁶ Rautavaara 1942 ja 1943.

⁷⁰⁷ Kotitalousopetus 1:6–7, 1941 *Kaksi kotitalousopetusta koskevaa kirjelmää*; Kotitalousopettajien liitto 1992, 37.

Valtion kotitaloustoimikunnan kaltaista organisaatiota ei toisen maailmansodan aikana perustettukaan, vaikkakin valistus- ja tiedotustoiminnassa myös silloin korostui julkisen sektorin rooli.⁷⁰⁸ Vuonna 1941 lyhyen aikaa ministeriön alaisuudessa toiminut ruokataloustoimikunta käsitteli ministeriön esityksestä muun muassa ”ravintofysiologisia ja kalorisia asioita”, tuotantokysymyksiä ja ruoka-aineiden standardointia.⁷⁰⁹ Vähin toimivaltuuksin työskennellyt toimikunta lakkautettiin kuitenkin pian ja sen työskentelyä jatkoi osin samoista jäsenistä koostunut kotitaloustoimikunta. Se paneutui esimerkiksi marjojen ja hedelmien säilöntäkysymyksiin ja luonnonkasvien keräämiseen ja käyttöön.⁷¹⁰ Tietyvästi tämä toimikunta työskenteli vuoden 1942 lopulle ja sen toimintaa ainakin eräiltä osin jatkoi jo aiemmin tässä esitelty elintarviketeollisuustoimikunta.

”1½ kiloa vihanneksia henkeä kohden päivässä”⁷¹¹

Valtio ei ehdi joka paikkaan! Jokaisen on siksi autettava itse itseään! OMA apu on paras apu ja erikoisesti juuri ylimääräistä suuhunpantavaa hankittaessa!⁷¹²

Maatalousnaiset (nyk. Maa- ja kotitalousnaiset) oli talvisodan syttyessä jäsenmäärältään suurin kotitalousalan järjestö. Järjestön historiajulkaisussa todetaan Taloudellisen Puolustusneuvoston julkaisun *Väestön ravitseminen Suomessa* (1932) antaneen pohjaa neuvojien toiminnalle ja olleen herätteenä taloudelliselle ajattelulle ja sen edistämiseksi. Järjestön yhteyteen oli perustettu Ruokatalousvaliokunta, jonka tehtävänä oli ”tieteen esittämien terveellisyysnäkökohtien soveltaminen käytäntöön”.⁷¹³

Sotavuosina järjestö keskittyi ruokatalouteen ja puutarhanhoitoon. Väestöä kannustettiin luonnontuotteiden keräämiseen ja palstaviljelyyn. Toimintamuotoina olivat neuvonta, kotikäynnit ja kilpailut. Kotitalouksien lisäksi talkoo- ja neuvontatyöllä hankittiin marjoja ja sieniä sairaaloille ja koulukeittoloille.⁷¹⁴

Vuonna 1940 järjestö piti kansanhuoltoministeriön tuella kymmeniä mainospäivätilaisuuksia perunan käytön lisäämisen ja voin käytön supistamisen merkeissä. Elintarvikkeiden säilöntään kiinnitettiin huomiota, ja erityisesti mainostettiin Valion laboratorion marjojen ja hedelmien säilöntään kehittämiä säilöntäaineliuoksia.⁷¹⁵

⁷⁰⁸ Ks. Heinonen 1998, 204.

⁷⁰⁹ KHM tiedotustoimisto pk 27.1.1941, Ca:5; Teräs 2009, 182–184. Toimikuntaan kuuluivat prof. Jyry Tikka (pj), FM Ella Kitunen, maisteri Linda Tanner ja lehtori Saara Hyrkäs. Tohtori Lauri Paloheimo edusti toimikunnassa kansanhuoltoministeriötä.

⁷¹⁰ KHM tiedotustoimisto pk 28.4.1941, Ca:5; Teräs 2009, 184.

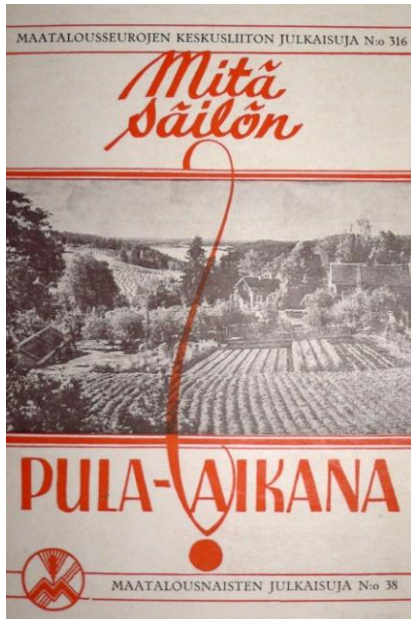
⁷¹¹ Marttaliiton vuoden 1941 iskulause. Haltia 1949, 247.

⁷¹² Ote maatalousministeriön ja kansanhuoltoministeriön yhteisilmoituksesta *Tietoja niille, jotka mielellään söisivät enemmän lihaa, enemmän vihanneksia ja muita maan tuotteita!* Kotiliesi 9, 1.5.1945.

⁷¹³ Laine 1948, 232, 337–338, 382. Talvisodan aikana Maatalousnaisiin kuului noin 65 000 jäsentä. Ruokatalousvaliokunnan jäseniä olivat mm. Artturi Lehtinen Taloudellisesta puolustusneuvostosta, professori Lauri Paloheimo sekä myöhemmin tohtori Osmo Turpeinen.

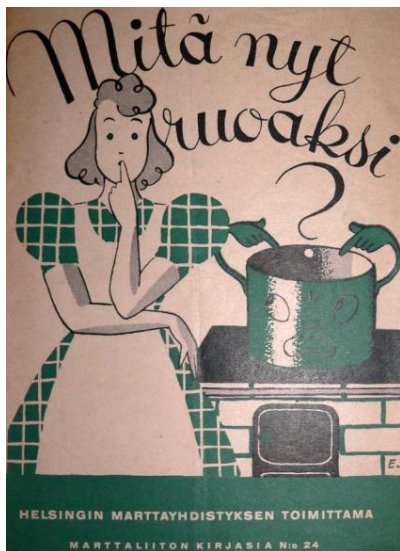
⁷¹⁴ Laine 1948, 384–385; Ohanwe 1993, 149–150, 383–387; Heinonen 1998, 186–188.

⁷¹⁵ Laine 1948, 339–340. – A. I. Virtasen kehittelemä AIV-säilöntäaineen yhteydessä ei aina tarvinnut käyttää sokeria. Valmiste ei kuitenkaan menestynyt odotusten mukaisesti, ja sitä jäi myymättä huomattava määrä. Heinonen 1993, 128; Perko 2009, 148.



Maatalousnaisten julkaisuja olivat mm. *Perunaa runsaasti, rasvaa niukasti* (1940); *Mitä säilön pula-aikana* (1941); *Sieniruokia* (1941) ja *Sieniä ja sieniruokia* (1942).⁷¹⁶

Marttaliitto keskittyi kotitalouteen, puutarhanhoitoon ja naisten sivistämiseen.⁷¹⁷ Elintarvikesäännöstelyn estäessä pitkäkestoisten ruoanvalmistuskurssien järjestämisen toiminta painottui havaintokursseihin ja -esityksiin. Väli rauhan aikana käynnistyi ”vihannesviljelykamppailu” ja väestön perehdyttäminen ruoaksi kelpaavien luonnontuotteiden keräämiseen. Vuonna 1941 järjestö perusti ensimmäisen neuvonta-aseman, jossa pidettiin havaintoesityksiä ja lyhytkursseja. Neuvonta-asemia oli erityisesti kaupungeissa, joiden asukkaita sekä siirtolaisia ohjattiin palstaviljelytoimintaan. Eräs tärkeä neuvonnan alue oli säilöminen, sillä sitä vaikeuttivat sokerin ja marjojen niukkuus ja kalleus sekä työvoimapula.⁷¹⁸



Kevättalvella 1941 järjestetty Koti ja pula-aika -näyttely kiersi Helsingin lisäksi eri puolilla maata. Sitä varten Marttaliitto valmisti kansanhuoltoministeriön taloudellisella tuella opetuksellista aineistoa, kuten *Mitä perunalla on meille sanottavaa? Eväs on aterian korvike; Viikon ruokalista perheelle, jossa äiti on kotona ja toiselle, jossa hän käy työssä; Mitä nyt sairaalle ruoaksi sekä Mitä saan ruokarahallani. Ravintopillinen selvitys säännöstelyalaisesta ruoasta*.⁷¹⁹ Kuvassa oleva julkaisu on Helsingin Marttayhdistyksen toimittamaa aineistoa.

⁷¹⁶ Laine 1948, 376–377.

⁷¹⁷ Heinonen 1998, 183–184, 206. Sodan alkaessa Marttaliitossa oli noin 64 000 jäsentä.

⁷¹⁸ Haltia 1949, 244–245, 250, 255; Ohanwe 1993, 145–147; Heinonen 1998, 183–185.

⁷¹⁹ Haltia 1949, 253–254; Heinonen 1998, 185. Muita Marttaliiton julkaisuja olivat mm. *Pula-ajan ruokaohjeita* (1940) sekä Pienviljelijäin Keskusliiton kanssa laadittu ”*Miniän mainiota*” ja 63 muuta hyvää perunasta (1940).

Myös Pienviljelijäin keskusliiton neuvoyatyössä korostettiin omavaraisuutta. Toiminta painotui puutarhaneuvontaan. Pienviljelijäin Liiton naistoimikunta piti ruoanvalmistus- sekä puutarha- ja säilöntäkursseja. Kotitalouteen liittyvää ohjausta, ruokatalousneuvontaa ja -kursseja järjesti myös Suomen Sosialidemokraattinen Työläisnaisliitto. Pula-ajan ruoanvalmistusta käsitteleviä julkaisuja oli myös Kulutusosuuskuntien Keskusliitolla (KK) ja Suomen Osuuskauppojen Keskuskunnalla (SOK).⁷²⁰

Opastusta elintarvikepulan aikana toimimiseen annettiin luonnollisesti myös järjestöjen jäsenlehdissä (esim. Marttaliiton Emäntälehti). Sotavuosina julkaistiin myös useita keittokirjoja, esimerkiksi *Pula-ajan keittokirja* ja *Kortiton ruoka ja miten käytän korttiannokseni*.⁷²¹

Todettakoon myös, että alun perin maaseudun nuorten ammatillista oppia varten luotu maatalouskerhotoiminta (Maatalouskerholiitto per. 1928, nyk. Suomen 4 H-liitto) laajeni toisen maailmansodan aikana myös kaupunkeihin, ja kansanhuollollisista syistä osallistumisikäraja laskettiin 12 vuodesta yhdeksään ikävuoteen. Liitolla oli muun muassa puutarha- ja kotitalousneuvontaa.⁷²²

Omatoimisuutta korostaneet kampanjat ja valistustyö näyttivät tuottaneen myös tulosta, ja esimerkiksi eräissä vuoden 1943 katsauksissa kansanhuoltoministeriö totesi kansalaisiin vetoamisen onnistuneen. Kehotukset palstaviljelyn tehostamiseksi olivat lisänneet erityisesti perunan, juuresten ja vihannesten viljelyä asutuskeskuksissa, ja monet keräsivät luonnontuotteita ja kalastivat sekä kasvattivat talusporsaita, lampaita, kaniineja ja vuohia. Sokeripula oli lisännyt sokerijuurikkaan viljelyä.⁷²³ Omatoimisuutta tosin todettiin vaikeuttavan monet seikat, kuten osaamattomuus ja sodan muut rasitukset. Monille tällainen omaehtoinen tuotantotoiminta oli vierasta.⁷²⁴ Helsingissä palstaviljely oli laajimmillaan vuonna 1948, mutta väheni nopeasti taloudellisen tilanteen parantuessa.⁷²⁵ Myös Tampereella viljely lisääntyi sotavuosina selvästi,⁷²⁶ ja Turussa viljelypalstoja oli kaikkialla kaupungin alueella.⁷²⁷

Järjestöjen välinen yhteistyö tiivistyi, ja monet naiset kuuluivat useisiin järjestöihin. Heti talvisodan aikana eri poliittisia suuntauksia edustaneet naisjärjestöt perustivat monen muun maan tavoin, Naisten työvalmiusliiton. Se toimi ennen kaikkea työvoiman saannin turvaamiseksi, mutta sen erikoisjaosto, Pula-ajan Kotitalouskeskus, julkaisi ruoanvalmistukseen liittyvää neuvonta-aineistoa sanomalehdissä⁷²⁸ ja järjesti ruoanvalmistuskursseja.⁷²⁹ Se organisoi myös Työtytöt -työpalvelutoiminnan, jonka puitteissa nuoret naiset aut-

⁷²⁰ Heinonen 1998, 190–192, 218–227.

⁷²¹ Helaakoski-Tuominen Marja: *Pula-ajan keittokirja* (1940); Nissinen A & Somersalo E: *Kortiton ruoka ja miten käytän korttiannokseni* (1942). – Suomalaista gastronomista kirjallisuutta sota-aikana, ks. esim. Törmä & Liinamaa 1975.

⁷²² Simonen 1953, 112–143.

⁷²³ KHM tiedotustoimisto, puheselostus 24, 5.4.1943; KHM tiedotustoimisto, puheselostus 34, 7.10.1943. KK/pienpainatekokoelma.

⁷²⁴ Utrio 1945, 189, 192.

⁷²⁵ Tiainen ym. 1984, 6; Parikka 1995, 13–14.

⁷²⁶ Kertomus Tampereen kaupungin kansanhuoltolautakunnan toiminnasta vuodelta 1942, 1943, 17. KK/pienpainatekokoelma.

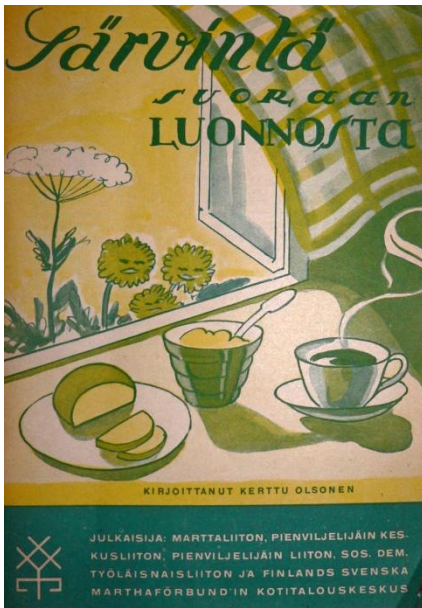
⁷²⁷ Lahtinen 2007, 361.

⁷²⁸ Sysiharju 1997, 60–63; Korppi-Tommola 2001, 86. – Kotitalouskeskus perustettiin Valtion Tiedotuskeskuksen kehotuksesta, ja sen jäseniä olivat kotitalousalan järjestöt. Keskus toimi itsenäisenä yksikkönä sodan päätyttyäkin. Sysiharju 1997, 63.

⁷²⁹ Lähteenmäki 2002, 173.

toivat kotitalousteissä etenkin vähävaraisia monilapsisia perheitä.⁷³⁰ Rajaseudulla kansanterveysystyötä teki liiton Rajan Apu-niminen toimikunta.⁷³¹

Eri järjestöjen neuvonta- ja tutkimustyön tiivistämiseksi syntyi Marttaliiton aloitteesta Kotitalouskeskus (per. 1941, myöh. Kotitalous- ja kuluttaja-asiain tutkimuskeskus), joka valtion tuella julkaisi opaskirjallisuutta, teki radio-ohjelmia ja järjesti pulantorjuntapäiviä. Kotitalouskeskus arvioi ja testasi muun muassa elintarvikkeita, kuten säilykkeitä ja mausteita.⁷³²



Kotitalouskeskuksen julkaisuja olivat esimerkiksi *Pullot ja purnukat täyteen* (1941); *Kahvikullan korvikkeita* (1942); *Sienet ja sieniherkut* (1942); *Särvintä suoraan luonnosta* (1942); *Pula-ajan leivonnaisia* (1943); *½ tunnin keittokirja* (1944) ja *Yhden padan aterioita* (1944).⁷³³

Jäsenmäärältään suurin naisjärjestö sota-aikana oli kuitenkin Lotta-Svärd. Sen organisaatio ja toiminta oli suunniteltu ennen kaikkea maanpuolustuksen tarpeisiin ja sotilaiden avustamiseen. Lotat hoitivat monien valtion työkohteiden muonituksen sota-aikana ja olivat näissä tehtävissä esimerkiksi kertausharjoituksissa, linnoitustöissä, esikunnissa ja sairaaloissa. Suurin lottajaosto olikin muonitusjaosto.⁷³⁴

Sodan jälkeen, jälleenrakennuksen käynnistyttyä, pahiten kärsineeseen Lappiin perustettiin työmaita ulkonaisesti vaikeisiin oloihin. Näiden työmaiden muonituksen järjestämisestä kulkulaitosten ja yleisten töiden ministeriö sopi Lotta-Svärd -järjestön kanssa. Poliittisista syistä lotat perustivat tehtävää varten uuden järjestön, Työmaahuolto ry:n. Sen työntekijät olivat pääasiassa luovutetuilta alueilta kotoisin olleita niin sanottuja siirtolottia, kalusto

⁷³⁰ Sysiharju 2002, 120–121. Nuorten sodanaikaista vapaaehtoistoimintaa tekivät myös lottatyöt, sotilaspojat ja pikkusisaret.

⁷³¹ Lähteenmäki 2002, 174.

⁷³² Heinonen 1998, 196–199. Yhteiselimen perustamisella pyrittiin vähentämään eri yhteiskuntaluokkien, maaseudun ja kaupungin, kuluttajien ja tuottajien välistä vastakohtaa, herättää ja kasvattaa järjestöjen jäsenten kesken ymmärtämystä ja yhteistoimintaa”. Jäsenjärjestöjä olivat Marttaliiton lisäksi mm. Pienviljelijäin keskusliitto, Pienviljelijäin liitto sekä Suomen Sosiaalidemokraattinen Työläisnaisliitto. 1940-luvun lopulla Kotitalouskeskus selvitti esimerkiksi ruoanvalmistuksessa syntyvää ravintoainneiden hävikkiä.

⁷³³ Haltia 1949, 249; Heinonen 1998, 211–212.

⁷³⁴ Ohanwe 1993, 133–141.

oli Lotta-Svärd järjestöltä ja muonitus organisoitiin samaan tapaan kuin sota-aikana. Vuodesta 1944 lähtien Työmaahuolto vastasi lukuisten valtion työmaiden ruokahuollosta, ja sen toiminta mahdollisti työnteon etenkin monilla syrjäseuduilla.⁷³⁵

Suomen Huolto ja ulkomainen ruoka-apu

– – Kauniina aurinkoisena päivänä ajoi automme kohden Salmin Perämaata, missä olimme kuulleet ”ruokakomitean” vaikuttavan. Jo aikaa ennen perille tuloa näkyi tiellä lapsukaisia, eri ikäisiä, joilla kaikilla näytti olevan sama päämäärä. Kysyimme, minne he olivat matkalla ja saimme vastaukseksi ”syömään”. Seurasimme heitä harmaan talon portaille, jonne heitä jo näytti kokoontuneen suuri joukko. Jokaisella oli mukanaan lautanen tai kulho ja lusikka. – –⁷³⁶

Järjestöissä ja kunnissa käynnistyneen avustustyön keskittämiseksi perustettiin sosiaaliministeriön aloitteesta vuoden 1939 lopussa lähes joka kuntaan vapaan huollon keskus ja lääneihin lääninkeskuksia. Keskusten toimintaa sekä avustusten vastaanottoa ja jakelua koordinoi valtakunnallinen yhteiselin, Vapaan Huollon keskustoimikunta, joka kevästä 1940 lähtien toimi Suomen Huolto -nimisenä (Finlands Folkhjälp, 1939–1952). Vastaavanlaista järjestelyä ei tiettävästi ollut missään muussa maassa.⁷³⁷

Suomen Huolto oli valtiojohtoinen, mutta järjestövaltainen. Sen hallinnossa oli edustajia myös ministeriöistä, kuten kansanhuoltoministeriöstä, sekä lääkintöhallituksesta. Sen organisaatioon kuuluivat etenkin huoltotyötä tehneet järjestöt. Yksi sen toimintamuodoista oli ulkomailta saadun ruoka-apun välittäminen. Suuri osa tästä avusta toimitettiin lapsille.⁷³⁸

Lapsille suunnattu ruoka-apu käynnistyi talvella 1941–1942 Koteja Kodittomille Lapsille yhdistyksen (myöh. Pelastakaa Lapset ry) toimesta ja Ruotsista saadun elintarvikeavun turvin. Vuodesta 1942 lähtien toiminnasta vastasi Koteja kodittomille Lapsille yhdistyksen, Mannerheimin Lastensuojeluliiton ja Suomen Huollon perustama Lastenruokinnan keskustoimikunta. Elintarvikeapua antoivat myöhemmin esimerkiksi Tanska ja sodan jälkeen Yhdysvallat. Myös jotkin kunnat tukivat toimintaa taloudellisesti. Käytännön toteutus vaihteli eri paikkakunnilla ja eri aikoina, mutta yleensä ruoka-apua annettiin tammikuusta seuraavaan syksyyn. Lastenruokinnan keskustoimikunnan ruoka-apun piirissä oli 1942–1949 vuosittain 10 000–40 000 lasta ja pari kolme tuhatta odottavaa tai imettävää äitiä. Ruoanvalmistuksesta ja jakelusta vastasivat paikallisten ruokintatoimikuntien vapaaehtoistyöntekijät, esimerkiksi martat ja lotat.⁷³⁹ Ruoka-apua saivat viranomaisten valitsemat, pääasiassa vähävaraiset ja monilapsiset perheet.⁷⁴⁰ Kansanhuoltoministeriön päätöksellä maksuton ruoka-apu ei ollut elintarvikesäännöstelyn alaista edellyttäen, että se annettiin valmiina ruokana, ei raaka-aineina. Sodan jälkeen elintarvikkeita jaettiin niillä paikkakunnilla, joissa oli runsaasti siirto-

⁷³⁵ Tarasti 1987, 15–16.

⁷³⁶ Ote kirjeestä 6.7.194[2] Lastenruokintakomitealle. Suomen Huolto ry II:7 Lastenruokinnan keskustoimikunta. Lastenruokinnan ruokintasuunnitelmat, 1942–1948. Dda 1.

⁷³⁷ Cajander 1940, 3–4, 14; Littonen 1949, 11–17; Saraste 1989, 108, 111, 115; Ohanwe 1993, 132; Heinonen 1998, 172, 183.

⁷³⁸ Littonen 1949, 19, 54, 78–79.

⁷³⁹ Lastenruokinnan keskustoimikunnan toiminta v. 1942–1949; Kauppi & Rautanen 1997, 110–113.

⁷⁴⁰ Lastenruokinnan keskustoimikunnan toiminta v. 1942–1949.

väkeä.⁷⁴¹ Suomen Huollon välityksellä toimitettu ruoka-apu kasvoi sodan jälkeen, ja sitä saivat muun muassa lasten kesäleirit ja koulukeittolat.

2.2 Kouluateria lakisääteiseksi

– – Kansan, joka tahtoo pysyä vapaana ja kehittyä yhä voimakkaammaksi tulee ensi kädessä huolehtia siitä, että sen nuorison ruumiillinen ja henkinen kunto säilyy ja kasvaa. Koulut osaltaan voivat tehdä paljon tämän päämäärän hyväksi mm. järjestämällä tarkoituksenmukaisen terveydenhuollon ja sen tärkeimpänä osana olevan oppilaiden kouluravinnon. – – Nykyisenä, monessa suhteessa vaikeana aikana, jolloin yhteisapuun on yhä enemmän turvauduttava, on tämäkin yhteisavun muoto, kouluterveystoiminta kouluaterioineen, tullut entistä kipeämmän tarpeen vaatimaksi.⁷⁴²

Kansakoulujen kouluruokailu oli 1930-luvulla maaseudulla vielä heikosti järjestetty, ja kaupunkienkin toiminnassa oli parannettavaa. Kouluhallitus piti aterian järjestämistä tärkeänä yhtäältä koulunkäyntimahdollisuuksien ja koulumenestyksen ja toisaalta väestön puolustus-kuntoisuuden vuoksi.⁷⁴³ Kouluruokailun kehittämistä perusteltiin myös alipainoisten lasten alttiudella sairastua tuberkuloosiin.⁷⁴⁴

Sodan kynnyksellä, lukuvuonna 1938–1939, koulukeittola oli lähes joka toisessa maaseudun kansakoulussa.⁷⁴⁵ Varattomat saivat aterian maksutta, paremmin toimeen tulevat maksoivat siitä tai toimittivat elintarvikkeita koululle.⁷⁴⁶ Juuri ennen talvisodan syttymistä eduskuntaan tuotiin kouluruokailun järjestämistä koskenut aloite, mutta sitä ei ehditty käsitellä.⁷⁴⁷ Talvisodan aikana koulunkäynti keskeytyi kaupungeissa ja maaseudulla lähes poikkeuksetta, kun koulut otettiin muuhun käyttöön, ja osa opettajista oli rintamalla.⁷⁴⁸

Siirtoväkeen kuuluneiden lasten tilanne tuli ajankohtaiseksi talvisodan päätyttyä.⁷⁴⁹ Sekä kouluhallitus että kansakouluntarkastajat vetosivat kouluihin, jotta ne huomioisivat erityisesti näiden koululaisten tarpeet keittoloita perustaessaan. Siirtoväkeen kuuluneiden koululaisten tiedettiin olevan kaikkein huonokuntoisimpia,⁷⁵⁰ ja esimerkiksi A- ja D-vitamiinin puutetta oli havaittu erityisesti heillä.⁷⁵¹

Kouluruokailun tarpeellisuus tuotiin esiin 1940-luvun alussa monissa yhteyksissä. Kouluhallitus vetosi kiertokirjein ja kouluyllilääkärin kannanotoin koulujen ja kuntien päättäjiin sekä opettajiin ja koulutarkastajiin ruokailun järjestämiseksi.⁷⁵² Kansakouluntarkas-

⁷⁴¹ Littonen 1949, 36, 115–116; Kauppi & Rautanen 1997, 114.

⁷⁴² KH V kk 749, 24.9.1940.

⁷⁴³ Kansakoululasten ravitsemiskysymys 1936, 4–5, 17. – Asevelvollisten kuntoisuudesta ja kouluruokailun järjestämisestä, ks. myös Lindén 1972, 181–191.

⁷⁴⁴ Harjula 2007, 87.

⁷⁴⁵ KH V kk 749, 24.9.1940; Kansanravitsemuskomitea 1940, 181–183; Halila 1950, 121, 123. – Lukuvuonna 1938–1939 koulukeittola toimi 2 600 kansakoulussa maaseudulla (46 %) ja lisäksi voileipää ja maitoa annettiin 258 kansakoulussa. KH V kk 749, 24.9.1940; Heporauta 1945, 291.

⁷⁴⁶ Halila 1950, 123.

⁷⁴⁷ Vp 1939, aloite n:o 24, liitteet VIII; Vp 1939, pöytäkirjat.

⁷⁴⁸ KHM kk 737, 23.4.1940; Laine 1990, 170; Laaksonen 2002, 207–208.

⁷⁴⁹ Lyytinen 1940.

⁷⁵⁰ Virta 2001, 282–283. Ks. myös Vp 1940 mietintö nro 24, Asiakirjat IV–V; Vp 1940 Pöytäkirjat I, 767.

⁷⁵¹ Heiniö 1941; Turpeinen 1942; Virta 2001, 144.

⁷⁵² HS 16.8.1940, 4 *Nuorison terveydenhoito todellista säästäväisyyttä. Kouluateriat vähentävät lasten kalpeutta ja heikkoutta*; HS 19.8.1940, 4 *Muut lehdet: Koululaisten ravitsemiskysymyksestä kirjoittaa Satakunnan Kansa*; KH V kk 749, 24.9.1940; KH V kk 768, 21.3.1941; KH V kk 29.9.1942; Virta 2001, 143–145, 215.

tajien kokous päättyi vuonna 1941 ehdottamaan kouluaterian järjestämistä kaikissa kouluissa, jos mahdollista, jo lukuvuoden 1942 alusta.⁷⁵³ Myös eräissä terveydenhuollon julkaisuissa todettiin kouluruokailun tarpeellisuus vallitsevissa poikkeuksellisissa oloissa.⁷⁵⁴

Vapaaehtoisuuden varassa ollut kouluruokailutoiminta laajeni vaikeasta yhteiskunnallisesta tilanteesta huolimatta. Vuonna 1942 ruokailua todettiin järjestetyn eniten siellä, missä tarvekin oli suuri, kuten Pohjois-Karjalan, Oulun ja Haapamäen koulupiireissä.⁷⁵⁵ Neuvostoliitolta takaisin vallatulla alueella toiminta käynnistyi vaihtelevasti. Ensimmäiseksi se alkoi niillä alueilla, joissa toiminta oli ollut hyvin järjestetty jo ennen talvisotaa. Tällaisia olivat Viipurin kaupunki ja Raja-Karjalan piiri, joissa oli sekä keittoloille sopivia tiloja että kokemusta ruokailun järjestämisestä. Lukuvuonna 1942–1943 Viipurin kaikissa kansakouluissa oli mahdollisuus kouluateriaan.⁷⁵⁶ Alueen piirilääkärin mukaan toiminta oli lasten hyvinvoinnille merkittävää.⁷⁵⁷

Keväällä 1943 eduskuntakäsittelyssä olleessa hallituksen esityksessä todettiin kouluruokailun olevan edelleen puutteellisesti järjestetty noin sadassa kunnassa ja puuttuvan kokonaan noin 80:sta. Heikoin tilanne oli vähävaraisimmissa kunnissa. Poikkeuksellisten olojen katsottiin edellyttävän asian kiireellistä ratkaisemista. Sivistysvaliokunta oli lausunnossaan samalla kannalla ja viittasi jo aiemmillä valtiopäivillä käsiteltävänä olleeseen mietintönsä.⁷⁵⁸ Ilahduttavana valiokunta piti sitä, että toimintaan oltiin ryhtymässä juuri nyt, elintarvikepulpan aikana, jolloin kouluaterian merkitys lapsille on erityisen suuri.⁷⁵⁹

Pitkään vireillä ollut asia sai päätöksen, kun eduskunta hyväksyi lain kansakoululaitoksen kustannuksista annetun lain muuttamisesta. Kesällä 1943 voimaan tullut laki edellytti kouluaterian järjestämistä kaikille kansakoululaisille. Syksystä lähtien se oli tarjottava kaupunkien kaikissa kansakouluissa ja maaseudun niissä kouluissa, joissa oli koulukeittolalle sopivat tilat. Vähävaraisille oppilaille ateria oli maksuton, ja muut saivat ruokailla maksua vastaan. Viiden vuoden kuluessa, viimeistään syksyllä 1948, kaikilla kansakoululaisilla oli oltava mahdollisuus maksuttomaan kouluateriaan.⁷⁶⁰

Lain voimaantulo vauhditti koulukeittoloiden yleistymistä. Sodan jo päätyttyä, lukuvuonna 1945–1946, koulukeittoloita oli noin 90 prosentissa maalaiskansakouluista. Hel-singin, Jyväskylän, Porvoon, Raja-Karjalan ja Turun piirien kaikissa kouluissa oli koulukeittola. Heikoin tilanne oli Vaasan piirissä, jossa koulukeittoloita oli vain noin puolessa kouluis-

⁷⁵³ Virta 2001, 143–145.

⁷⁵⁴ Simola 1941a; Terveystieteiden aikakauslehti 10: 264, 1943 *Kouluateria kaikille koululaisille*. – Ns. Oslo-aamiaista Simola ei pitänyt Suomen oloissa tarkoituksenmukaisena. – Oslo-aamiaisen sisälsi maitoa, voita, leipää, juustoa ja tuoreita kasviksia tai hedelmiä. Oslo-aamiaista kritisoitiin myös kustannussyistä ja mm. siksi, että tuoreiden kasvien ja hedelmien saanti on Suomessa osan vuotta heikkoa. Näinkin mittavan toiminnan perustamista tuontielintarvikkeisiin pidettiin arveluttavana. Kansakoululasten ravitsemiskysymys 1936, 18–19.

⁷⁵⁵ HS 9.1.1942, 3, *Koulukeittola viime lukuvuonna yli puolessa maamme kansakouluista*; Opettajain lehti 4: 63–64, 1942 *Koulukeittolatoiminnan tekemistä pakolliseksi suunnitellaan*.

⁷⁵⁶ Virta 2001, 215–217, 283. Valtion avun lisäksi koulukeittolat saivat rahoitusta Mannerheim-liitolta [Mannerheimin Lastensuojeluliitto] eikä alueen kunnille aiheutunut toiminnasta kustannuksia.

⁷⁵⁷ Viipurin piirilääkärin vsk 1942.

⁷⁵⁸ Vp 1940 mietintö nro 25, Asiakirjat IV–V.

⁷⁵⁹ Vp 1943 hallituksen esitys nro 46, Asiakirjat I–II.

⁷⁶⁰ SA 637/1943 laki kansakoululaitoksen kustannuksista annetun lain muuttamisesta.

ta. Joillakin seuduilla toiminnan käynnistymistä hidasti pula sopivista tiloista ja tarvikkeista, mutta syynä arveltiin olevan myös haluttomuus asian järjestämiseen.⁷⁶¹

Kansanhuoltoministeriön tuki kouluruokailulle

Erityisesti viljan säännöstely vaikeutti kouluruokailun toteuttamista. Helpottaakseen tilannetta kansanhuoltoministeriö myönsi kouluhallituksen esityksestä keittoloille ostolupia elintarvikkeiden hankintaan.⁷⁶² Ne koulut, joissa oli koulukeittola, saivat syksyllä 1940 hankkia tietyn määrän viljavalmisteita, voita ja sokeria.⁷⁶³ Vielä samana vuonna kansanhuoltoministeriö loi periaatteet, jotka säätelivät kouluruokailua koko säännöstelyn ajan.

Saadakseen säännöstelyn alaisia elintarvikkeita koulukeittolan oli noudatettava kansanhuoltoministeriön toimesta laadittua ruokalistaa. Esimerkiksi syksyllä 1940 kouluissa oli tarjottava lihakeittoa kolme kertaa, hernekeittoa kerran ja velliä kahdesti viikossa.⁷⁶⁴ Ruoanvalmistuksessa käytetystä viljasta, maidosta ja lihasta oppilaiden ei tarvinnut antaa elintarvikekuponkeja. Aterialla tarjotusta leivästä ja muista säännöstelyn alaisista elintarvikkeista kuponkeja oli luovutettava kulutusta vastaava määrä. Niillä paikkakunnilla, joissa kalan jakelua säännösteltiin, kouluille pyrittiin varmistamaan kalan saanti.⁷⁶⁵ Myös joidenkin muiden elintarvikkeiden, kuten lihan ja maidon saannissa koulut olivat joihinkin muihin kuluttajaryhmiin nähden etusijalla.⁷⁶⁶

Korttivapaasti saadut elintarvikkeet olivat koulukeittoloiden toiminnalle tärkeitä. Esimerkiksi Helsingin kaupungin kouluruokailusta on todettu, että vuonna 1941 toiminta olisi ollut vähäistä ilman tällä tavoin saatuja elintarvikkeita.⁷⁶⁷ Siitäkin huolimatta elintarvikkeiden saanti oli ongelmallista, eikä kansanhuoltoministeriön laatiman ruokalistan mukaisia keittoja pystytty aina valmistamaan.

Säännöstelyn jatkuessa ravitsevan, vaihtelevan ja maukkaan kouluruoan valmistaminen vaikeutui entisestään, ja keittolatoiminnan laajentuminen aiheutti pulan ammattitaitoisesta henkilökunnasta. Siitä syystä kouluhallitus toimitti vuonna 1944 *Koulukeittolan keitto-oppaan*, jossa ruokaohjeiden lisäksi annettiin neuvoja tarkoituksenmukaiseen ja taloudelliseen ruoanvalmistukseen.⁷⁶⁸

⁷⁶¹ Granberg 1947.

⁷⁶² KH V kk 749, 24.9.1940. – Paikallinen kansanhuoltolautakunta myönsi ostoluvat kuukaudeksi kerrallaan. Ks. esim. KHM st 39, 31.12.1943.

⁷⁶³ KHM ok 4, 23.8.1940; KH V kk 747, 30.8.1940. Koulut saivat viljaa 100 g ja voita 10 g oppilasta kohti. Koulut, joiden oppilaat olivat keränneet marjoja koulukeittolaa varten, ja joissa tarjottiin marjaruokia, saivat 15 g sokeria ruokailijaa kohti viikossa.

⁷⁶⁴ KHM ok 20, 8.11.1940; KH V kk 757, 7.12.1940. – Lokakuusta 1942 lähtien oppilaille tuli tarjota kerran päivässä liha-, kala- tai vihanneskeitto tai velli ja 1946 lähtien ”lämmin ruoka.” KHM st 9, 19.10.1942; KHM st 39, 31.12.1943; KHM st 71, 5.1.1946; KHM st 83, 1.1.1947; KHM kk 269, 10.9.1948. – Esim. vuonna 1943 kansanhuoltoministeriö myönsi ilman kuponkilititysvelvollisuutta 120 g viljaa, 6 dl maitoa, tietty määrä lihaa tai vaihtoehtoisesti 4 dl maitoa, jos lihaa ei ollut saatavissa. Sakariinin ostolupa oli 0,1 g keittolassa ruokailevaa oppilasta ja lukukautta kohden. KHM st 39, 31.12.1943.

⁷⁶⁵ Esim. KHM st 9, 19.10.1942; KHM st 39, 31.12.1943; KHM st 83, 1.1.1947.

⁷⁶⁶ Hautamäki julkaisematon, KHM He; KHM kk 44, 30.1.1945; KHM kk 429, 10.11.1946.

⁷⁶⁷ Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 54 Elintarvikekeskus 1945, 307.

⁷⁶⁸ KH V kk 944, 9.12.1944; Hokkanen & Hietala 1944. – Aino Hokkanen oli jo sodan aikaisemmassa vaiheessa tehnyt ohjeet Itä-Karjalan kansakouluja varten. Lintukangas ym. 2007, 154.

Talkootyötä ja ruoka-apua

– – Nyt ei ole aikaa leikkiin ja huvituksiin. Jokaisen on täytettävä paikkansa työrintamassa. Maan elintarvikevarastot on saatava riittävän suuriksi, teollisuutemme tarvitsee raaka-aineita. Ja näissä kummassakin asiassa voitte te, pojat ja tytöt, auttaa. – –⁷⁶⁹

Koulujen kasvimailta, koulupuutarhoista,⁷⁷⁰ koululaisten marja- ja sieniretkiltä sekä kodeista saatu ruoka-apu oli monin paikoin turvannut koulukeittoloiden toiminnan sotaa edeltäneinä vuosina.⁷⁷¹ Koululaisten työpanokseen turvauduttiin myös elintarvikepulan aikana. Kesällä 1940 kouluhallitus esitti, että koulut osallistuisivat kansanhuoltoministeriön ja valtion hedelmäkomitean käynnistämään metsämarjojen, sienien ja muiden luonnontuotteiden keruuseen. Koulujen toivottiin käyttävän muutama koulupäivä keruuretkiin, koulukeittolaa, kotikäyttöä tai myyntiä varten.⁷⁷² Marjojen ja lääkekasvien keruun katsottiin sopivan erityisesti nuorimmille koululaisille.⁷⁷³ Koulujen kasvimaillosta oli kouluhallituksen ohjeiden mukaan viljeltävä tavallisimpia kasviksia, ja oppivelvollisuuslaki⁷⁷⁴ edellytti oppilaiden osallistuvan kasvimaiden hoitoon myös kesällä, kouluvuoden jälkeenkkin.⁷⁷⁵

Kehnon elintarviketilanteen takia kulutusta oli myös järjeistettävä. Opettajia kehoitettiin ohjaamaan oppilaita elintarvikkeiden käsittelyssä ja säilytyksessä sekä kasvien käytön lisäämisessä. Useiden neuvontajärjestöjen ja kansanhuoltoministeriön 12-osainen julkaisu ”*Juureksia ja vihanneksia viljan jatkoksi*” laadittiin koululaisia varten.⁷⁷⁶

Jatkosodan aikana koulutyö keskeytettiin useaan kertaan, jotta koululaiset voisivat osallistua maataloustöihin.⁷⁷⁷ Kevästä 1942 lähtien kouluhallitus oli mukana Nuorten talkoot -työliikkeessä,⁷⁷⁸ jonka ohjelmassa oli myös koulukeittoloiden avustaminen. Talkoolaiset viljelivät kasviksia ja keräsivät marjojen ja sienien lisäksi pelloilta niin sanottua jäteperunaa ja varisseita tähkäpäitä.⁷⁷⁹ Opettajain lehdessä innostettiin keruutoimiin esimerkiksi helmikuussa 1942 toteamalla, että tähkien keräämisellä, jota vain harvoissa kouluissa on uskallettu yrittää, oli saatu hämmästyttäviä tuloksia. Sen avulla arveltiin jopa ratkaistavan se, miten viljatuotteita jatkossa saadaan tarpeelliseksi osoittautuneille koulukeittoloille.⁷⁸⁰

Elintarviketilanteen vaikeuduttua kevätlukukausi 1942 päättyi normaalia aikaisemmin. Pidentyneen kesäloman aikana sekä oppilaiden että opettajien edellytettiin osallistu-

⁷⁶⁹ Vesa 1941.

⁷⁷⁰ Syväoja 2004, 178–179.

⁷⁷¹ Kansakoululasten ravitsemiskysymys 1936, 29.

⁷⁷² KH V kk 744, 24.7.1940; HS 21.8.1940, 2 *Koululaiset marjaan. Kolmena päivänä marjaretkiä.*

⁷⁷³ KHM kk 177, 14.11.1940; KH V kk 773, 24.4.1941. Keruutyötä edistääkseen kansanhuoltoministeriö (toim. Vesa E) julkaisi oppaan *Kaikki talteen! Joka poika ja tyttö ansaitsemaan!* Kirjan ensimmäinen painos *Miten voisin ansaita* oli julkaistu vuonna 1936.

⁷⁷⁴ SA 183/1921 asetus oppivelvollisuuslain täytäntöönpanosta.

⁷⁷⁵ KH V kk 768, 21.3.1941.

⁷⁷⁶ KH V kk 786, 8.10.1941.

⁷⁷⁷ Laine 1990, 173. – Lasten tehtävistä kotitalouksissa sotavuosina, ks. Nummi 2004.

⁷⁷⁸ Varjo 1979, 15–21; Syväoja 2004, 135–137. – Nuorten Talkoot oli kotirintamatoimintaa, jossa nuoria innostettiin työhön ja auttamiseen, helpottamaan työvoimatilannetta ja hankkimaan raaka-aineita teollisuudelle ja kotitalouksille. Se perustettiin 27.11.1941 jatkamaan keräystalkoiden ja Suomen Nuorison Iskujoukkojen toimintaa. Toiminta oli ensin kulkulaitosten ja yleisten töiden ministeriön alaisuudessa, mutta keväällä 1942 Nuorten Talkoot liittyi itsenäisenä osastona Suurtalkoot ry:een. Varjo 1979, 15–21.

⁷⁷⁹ KH V kk 813, 17.4.1942.

⁷⁸⁰ Opettajain lehti 11: 186, 1942. *Kansakoululaisten elintarvikekamppailusta.*

van maan elintarviketilanteen parantamiseen. Viljely- ja keruutoimin haluttiin varmistaa, että seuraavana talvena entistäkin välttämättömänä pidetty ruokailumahdollisuus olisi kaikissa kouluissa.⁷⁸¹ Suomen koulukasvitarhayhdistyksen tavoitteena oli ”vihanneskamppailun” avulla saada koulukeittolat mahdollisimman omavaraisiksi.⁷⁸²

Kun esitystä koulukeittolatoiminnan järjestämisestä pakolliseksi vielä keväällä 1943 valmisteltiin, kouluhallitus antoi ohjeet koulujen kesätoiminnan järjestämisestä. Riippumatta siitä, millaiseen ratkaisuun koulukeittolakysymyksessä päädyttäisiin, maalaiskuntien ja kauppaloiden kansakouluissa oli pyrittävä Nuorten Talkoiden ja maatalouskerhojen kanssa järjestämään entiseen tapaan viljely- ja keruutoimintaa. Siten kouluruokailun järjestäminen ei tulisi rasittamaan yhteiskuntaa taloudellisesti, vaan olisi yhteenkuuluvuutta ja yhteisöllisyyttä edistävää kansalaiskasvatusta.⁷⁸³

Myös vuoden 1943 laki ruokailun järjestämisestä velvoitti oppilaat tekemään ”koulun työajan ulkopuolella kohtuulliseksi katsottavan määrän työtä ruokatarvikkeiden kasvattamiseksi ja keräämiseksi koulukeittolaa varten”, ja opettajien velvollisuutena oli ohjata toimintaa.⁷⁸⁴ Uusia kouluja rakennettaessa oli kiinnitettävä huomio koulupuutarhoihin, joissa olisi aina oltava koulukeittolan tarpeita varten suunniteltu osa.⁷⁸⁵ Kouluhallitus antoi tarkkoja ohjeita koulupuutarhan koosta ja kasvilajeista ja velvoitti kuntia vastaamaan puutarhan materiaalikustannuksista. Opettajille annettiin tiukkasävyisiä kehotuksia puutarhan hoitamiseen ja kehittämiseen.⁷⁸⁶ Tarkastuksissa havaittiin kuitenkin, että ohjeita ei kehotuksista huolimatta täysin noudatettu eikä hedelmäpuita ja marjapensaita istutettu, ”vaikka se olisi monestakin syystä nyt tarpeellista”.⁷⁸⁷

Sodan jälkeen koulukeittoloiden toimintaa tuki Suomen Huollon välityksellä saatu ulkomainen ruoka-apu. Amerikan kveekareiden avustustoimikunta (*American Friends Service Committee, AFSC*) tuki Pohjois- ja Keski-Suomen koulukeittoloita vuosina 1945–1947. Avun turvin voitiin käynnistää ja ylläpitää useiden koulukeittoloiden toiminta. Esimerkiksi vuonna 1945 kouluruokailua oli Sodankylän kahdeksassa koulussa, mutta vuonna 1946 jo 22 koulussa. Ruoka-avustuksen laskettiin lisäävän lasten päivittäistä energiansaantia noin 400 kcal:lla. Avun saannin edellytyksenä oli, ettei se vähentänyt lapsille kuuluneita muita elintarvikeannoksia.⁷⁸⁸

Kveekareiden jälkeen Itä- ja Pohjois-Suomen koulukeittoloita ja lastenkoteja avusti YK:n kansanvälinen Lasten Hätäapurahasto, UNICEF (*United Nations Children's Emergency Fund*), ja tällöinkin Suomen Huolto vastasi käytännön tehtävien hoidosta. Avustusta jaettiin lähinnä niillä alueilla, joissa kouluolot olivat puutteellisimmat ja koulukeittola-

⁷⁸¹ KH V kk 816, 9.5.1942.

⁷⁸² Opettajain lehti 18: 330, 1942 *Vihanneskamppailu koulukeittolaa varten*.

⁷⁸³ KH V kk 857, 9.3.1943. – Opettajilla oli mahdollisuus suorittaa työvelvollisuutensa nuorten talkoojohtajina ja koulukasvitarhatoiminnan ohjaajina. Syväoja 2004, 179; KH V kk 854, 5.3.1943.

⁷⁸⁴ SA 637/1943 laki kansakoululaitoksen kustannuksista annetun lain muuttamisesta § 20; KH V kk 918, 6.4.1944; Varjo 1979, 47.

⁷⁸⁵ KH V kk 856, 9.3.1943; KH V kk 918, 6.4.1944.

⁷⁸⁶ Syväoja 2004, 179.

⁷⁸⁷ KH V kk 918, 6.4.1944.

⁷⁸⁸ Littonen 1949, 104–107, 116; Opettajain lehti 11:183–184, 1947 *Keittolatoiminnan kehitys maalaiskansakouluissa lukuvuosina 1943–46 tilaston valossa*; Meriläinen 2004, 134–136, 138–139. – Tilanne oli Lapissa huono, ja väestön keskimääräisen energiansaannin arvioitiin olevan noin 1 150 kcal päivässä. Meriläinen 2004, 132. – Kouluateria sisälsi keskimäärin 600 kcal. KH V kk 1120, 5.11.1947.

toiminta heikoimmin kehittynyt.⁷⁸⁹ Ravintorasvaa, maitojauhetta ja ajoittain kalatiivistettä tai säilykelihää sisältänyt ruoka-apu lisäsi kouluaterian energiamäärää noin 230–240 kcal:lla. Avustuksen vaikutusta edellytettiin seurattavan punnitsemalla lapset tietyin väliajoin.⁷⁹⁰

2.3 Sairaaloiden ruokahuolto

– – – Lääkintöhallitus ilmoitti, että joulukuksi [1945] saataisiin riisisuurimoita. Tämä oli ensimmäinen merkki tilanteen normalisoitumisesta.⁷⁹¹

Talvisodan syttyessä Suomen noin 400 sairaalasta kaksi kolmasosaa oli kuntien omistuksessa.⁷⁹² Niistä monet olivat pieniä, muutaman kymmenen potilaspaikan sairaaloita.⁷⁹³ Erikoissairaalat sijaitsivat yleensä kaupungeissa. Uusimpia olivat 1920- ja 1930-luvuilla valmistuneet kuntayhtymien isot mielisairaalat ja tuberkuloosiparantolat. Sota pysäytti terveydenhuollossa alkaneen kehityksen, ja seurauksena oli puutetta niin palveluista kuin tarvikkeistakin.⁷⁹⁴ Etusijalle tulivat puolustusvoimien tarpeet eikä siviiliväestön lisääntyneeseen kysyntään voitu vastata edes siinä määrin kuin aiemmin. Laajat väestönsiirrot sotatoimialueelta lisäsivät terveydenhuollon työmäärää.⁷⁹⁵

Kaiken kaikkiaan talvi- ja jatkosodan aikana sairaaloiden tilanne poikkesi edellisen suursodan aikaisesta. Sairaalat ja tuberkuloosiparantolat varattiin pääasiassa sotasairaaloiksi.⁷⁹⁶ Sairaloita tuhoutui pommituksissa, jäi alueluovutuksessa rajan taakse ja jotkin sairaalat, kuten yliopistolliset erikoissairaalat, siirsivät jatkosodan aikana osastojaan maan eri puolille.⁷⁹⁷ Siviiliväestöä varten sairaalapaikkoja oli täysin riittämättömästi, joskin tilanteen mukaan sotasairaaloissa saatettiin hoitaa myös siviilipotilaita. Joillakin seuduilla erikoislääkärin palvelujen saanti saattoi parantuakin, sillä sotasairaaloita sijoitettiin myös syrjäseuduille.⁷⁹⁸ Evakuoidulle väestölle perustettiin sairaaloita lääkintöhallituksen ja Suomen Huollon toimesta. Alun perin tilapäisiksi tarkoitettut sairaalat toimivat vuodesta 1940 vuoteen 1944.⁷⁹⁹

Kiristyneen tilanteen takia lääkintöhallitus kehotti sairaaloita jo lokakuussa 1939 säästäväisyyteen, ja kehoitus koski myös elintarvikkeiden käyttöä.⁸⁰⁰ Kansanhuoltoministeriö pyrki pitämään huolta sairaaloiden elintarvikkeiden saannista antamalla niille etusijan eräiden elintarvikkeiden saantiin tai myöntämällä niille elintarvikkeita ylimääräisesti. Esi-

⁷⁸⁹ Osman 1991, 23–24. – UNICEFin tarjoamaa ruoka-apua sai vuonna 1947 yli 75 000, vuonna 1948 yli 145 000 ja vuonna 1949 yli 131 000 lasta. Vuodesta 1946 lähtien CARE (*Cooperative for American Remittance to Europe*) -paketteja, jotka sisälsivät mm. elintarvikkeita, jaettiin etenkin vähävaraisille suurperheille. Littonen 1949, 112–113.

⁷⁹⁰ Mm. KH V kk 1120, 5.11.1947; KH V kk 24.8.1948; KH V kk 5.1.1949; KH V kk 17.2.1949; KH V kk 21.9.1949; Osman 1991, 27–30.

⁷⁹¹ Klossner 1967, 225.

⁷⁹² SVT XI:56 1955, 59. Määrä sisältää yleissairaalat ja muut sairaalat. Hoitopaikkoja oli yhteensä noin 26 200.

⁷⁹³ Kauttu & Kosonen 1985, 120.

⁷⁹⁴ Laurent 2008, 63–64. – Talvisodan aikana lääkintöhallitus siirtyi lyhyeksi aikaa Vaasaan. Pesonen 1980, 617.

⁷⁹⁵ Pesonen 1980, 616–619.

⁷⁹⁶ Cajander 1940, 9; Laurent 2008, 83.

⁷⁹⁷ Tähkä 1963, 181–189; Tiitta 2009, 198, 201.

⁷⁹⁸ Laurent 2008, 75, 93.

⁷⁹⁹ Littonen 1949, 135–139; Pesonen 1980, 618–620.

⁸⁰⁰ Klossner 1967, 224; Mustaniemi 1996, 72.

merkiksi sokerin säännöstelyn käynnistyttyä laitosten oli yleensä vähennettävä sokerin kuluksensa puoleen tavanomaisesta, mutta sairaalat saivat sokeria kolme neljäsosaa normaalikulutuksestaan.⁸⁰¹ Ainakin kulutusmaidon, ravintorasvojen, marjojen ja perunajauhojen saannissa sairaalat olivat etusijalla.⁸⁰² Sairaaloille toimitettiin myös kalaa niillä paikkakunnilla, joissa sitä säännösteltiin.⁸⁰³

Sairaaloiden elintarvikehuollosta ja niille myönnettävistä säännösteltyjen elintarvikkeiden annoksista kansanhuoltoministeriö neuvotteli lääkintöhallituksen kanssa.⁸⁰⁴

Korttikäytäntö sairaaloissa

Sairaaloiden ruokahuollossa säännöstely tarkoitti muun muassa sitä, että potilaan oli sairaalaan tullessaan annettava elintarvikeostokorttinsa sairaalan haltuun. Sairaalat saivat säännöstelyn alaisia elintarvikkeita yleensä vain tilittämällä potilailta saadut elintarvikekupongit kansanhuoltolautakunnalle. Sairaala ei siten ollut velvollinen ottamaan potilaita, joilla ostokortteja ei ollut. Koska äkillisesti sairastuneilla ei elintarvikekorttia yleensä ollut, ja omavaraistalouksiin kuuluneilla ei kaikkia elintarvikekortteja ollut muutenkaan, sairaaloille myönnettiin helpotuksia kuukausittain tehtävän kuponkilitityksen suhteen.⁸⁰⁵ Ylimääräisesti – ilman, että niistä vaadittiin elintarvikekorttien kuponkeja – sairaalat saivat sokeria, ravintorasvaa ja kahvinvastiketta (taulukko 12).⁸⁰⁶

Taulukko 12. Esimerkki sairaaloiden elintarvikesaannin periaatteista, lokakuu 1942.⁸⁰⁷

| Elintarvike | Periaate |
|---------------------|--|
| Viljavalmisteet * | kuponkilititystä vastaan korttiannosta vastaavalle määrälle |
| Sokeri | ilman kuponkilitityksvelvollisuutta edellisen kuukauden hoitopäivien lukumäärän perusteella 25 g /potilas/päivä |
| Maito | kuponkilititystä vastaan korttiannosta vastaavalle määrälle. Tuberkuloosipotilaille ilman kuponkilitityksvelvollisuutta lisäksi 4 dl maitoa/potilas/päivä |
| Ravintorasva | ilman kuponkilitityksvelvollisuutta 10 g/potilas/päivä sekä kuponkilititystä vastaan korttiannosta vastaavalle määrälle |
| Liha, lihajalosteet | kuponkilititystä vastaan korttiannosta vastaavalle määrälle |
| Kananmunat | kuponkilititystä vastaan korttiannosta vastaavalle määrälle |
| Perunat, juurekset | ostolupa sairaalan tavanomaisesti käyttämälle määrälle |
| Kahvinvastike | ilman kuponkilitityksvelvollisuutta 3 g päivää kohden, ostolupa myönnetään edellisen kuukauden hoitopäivien perusteella. Lisäksi pitkäaikaispotilaille kahvinkorviketta, teetä ja kahvinvastiketta kuponkilititystä vastaan. |

* Myönnetystä määrästä oli ruisjauhoja 70 %, vehnäjäuhoja enintään 15 % ja loput kaura- ym. valmis-teita.

⁸⁰¹ KHM kk 1, 1939; Toivonen 1945, 91.

⁸⁰² Hautamäki julkaisematon, KHM He; Toivonen 1945, 114, 124; KHM kk 429, 10.11.1946; Salovaara 1977, 112, 137.

⁸⁰³ KHM st 7, 12.10.1942; Toivonen 1945, 106; Salovaara 1977, 116.

⁸⁰⁴ Esim. KHM st 7, 12.10.1942.

⁸⁰⁵ Toivonen 1945, 124.

⁸⁰⁶ KHM st 7, 12.10.1942.

⁸⁰⁷ Taulukko on koottu ministeriön tiedotteesta KHM st 7, 12.10.1942.

Omavaraistalouteen kuuluneiden sairaalapotilaiden annokset olivat samansuuruiset kuin kullattajatalouksilla.⁸⁰⁸ Jonkin verran elintarvikeannoksissa oli eroja sairaaloiden, kuten yleis- ja mielisairaaloiden sekä parantoloiden ja eri potilasryhmien, kuten aikuis- ja lapsipotilaiden välillä.

Varsinaiseen ruokavaliohoitoon sairaalat saivat elintarvikkeiden ostolupia ylläikäärin todistuksen perusteella. Todistuksen laatimisessa ja käsittelyssä oli noudatettava samoja periaatteita kuin sairasannoksien myöntämisessä yleensä: todistuksessa oli mainittava lisäannosta edellyttävä sairaus, annosmäärä ja hoidon kesto. Epäselvissä tapauksissa todistus oli toimitettava kansanhuoltoministeriöön tarkistettavaksi.⁸⁰⁹

Erilaisten ongelmien takia elintarvikekortteja koskevaa käytäntöä muutettiin kesästä 1946 lähtien niissä sairaaloissa, joissa potilaat olivat lyhyitä aikoja. Vastedes sairaalat saivat ottaa haltuunsa ainoastaan potilaan leipä- ja maitokortit muiden korttien jäädessä potilaalle. Leipää ja maitoa lukuun ottamatta sairaalat siis saivat muita säännösteltyjä elintarvikkeita tietyn määrän ilman kuponkitilitysvollisuutta. Samalla poistui ylläikäärin mahdollisuus määrätä lisäannoksia. Pitkäaikaisesti sairaiden, kuten parantola- ja mielisairaalapotilaiden, hoidossa vanha käytäntö säilyi.⁸¹⁰

Perunanviljelyä ja muutoksia ruokajärjestykseen

Ensimmäisenä sairaaloiden ruokahuoltoon vaikuttivat kahvin, teen, sokerin ja lihajalosteiden (leikkeleiden) käytön rajoittaminen sekä margariinin saantiin liittyneet vaikeudet.⁸¹¹ Säännöstelyn ja muuttuneiden olosuhteiden vuoksi sairaaloiden vuodesta 1931⁸¹² lähtien noudattamaa ruokajärjestyä oli yksinkertaistettava helmikuussa 1941. Vastedes oli vain yksi ruokajärjitys, jota käytettiin sekä potilas- että henkilökuntaruokailussa.⁸¹³

Lääkintöhallitus edellytti sairaaloiden käynnistävän perunan ja muiden kasvisviljelyn puutarhoissaan ja nurmikoillaan. Osassa sairaaloita viljelystoimintaa oli jo ollut, mutta nyt ohjeet edellyttivät kaiken viljelykseen soveltuvan maan käyttöön ottamista.⁸¹⁴ Elintarvikepulnan vakavuutta osoittavat lääkintöhallituksen sairaalalääkäreille ja taloudenhoitajille keväällä 1942 toimittamat yksityiskohtaiset ohjeet siitä, miten perunan kuoria ja ituja voitiin käyttää viljelyssä. Ohjeissa todettiin myös, että jos sairaala ei itse tarvinnut tällaista ”siemenperunaa”, kuoret ja idut sai antaa henkilökunnalle tai sopia niiden käytöstä kansanhuoltolautakunnan kanssa. Mikäli siemenperunaa ei sen sijaan ollut riittävästi, sairaalaa neuvottiin tie-

⁸⁰⁸ KHM st 7, 12.10.1942; KHM st 5.10.1943. Omavaraistuokakuntaan kuuluvan tuli ennen sairaalaan menoaan hankkia kansanhuoltolautakunnalta ns. omavaraistodistus osoittamaan, ettei hänellä ollut tiettyjen elintarvikkeiden (leipä, maito, voi, liha) ostokorttia. – Esim. vuodesta 1943 lähtien tuberkuloosipotilaat saivat ylimääräisen vilja-annoksen. Ks. esim. KTM st 5.10.1943.

⁸⁰⁹ KHM st 7, 12.10.1942; Toivonen 1945, 124.

⁸¹⁰ KHM st 76, 15.5.1946.

⁸¹¹ Klossner 1967, 224.

⁸¹² Läänin- ja yleisten sairaaloiden ruokajärjitys ja ruuanvalmistusohjeet 1931.

⁸¹³ LH V Dnro 703.41 K1556, 5.2.1941 sairaaloille; SLA XV:II, 1943, 61. Ylimpien maksuluokkien potilaat saattoivat vaihtaa ruokalajia, mikäli se säännöstelyn tai hintojen suhteen oli mahdollista.

⁸¹⁴ Kesällä 1941 sairaaloiden pihamaiden multapenkit ja nurmikentät luovutettiin henkilökunnalle perunoiden ja muiden kasvisviljelmistä varten. LH V pk 28.5.1941; LH V Dnro 2927.41 K 6941 sairaaloille.

dustelemaan sitä ravintoloilta ja yksityisiltä henkilöiltä, ”jotka tahtovat edistää siemeneksi kelpaavien kuorien talteen ottamista nykyisenä vaikeana aikana”.⁸¹⁵

Keväällä 1942 elintarviketilanne oli vaikea muun muassa Helsingin kaupungin sairaaloissa,⁸¹⁶ ja esimerkiksi Lastenklinikan pihalla kasvatettiin pahimman elintarvikepulan aikana nauriita lasten C-vitamiinin saannin turvaamiseksi.⁸¹⁷ Myös syksyn 1944 heikko perunasato tuntui sairaaloiden ruokahuollossa. Helsingistä on todettu, että perunoiden lisäksi lihan ja suolakalan saanti laitosten tarpeisiin oli ylivoimaista.⁸¹⁸

Elintarvikepula ei koskettanut terveydenhuollon alueella ainoastaan potilaita. Esimerkiksi lääkintöhallituksessa viraston tarjoamat ateriat talvella 1941–1942 koostuivat lanttukuutioista ja ajoittain suolasilakoista ja kaurapuurosta. Virkailijoilla tuli olla mukanaan omat leipä-, voi-, sokeri- ja maitoannoksensa.⁸¹⁹ Vuonna 1943 lääkärit anoivat käytännön lääkärintyötä tekevien vilja-annoksen korottamista. Kansanhuoltoministeriö suhtautui asiaan myönteisesti, mutta hanke ei edennyt lääkintöhallituksen kielteisen kannan vuoksi.⁸²⁰

Aina nälkä

– – Laihtuminen ja yleistilan heikkeneminen on ollut yleistä niiden potilaiden keskuudessa, jotka ovat olleet talon omissa ruoissa. Heidän keskuudessaan onkin tautisuus, kuten tuberkuloosi, sekä myös kuolleisuus ollut tavallista suurempi. Onneksi ovat monet potilaista pystyneet käymään ulkotöissä lähitaloissa ja sieltä myös saaneet silloin ruokansa, joka on ollut huomattavasti vahvempaa kuin laitoksen ruoka – joten ovat pysyneet hyvässä yleiskunnossa ja terveinä. – –⁸²¹

Huono elintarviketilanne kärjisti etenkin pitkäaikaissairaiden, kuten parantola- ja mielisairaalapotilaiden tilannetta, koska he eivät kyenneet täydentämään ruokavaliotaan omatoimisesti. Seuraavassa esitetyt tiedot perustuvat pääosin yksittäisten, pitkäaikaishoitoa antaneiden sairaaloiden vuosikertomuksiin ja historiateoksiin. Yleissairaaloiden vuosikertomuksissa yksityiskohtaista tietoa ruokahuollosta on niukasti tai ei lainkaan.

Keuhkotautipotilaiden hoidon perusta oli runsas ja monipuolinen ravinto, ja silloisen käsityksen mukaan sianlihan katsottiin sisältävän parasta proteiinia tuberkuloosipotilaalle. Joissakin keuhkotautisairaaloissa, kuten Härmän sairaalassa, oli puutarhan lisäksi sikala, mutta ei varsinaista maatilaa. Sota-aikana parantolan ruokahuolto oli vaikeuksissa, ja oli aikoja, jolloin ruoka ei riittänyt kaikille potilaille.⁸²²

Mielisairaaloiden sota-ajan vuosikertomuksista, joskin puutteellisista, ilmenee, että vuonna 1942 potilaskuolleisuus kasvoi. Infektioiden ja heikentyneiden hoito-olojen ohella siihen vaikutti pula ruoasta.⁸²³ Pitkäniemen mielisairaalassa todettiin syksyllä 1941, että

⁸¹⁵ LH V pk 22.4.1942; LH V Dnro 439.42, K 4484 sairaaloille. Perunanviljelyohjeet oli laatinut lääkintöneuvos Herman Lavonius.

⁸¹⁶ Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 55 osa II 1945, 119–120.

⁸¹⁷ Ylppö 1964, 227. Lastenlinikalla oli 1940 valmistunut Varpu Lepon väitöskirja, joka käsitteli mm. nauriin C-vitamiinipitoisuutta.

⁸¹⁸ Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 57 osa II 1948, 286.

⁸¹⁹ Tiitta 2009, 215.

⁸²⁰ Suomen Lääkäriliiton aikakauslehti 5: 256–266, 1945 *Suomen Lääkäriliiton hallituksen kertomus Liiton toiminnasta syyskuusta 1943 syyskuuhun 1945*; Susitaival 1960, 110.

⁸²¹ Iitin mielisairaalan vsk 1942.

⁸²² Törrönen 1983, 36.

⁸²³ Blomberg 1990, 156–160; Ihanus 2008, 87.

potilaiden annokset eivät ole riittäviä, ja annoksia oli suurennettava. Potilaskuolleisuus oli tuona vuonna kaksinkertainen edelliseen vuoteen verrattuna.⁸²⁴ Myös Kellokosken sairaalassa kuolleisuus nousi huomattavasti tilanahtauden ja heikon ruoan takia, ja ”pöhötystautia” (edeemaa) esiintyi. Kevättalvella 1942 sairaalaan ei saatu perunaa lainkaan, ja ”heti kun reittiä alettiin saada, syötiin niitä keitettynä”. Luonnosta kerättiin raaka-aineita teen ja kahvin korvikkeeksi, ja henkilökunta piti viljelypalstoja ja kasvatti porsaita.⁸²⁵ Elintarviketilanne oli heikko koko jatkosodan ajan myös esimerkiksi Seinäjoen piirisairaalassa.⁸²⁶

Helsingin kaupungin elintarvikekeskus vastasi monien kaupungin laitosten elintarviketoimituksista. Kaukaisen sijaintinsa vuoksi Nikkilän mielisairaala hoiti kuitenkin itse osan hankinnoistaan.⁸²⁷ Sairaala 1900-luvun alussa perustettaessa sen sijoittamista maaseudulle oli puollettu rauhallisen ympäristön lisäksi muun muassa potilaiden työskentelymahdollisuudella pellolla ja puutarhassa.⁸²⁸ Vuosi 1942 oli Nikkilässäkin erityisen huono. Potilaita kuoli enemmän kuin koskaan aiemmin, ja kymmenille kuolinsyyksi on merkitty *avitaminosis*.⁸²⁹ Potilaiden terveydentilan merkittävän heikkenemisen syyksi on myös Nikkilässä todettu ravinnon niukkuus ja tilan ahtaus. Työkykyiset potilaat oli kotiutettu, osa työnjohdosta oli rintamalla, ja omien potilaiden lisäksi sairaalassa oli muualta sinne siirrettyjä. Salakaupasta sairaala ei voinut elintarvikkeita hankkia, ja vaikka omaa elintarviketuotantoa oli jossakin määrin, se ei riittänyt tavanomaista suuremmalle potilasmäärälle ja ”kaikilla oli aina nälkä”.⁸³⁰

Tuota ajankohtaa käsittelevässä lääkintöhallituksessa vuosikertomuksessa todetaan vakavaa aliravitsemusta ja jopa nälkäkuolemia ilmenneen mielisairaaloissa ja vanhainkodeissa, joissa ei ollut mahdollisuutta hankkia lisäravintoa mustasta pörssistä tai muista lähteistä. Tilanne oli vaikein kunnallisissa mielisairaaloissa, joissa esimerkiksi vuonna 1942 yli 10 prosenttia potilaista kuoli.⁸³¹ Sodan jälkeen, ja osin jo sen aikana, eräät sairaalat ja lastenneuvolat saivat YK:n hätäapu- ja jälleenrakennusjärjestön (UNRRA, *United Nations Relief and Rehabilitation Administration*) ja UNICEFin lahjoittamaa elintarvikeapua ja vitamiinivalmisteita.⁸³²

2.4 Lääkäreiden kuvauksia väestön ruoankäytöstä ja ravitsemustilasta

– – Yleinen terveydentila on kaikesta huolimatta ollut tyydyttävä. On kai käsitettävä asia siten, että tämä rajaseutuväestö tavallisinakin aikoina elää sikäli puutteellisissa oloissa ja on sikäli mukautunut niihin, että nykyiset poikkeukset vaikuttavat siihen vähemmän rasittavasti kuin siihen osaan maamme asujaimistoa, joka tavallisesti elää kehittyneemmissä oloissa. – –⁸³³

⁸²⁴ Pitkäniemen sairaalan vsk 1941; Laurent 2008, 79.

⁸²⁵ Tuovinen SL 1990, 75–76.

⁸²⁶ Seinäjoen piirisairaala vsk:t 1941–1945.

⁸²⁷ Impola & Packalén 1992, 61.

⁸²⁸ Rosén ym. 1968, 377.

⁸²⁹ Nikkilän sairaalan vuosikertomus 1942. – *Avitamiinosis*; (täydellinen) vitamiininpuutos. Lääketieteen termit 2002. – Tuovinen SL (2009, 61) käyttää kirjansa luvussa ”Sota-aika sairaalassa – kuoleman puutarhassa” termiä *nälkäkuolema* kuvatessaan ajankohdan tilannetta Nikkilässä.

⁸³⁰ Tuovinen SL 2009, 65. Lainausmerkeissä olevat sanat ovat sairaalan hoitajattaren muistelmista.

⁸³¹ SVT XI:56 1955, 66; Tiitta 2009, 216.

⁸³² Kuusisto 1944; Littonen 1949, 113, 142–143; Osman 1991, 13, 24.

⁸³³ Kuusamon aluelääkärin vsk 1941.

Ennen talvisodan syttymistä suomalaisten terveydentila oli kohentunut myönteisen taloudellisen kehityksen myötä. Elintaso oli noussut ja hygieniataso parantunut. Tulehdustaudit olivat kuitenkin yleisiä, ja työikäisen väestön yleisin kuolinsyö oli tuberkuloosi.⁸³⁴

Moniin Euroopan maihin verrattuna Suomen terveydenhuolto oli 1930-luvulla kehittymätön. Terveyspalvelut olivat keskittyneet kaupunkeihin, ja valtaosa lähes 1 400 lääkäristä työskenteli niissä. Maaseudulla lääkäri oli noin joka toisessa kunnassa⁸³⁵ ja potilaspaikkoja oli joka kolmannessa.⁸³⁶

Talvi- ja jatkosodan aikana huomattava osa lääkäreistä työskenteli puolustusvoimien palveluksessa. Kunnissa lääkärien tehtäviä hoitivat väliaikaisesti tehtävään palkatut naislääkärit ja lääketieteen kandidaatit sekä eläkkeellä olleet lääkärit. Maaseudulla oli kuntia, joissa väestöstä huolehti ainoastaan kättilö. Vaikka sota-aika pysäytti terveydenhuollon kehityksen ja vähensi käytettävissä olevia resursseja, se kuitenkin joudutti ehkäisevää terveydenhuoltoa, kuten äitiys- ja lastenneuvoloiden perustamista ja rokotustoimintaa. Niukat voimavarat kohdistettiin siis haavoittuvimpiin väestöryhmiin, äitiin ja lapsiin.⁸³⁷

Pula terveydenhuoltohenkilöstöstä ilmenee piiri- ja aluelääkäreiden⁸³⁸ lääkintöhallitukselle toimittamista vuosikertomuksista, joissa osan sairauksista arveltiin jäävän paikallislääkäreiden vähälukuisuuden vuoksi toteamatta. Heikot kulkuyhteydet ja tavaroiden saantivaikeudet vaikeuttivat lääkäreiden työskentelyä, ja sodan aiheuttamat ylimääräiset tehtävät lisäsivät työtaakkaa. Väestön siirtyminen alueelta toiselle ja evakointeihin liittynyt yhteismajoitus lisäsivät tartuntatautien mahdollisuutta.

Piirilääkärit saattoivat työnsä takia tehdä havaintoja myös alueensa elintarviketilanteesta. Väestön ruoankäyttöä ja ravitsemustilaa vuosikertomuksissa on selostettu vaihtelevasti ja vaihtelevalla tarkkuudella. Ravinnon yksipuolisuudesta ja maidon sekä rasvan niukkuudesta asutuskeskusten työväestön ja lasten keskuudessa on mainintoja joidenkin piirilääkäreiden vuoden 1940 ja 1941 vuosikertomuksissa.⁸³⁹ Kuopion, Pudasjärven ja Savonlinnan piireissä ravinnon yksipuolisuuden arveltiin lisänneen alttiutta tuberkuloosille ja muille tartuntataudeille.⁸⁴⁰ Pienten lasten tavallista korkeamman kuolleisuuden arveltiin liittyneen ravinnon heikkouksiin Ranualla ja Kuusamossa,⁸⁴¹ ja vanhusten kuolleisuuden lisääntymiseen Kuopion ja Oulun piireissä 1942.⁸⁴² Petsamon alueella maitotilanne oli erityisen huono, ja esimerkiksi aikuisten dieettipotilaiden hoidon todettiin olevan lähes mahdotonta.⁸⁴³

Havaintoja keripukkiin viittaavasta ientulehduksesta, laihtumisesta⁸⁴⁴ ja ihotaudeista⁸⁴⁵ oli joillakin paikkakunnilla. Suomussalmella väestön ruokavalion todettiin olleen

⁸³⁴ Laurent 2008, 63–64.

⁸³⁵ Savonen 1945, 31; Laurent 2008, 63–64.

⁸³⁶ Harjula 2007, 83.

⁸³⁷ Tähkä 1963, 183; Laurent 2008, 66, 74–75, 93.

⁸³⁸ Vuonna 1945 läänin, (piiri-) ja aluelääkäreitä oli 47. SVT XI:56 1955, 2. – Vuonna 1943 tuli voimaan 1939 hyväksytty laki yleisestä lääkärinhoidosta 197/1939. Sen myötä piirilääkärilaitos lakkautettiin ja tilalle tuli lääninlääkärilaitos.

⁸³⁹ Jämsän, Mikkelin, ja Tornion piirilääkäreiden vsk 1940; Petsamon ja Suomussalmien aluelääkäreiden vsk 1940; Ikaalisen, Jämsän, Ruoveden ja Tohmajärven piirilääkäreiden vsk 1941.

⁸⁴⁰ Kuopion, Pudasjärven ja Savonlinnan piirilääkäreiden vsk 1940.

⁸⁴¹ Ranuan piirilääkärin vsk 1940 ja 1941; Kuusamon aluelääkärin vsk 1941.

⁸⁴² Kuopion ja Oulun piirilääkäreiden vsk 1942.

⁸⁴³ KHM 5.1.1942, K 18115 lääkintöhallitukselle.

⁸⁴⁴ Ruoveden piirilääkärin vsk 1942; Suomussalmen aluelääkärin vsk 1942.

⁸⁴⁵ Raahen piirilääkärin vsk 1942;

puutteellinen sotaa edeltävänäkin aikana. Vuosi 1943 näyttää vuosikertomusten perusteella olleen edellistä parempi. Elintarvikkeiden säännöstelyn ja sota-ajan ei todettu erityisesti vaikuttaneen terveydentilaan, vaikkakin rasvasta ja maidosta oli paikoin pulaa. Ruoveden piiristä todettiin, että "korttiannosten varassa elävien laihtuminen on pysähtynyt ja puutostauteja näkee vieläkin harvemmin kuin aikaisemmin."⁸⁴⁶ Uudenmaan maaseudulla elintarvikepulaa ei juuri tunnettu, mutta kaupungeissa ja asutuskeskuksissa rasva- ja maitoannokset olivat edelleen niukat ja kalan saanti vähäistä. Perunaa oli riittävästi, ja väestön lisääntynyt omatoimisuus lisäsi elintarviketarjontaa ja toi vaihtelua ruokavalioon. Laihtumista lukuun ottamatta ravinnon niukkuus ei ollut heikentänyt väestön terveydentilaa.⁸⁴⁷ Neuvostoliitolta takaisin vallatulla alueella oli havaittu runsaasti aliravitsemuksesta ja vitamiinien puutteesta kärsiviä lapsia. Vuonna 1943 tilanne oli jo parantunut, mikä johtui ainakin osittain terveydenhuollon käynnistymisestä ja järjestöjen neuvontatyöstä.⁸⁴⁸

Vuodelta 1944 ravitsemustilaa koskevia kuvauksia on vähän. Paikoin sato näyttää olleen huono. Haapajärveltä todettiin, että huonon vilja- ja perunasadon takia ravinto oli puutteellinen.⁸⁴⁹ Muutamia keripukkitapauksia oli havaittu Jämsässä.⁸⁵⁰ Mikkelissä elintarviketilanne näytti ensin vaikealta, mutta talvesta selvittiin paremmin kuin oli odotettu.⁸⁵¹ Hyvän taloudellisen tilanteen ansiosta Ruovedellä työväestönkin todettiin kyenneen hankkimaan elintarvikkeita "yli korttiannosten" eikä "nälkäoireita" havaittu sen keskuudessa yhtään yleisemmin kuin omavaraistenkaan keskuudessa.⁸⁵² Kuhmossa ja Puolangalla elintarviketilanne oli sen sijaan huono.⁸⁵³

Vuoden 1945 vuosikertomuksissa elintarviketilannetta luonnehditaan paikoin kireäksi ja sen arvellaan lisänneen joillakin paikoin pikkulasten kuolleisuutta.⁸⁵⁴ Oli myös alueita, joilla elintarvikkeita oli aiempaa paremmin saatavissa, ja eräillä seuduilla elintarviketarjonta oli hyvä. Pudasjärven piirissä yksipuolisen ja "vitamiiniköyhän" ravinnon arveltiin olleen yhteydessä ientulehduksiin, joita oli todettu runsaasti.⁸⁵⁵

Siirtoväen lasten ravitsemustilaa on talvisodan ajalta selostettu kiertävien neuvoloiden toiminnasta kertovissa raporteissa. Osa lapsista oli aliravittuja, ja monissa todettiin riisitautia tai sen jättämiä muutoksia. Lasten huono kunto ei kuitenkaan ollut yksinomaan sotatilan aiheuttamaa, sillä siitä oli tietoa jo sotaa edeltäneeltä ajalta.⁸⁵⁶

⁸⁴⁶ Ruoveden piirilääkärin vsk 1943.

⁸⁴⁷ Uudenmaan lääninlääkärin vsk 1943.

⁸⁴⁸ Laurent 2008, 88.

⁸⁴⁹ Haapajärven piirilääkärin vsk 1944.

⁸⁵⁰ Jämsän piirilääkärin vsk 1944.

⁸⁵¹ Mikkelin lääninlääkärin vsk 1944.

⁸⁵² Ruoveden piirilääkärin vsk 1944.

⁸⁵³ Kuhmon aluelääkärin vsk 1944; Puolangan aluelääkärin vsk 1944.

⁸⁵⁴ Huittisten piirilääkärin vsk 1945.

⁸⁵⁵ Pudasjärven aluelääkärin vsk 1945.

⁸⁵⁶ Laurent 2008, 68–69.

1940, **Tornion piiri** – – Tehdastyöläisten keskuudessa samoin kuin heidän lastensa keskuudessa oli osittain todettavissa aliravitsemusta, etenkin monilapsisissa perheissä ja niissä tapauksissa missä pitkien matkojen takia isän ja lapsien oli turvauduttava kuivaan muonaan. Osittain tämä taasen ei johtunut siitä, että järjestelyn alaiset ravintoaineet eivät olisi riittäneet, vaan yksinkertaisesti siitä, etteivät varat riittäneet ostamaan kaiken sen minkä korteilla olisi saanut ja ikävintä tässä oli, että usein ravintorasvoista luovuttiin kahvin tai kahvikorvikkeen eduksi. Tässä olisi valistustyö hyvinkin tarpeen. – – ⁸⁵⁷

1941, **Ruoveden piiri** – – Ravintoaineitten niukkuudesta johtuvaa laihtumista on hyvin yleisesti ollut havaittavissa maaseudunkin elintarvekorttiannoksien varassa elävien keskuudessa, mutta ei yleensä lapsissa eikä ollenkaan omavaraisissa maanviljelijöissä. Muutamilla muuten terveillä ihmisillä on painonvähennys ollut aivan yllättävän suuri, aina 30–40 prosenttiin asti tavallisesta painosta. Semmoisia nälästä johtuvia tauteja kuin ödemejä ja keripukkia, joita näki hyvin usein kesällä 1918, ei ole ollut havaittavissa. – – ⁸⁵⁸

1942, **Sortavalan piiri** – – Huomattavasti aliravittuja lapsia on suhteellisen vähän, toisissa kylissä ovat kuitenkin käytännöllisesti katsoen kaikki lapset alakunnossa. – – Ravitsemustilanne on suoraan verrannollinen lypsävien lehmien lukumäärään. – – Anemiaa esiintyy jonkun verran runsaammin kuin riisitautia. Syynä tähän on yksipuolinen ravinto, joka pääasiallisesti on viljatuotteita ja sen lisäksi maito silloin kun sitä on saatavissa. – – Keripukin ensimmäiset oireet, selvä ikenien turvotus ja tulehdus voidaan todeta noin 30 % kaikista tarkastetuista. Sangen usein esiintyy gingivitis niin vaikeana, että hammasliha muistuttaa puolukkahilloa. C-vitamiinin puute on selvässä yhteydessä perunatilanteeseen. Lasten äidit ihmettelivät, että lapsen suusta näki, kuinka kauan perheessä oli esiintynyt perunan puutetta. – – ⁸⁵⁹

1943, **Loviisan piiri** – – Väestön ravitsemustilassa ja ruumiillisessa kunnossa en ole yleensä voinut havaita mitään erikoista mainitsemisen arvoista. Vuoden kuluessa tilanne on sitä paitsi huomattavasti kehittynyt parempaan. Erikoisesti maalaisväestö näyttää tulevan toimeen suuremmissä, vaikka luonnollisesti siltäkin puuttuu tuonnin varassa olevia tarvikkeita samoin kuin muiltakin kansalaisilta. – – Yleisö jos minkälaisin selityksin koettaa hankkia jos minkälaisia etuja lääkärintodistuksen avulla. Tavattoman yleistä on, että joku tulee pyytämään poissaolevalle todistusta – – esimerkiksi elintarvikkeiden lisäannoksia varten. – – lääkäriiiton painetut lomakkeet kuuluvat muodostuneen menestysartikkeliksi. – – ⁸⁶⁰

1944, **Uudenmaan piiri** – – Elintarviketilanne varsinkin asutuskeskuksissa ollut hankala ja aiheutti yleistä laihtumista, mutta vakavia kansanterveydellisiä vaaroja ei vielä ilmaantunut, sillä ns. puutostauditkin olivat verraten vähälukuisia ja lieviä. – – Suuri merkitys varsinkin maaseudun koulujen ehkäisevälle terveyshuollolle on pakollisten maksuttomien kouluaterioiden järjestäminen kaikkiin kansakouluihin. – – ⁸⁶¹

1945, **Tohmajärven piiri** – – Elintarviketilanne on jokseenkin ennallaan. Pahimmin on kärsinyt Ilomantsi monen evakkomatkan jälkeen ja kuljetusvaikeuksien takia. Maitoa on siellä vaikea saada ja onpa (vapaassa) kaupassa maksettu jopa 50 mk litralta. Syömäviljatilanne ei sentään näytä olevan äärimmäisen kireä, koskapa mm. Kiteellä on hävitetty 12 ja Tohmajärvellä 6 viinatehdasta. On kuitenkin todennäköistä, että korttieläjien annokset eivät riitä tällaiseen jalostukseen. Puutos-tauteja ei elintarvikkeiden puutteen takia ole esiintynyt ja riisitautikin näyttää vähenevän. – – ⁸⁶²

⁸⁵⁷ Tornion piirin piirilääkärin vsk 1940.

⁸⁵⁸ Ruoveden piirilääkärin vsk 1941.

⁸⁵⁹ Sortavalan piirilääkärin vsk 1942, sisältää myös kertomuksen lastenneuvolan toiminnasta.

⁸⁶⁰ Loviisan piirin vsk 1943.

⁸⁶¹ Uudenmaan läänin lääninlääkärin vsk 1944.

⁸⁶² Tohmajärven piirilääkärin vsk 1945.

2.5 Asiantuntijoiden kannanottoja ja arviointeja

– – Kun näiden [ravinnon sisältämien suoja-aineiden] merkitys on tutkijoillekin selvinnyt vasta tällä vuosisadalla, ei ole ihmeteltävää, että suurelle yleisölle suojaravinteet [vitamiinit] ovat hämääviä käsitteitä. Nykyisenä vaikeana aikana ei ole vieras se käsitys, että ensi kesänä on ensi kädessä pyrittävä tuottamaan ”oikeita” ravintoaineita ja jätettävä vitamiinit ja muut sellaiset hienoudet syrjään, koska nyt ei ole varaa kiinnittää niihin huomiota. Tällainen käsitys on vaarallinen, sillä sellaisina nälkäkausina kuin oli esimerkiksi vuosi 1918, jolloin ihmisiä suorastaan kuoli ns. nälkään, ei varmastikaan energiaravinnon puutteeseen kuollut kukaan, vaan johtuivat kuolemantapaukset säännöllisesti suojaravinnon puutteesta aiheutuvista sairauksista. – – ⁸⁶³

Sota vaikeutti tiedonkulkua kaikilla tieteenaloilla. Talvisodan aikana suomalaistutkijoiden tiedonsaanti ei vielä olennaisesti heikentynyt. Yhteyksien anglosaksisiin maihin katkettua jatkosodan aikana, Saksa ja Tukholma muodostuivat tärkeiksi tiedonväyliksi. Sotaoloissa korostuivat myös tutkijoiden väliset henkilökohtaiset yhteydet. Julkaisu- ja tutkimustoiminta väheni muun muassa Helsingin yliopiston lääketieteellisessä tiedekunnassa, sillä monet sen opettajista olivat sotasairaalalääkäreinä tai erityistehtävissä. ⁸⁶⁴

Suomessa elintarvikesäännöstelyyn ja sen ravitsemuksellisiin vaikutuksiin ottivat näkyvimmin kantaa lääketieteen asiantuntijat Woldemar Lojander, Paavo Simola, Osmo Turpeinen ja Georg von Wendt sekä biokemisti A. I. Virtanen. ⁸⁶⁵

Kemian professori A. I. Virtasen työ ravitsemuksen parissa alkoi säilörehua koskeneiden vitamiinitutkimusten myötä. Väestön ravitsemukseen hän perehtyi erityisesti 1930-luvulla toimineessa kansanravitsemuskomiteassa. Säännöstelyvuosien aikana Virtanen oli kansanhuoltoministeriön tehtävissä, kuten ministeriön neuvottelevana asiantuntijana, tuotantokomiteassa ja kalataloudellisessa neuvottelukunnassa ⁸⁶⁶ sekä ravitsemuskomitean puheenjohtajana. ⁸⁶⁷

Hygienian professori Woldemar Lojanderin, lääketieteellisen kemian professori Paavo Simolan ja tuolloin fysiologian laitoksen assistenttina toimineen Osmo Turpeisen tutkimusalueita olivat niin ikään vitamiinit. ⁸⁶⁸ Sotavuosina ravitsemustutkimusta, etenkin vitamiinitutkimusta tehtiin nimenomaan Simolan johtamassa Helsingin yliopiston lääketieteellis-kemiallisella laitoksella. ⁸⁶⁹ Myös Lojander, Simola ja Turpeinen olivat kansanhuoltoministeriön tehtävissä osallistuen muun muassa toimikuntatyöskentelyyn.

⁸⁶³ Virtanen 1941a.

⁸⁶⁴ Hietala 2006a, 19; Kaarninen 2006, 203.

⁸⁶⁵ A. I. Virtanen (1895–1973) FT, biokemian (1931) ja kemian (1939) professori, Suomen Akatemian esimies (1948). Virtasen tutkimustyö kohdistui mm. käymisilmiöihin, ravitsemukseen, biologiseen tyypin sidontaan ja happamuuden vaikutukseen biologisiin ilmiöihin. Tutkimustyön sovelluksena syntyneet AIV-voisuola ja AIV-rehu olivat perusteita Nobelin kemian palkinnolle 1945. Ihamuotila, 2007. – Paavo Simola (1902–1961) LKT, FT, lääketieteellisen kemian professori (1933). Järnefelt & Simola 2007. – Osmo Turpeinen FT, LKT, fysiologian ja lääketieteellisen kemian professori (1947) ja biokemian professori (1963). Suomen lääkärit 1972. – Woldemar Lojander (1895–1963) LKT, hygienian professori (1936). Korppi-Tommola 2005. – Hygienia, nyk. kansanterveystiede.

⁸⁶⁶ Heikonen 1993, 117–118.

⁸⁶⁷ KHM 50/204 1945; Lampisjärvi 1985, 22.

⁸⁶⁸ Lampisjärvi 1985, 60; Heikonen 1993, 62. Kaikki em. mainitut henkilöt olivat jossakin vaiheessa myös A. I. Virtasen työtovereita.

⁸⁶⁹ Simola ei erään haastattelun mukaan ollut erityisen innostunut kaikista elintarvikkeiden ravintosisältöön liittyneistä tutkimuksista, ja totesi laboratorionsa muuttuneen ”soppalaboratorioksi” ennemminkin pakon sanelemana. HS 11.1.1942, 6, *Nykyinen ravintotilanteemme*.

Jo ensimmäisen maailmansodan aikana elintarvikehuollon kysymyksiin perehtyneen, sittemmin kotieläinopin professorina toimineen Georg von Wendtin kannanotot liittyivät moniin kansanterveyteen liittyneisiin aiheisiin, mutta ennen kaikkea vitamiineihin.

Elintarvikesäännöstelyyn liittyviä kysymyksiä kaikki edellä mainitut henkilöt ja eräät muut asiantuntijat käsitelivät Finska Läkaresällskapet-seuran, Lääkäriseura Duodecimin ja Suomen Lääkäriliiton lehdissä sekä sotilaslääketieteellisissä julkaisuissa. Pula-ajan ruoanvalmistusta ja ravintoaineiden saantia koskevia artikkeleita julkaistiin myös suurelle yleisölle suunnatuissa terveydenhuolto- ja kotitalousalan lehdissä.

Säännöstelyn vaikutuksia arvioitiin lähinnä kuluttajatalouksien, siis pääasiassa säännöstelyannosten varassa olleiden näkökulmasta. Heitä oli valtaosa väestöstä. Säännöstelyannosten avulla ruoankäytöstä ja ravinnonsaannista katsottiin saatavan melko täsmällinen kuva, sillä säännöstelyn ensimmäisinä vuosina, etenkin talvisodan aikana, elintarvikkeita kulkeutui salakauppaan melko vähän.⁸⁷⁰

Omavaraistalouksien ruoankulutuksesta ei ollut käytettävissä täsmällisiä tietoja. Huomattavat ravitsemukselliset puutteet olivat kuitenkin epätodennäköisiä, sillä esimerkiksi energiansaannin arvioitiin näissä talouksissa pysyneen suunnilleen sotaa edeltäneellä tasolla.⁸⁷¹

Elintarvikkeiden saantiongelmat kasvoivat jatkosodan aikana. Niukimmillaan väestön energian ja ravintoaineiden saanti säännöstelyannoksista oli vuonna 1942, jolloin perunastakin oli pulaa. Myös sodan jälkeinen aika, vuosi 1945, oli huono.

Ruoka-aineet ja ruoanvalmistus

– – Muuten näyttää siltä, että nykyinen pula-aika ei ole kokonaan myönteisiä puolia vailla. Suomessa esiintyi ennen nykyistä poikkeuksellista aikaa varmasti melkoisessa määrin ruoka-aineiden käyttöön katsoen tuhlausta ja yli varain elämistäkin. Nykyinen aika opettaa säästämään ja kehittämään kekseliäisyyttä kaikkien mahdollisuuksien hyväksikäyttämiseksi. – –⁸⁷²

Lääkäriseura Duodecimin joulukuun 1940 kokouksessa Simola tarkasteli elintarvikkeiden säännöstelyä yksityiskohtaisesti ja totesi ravintotilanteen muistuttavan ensimmäisen maailmansodan aikaa. Elintarvikepula oli kuitenkin lievempi, mutta säännöstely ankarampi kuin tuolloin. Vaikeinta elintarvikkeiden saanti oli itärajan läheisyydessä, jossa Simolan mukaan olisi ennen kaikkea huolehtia lasten maidon saannista. Myös varattoman väestön asema näytti huolestuttavalta, sillä osalla heistä ei ollut mahdollisuutta hankkia edes elintarvikekortin oikeuttamaa pientäkään voianosta. Ruoanvalmistukseen ja ruoka-aineiden taloudelliseen käyttöön olisi kiinnitettävä erityistä huomiota. Vaikka suomalaisten ruokavalio oli monilta osin hyvä, se oli yksipuolinen ja perustui (kylmään) eväsruokaan. Nyt olisi keskityttävä neuvontaan, koulujen ruoanvalmistuksen opetuksen tehostamiseen ja järjestettävä kouluateria kaikkiin kouluihin.⁸⁷³

⁸⁷⁰ Roine 1948.

⁸⁷¹ Roine 1948.

⁸⁷² Simola 1941a.

⁸⁷³ Simola 1941a. – Seuran kokous valtuutti johtokunnan ottamaan yhteyttä kansanhuoltoministeriön esitettyjen näkökohtien osalta. Kokousselostus Duodecim 57 (3): 78–79, 1941. Tammikuussa 1942 ministeriö totesi toteuttaneensa ja ottavansa vastaisuudessakin huomioon ne näkökohdat, joihin seura oli kiinnittänyt huomiota. Duodecim 1, Liite 1, 1942.

Lojander ja Virtanen korostivat vitamiinien merkitystä ja niiden esille tuomista myös väestön neuvonnassa. Koska elintarvikepula oli muuttanut ruokatottumuksia, ruoka-aineiden valintaan ja ruoanvalmistustapoihin oli kiinnitettävä uudella tavalla huomiota, jotta vitamiinien tarve tulisi tyydytetyksi.⁸⁷⁴ Vitamiinit olivat esillä myös Terveystieteiden lehdessä pääkirjoituksissa jo keväällä 1940, esimerkiksi otsikoin *Miten nyt voimme saada vitamiineja riittävästi; Mitkä ovat vitamiinikysymyksemme pääseikat nykyhetkellä ja Vitamiineja tulevan talven varalle.*⁸⁷⁵

Energiakysymys

– – Sanomalehdissä on koetettu selittää tultavan jaetuilla annoksilla toimeen, kun vain ollaan ”hyvällä tuulella”. Täten ei ole ravitsemustilan vaikeus johtavissa piireissä enempää kuin tuottajienkaan keskuudessa tullut elävästi ymmärretyksi ja luonnottoman jyrkkä erotus tuottajien ja kuluttajien saaman ravinnon välillä on voinut jatkua.⁸⁷⁶ – – Kaunistelematta on siis sanottava, että ko.[kevyttä työtä tekevä] henkilö on nälkähädässä, ellei hän hanki luvottomasti elintarvikkeita. – –⁸⁷⁷

Yllä olevat lainaukset ovat A. I. Virtasen kannanotosta kuluttajaväestön elintarviketilanteeseen vuosina 1941–1942. Säännöstelyn laajettua 1940 vilja-, maito- ja lihavalmisteisiin Simola arvioi kevyttä työtä tekevän saavan säännöstellyistä elintarvikkeista noin 1 500 kcal vuorokaudessa.⁸⁷⁸ Säännöstelystä vapaita elintarvikkeita, kuten perunaa ja kalaa käyttämällä energiansaanti saattoi nousta 2 000–2 400 kcal:iin, minkä arvioitiin riittävän kevyttä työtä tekeville naisille.⁸⁷⁹ Säännöstelyannosten perusteella arvioituna runsas 60 prosenttia energiasta saatiin hiilihydraateista rasvojen ja proteiinien osuuksien ollessa noin 20 ja noin 15 prosenttia.

Kevyttä työtä tekevien miesten energiantarpeen arvioitiin olevan 2 600–3 000 kcal vuorokaudessa. Huolestuttavin tilanne oli erittäin raskasta työtä tekevilla miehillä (mettätyömiehet, ojankaivajat, lastaustyöntekijät), joiden energiantarpeesta, noin 5 000 kcal, säännöstellyt elintarvikkeet kattoivat noin puolet. Näin suuren energiavajeen täyttämistä säännöstelemättömillä elintarvikkeilla, lähinnä perunalla, ei pidetty käytännössä edes mahdollisena. Heidän energiansaantiaan katsottiin voitavan lisätä ainoastaan myöntämällä lisäannoksia rasvasta tai viljavalmisteista.⁸⁸⁰

Vuonna 1942 tilanne oli vielä kireämpi, ja Simola arvioi kevyttä työtä tekevän säännöstelyannosten kattavan noin 1 100 kcal ja erittäin raskasta työtä tekevän 2 000 kcal vuorokaudessa.⁸⁸¹ Kun perunoita ja juureksia ei kaikkialla ollut riittävästi saatavilla, ”kärsivät monet kuluttajat nälkää”.⁸⁸² Energiavajeen täyttämiseksi kevyttä työtä tekevien olisi pitänyt lisätä perunan kulutustaan kahdella ja raskasta työtä tekevien neljällä kilolla vuorokaudessa. Simola totesi kuitenkin, että niin kauan kun on perunaa, on edes teoriassa mahdollisuus kor-

⁸⁷⁴ Lojander 1941; Virtanen 1941a. – Vitamiinit ja väestölle suunnattu neuvonta, ks. Jauhiainen 2009, esim. 80.

⁸⁷⁵ Terveystieteiden lehti 2, 1940; Terveystieteiden lehti 6, 1940; Terveystieteiden lehti 5, 1940.

⁸⁷⁶ Virtanen 1942.

⁸⁷⁷ A. I. Virtasen kirjeestä vuonna 1942. Heikonen 1993, 116.

⁸⁷⁸ Virtanen 1940; Simola 1941a. Simolan laskelma perustui seuraaviin säännöstelyalaisiin elintarvikkeisiin ja niiden annoksiin: sokeri 25 g (100 kcal), jauhot 250 g (880 kcal), voi 25 g (190 kcal), kerma 50 g (60 kcal), maito 200 g (130 kcal) ja jauhelihaa 60 g (80 kcal).

⁸⁷⁹ Virtanen 1940; Simola 1941a.

⁸⁸⁰ Virtanen 1940; Simola 1941a.

⁸⁸¹ Simola 1942.

⁸⁸² Virtanen 1942.

vata ainakin kevyen työn tekijöiden leipäviljan puute.⁸⁸³ Kevyttä työtä tekevien ravinnon saanti oli Virtasen mielestä kaiken kaikkiaan ajoittain niin vähäistä, ettei se voinut olla huomattavasti alentamatta heidän työkykyään.⁸⁸⁴ Tilanteesta esitettiin kuitenkin myös toisenlaisia näkemyksiä. Eräässä artikkelissa lääketieteen tohtori Paavo Koskenhovi totesi nimittäin olosuhteiden opettavan aikuiset syömään totuttua kohtuullisemmin, mikä oli eduksi terveydelle.⁸⁸⁵

Nuorten, yli 10-vuotiaiden lasten ruokavaliota pidettiin tarpeeseen nähden niukkaenergiaisena.⁸⁸⁶ Perheillä, joissa oli useita kasvuikäisiä lapsia, arveltiin olevan vaikeuksia saada vilja- ja rasva-annokset riittämään.⁸⁸⁷ Sittemmin monilapsiset perheet saivatkin helpotusta elintarvikkeiden saantiin.⁸⁸⁸

Pikkulasten tilanteen todettiin olevan pääosin muita parempi, muun muassa suuremman maitoannoksen takia. Viljapula vaikutti kuitenkin jossakin määrin myös heidän ruokavalioonsa, sillä lasten lehmänmaitoseoksia ”miedonnettiin” kauralimalla ja vehnäjäuhoilla, joiden saanti oli nyt vaikeutunut.⁸⁸⁹

Toisaalta edellä mainittu Paavo Koskenhovi totesi pikkulapsille myönnettyjen säännöstelyannosten olevan niin suuria (yht. n. 1 700 kcal/vrk, taulukko 8), etteivät lapset kykene nauttimaan niistä kuin pienen osan. Annosten laskentaperusteena hän arveli käytetyn vanhentuneita tietoja energiantarpeesta. Samalla Koskenhovi esitti, että kaikkien alle 5-vuotiaiden ja yli 60-vuotiaiden elintarvikeannoksia voitaisiin huoletta supistaa, mikäli elintarviketilanne kiristyisi.⁸⁹⁰

Viljan korvikkeet

Viljan korvaaminen ruokavaliossa ja ruoanvalmistuksessa herätti keskustelua, ja selluloosavalmisteiden käyttäminen jauhojen korvikkeena – vuoden 1918 tapaan – otettiin myös esille. Robert ja Carl Tigerstedtin 1910-luvulla tekemiin tutkimuksiin viitaten Simola kuitenkin totesi, ettei selluloosan käytölle ole perusteita, ja että se runsaasti kuituaineita sisältävänä saattaa olla jopa haitallinen. Vuoden 1918 kokemukset eivät puoltaneet myöskään akanaleivän käyttöä. Sen sijaan leseet ja pellavansiemenet sopisivat jauhojen korvikkeiksi. Islanninjäkälän merkityksen Simola totesi epäselväksi.⁸⁹¹ Poronjäkälän ja timotein Tigerstedt oli osoittanut

⁸⁸³ Simola 1942.

⁸⁸⁴ Virtanen 1942.

⁸⁸⁵ Koskenhovi 1942.

⁸⁸⁶ Roine 1948.

⁸⁸⁷ Simola 1941a.

⁸⁸⁸ Ks. SA 784/1942 KHMP suurperheisille annettavista ostokorteista.

⁸⁸⁹ Esim. KHM 7.1.1942, K 18115 lääkintöhallitukselle; Rantasalo 1942. – Lasten ruokinnasta, ks. esim. Ylppö 1938, 16–17.

⁸⁹⁰ Koskenhovi 1942. Koskenhovin mukaan amerikkalaistutkimukset olivat osoittaneet muutaman vuoden ikäisten lasten energiantarpeen olevan noin 1 000 kcal. – Kansainliiton suositus (1936) 1–2 -vuotiaille oli 840 kcal ja 2–3 -vuotiaille 1000 kcal vuorokaudessa. Weindling 1995, 327.

⁸⁹¹ Jäkäläleipää tiedettiin käytetyn Islannissa pitkiäkin aikoja. Pidettiin mahdollisena, että elimistö vähitellen sopeutuisi ainakin jossakin määrin käyttämään jäkälää hyväkseen. Tällä huomautuksella on saatettu viitata ensimmäisen maailmansodan aikana käytyyn keskusteluun. – Vrt. Rautavaara 1942 ja 1943.

ravitsemukselle hyödyttömiksi. Petun käyttöön otolla suomalaiset olivat Simolan mielestä sen sijaan osoittaneet ”suurta viisautta ja kekseliäisyyttä”.⁸⁹²

Omissa kokeissaan Simola selvitti herneenvarsien ja kuivatun apilan käyttökelpoisuutta. Niiden ravitsemuksellinen merkitys jäi kuitenkin kyseenalaiseksi, ja käyttökelpoisuutta heikensi voimakas rehun maku.⁸⁹³ Jauhoja korvaamaan sopivat sen sijaan eräät eläinkunnan tuotteet, kuten kala tai kala- ja luujauhot. Erinomainen korvike olisi peruna, jopa heikkolaatuinenkin, ja muut kasvikset sekä rehuvilja, kuten kaura. Korvikkeina voisi käyttää myös suomalaisille jo katovuosina tutuiksi tulleita kasvien lehtiä ja versoja, joissa kivennäisaineita ja vitamiineja, joskaan ei energiaa, saattoi olla huomattavasti.⁸⁹⁴ Energian suhteen parempia olisivat tärkkelyspitoiset juuret. Suovehkan, juolavehnän, kaislan, ruo’on, lumpeen, voikukan ja maitohorsman juurakkojen käyttöä hankaloitti kuitenkin niiden työläs jauhoksi valmistaminen. Simola ehdottikin, että myös näiden raaka-aineiden keräämiseen yhteiskunta voisi nyt osoittaa työvoimaa samalla tavoin kuin sitä on ollut käytettävissä paperin, risujen, käpyjen ja muiden raaka-aineiden keräämiseen.⁸⁹⁵

Virtanen esitti elintarviketilanteen parantamiseksi maidontuotannon⁸⁹⁶ ja kasvien viljelyn lisäämistä,⁸⁹⁷ mutta myös hän tutki viljan korvikkeiden käyttökelpoisuutta. Heinästä, apilasta ja AIV-rehusta valmistetun hienon heinäjauhon sulavuuden hän totesi olevan 50–70 prosenttia: 100 grammaa heinäjauhoa vastasi 60 grammaa ruisjauhoa. Virtanen ehdottikin kansanhuoltoministeriölle heinäjauhojen hankkimista. Hanke ei kuitenkaan toteutunut muun muassa siksi, että heinäleivän käyttökelpoisuutta heikensi sen nopea kuivuminen.⁸⁹⁸

Rasvansaanti niukkaa

Väestön rasvan saannin riittävyyden arviointia vaikeutti se, ettei sen tarvetta tiedetty täsmällisesti. Tunnettua kuitenkin oli, että japanilainen ruokavalio on perinteisesti ollut hyvin niukkarasvainen.⁸⁹⁹ Vuoden 1941 lopussa Turpeinen totesi, että vaikka rasvan niukkuus aiheuttaa hankaluuksia ja alentaa ravinnon fysiologista arvoa, tilanne ei ole huono. Jos ravinto on muilta osin tyydyttävä, pienelläkin rasvamäärällä tullaan toimeen.⁹⁰⁰ Sokeritautia sairastavien ruokavaliossa rasvan vähentymisestä katsottiin olevan suoranaista hyötyä.⁹⁰¹

Raskasta työtä tekeville rasva oli kuitenkin tärkeä energianlähde.⁹⁰² Ravinnon rasvalla tiedettiin olevan merkitystä myös rasvaliukoisten vitamiinien saantiin. Lisäksi eläin-

⁸⁹² Simola 1942; Simola 1942c.

⁸⁹³ Simola 1942c. Simola osallistui tutkimuksiin koehenkilönä.

⁸⁹⁴ Simola tiesi lappalaisten käyttäneen myös oksaalihappoa sisältävää suolaheinää.

⁸⁹⁵ Simola 1942; Simola 1942c.

⁸⁹⁶ Virtanen 1940.

⁸⁹⁷ Virtanen 1942.

⁸⁹⁸ Heikonen 1993, 120–121. Jauhon sulavuutta selvittäneeseen tutkimukseen osallistui kaksi koehenkilöä, joista toinen oli Virtanen. Koehenkilöt söivät neljän päivän aikana ainoastaan heinäpuuroa. Heinäjauhojen osuus ruispuurossa oli 20 prosenttia.

⁸⁹⁹ Simola 1941a; Simola 1942; Turpeinen 1942.

⁹⁰⁰ Turpeinen 1942.

⁹⁰¹ Simola 1941a. Ensimmäisen maailmansodan yhteydessä oli havaittu, että eräissä sotaa käyneissä maissa sokeritauti oli vähentynyt, minkä arveltiin ainakin osaksi johtuneen niukasta rasvan saannista.

⁹⁰² Simola 1941a; Simola 1942.

kokeet olivat antaneet viitteitä siitä, että ihmisen, kuten rotankin ravinnossa tulee olla tyydyttymättömiä rasvahappoja.⁹⁰³

Rasvaa tarvittiin myös ruoanvalmistuksessa. Käytettävissä olevan rasvamäärän lisäämiseksi Simola esitti teurasjätteiden rasvan ja kalarasvan tehokkaampaa talteenottoa, sikojen kasvatusta sekä öljypellavan viljelyä.⁹⁰⁴ Myös Virtanen tutki öljypellavan viljelyä ja pohti sen öljyn käyttöä ravinnoksi. Ruotsalaisilta saadun tiedon mukaan siitä ei kuitenkaan ollut mahdollista valmistaa kunnollista ravintorasvaa.⁹⁰⁵

Proteiinin määrä ja laatu

– – Pienelläkin kalamäärällä on suuri merkitys. – – Kala myös särventää perunaa ja tekee mahdolliseksi runsaan perunan syönnin lihan ja rasvan puuttuessa. – –⁹⁰⁶

Lihan ja maidon säännöstely nostatti kysymyksen proteiinin saannin riittävydestä. Vuoden 1940 lopussa kevyen työn tekijän arvioitiin saavan noin 80 grammaa proteiinia päivässä. Simola totesi kuitenkin odottavien äitien proteiinin saannin olevan niukkaa siitäkin huolimatta, että heillä oli oikeus saada lisäannos maitoa. Tilanne korjaantuisi säännöstelemättömien elintarvikkeiden, kuten kuoritun maidon, piimän, juuston sekä kalan käyttöä lisäämällä, mutta odottavien äitien saamaa liha-annosta saattaisi myös olla syytä suurentaa.⁹⁰⁷

Keväällä 1942 kuluttajatalouksien ruokavalio koostui pääasiassa kasvikunnan tuotteista, leivästä ja perunasta, ja niitäkin oli niukasti. Virtanen arvioi kevyen työn tekijöiden saavan proteiinia hyvin vähän, noin 40 grammaa päivässä, ja sen olevan laadultaan heikkoa.⁹⁰⁸ Niukkuutta oli todennäköisesti myös nuorilla aikuisilla, joilla proteiinin tarve oli suuri, mutta maitoannos pieni.⁹⁰⁹

Proteiinin saannin turvaamiseksi sekä Simola että Virtanen esittivät etenkin kalan käytön lisäämistä. Kalastuksen tehostaminen oli ollut esillä jo vuonna 1941, kun eduskunnan keväällä säätämä laki antoi suomalaisille huomattavia vapauksia kotitarvekalastukseen toisen omistamissa vesissä. Jatkosodan syttyminen sekoitti suunnitelmat, mutta Virtanen, joka oli kalataloudellisessa neuvottelukunnassa, edisti asiaa seuraavana vuonna.⁹¹⁰ Proteiinin saannin lisäämiseksi Simola esitti myös palkokasvien viljelyn tehostamista ja hiivaproteiinin käyttöä.⁹¹¹

⁹⁰³ Simola 1941a; Turpeinen 1941; Simola 1942; Roine 1948. – Tyydyttymättömien rasvahappojen merkityksestä ei ollut täsmällistä tietoa, mutta niiden riittämättömän saannin arveltiin olevan yhteydessä joihinkin ihotauteihin. Turpeinen 1941.

⁹⁰⁴ Simola 1941a; Simola 1942, Simola 1942b.

⁹⁰⁵ Heikonen 1993, 122.

⁹⁰⁶ Virtanen 1942a.

⁹⁰⁷ Simola 1941a. Proteiinin saanti arvioitiin maito-, kerma-, liha- ja vilja-annoksesta sekä arvioidusta kalan ja perunan kulutuksesta. Proteiinin suositeltavana saantina pidettiin 1 g/vrk painokiloa kohti, ja siitä puolet tuli olla eläinproteiinia. Odottavien ja imettävien naisten tarpeen arvioitiin olevan 2 g/painokilo/vrk.

⁹⁰⁸ Virtanen 1942a.

⁹⁰⁹ Roine 1948.

⁹¹⁰ Virtanen 1942a.

⁹¹¹ Simola 1941a; Simola 1942.

Vuoteen 1942 mennessä proteiinin puutteesta ja niin sanotusta nälkäedeemasta ei ollut havaintoja.⁹¹² Vuoden 1942 huonon elintarviketilanteen yhteydessä todettiin helsinkiläisissä naispotilaissa edeemaa, jonka pääteltiin liittyvän puutteelliseen ravitsemukseen.⁹¹³

"Älä siis heitä pois silakan sisälmyksiä"

– Käytännöllisenä toimenpiteenä on mainittava, että kaikkialla siellä, missä A-vitamiinilähteidemme, maidon ja voin käyttö ei ole riittävää, A-vitamiinin tarve on aina koetettava korvata muulla tavalla. Mikäli Suomessa lähiaikoina ruvetaan jälleen margariinia entistä suuremmassa määrin käyttämään, on ehdottomasti pidettävä huoli siitä, että se kauppaan laskettuna on vitaminisoitua. –⁹¹⁴

Maitovalmisteiden säännöstely vähensi normaaliaikoinakin ajoittain riittämätöntä A-vitamiinin saantia. Syksyllä 1940 Virtanen totesi kevyttä työtä tekevän aikuisen A-vitamiinin saannin olevan noin puolet tarpeesta.⁹¹⁵ Huonoin tilanne oli kuitenkin 17–19-vuotiailla, kasvavilla nuorilla, sillä heidän maitoannoksensa oli samansuuruinen kuin aikuisilla. Virtanen näkikin perusteltuna suuremman maitoannoksen myöntämisen 20. ikävuoteen asti kasvun edellyttämän tarpeen ja tuberkuloosivaaran takia.⁹¹⁶

Parhaimmiksi A-vitamiinin lähteiksi moni asiantuntija esitti maksaruokia.⁹¹⁷ Jokaisen, jonka maitoannos oli pieni – mikä käytännössä tarkoitti kuluttajatalouksissa eläviä aikuisia – olisi syytä syödä viikoittain keskimäärin 100 grammaa maksaa. Porkkanoilla oli juuri valmistuneiden suomalaistutkimusten mukaan huomattava A-vitamiinivaikutus vain, jos ne nautitaan hyvin hienoksi pilkottuina.⁹¹⁸ Muina hyvinä A-vitamiinin lähteinä mainittiin kananmunat ja kala, erityisesti sen maksa ja mäti, sekä runsaasti käytettyinä tietyt kasvikset, kuten kaali, herneet ja pinaatti⁹¹⁹ sekä vitamiinivalmisteet.⁹²⁰

Odottavien äitien sekä pienten lasten arvioitiin saavan riittävästi A-vitamiinia, mikäli käyttivät heille myönnetty elintarvikkeiden lisäannokset. Imettävien äitien olisi kuitenkin syötävä maksaa viikoittain.⁹²¹

Turpeisen tutkimus⁹²² Helsingin yliopiston fysiologisella laitoksella keväällä 1941 osoitti A-vitamiinin saannin olevan niukkaa noin 17 prosentilla koululaisista. Vaikka vertailumahdollisuutta sotaa edeltäneeseen aikaan ei ollut, osuutta pidettiin pienenä ja kansakoululaisten ravitsemustilaa tältä osin tyydyttävänä. Paikkakuntien välillä oli kuitenkin eroja, ja joillakin alueilla neljäsosalla lapsista A-vitamiinin saanti oli riittämätöntä. Siirtoväen lapsissa A-hypovitaminoosia todettiin huomattavasti enemmän kuin samojen paikkakuntien vakinaisten asukkaiden lapsissa, minkä perusteella siirtoväen pääteltiin olevan ravinnon saannin

⁹¹² Simola 1942; Ehrström 1944.

⁹¹³ Ehrström 1944. Helsinkiläisten ruokavaliossa Ehrström totesi vuodesta 1940 lähtien olleen niukasti proteiineja, erityisesti eläinproteiineja, sekä rasvaa.

⁹¹⁴ Simola & Saksela 1940.

⁹¹⁵ Virtanen 1940.

⁹¹⁶ Virtasen käsityksen mukaan A-vitamiinilla oli merkitystä myös tuberkuloosin torjunnassa. Forsius 2001.

⁹¹⁷ Simola 1940; Virtanen 1940; Wendt 1940; Nylund 1941.

⁹¹⁸ Virtanen 1940. – Porkkanan karoteenin imeytymistä selvittänyt tutkimus oli osoittanut, että huomattava osa karoteenista jää imeytymättä, ellei porkkana ole pieneksi pilkottu. Kreula & Virtanen 1940.

⁹¹⁹ Nylund 1941; Simola 1941; Simola 1941a; Simola 1942a.

⁹²⁰ Simola 1942.

⁹²¹ Nylund 1941.

⁹²² Tutkimuksessa mitattiin silmien pimeäadaptaatiokykyä.

suhteen vakinaista väestöä heikommassa asemassa.⁹²³ Myös Simolan vuonna 1942 yliopiston lääketieteellis-kemiallisessa laitoksessa tekemät, eri väestöryhmiä koskeneet tutkimukset osoittivat veren A-vitamiiniarvojen olevan pienempiä kuin edellisinä vuosina, mutta huolestuttavan matalia ne eivät hänen mielestään olleet.⁹²⁴ Niukan A-vitamiinin saannin esitettiin heikentyneiden hygieniaoalojen ohella liittyvän ihotautien, erityisesti tiettyjen ihottumien yleistymiseen.⁹²⁵

Riisitaudin riski kasvaa

D-vitamiinin saannin suhteen heikoimmassa asemassa olivat pienet lapset⁹²⁶ sekä odottavat ja imettävät naiset,⁹²⁷ sillä vitamiinin tarve oli heillä suurin. Väestössä aiemmin yleisesti esiintyneen riisitaudin todettiin ennen talvisotaa olleen häviämässä maan eteläosista ja vähenneen myös pohjoisimmassa osassa maata. Sodan myötä tauti näytti lisääntyneen Pohjois-Suomessa ja etenkin siirtoväen lasten keskuudessa.⁹²⁸ Helsingin Marian sairaalassa oli havaittu lähes kaikilla talvisodan aikana syntyneillä riisitaudin oireita.⁹²⁹

Tärkeimpiä D-vitamiinin lähteitä olivat maitovalmisteet, ja jonkin verran sitä tiedettiin olevan kananmunassa, silakassa ja maksassa.⁹³⁰ Ravinnon D-vitamiinipitoisuutta esitettiin voitavan lisätä säteilyttämällä UV-säteillä ruoka-aineita, kuten maitoa.⁹³¹ Parhaiten tilanne paranisi Simolan mielestä antamalla pikkulapsille D-vitamiinivalmistetta. Tällaiseen käytäntöön tiedettiin ryhdytyn esimerkiksi Saksassa. Suomessa valmisteita ei kuitenkaan kaikkina aikoina ollut riittävästi saatavilla. Eräänä keinona A- ja D-vitamiinin saannin kohentamiseksi nähtiin margariinin vitaminoiminen.⁹³²

Margariinin vitaminointi ja vitamiinivalmisteiden kehittäminen

Margariinin vitaminointi A- ja D-vitamiineilla oli ollut esillä jo ennen talvisodan syttymistä. Kansanravitsemuskomitea ei tammikuussa 1939 antamassaan lausunnossa kuitenkaan tukenut vitaminointia muun muassa margariinin käytön vähäisyyden takia.⁹³³ Woldemar Lojander, Niilo Saksela⁹³⁴ ja Paavo Simola olivat vitaminoinnin kannalla.⁹³⁵ Simola esitti Duodecimseuran joulukuun 1940 kokouksessa margariinin vitaminointia pakolliseksi nimenomaan sik-

⁹²³ Turpeinen 1942.

⁹²⁴ Simola 1942a.

⁹²⁵ Häggblad 1945.

⁹²⁶ Simola 1941a; Maitotaloustuotteiden vitaminoimistoimikunnan toimintakertomus. KHM Ca XXVIII:3.

⁹²⁷ Maitotaloustuotteiden vitaminoimistoimikunnan toimintakertomus. KHM Ca XXVIII:3.

⁹²⁸ Heiniö 1941.

⁹²⁹ Heiniö 1940.

⁹³⁰ Simola 1941; Simola 1941a.

⁹³¹ Simola 1941.

⁹³² Simola 1941a; Simola 1942.

⁹³³ Kansanravitsemuskomitea 1940, 439–441.

⁹³⁴ Niilo Saksela, professori. Suomen lääkärit 1972.

⁹³⁵ Lojander 1940; Simola & Saksela 1940.

si, että sen käyttö oli yleistynyt kotitalouksissa, sairaaloissa ja muissa laitoksissa.⁹³⁶ Simolan ja Sakselan mielestä myös voion vitamiinointi saattaisi olla joissakin tapauksissa perusteltua.⁹³⁷ Margariinin vitamiinointi A- ja D-vitamiinilla alkoi maaliskuussa 1941.⁹³⁸

Keväällä 1942 Suomessa, kuten monessa muussakin maassa, maitoannokset olivat niin niukkoja, ettei niillä katsottu enää olevan merkitystä A-vitamiinin saantiin.⁹³⁹ Margariinin valmistukseen tarvittavaa rasvaa ei kyetty ulkomailta tuomaan, ja hankaluuksia oli myös vitamiinointiin tarvittavien valmisteiden maahantuonnissa. Simola totesi tilanteen huonontuneen kuluneen vuoden aikana olennaisesti,⁹⁴⁰ ja Virtanen arvioi kuluttajatalouksien A-vitamiinin saannin olevan vain neljäsosa tarpeesta.⁹⁴¹

Normaaliaikoinakin A-vitamiinin saantia heikensi se, että maidon vitamiinipitoisuus pieneni karjan talviruokinnan aikana. AIV-rehulla tiedettiin voitavan ylläpitää talvi- ja kesämaidon A-vitamiinipitoisuus kesämaidon tasolla,⁹⁴² mutta rehua ei käytetty riittävän yleisesti.⁹⁴³ Simolan alustavien tutkimusten mukaan myös kasvisten säilöminen AIV-rehunvalmistuksen tapaan tai etikkahapon avulla saattaisi olla eduksi karoteenin säilymiselle. AIV-menetelmän haittapuolina olivat kuitenkin homehtumisalttiuden lisääntyminen ja makumuutokset.⁹⁴⁴

Simola selvitti mahdollisuutta lisätä A-vitamiinin saantia kotimaisten raaka-aineiden ja oman tuotannon turvin. Lähtökohtana olivat Helsingin yliopiston lääketieteelliskemiallisen laitoksen tutkimukset, joissa oli määritetty elintarvikkeiden A-vitamiini- ja karoteenipitoisuuksia, tutkittu niiden säilyvyyttä eri olosuhteissa ja selvitetty mahdollisuuksia valmistaa runsaasti A-vitamiinia sisältäviä erityisvalmisteita. Lupaavimmalta näytti teuraseläinten maksojen tehokas hyödyntäminen. Esimerkiksi rasvasta ja maksasta kotitalouksissa voitaisiin valmistaa tahnaa, jonka A-vitamiinipitoisuus ylittäisi kesävoion vitamiinipitoisuuden. Kuivattu maksa soveltuisi esimerkiksi tablettien valmistukseen.⁹⁴⁵

Simola esitti myös harkittavaksi kotimaisen karoteenivalmisteen tuotantoa esimerkiksi puiden lehdistä tai havunneulasista. Valmistetta voitaisiin käyttää ravintorasvojen vitamiinointiin. Kotimaisen kalanmaksaöljyn valmistus oli myös esillä. Simola huomautti

⁹³⁶ Simola 1941a.

⁹³⁷ Simola & Saksela 1940. – Simola oli puheenjohtajana maitotaloustuotteiden vitamiinointitoimikunnassa, jonka tehtävänä oli harkita voion ja maidon vitamiinointia. KHM KD 13/2179, 1942; KHM Ca XXVIII:3. – Armeijan käytössä olleeseen voihin ja sulatejuustoon oli rajoitetussa määrin ryhdytty lisäämään A-vitamiinia keväällä 1940. Pranttila 2006, 132.

⁹³⁸ Suojanen 2003, 88–89. Vitamiinipakko kumottiin sodan loputtua 1944.

⁹³⁹ Wendt 1942.

⁹⁴⁰ Simola 1942; Simola 1942a.

⁹⁴¹ Virtanen 1942. Virtanen arvioi A-vitamiinin saannin olevan 1000 ky/vrk. Kansanravitsemuskomitean mietinnössä (1940) aikuisten A-vitamiinitarpeen todettiin olevan 3000–4000 ky/vrk.

⁹⁴² Virtanen 1940; Simola & Saksela 1940; Virtanen 1941a; Simola 1942.

⁹⁴³ Virtanen 1940; Simola 1942a; Virtanen 1942. – AIV-rehua ei käytetty A-vitamiinin saannin kannalta riittävästi vielä vuonna 1945. KHM KD 50/204 1945.

⁹⁴⁴ Simola 1942a. – Biokemiallisessa Tutkimuslaitoksessa oli A. I. Virtasen johdolla tutkittu 1920-luvulta lähtien mikrobin ja entsyymien aiheuttaman pilaantumisen ehkäisyä elintarvikkeissa. Tutkija FT Henning Karström esitti AIV-menetelmän sopivan sokeripulan aikana marjojen ja hedelmien säilöntään, ja apilasta ja juuresten naateista valmistettu AIV-rehu korvaisi pinaatin. Heikonen 1993, 119, 127–128. Elintarvikkeiden säilönnästä, ks. Karström H: *Säilömismenetelmä: Miten marjoja ja hedelmiä on tieteen uusimpien tietojen mukaan säilönnästä*. Terveys 8: 152–154, 147, 1940; Karström H: *AIV-menetelmä marjojen ja hedelmien säilömiseksi*. Terveys 8: 148–149, 157, 1941; Karström H: *Pinaattikasvien säilöminen*. Terveys 6: 104–105, 113, 1942.

⁹⁴⁵ Simola 1942a; Simola 1942b.

kuitenkin, että raaka-aineen valinnassa on otettava huomioon turskan maksan A-vitamiinipitoisuudessa havaitut huomattavat vaihtelut.⁹⁴⁶

Perunatutkimukset

– – Perunan viljelys on – – saatava kaikkien yhteiseksi asiaksi. Siemenperunan hankinta on nyt elämäkysymys koko maalle. – – Pahasti imelymään päässyt tai muuten maultaan pilaantunut peruna on ruokataloudessa tarkkaan käytettävä eikä käyttökelttomana hyljättävä, kuten tavallista. – –⁹⁴⁷

Keväällä 1940 perunasta oli pulaa, kun talven pakkaset olivat jäädyttäneet ja pilanneet varastoja. Myös kevään 1942 perunatilanne oli huono edellisen vuoden heikon sadon vuoksi. Koska peruna oli merkittävä energian ja – maidon ohella⁹⁴⁸ – myös tärkeä C-vitamiinin lähde, mahdollisuuksia sen korvaamiseen tarkasteltiin sekä armeijan muonituksen että siviiliväestön ruokahuollon näkökulmasta.

Perunan käsittelyyn ja C-vitamiiniin liittyneitä tutkimuksia johtivat pääasiassa Lojander ja Simola.⁹⁴⁹ Tutkimuksissa selvitettiin eri säilytys- ja ruoanvalmistustapojen vaikutusta perunan laatuun ja ravintosisältöön sekä arvioitiin mahdollisuuksia korvata peruna ruokavaliossa. Paleltuneidenkin perunoiden todettiin sopivan ruoanvalmistukseen ja sisältävän C-vitamiinia, mikäli ne kypsennetään jäätyneinä. Kuivattujen perunoiden ja herneiden C-vitamiinipitoisuus osoittautui vähäiseksi, kun taas idätetyt herneet olivat tässä suhteessa käytökelpoisia.

Perunan sijaan tai sen ohella käytettäväksi suositeltiin lanttua, naurista ja kaalia, sillä niissä oli C-vitamiinia jäljellä vielä keväälläkin.⁹⁵⁰ Niille kaupunkilaisille, joiden perunan kulutus oli vähäistä, myös marjat ja hedelmät saattoivat olla tärkeitä vitamiinin lähteitä.⁹⁵¹ C-vitamiinia tiedettiin olevan myös esimerkiksi sitrushedelmien kuorissa⁹⁵² ja vihreissä lehdissä. Hätätilassa mustikanlehdistä, havunneulasista ja varvuista olisi mahdollista valmistaa C-vitamiinipitoisia uutteita.⁹⁵³ Tutkimuksia tehtiin lisäksi elintarvikepulan vuoksi erityisen ajankohtaiseksi tulleiden erilaisten säilöntämenetelmien vaikutuksista marjojen ja vihannesten C-vitamiinipitoisuuteen.⁹⁵⁴

Myös B-vitamiinien saantiin kiinnitettiin huomiota. Virtasen arvioiden mukaan vuonna 1940 tiamiinin saanti oli riittävää,⁹⁵⁵ minkä arveltiin johtuvan ”tummien” jauhojen –

⁹⁴⁶ Simola 1942a. Alustavissa kokeissa Petsamon turskan maksasta valmistetun öljyn oli todettu sisältävän moninkertaisesti A-vitamiinia Suomenlahden turskasta valmistettuun öljyyn verrattuna.

⁹⁴⁷ Simola 1942.

⁹⁴⁸ Ks. Wingren 1946.

⁹⁴⁹ Lojander 1940; Lojander 1941; Simola 1942; Simola 1942b.

⁹⁵⁰ Lojander 1940; Virtanen 1940; Kitunen 1942; Simola 1942.

⁹⁵¹ Virtanen 1940.

⁹⁵² Wendt 1940.

⁹⁵³ Kitunen 1942; Simola 1942. – Simolan mukaan kuusenhavuista valmistettu uute ei vahvan pihkanmaun takia kuitenkaan ollut juomakelpoinen. Ks. Terveystoimitus 11–12: 332, 1941 *Kuusenhavut C-vitamiinin lähteenä*.

⁹⁵⁴ Wingren 1941. – Sodan jälkeen raportoitiin myös väestön C-vitamiinisaantiin liittyneistä tutkimuksista. Ks. Wingren 1946

⁹⁵⁵ Virtanen 1940.

täysjyväviljan – käytön yleisyydestä.⁹⁵⁶ Saannin pelättiin kuitenkin vähenevän, mikäli leipä joudutaan korvaamaan perunalla. B-vitamiinien saantia vähentäisi myös maidon kulutuksen supistuminen.⁹⁵⁷ Puutostilojen mahdollisuuden pelättiin kasvavan myös siksi, että hiilihydraattien aineenvaihdunnassa tarvitaan B-vitamiineja, ja hiilihydraattien osuus ravinnossa oli nyt entistäkin suurempi.⁹⁵⁸

Vuoteen 1943 mennessä selviä B-vitamiinien puutokseen viittaavia oireita oli niukentuneesta saannista ja lisääntyneestä tarpeesta huolimatta havaittu vain hiukan tavanomaista enemmän.⁹⁵⁹ Duodecim-seurassa pitämässään esitelmässä sisätautien professori Arvo Vesa totesi piilevää, vähäoireista B-vitamiinien puutosta todennäköisesti olevan väestössä runsaastikin. Tällaisten tilojen määrittäminen ei käyttävissä olleilla menetelmillä ollut kuitenkaan mahdollista.⁹⁶⁰ Myöhemmin on esitetty, että sekä riboflaviinin että niasiinin saanti oli monilla vähäistä vuosina 1941–1946.⁹⁶¹

Kalsiumista ”huutava pula”

Vuoden 1940 lopulla kalsiumin saannin todettiin olevan jossakin määrin niukkaa, mutta silti vielä tyydyttävällä tasolla.⁹⁶² Maidon ja juuston saannin väheneminen heikensi kuitenkin tilannetta. Hyviksi kalsiumin lähteiksi todettiin kala, mikäli se syötiin ruotoineen, sekä vihreä kaali (lehtikaali). Kuoritun maidon ja piimän saannin parantaminen asutuskeskuksissa kohentaisi selvästi kuluttajatalouksien kalsiumtilannetta.⁹⁶³ Jo yksinomaan kalsiumin takia oli Virtasen mielestä tehtävä kaikki mahdollinen maidon tuotannon tehostamiseksi. Vuoden 1941 alussa hän esitti kaupunkilaisten ja maataloutta harjoittamattoman työväestön maitoannoksen nostamista puoleen litraan päivässä, ”koska terveellisen ravinnon järjestäminen muuten käy peräti vaikeaksi”.⁹⁶⁴

Omavaraistalouksiin kuuluvien, alle 1-vuotiaiden (vuosina 1944–1946 alle 2-vuotiaiden) lasten sekä odottavien ja imettävien äitien kalsiumin saantia pidettiin lähes koko sota-ajan riittävänä.⁹⁶⁵ Sen sijaan kevyttä työtä tekevien sekä nuorten aikuisten kalsiumin saanti oli niukimmillaan, noin 300–400 mg päivässä, silloin kun maitoannoskin oli pienin (noin 2 dl/vrk). Alueilla, joilla maitoa ei ollut lainkaan jaettavissa, kalsiumista oli suorastaan huutava pula.

Tehokkaimmin tätä tilannetta voitiin Virtasen mukaan parantaa kalsiumvalmis-
teilla.⁹⁶⁶ Simola puolestaan esitti, että erityistapauksissa, etenkin lasten ja raskaana olevien

⁹⁵⁶ Simola 1941; Simola 1941a; ks. myös Veijola 1941. – Vuodesta 1939 lähtien Helsingin yliopiston lääketieteellis-kemiallisessa laboratoriossa oli tehty B-vitamiinimäärityksiä kotimaisista elintarvikkeista. Simola 1941a.

⁹⁵⁷ Simola 1942.

⁹⁵⁸ Vesa 1943.

⁹⁵⁹ Simola 1942.

⁹⁶⁰ Vesa 1943. Vesa kuvaa artikkelissaan potilastapauksia, joista ainakin osaan hän arvioi liittyneen niukan B-vitamiinien saannin.

⁹⁶¹ Roine 1948.

⁹⁶² Virtanen 1940; Simola 1941a.

⁹⁶³ Simola 1942.

⁹⁶⁴ Virtanen 1941; Virtanen 1941a.

⁹⁶⁵ Virtanen 1942; Roine 1948.

⁹⁶⁶ Virtanen 1942.

äitien kalsiumin saannin turvaamiseksi leipään voitaisiin lisätä pieni määrä kalsiumia. Se voisi hätätapauksessa olla esimerkiksi hyvin hienoksi jauhettua luujauhoa.⁹⁶⁷

Käytännön toimiin ryhdyttiin kuitenkin vasta maaliskuussa 1946 kansanhuoltoministeriön aloittaessa ruisleivän täydentämisen kalsiumkarbonaatilla. Lehtitietojen mukaan A. I. Virtasen aloitteesta käynnistetty toimenpide toteutettiin kaupungeissa, kauppalloissa ja asutuskeskuksissa, koska maitoannokset olivat riittämättömät, eikä niitäkään voitu säännöllisesti jakaa. Ravintofysiologien mukaan asutuskeskusten asukkaiden kalsiumin saanti oli niin niukkaa, että se saattoi myöhemmin aiheuttaa vakavaa terveydellistä haittaa.⁹⁶⁸

Virtanen totesi kalkkikivijauheen vähentävän jonkin verran leivän happamuutta, mikä saattaa happamasta leivästä pitävien mielestä heikentää leivän laatua. Hän korosti kuitenkin, että välttämättömän ravintoaineen saanti elintarvikkeista on niin tärkeää, että pienet elintarvikkeen makumuutokset on hyväksyttävä.⁹⁶⁹ Kalkkileivän valmistus lopetettiin tietävästi lyhyen koeajan jälkeen, sillä väestö vieroksui leivän käyttöä.⁹⁷⁰

Kalsiumin lisäksi kiinnitettiin huomiota fosforin, raudan ja jodin saantiin. Fosforin saannin arvioitiin olevan riittävää lukuun ottamatta niitä, joiden päivittäiset maito- ja vilja-annokset ovat pienet.⁹⁷¹ Käytännössä se tarkoitti kevyttä työtä tekeviä aikuisia. Myös raudan saannin Virtanen arvioi täysjyvävalmisteiden käytön ansiosta riittäväksi kaikilla muilla paitsi niillä, joiden päivittäinen vilja-annos ei yltänyt 300 grammaan. Koska tietoa elintarvikkeiden jodipitoisuuksista ei ollut, ruoankäyttöön liittyviä ohjeita ei voitu antaa. Virtanen suositteli jodivalmisteen nauttimista niillä alueilla, joilla struuma oli yleinen.⁹⁷²

Ravitsemuskomitean julkilausuma

Jatkosodan päätyttyä keväällä 1945 tulevan talven huoltotilanne näytti synkältä: oman tuotannon arvioitiin lannoite- ja siemenpulan takia olevan entistä heikompi, eikä elintarvikkeiden tuontimahdollisuuksia pidetty lupaavina. Tässä tilanteessa kansanhuoltoministeriö piti välttämättömänä selvittää, voidaanko odotettavissa olevaa elintarvikevajausta, erityisesti viljapulaa, edes osittain korvata omalla tuotannolla tai sellaisilla luonnontuotteilla, joita ei ollut totuttu käyttämään ihmisravinnoksi. Tehtävää varten ministeriö asetti niin sanotun ravitsemuskomitean, jonka puheenjohtajaksi nimettiin professori A. I. Virtanen ja jäseniksi muun muassa professori Lauri Paloheimo ja tohtori Osmo Turpeinen.

Komitea käsitteli tuotanto- ja toimintaedellytyksiä sekä tuottajien että kuluttajien näkökulmasta. Kuluttajille osoittamassaan julkilausumassa se vetosi tilanteen vakavuuteen ja kehotti kaikkia omaehtoisen elintarviketuotannon lisäämiseen. Komitean mielestä ainoa

⁹⁶⁷ Simola 1942. – Kansanhuoltoministeriön arkistotietojen (KHM KD 478/1388, 1942) mukaan vuonna 1942 perustettiin toimikunta, jonka tehtävänä oli selvittää väestön kalsiumtilannetta. Sen asiakirjoja ei tiettävästi ole säilynyt.

⁹⁶⁸ HS 7.3.1946, 3, *Kalkkia leipään*; HS 8.3.1946, 3 *Ihmisen kalsiumintarve 0,7 g päivässä. Nykyään saatu vain 0,2 grammaa*; Roine 1948; Salovaara 1977, 65–66. – Virtasen mukaan kalsiumin tarve on 0,7 g/vrk ja sen saanti oli 0,2 g/vrk. Mikäli maitoa saadaan 6 dl päivässä, se riittää yksinään tyydyttämään kalsiumin tarpeen. Koska kalsiumia on hiukan muissakin elintarvikkeissa, tarve tulee myös tyydytetyksi, jos maitoa käytetään kuorittu maito mukaan luettuna yhteensä 3 dl /vrk. Ks. myös ravitsemuskomitean muistio, KHM KD 50/204, 1945.

⁹⁶⁹ HS 8.3.1946, 3 *Ihmisen kalsiumintarve 0,7 g päivässä. Nykyään saatu vain 0,2 grammaa*.

⁹⁷⁰ Ks. Salovaara 1977, 65–66; Rantatupa 2004a, 472.

⁹⁷¹ Simola 1941a; Virtanen 1942.

⁹⁷² Virtanen 1942.

keino, jolla olennaisesti voitaisiin lisätä elintarvikkeiden määrää, on perunan ja kasvien viljely. Myös kotitarvekalastusta olisi harrastettava aiempaa enemmän, sillä siten oli mahdollista parantaa proteiinin saantia. Komitea esitti myös, vaikkakin arveli väestön suhtautuvan asiaan ennakkoluuloisesti, että apilapitoinen ruoho sopii kuivattuna ja hienoksi jauhettuna jauhojen lisäkkeeksi. Tällaisen jauheen käyttö lisäisi myös kalsiumin saantia.⁹⁷³ Väestön ravitsemustilasta ja ravintoaineiden saannista komitea antoi seuraavan sisältöisen lausunnon.⁹⁷⁴

Ravitsemuskomitean (1945) lausunnon pääpiirteet:

Energiansaanti on ollut riittävä lapsille noin 8. ikävuoteen asti, mutta sitä vanhemmilla riittämätöntä. Esimerkiksi 11-vuotiaat ovat saaneet säännöstellyistä elintarvikkeista noin 500 kcal ja henkistä tai kevyttä ruumiillista työtä tekevät keskimäärin 1 000 kcal liian vähän energiaa vuorokaudessa. Melko raskasta, raskasta ja erittäin raskasta ruumiillista työtä tekevien energiansaanti säännöstellyistä elintarvikkeista on ollut noin puolet tarpeesta.

Proteiininsaanti on ollut jokseenkin tyydyttävä.

Rasvansaanti on ollut niukkaa. Erittäin raskasta ruumiillista työtä tekevien ravinnon tulisi sisältää nykyistä enemmän rasvaa, koska heidän energiantarvettaan on muutoin vaikea tyydyttää.

A-vitamiinin saanti on ollut riittämätöntä, ja tilanteen korjaaminen edellyttää erityistoimia.

B₁-vitamiinia on ravinnossa ollut riittävästi.

C-vitamiinin saanti on niukkaa, mikäli ruokavalio ei päivittäin sisällä perunoita tai lanttuja.

Fosforin osalta tilanne on jossakin määrin epäselvä, mutta ei ilmeisesti huolestuttava.

Kalsiumista on mitä ilmeisimmin ollut puutetta, mikäli maitoannos on ollut vähemmän kuin 3 dl päivässä. Vasta 4 desilitran päivittäinen maitoannos takaa riittävän kalsiumin saannin.

Ravitsemuskomitean mielestä oli huolehdittava siitä, että säännöstelyannokset riittävät turvaamaan kuluttajien ravinnontarpeen, sillä siten voidaan vähentää salakauppaa. Mikäli viljaa saataisiin riittävästi, energiantarve tulisi tyydytetyksi, ja ainoastaan A-vitamiinin saannista olisi niukkuutta. Esimerkiksi erittäin raskasta ruumiillista työtä tekevien tulisi saada viljavalmisteita noin kilo (säännöstelyannos oli tuolloin 350 g) ja henkistä tai kevyttä ruumiillista työtä tekevien 450 grammaa (säännöstelyannos 225 g) vuorokaudessa. Alle 8-vuotiaan vilja-annoksia komitea piti sen sijaan riittävinä. Perunan ja lantun käyttö ja riittävän suuri maitoannos (aikuiset väh. 300 g, lapset 600 g/vrk) riittäisivät turvaamaan monien muiden ravintoaineiden saannin. Mikäli maidosta ja voista olisi niukkuutta, maahan olisi saatava tuotetuksi A-vitamiinivalmisteita.⁹⁷⁵

⁹⁷³ KHM KD 50/204, 1945.

⁹⁷⁴ Lausunto on päivätty 19.6.1945.

⁹⁷⁵ KHM KD 50/204, 1945.

Vuoden 1942 ohella alkuvuoden 1945 elintarviketilanne oli kaikkein vaikein. Normaaliaikoihin alettiin siirtyä vuodesta 1946 lähtien, kun tuonti vähitellen kasvoi.⁹⁷⁶ Vaikka tuolloin voitiin esimerkiksi vilja-annosta korottaa, elintarvikkeiden säännöstely jatkui vielä monta vuotta. Sotaa edeltänyt taso yksityisessä kulutuksessa (ml. elintarvikkeet, vaatteet, polttoaineet) saavutettiin vuonna 1948⁹⁷⁷.

3 Suomi osana Eurooppaa

Elintarvikkeiden säännöstely alkoi Euroopassa nopeammin kuin ensimmäisen maailmansodan aikana, jo ennen todellisen pulan syntymistä. Säännöstelyn toteutus, sen ankaruus, joustavuus ja ajankohta, olivat erilaisia eri maissa.⁹⁷⁸ Useimmissa manner-Euroopan maissa se perustui edellisen suursodan aikana muotoutuneeseen käytäntöön. Äärimmillään säännöstelyn alaisia olivat kaikki energiansaannille tärkeät elintarvikkeet, ja siten säännöstely määritteli koko ruokavalion. Vapaasti ostettavissa olleet elintarvikkeet olivat nimittäin yleensä joko niin kalliita, että niiden hankinta oli monille mahdotonta, tai niiden energiasisältö oli merkityksellön.⁹⁷⁹

Säännöstely ja elintarvikkeiden niukkuus koskettivat myös nyt kaupunkilaisten elämää. Eläinperäisten elintarvikkeiden saanti väheni, ja rasvasta oli pulaa. Tämänkin sodan aikana oli opeteltava käyttämään aiemmin tuntemattomia tai ainakin harvemmin käytettyjä raaka-aineita ja luovuttava monista ruokavalion keskeisistä ja arvostetuista elintarvikkeista. Salakaupasta muotoutui sitä laajempi mitä vähäisempi oli korttiannoksien oikeuttama ravinto.⁹⁸⁰

Elintarviketilanne ei Euroopassa kohentunut heti sodan päättyttyä, sillä sodan seurauksien lisäksi satoa heikensivät huonot sääolot. Tilanne oli vaikea muun muassa Hollannissa⁹⁸¹ Ranskassa⁹⁸², Kreikassa, Portugalissa ja Espanjassa. Kansainvälistä elintarvikeapua (esim. UNICEF, UNRRA) saivat monet maat.⁹⁸³

Seuraavaan tarkasteluun on valittu Ruotsi, Saksa ja Englanti eli samat maat kuin ensimmäistä maailmansotaa koskeneen tarkastelun yhteydessä.

⁹⁷⁶ Rantatupa 2004a, 497, 499.

⁹⁷⁷ Hjerpe 1988, 103–104.

⁹⁷⁸ League of Nations 1946, 1; Burnett 1989, 290; Zweiniger-Bargielowska 2000, 14, 16. – Kansainliitto julkaisi vuonna 1946 useiden maiden elintarviketilannetta koskeneen arvon *Food, famine, and relief 1940–1946*. – Eri maiden elintarviketilanne, ks. myös esim. Hietanen 1990.

⁹⁷⁹ League of Nations 1946, 1–3.

⁹⁸⁰ League of Nations 1946, 4–5.

⁹⁸¹ Jansen 1947.

⁹⁸² Mouré & Schwarz 2007.

⁹⁸³ League of Nations 1946, 4–6, 87, 93; Osman 1991; 13–14.

3.1 Ruotsi

Sota taloussaartoineen vaikutti myös puolueettomana maana olleeseen Ruotsiin. Elintarviketilanne ei siellä kuitenkaan koko sota-aikana olennaisesti heikentynyt. Myös lähtötilanne oli siellä hyvä, sillä maa oli sodan alkaessa lähes täysin omavarainen.⁹⁸⁴

Säännöstelystä vastasi elintarvikekomitea, *Livsmedelskommissionen*. Tavoitteena oli turvata väestölle ravitsemuksellisesti riittävä ruokavalio, joka perustui viljaan, perunaan ja sokeriin. Sokerin merkittävä asema johtui siitä, että maan oma sokerituotanto oli kasvanut. Toisin kuin ensimmäisen maailmansodan aikana, ylellisyystuotteena pidetty sokeri nähtiin nyt tärkeäksi muutoin yksitoikkoisessa ja perusraaka-aineita sisältävässä ruokavaliossa. Eläinperäisistä tuotteista etusijalla oli maito, jonka tuotanto pyrittiin säilyttämään sotaa edeltäneellä tasolla.⁹⁸⁵ AIV-rehun ansiosta maidontuotanto kyettiin pitämään niin korkeana, ettei säännöstelyä tarvittu.⁹⁸⁶ Eripituisia jaksoja säännösteltiin joitakin kasvi- ja eläinkunnan tuotteita, mutta perunoita säännöstely ei koskenut missään vaiheessa.⁹⁸⁷

Väestön ruoankäyttöä ja ravinnonsaantia seurattiin sekä kaupungeissa että maaseudulla, ja yksittäisiä tutkimuksia tehtiin esimerkiksi koululaisten ja erittäin raskasta työtä tekevien ravinnonsaannista. Tilannetta pidettiin keskimäärin tyydyttävänä, ja oikeastaan vain A-vitamiinista ja jossakin määrin C-vitamiinista oli ajoittain niukkuutta. Kalsiumin saantia lisäsi maidon kulutuksen kasvu ja raudan saantia jauhojen rautatäydennys. Hintatuilla kuluista ohjattiin tiettyihin elintarvikkeisiin, ja taloudellista tukea saivat etenkin lapsiperheet ja vanhukset.⁹⁸⁸

Elintarvikehuollon vaikein vuosi oli 1942, mutta silloinkin energian ja proteiinin saanti oli keskimäärin riittävä. Kuolleisuus, erityisesti diabetekseen liittynyt kuolleisuus laski,⁹⁸⁹ ja lasten terveydentila oli hyvä.⁹⁹⁰ Ruotsin vakaa elintarviketilanne oli vaikuttamassa siihen, että noin 65 000 suomalaislasta lähetettiin sinne sodan oloja pakoon, yksin tai huoltajansa kanssa.⁹⁹¹

3.2 Saksa

Saksa oli monin tavoin varustautunut aloittaessaan toisen maailmansodan syksyllä 1939: elintarvikeomavaraisuus oli noin 85 prosenttia ja esimerkiksi suunnitelmat elintarvikkeiden säännöstelystä olivat valmiit ennen hyökkäystä Puolaan.⁹⁹² Maassa oli jo ennen sotaa huomattavaa elintarvikkeiden tuotekehittelyä ja säilyketuotantoa. Ensisijaisesti näillä toimilla vastattiin armeijan tarpeisiin, mutta uusista tuotteista hyötyi myös siviiliväestö.⁹⁹³

⁹⁸⁴ League of Nations 1946, 63.

⁹⁸⁵ Essemyr 1994, 169, 175.

⁹⁸⁶ Perko 2009, 117.

⁹⁸⁷ Abramson 1947, 272; Essemyr 1994, 171–173, 176. – Sota-ajan ruotsalaisesta neuvontaineistosta ja keittokirjoista, ks. Blomqvist 1980.

⁹⁸⁸ Abramson 1947, 272; Essemyr 1994, 171–173, 176.

⁹⁸⁹ Abramson 1947, 271–276; Essemyr 1994, 175.

⁹⁹⁰ Osman 1991, 13.

⁹⁹¹ Ks. esim. Korppi-Tommola 2008.

⁹⁹² Spiekerman 2006, 150.

⁹⁹³ Thoms 2009.

Elintarvikkeiden säännöstely alkoi elokuussa 1939. Annoskoot määräytyivät työn raskauden, iän ja sairauden tai fysiologisen tilan (odottavat ja imettävät äidit) mukaan. Esimerkiksi vuonna 1945 kuluttajaväestö oli jaettu kuuteentoista ryhmään, joiden saamat elintarvikeannokset poikkesivat huomattavasti toisistaan. Ulkomaalaisväestön elintarvikemääriin vaikutti kansallisuus.⁹⁹⁴

Saksan sodanaikaiseen elintarviketilanteeseen liittyy olennaisesti kysymys leivän laadusta. Täysjyväleivän ja vaalean leivän ravitsemuksellisesta paremmuudesta oli käyty keskustelua jo vuosisadan alusta lähtien. Reformistit, eräiden yhteiskunnallisten uudistusliikkeiden edustajat, olivat pyrkineet edistämään täysjyvävalmisteiden käyttöä. Vuosisadan alun jälkeen kertynyt tieto vitamiineista ja Kansainliiton ruokavaliosuositus⁹⁹⁵ olivat saaneet myös ravitsemusasiantuntijat aiempaa myönteisemmiksi täysjyväviljan käytölle. Leipäkysymystä, leivän laatua, eivät kuitenkaan ratkaisseet reformistit eivätkä asiantuntijat, vaan kansallissosialistit. Kansanterveyden edistäminen oli osa kansallissosialistista aatejärjestelmää, ja kysymys leivän laadusta tuli osaksi sitä. Täysjyväleipä (*Vollkornbrot*)⁹⁹⁶ nähtiin tärkeäksi väestön – arjalaisen rodun – hyvinvoinnille ja työteholle, ja valtio edisti täysjyvävalmisteiden käyttöä lukuisin tavoin esimerkiksi kouluopetuksessa ja joukkoruokailussa. Myös lääkärit kannustivat täysjyvävalmisteiden käyttöön, ja toisin kuin edellisen sodan aikana, täysjyväleivän katsottiin soveltuvan potilaillekin paremmin kuin vaalean, ydinjauhoista valmistetun vehnäleivän. Kansallissosialistinen "leipäpolitiikka" ulottui sittemmin myös Saksan valtaamille alueille.⁹⁹⁷

Käsitykset ravinnon merkityksestä olivat Saksassa muutoinkin muuttuneet ensimmäisen maailmansodan aikaisesta. Toisin kuin silloin, elintarvikkeita ei pidetty ainoastaan energian, vaan myös vitamiinien lähteenä. Lasten ja odottavien äitien ravinnontarve otettiin huomioon, ja työpaikkaruokaloiden tarjonnalla pyrittiin ylläpitämään myös raskasta työtä tekevien työteho.⁹⁹⁸

Saksan elintarviketilanne oli sota-aikana manner-Euroopan parhaimpia, osin sen miehittämien maiden maataloustuotannon ansiosta. Sodan viimevaiheessa elintarviketilanne olennaisesti heikkeni, oli erityisen huono kaupungeissa ja vaihteli sodan jälkeen eri miehitysvyöhykkeissä.⁹⁹⁹

⁹⁹⁴ Corni & Gies 1997, 555–557. Saksassa myös koirat oli luokiteltu erisuuruisiin ruoka-annoksiin oikeuttaviin ryhmiin niiden hyödyllisyyden perusteella.

⁹⁹⁵ Tällä tarkoitetaan Kansainliiton terveysjärjestön (League of Nations, Health Organisation) julkaisua *Report on the physiological bases of nutrition*, 1935.

⁹⁹⁶ Leivän jauhatusaste 100 %.

⁹⁹⁷ Spiekermann 2006, 143–147, 150–157. Leipäkysymystä varten Saksassa perustettiin 1939 kansallinen komitea, *Reichsvollkornbrotausschuss*.

⁹⁹⁸ League of Nations 1946, 58; Spiekerman 2006, 150.

⁹⁹⁹ League of Nations 1946, 4–7, 87, 119; Corni & Gies 1997, 575–582. – Saksan miehittämien maiden elintarviketuotannon merkitys Saksalle, ks. esim. Nissen 2006; elintarviketilanteesta brittien miehitysvyöhykkeellä, ks. esim. Steinert 2006.

3.3 Yhdistynyt kuningaskunta (Englanti)

Sodan alkaessa Englannin elintarvikeomavaraisuus oli noin 30 prosenttia, ja maa oli erittäin riippuvainen merikuljetuksista.¹⁰⁰⁰ Vuoden 1940 alussa alkaneesta säännöstelystä¹⁰⁰¹ vastasivat elintarvike- (*Ministry of Food*) ja terveysministeriö (*Ministry of Health*). Elintarvikeministeriön tieteellinen neuvonantaja ja sota-ajan elintarvikehuollon keskeisimpiä henkilöitä oli professori J. C. Drummond.¹⁰⁰² Erityisesti kansanravitsemukseen perehtynyt Drummond asetti tavoitteekseen ei ainoastaan väestön ravinnon saannin turvaamisen, vaan sen kohentamisen.¹⁰⁰³ Sota-ajan onkin sanottu olleen ensimmäinen kerta, jolloin ravitsemuskysymykset todella olivat osa Englannin elintarvikepolitiikkaa.¹⁰⁰⁴

Väestön laajamittaisesta opastuksesta terveellisen ja edullisen ruoan valmistukseen vastasi ministeriön tiedotusosasto (*Ministry of Food / Food Advice Division*), jonka organisaatioon kuului esimerkiksi noin 22 000 paikallista vapaaehtoisneuvojaa (*Food Leader*).¹⁰⁰⁵ *Dig for Victory* -kampanjalla väestöä kannustettiin koti- ja siirtolapuutarhatoimintaan.¹⁰⁰⁶

Englannissa toteutettu säännöstely poikkesi muiden Euroopan maiden käytännöstä. Tämä niin sanottu anglo-amerikkalainen säännöstelykäytäntö oli useimmissa maissa noudatettua saksalaista mallia joustavampi.¹⁰⁰⁷ Siihen kuului esimerkiksi *point rationing* -periaate, joka antoi kuluttajalle mahdollisuuden ostaa oman valinnan mukaan eräitä elintarvikkeita (keksejä, kuivattuja hedelmiä tms.) tiettyä raha-arvoa vastaava määrä.¹⁰⁰⁸

Säännöstelyllä rajoitettiin eläintuotteiden, ravintorasvojen ja sokerin kulutusta, mutta ruokavalion keskeisimmät ja edullisimmat energialähteet, vilja (leipä) ja peruna, olivat – ensimmäisen maailmansodan tapaan – säännöstelystä vapaat.¹⁰⁰⁹ Niillä sekä joukkoruokailun tarjonnalla pyrittiin turvaamaan eri väestöryhmien riittävä ravinnon saanti.

Elintarvikkeiden lisäannoksia myönnettiin sairaille, pikkulapsille sekä odottaville ja imettäville äideille.¹⁰¹⁰ Säännöstelyssä huomioitiin myös kasvissyöjien ja uskonnollisista syistä lihaa välttävien tarpeet, ja esimerkiksi ikääntyneillä oli oikeus ylimääräiseen teennokseen.¹⁰¹¹ Ylimääräisten annosten myöntämistä esimerkiksi työn laadun takia pyrittiin välttämään. Eräs poikkeus tästä olivat hiilikaivostyöntekijät, jotka talouselämän vauhdittamiseksi saivat eräitä elintarvikkeita muita enemmän (vrt. Suomen metsätyömaat).¹⁰¹² Sodan

¹⁰⁰⁰ League of Nations 1946, 3–4; Burnett 1989, 289.

¹⁰⁰¹ Knight 2008, 23.

¹⁰⁰² Sir Jack Cecil Drummond (1891–1952), biokemisti, ravitsemustieteilijä. *Journal of Nutrition* 82: 1–9, 1964. – Drummond oli 1936 A. I. Virtasen vieraana Biokemiallisessa tutkimuslaitoksessa. Litzen 2006, 254–255.

¹⁰⁰³ Burnett 1989, 290.

¹⁰⁰⁴ Magee 1947.

¹⁰⁰⁵ Vernon 2007, 223–235.

¹⁰⁰⁶ Burnett 1989, 294; Knight 2008, 85–103.

¹⁰⁰⁷ League of Nations 1946, 3–4.

¹⁰⁰⁸ League of Nations 1946, 60; Burnett 1989, 293–295; Zweiniger-Bargielowska 2000, 20–21.

¹⁰⁰⁹ League of Nations 1946, 57–58; Zweiniger-Bargielowska 2000, 10, 24, 31. Leipää säännösteltiin vuosina 1946–1948 ja perunaa 1947–1948.

¹⁰¹⁰ Burnett 1989, 291–295; Zweiniger-Bargielowska 2000, 15, 32, 35.

¹⁰¹¹ Zweiniger-Bargielowska 2000, 15.

¹⁰¹² Zweiniger-Bargielowska 2000, 24–26; Knight 2008, 22–23, 142. Raskasta työtä tekevien lisäannoksia vastustivat ammattiliitot (Trades Union Congress), sillä eri työntekijäryhmien täsmällistä määrityä pidettiin mahdottomana. Zweiniger-Bargielowska 2009.

aikana säännöstelyä luonnehdittiin iskulauseella *fair shares*, mutta sen oikeudenmukaisuutta ja periaatteita on sittemmin kritisoitu.¹⁰¹³

Joukkoruokailu oli Englannissa voimistunut kodin ulkopuolisen työssäkäynnin yleistyttyä. Sodan aikana pienten toimipaikkojen läheisyyteen perustettiin kaikille avoimia edullisia ruokailupaikkoja, *British Restaurants*. Niissä aterioiden energiamäärää ja koostumusta säädeltiin työn raskauden mukaan.¹⁰¹⁴ *British Restaurants* -ruokaloiden toiminnan ylläpitoon osallistuivat kuntien lisäksi muun muassa naisjärjestöt, kuten *Women's Voluntary Service*.¹⁰¹⁵

Valtio antoi taloudellista tukea kouluruokailun järjestämiseen ja asetti koulut etusijalle elintarvikkeiden saannissa.¹⁰¹⁶ Työpaikka- ja kouluruokaloiden suosiota heikensi kuitenkin ennen pitkää niiden huonolaatuinen ruoka. Sen sijaan ensimmäisen maailmansodan aikaisia kansankeittäjiä vastanneiden ruokailupaikkojen, *British Restaurants*, toiminta jatkui 1940-luvun lopulle asti.¹⁰¹⁷

Osa ravitsemuspolitiikkaa oli elintarvikkeiden täydentäminen ravintoaineilla. Väestön ravintoaineiden saantia pyrittiin parantamaan säätämällä margariinin vitamiointi pakolliseksi¹⁰¹⁸, ja leipää täydennettiin kalsiumilla.¹⁰¹⁹ Elintarviketeollisuus kehitti uusia valmisteita, muun muassa kuivatuotteita.¹⁰²⁰ Leivän laatua koskeva kysymys tuli ratkaistavaksi myös Englannissa.¹⁰²¹ Asiantuntijat näkivät saksalaisten päätöksen täysjyväliljan käytöstä perusteltuna ja pitivät viljan jauhausasteen nostamista myös Englannissa välttämättömänä yhtäältä viljan ja toisaalta vitamiinien ja kivennäisaineiden riittävän saannin kannalta. Kuluttajien oli kuitenkin vaikea luopua arvostamastaan vaaleasta leivästä.¹⁰²² Englannissa tilanteen ratkaisi kevään 1942 viljapula: vaalean leivän valmistus oli lopetettava ja täysjyväleivästä (*National Wheatmeal Bread*) tuli leipomoteollisuuden vakioleipä.¹⁰²³

Tutkimustoimintaa pidettiin vireillä, ja elintarvikkeiden koostumustutkimusten lisäksi alkoi Drummondin käynnistämänä säännöllinen väestön ruoankulutuksen seuranta.¹⁰²⁴ Englannissa selvitettiin myös esimerkiksi vitamiinien saannin yhteyttä työtehoon ja henkiseen kestävyyskykyyn. Oli nimittäin esitetty, että sodan rasitukset lisäävät vitamiinien tarvetta. Terveysministeriön toimesta tehty koululaisia ja tehdastyöläisiä koskenut tutkimus osoitti kuitenkin, ettei vitamiinien huomattavan runsaskaan saanti parantanut fyysistä suorituskykyä eikä vähentänyt sairauspoissaoloja.¹⁰²⁵

Väestön keskimääräinen energiansaanti pysyi lähes sotaa edeltäneellä tasolla. Maassa noudatetun hinta- ja elintarvikesäännöstelyn on arvioitu olleen vaikuttamassa siihen,

¹⁰¹³ Ks. esim. Zweiniger-Bargielowska 2009.

¹⁰¹⁴ Knight 2008, 142–147.

¹⁰¹⁵ Ks. esim. Brassley & Potter 2006, 229; Atkins 2009, 3.

¹⁰¹⁶ Pyke 1944; League of Nations 1946, 57–62; Burnett 1989, 293; Zweiniger-Bargielowska 2000, 33.

¹⁰¹⁷ Vernon 2007, 174–177, 187–190; Atkins 2009.

¹⁰¹⁸ Marrack 1947.

¹⁰¹⁹ Spiekermann 2006, 161–163.

¹⁰²⁰ Burnett 1989, 291.

¹⁰²¹ Ks. esim. Lepkovsky 1944; Weatherall 1995.

¹⁰²² Knight 2008, 45–47; Zweiniger-Bargielowska 2009, 8.

¹⁰²³ Spiekermann 2006, 159–163. Englannissa pyrittiin vähävaraisen väestön ruokatottumusten kohentamiseen, kun taas Saksassa leipäkysymys liittyi arjalaisen rodun hyvinvoinnin edistämiseen.

¹⁰²⁴ Magee 1947; Marrack 1947.

¹⁰²⁵ Magee 1947.

että kaikkein vähävaraisimman väestönosan elintaso ja puutteellinen ruokavalio jopa kohe-
ni.¹⁰²⁶

3.4 Suomi: yhteenveto ja arviointi

Vuonna 1939 alkanut elintarvikkeiden säännöstely kesti joidenkin elintarvikkeiden osalta vuoteen 1954. Ensimmäiseen maailmansotaan verrattuna säännöstely oli yhtenäisempi ja toteutettiin koko maassa (taulukko 13). Maaseudun omavaraistalouksissa, joita oli kolmasosa väestöstä, elintarvikkeiden saanti oli yleensä riittävä.

Taulukko 13. Esimerkki kevyen työn tekijän elintarvikeannoksista (vrk) ensimmäisen (vuosi 1918) ja toisen maailmansodan (vuosi 1942) aikana sekä väestön keskimääräinen elintarvikekulutus ennen sotavuosia.¹⁰²⁷

| Elintarvike | Vuosi 1913 | Säännöstelyvuosi 1918 | Vuosi 1938 | Säännöstelyvuosi 1942 |
|----------------------------|------------|--|------------|-----------------------|
| Viljavalmistteet | 603 g | Helsinki: 20–200 g, leivässä pellavansiemeniä tai selluloosaa | 419 g | 259 g |
| Ravintorasvat | 27 g | Jakelu asutuskeskuksissa epäsäännöllistä Helsinki: 19 g (583 g /kk) | 46 g | 16 g |
| Maito, maitovalmistteet | 1 013 g | Jakelu asutuskeskuksissa epäsäännöllistä Alle 12-vuotiaat 1 l ja yli 70-vuotiaat 5 dl | 1 101 g | 200 g |
| Liha | 91 g | Helsinki: 29 g (10,7 kg /v) | 88 g | 18 g |
| Sokeri | 45 g | Helsinki: 5 g (2 kg /v) | 92 g | 30 g |

Säännöstely perustui useimpien Euroopan maiden tavoin niin sanottuun saksalaiseen malliin, joka tarkoitti tiukkaa, lähes kaikkien keskeisten elintarvikkeiden säännöstelyä. Aina elintarvikkeita ei ollut jaettavissa. Ruokavalio yksipuolistui ja perustui kasvikunnan tuotteisiin, kuten perunaan ja viljaan. Myöhemmin toimitettujen kulutustilastojen mukaan eläinproteiinin saanti väheni ja oli kasviproteiinin saantia pienempi vuoteen 1947¹⁰²⁸.

¹⁰²⁶ Burnett 1989, 295–297. – Ylemmän keskiluokan kulutustottumusten muutoksesta ja sodan vaikutuksista, ks. Brassley & Potter 2006.

¹⁰²⁷ Taulukon laadinnassa on käytetty seuraavia lähteitä: Kansanhuoltaja 1, 1943; Utrio 1945; Roine 1948; Laurila 1985.

¹⁰²⁸ Laurila 1985, 615. – Ks. myös esim. maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus 2008.

Ilman mahdollisuutta hankkia säännöstelemättömiä elintarvikkeita, salakaupan tuotteita tai omaehtoista elintarviketuotantoa ravinnonsaanti oli kuluttajatalouksissa riittämätön. Korvikkeet, vastikkeet, teollisten valmistajien koostumukseen tehdyt muutokset ja täysin uudet teolliset elintarvikkeet muuttivat tarjolla olevaa valikoimaa ja perinteisiä kulutustottumuksia. Myös elintarvikkeväärennösten määrä kasvoi ja ravinnon hygieeninen laatu heikkeni.

Nälkäedeeman ja pikkulasten ja vanhusten kuolleisuuden kasvun mahdollisesta yhteydestä elintarviketilanteeseen esitettiin sodan kuluessa joitakin arvioita. Todettakoon, että kuolinsyytilastot olivat nyt ensimmäisen maailmansodan aikaa luotettavimmat, sillä kuolinsyyn toteaminen oli vuoden 1935 asetuksen jälkeen siirtynyt papeilta lääkäreille¹⁰²⁹.

Vastuu toiminnasta: valtio, järjestöt ja kansalaiset

Kansanhuoltoministeriön ohella valistus- ja neuvontatyötä tekivät lukuisat järjestöt. Monet niistä olivat mukana yhteiselimissä, kuten neuvontatyötä tehneessä Kotitalouskeskuksessa ja kansanhuoltoministeriön johdolla toimineessa Suomen Huollossa.

Neuvonnan tavoitteena oli väestön sopeuttaminen säännöstelymääräyksiin, omatoimisen tuotannon edistämiseen, luonnonkasvien hyödyntämiseen, ruoanvalmistuksen suunnitelmallisuuteen ja säästäväisyyteen sekä elintarvikkeiden asianmukaiseen käsittelyyn. Palstaviljely ja muu vastaava viljelytoiminta lisääntyi, vaikka ministeriö havaitsi sen esteenä olevan sodan raskuuden lisäksi väestön osaamattomuus. Jälkeenpäin on ollut havaittavissa perunan ja juuresten kulutuksen kasvaneen sotavuosina,¹⁰³⁰ ja esimerkiksi metsämarjoja kerättiin eräinä jatkosodan ajan sekä sen jälkeisinä vuosina ennätysellisen paljon¹⁰³¹.

Talkoot olivat eräs toimintamuoto ja niiden yhteydessä kerätyt luonnon raaka-aineet ja kasvimaiden tuotto lisäsivät kotien, koulukeittoloiden ja sairaaloiden elintarvikesaantia. "Vihannesviljelykamppailu" oli naisten tehtäväaluetta, mutta työnteko kuului myös lasten elämään. Suomalaislapset osallistuivat sodanaikana vapaaehtoisjärjestöjen toimintaan ja muihin töihin esimerkiksi englantilaislapsia yleisemmin¹⁰³².

Joukkoruokailun kehittyminen

Vuonna 1943 aikaansaatu päätöstä kouluruoan järjestämisestä kaikille kansakoululaisille kiistatta vauhditti elintarvikepula. Asia oli ollut vireillä jo pitkään ja kansakoululaisten koulun aterian järjestäminen kuului myös kansanravitsemuskomitean 1940 tekemiin ehdotuksiin.¹⁰³³ Myöhemmin on myös esitetty, ettei kouluruokailua olisi säädetty jatkosodan aikana pakolliseksi ilman koulun osuutta sotapalvelukseen kelpaamisista käytyä keskustelua.¹⁰³⁴ Kouluruokailukysymyksen ratkaiseminen sopi myös silloin vallalla olleeseen väestöpolitiikkaan, jossa lasten (ja äitien) terveys määriteltiin kansan selviytymisen kannalta tärkeäksi.

¹⁰²⁹ Leisio 1979, 81. – Ks. myös SA 404/1935 asetus kuolleisuustilastoa varten toimitettavista tiedoista.

¹⁰³⁰ Laurila 1985, 652–653, 656–657. – Kevään 1942 pulan aikana perunan kulutus kuitenkin laski selvästi. Sota-ajan ruokakulutustutkimukset 1945, 322.

¹⁰³¹ Hietala 2003, 187.

¹⁰³² Korppi-Tommola 2008. – Lasten työpanoksesta sodan aikana, ks. Nummi 2004.

¹⁰³³ Kansanravitsemuskomitea 1940, 429–430.

¹⁰³⁴ Virta 2001, 142. Virta viittaa KH:n kiertokirjeeseen 749, 24.9.1940.

Kouluruokailun järjestämistä helpottivat kansanhuoltoministeriön myöntämät ostoluvat ja ylimääräiset elintarvikeannokset, ja sitä tuki eri maista saatu ruoka-apu. Vaikka näyttää siltä, että Suomessa välillä arvosteltiin kouluruokailun hidasta toteutumista, sen laajuus oli 1940-luvun loppupuolella kansainvälisesti arvioituna mittava. Tämä tuotiin esiin maailman lasten hätää käsitelleessä kokouksessa vuonna 1946. Sittemmin UNICEFin ensimmäisenä pääjohtajana toiminut Maurice Pate totesi nimittäin tuossa tilaisuudessa suomalaisen kouluaterian olevan niukka ja vaatimaton, mutta oikeudenmukainen ja kattavuudeltaan maailman parhain.¹⁰³⁵

Huolimatta siitä, että kansanhuoltoministeriö oli asettanut sairaalat etusijalle, ei elintarvikkeita saatu niihin riittävästi. Pitkäaikaisessa laitoshoidossa olleet potilaat olivat myös tämän sodan aikana muita heikommassa asemassa, koska mahdollisuudet ruokavalion omatoimiseen täydentämiseen olivat vähäiset. Tiedossa on ollut laitospotilaiden kuolleisuuden kasvu etenkin vuonna 1942. Paria kymmentä mielisairaalaa koskeneessa 1990-luvulla tehdyssä selvityksessä mainitaan kuolleisuuden jyrkän nousun syiksi huonolaatuinen ruoka tai ruoan puute, infektiot, tilanahtaus ja evakuoinnit sekä hoitohenkilökunnan vähäisyys. Niissä sairaaloissa, joissa omaa maataloustuotantoa kyettiin ylläpitämään, elintarviketilanne oli parempi. Kuolleisuus ei myöskään kasvanut perhehoidossa olleiden potilaiden keskuudessa¹⁰³⁶. Koska mielisairaalat sijaitsivat yleensä asutuskeskusten ulkopuolella,¹⁰³⁷ myös elintarvikekuljetuksissa on saattanut olla vaikeuksia. Tilanne ei ollut huono ainoastaan Suomessa, sillä potilaiden kuolleisuuden huomattavasta kasvusta vuosina 1939–1945 on raportoitu esimerkiksi Ranskan mielisairaaloista¹⁰³⁸.

Sairaalapotilaiden ruoankäyttöä ja ravinnonsaantia ei tässä työssä ole yksityiskohtaisesti selvitetty. Aineistona olleissa suomalaisten asiantuntijoiden artikkeleissa ei myöskään ole tarkasteltu erikseen esimerkiksi sairaalapotilaiden ravitsemusta. Tiedossa ei siten ole esimerkiksi se, missä määrin sairaalapotilaat saivat ruoka-apua omaisiltaan. Sodan aikana Englannissa tehdyt selvitykset osoittivat,¹⁰³⁹ että omaisten tuomilla elintarvikkeilla oli huomattava merkitys eräiden potilasryhmien ravinnonsaantiin.

Suomalainen ravitsemuspolitiikka

Kansanravitsemuskomitean juuri sodan kynnyksellä valmistuneen mietinnön ansiosta suomalaisten ruoankäytöstä oli uutta ja monipuolista tietoa. Tiedossa oli muun muassa vähävaraisen väestönosan riittämätön energian saanti, eräiden vitamiinien saannin niukkuus sekä lasten ja nuorten terveyteen liittyvät ongelmat.

Sodan seurauksia arvioitiin Kansainliiton vuonna 1946 julkaisemassa katsauksessa. Parikymmentä maata koskeneessa raportissa Suomi todettiin maaksi, jossa elintarviketilanne, energiansaanti, ei sotavuosina huolestuttavasti heikentynyt, vaikka pula olikin ajoittain ja paikallisesti ankara. Suomi sijoittui elintarviketilanteen suhteen samaan ryhmään Bel-

¹⁰³⁵ Osman 1991, 12.

¹⁰³⁶ Blomberg 1990, 158–159.

¹⁰³⁷ 1900-luvun alussa alkaneen ns. rotuhygieniä-aatteen tavoitteena oli yhteiskunnan suojeleminen eristämällä degeneroiduiksi leimatut ihmiset, kuten mielisairaat, laitoksiin ja siten pois muusta yhteiskunnasta. Rotuhygieniasta, ks. Harjula 2007a, 40–54.

¹⁰³⁸ Chapiro 2009; Bueltzingsloewen 10.9.2009, suullinen tiedonanto.

¹⁰³⁹ Lyall 1945; Marrack 1947.

gian, Hollannin ja Norjan kanssa. Olosuhteet olivat sen sijaan olleet, edellä kuvatun mukaisesti, paremmat esimerkiksi Englannissa ja Ruotsissa, mutta heikommät eräissä Keski- ja Etelä-Euroopan maissa.¹⁰⁴⁰

Jälkeenpäin on kulutustietojen perusteella arvioitu suomalaisten keskimääräisen energiansaannin laskeneen noin 17 prosenttia, rasvan saannin noin 20 prosenttia ja proteiinin sekä hiilihydraattien noin 15 prosenttia sotaa edeltäneestä. Muutokset lienevät olleet suu-remmat asutuskeskuksissa asuvien ravinnonsaannissa kuin maaseutuväestöllä.¹⁰⁴¹ Kesällä 1946 Lontoossa pidetyssä ravitsemustutkijoiden kansainvälisessä kongressissa (*35. Scientific Meeting: European Conference of the Nutrition Society*) Suomen edustaja totesi suomalaisten laihtuneen sodan aikana keskimäärin 10 prosenttia. Ainoa kiistattomasti väestössä todettu puutostauti oli riisitauti, jota joillakin seuduilla oli havaittu 80–90 prosentilla lapsista.¹⁰⁴²

Riskiryhmiä olivat monilapsiset perheet ja siirtoväen lapset. Nuorten aikuisten elintarvikeannokset ovat todennäköisesti olleet tarpeeseen nähden liian niukat. Toistaiseksi ainoa Suomen sodanaikaista väestön ravitsemustilaa myöhemmin arvioinut tutkimus antoi viitteitä siitä, että elintarvikkeiden saantiin liittyneet vaikeudet viivästyttivät hetkellisesti nuorimpien helsinkiläislasten pituus- ja painokehitystä¹⁰⁴³.

Sotaa edeltävä aika, 1930-luku, oli ollut vitamiinitutkimuksen aikaa myös Suomessa. Ravitsemuskysymyksiin sodan aikana kantaa ottaneiden – Woldemar Lojander, Paavo Simola, Osmo Turpeinen, Georg von Wendt ja Artturi I. Virtanen – tutkimuskiinnostus oli kohdistunut nimenomaan vitamiineihin. Sota-ajan elintarviketutkimuksissa he selvittivät vitamiinien saantilähteitä, niiden säilyvyyttä ja vitamiinivalmisteiden tuotantomahdollisuuksia. Ravintoaineiden saannin riittävyys oli huolen aiheena myös sotaväen muonituksessa.¹⁰⁴⁴

Ensimmäiset elintarvikkeiden täydennystoimet on Suomessa toteutettu toisen maailmansodan aikana. Ravintoaineiden lisääminen elintarvikkeisiin nähtiin silloin tarkoituksenmukaiseksi keinoksi parantaa saantia. Kuten esimerkiksi Englannissa margariinia alettiin vitaminoida ja jonkin aikaa kalsiumin saantia yritettiin parantaa lisäämällä sitä jauhoihin. Englannissa ja Saksassa tärkeäksi tullut kysymys viljan laadusta, sen jauhatusasteesta, ei Suomessa ollut samassa määrin esillä. Syynä lienee ollut se, että meillä käytettiin huomattavan paljon täysjyväruista, minkä takia myöskään B₁-vitamiinin lisäämistä jauhoihin ei pidetty aiheellisena.

Järjestelmällisesti väestön ruoankäyttöä ja ravintoaineiden saantia ei seurattu. Useissa yhteyksissä viitatuissa sosiaalisen tutkimustoimiston ruokakulutustutkimuksissa (1941–1944) tarkastellaan samaan talouteen kuuluvien (ruokakunnittaista) ruoankäyttöä ja tutkimukset kohdistuivat pääasiassa hyvin toimeen tulleisiin työläisperheisiin.¹⁰⁴⁵ Asiantuntijoiden tekemät ravintoaineiden saantilaskelmat koskivat yleensä kuluttajatalouksia ja perustuivat pääosin kunakin aikana voimassa olleisiin säännöstelyannoksiin ja mahdollisesti arvioihin muiden elintarvikkeiden käytöstä. Eräiden muiden maiden kaltaista suunnitelmallista ravitsemuspolitiikkaa ei Suomessa ollut mahdollista toteuttaa. Lasten ja nuorten hyvinvoinnin

¹⁰⁴⁰ League of Nations 1946, 4–5.

¹⁰⁴¹ Ks. esim. Angell-Andersen ym. 2004.

¹⁰⁴² Tikka 1947.

¹⁰⁴³ Angell-Andersen ym. 2004. Tutkimus koski 7–13-vuotiaita tyttöjä ja poikia.

¹⁰⁴⁴ Pranttila 2006, 10.

¹⁰⁴⁵ Sota-ajan ruokakulutustutkimukset 1945.

kannalta sodan aikana vakiintunut kouluruokailutoiminta oli myönteinen asia. Myönteistä ulkomaista huomiota sai osakseen myös tuolloin muotoutunut lasten neuvolatoiminta ja äitiyshuolto¹⁰⁴⁶. Kritiikkiä suomalaista ravitsemuspolitiikkaa – tai sen puuttumista – kohtaan esitti Toivo Rautavaara, joka puolustusministeriön asiantuntijatehtävässään perehtyi sodan aikana useiden maiden käytäntöihin. Rautavaaran mielestä monet ravitsemukseen liittyvät kysymykset olivat Suomessa jääneet liiaksi kuluttajien itsensä ratkaistaviksi.¹⁰⁴⁷

Toisen maailmansodan aikaan Suomessa ei ollut yliopistotasosta ravitsemustieteellistä koulutusta, eikä aiemmin todettua, kansanravitsemuskomitean esittämää valtion ravintofysiologin virkaa ja siihen liittyvää tutkimuslaitosta ollut perustettu. Sekä ravitsemustietä kotitaloustieteellisen yliopistotasoisena opetuksen osalta tilanne kuitenkin muuttui melko nopeasti sodan päätyttyä. Sota-ajan säännöstelytalous, vaikea elintarviketilanne ja voimistunut kotitalousneuvonta olivat vaikuttamassa siihen, että asetus kodin taloustieteen professuurin perustamisesta annettiin 1946.¹⁰⁴⁸ Seuraavana vuonna Helsingin yliopistoon saatiin yksi Euroopan ensimmäisistä ravitsemustieteen (ravintokemian) professuureista.¹⁰⁴⁹ Kansanravitsemuskomitean eräänlaiseksi jatkajaksi voitaneen puolestaan sanoa nykyistä valtion ravitsemusneuvottelukuntaa (aik. valtion ravitsemustoimikunta), jonka eduskunta asetti A. I. Virtasen aloitteesta vuonna 1954.¹⁰⁵⁰

¹⁰⁴⁶ Osman 1991, 13.

¹⁰⁴⁷ Rautavaara 1943a. Rautavaara määritteli ravitsemuspolitiikan seuraavasti: – – se järkipäiväinen toiminta, jonka tarkoituksena on tieteellisen tutkimuksen pohjalla suunnitella ja ohjata ravintotuotantoa ja kulutusta; kansanravitsemuksen vaatimusten täyttäminen.

¹⁰⁴⁸ Halonen 2008, 410–417, 441–449.

¹⁰⁴⁹ Ahlström 1997; Halonen 2008, 448. – Asia oli ollut esillä A. I. Virtasen aloitteesta 1930-luvun lopulla. Perko 2009, 110–111.

¹⁰⁵⁰ Ks. esim. Perko 2009, 184.

V MENNEISYYDEN KOKEMUKSET JA TULEVAISUUTEEN VARAUTUMINEN

Suomalainen yhteiskunta on monella tavoin muuttunut viime sotien aikaisesta. Myös sitä vaarantavat uhat ovat osin erilaiset. Sotaa ei tällä hetkellä pidetä kovin todennäköisenä, mutta monet muut tapahtumat voivat vaikeuttaa elintarvike- ja ruokahuoltoa. Viimeisin suuronnettomuus, vuonna 1986 sattunut Tšernobylin ydinvoimalaonnettomuus vaikutti ruoan turvallisuuteen, ja radioaktiivisten aineiden jäämiä määritetään ja luonnontuotteiden käyttörajoituksia arvioidaan edelleen. Laaja ja kauan kestävä sähkökatko voi lamauttaa yhteiskunnan nopeasti. Käyttöveden pilaantumisen aiheuttamista mittavista seurauksista on kokemuksia viime vuosilta. Nykymaailmaa uhkaavat myös luonnononnettomuudet,¹⁰⁵¹ ja syksyllä 2009 tuli ajankohtaiseksi arvioida influenssaepidemian mahdollisia seurauksia yhteiskunnan toimintojen jatkuvuudelle. Eräissä tulevien vuosikymmenten ruoankulutusta koskevissa arvioissa yhdeksi vaihtoehdoksi on esitetty ”niukkuus ja puute”, tilanne, jossa ilmastonmuutos ja väestöpaineet ovat rajoittaneet energian- ja ruoantuotantoa¹⁰⁵².

Tässä luvussa tarkastellaan, miten nyky-Suomessa on pyritty ennakoimaan ruokahuoltoa vaarantavia tilanteita. Tämän hetkistä varautumista heijastetaan eräiltä osin jo koettuihin kriiseihin.

1 Piirteitä ruoankulutuksesta ja ravitsemuksesta 2000-luvun alussa

Yhteiskuntarakenteen muutosten myötä ruoan jalostusketju on pidentynyt ja kotitalouksien omavaraisuus vähentynyt; maatalousvaltaisen yhteiskunnan omavaraisista suurperheistä on päädytty kaupungeissa asuviin jakelujärjestelmien varassa oleviin ydinperheisiin. Suuri muros vaihe elintarvikkeiden kulutuksessa oli 1970-luku, kun jalostettujen ja käyttövalmiiden elintarvikkeiden valikoima alkoi monipuolistua ja peruselintarvikkeista siirryttiin enenevässä määrin jalostetumpiin valmisteisiin.¹⁰⁵³ Myös kodin ulkopuolella tapahtuva ateriointi on sodan jälkeen lisääntynyt, ja kolmannes väestöstä käyttää ruokapalveluja päivittäin.¹⁰⁵⁴ Toisen maailmansodan aikana vakiintunut kouluruokailu on laajentunut, ja tällä hetkellä lainsäädäntö takaa maksuttoman päivittäisen aterian esi- ja perusopetuksesta lähtien toisen asteen opintojen loppuun.¹⁰⁵⁵ Työpaikkaruokailun kehittymistä edisti sodan jälkeinen jälleenrakennusai-

¹⁰⁵¹ Luonnononnettomuksien vaikutuksista sairaalan ruokahuollon toimintamahdollisuuksiin on kuvia ainakin Yhdysvalloista, ks. esim. Hahn 1994; Magnus 1994; Nagelberg 1994; Stein 2006; Stein 2006a.

¹⁰⁵² Kirveennummi ym. 2008, 39–43.

¹⁰⁵³ Viinisalo ym. 2008, 31.

¹⁰⁵⁴ ACNielsen 2008. Suomessa toimi v. 2008 lähes 22 000 suurkeittiötä (henkilöstöravintolat, julkisen sektorin suurkeittiöt, kahvilat, ravintolat yhteensä), ja niissä valmistettiin lähes 800 miljoonaa ateriaa.

¹⁰⁵⁵ Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 5.

ka.¹⁰⁵⁶ Kaikki suomalaiset ovat ainakin jossakin määrin riippuvaisia elintarvikeketjun – tuotannon, teollisuuden, jakelun ja kaupan – sekä ruokapalvelujen toimivuudesta. Edellä mainitut yhteiskunta- ja palvelurakenteen muutokset ovat omalta osaltaan herättäneet myös keskustelua ja epäilyksiä nuorten (perheiden) kyvystä selviytyä¹⁰⁵⁷ jokapäiväisistä tehtävistä, kuten ruoanvalmistuksesta¹⁰⁵⁸.

Suomalaisten ruokavalion perustan muodostavat edelleenkin viljavalmisteet, joskin niiden kulutus on 1950-luvulta selvästi vähentynyt. Perunan ja nestemäisten maitovalmisteiden osuus ruokavaliossa on yhä tärkeä, vaikka niidenkin kulutus on aiempaa pienempi. Lihan kulutus on sitä vastoin toisen maailmansodan jälkeen kaksinkertaistunut ja tuoreiden vihannesten kolminkertaistunut.¹⁰⁵⁹ Ruoankäyttö on aina vaihdellut väestöryhmien välillä,¹⁰⁶⁰ mutta elintason kohentumisen ja matkustuksen lisääntymisen myötä kulutustottumukset ovat entisestään moninaistuneet ja yksilöllistyneet.¹⁰⁶¹ Ruoankäytön kirjoa laajentavat osaltaan etnisten ryhmien ruokakulttuurit ja uskonnolliset ruokasäännöt sekä sairauksien edellyttämät erityisruokavaliot.¹⁰⁶²

Väestön ravitsemuksen kannalta tilanne muuttui olennaisesti melko pian toisen maailmansodan ja säännöstelyvuosien jälkeen: ruoan niukkuudesta tultiin liiallisen energiansaannin aiheuttamiin ongelmiin. Puutteet ravintoaineiden saannissa lieventyivät. Riisitaudin esiintyvyys väheni 1950-luvulla, ja kansantaudiksi luokitellun struuman yleisyys alkoi vähetä 1949 alkaneen ruokasuolan jodioinnin ansiosta. 1960-luvulla väestössä yleiseksi havaittua raudanpuuteanemiaa ryhdyttiin sittemmin hoitamaan lisäämällä (ydin)vehnä jauhoihin rautaa, ja sen ohella jauhoihin lisättiin parinkymmenen vuoden ajan tiamiinia. Sodan aikana aloitettu margariinin vitamiointi A- ja D-vitamiineilla lopetettiin 1944, mutta otettiin uudelleen käyttöön 1950-luvulla.¹⁰⁶³ Edelleenkin monen suomalaisen ongelmana on riittämätön D-vitamiinin saanti.¹⁰⁶⁴ 2000-luvulla yleistynyt nuorten ylipainoisuus on jälleen herättänyt keskustelun asevelvollisten puolustuskuntoisuudesta¹⁰⁶⁵ (taulukko 14).

¹⁰⁵⁶ Tarasti 1987, 21–24, 133–138. Valtion työmaiden muonitusta hoiti vuodesta 1944 lähtien Työmaahuolto, sen toimintaa jatkoi Valtion ravitsemiskeskus (1948–1993).

¹⁰⁵⁷ Uusavuttomuus, ks. Suomen kielen perussanakirja 1990–1994.

¹⁰⁵⁸ Ks. esim. Korvela ym. 2009.

¹⁰⁵⁹ Mäkelä ym. 2006; Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus 2008.

¹⁰⁶⁰ Ks. esim. Kansanravitsemuskomitea 1940.

¹⁰⁶¹ Lammi & Raijas 2007, 18–19.

¹⁰⁶² Ks. Lahti-Koski & Sirén 2004, 16–20.

¹⁰⁶³ Suojanen 2003, 7, 50, 73, 88, 91–95, 105–110.

¹⁰⁶⁴ Paturi ym. 2008, 145.

¹⁰⁶⁵ Ks. esim. Vaara ym. 2009.

Taulukko 14. Väestön ruoankäytön ja ravitsemuksen piirteitä tutkimusajankohtina.

| | 1910-luvun alku | 1930-luku | 2000-luvun alku |
|--|--|--|---|
| Ruoankäyttö | vilja, peruna, maitovalmisteet, kahvi yksipuolinen 3 400 kcal /h/vrk ¹⁰⁶⁶ | vilja, peruna, maitovalmisteet, liha, kahvi, sokeri ”vaatimaton” 3 300 kcal /h/vrk ¹⁰⁶⁷ | maitovalmisteet, vilja, hedelmät ja marjat, liha, juurekset ja vihannekset ¹⁰⁶⁸ yksilöllistyminen moninaistuminen erityisruokavaliot 2 800 kcal /h/vrk ¹⁰⁶⁹ |
| Kotitalouksien ruokahuoltoon liitettjä puutteita ja ongelmia | heikot ruoanvalmistustaidot, tietämättömyys keittiöiden heikko varustus | laiskuus, saamattomuus, tietämättömyys keittiöiden heikko varustus | uusavuttomuus? riippuvuus palveluista lisääntynyt |
| Ravitsemusongelmat | A- ja D-vitamiini jodi | A-, D- ja C-vitamiini jodi | lihavuus D-vitamiini, folaatti ¹⁰⁷⁰ |

2 Petusta pitsaan

– – Omavaraisuus ei ole kuitenkaan tärkeää pelkästään sen vuoksi, että pystytään tuottamaan oma ruoka, vaan siksi, että pystytään tuottamaan sen laatuista ruokaa kuin suomalaiset haluavat. – –¹⁰⁷¹

Elintarvikesäännöstelyn päätyttyä 1950-luvulla kauppa- ja teollisuusministeriöön perustettiin puolustustaloudellinen suunnittelukunta (PTS) kehittämään maan taloudellista varautumista poikkeuksellisiin oloihin.¹⁰⁷² Nykyisin huoltovarmuuskeskuksen (HVK) nimisenä se huolehtii välttämättömän tavara- ja palvelutuotannon turvaamisesta ja keskeisten teknisten järjestelmien toimivuudesta sekä valtion varmuusvarastoinnista.¹⁰⁷³ Tavoitteena on ylläpitää väestön elinmahdollisuudet, yhteiskunnan toimivuus ja turvallisuus (huoltovarmuus) kaikissa ti-

¹⁰⁶⁶ Laurila 1985, 612.

¹⁰⁶⁷ Laurila 1985, 613.

¹⁰⁶⁸ Maa - ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus 2008, 10–11.

¹⁰⁶⁹ Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus 2008, 25.

¹⁰⁷⁰ Paturi ym. 2008, 97.

¹⁰⁷¹ Pellervon taloudellisen tutkimuslaitoksen tutkimusjohtaja Perttu Pyykkönen. MT 3.9.2008, 1, 5

Ruotsalaiset ajautuneet tuontiruoan varaan.

¹⁰⁷² Seppinen 1996, 27.

¹⁰⁷³ Yhteiskunnan elintärkeiden toimintojen ylläpitäminen häiriö- ja poikkeustilanteissa perustuu lakiin huoltovarmuuden turvaamisesta, SA 1390/1992.

lanteissa.¹⁰⁷⁴ Varautumisvastuu on valtion viranomaisilla ja liikelaitoksilla sekä kunnilla.¹⁰⁷⁵ Sen sijaan elinkeinoelämä, kuten elintarviketeollisuus, on viranomaisten koordinoimassa huoltovarmuustyössä mukana pääosin vapaaehtoisuuteen perustuvien sopimuksin.¹⁰⁷⁶

Kriiseihin varautuminen on kansallista toimintaa, sillä Euroopan Unionilla ei ole järjestelyjä, joihin tarvittaessa voisi tukeutua.¹⁰⁷⁷ Varautumiskäytännöt vaihtelevat eri maissa ja esimerkiksi Ruotsi ja Norja ovat luopuneet elintarvikkeiden laajamittaisesta varastoinnista.¹⁰⁷⁸ Saksa luottaa pääosin yhteisö- ja maailmanmarkkinoiden toimintaan. Sveitsin varastointijärjestelmät muistuttavat Suomen tilannetta, ja myös siellä on tehty kansallisia erityisjärjestelyjä huoltovarmuuden turvaamiseksi.¹⁰⁷⁹

Suomessa on lähtökohtana ylläpitää kotimainen alkutuotanto, elintarviketeollisuus ja toimivat jakelujärjestelmät. Monien raaka-aineiden ja elintarvikkeiden, kuten leipäviljan (vehnän), perunan, lihan ja maitotuotteiden suhteen Suomi on 2000-luvulla ollut omavarainen.¹⁰⁸⁰ Todellista omavaraisuutta heikentää kuitenkin, edelleen, riippuvuus ulkomaisista tuotantopanoksista. Vaikka elintarviketeollisuuden raaka-aineista noin 80 prosenttia on kotimaista alkuperää, kaupan hyllylle päätyneen tuotteen valmistusvaiheissa on saatettu tarvita monia tuonnin varassa olevia tuotantopanoksia. Niiden varastoinnin lisäksi huoltovarmuutta on nähty tarpeelliseksi turvata monin muin toimenpitein, kuten energiahuollon, kuljetusten ja tietojärjestelmien varmistamisella.¹⁰⁸¹

Elintarviketeollisuudelle ja jakelujärjestelmälle on viime vuosikymmeninä ollut ominaista kansainvälistyminen ja keskittyminen. Toimintojen tehostaminen on myös johtanut siihen, ettei kaupoilla ole enää omia ”puskurina” toimivia elintarviketarastoja.¹⁰⁸² Kotimaisen tuotannon ja varastojen riittävyys vaihtelee tuoteryhmittäin, ja tuonnin estyessä esimerkiksi hedelmä- ja vihannesvarastot¹⁰⁸³ riittävät noin kuukauden normaalikulutukseen.¹⁰⁸⁴ Valtion ylläpitämät leipäviljan varmuusvarastot vastaavat puolestaan yhden vuoden normaalikulutusta.¹⁰⁸⁵

Tuontia heikentävä pitkäkestoinen kriisi merkitsisi ruokavalion vähittäistä painottumista kotimaassa tuotettuihin elintarvikkeisiin. Maataloustuotannossa tällainen tilanne johtaisi tuotannon ohjaamiseen vähitellen niin, että pellostaa saatava sato käytetään mahdolli-

¹⁰⁷⁴ Vnp 539/2008 huoltovarmuuden tavoitteista. Tavoitteet tarkistetaan noin viiden vuoden välein. – Huoltovarmuudella tarkoitetaan väestön toimeentulon, maan talouselämän ja maanpuolustuksen kannalta välttämättömien taloudellisten toimintojen ja niihin liittyvien teknisten järjestelmien turvaamista poikkeusolojen ja niihin verrattavissa olevien vakavien häiriöiden varalta. YETTS 2006, liite 4.

¹⁰⁷⁵ SA 1080/1991 valmiuslaki, 40 §.

¹⁰⁷⁶ Peltari 2009; Kananen 3.2.2010 haastattelu. Tämän verkostomaisen rakenteen (public-private-partnership, PPP) esikuvana oli aikoinaan Sveitsi.

¹⁰⁷⁷ Peltari 2009; Huoltovarmuuskeskus 2009.

¹⁰⁷⁸ Huovinen 2009, 11; Kananen 3.2.2010 haastattelu. – Muilla Pohjoismailla ei ole Suomen kaltaista kaikki yhteiskunnan elintärkeät toiminnot, uhkamallit ja vastuut kattavaa YETTS-asiakirjaa. Huovinen 2009, 34.

¹⁰⁷⁹ Huoltovarmuuskeskus 2009a, 21–22.

¹⁰⁸⁰ Huoltovarmuuskeskus 2009a, 23–24.

¹⁰⁸¹ Peltari 2009; Kananen 3.2.2010.

¹⁰⁸² Peltari 2009; Huoltovarmuuskeskus 2009a, 42.

¹⁰⁸³ Poisluettuina kotimaiset satokausituotteet.

¹⁰⁸⁴ Huoltovarmuuskeskus 2008, liite 2.

¹⁰⁸⁵ Vnp 539/2008 huoltovarmuuden tavoitteista; Huoltovarmuuskeskus 2009a, 7, 35. – Varmuusvarastointi: Kriittisten raaka-aineiden ja tarvikkeiden ylimääräinen varasto, esim. vilja; Turvavarastointi: Yritysten vapaaehtoinen kriittisten materiaalien varastointi; Velvoitevarastointi: Polttoaineiden ja lääkkeiden tuojille säädetty velvollisuus pitää tiettyä minimivarastoa.

simman tehokkaasti ihmisen ravintoenergiaksi: lihantuotantoa supistetaan ja kasvin- ja viljanviljelyä lisätään.¹⁰⁸⁶

Elintarviketeollisuuden kriisiajan suunnitelmien lähtökohtana on tuotannon jatkuvuuden turvaaminen. Vakavien kriisien varalle tehdyt tuotantosuunnitelmat rakentuvat kotimaiseen raaka-ainepohjaan. Nämä tuotantosuunnitelmat, niin sanottujen keskivertotuotteiden lista, on laadittu ottaen huomioon valikoiman monipuolisuus ja elintarvikkeiden sopivuus sekä suurtalous- että kotitalouskäyttöön. Vakavassa kriisissä tuotetaan monia normaaliaikana yleisesti käytettyjä aineksia, kuten hernekeittoa ja pitsaa. Vaikka elintarvikkeiden tuotantoa joudutaan tällaisessa tilanteessa rajoittamaan, mielialasyistä muun muassa jäätelön tuotanto pyritään ylläpitämään. Tuotantosuunnitelmissa ovat myös äidinmaidonkorvikkeet ja lastenruokavalmisteet.¹⁰⁸⁷

Tavaroiden hankinta ja toimitus kauppoihin ja ammattikeittiöihin ovat enenevässä määrin riippuvaisia tiedonsiirto- ja -käsittelyjärjestelmistä. Niiden häiriintyessä on siten mahdollista, ettei kuluttajille pystytä toimittamaan elintarvikkeita, vaikka niitä olisi saatavilla.¹⁰⁸⁸ Pitkäaikainen sähkökatko voi ulottua koko elintarvikehuoltoketjuun ja johtaa tuotannon keskittämiseen vain joihinkin perustuotteisiin, mutta se voi myös vaarantaa elintarvikkeiden hygieenistä laatua.¹⁰⁸⁹ Elintarvikehuollon toimintaa voivat siis vaikeuttaa sotaa tai muita vakavia poikkeusoloja selvästi vähäisemmät tapahtumat.

Suomen lainsäädäntö velvoittaa varautumaan viime sotien kaltaiseen tuotteiden valmistuksen ja kaupan sääntelyyn.¹⁰⁹⁰ Tällaista kuluttajan osto-oikeuksien rajoittamista ei kuitenkaan pidetä tällä hetkellä kovin todennäköisenä, ja väestön ravinnonsaanti pyritään varmistamaan muulla tavoin, ennen kaikkea koko elintarvikehuollon kattavin kuljetus- ja huoltojärjestelyin.¹⁰⁹¹

¹⁰⁸⁶ Kulmala 2000; Packalén 2000; Maanpuolustuskorkeakoulu 2005, 245–247. – Hallituksen 2008 käynnistämän Kansallinen ruokastrategia 2020 -hankkeen eräänä teemana on elintarvikkeiden huoltovarmuus tulevaisuudessa. Hanke päättyi 2010.

¹⁰⁸⁷ Kananen 3.2.2010 haastattelu; Holopainen 4.2.2010 haastattelu. Esimerkkejä elintarvikevalikoi-
masta HS 30.9.2007, D5 *Kriisiajan ruokaympyrä*.

¹⁰⁸⁸ Peltari 2009.

¹⁰⁸⁹ Laitinen & Vainio 2009, 24–26.

¹⁰⁹⁰ SA 1080/1991 valmiuslaki, 15 §; Vnp 539/2008 huoltovarmuuden tavoitteista.

¹⁰⁹¹ Latvio 23.2.2005 haastattelu; Kananen 3.2.2010 haastattelu.



Kuvan valtion ostokortti¹⁰⁹² on painettu tietävästi 1960-luvulla mahdollisen säännöstelytilanteen varalle. Tällä hetkellä elintarvikkeiden saannin vakavaa häiriötä ja elintarvikkeiden säännöstelyä ostokorttein ei pidetä todennäköisenä.

Kuluttajat voivat myös omalla ostokäyttäytymisellä tuntuvasti vaikuttaa elintarvikehuoltoon ja elintarvikkeiden saatavuuteen. Esimerkkinä tästä on kesällä 2002 tapahtunut sokeritehtaan palo, josta aiheutunut sokerituotannon häiriö kehittyi ”sokeripulaksi” lähes yksinomaan kuluttajien epätarkoituksenmukaisen ostokäyttäytymisen vuoksi.¹⁰⁹³ Kuvauksia kuluttajien vastaavista reaktioista äkilliseen elintarvikevajaukseen on myös esimerkiksi Britannias-ta.¹⁰⁹⁴

Kuluttajien opastaminen kriisi- ja poikkeusoloissa on valmiussuunnittelun keskeinen ja tällä hetkellä yksi sen ajankohtaisimmista aiheista. Viranomaisnäkökulmasta tavoitteena on ohjata kuluttajia harkitsevaan ja asialliseen ostokäyttäytymiseen poikkeusoloissa ja hamstrausten ehkäisemiseen. Kriisiviestinnällä arvioidaan olevan huomattavan suuri merkitys poikkeuksellisten tilanteiden hallinnassa.¹⁰⁹⁵ Taulukossa 15 on koottuna eräitä piirteitä elintarvikehuollon varautumistilanteesta maailmansotien aikana ja 2000-luvulla.

¹⁰⁹² Kuvälähde: Huoltovarmuuskeskus.

¹⁰⁹³ Latvio 23.2.2005 haastattelu. Ks. myös HS 6.8.2002, D4 *Sokeripula yllätti kotitaloudet kiivaimpana säilöntäkautena.*

¹⁰⁹⁴ Fieldhouse 1995, 192

¹⁰⁹⁵ Kananen 3.2.2010 haastattelu. Päivittäistavara-huollon häiriö- ja poikkeusolojen toimintaa koskeva ohje oli valmisteltavana keväällä 2010.

Taulukko 15. Eräitä yksityiskohtia elintarvikehuollon toiminnasta ja varautumisesta maailmansotien aikana ja nyky suunnitelmissa.

| Toiminta ja varautuminen | Ensimmäinen maailmansota | Toinen maailmansota | 2000-luku |
|--|---|---|---|
| Omavaraisuus | vehnä 2 % ruis 40 % | lähes 100 % | omavaraisuus monissa elintarvikkeissa |
| Varautuminen ja muut tekijät | ei ennakkovarautumista joissakin kunnissa elintarvikevarastoja | Taloudellisen puolustusneuvoston suunnitelmat Valtion viljavarasto | Huoltovarmuuskeskus; eri sektorien valmiussuunnitelmat; Suomi osa EU:n sisämarkkinoita tuotantopanosten ja viljan varastointi |
| Elintarvikehuollosta vastaava viranomainen | elintarvikeviranomaiset ¹⁰⁹⁶ | kansanhuoltoministeriö ja paikallisviranomaiset | päävastuu: työ- ja elinkeinoministeriö |
| Toiminta elintarvikepulan /kriisin aikana | säännöstely voimassa 1916–1921, viljan säännöstely koko maa, muut elintarvikkeet pääasiassa kaupungit viljan korvikkeet venäläisten sotilaiden muonitus | säännöstely voimassa 1939–1954 ja koski koko maata ”puhdasta” viljaa koko ajan armeijan muonitus | suunnitelmat säännöstelystä olemassa, toteuttaminen epätodennäköistä; elintarvikehuolto pyritään turvaamaan kuljetusten, kunnossapidon ja tiedonsiirron varmistamisella viljan varmuusvarastot |
| Säännöstelyannosten määräytymisen perusteita | omavarais- ja kuluttajataloudet ikä, työn laatu, sairaus | omavarais- ja kuluttajataloudet ikä, sukupuoli, työn laatu, sairaus, raskaus, imetys, eräät muut tekijät | lähtökohta: pyritään säätelemään tuotantoa, ei kulutusta |

3 Ruokahuollon varautuminen kriiseihin

Toisen maailmansodan jälkeen elintarvikehuollon varautuminen kohdistui ensi vaiheessa maatalouteen. Elintarvikehuoltoketjussa viimeisenä olevan julkisen ruokahuollon, kuten sai-

¹⁰⁹⁶ Elintarvikeosasto/ -hallitus/ -toimikunta/ -ministeriö, paikalliset elintarviketoimistot ja -lautakunnat

raaloiden ja vastaavien laitosten, toimintaan alettiin laajemmin kiinnittää huomiota paljon myöhemmin. Kotitalouksien opastus ”kotivarastoinnista mahdollisten jakeluhäiriöiden varalta” käynnistyi puolestaan 1960-luvulla. Seuraavassa tarkastellaan sitä, miten julkisen sektorin ruokahuollon ja kotitalouksien varautuminen kriiseihin käynnistyi, ja millaiseksi se on muotoutunut. Kirjallisen aineiston lisäksi kuvaus perustuu asiantuntijoiden kanssa käytyihin keskusteluihin.

3.1 Ruokapalvelujen varassa oleva väestö

Koulujen, sairaaloiden ja hoitolaitosten, niin sanotun julkisen ruokahuollon palvelut kattavat noin puolet kaikista kodin ulkopuolella tarjotuista aterioista.¹⁰⁹⁷ Tämän toimialan varautuminen kriiseihin käynnistyi 1990-luvun alussa. Sitä edisti lainsäädännön (valmiuslaki 1080/1991¹⁰⁹⁸) asettama velvoite, mutta kenties myös Tšernobylin ydinvoimalaonnettomuus. Eräänä esimerkkinä suunnittelutyölle oli Ruotsissa julkaistu raportti, jossa tarkasteltiin suurkeittiöiden toimintaa sodan aikana. Tätä aiemmin alan ammattilaiset olivat Suomessa järjestäneet keskuudessaan varautumiseen liittyvää koulutusta, ja Työtehoseurassa oli tehty asiaa koskeva selvitys.¹⁰⁹⁹

Koska kuntien on turvattava koulu-, terveys- ja sosiaalipalvelut poikkeuksellisissa oloissa, myös niihin sisältyvät ruokapalvelut on ylläpidettävä.¹¹⁰⁰ Ensimmäinen kriiseihin varautumisen ohje valmistui vuonna 1994¹¹⁰¹ ja uudistettu ohje 2008.¹¹⁰² Terveystenhoito¹¹⁰³ ja sosiaalitoimi¹¹⁰⁴, joihin kuuluviin laitoksiin sisältyy monenlaisia ruokapalveluja, ovat omissa valmiussuunnitteluohjeissaan tarkastelleet kriisiaikaiseen toimintaan liittyviä kysymyksiä. Sairaalat ja hoitolaitokset poikkeavat muista julkisen sektorin laitoksista siinä, että niissä aterioita valmistetaan päivittäin, ja asiakkaat ovat lähes yksinomaan laitoksen järjestämän ruokailun varassa. Kriisitilanteesta ja ruokapalvelua tarjoavasta riippuen seuraukset voivat myös olla erisuuntaiset: esimerkiksi laajan epidemian aikana koulujen ruokapalvelutoimintojen tarve saattaa vähetä, mutta terveydenhuollossa lisääntyä.¹¹⁰⁵

Ruokapalvelut sijoittuvat elintarvikeketjun loppupäähän, ja jotkin elintarvikehuoltoon uhkaavat tilanteet, kuten taloudellinen kriisi ja tuontivaikkeudet, voivat siten tuntua niissä viiveellä. Sen sijaan joidenkin, kuten säteilyvaaratilanteen, vaikutus voi olla välitön. Kaupan ja jakelun toimintahäiriöt vaikuttavat nopeasti ruokapalveluihin. Paikalliset sähkön, lämmön ja veden jakeluhäiriöt voivat pitkittyessään ja laajetessaan huomattavasti vaikeuttaa ruokapalveluja.¹¹⁰⁶ Tällainen tilanne oli Nokialla vuoden 2007 vesikriisin yhteydessä.¹¹⁰⁷

¹⁰⁹⁷ ACNielsen 2008.

¹⁰⁹⁸ Valmiuslaki on parhaillaan uusittavana, ja se tulee olemaan aiempaa huomattavasti yksityiskohdaisempi. Kananen 3.2.2010 haastattelu.

¹⁰⁹⁹ Ks. Rautavirta-Hiekka ym. 2000.

¹¹⁰⁰ Huoltovarmuuskeskus 2008, 2. – Valmiuslain mukaan peruskunnat ovat velvollisia varautumaan, mutta esim. kuntayhtymiin varautumisvelvoite ei ulotu. Juntunen ym. 2009, 38–39.

¹¹⁰¹ Puolustustaloudellinen suunnittelukunta, 1994a. Ohje perustui Julkisten ruokapalvelujen valmiusryhmän mietintöön. Puolustustaloudellinen suunnittelukunta 1992.

¹¹⁰² Huoltovarmuuskeskus 2008: Helena Enqvist 8.6.2009 haastattelu.

¹¹⁰³ Sosiaali- ja terveysministeriö 2002.

¹¹⁰⁴ Sosiaali- ja terveysministeriö 2008. – Sosiaalitoimen erityistehtäviin kuuluu myös onnettomuuden uhrien, evakuoitujen väestön ja pelastustehtävien ruokahuolto. SA 787/2003 asetus pelastustoimesta.

¹¹⁰⁵ Puolustustaloudellinen suunnittelukunta 1992, 14–16; Huoltovarmuuskeskus 2008, 5–7.

¹¹⁰⁶ Puolustustaloudellinen suunnittelukunta 1992, 14–16; Huoltovarmuuskeskus 2008, 6, 13.

Vakavassa ja pitkäaikaisessa kriisissä ruokapalveluja tarjoavien on sopeuduttava tavanomaisesta rajoitetumpaan elintarvikevalikoimaan.¹¹⁰⁸

Vastuu ruokahuollon valmiussuunnittelusta on kunnan johdolla, ja eri toimialat vastaavat oman alansa varautumisesta.¹¹⁰⁹ Suunnittelussa arvioidaan omaa toimintaa ja toimintaedellytyksiä, kuten elintarvikkeiden ja työvoiman saantia, huollon ja kuljetusten järjestämistä, hygieniää ja jätehuoltoa sekä yhteistyötä vesi- ja energihuollon kanssa.¹¹¹⁰ Paikallisesti varautumisessa on ratkaistava useita yksityiskohtia. Yhteistä monille ruokapalveluluille on viime vuosina ollut tarve uudelleenorganisointiin. Toimintojen ulkoistamisella on poikkeusolojen näkökulmasta erityinen merkitys, sillä se tuo kuntiin uusia toimijoita ja edellyttää vastuiden sopimista myös poikkeuksellisten olojen varalta.¹¹¹¹ Taulukko 16 kuvaa eräitä julkisen ruokahuollon toiminnan piirteitä tutkimusajankohtina.

Taulukko 16. Julkisen ruokahuollon toiminnan piirteitä tutkimusajankohtina.

| | Ensimmäinen maailmansota | Toinen maailmansota | 2000-luku |
|----------------|--|---|---|
| Elintarvikkeet | sairaaloilla, kouluilla yms. erityisasema säännösteltyjen elintarvikkeiden saannissa | sairaaloilla, kouluilla yms. erityisasema säännösteltyjen elintarvikkeiden saannissa | julkisen ruokahuollon varautumisvelvoite; ohjeet olemassa valmiussuunnittelua varten |
| Muu toiminta | kunnalliset kansankeittolat vähävaraisille koulujen ja sairaaloiden kasvimaat | kuntien järjestämää joukkoruokailua ajoittain ja alueittain koulujen ja sairaaloiden kasvimaat | lähtökohta: normaalitoiminta ylläpidetään niin pitkään kuin mahdollista, valmius tilanteen edellyttämiin tuotantomuutoksiin |
| Ongelmat, uhat | hintojen nousu ruoansaanti (mieli-) sairaaloihin epävarmaa espanjantauti | ruoansaanti (mieli-) sairaaloihin epävarmaa sairaalat osin sotasairaaloina, evakuoinnit | riippuvuus ulkopuolisista toimijoista lisääntynyt, häiriöalttius, toimintojen ulkoistaminen |

¹¹⁰⁷ Ahvenainen-Rantala 2009.

¹¹⁰⁸ Huoltovarmuuskeskus 2008, 6–19, liite 2. – Suurkeittiöille laadittua, rajoitettuun elintarvikevalikoimaan perustuvaa ruokalistaa koskeva kokeilu järjestettiin vuonna 1995. Puolustustaloudellinen suunnittelukunta koti- ja suurtaloustoimikunta 1995.

¹¹⁰⁹ YETTS 2006, 7

¹¹¹⁰ Huoltovarmuuskeskus 2008, 9–19.

¹¹¹¹ Nyssönen 3.2.2005 haastattelu; Huoltovarmuuskeskus 2008, 5–7; Juntunen ym. 2009, 7.

Julkisen ruokahuollon ohjeet ovat täydentäneet elintarvikehuollon valmiussuunnittelua alku-tuotannosta jakeluun. Kuntien ruokahuollosta vastaaville on järjestetty suunnitelman laatimiseen liittyvää koulutusta, ja suunnittelun etenemistä on joiltakin osin kartoitettu. Vuonna 2008 noin sadasta kyselyyn vastanneesta kunnasta 60 prosentilla oli ruokapalveluja koskeva valmiussuunnitelma. Niiden sisältö ja ajantasaisuus kuitenkin vaihtelevat. Näyttää siltä, että ruokahuollon oman toiminnan riskit tunnetaan hyvin, ja kunnissa on varauduttu normaaliajan häiriötilanteisiin, kuten ruokamyrkytyksiin ja raaka-ainetoimitusten häiriintymiseen. Vähemmälle huomiolle näyttää sen sijaan jääneen riippuvuuden tunnistaminen muista tahoista. Vaikuttaakin siltä, että poikkeusolojen ruokapalveluja suunnittelevat tarvitsevat tietoa koko elintarvikehuoltoketjun toiminnasta.¹¹¹² Sairaaloita koskeneen kartoituksen mukaan suunnitelmat olivat ajan tasalla kolmasosalla kartoituksessa mukana olleista. Ruoanvalmistuksen kannalta riskitekijäksi sairaaloissa todettiin muun muassa se, että nykyajan toiminta perustuu esikäsiteltyihin elintarvikkeisiin, joiden saanti vakavissa poikkeuksellisissa oloissa todennäköisesti vaikeutuu.¹¹¹³

3.2 Järjestöjen toimintaa: kotivaraan liittyvä neuvonta

Kansalaisten mahdollisuuksiin aineellisesti varautua elintarvikehuollon häiriöihin alettiin kiinnittää huomiota 1960-luvulla. Kauppa- ja teollisuusministeriö julkaisi 1966 kotitalouksille suunnatun ohjeen elintarvikkeiden varastoinnista jakeluhäiriöiden varalta. Siinä mainittiin Suomen olevan kohtalaisen omavarainen, mutta silti monien hyödykkeiden osalta tuonnista riippuvainen. Vaikka vastuu väestön toimeentulosta on valtiovallalla, myös henkilökohtaisella varautumisella todettiin olevan suuri merkitys. Kotitalouksien varautumisen esimerkkinä ministeriö totesi olleen Ruotsin ja Sveitsin.¹¹¹⁴ On mahdollista, että ohjeen laadintaan juuri kyseisenä ajankohtana vaikutti sen hetkisen kylmän sodan ilmapiiri ja kolmannen maailman-sodan uhka.

Kauppa- ja teollisuusministeriön laatimaa *Kotivara*-esitettä ei ilmeisesti sen saaman vastustuksen vuoksi koskaan jaettu kansalaisille.¹¹¹⁵ *Kotivara*-termiä on kuitenkin siitä lähtien käytetty tarkoittamaan kotitalouksien aineellista varautumista.¹¹¹⁶ Ensi vaiheessa sillä tarkoitettiin lähes yksinomaan elintarvikkeita, myöhemmin kotivaraan on sisällytetty muitakin päivittäin tarvittavia ja poikkeuksellisten olojen kannalta välttämättömiä tarvikkeita, kuten vesi ja henkilökohtaiset lääkkeet.

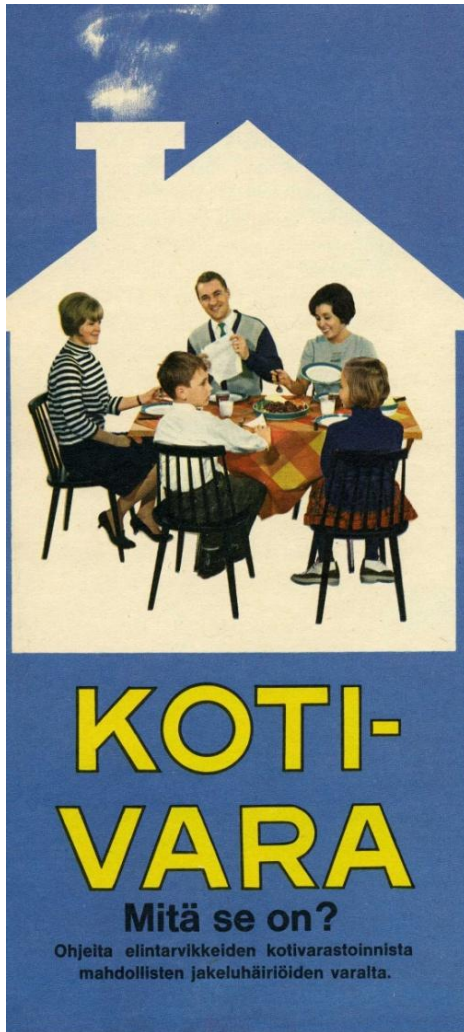
¹¹¹² Huoltovarmuuskeskus 2008, 19–20. Ks. myös Muukka 1999.

¹¹¹³ Sosiaali- ja terveysministeriö 2001.

¹¹¹⁴ Kauppa- ja teollisuusministeriö 1966.

¹¹¹⁵ Putkiranta 1995, 106; Ahlström & Rautavirta-Hiekka 2000.

¹¹¹⁶ Suomen kielen perussanakirjassa (1990–1994) *kotivara*-sanaa ei ole määritelty.



Vasemmalla on kauppa- ja teollisuusministeriön vuonna 1966 julkaisema ensimmäinen kotivara-esite¹¹¹⁷, jota ei koskaan jaettu kansalaisille. Yllä oleva *Kotivara – jos kauppaan ei pääse* on vuodelta 2009.

Vastaavia ohjeita on esim. Ruotsissa (Civilförsvarsförbundet: *Matförråd*), Sveitsissä (Schweizerische Eidgenossenschaft: *Notvorrat*) ja Saksassa (Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: *Notvorrat*). Ohjeet perustuvat kunkin maan ruokailutottumuksiin ja vaihtelevat mm. varautumisajan pituuden suhteen.

Ensimmäisen kuluttajille jaetun kotivara-esitteen laati 1970-luvun alussa Suomen Väestönsuojelujärjestö (nyk. Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö, SPEK), joka siitä lähtien on vastannut varautumista koskevasta suunnittelutyöstä ja neuvonnasta. Kotivarasta valmistettiin 1970-luvulla myös muuta opetusaineistoa, ja se sisältyi sisäasiainministeriön kouluille toimitettavaan aineistoon.¹¹¹⁸ Kotitalouksien varautuminen on ollut aiheena myös eräissä eduskuntakyselyissä.¹¹¹⁹

Lähtökohtana on, että pystyäkseen toimimaan normaalista poikkeavissa oloissa kotitalouksissa tulee olla tietty talouskohtainen varmuusvara, joka sisältää hyvin säilyviä ja helposti suojattavia ja käytettäviä elintarvikkeita.¹¹²⁰ Kotivaraa on eri vuosien neuvonnassa

¹¹¹⁷ Kuvälähde: Huoltovarmuuskeskus.

¹¹¹⁸ Putkiranta 1995, 107–109.

¹¹¹⁹ Vp 1980 kirjallinen kysymys N:o 137 Ruokatavaroiden varmuusvarastoinnista kotitalouksissa; Vp 1986 kirjallinen kysymys N:o 373 Elintarvikkeiden varaamisesta kriisitilanteisiin; Vp 2002 kirjallinen kysymys N:o 80 Keliäakikoiden tarvitsemien erityisviljalajikkeiden huoltovarmuusvaraston turvaaminen.

¹¹²⁰ Ahlström & Rautavirta-Hiekka 2000.

perusteltu sekä hätävarana yllätysvieraiden, sairastumisen, liikennehäiriöiden, sähkökatkosten ja varsinaisten poikkeusolojen näkökulmasta.¹¹²¹ Sen aikajaksoksi muodostui ensi vaiheessa kaksi viikkoa, mutta viimeisimmissä ohjeissa aikajakso on määritelty muutamasta päivästä viikkoon.¹¹²² Neuvontaa järjestävien tahojen¹¹²³ kokemusten mukaan painottaminen normaaliajan häiriötilanteisiin ja varautumisjakson lyhentäminen kahdesta viikosta viikkoon on edistänyt kotivarannomaksumista.

Kotitalouksien varautuminen on Suomessa aina ollut vapaaehtoista. Samoihin aikoihin kun neuvonta 1970-luvun alussa käynnistyi, annettiin myös elintarvikevarastointia koskeva säädös. Valtioneuvosto nimittäin sääti, mitä elintarvikkeita ja missä määrin kuluttajat voivat varata omaan käyttöönsä ilman, että ne voidaan poikkeusoloissa takavarikoida.¹¹²⁴ Nykyisessä lainsäädännössä ei määrällisiä mainintoja ole, ja siinä todetaan, etteivät säännöstely-, takavarikko- ja luovutusmääräykset koske yksityishenkilön ennalta varaamia, huollon kannalta välttämättömiä tavaroita.¹¹²⁵

Alkuvaiheissaan kotivaraa koskeva suunnittelu ei perustunut mihinkään erityiseen tutkimustietoon. Sen käynnisti Työtehoseura selvittäessään opaslehtisen mukaisen kotivaran käyttöä.¹¹²⁶ Sittemmin tehdyt yksittäiset tutkimukset ovat koskeneet taajama-alueen kotitalouksien varautumista, kotivaran koostumusta sekä sen opettamista ja siihen suhtautumista.¹¹²⁷

Vuonna 2000 suoritetussa väestönsuojakokeilussa on myös selvitetty, miten ruokailu suojassa toteutui ja mitä elintarvikkeita suojaan siirtyneet henkilöt omaehtoisesti varasivat mukaansa. Tämä kolme vuorokautta kestänyt suojautumiskokeilu osoitti elintarvikehygienian tärkeyden sekä ruoan ja ruokailun suuren merkityksen viihtyvyyden kannalta.¹¹²⁸ Radioaktiivisen laskeuman vaikutusta on arvioitu myös kotitalouksien ja ruokapalveluista vastaavien näkökulmasta. Siinä yhteydessä korostettiin varautumisen ja kriisiaikaisen toiminnan edellyttämää tiedotustarvetta: nykypäivän nuorilla perheillä arvioitiin olevan aiempia sukupolvia heikommat valmiudet selviytyä arkirutiineja häiritsevistä tapahtumista.¹¹²⁹

Kotitalouksien aineelliseen varautumiseen liittyvää neuvontaa antavat pelastus- ja väestönsuojelualan, kotitalousalan sekä maanpuolustuksen järjestöt ja paikallisyhdistykset.

¹¹²¹ Putkiranta 1995, 108–109; Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö & Huoltovarmuuskeskus 2004; Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö 2009.

¹¹²² Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö & Huoltovarmuuskeskus 2004; Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö 2009.

¹¹²³ Katja Ahola 14.7.2009 haastattelu; Lotta Mertsalmi 3.11.2009 haastattelu.

¹¹²⁴ Vnp 745/1973 ohjeista, jotka koskevat eräiden tarvikkeiden varastoinnista poikkeuksellisten olojen varalta annettavia määräyksiä. Päätöksen mukaan säännöstely-, takavarikko- tai luovutusmääräyksiä ei saanut ilman pakottavaa syytä ulottaa seuraaviin ennen jakelusäännöstelyn alkamista varastoituihin elintarvikkeisiin: viljatuotteita 10 kg, lihaa ja lihavalmisteita 7 kg, ravintorasvoja 5 kg, sokeria 10 kg, kahvia 5 kg ja teetä 2 kg ruokakunnan jäsentä kohti.

¹¹²⁵ SA 1080/1991 valmiuslaki, 34 §, 36 §: " – – ei saa ilman pakottavaa syytä rajoittaa – – yksityishenkilön tai väestönsuojan omistajan tai haltijan oikeutta pitää hallussaan väestön toimeentulolle välttämättömiä tavaroita, jotka on ennakolta varastoitu käytettäväksi poikkeusoloissa – – kotitaloudessa taikka väestönsuojassa suojattavien henkilöiden huoltoon."

¹¹²⁶ Työtehoseura 1980.

¹¹²⁷ Tuominen 1981, Ahonen 1989, Säämänen 1994, Koistinen 1996, Raappana 2008.

¹¹²⁸ Seikkula ym. 2001. Kokeiluun osallistuneet olivat varanneet elintarvikkeita 1,3–8,9 kg. Naisten mukaan ottamat elintarvikkeet sisälsivät 1 400–5 500 kcal ja miesten 1 300–5 000 kcal vuorokaudessa.

¹¹²⁹ Enqvist 2005; Rantavaara 2005.

Viime vuosina kotivara on sisällynyt Suomen Pelastusalan Keskusjärjestön peruskoululaisille suunnattuun turvallisuusopetukseen. Systemaattisesti aihe on sisällynyt palokuntanaisten sekä Marttaliiton paikallisyhdistysten koulutukseen.¹¹³⁰ Naisten Valmiusliitto ry:n (per. 1998) tavoitteena on naisten osaamisen hyödyntäminen yhteiskunnan varautumisessa, ja kotivara on ollut osa tälle kohderyhmälle suunnattua turvallisuuskoulutusta.¹¹³¹ Aika ajoin asia on esillä myös suurelle yleisölle suunnatuissa viestimissä.¹¹³²

Sisäasiainministeriö on useana vuonna selvittänyt sitä, miten varautuminen on väestössä omaksuttu. Viimeisimmän (2008) kansalaisten turvallisuusasenteita ja -tietoja sekä omakohtaiseen varautumiseen asennoitumista kartoittaneen kyselyn mukaan kotivara oli 39 prosentilla vastaajista.¹¹³³ Kotivara oli tutkimuksessa määritelty maininnalla ”ruokaa ja elintarvikkeita kriisitilanteiden varalle”.¹¹³⁴ Samana vuonna tehdyssä Suomen Pelastusalan Keskusjärjestön puhelinhaastattelussa lähes joka toinen arvioi tulevansa toimeen kotona olevilla ruoka-, lääke- ja muilla tarvikkeilla viikon ajan vähintään hyvin. Heikosti tai huonosti toimeen tulevien osuus oli 13 prosenttia.¹¹³⁵

Kotitalouksien varautumiseen, kotivaraan, liittyvästä neuvonnasta vastaavat siis pääasiassa kansalaisjärjestöt. Neuvontaa tekevät osin ne samat tahot, jotka sotien aikana olivat aktiivisia kotitalouksien ruokahuollon neuvonnassa. Osa järjestöistä on mukana myös vapaaehtoisen pelastuspalvelun (Vapepa, per. 1965) toiminnassa toteuttamassa esimerkiksi onnettomuustilanteisiin tai pakolaisten vastaanottoon liittyvää ensihuoltoa, kuten muonitusta. Tämä toiminta on viranomaisten koordinoimaa ja viranomaisia tukevaa. Varsinaista lainsäädännön (valmiuslaki 1080/1991) edellyttämää varautumisvelvoitetta järjestöillä ei kuitenkaan ole. Parhailaan uudistettavana olevassa valtioneuvoston päätöksessä yhteiskunnan elintärkeiden toimintojen turvaamisesta (YETTS) kolmannen sektorin rooli todennäköisesti tulee korostumaan, ja se saattaa ilmetä myös elintarvikehuollon järjestelyissä.¹¹³⁶

4 Ravitsemusnäkökohdat varautumisessa

Maataloutta koskeneiden 1950-luvulla laadittujen varautumissuunnitelmien tavoitteena oli omavaraisuuden saavuttaminen.¹¹³⁷ 1980-luvun lopulla tavoitteeksi asetettiin elintarviketuotanto, joka turvaa 2 800 kcal:n (11,7 MJ) päivittäisen energiansaannin. Tämän energiamäärän taustalla oli ikärakenteen perusteella arvioitu energiantarve noin 2 400 kcal, johon lisättiin yhtäältä mahdollinen elintarvikkeiden hävikki ja toisaalta kriisioloissa mahdollisesti kasvava energiantarve. Määrällisen riittävyyden lisäksi arvioitiin voitavan ylläpitää myös ravinnon

¹¹³⁰ Marjatta Virtanen 26.10.2009 haastattelu; Hilikka Huttunen 21.1.2010 haastattelu. – Vuodesta 1997 lähtien peruskoulujen 8-luokkalaisille järjestetty SPEK:n *Nou hätä* -kampanja tavoittaa vuosittain 35 00–40 000 koululaista. Vuonna 2009 kotivaran merkitystä on tuotu esiin esimerkiksi influenssa A(H1N1)-pandemian näkökulmasta.

¹¹³¹ Lotta Mertsalmi 3.11.2009 haastattelu.

¹¹³² Esim. *Kotivara on käyttökelpoinen kriisitilanteissa*. Ruokatieto 2008.

¹¹³³ Varautumisen yleisyys vaihteli alueittain, sosiaaliryhmittäin ja kotitalouden elinvaiheeseen mukaan.

¹¹³⁴ Sisäasiainministeriö 1992, 1995, 1999, 2002, 2005, 2008. Vuonna 2008 n=1026.

¹¹³⁵ Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö 2008, 49. n=998.

¹¹³⁶ Kananen 3.2.2010 haastattelu.

¹¹³⁷ Puolustustaloudellinen suunnittelukunta 1994, 9; Suojanen 2003, 155.

laadullinen riittävyys. Esimerkiksi tuontihedelmien ja siten C-vitamiinin saannin väheneminen korvautuisi vihannesten, juuresten ja luonnonmarjojen kulutuksen lisäyksellä. Myös palstaviljelyllä arvioitiin voitavan olennaisesti lisätä vitamiinien ja kivennäisaineiden saantia.¹¹³⁸ Palstaviljelyn merkitystä myös poikkeusolojen ruoantuotannon näkökulmasta on tarkasteltu eräissä 1980- ja 1990-lukujen tutkimuksissa.¹¹³⁹

Luonnontuotteiden merkitystä poikkeuksellisten olojen elintarvikehuollossa on sotavuosien jälkeen arvioitu Maanpuolustuksen tieteellisen neuvottelukunnan (MATINE) 1970-luvulla toteuttamassa hankkeessa. Luonnonvaraisten eläinten ja kasvien koostumusta ja käyttökelpoisuutta selvitettiin osin aiempien analyysitulosten perusteella, osin kemiallisin määrityksin ja eläinkokein.¹¹⁴⁰ Todettakoon, että jäkälän ja eräiden kasvien juurakkojen osalta MATINEn raportissa (osa IV) viitataan Carl Tigerstedtin 1910-luvun tutkimuksiin.

Kyseinen pääesikunnan aloitteesta tehty hanke selvitti luonnontuotteiden käyttöä ennen kaikkea sotilasmuonituksen kannalta, mutta siinä sivutaan myös siviiliväestön poikkeusolojen ruokahuoltoa. Joissakin tilanteissa arveltiin nimittäin osan väestöä saattavan ajautua normaalien ruokahuoltomahdollisuuksien ulottumattomiin ja joutuvan tavallista enemmän turvautumaan luonnontuotteisiin. Tutkimus päättyi muun muassa toteamukseen, että ravitsemuksellisen riittävyyden varmistamiseksi luonnonvaraisiin tuotteisiin perustuvaa ruokavaliota on täydennettävä tavanomaisilla elintarvikkeilla tai se on koottava yhdistelemällä useita erilaisia luonnontuotteita. Edellytyksenä luonnonravinnon laajamittaiseen käyttöön katsottiin kuitenkin olevan se, että valmiudet siihen on luotu jo normaalioloissa.¹¹⁴¹

Elintarvikehuollon kriisiajan suunnitelmissa on kuultu myös ravitsemusfysiologian asiantuntijoita. Heidän näkemyksiään otettiin huomioon muun muassa arvioitaessa energian ja energiaravintoaineiden tarvetta 1980-luvulla.¹¹⁴² Valtion ravitsemusneuvottelukunta kiinnitti myös vuonna 1978 valmistuneessa Suomen ravitsemus- ja elintarvikehuoltopoliittista ohjelmaa koskevassa ehdotuksessaan huomiota kriisien ravitsemuksellisiin vaikutuksiin. Maa- ja metsätalousministeriölle jättämässään ehdotuksessa se totesi ottaneensa toimintaohjelmaansa kriisiajan ravitsemuksen minimitason määrittämisen.¹¹⁴³ Asia ei kuitenkaan ole edennyt.

Nykyisissä elintarvikehuollon tavoitteissa¹¹⁴⁴ mainitaan lähtökohdaksi turvata "energiasisällöltään normaali ravinnon saanti". Jos tällä tarkoitetaan väestön nykyistä keskimääräistä energiansaantia, se merkitsee 2 800 kcal henkeä kohti vuorokaudessa.¹¹⁴⁵ Valtionneuvoston periaatepäätöksessä vuodelta 2006 (YETTS) tavoite on todettu edellistä hieman laajemmin: "energia- ja ravitsemussisällöltään riittävä ja terveydellisesti turvallinen ravinnon saanti".¹¹⁴⁶ Kumpakaan määritelmää ei kyseisissä asiakirjoissa ole täsmennetty. Vertailun

¹¹³⁸ Puolustustaloudellinen suunnittelukunta maatalousjaosto 1986, 17–18, 94–95, 98, 107–110.

Suunnitelmien laadinnan puitteina oli kaksi uhkakuvaa: taloudellinen kriisi ja sulkutilanne.

¹¹³⁹ Esim. Tiainen ym. 1984; Parikka 1995.

¹¹⁴⁰ Maanpuolustuksen tieteellinen neuvottelukunta muonitusjaosto 1979 (osat I–IV).

¹¹⁴¹ Maanpuolustuksen tieteellinen neuvottelukunta muonitusjaosto 1979, i–iii, 51–53. – Vuonna 1985 pääesikunta vahvisti luonnonmuonaohjeen (LUMO), joka perustui em. MATINEn hankkeeseen. Ohje on tarkoitettu pääasiassa taloushuollon erikoiskoulutukseen eikä joukkojen muonitusohjeeksi.

¹¹⁴² Puolustustaloudellinen suunnittelukunta maatalousjaosto 1986, 94.

¹¹⁴³ Valtion ravitsemusneuvottelukunta 1978, 21.

¹¹⁴⁴ Vnp 539/2008 huoltovarmuuden tavoitteista.

¹¹⁴⁵ Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus 2008, 25.

¹¹⁴⁶ YETTS 2006, 18.

vuoksi mainittakoon, että kansainvälisten järjestöjen kriisialueille antamassa ruoka-avussa tavoitteena on turvata keskimäärin 2 100 kcal:n päivittäinen energiansaanti.¹¹⁴⁷

Eräiden väestöryhmien, kuten erityisruokavaliota noudattavien tarpeet ovat olleet esillä huoltovarmuuteen liittyvissä kysymyksissä ja tarkasteltaessa tilannetta, jossa ruokavalio painottuu viljavalmisteisiin.¹¹⁴⁸ Asiasta tehtiin myös eduskuntakysely 2000-luvun alussa.¹¹⁴⁹ Keliakiaa sairastavien mahdollisuus käyttää kauraa ja gluteenittomien valmisteiden lisääntynyt tarjonta on sittemmin helpottanut tilannetta. Myös elintarviketeollisuuden poikkeusolojen tuotantosuunnitelmissa on kiinnitetty huomiota ruoka-aineallergisten, gluteenitonta ja vähälaktoosista ruokavaliota noudattavien sekä etnisten ryhmien tarpeisiin.¹¹⁵⁰

Julkiselle ruokahuollolle laaditussa viimeisimmässä valmiussuunnitteluohjeessa (2008) ruoan ravitsemukselliseen laatuun ei energiatasoa lukuun ottamatta oteta kantaa.¹¹⁵¹ Vakavia kriisitilanteita varten laadittu malliruokalista on tarkoitettu terveille henkilöille ja noin 2 800 kcal:n ja 2 000 kcal:n energiatasolle. Erityisruokavaliot kehoitetaan huomioimaan kuten koulu- ja työpaikkaruokailussa, mikä tarkoittaa suunnitelmia laktoosirajoitusta sekä keliakia- ja ruoka-allergiaruokavaliota noudattavia varten. Turvallisuuden, kotoisuuden ja jatkuvuuden tunteen luomiseksi tarjolla suositellaan olevan mahdollisimman tuttuja ruokia.¹¹⁵² Sairaaloiden suunnitelmissa on luonnollisesti otettava huomioon sairaan ihmisen ravinnontarpeet.¹¹⁵³

Kotitalouksiin suunnatuissa kotivara-ohjeissa terveydellisiä ja ravitsemuksellisia näkökohtia on eri vuosina painotettu vaihtelevasti ja ajoittain melko yksityiskohtaisesti. Vuoden 1966 kauppa- ja teollisuusministeriön ohjeessa kehoitettiin varaamaan etenkin pitkään säilyviä peruselintarvikkeita, kuten viljavalmisteita ja herneitä, säilykkeitä, kuivahedelmiä ja maitojauhetta. Määrällinen suositus annettiin tuonin varassa olleista elintarvikkeista, kuten sokerista, kahvista, teestä ja suolasta.¹¹⁵⁴ Ohjeen mukainen sokerimäärä (2–10 kg) olisi tuolloisen keskimääräisen kulutuksen perusteella arvioituna riittänyt kahdesta viikosta yli kahden kuukauden kulutukseen.¹¹⁵⁵ 1970–1980-luvuilla kotivara kehoitettiin koostamaan mahdollisimman täysipainoiseksi siten, että siitä saadaan energian lisäksi myös proteiinia, kuitua, vitamiineja ja hivenaineita. Esitteessä olleet annosmäärät oli laskettu 2 400 kcal:n, "melko kevyttä työtä tekevän aikuisen" päivittäiseen kulutukseen.¹¹⁵⁶

¹¹⁴⁷ Esim. World Food Programme 2010. Tavanomainen annos sisältää 58 g proteiinia ja 43 g rasvaa. Jokainen kriisitilanne arvioidaan kuitenkin erikseen. Täydennysravintoa saavat esim. lapset sekä raskaana olevat ja imettävät äidit.

¹¹⁴⁸ Rautavirta-Hiekka ym. 2000. – Arvioiden mukaan keliakiaa sairastavien osuus saattaa Suomessa olla 2 %. Keliakialiitto 2009. – Esim. noin 17 prosentilla väestöstä on alentunut laktoosin sietokyky. Lahti-Koski & Sirén 2004, 18.

¹¹⁴⁹ Vp 2002 kirjallinen kysymys N:o 80. Keliakikkojen tarvitsemien erityisviljalajikkeiden huoltovarmuusvaraston turvaaminen.

¹¹⁵⁰ Elintarviketeollisuuden kriisiajan tuotantosuunnitelmista, HS 30.9.2007, D5 *Kriisiajan ruokaympyrä*.

¹¹⁵¹ Siinä tosin viitataan vuoden 1995 kokeiluun (Puolustustaloudellinen suunnittelukunta koti- ja suur-
taloustoimikunta 1995), jossa on arvioitu ruokalistan ravintosisältöä.

¹¹⁵² Huoltovarmuuskeskus 2008, 11–14, liite 2.

¹¹⁵³ Pöyhiä 2000; Sosiaali- ja terveysministeriö 2001, 46.

¹¹⁵⁴ Sokeri 2–10 kg, kahvi 1–3 kg, tee 100–200 g ja suola 1–5 kg henkeä kohti. Ohjeessa todettiin lisäksi, että em. laajuiseen kotivaraan ei säännöstelytilanteessa tulnaisi puuttumaan.

¹¹⁵⁵ Sokerin keskimääräinen kulutus 1970-luvun alussa oli noin 45 kg/h/vuosi eli noin 124 g/pv. Laurila 1985, 667.

¹¹⁵⁶ Esim. Suomen Väestönsuojelujärjestö 1982.

Nykyisin kotivaran lähtökohtana on riittävä ruoan ja juoman turvaaminen ja sen rakentuminen omien ruokatottumusten mukaiseksi. Osan elintarvikkeista suositellaan olevan sellaisia, että niitä voidaan käyttää väestönsuojassa. Viimeisimpien ohjeiden laadinnassa on tausta-aineistona ollut valtion ravitsemusneuvottelukunnan *Suomalaiset ravitsemussuosituks* (2005). Henkisen hyvinvoinnin tärkeyttä ja turvallisuuden tunteen luomista on haluttu tuoda esiin korostamalla aiempaa enemmän niin sanottujen herkkujen osuutta myös kotivarasissa.¹¹⁵⁷ Taulukkoon 17 on koottu tämän hetkisissä tavoitteissa mainitut ja ohjeissa ilmenevät ravitsemukselliset näkökohdat.

Taulukko 17. Ravitsemukseen liittyvät näkökohdat nykyisissä varautumistavoitteissa ja suunnitelmissa sekä voimassa olevissa Huoltovarmuuskeskuksen (HVK) ja Suomen Pelastusalan keskusjärjestön (SPEK) ohjeissa.

| Elintarvikehuollon tavoitteet | Elintarviketeollisuuden tuotantosuunnitelmat (2007) | Julkiset ruokapalvelut (HVK 2008) | Kotitaloudet (SPEK 2008) |
|---|--|---|---|
| YETTS 2006: energia- ja ravitsemussisällöltään riittävä ja terveydellisesti turvattu ravinnonsaanti | keskivertotuotteiden valintojen eräänä perusteena monipuolisuus | esimerkit 2 800 kcal ja 2 000 kcal energiatasoille | taustalla <i>Suomalaiset ravitsemussuosituks</i> (2005) |
| vnp 536/2008: energiasisällöltään normaali ravinnon saanti | huomioitu laktoosirajoitus, keliakia, ruoka-allergiat sekä etnisten ryhmien tarpeet; mielihyvä | huomioitu laktoosirajoitus, keliakia, ruoka-allergiat | noin viikon ajalle ruoka ja juoma |
| | lastenruokavalmisteet, äidinmaidonkorvikkeet | turvallisuuden tunne, kotoisuus, jatkuvuus | omat kulutustottumukset |
| | | sairaalat: potilaiden erityistarpeet | turvallisuuden tunne ja mielihyvä |
| | | | käyttökelpoisuus väestönsuojassa (esim. hygienia) |

Ruoan ravitsemukselliseen laatuun, kuten vitamiinien ja kivennäisaineiden saantiin on syytä kiinnittää huomiota silloin, kun kyse on pitkäaikaisesta, kuukausia kestävästä ruoansaantia heikentävästä tilanteesta. Jos kriisiajan toiminnassa kyetään ylläpitämään keskivertotuotanto eli lähes normaalin kaltainen elintarvikevalikoima, ei ravintoaineiden riittävää saantia ole tarpeen kyseenalaistaa. Poikkeuksellisissa oloissa tulevat sen sijaan välittömästi tärkeiksi hyvän hygieniatason ylläpitäminen, puhtaan veden saannin varmistaminen ja riittävä energia-ansainti. Se, että tarjolla on tuttuja elintarvikkeita, lisää turvallisuuden tunnetta. Kunkin maan ruokakulttuuriin kuuluvien elintarvikkeiden tärkeyttä korostetaan myös kansainvälisten järjestöjen ruoka-apua koskevissa kriisisuunnitelmissa¹¹⁵⁸. Ruoan kulttuurinen merkitys on Suomessakin tullut esiin, kun jo koettujen kriisien yhteydessä tehdyt yritykset laajentaa suomalaisten ruoankäyttöä ovat epäonnistuneet väestön ennakkoluulojen ja tottumattomuuden takia.

¹¹⁵⁷ Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö 2009; Marjatta Virtanen 26.10.2009 haastattelu.

¹¹⁵⁸ Ks. esim. World Food Programme 2010.

VI KRIISIAJAN HAASTEET RUOKAHUOLLOLLE

Suomen elintarviketuotanto, joukkoruokailu ja kotitalouksien ruokahuolto, kuten luonnollisesti ruokatottumuksetkin, ovat ratkaisevasti muuttuneet tässä tarkasteltavana olevan sadan vuoden aikajaksolla. Omavaraisesta yhteiskunnasta on muotoutunut moderni jälkiteollinen palvelu- ja tietoyhteiskunta. Nyky-yhteiskuntaa on luonnehdittu myös termillä järjestelmäyhteiskunta, jossa monet toiminnot ovat riippuvaisia tieto- ja viestintäjärjestelmistä, erilaisten järjestelmien alajärjestelmistä ja niiden välisistä vuorovaikutuksista. Tällä hetkellä Suomi on jo koettuja kriisejä paremmin varautunut elintarvikehuollon kriiseihin, mutta monien toimintojen osalta aiempaa häiriöherkempi.

1 Vastuu järjestelyistä

Valtiovallan tärkeimpiä tehtäviä on väestön turvallisuudesta huolehtiminen. Ensimmäisen maailmansodan alkaessa Suomessa ei ollut varauduttu sotaan, ja elintarvikepulan mahdollisuuden havahduttiin myöhään. Sotaa seurannut pula-aika vauhditti taloudellista varautumista, ja toisen maailmansodan ja talvisodan alkaessa suunnitelmia sodanaikaiselle hallinnolle oli olemassa. Molempien maailmansotien aikana Suomessa, kuten muissakin sodan vaikutuspiirissä olleissa maissa, elintarvikkeiden niukkuutta tasattiin säännöstelyllä. Tiedot toisen maailmansodan osalta osoittavat, että Suomi sijoittui elintarvikehuollon ja säännöstelyn onnistumisen kannalta ”keskikastiin”.

Elintarvikkeiden säännöstely on voimakkaimpia tapoja vaikuttaa väestön ravinnonsaantiin. Mitä kattavammin elintarvikkeita säännöstellään, sitä välttämättömämpää on kiinnittää huomiota haavoittuvimpien kuluttajaryhmien tarpeisiin. Tunnetusti toisen maailmansodan aikana säännöstelyjärjestelmä ja sen hallinnointi muotoutuivat Suomessa mittasuhteiltaan huomattavan laajoiksi. Jo yksinomaan tästä näkökulmasta on ymmärrettävää, että viranomaisten nyky suunnitelmissa pyritään turvaamaan toimintojen jatkuvuus ja elintarvikkeiden saanti: normaalituotantoa ylläpidetään mahdollisimman pitkään, varmuusvarastoja käytetään puskureina kriittisten materiaalien saantihäiriöissä ja ääritilanteissa säädellään tuotantoa eikä niinkään kulutusta.

Edullisen joukkoruokailumahdollisuuden tarjoaminen on kriisien aikana ollut eräs tapa turvata vähävaraisen väestön ravinnonsaantia. Ruokapalveluilla on tärkeä merkitys myös nyky suomalaisten hyvinvoinnille, ateriaritmille ja ravitsemukselle, ja julkinen sektori on merkittävimpiä ruokapalvelujen tarjoajia. Valmiussuunnittelun ja varautumisen ulottaminen 1990-luvun alussa myös tälle elintarvikehuoltoketjun osa-alueelle on siksi äärimmäisen perusteltua. Ohjeistusta ja koulutusta ruokapalvelusektorin varautumisesta ja valmiussuunnittelusta on järjestetty, mutta kaikilta osin varautumisen kannalta toivottuun tavoitteeseen ei vielä ole päästy.

Jo koettujen kriisien yhteydessä on selvästi tullut esiin myös kansalaisjärjestöjen merkitys väestön neuvonnan sekä ruokahuollon ja muun toiminnan järjestämisessä. Jär-

jestöt olivat kansan valistamisen käynnistäjiä ensimmäisen maailmansodan aikana. Esimerkiksi kotitalousjärjestöt, jotka monin tavoin olivat mukana myös toisen maailmansodan aikana, ovat viime vuosikymmeninä järjestäneet neuvontaa ja koulutusta väestön omaehtoisen aineellisen varautumisen edistämiseksi. Tällä hetkellä kansalaisjärjestöjen etuna nähdään mahdollisuus käynnistää kriisitilanteissa toiminta nopeasti ja auttaa välittömästi ja omaaloitteisesti.

Elintarvikehuoltoa koskeneissa kriiseissä eräs olennainen piirre on ollut väestön omaehtoinen toiminta. Väestöä on kannustettu auttamaan itse itseään, kun yhteiskunnan mahdollisuudet ovat olleet vähissä. Samanaikaisesti kansalaisia on kuitenkin saatettu moittia tuhlaileviksi, saamattomiksi ja tietämättömiksi. Viime sodan aikana muun muassa omatoimista viljelystoimintaa todettiin jossakin määrin haittaavan väestön osaamattomuus. Tällä hetkellä puhutaan monien vieraantuneen tavallisista arkipäivän toiminnoista. Kuka mahtaisi nyky-Suomessa kuulua riskiryhmään elintarvikehuollon häiriytyessä: harvaan asutulla seudulla yksin asuva vanhus vai palveluiden äärellä oleva niin sanottu ”uusavuton”?

Suomalaisten kiinnostus yleisen kriisivalmiuden ylläpitämiseen ja kehittämiseen on kuitenkin ollut suurta. Erityisesti naisten osallistumismahdollisuudet maanpuolustustyöhön ovat viime vuosina lisääntyneet.¹¹⁵⁹ Kriisiaikaisen toiminnan kannalta olisi kuitenkin tärkeä selvittää kansalaisilla mahdollisesti esiintyviä virheellisiä tietoja ja oletuksia viranomaisten ja yksityisten ihmisten vastuista.

2 Ruokahuollon piirteitä ja ongelmakohtia

Maailmansotien aikana elintarvikepula kosketti etenkin kaupunkien vähävaraista väestöä, jonka mahdollisuudet hankkia elintarvikkeita olivat maaseudun omavaraisia talouksia heikommat. Säännöstely ei taannut sitä, että elintarvikkeita olisi aina ollut saatavilla ja kuluttajille jaettavissa. Kansanhuoltoviranomaiset joutuivatkin pohtimaan, miten niukat elintarvikevarat jaetaan ja mihin tärkeysjärjestykseen eri kuluttajaryhmät, kuten sairaalat ja teollisuuslaitokset, asetetaan elintarvikkeiden saannin suhteen. Molempien suur sotien yhteydessä julkinen ruokahuolto, sairaalat ja koulut, joutuivat sopeutumaan elintarvikepulaan siitäkkin huolimatta, että niiden tarpeita pyrittiin huomioimaan ja niille annettiin muihin kuluttajaryhmiin nähden eräitä helpotuksia. Koulujen ja sairaaloiden toiminta vaikeutui monista syistä, ja sairaalapotilaita kotiutettiin. Aina oli kuitenkin niitä, jotka tarvitsivat pitkäaikaishoitoa ja joille ruokavalioiden täydentäminen omaehtoisesti oli mahdotonta. Pitkäaikaishoidossa olleet olivatkin se ryhmä, jonka ravinnonsaannissa näytävät olleen suurimmat puutteet.

Säännöstelyannoksia määriteltäessä eräiden väestöryhmien, kuten lasten, raskaana olevien, kotihoidossa olleiden ja erittäin raskasta työtä tekevien, erityistarpeet pyrittiin ottamaan huomioon. Ensimmäisen maailmansodan aikana heitä koskevien ohjeiden valmistuminen oli lääkärikunnan ansiota. Toisen maailmansodan aikana sairauksiin liittyvät ruokavalioiden ohjeet olivat huomattavan yksityiskohtaiset ja vallitsevan elintarviketilanteen mukaan päivitettyt. Erityisryhmien huomioiminen ei kuitenkaan aina onnistunut, se työllisti

¹¹⁵⁹ Esim. HS 16.2.2009, A2 pääkirjoitus *Naiset ovat armeijalle vahvistus*.

niin kansanhuollon viranomaisia kuin lääkärikuntaa, loi mahdollisuuden väärinkäytöksiin ja lisäsi valvonnan tarvetta.

Sata vuotta sitten ja vielä toisen maailmansodan aikoihin suomalaisten ruoankulutus oli nykytilanteeseen verrattuna yhdenmukaisempaa. Nyt samassakin perheessä voi olla toisistaan huomattavasti poikkeavien ruokatottumusten noudattajia. Kun fyysiset tarpeet tyydyttyvät, korostuvat ruoan tunneperäiset, sosiaaliset ja kulttuuriset merkitykset. Kuluttajien käyttäytymisestä elintarvikehuoltoon häiritsevissä tilanteissa on viime vuosilta kokemuksia vain joidenkin lyhytaikaisten tapahtumien, kuten lakkojen ja tuotantohäiriöiden ajalta. Niiden yhteydessä ilmennyt hamstraus on aiheuttanut niukkuutta ja jakelun epätasaisuutta. Samoin todennäköisesti käy, jos joidenkin tuotteiden valmistusta joudutaan rajoittamaan. Kuluttajakäyttäytymisellä voi nykyään olla erilainen merkitys kuin aiemmin, jolloin kotitaloudet itse tuottivat huomattavan osan elintarvikkeista.

3 Tiedeyhteisö ja ravitsemuspolitiikka

Ravitsemustutkimus oli maailmansotien aikaan pääasiassa lääketieteellisen koulutuksen saaneiden tutkimusalueetta, sillä ravitsemustieteellinen yliopistokoulutus käynnistyi Suomessa ja muualla Euroopassa toisen maailmansodan jälkeen. Täysin vailla merkitystä ei liene se, että toisen maailmansodan aikana tutkimustoiminnassa ja kansanhuollon asiantuntijoina oli henkilöitä, joilla oli omakohtaista kokemusta jo edellisestä suursodasta.

Ensimmäisen maailmansodan aikana väestön ravitsemuksessa kiinnitettiin huomiota energiansaantiin sekä energiaravintoaineiden ja kasvi- ja eläinkunnantuotteiden osuuksiin ruokavaliossa. Tuon ajan ravintotutkimus henkilöityy Carl Tigerstedtiin, erityisesti hänen korviketutkimustensa takia. Tigerstedt oli keskeinen henkilö muillakin alueilla, kuten laitos- ja joukkoruokailua koskevissa kysymyksissä.

Toisen maailmansodan syttyessä suomalaisten ruoankäytöstä ja riskiryhmistä oli tietoa kansanravitsemuskomitean tutkimustyön ansiosta. Sota vaikeutti tutkimuksen tekoa, koska monet nuoret tutkijat olivat sotapalveluksessa. Keskeisiä henkilöitä olivat A. I. Virtanen ja Paavo Simola ja heidän myötäään ajankohtaisia tutkimuskysymyksiä vitamiinit, teollisten valmisteiden kehitystyö ja elintarvikkeiden säilöntämenetelmien arviointi. Ravintotutkimus palveli eräiltä osin sekä puolustusvoimien muonitusta että siviiliväestön ruokahuoltoa. Joiltakin osin suomalaisten ruoankäyttö, kuten tottumus täysjyväviljaan, oli ravintoaineiden saannin kannalta eduksi. Toisaalta taas maidontuotannon vaikeutuminen vähensi eräiden ravintoaineiden saantia olennaisesti ja edellytti uuden toimintatavan, elintarvikkeiden täydentämisen, käynnistämistä.

Omavaraisuus ja riittävän ravinnonsaannin turvaaminen ovat 1950-luvulta lähtien viime vuosiin asti olleet ainoita ravitsemuspolitiikkaan kuuluvia alueita, jotka ovat ylittäneet poliittiseen keskusteluun ja päätöksentekoon.¹¹⁶⁰ Ravitsemustieteen asiantuntijoita on eräissä vaiheissa kuultu, kun on päätetty poikkeusolojen elintarviketuotannon tavoitteista ja ravitsemuksellisesta laadusta. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan yli kolmekymmentä vuotta sitten esittämä pyrkimys määrittää kriisiajan ravitsemuksen minimitaso ei sen sijaan ole

¹¹⁶⁰ Ks. Suojanen 2003, 155.

edennyt. Ravitsemusneuvottelukunta tulee lähivuosina uusimaan suomalaiset ravitsemus-suositukset. On mahdollista, että siinä yhteydessä ruoankäyttöä on tarkasteltava laajemmin ja tavalla tai toisella arvioitava myös ravinnon ympäristövaikutuksia.¹¹⁶¹ Tuntuksikin luontevalta, että tämä taho, jonka tehtävänä on ”ottaa kantaa kansanravitsemukseen ja -terveyteen liittyvissä asioissa ottaen huomioon koko elintarvikeketju”¹¹⁶², olisi kiinteästi mukana myös poikkeusolojen elintarvikehuollon suunnittelussa.

4 Luova tuho¹¹⁶³

Yllä oleva otsikko viittaa taloustieteissä vuosikymmeniä sitten esitettyyn näkemykseen, jonka mukaan yhteiskuntaan kohdistuvilla katastrofeilla voi olla kauaskantoisia myönteisiä seurauksia. Ajatusta voitaneen käyttää myös tarkasteltaessa ravitsemus- ja elintarvike tutkimuksen, tuotekehityksen ja ruokahuollon kehittymistä kriisiaikoina.

Säännöstelyn ja sodan vuodet ovat jättäneet jälkensä esimerkiksi joukkoruokailun muotoutumiseen Suomessa. Pula-aikojen voidaan kiistatta sanoa vauhdittaneen kouluruokailun järjestämistä koskenutta päätöksentekoa. Jälleenrakennusaika oli valtion työmaiden muonituksen kehittymiselle tärkeä vaihe, ja siitä syntynyt Valtion ravitsemiskeskus toteutti valtion henkilöstöruokailua lähes viidenkymmenen vuoden ajan (1948–1993). Ensimmäisen maailmansodan vuosina käynnistyi ammatillinen emännöitsijäkoulutus, kun lisääntynyt keittolaittoiminta tarvitsi ammattitaitoisia työntekijöitä. Ajankohdan on todettu valtion kotitaloustoimikunnan myötä vaikuttaneen myös kotitalousalan ja -neuvonnan myöhempään kehitykseen ja omatoimisuuteen perustuvan viljelyn edistymiseen. Pula-aika vaikutti myös elintarviketeollisuuden tuotekehitykseen.

Elintarvikehuoltoa koskevien kriisien yhteydessä tarvitaan niitä asiantuntijoita, jotka tuntevat väestön ruoankäytön ja ruokatottumusten piirteitä. Tällaisia olivat viime sotien aikana muun muassa edellä mainitut Carl Tigerstedt ja A. I. Virtanen. Tigerstedt oli 1900-luvun alun ensimmäisiä suomalaisia kansanravitsemuksen tutkijoita, ja hänen periksi antamattomuutensa ansiosta tieto luonnon raaka-aineiden ravitsemuksellisesta merkityksestä tarkentui olennaisesti. Kansanravitsemuskomiteassa ja kansanhuoltoministeriön eri toimikunnissa työskennellyt Biokemiallisen tutkimuslaitoksen johtaja A. I. Virtanen pyrki eri tavoin kohentamaan elintarviketilannetta ja väestön ravinnonsaantia toisen maailmansodan aikana. Kekseliäisyyttä ja arkielämästä on edellytetty myös kansalaisilta, kun ruokaa on ajoittain pitänyt valmistaa ”lähes tyhjältä”. Elintarvikepuolan kokemukset saattavatkin edelleen heijastua sota-ajan eläneiden suhtautumisessa ruokaan ja etenkin sen tuhlaukseen.

¹¹⁶¹ Ruotsin elintarvikevirasto (Livsmedelsverket) on keväällä 2009 julkaissut ruokasuositukset *Livsmedelsverkets miljösmarta matval*, jotka ottavat huomioon sekä ravinnon ympäristö- että terveysvaikutukset. Livsmedelsverket on tietävästi ensimmäinen tällaisia suosituksia EU:ssa esittänyt kansallinen elintarvikevirasto. Livsmedelsverket 2010.

¹¹⁶² Ote valtion ravitsemusneuvottelukunnan asettamis päätöksessä mainituista tehtävistä 2008–2011.

¹¹⁶³ Luovan tuhon käsitteen loi 1910-luvulla itävaltalainen taloustieteilijä Joseph Schumpeter (1883–1950) – Ks. myös esim. Markku Kuisman haastattelu: *Menestykset ovat syntyneet luovasta tuhosta*. HS 19.1.2010.

LÄHTEET JA KIRJALLISUUS

1 Julkaisemattomat lähteet

Helsingin kaupunginarkisto

Elintarviketoimisto (muonitustoimisto, -lautakunta)

Pöytäkirjat (Ca)

Robert Ehrströmin arkisto

Helsingin yliopiston arkisto

Carl Tigerstedtin arkisto

Fysiologian laitoksen arkisto

Jyväskylän maakunta-arkisto

Suomen Huolto/II: 7 Lastenruokinnan keskustoimikunta

Vuosikertomukset (Dba)

Lastenruokinnan ruokintasuunnitelmat (Dda)

Kansallisarkisto

Elintarveviranomaiset (EVA) I

Yleiset pöytäkirjat (Ca)

Elintarvikeviranomaisten osuus valtioneuvoston pöytäkirjoissa (Cf)

Kiertokirjeet (Df)

Lentolehtiset, ohjeet (Dg)

Toimintakertomukset (Dda)

Saapuneet ja lähetetyt kirjeet (Fa)

Muut asiakirjat (Jc)

Elintarveviranomaiset (EVA) II, Vaasan väliaikainen elintarvehallitus

Saapuneet asiakirjat (E1)

Helsingin yleinen sairaala

Saapuneet kirjeet (Ea)

Kansanhuoltoministeriö (KHM)

Yleinen osasto

Kirjediaari (Aa)

Kiertokirjeet (D1)

Jakeluosasto

Toimikuntien pöytäkirjat (Ca)

Tiedotustoimisto

Ohjekirjeet (Db)

Säännöstelytiedotukset (C1)

Kansanhuoltoministeriön historiikki (He)

Kouluhallitus (KH) III kansanopetusosasto

Kiertokirjeet (Dc)

Kouluhallitus (KH) V kansanopetusosasto

Kiertokirjeet (Dc)

Lääkintöhallitus (LH) I

- Kiertokirjeet (Dd)
- Kirjekonseptit (Da)
- Viranomaisten ja yksityisten lähettämiä asiakirjoja (Eab)
- Pöytäkirjat (Ca)
- Piirilääkäreiden vuosikertomukset (Eba)
- Kunnanlääkäreiden vuosikertomukset (Ebc)

Lääkintöhallitus (LH) V

- Kirjediaari (Aa)
- Kirjekonseptit (Da)
- Yleiskirjeet, -kiertokirjeet (Db)
- Pöytäkirjat (Ca)
- Saapuneet kirjeet (Ea)
- Piiri- ja aluelääkäreiden vuosikertomukset (Eba)
- Valtion sairaaloiden vuosikertomukset (Ebc)
- Mielisairaaloiden ja kaatumatautihoitolojen vuosikertomukset (Ebg)

Maataloushallitus, Valtion kotitaloustoimikunta (VKT)

- Saapuneiden kirjeiden diario, koeleipomo (Aa)
- Pöytäkirjat (Ca)

Marttajärjestö I. Martta-Yhdistys ry:n arkisto

- Vuosikertomukset

Naisjärjestöjen keskusliitto. Suomen Naisten Kansallisliitto

- Vuosikertomukset

Sosiaali- ja terveysministeriö (STM), sosiaalinen tutkimustoimisto

- Pro Memoriat (Ha)

Valtion kotitaloustoimikunta (VKT)

- Hätäajan neuvojien diariot, neuvojaa pyytäneiden elintarvelautakuntien diariot, neuvojakurssit (Aa)
- Pöytäkirjat (Ca)

Suomen Lääkäriliiton arkisto

- Hallituksen pöytäkirjat (Ca)

Haastattelut

- Ahola Katja, pelastusylitarkastaja, Länsi-Suomen läänihallitus. Jyväskylä 14.7.2009.
- Enqvist Helena, maatalous- ja metsätieteiden maisteri. Helsinki 8.6.2009.
- Holopainen Viljo, valmiuspäällikkö, elintarviketeollisuuspooli. Helsinki 4.2.2010.
- Huttunen Hilka, kotitalousneuvoja, Uudenmaan Martat ry. Helsinki 21.1.2010.
- Kananen Ilkka, toimitusjohtaja, Huoltovarmuuskeskus. Helsinki 3.2.2010
- Latvio Esa, valmiuspäällikkö, elintarviketeollisuuspooli. Helsinki 23.2.2005.
- Mertsalmi Lotta, pääsihteeri, Naisten Valmiusliitto. Helsinki 3.11.2009.
- Nyysönen Leena, ruokahuollon asiantuntija. Helsinki 3.2.2005.
- Virtanen Marjatta, suunnittelija, Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö. Helsinki 26.10.2009.

Muut suulliset tiedonannot

- Buelzingsloewen Isabelle von, tutkija, Université Lumière de Lyon. Pariisi 10.9.2009, The International Commission for Research into European Food History (ICREFH) XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries.

- Lummel Peter, tutkimusjohtaja, Freilandmuseum Dahlem Berlin. Pariisi 9.9.2009, The International Commission for Research into European Food History (ICREFH) XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries.
- Teuteberg Hans, emeritusprofessori. Pariisi 9.9.2009, The International Commission for Research into European Food History (ICREFH) XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries.

2 Julkaistut lähteet

Lait, asetukset, valtiopäiväasiakirjat

Suomen Asetuskokoelma (SA)

Suomen lääkintöasetuksia (SLA):

- SLA XI, 1913–1916. Suomen lääkäriliitto, 1920.
- SLA XII, 1917–1918. Suomen lääkäriliitto, 1923.
- SLA XII, 1919–1920. Suomen lääkäriliitto, 1925.
- SLA XV: I–III, 1939–1942. Suomen lääkäriliitto, 1943.

Valtiopäivät (Vp)

- 1917 Pöytäkirjat, Asiakirjat V, Liitteet
- 1919 Asiakirjat V, Asiakirjat V:2, Liitteet
- 1939 Pöytäkirjat, Liitteet VIII
- 1940 Pöytäkirjat, Asiakirjat IV–V
- 1943 Asiakirjat I–II.
- 1980 Osa F, kirjallinen kysymys N:o 137
- 1986 Osa F, kirjallinen kysymys N:o 373
- 2002 Osa F, kirjallinen kysymys N:o 80

Vuosikertomukset, muut painetut asiakirjat

Helsingin kaupungin kotitalouslautakunnan toimintakertomukset vuosilta 1939–1944, Helsinki 1941–1946.

Helsingin kaupungin tilasto. Terveysten- ja sairaanhoito 9:1, 1918, Helsingin kaupungin tilastokonttori 1920.

Helsingin kaupungin tilasto. Terveysten- ja sairaanhoito 10:1, 1919, Helsingin kaupungin tilastokonttori 1921.

Helsingin kaupunginvaltuuston painetut asiakirjat, vuodet 1917–1919. Helsinki 1919–1920.

Kertomus Helsingin kaupungin elintarvetoimiston toiminnasta 1917–1921. Helsinki 1922.

Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 30–31, 1917–1918. Helsinki 1921.

Kertomus Helsingin kaupungin kunnallishallinnosta 53–57, vuodet 1939–1945. Helsingin kaupungin tilastotoimisto.

Kertomus Tampereen kaupungin elintarvelautakunnan toiminnasta vuosilta 1915–1919.

Teoksessa Kertomus Tampereen kaupungin kunnallishallinnosta vuonna 1919. Tampere 1921.

Kertomus Tampereen kaupungin kansanhuoltolautakunnan toiminnasta, vuodet 1939–1944. Tampereen työväen kirjapaino.

Kertomus [Tampereen] kaupunginvaltuuston toiminnasta. v. 1919. Teoksessa Kertomus Tampereen kaupungin kunnallishallinnosta vuonna 1919. Tampere, 1921.

Koulukeittöyhdistyksen vuosikertomukset, vuodet 1905–1918. Koulukeittöyhdistyksen kirjaset 1–15. Koulukeittöyhdistys 1905–1918.

Tilastot

Suomen virallinen tilasto (SVT):

SVT X:70 Kansanopetustilasto. Kansakoululaitos lukuvuosina 1938–44.
Helsinki 1948.

SVT XI:31–37 Lääkintölaitos. Lääkintöhallituksen kertomukset vuosilta 1915–1921.
Senaatin kirjapaino 1916–1924.

SVT XI:56 Lääkintölaitos. Lääkintöhallituksen kertomus 1939–1952. Helsinki 1955.

Komiteanmietinnöt

Kansakoululasten ravitsemiskysymys. Kouluhallituksen esitys. Helsinki 1936.

Kansanravitsemuskomitea: Tutkimuksia kansan ravitsemustilan parantamiseksi.
Komiteanmietintö N:o 5. Valtioneuvoston kirjapaino 1940.

Taloudellinen puolustusneuvoston julkaisuja. Väestön ravitseminen Suomessa.
Valtioneuvoston kirjapaino 1932.

Matrikelit, hakuteokset, sanastot

Lääketieteen termit. Duodecim selittävä suursanakirja (päätoim. Nienstedt W). Duodecim
2002.

Suomen kielen perussanakirja, osat 1–3 (päätoim. Haarala R). Julkaisuja 55. Kotimaisten
kielten tutkimuskeskus 1990–1994.

Suomen lehdistön historia. Hakuteos, osat 5–7: sanoma- ja paikallislehdistö 1771–1985
(päätoim. Tommila P). Kustannuskiila 1988.

Suomen lääkärit 1952 (toim. Heikel P-E). Suomen lääkäriliitto 1953.

Suomen lääkärit 1972 (toim. Collan Y). Suomen lääkäriliitto 1974.

Varautumisen ja väestönsuojelun sanasto. Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö 2007.

Lehdet

Systemaattisesti seuraavat lehdet tutkimusajankohdilta:

Finska Läkaresällskapetets Handlingar (FLH)

Lääketieteen aikakauskirja Duodecim

Sotilashallinnollinen aikakauslehti

Suomen Lääkärilehti

Suomen Lääkäriliiton aikakauslehti

Suomen yleinen lääkäriliitto, tiedonantoja liiton jäsenille sarja A

Terveydenhoitolehti

Muut lehdet:

Elintarvehallituksen lehtinen

Elintarvekysymyksiä

Emäntälehti

Kansanhuoltoministeriön valistustiedotuksia

Kansakoulun lehti

Kansanhuoltaja

Kotitalousopetus

Opettajain Lehti

Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä

Valtion kotitaloustoimikunnan tiedonantoja

Lisäksi Helsingin Sanomia (HS), Uutta Suometarta (–1918) ja Uutta Suomea (1919–) (US)
sekä eräitä paikallislehtiä on käytetty täydentävänä aineistona.

Pienpainatteen

Kansalliskirjaston (KK), pienpainatesaston elintarveviranomaisten, kansanhuoltoministeriön ja kotitalousjärjestöjen painatteita.

3 Kirjallisuus

- Abramson E: Nutrition and nutritional research in Sweden in the years of war, 1939–45. *Proceedings of the Nutrition Society* 5 (4): 271–276, 1947.
- ACNielsen: Tiedote. Horeca-rekisteri 2008. Kodin ulkopuolella syötyjen annosten määrä kasvoi. www.acnielsen.fi. Luettu 21.5.2009.
- Ahlström A: Finnish nutrition education and research. 50th anniversary of nutrition education at Helsinki University. *Scandinavian Journal of Nutrition / Näringsforskning* 41 (3): 111–116, 1997.
- Ahlström A: Roine, Paavo (1914–1973) ravintokemian professori. Teoksessa Suomen kansallisbiografia 8(päätoim. Klinge M), s. 330–332. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006.
- Ahlström A & Rautavirta-Hiekka K: Kotivara tutkimus- ja kehitystyön kohteena. *Bolus* 2: 22–24, 2000.
- Ahonen R. Kotivara-aiheen opettaminen peruskoulun 9. luokan perhe- ja kuluttajakasvatuksessa -opetuspelin laatiminen ja kokeilu. Syventävien opintojen tutkielma. Opettajankoulutuslaitos, kotitalousopettajan koulutuslinja. Helsingin yliopisto 1989.
- Ahvenainen-Rantala R: Ruokapalvelu venyi Nokian vesikriisissä. *Kehittyvä elintarvike* 6: 35, 2009.
- Ahvenainen J & Kuusterä A: Teollisuus ja rakennustoiminta. Teoksessa Suomen taloushistoria 2. Teollistuva Suomi (toim. Ahvenainen J, Pihkala E & Rasila V), s. 222–261. Tammi 1982.
- Angell-Andersen E, Tretli S, Bjercknes R, Forsén T, Sørensen TIA, Eriksson JG, Räsänen L & Grotmol T: The association between nutritional conditions during world war II and childhood anthropometric variables in the Nordic countries. *Annals of Human Biology* 31 (3): 342–355, 2004.
- Apple RD: Science gendered: nutrition in the United States, 1840–1940. Teoksessa *The science and culture of nutrition, 1840–1940* (toim. Kamminga H & Cunningham A), s. 129–154. *Clio Medica* 32. The Wellcome institute series in the history of medicine. Rodopi, Amsterdam–Atlanta 1995.
- Arppe NJ: Elintarvepula ja kansan terveys. *Terveystieteiden lehti* 11 (XXIX): 164–166, 1917.
- Atkins P: Communal feeding in war time: British Restaurants, 1940–1947. The International Commission for Research into European Food History (ICREFH), XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries. 8–11.9.2009, Pariisi. Symposiumin julkaisu.
- Autio V-M: Wendt, Georg von (1876–1954) kotieläinopin professori, kansanedustaja. Teoksessa Suomen kansallisbiografia 10 (päätoim. Klinge M), s. 424–425. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2007.
- Barona JL: Nutrition and health. The international context during the inter-war crisis. *Social History of Medicine Advance Access*, March 7, p. 1–19, 2008.
- Blomberg A-P: Mielisairaana sodan aikana. Teoksessa *Mielisairaana sosiaalinen asema* (toim. Salo J & Taipale I), s. 156–161. Julkaisu 7. Uudenmaan mielisairaanhuoltopiiri 1990.

- Blomqvist H: Mat och dryck i Sverige. LTs förlag 1980.
- Bonsdorff B von: The history of medicine in Finland 1828–1918. Societas Scientiarum Fennica, Suomen Tiedeseura 1975.
- Bonzon T & Davis B: Feeding the cities. Teoksessa Capital cities at war. Paris, London, Berlin 1914–1918. Studies in the social and cultural history of modern warfare (toim. Winter J & Robert JL), s. 305–341. Cambridge University Press 1997.
- Brassley P & Potter A: A view from the top: Social elites and food consumption in Britain, 1930s–1940s. Teoksessa Food and conflict in Europe in the age of the two world wars (toim. Trentman F & Flemming J), s. 223–242. Palgrave Macmillan 2006.
- Burnett J: Plenty and want. A social history of food in England from 1815 to the present day. Routledge 1989.
- Cajander AK: Suomen huolto sodan ja rauhan aikana. Suomen Huolto 1940.
- Chapireau F: Mortality of psychiatric inpatients in France during world war II: A demographic study. English Abstract. Encephale 35: 2, 121–128, 2009.
- Corni G & Gies H: Brot, Butter, Kanonen. Die Ernährungswirtschaft in Deutschland unter der Diktatur Hitlers. Akademie Verlag 1997.
- Dahl O: Historiantutkimuksen metodiopin peruspiirteitä. Weilin+Göös 1971.
- Davis BJ: Home fires burning. Food, politics, and everyday life in world war I Berlin. The University of North Carolina Press 2000.
- Dewey PE: Nutrition and living standards in wartime Britain. Teoksessa The upheaval of the war. Family, work and welfare in Europe, 1914–1918 (toim. Wall R & Winter J), s. 197–220. Cambridge University Press 2005.
- Ehrström M Ch: Hypoproteinemi- och ödemberedskap under kristid. Finska Läkaresällskapets Handlingar LXXXVII (5): 1429–1430, 1944.
- Ehrström R: Om sjukhuskost särskildt med hänsyn till förhållandena i Finland. Finska Läkaresällskapets Handlingar (XLVII) 3: 215–385, 1905.
- Ehrström R: Vår brödfråga från dietetisk synpunkt. Finska Läkaresällskapets Handlingar (LIX) maj: 693–698, 1917.
- Ehrström R: Vår lifsmedelsfråga. Refererad vid Finska Läkaresällskapets möte den 21 september 1918. Referat II. Finska Läkaresällskapets Handlingar (LX) augusti, särtryck, s. 15–24, 1918.
- Elving H: Kliniska iakttagelser rörande lifsmedelsbristens verkningar. Finska Läkaresällskapets Handlingar (LX) September-Oktober: 1017–1022, 1918.
- Enkvist T: Yhdeksän vuosikymmentä elintarvike- ja ympäristöhygienian hyväksi. Helsingin kaupungin terveydellisten tutkimusten laboratorio 1884–1974. Kunnallinen terveydenhoitoyhdistys 1974.
- Enqvist H: Preparedness of households and catering establishments for incidents involving radioactive contamination. Journal of Environmental Radioactivity 83: 415–419, 2005.
- Enäjärvi J: Säännöstelylainsäädännön ja säännöstelyjärjestelmän kehitys. Teoksessa Viisi vuotta kansanhuoltoa (toim. Utrio U), s. 24–48. Kansanhuoltoministeriö 1945.
- Essemyr M: Food policies in Sweden during the world wars. Teoksessa The origins and development of food policies in Europe (toim. Burnett J & Oddy DJ), s. 161–177. Leicester University Press London 1994.
- Favorin M & Heinonen J (toim.): Kotirintama 1941–1944. Tammi 1972.
- Fieldhouse P: Food and nutrition. Customs and culture. Chapman & Hall, London 1995.
- Forsius A: Ihmisiä lääketieteen historiassa. Suomen Lääkäriliitto 2001.
- Gebhard H: Uusi toimintamuoto kotitalouden edistämistyötä varten. Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä n:o 10. Yhteiskirjapaino Oy 1920.

- Graae I & Tigerstedt C: Kalliin ajan ruokatalousohjeita erikoisesti huomioon ottaen tärkeimpien ruoka-aineittemme ravintoarvon. Ajankysymyksiä 13. Porvoo 1916.
- Granberg GE: Koulukeittolaittoiminnan kehitys maalaiskansakouluissa lukuvuosina 1943–46 tilaston valossa. Opettajain lehti 11:183–184, 1947.
- Haapala P: Suomalainen yhteiskunta. Teoksessa Itsenäistymisen vuodet 1917–1920. 3. Katsetulevaisuuteen (päätoim Manninen O), s. 10–131. Valtion painatuskeskus 1992.
- Haapala P: Kun yhteiskunta hajosi. Suomi 1914–1920. Kleio ja Nykypäivä. Painatuskeskus 1995.
- Hahn NI: Surviving when the world falls apart. ADA members' skill, dedication and teamwork triumph over devastation of California's earthquake. Journal of the American Dietetic Association 94 (6): 603–604, 1994.
- Halila A: Suomen kansakoululaitoksen historia. III osa. Piirijakoasetuksesta oppivelvollisuuteen. WSOY 1949.
- Halila A: Suomen kansakoululaitoksen historia. IV osa. Oppivelvollisuuden alkuvaiheet. WSOY 1950.
- Hallstén I: Suomen Naisyhdistys vv. 1917–1919. Kolmivuotiskertomus. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 1920.
- Halonen T: Maasta ja puusta pidemmälle. Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteellisen tiedekunnan historia. I osa: Hyödyn aikakaudesta vuoteen 1945. Helsingin yliopisto maatalous-metsätieteellinen tiedekunta 2008.
- Haltia M: Marttatoiminta 1899–1949. Marttaliitto ry 1949.
- Hamilton A: World war II's mobilization of the science of food acceptability: How ration palatability became a military research priority. Ecology of Food and Nutrition 42: 325–356, 2003.
- Harjula M: Irti kivulloisuuden kahleista. Teoksessa Suomalaisen arjen historia. Modernin Suomen synty (päätoim. Häggman K), s. 83–99. Weilin+Göös 2007.
- Harjula M: Terveiden jäljillä. Suomalainen terveystieteellinen tutkimus 1900-luvulla. Tampere University Press 2007a.
- Heikkinen S: Finnish food consumption 1860–1957. Teoksessa Finnish food consumption 1860–1993. Julkaisuja 1. Kuluttajatutkimuskeskus 1996.
- Heikonen M: AIV – Isänmaan aika. Artturi Ilmari Virtanen tieteen ja isänmaan asialla. Kirjayhtymä 1993.
- Heiniö P: Sotatalven lapsiin jättämiä terveyden vaurioita korjaamaan. Terveystieteiden lehti 6–7: 105–107, 1940.
- Heiniö P: Kuinka nyt saamme tyydytyksi lasten suojaravinnon tarpeen. Terveystieteiden lehti 11–12: 307–309, 1941.
- Heinonen S: Raitis, raadoton ravinto – vaihtoehtoviljelijät ja -kuluttajat 1900-luvun alun Suomessa. Teoksessa Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. (toim. Mononen T & Silvasti T), s. 88–112. Gaudeamus 2006.
- Heinonen V: Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki. Kotitalousneuvonnasta kuluttajapolitiikkaan 1900-luvun Suomessa. Bibliotheca Historica 33. Suomen Historiallinen Seura 1998.
- Heinonen V: Kotitalous mikrokoopin alla. Teoksessa Suomalaisen arjen historia. Modernin Suomen synty (päätoim. Häggman K), s. 169–195. Weilin+Göös 2007.
- Heporauta FA: Suomen kansakoululaitoksen historia. Otava 1945.
- Hietala M: Food and natural produce from Finland's forests during the twentieth century. Teoksessa The landscape of food. The food relationship of town and country in modern times (toim. Hietala M & Vahtikari T), s.185–197. Studia Fennica Historica 4. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2003.

- Hietala M: Max Oker-Blom (1863–1917), hygienian professori, Helsingin kaupungin ensimmäinen koululääkäri. Teoksessa Suomen kansallisbiografia 7 (päätoim. Klinge M), s. 318–319 Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006.
- Hietala M: Johdanto. Teoksessa Tutkijat ja sota (toim. Hietala M), s. 7–29, Historiallinen Arkisto 121. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006a.
- Hietala M: Tutkijat ja Saksan suunta. Teoksessa Tutkijat ja sota (toim. Hietala M), s. 30–141. Historiallinen Arkisto 121. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006b.
- Hietala M & Lepistö-Kirsilä V: Arctic Finland and the new technology of food preservation and refrigeration, 1850–1990. Teoksessa Food and material culture (toim. Schärer MR & Fenton A), s. 310–329. Proceedings of the Fourth Symposium of the International Commission for Research into European Food History. Tuckwell press 1998.
- Hietanen S: Siirtoväen pika-asutuslaki 1940: asutuspoliittinen tausta ja sisältö sekä toimeenpano. Suomen Historiallinen Seura 1982.
- Hietanen S: Perunan ja rukiin maa – ravinto ja asuminen sotavuosien Suomessa. Teoksessa Kansakunta sodassa 2. Vyö kireällä (päätoim. Hietanen S), s. 301–319. Valtion painatuskeskus 1990.
- Hirdman Y: Magfrågan. Mat som mål och medel. Stockholm 1870–1920. Rabén & Sjögren 1983.
- Hjerppe R: Suomen talous 1860–1985. Kasvu ja rakennemuutos. Kasvututkimuksia XIII. Suomen Pankki 1988.
- Hokkanen A & Hietala T: Koulukeittolan keitto-opas. Kouluhallitus 1944.
- Hokkanen K: Maidon tie. Valio ja osuusmeijerijärjestö 1905–1980. Kirjayhtymä 1980.
- Huhtamäki H: Elintarvikkeiden kuivausmenetelmät. Sotilashallinnollinen aikakauslehti 10: 229–231, 1942.
- Huoltovarmuuskeskus: Joukkoruokailun valmiussuunnitteluohje 2008.
- Huoltovarmuuskeskus: Kansainvälinen yhteistyö. <http://www.huoltovarmuus.fi>. Luettu 12.12.2009.
- Huoltovarmuuskeskus: Elintarvikehuoltoa tukevan varmuusvarastoinnin arviointi. Työryhmän raportti, julkaisuja 6. Huoltovarmuuskeskus 2009a.
- Huovinen L: Ruotsin, Norjan ja Tanskan kriisivalmiusjärjestelyt ja niiden kehittyminen 2000-luvulla sekä pohjoismaisten mallien vertailu. Puolustusministeriö Turvallisuus- ja puolustusasiain komitea 2009.
- Hyvönen P: Yhteisen hyvän asialla. Kansanhuoltoa koskeva tiedotustoiminta Yhteishyvän valiokunnassa 1940–1945. Pro gradu. Suomen historia, historian ja etnologian laitos, Jyväskylän yliopisto 2005.
- Hägglblad H: Huomioita märkivien ihottumien ja syyhemien lisääntymisestä sotavuosina 1940–44. Duodecim 4: 249–257, 1945.
- Häkkinen A: ”Kuolema tulee jäkäläleiwästä” – Hätäravinto, jäkäläleipävalistus ja sen vastaanotto. Teoksessa Kun halla nälän tuskan toi: miten suomalaiset kokivat 1860-luvun nälkävuodet (toim. Häkkinen A, Ikonen V, Pitkänen K & Soikkänen H), s. 92–113. WSOY 1991.
- Hänninen S, Karjalainen J, Lehtelä KM & Silvasti T (toim.): Toisten pankki. Ruoka-apu hyvinvointivaltiossa. Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimus- ja kehittämiskeskus STAKES 2008.
- Häyrynen L: Pommisuojusta pakariin. Teoksessa Suulla ja kielellä. Tulkintoja ruuasta (toim. Knuutila M, Pöysä J & Saarinen T), s. 57–78. Tietolipas 202, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2004.
- Hörman A, Sovijärvi E & Tiili J: Poikkeusolojen ja erityistilanteiden vaikutus elintarvikkeiden ja talousveden turvallisuuteen. Teoksessa

- Elintarvikehygieniä – ympäristöhygieniä, elintarvike- ja ympäristötoksikologia (toim. Korkeala H), s. 420–426. WSOY 2007.
- Ignatius J: Lääketieteet. Teoksessa Suomen tieteen historia 3. Luonnontieteet, lääketieteet ja tekniset tieteet (päätoim. Tommila P), s. 502–607. WSOY 2000.
- Ihamuotila R: Virtanen, Artturi Ilmari (1895–1973) kemian professori, Nobelin palkinnon saaja, Suomen Akatemian esimies. Teoksessa Suomen kansallisbiografia 10 (päätoim. Klinge M), s. 619–623. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2007.
- Ihanus J: Mielisairaanhoidon toisen maailmansodan aikana Suomessa. Teoksessa Sodassa koettua. Arkea sodan varjossa (päätoim. Turtola M), s. 87. Weilin+Göös Oy 2008.
- Impola S & Packalén L: Ruokahetki hyvän mielen tuo. Helsingin kunnallinen elintarvikehuolto 75 vuotta. Helsingin kaupunki, ruokapalvelukeskus 1992.
- Jansen BCP: Nutritional research in Holland during the war. Proceedings of the Nutrition Society 5 (4): 305–311, 1947.
- Jansson G: Bidrag till kännedom om krigsödem. Finska Läkaresällskapet Handlingar (LXI) Mars–April (3–4): 235–250, 1919.
- Jauhiainen A: Perheenemännille annetut neuvot ruokapulan torjumiseksi Suomessa sotavuosina 1939–44. Pro gradu. Kotitalous- ja käsityötieteiden laitos, Helsingin yliopisto 2009.
- Jauho M: Työväenravitsemuskysymys. Ravitsemus ja yhteiskuntapolitiikka Suomessa 1900-luvun alkupuoliskolla. Teoksessa Kansalaisuus ja kansanterveys (toim. Helén J & Jauho M), s. 146–174. Gaudeamus 2003.
- Juntunen P, Nurmi VP & Stenvall J: Kuntien varautuminen ja turvallisuuden hallinta muuttuvissa hallinto- ja palvelurakenteissa. Acta nro 208. Suomen Kuntaliitto 2009.
- Jutikkala E: Omavaraiseen maatalouteen. Teoksessa Suomen taloushistoria 2. Teollistuva Suomi (toim. Ahvenainen J, Pihkala E & Rasila V), s. 204–221. Tammi 1982.
- Juuramo J: Maataloustuotannon säännöstely. Teoksessa Viisi vuotta kansanhuoltoa (toim. Utrio U), s. 49–72. Kansanhuoltoministeriö 1945.
- Juva E (toim.): Suomen kansan aikakirjat. Suomalaisen historiallisen kirjallisuuden pohjalta. Osa IX, 1899–1917. Otava 1952.
- Jyrkinen AR: Mielisairaanhoidon Kellokosken piirimielisairashoitolassa vuosina 1915–1918. Hoitolan ensimmäisten potilaiden dokumentteihin perustuva analyysi. Julkaisu ja E. Yhteiskuntatieteet 120. Hoitotieteen laitos, Kuopion yliopisto 2005.
- Järnefelt J & Simola LK: Simola, Paavo Eevertti (1902–1961) lääketieteellisen kemian professori. Teoksessa Suomen kansallisbiografia 9 (päätoim. Klinge M), s. 29–30. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2007.
- Kaarninen M: Yliopisto sodassa. Opiskelua ja tutkimusta rintamalla ja kotirintamalla. Teoksessa Tutkijat ja sota (toim. Hietala M), s. 142–235. Historiallinen Arkisto 121. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006.
- Kamminga H & Cunnigham A: Introduction: The science and culture of nutrition, 1840–1940. Teoksessa The science and culture of nutrition, 1840–1940 (toim. Kamminga H & Cunnigham A), s. 1–14. Clio Medica 32. The Wellcome institute series in the history of medicine. Rodopi, Amsterdam-Atlanta 1995.
- Kauppa- ja teollisuusministeriö: Kotivara. Mitä se on? Ohjeita elintarvikkeiden kotivarastoinnista mahdollisten jakeluhäiriöiden varalta. 1966.
- Kauppi M & Rautanen E: Oikeus hyvään kotiin. Pelastakaa lapset ry ja suomalainen lastensuojelutyö 1922–1997. Pelastakaa lapset ry 1997.
- Kauttu K & Kosonen T: Suomen lääkäriliitto 1910–1985. Suomen lääkäriliitto 1985.
- Kauttu K, Reinilä A-M & Voutilainen A: Kunnanlääkärien työ ja elämä. Suomen lääkäriliitto 1983.

- Keliakialiitto: Keliakia. www.keliakialiitto.fi. Luettu 25.5.2009.
- Kempainen M: Kansanhuoltohallinnon kehitys. Teoksessa Viisi vuotta kansanhuoltoa (toim. Utrio U), s.10–23. Kansanhuoltoministeriö 1945.
- Kinnunen T: Ennakkositoumuksista ymmärtämiseen – naishistorian ulottuvuudet. Teoksessa Historioitsijan arki & tutkimuksen prosessi (toim. Autio S, Katajala-Peltomaa S & Vuolle V), s. 49–67. Vastapaino 2001.
- Kirveennummi A, Saarimaa R & Mäkelä J: Syödään leväpullia pimeässä. Tähtikartastoja suomalaisten ruoan kulutukseen vuonna 2030. Tulevaisuuden tutkimuskeskus 2008.
- Kitunen E: Havunneulaset C-vitamiinilähteenä. *Terveystieteiden aikakauslehti* 4: 100, 1942.
- Kitunen E & Pippingsköld LAR: Ehdotus piirimielisairaalain ruokajärjestykseksi. Ilmarinen 1932.
- Klossner AR: Turun lääninsairaalan vaiheita 1857–1957. Toiset sata vuotta. Turun yliopistolaisen keskussairaalaliiton liittohallitus 1967.
- Knight K: Rationing in the second world war. Spuds, spam and eating for victory. The History Press 2008.
- Knuutila M: Kansanomainen keittämisen taito. *Kansatieteellinen arkisto* 50. Suomen muinaismuistoyhdistys 2006.
- Koistinen P: ”Koti kassiin ja karkuun!” – kotitaloudet evakuoititilanteessa. Pro gradu. Opettajankoulutuslaitos, kotitalousopettajan koulutuslinja. Helsingin yliopisto 1996.
- Konttinen E: Perinteisesti moderniin. *Professioiden yhteiskunnallinen synty Suomessa*. Vastapaino 1991.
- Korppi-Tommola A: Tahdolla ja tunteella tasa-arvoa. Naisjärjestöjen keskusliitto 1911–2001. Naisjärjestöjen Keskusliitto 2001.
- Korppi-Tommola A: Hungry, but not starving. The experiences of Finnish children in town and country during the second world war. Teoksessa *The Landscape of food. The food relationship of town and country in modern times* (toim. Hietala M & Vahtikari T), s. 145–184. *Studia Fennica Historica* 4. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2003.
- Korppi-Tommola A: Ehrström, Robert (1874–1956) lääketieteen professori, suomalaisen farmakopean kehittäjä. Teoksessa *Suomen kansallisbiografia* 2 (päätoim. Klinge M), s. 497–498. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2003a.
- Korppi-Tommola A: Lojander, Woldemar (1895–1963) hygienian professori. Teoksessa *Suomen kansallisbiografia* 6 (päätoim. Klinge M), s. 287–288. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2005.
- Korppi-Tommola A: War and children in Finland during the second world war. *Paedagogica Historica* 44 (4): 445–455, 2008.
- Korvela P, Holmberg M, Jonsson M & Kupiainen A: Ajelehtivasta ankkuroituun arkeen – arkirytmien muuttamisen tukeminen perhetyössä sekvenssikartta-menetelmällä. Teoksessa *Kodin arki* (toim. Janhonen-Abuquah H). Julkaisu 9. Kotitalous- ja käsityötieteiden laitos, Helsingin yliopisto 2009.
- Koskenhovi PA: Lastemme ravinnosta. *Duodecim* 5: 224–230, 1942.
- Kotitalousopettajien liitto: 75-vuotias Kotitalousopettajien liitto. Vesanpaino Oy 1993.
- Kreula M & Virtanen AI: Porkkanan karotiinin resorboituminen ihmisellä. Teoksessa *Tutkimuksia kansanravitsemustilan parantamiseksi*, s. 46–50. Kansanravitsemuskomitea 1940.
- Kuisma M: Modernia Suomea rakentamassa. Teoksessa *Suomalaisen arjen historia. Modernin Suomen synty* (päätoim. Häggman K), s. 11–45. Weilin+Göös 2007.
- Kulmala H: Suomen elintarvikehuollon kriisivalmius. *Bolus* 2: 6–8, 2000.
- Kuusisto P: D-vitamiinin jakelusta ja sen tarkoituksesta. *Terveystieteiden aikakauslehti* 1: 19, 1944

- Laaksonen L: Koulunkäyntiä ja opiskelua sodan varjossa. Teoksessa Suomi 85. Itsenäisyyden puolustajat. Kotirintamalla (päätoim. Haataja L), s. 206–211. Weilin & Göös 2002.
- Lahti-Koski M & Sirén M: Ravitsemuskertomus 2003. Julkaisu B4. Kansanterveyslaitos 2004.
- Lahtinen R: Kaupunkimaatalous ja -ympäristö maailmansotien aikana. Teoksessa Sodan ekologia. Nykyaikaisen sodankäynnin ympäristöhistoriaa (toim. Laakkonen S & Vuorisalo T), s. 340–374. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2007.
- Laine A: Koulut ja yliopistot sota-ajan yhteiskunnassa. Teoksessa Kansakunta sodassa 2. Vyö kireällä (päätoim. Hietanen S), 170. Opetusministeriö, Valtion painatuskeskus 1990.
- Laine K: Maatalousnaiset 1797–1947. Maatalousnaisten keskusjohtokunta. Tillgmannin kirjapaino 1948.
- Laitinen J & Vainio S: Pitkä sähkökatko ja yhteiskunnan elintärkeiden toimintojen turvaaminen. Puolustusministeriö 2009.
- Lammi M & Raijas A: Pelloilta itsepalvelumyymälään – palvelujen muutos suomalaisessa ruokataloudessa. Teoksessa Kuluttajat kehittäjinä. Miten asiakkaat vaikuttavat palvelumarkkinoilla? (toim. Lammi M, Järvinen R & Leskinen J), s. 7–22. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja. Kuluttajatutkimuskeskus 2007.
- Lampio E & Mustonen H: Sota-ajan ruokaohjeita metsätyömaiden emännille. Yhtyneet painot Oy 1943.
- Lampisjärvi T: Suomalaisen ravitsemustutkimuksen historiaa. Pro gradu. Ravitsemustieteen laitos, Helsingin yliopisto 1985.
- Laurent H: Terveys sodan aikana. Teoksessa Sodassa koettua. Arkea sodan varjossa (päätoim. Turtola M), s. 63–93. Weilin+Göös Oy 2008.
- Laurila EH: Kulutus Suomen kansantaloudessa vuosina 1900–1975. Elinkeinoelämän tutkimuslaitos B 42. Helsinki 1985.
- League of Nations, Transit Department: Food, famine and relief 1940–1946. Geneve, 1946. www.archive.org. Luettu 25.9.2009.
- Lehtinen A: Valmistavat toimenpiteet kansanhuollon toteuttamiseksi ja kansanhuollon perustaminen. Teoksessa Viisi vuotta kansanhuoltoa (toim. Utrio U), s. 7–9. Kansanhuoltoministeriö 1945.
- Leisio C: Kuolevuus ja kuolinsyyt Suomessa v. 1915–1975. Laudaturtyö Suomen historiassa. Helsingin yliopisto 1979.
- Lepistö V: Sata vuotta Tampereen talouskoulussa. Tampereen talouskoulu 1990.
- Lepistö V: Joko Teillä on primuskeitin? Kotitalousteknologian saatavuus ja tarjonta Helsingissä 1800-luvun puolivälistä 1910-luvun lopulle. Historiallisia Tutkimuksia 181. Suomen Historiallinen Seura 1994.
- Lepkovsky S: The bread problem in war and in peace. *Physiological Reviews* 24 (2): 239–275, 1944.
- Leskinen V: Kulkujätkänä. Teoksessa Leivän tähden. Suomalaisen työn historiaa (toim. Laaksonen P, Junnila K & Nirkko J), s. 15–24. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 1995.
- Lindén VF: Špalernajasta talvisotaan. Tammi 1972.
- Lindfors J: Jäkälien käyttäminen ihmisten ravinnoksi. Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä n:o 5. Suomen Senaatin kirjapaino 1917.
- Linnanmäki E: Espanjantauti Suomessa. Influenssapandemia 1918–1920. *Bibliotheca Historica* 95. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2005.
- Lintukangas S, Manninen M, Mikkola-Montonen A, Palojoki P, Partanen M & Partanen R: Kouluruokailun käsikirja. Laatuveäitä koulutyöhön. Opetushallitus 2007.

- Littonen G (toim.): Keskitetty vapaa huoltotyö 1939–1949. Vapaan Huollon julkaisuja 30. Suomen Huolto ry 1949.
- Litzen A: A. I. Virtasen huippuyksikkö selviytyi sodasta. Teoksessa Tutkijat ja sota (toim. Hietala M), s. 236–298. Historiallinen Arkisto 121. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006.
- Livsmedelsverket: Livsmedelsverkets miljösmarta matval. www.slv.se. Luettu 5.2.2010.
- Lojander W: Terveydellisiä näkökohtia vv. 1939–1940 sodasta. Suomen lääkäriliiton aikakauslehti 6: 205–223, 1940.
- Lojander W: Vitamiinitarpeen järjestämisestä poikkeuksellisina aikoina. Suomen sotilashallinnollinen aikakauslehti 3: 61–70, 1941.
- Lummel P: Food provision of German army in world war I. The International Commission for Research into European Food History (ICREFH), XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries. 8–11.9.2009, Pariisi. Symposiumin julkaisu.
- Lundén O: Ryhmäpuutarhoja. Ryhmäpuutarhoista, niiden merkityksestä yhteiskunnassa, niiden perustamisesta ja hoidosta. Otava 1918.
- Lyall D: Hospital diets. Proceedings of the Nutrition Society 3: 139–144, 1945.
- Lyytinen A: Koulukeittolat ovat nykyoloissa välttämättömät. Terveystieteiden aikakauslehti 10: 185–186, 1940.
- Lähteenmäki M: Naiset kotirintaman töissä. Teoksessa Suomi 85. Itsenäisyyden puolustajat. Kotirintamalla (päätoim. Haataja L), s.168–177. Weilin & Göös 2002.
- Lähteenmäki M: Sillanpää, Miina (1866–1952) sosiaaliministeri, kansanedustaja, talousneuvos. Teoksessa Suomen kansallisbiografia 8 (päätoim. Klinge M), s. 900–903. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006.
- Läänin- ja yleisten sairaaloiden ruokajärjestys ja ruuanvalmistusohjeet. Valtioneuvoston kirjapaino 1931.
- Löfqvist R: Ovatko kaikki toimenpiteet turhia? Terveystieteiden aikakauslehti 11 (XXX): 161–163, 1918.
- Maanpuolustuksen tieteellinen neuvottelukunta muonitusjaosto: Mahdollisuuksista tukeutua luonnonvaraisiin eläimiin ja kasveihin ravinnonlähteinä. I osa. Tutkimuksen perusteet, yhteenvedot ja päätelmät. Raporttisarja 2/A79. Helsinki 1979.
- Maanpuolustuskorkeakoulu: Tietoja Suomen kokonaismaanpuolustuksesta 2006. Maan ja kansalaisten turvallisuus – yhteiskunnan toiminnan turvaaminen. Edita 2005.
- Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus: Ravintotase 2006 ja 2007 ennakko. 2008.
- Magee HE: Activities in nutrition of the ministry of health in England during the war. Proceedings of the Nutrition Society 5 (4): 211-213, 1947.
- Magnus MH: Food related coping strategies after hurricane Andrew. Journal of the American Dietetic Association 94 (6): 631–633, 1994.
- Mannerfelt C: Livsmedelspolitik och livsmedelsförsörjning 1914–1922. Teoksessa Bidrag till Sveriges ekonomiska och sociala historia under och efter världskriget (toim. Heckscher EF), s. 43–143. PA Norstedt & söner 1926.
- Manninen T: Elintarvikepula ja Oulun voimellakka vuonna 1917. Teoksessa Rohkea, reima ja horjumaton (toim. Tervonen A), s. 123–129. Scripta Historica XXVII. Acta Societatis Historicae Ouluensis 1998.
- Manninen T: Pohjoisen Suomen sairaanhoidon historia. Julkaisu 3. Pohjois-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri 1998a.
- Markkola P: Suomalaisten järjestäytyminen ompeluseuroista suojeluskuntiin. Teoksessa Suomalaisen arjen historia. Modernin Suomen synty (päätoim. Häggman K), 101–124. Weilin+Göös 2007.

- Marrack JR: Investigations of human nutrition in the United Kingdom during the war. *Proceedings of the Nutrition Society* 5 (4): 213–241, 1947.
- Meriläinen J: Amerikkalaisten kveekarien toiminta Suomessa 1945–1947. Suomen kirkkohistoriallisen seuran vuosikirja 94: 127–155, 2004.
- Milles E: Working capacity and calorie consumption: The history of rational physical economy. Teoksessa *The science and culture of nutrition 1840–1940* (toim. Kamminga H & Cunningham A), s. 75–95. *Clio Medica* 32. The Wellcome Institute Series in The History of Medicine. Rodopi, Amsterdam-Atlanta 1995.
- Mouré K & Schwartz P: On vit mal. Food shortages and popular culture in occupied France 1940–1944. *Food, Culture & Society* 10 (2): 261–295, 2007.
- Mustaniemi H: Rautainen operatsioonipöytä. Pohjois-Karjalan sairaalahoidon historiaa. Joensuu 1996.
- Muukka E. Kuntien ruokahuollon varautuminen normaaliaikaisiin häiriötilanteisiin ja poikkeusoloihin. Pro gradu. Kliinisen ravitsemustieteen laitos, Kuopion yliopisto 1999.
- Mäkelä J, Paturi M, Räsänen L: Eating patterns and food consumption. *Nutrition in Finland*. Kansanterveyslaitos 2006.
- Mäkelä P: Vuosien 1917–19 kulkutaudit, espanjantauti ja vankileirikatastrofi. Historiallisepidemiologinen näkökulma Suomen väestön korkeaan tautikuolleisuuteen. Valtioneuvoston kanslian julkaisusarja 16/2007. Suomen sotaturmat 1914–22 -projekti.
- Mäkinen R: Rautavaara, Toivo (1905–1987) puutarhanhoidon tarkastaja, tietokirjailija, professori. Teoksessa *Suomen kansallisbiografia* 8 (päätoim. Klinge M), s. 154–155. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006.
- Mäkinen R & Sysiharju A-L: Eteenpäin ja ylöspäin. Hedvig Gebhardin osuus ja toiminta. Otava 2006.
- Nagelberg A: Hurricanes and floods – A look at how RDs survive disasters. *Journal of the American Dietetic Association* 94 (6): 601–604, 1994.
- Nieminen-Sundell R (toim.): Ruokamuutos 2030. Kansallinen ennakointiverkosto, Sitran elintarvike- ja ravitsemusohjelma ERA. Elektroninen aineisto: www.sitra.fi. Luettu 15.2.2010.
- Nissen MR: Danish food production in the German war economy. Teoksessa *Food and conflict in Europe in the age of the two world wars* (toim. Trentman F & Just F), s.172–192. Palgrave McMillan 2006.
- Nummi A: Perunateatteria, keräilytaloja ja elintarvikejonossa seisoskelua. Lasten osallistuminen työntekoon ja ruokataloudenhoitoon pula-ajalla vuosina 1939–1946. Pro gradu. Kotitalous- ja käsityötieteiden laitos, Helsingin yliopisto 2005.
- Nylund CE: Vitamin A och livsmedels restriktionerna med speciellt beaktande av A-vitamin tillgången under graviditet och digivning. *Finska Läkaresällskapets Handlingar* LXXXIV (3): 659–663, 1941.
- Nyström S: Helsinki ja helsinkiläiset sodassa. Teoksessa *Helsinki 1918. Pääkaupunki ja sota* (Kolbe L & Nyström S), s. 27–108. Minerva Kustannus Oy 2008.
- Nyström S: Modernin urbaanin alueen kriisi, Helsinki 1914–1918. Teoksessa *Maa, seutu, kulmakunta. Näkökulmia aluehistorialliseen tutkimukseen* (toim. Lähteenmäki M), s. 291–316. Historiallinen Arkisto 129. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2009.
- Ohanwe T: Järjestönaiset huolenpitäjinä koti- ja sotarintamalla. Teoksessa *Naisten aseet. Suomalaisena naisena talvi- ja jatkosodassa* (toim. Raitis R & Haavio-Mannila E), s. 131–159. WSOY 1993.

- Oker-Blom M: Ihmisen ravitsemisesta ruuanpuutteen vallitessa. Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä n:o 1. Suomen Senaatin kirjapaino 1917.
- Ollila A: Suomen kotien päivä valkenee... Marttajärjestö suomalaisessa yhteiskunnassa vuoteen 1939. Historiallisia Tutkimuksia 173. Suomen Historiallinen Seura 1993.
- Osman H: Kun UNICEF auttoi Suomea 1947–1951. Unicef 1991.
- Overgaard S: Mikkel Hindhede and the science and rhetoric of food rationing in Denmark 1917–18. The International Commission for Research into European Food History (ICREFH), XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries. 8–11.9.2009, Pariisi. Symposiumin julkaisu.
- Paavolainen J: Vankileirit Suomessa 1918. Tammi 1971.
- Packalén L: Maatalous on ruokahuollon perusta. Bolus 2: 10–12, 2000.
- Pakkanen E: Läskinjakajasta metsäsektorin mesenaatiksi. Metsämiesten Säätiö 50 vuotta. Gummerus 1998.
- Palmén AJ: Lääkärintodistuksista. Ohjeita lääkärintodistusten laatimiseen. WSOY 1944.
- Parikka O: Palstaviljely ja -viljelijät Helsingissä. Pro gradu. Kasvintuotantotieteen laitos, Helsingin yliopisto 1995.
- Paturi M, Tapanainen H, Reinivuo H & Pietinen P (toim.): Finravinto 2007 -tutkimus. Julkaisuja B 23. Kansanterveyslaitos 2008.
- Pekkarinen M: Tutkimuksia maalaisväestön ravinnosta eräissä Itä- ja Länsi-Suomen pitäjissä. Julkaisu 99. Suomen Maataloustieteellinen Seura 1962.
- Pelttari H: Elintarvikkeiden omavaraisuus on monitahoinen asia. Kehittyvä elintarvike 2: 30–31, 2009.
- Perko T: Kalevankadun Akatemia. Säätiö – A. I. Virtanen – ravitseminen. Ravitsemuksen Tutkimussäätiö 2009.
- Pesonen N: Terveiden puolesta sairautta vastaa. Terveiden- ja sairaanhoito Suomessa 1800- ja 1900-luvulla. WSOY 1980.
- Pihkala E: Sotatalous 1939–1944. Teoksessa Suomen taloushistoria 2. Teollistuva Suomi (toim. Ahvenainen J, Pihkala E & Rasila V), s. 317–329. Tammi 1982.
- Pihkala E: Kansanhuollon aikaan. Teoksessa Suomi 85. Itsenäisyyden puolustajat. Kotirintamalla (päätoim. Haataja L), s. 84–99. Weilin & Göös 2002.
- Piilonen J: Elintarvikehuolto – kamppailu nälkää vastaan. Teoksessa Itsenäistymisen vuodet 1917–1920. 2. Taistelu vallasta (toim. Manninen O), s. 572–583. VAPK-kustannus 1993.
- Pitkänen K: Väestönkehitys. Teoksessa Suomen taloushistoria 2. Teollistuva Suomi (toim. Ahvenainen J, Pihkala E & Rasila V), s. 192–203. Tammi 1982.
- Pitkänen K: Kärsimysten ja ahdingon vuosikymmen – 1860-luvun yleiskuva. Teoksessa Kun halla nälän tuskan toi: miten suomalaiset kokivat 1860-luvun nälkävuodet (toim. Häkkinen A, Ikonen V, Pitkänen K & Soikkanen H), s. 36–80. WSOY 1991.
- Pohja-Mykrä M & Mykrä S: Luonnonvaraiset eläimet sodassa ja sodan kohteina. Teoksessa Sodan ekologia. Nykyaikaisen sodankäynnin ympäristöhistoriaa (toim. Laakkonen S & Vuorisalo T), s. 143–192. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2007.
- Pohjanpalo M: Ovatko koulukeitot kaupungeissa tarpeen? Koulukeittoyhdistyksen kirjasia n:o 9. Koulukeittoyhdistys 1913.
- Posti P: Kouluruokailun kehitys oppilashuollon osa-alueena kansakouluissamme vuosina 1905–1921. Syventävien opintojen tutkielma. Opettajankoulutuslaitos, kotitalousopettajan koulutuslinja, Helsingin yliopisto 1988.
- Pranttila A: Rintamamiesten muonitus Suomessa sotavuosina 1939–1945. Väitöskirja. Soveltavan kemian ja mikrobiologian laitos, ravitsemustiede, Helsingin yliopisto 2006.

- Prättälä R & Helminen P: Finnish meal patterns. Teoksessa *Nutritional adaptation to new life-styles* (toim. Somogyi JC & Koskinen EH), s. 80–91. *Bibliotheca Nutrition et Dieta*, No. 45. Karger 1990.
- Pulma P: Mullistusten aika. Teoksessa *Pikkukaupungin unelmia. Kajaani 1906–1976* (Pulma P & Turpeinen O). s. 14–257. Kajaanin kaupunki 1994.
- Puolustustaloudellinen suunnittelukunta: *Julkisten ruokapalvelujen valmiustyöryhmän mietintö*. 1992.
- Puolustustaloudellinen suunnittelukunta: *Elintarvikehuoltotyöryhmä -94:n mietintö*. 1994.
- Puolustustaloudellinen suunnittelukunta: *Ruokahuollon valmiussuunnitteluohje*. 1994a.
- Puolustustaloudellinen suunnittelukunta koti- ja suurtaloustoimikunta: *Ruokalistakokeilu poikkeusolojen varalta – perushuoltotason ruokalista suurkeittiöille*. 1995.
- Puolustustaloudellinen suunnittelukunta maatalousjaosto: *Elintarvikehuoltotyöryhmän mietintö*. Puolustustaloudellinen suunnittelukunta 1986.
- Putkiranta M: *Suomen Väestönsuojelujärjestö 1927–1992. Väestönsuojelusäätö* 1995.
- Pyke M: *Food supplies for collective feeding. Proceedings of the Nutrition Society* 1–2: 92–96, 1944.
- Pöyhiä P: *Sairaalan ruokapalvelu toimii poikkeusoloissakin. Bolus* 2: 18–21, 2000.
- Pöyhönen M: *Puheen luonnos. Kotitalousneuvojille kyläkokouksissa käytettäväksi. Valtion kotitaloustoimikunta nro 20*, 1919.
- Raappana A: *Opettajaopiskelijoiden suhtautuminen kotivaraan. Pro gradu. Kotitalous- ja käsityötieteiden laitos, Helsingin yliopisto* 2008.
- Rantasalo V: *Vaikeanakin aikana on lastenhoito pidettävä niin korkealla kuin mahdollista. Terveystoimilehti* 1: 7–11, 1942.
- Rantatupa H: *Elintarvikehuolto ja -säännöstely Suomessa vuosina 1914–1921. Studia Historica Jyväskyläläisiä* 17. Jyväskylän yliopisto 1979.
- Rantatupa H: *Elintarvikehuolto ensimmäisen maailmansodan aikana. Teoksessa Suomen maatalouden historia 2. Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle* (toim. Peltonen M), s. 265–329. *Suomalaisen Kirjallisuuden Seura* 2004.
- Rantatupa H: *Kansanhuolto toisen maailmansodan aikana 1939–1949. Teoksessa Suomen maatalouden historia 2. Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle* (toim. Peltonen M), s. 443–503. *Suomalaisen Kirjallisuuden Seura* 2004a.
- Rantavaara A: *Elintarvikeketjun suojaustoimenpiteet laskeumatilanteiden varalle. STUK-A215. Säteilyturvakeskus* 2005.
- Rautavaara T: *Mihin kasvimme kelpaavat. Leivän lisänä, ruoan aineksina, mausteina, kahvin ja teen korvikkeina, lääkkeinä, rehuna sekä teknillisiin tarkoituksiin. I osa: kevään ja alkukesän kasveja. WSOY* 1942.
- Rautavaara T: *Mihin kasvimme kelpaavat. Leivän lisänä, ruoan aineksina, mausteina, kahvin ja teen korvikkeina, lääkkeinä, rehuna sekä teknillisiin tarkoituksiin. II osa: kesän ja syksyn kasvit. WSOY* 1943.
- Rautavaara T: *Ravitsemuspolitiikka ja puutarhanhoito. Julkaisu N:o 31. Suomen Puutarhaviljelijäin liitto* 1943a.
- Rautavirta-Hiekka K, Ahlström A & Rehtola A: *Varautuminen poikkeusoloihin – haaste suurkeittiöille. Bolus* 2: 14–17, 2000.
- ReijoWaara K: *Islannin- eli kangasjäkälän ravintoarvosta. Terveystoimilehti* 1 (XXVIII): 24–25, 1916.
- ReijoWaara K: *Nälkä ja lavantauti. Terveystoimilehti* 9 (XXIX): 146–148, 1917.
- ReijoWaara K: *Sodan opetuksia. Terveystoimilehti* 2–3 (XXX): 45–46, 1918.
- ReijoWaara K: *Voikukkien juuret talteen. Terveystoimilehti* 7–8 (XXX): 123–124, 1918a.
- ReijoWaara K: *Pellavansiemenjauhot. Terveystoimilehti* 7–8 (XXX): 124–125, 1918b.

- ReijoWaara K: Hevosen liha käytäntöön kaikkialla! *Terveystieteilehti* 10 (XXX): 157–158, 1918c.
- Renqvist Y: Carl Tigerstedt. *Duodecim* 11: 941–943, 1930.
- Roine P: The amounts and adequacy of food rations in Finland during 1941–1946. *Eripainos Maataloustieteellinen aikakauskirja* 20, 1948.
- Roine P: Suomen kansan ravinto. Teoksessa *Oma maa. Tietokirja Suomen kodeille*. 2 Helmi-kuu (toim. Linkomies E), s. 179–190. WSOY 1958.
- Rosén R, Heiniö P, Soininen G & Unkila E: Helsingin kaupungin sairaalalaitoksen historia. *Julkaisuja N:o 19, Helsingin kaupunki* 1968.
- Ruokatieto: Kotivara on käyttökelpoinen kriisitilanteissa. <http://uutiset.ruokatieto.fi>. Luettu 15.3.2008.
- Ruotsalainen A: Sakkariini ja sen käyttö. *Terveystieteilehti* 4–5 (XXX): 74–76, 1918.
- Ruotsalainen A: Huomioita rachitis-taudin esiintymisestä Helsingin lapsissa vuosina 1914–1918. *Duodecim* 38 (2): 75–82, 1922.
- Räikkönen T: Läskisooia ilman läskiä ja sitruunasoodalla ohukaisia – Kotirintaman monitaitureiden elämää. Teoksessa *Naisten aseet. Suomalaisena naisena talvi- ja jatkosodassa* (toim. Raitis R & Haavio-Mannila E), s.160–200. WSOY 1993.
- Räsänen L: Suomalaisen ravitsemustutkimuksen kehityslinjat ja yhteydet yhteiskunta- ja käyttäytymistieteisiin. *Sosiaalilääketieteellinen Aikakauslehti* 23: 104–110, 1986.
- Räsänen L: Ruoan monet merkitykset. *Kehittyvä elintarvike* 6: 12–15, 1999.
- Räsänen M: Ruoka ja juoma sosiokulttuurisena kuvastimena. *Ruokakulttuurin tutkimuksen ongelmia, metodeja ja kehityksen suuntaviivoja. Tutkimuksia 11. Etnologian laitos, Jyväskylän yliopisto* 1980.
- Saarikangas K: *Asunnon muodonmuutoksia. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura* 2002.
- Salmela U: Varhaiset siirtolapuutarhat Suomessa. Teoksessa *Hortus Fennicus: Suomen puutarhataide* (päätoim. Häyrynen M), s. 114–118. *Viherympäristöliitto ry* 2001.
- Salmi T: Äidinmaidon koostumuksesta ja etenkin sen rasvapitoisuudesta huomioon ottaen sota-ajan ravintotilanteen. *Duodecim* 3: 134–157, 1944.
- Saloheimo V: Brander, Uno (1870–1934) maataloushallituksen ylijohtaja, maatalousministeri, kansanedustaja, maanviljelysneuvos. Teoksessa *Suomen kansallisbiografia 1* (päätoim. Klinge M), s. 779–782. *Suomalaisen Kirjallisuuden Seura* 2003.
- Salovaara K: *Säännöstellen selvittiin. Kansanhuolto 1939–1949. Kauppiaitten Kustannus Oy* 1977.
- Saraste E: Talvisodan kotirintama. *Tuntemattomien naisten sota. Teoksessa Tuntematon talvisota: Suomi 1939–1940* (toim. Nevakivi J, Hentilä S, Hietaniemi T, Hovi K, Jussila O, Saraste E & Turtola M), s. 103–123. *Poliittisen historian laitos, Helsingin yliopisto* 1989.
- Saraste E: Talonpitoa rintaman varjossa – työvoima ja työmarkkinat vuosina 1941–1944. Teoksessa *Kansakunta sodassa 2. Vyö kireällä* (päätoim. Hietanen S), s. 285–300. *Valtion painatuskeskus* 1990.
- Sarkio M: Sairaanhoidajaksi kasvattaminen. *Sairaanhoidajakoulutus ja siinä käytetyt oppikirjat Suomessa. Kasvatustieteen laitoksen tutkimuksia* 208. *Helsingin yliopisto* 2007.
- Savonen S: Yhä useampia koulukeittiöitä perustamaan. *Terveystieteilehti* 2 (XXIX): 18–19, 1917.
- Savonen S: *Maalaiskuntien yleisen terveydenhuollon käsikirja. Otava* 1945.
- Schlich T: The word of God and the word of science: nutrition science and the Jewish dietary laws in Germany, 1820–1920. Teoksessa *The science and culture of nutrition, 1840–1940* (toim. Kamminga H & Cunnigham A), s. 97–128. *Clio Medica* 32.

- The Wellcome institute series in the history of medicine. Rodopi, Amsterdam-Atlanta 1995.
- Seikkula E, Rautavirta-Hiekkä K & Ahlström A: Väestönsuojan ruokahuolto. Teoksessa Suoja 2000. Talosuojan käyttökokeilu (toim. Ylinen R), s. 51–56. Helsingin pelastusliitto 2001.
- Seppinen I: Ahdinkoajan varalle. Taloudellinen puolustusneuvosto ja puolustustaloudellinen suunnittelukunta huoltovarmuuden kehittäjänä. 1929–1955–1995. Puolustustaloudellinen suunnittelukunta 1996.
- Seppinen I: Talvisodan talous. Teoksessa Suomi 85. Itsenäisyyden puolustajat. Kotirintamalla. (päätoim. Haataja L), s. 28–37. Weilin & Göös 2002.
- Sihvonen K: Minkälainen on kotitalouden edustus kh-lautakunnissa. Kansanhuoltaja 1:12, 1942.
- Sihvonen K: Elintarvikkeiden tarkastustoiminnasta. Kotitalous 3: 85–86, 1944.
- Siirala M: Elintarvelautakuntien sekä toistenkin kuntain luottamusmiesten huomioon. Terveystieteiden aikakauslehti 1 (XXX): 7–8, 1918.
- Sillanpää M: Kunnallisten kansankehittolain perustaminen ja hoitaminen. Valtion kotitaloustoimikunta. Helsinki, 1918. Uusittu painos 1919.
- Sillanpää M: Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Bibliotheca Historica 72. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2002.
- Simola PE: Uhkaako meitä vitamiinien puute? Kotitalousopetus 2: 46–50, 1941.
- Simola PE: Miltä näyttää Suomen nykyinen ravintotilanne. Duodecim 57 (3): 132–150, 1941a.
- Simola PE: Nykyinen ruokamme. Kotitalousopetus 2: 31–40, 1942.
- Simola PE: A-vitamiinintarpeen tyydyttämisestä. Duodecim 58 (9): 381–392, 1942a.
- Simola PE: Muutamia ajankohtaisia ruokakysymyksiä. Sotilashallinnollinen aikakauslehti 8: 168–180, 1942b.
- Simola PE: Mahdollisuusistamme korvata leipäviljan puute. Sotilashallinnollinen Aikakauslehti 6: 121–134, 1942c.
- Simola PE & Saksela N: Havaintoja Suomen väestön A-vitamiinitilanteesta. Duodecim 56 (9): 185–196, 1940.
- Simonen S: Maatalouskerholiitto 1928–1954. Maatalouskerholiitto 1953.
- Simonen S: Suomen puutarhatalouden historia. Puutarhaliitto 1961.
- Sisäasiainministeriö: Suomalaisten turvallisuusasenteet ja -tiedot. Suomen Gallup Oy 1992.
- Sisäasiainministeriö: Kansalaisten käsitykset pelastustoimesta. Gallup Omnibus 1995.
- Sisäasiainministeriö: Kansalaisten pelastusasenteet. Gallup Omnibus 1999.
- Sisäasiainministeriö: Pelastusasenteet 2002. Suomen Gallup Oy 2002.
- Sisäasiainministeriö: Pelastusasenteet. TNS Gallup Oy 2005.
- Sisäasiainministeriö: Pelastusasenteet. TNS Gallup Oy 2008.
- Soikkanen H: Sosiaaliset olosuhteet. Teoksessa Pohjola 2. maailmansodan aikana (toim. Molin K, Nissen HS, Skodvin M, Soikkanen H & Weibull J), s. 121–166. Tietoliipas 104. Suomen Historiallinen Seura, Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 1987.
- Soikkanen H: ”Miekalla, nälällä ja rutolla” – kriisit historiassa. Teoksessa Kun halla nälän tuskan toi: miten suomalaiset kokivat 1860-luvun nälkävuodet (toim. Häkkinen A, Ikonen V, Pitkänen K & Soikkanen H), s. 11–35. WSOY 1991.
- Soininen G: Lääkärintodistusten kirjoittamisesta etenkin nykyoloja silmälläpitäen. Suomen Lääkäriliiton aikakauslehti 6: 442–457, 1941.
- Sosiaali- ja terveysministeriö: Muistio sairaaloiden ravintohuollon valmiusseminaarista Helsingissä 14.5.2001. Monisteita 2001:18. Sosiaali- ja terveysministeriö 2001.
- Sosiaali- ja terveysministeriö: Terveystieteiden valmiussuunnitteluopas. Oppaita 2002:5. Sosiaali- ja terveysministeriö 2002.

- Sosiaali- ja terveysministeriö: Sosiaalitoimen valmiussuunnitteluopas. Julkaisu 12. Sosiaali- ja terveysministeriö 2008.
- Sota-ajan ruokakulutustutkimukset. Sosiaalinen aikakauskirja 9–10 (39): 313–323, 1945.
- Sota-ajan ruokakulutustutkimukset II. Sosiaalinen aikakauskirja 11–12 (39): 404–414, 1945.
- Spiekerman U: Brown bread for victory: German and British wholemeal politics in the inter-war period. Teoksessa *Food and conflict in Europe in the age of the two world wars* (toim. Trentman F & Just F), s.143–171. Palgrave MacMillan 2006.
- Starling EH: *The feeding of nations. A study in applied physiology.* Longmans, Green and Co 1919.
- Stein K: Will you be ready to help when disaster hits? *Journal of the American Dietetic Association* 106 (2): 190–194, 2006.
- Stein K: When disaster hits: Tales from the frontlines. *Journal of the American Dietetic Association* 106 (3): 346–350, 2006a.
- Steinert JD: Food and the food crisis in post-war Germany, 1945–1948: British policy and the role of British NGOs. Teoksessa *Food and conflict in Europe in the age of the two world wars* (toim. Trentman F & Just F), s. 266–288. Palgrave MacMillan 2006.
- Suojanen A: Suomalaista ravitsemuspolitiikkaa vuosina 1939–1999. Kansanravitsemusongelmat ja niiden ratkaisuehdotusten eteneminen julkisiksi päätöksiksi. *Bidrag till kännedom av Finlands natur och folk*, 157. Suomen Tiedeseura 2003.
- Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö: Puhelinhaastattelututkimus ihmisten suhteesta omatoimiseen varautumiseen ja lähiympäristön turvallisuuteen syksy 2008. Suomen Kyselytutkimus Oy, Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö. Tulosityhteenvetoraportti syksy 2008.
- Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö: Kotivara – jos kauppaan ei pääse. 2009.
- Suomen Pelastusalan Keskusjärjestö & Huoltovarmuuskeskus: Kotivara. Elämän erityistilanteisiin. 2004.
- Suomen turvallisuus- ja puolustuspolitiikka 2009. Valtioneuvoston selonteko. Valtioneuvoston kanslian julkaisusarja 11/2009.
- Suomen Väestösuojelujärjestö: Kotivara. 1982.
- Susitaival P: Suomen Lääkäriliitto 1910–1960. Suomen Lääkäriliitto 1960.
- Syrjälä-Qvist L: Paloheimo, Lauri (1899–1976) kotieläintieteen professori. Teoksessa *Suomen kansallisbiografia 7* (päätoim. Klinge M), s. 524–525. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2006.
- Sysiharju A-L: Naisasian tytär – muuttuvien kotien tuki. 1891–1991. Vuosisata kotitalousopettajien koulutusta Helsingissä. Tutkimuksia 148. Opettajankoulutuslaitos, Helsingin yliopisto 1995.
- Sysiharju A-L: Työtytöt. Naisten vapaaehtoinen työpalvelu 1941–1945. Edita 1997.
- Sysiharju A-L: Työtytöt. Työpalvelusta terveeseen aikuisuuteen. Teoksessa *Suomi 85. Itsenäisyyden puolustajat. Kotirintamalla* (päätoim. Haataja L), s. 120–121. Weilin & Göös 2002.
- Sysiharju A-L: Gebhard, Hedvig (1867–1961) osuustoiminta- ja naisasianainen, kansanedustaja, talousneuvos. Teoksessa *Suomen kansallisbiografia 3* (päätoim. Klinge M), s. 192–195. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2004.
- Syvöja H: Kansakoulu – suomalaisten kasvattaja: perussivistystä koko kansalle 1866–1977. PS-kustannus 2004.
- Säämänen S: Suomalaisten suhtautuminen poikkeusoloihin varautumiseen ja varautumisesta tiedottamiseen. Pro gradu. Opettajankoulutuslaitos, kotitalousopettajan koulutuslinja, Helsingin yliopisto 1994.

- Tainio R & Tarasti K: Suomalaisen työpaikkaruokailun kehitys. Teoksessa Yksin vai yhdessä? Työpaikkaruokailu murrosvaiheessa (toim. Hasunen K, Helminen P, Lusa S, Prättälä R, Tainio R, Vaaranen V.), s. 9–18. Työterveyslaitos 1995.
- Tallqvist TW: Om undernärning och inre sekretion. En kristidsstudie. Finska Läkaresällskapet Handlingar LXIV (1–2): 1–17, 1922.
- Talve I: Suomen kansankulttuuri. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 1990.
- Tantarimäki S: Puutarhan antimilla yli pulavuosien. Ruokahuollon täydennystä Suomessa 1917–1950. Teoksessa Tutkimusretkistä paikkatietojärjestelmiin – matkalla kulttuurimaantieteen maailmoissa (toim. Tuhkanen S, Lahti M, Tantarimäki S & Karjalainen V), s. 193–205. Julkaisuja 164. Maantieteen laitos, Turun yliopisto 2001.
- Tarasti K: Elämänluokku. Valtion ravitsemiskeskus 1948–1988. Valtion ravitsemiskeskus 1987.
- Tarjanne AJ: Koululaisten ravintokysymys. Tuberkuloosilehti 2: 47–55, 1931.
- Tarkiainen K: Tigerstedt, Robert (1853–1923) fysiologian professori, valtiopäiväedustaja. Teoksessa Suomen kansallisbiografia 9 (päätoim. Klinge M), s. 791–793. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2007.
- Teich M: Science and food during the great war: Britain and Germany. Teoksessa The science and culture of nutrition, 1840–1940 (toim. Kamminga H & Cunningham A), s. 213–234. Clio Medica 32, The Wellcome Institute Series in The History of Medicine. Rodopi, Amsterdam-Atlanta 1995.
- Teräs K: Yritys ja yhteiskunta. Heikki Huhtamäen verkosto- ja sidosryhmäsuhteet. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2009.
- Teuteberg HJ: Food provision of the German “home front” in the first world war 1914–1918. The International Commission for Research into European Food History (ICREFH), XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries. 8–11.9.2009, Pariisi. Symposiumin julkaisu.
- Thoms U: The innovative power of war. Army, food sciences and the food industry in Germany in the 20th century. The International Commission for Research into European Food History (ICREFH), XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries. 8–11.9.2009, Pariisi. Symposiumin julkaisu.
- Tiainen H, Keskitalo P, Fiskaali H, Niittymaa L & Raukko U: Palstaviljely ja sen kansantaloudellinen merkitys. Julkaisu 11. Maatilahallitus 1984.
- Tigerstedt C: Hätäleivästä. Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä n:o 3. Suomen Senaatin kirjapaino 1917.
- Tigerstedt C: Människans näringsbehov och dyrtiden. Schildts revy 2: 68–78, 1917a.
- Tigerstedt C: Leipäkysymyksestämme. Elanto 3: 32–34, 1917b.
- Tigerstedt C: Voidaanko meidän ravinnontarpeemme tyydyttää. Elanto 1: 12–14, 1918.
- Tigerstedt C: Jäkälät ihmisravintona. Yliopiston fysiologisella laitoksella suoritettujen koekoiden tulokset. Hankkija koetoimintajulkaisuja N:o 1. 1918a.
- Tigerstedt C: Ruoka-aineittemme ravintoarvo ja hinta. Valtion kotitaloustoimikunnan tiedonantoja 32. Suomen senaatin kirjapaino 1918b.
- Tigerstedt C: Muutama sana elintarpeiden annostelusta. Elanto 8: 2–4, 1918c.
- Tigerstedt C: Vår livsmedelsfråga. Refererad vid Finska Läkaresällskapetets möte den 21 september 1918. Referat I. Finska Läkaresällskapetets Handlingar (LX) augusti, särtryck, s. 1–14, 1918d.
- Tigerstedt C: Über den Nährwert der Fichten baumrinde beim Menschen. Öfersigt af Finska Vetenskaps-Societetens Förhandlingar. Bd. LXI. 1918–1919. Afd. A No 16: 1–26, 1918–1919.

- Tigerstedt C: Ruokavastikkeiden ravintoarvo. Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä n:o 6. Valtioneuvoston kirjapaino 1919.
- Tigerstedt C: Der Nährwert des Heumehls beim Menschen. Öfversigt af Finska Vetenskaps-Societetens Förhandlingar. Bd. LXI. 1918–1919 Afd. A. N:o 17:1–13, 1919a.
- Tigerstedt C: Säännöstelyjärjestelmän merkitys ravintokysymyksen kannalta. Kansantaloudellisen yhdistyksen lehti, 2: 1–8, 1921.
- Tigerstedt C: Halpahintainen ruoka. Valtion kotitaloustoimikunnan lehtisiä n:o 11. WSOY 1923.
- Tigerstedt C: Ruokatalous I. Ravinto-oppi. WSOY 1927.
- Tigerstedt R & Tigerstedt C: Om näringsvärdet af hydrosellulosa. Finska Läkaresällskapets Handlingar (LX) November-December: 1144–1150, 1918.
- Tigerstedt R & Tigerstedt C: Försök öfver hydrocellulosans näringsvärde. Öfversigt af Finska Vetenskaps-Societetens Förhandlingar. Bd. LXI. 1918–1919. Afd. A. N:o 3: 1–57, 1919.
- Tigerstedt R: Amerikan antama avustus Suomen lapsille. Sosiaalinen aikakauskirja 14: 247–267, 1920.
- Tiitta A: Collegium medicum. Lääkintöhallitus 1878–1991. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2009.
- Tikka J: Conditions and research into human nutrition in Finland during the war years. Proceedings of the Nutrition Society 5 (4): 260–263, 1947.
- Toivonen O: Tarvikkeiden jakelun säännöstely. Teoksessa Viisi vuotta kansanhuoltoa (toim. Utrio U), s. 90–136. Kansanhuoltoministeriö 1945.
- Toivonen O: Kymmenen vuotta kansanhuoltajana. Muistelmia. WSOY 1950.
- Tommila P & Salokangas R: Sanomia kaikille. Suomen lehdistön historia. Kleio ja Nykypäivä. Edita 1998.
- Triebel A: Variations in patterns of consumption in Germany in the period of the first world war. Teoksessa The upheaval of the war. Family, work and welfare in Europe, 1914–1918 (Wall R & Winter J), s. 159–195. Cambridge University Press 2005.
- Tuominen P: Kotivara. Tutkimus kotitalouksien elintarvikevarastoinnista. Pro gradu. Ravitsemustieteen laitos, Helsingin yliopisto 1981.
- Tuovinen M: Helsinkiläistyöläisten ruokakulttuurista. Teoksessa Helsinkiläiselämää, s. 43–96. Narinkka. Helsingin kaupungin museo 1990.
- Tuovinen SL: Kellokosken sairaala 1915–1990. Gummerus 1990.
- Tuovinen SL: Inhimillinen Nikkilä: Helsingin suuri mielisairaala Sipoossa 1914–1999. Helsingin kaupungin terveystieteiden keskus 2009.
- Turpeinen O: Miten tulemme toimeen nykyisin rasva-annoksin. Terveystieteiden lehti 11–12: 305–306, 1941.
- Turpeinen O: Vitamiinien puutteen esiintymisestä kansankoululaisissa keväällä 1941. Duodecim 58 (3): 126–132, 1942.
- Turpeinen O: Näлкä vai tauti tappoi. Kauhunvuodet 1866–1868. Historiallisia Tutkimuksia 136. Suomen Historiallinen Seura 1986.
- Turtola M: "Suomalainen rehellisyys" koetuksella. Teoksessa Sodassa koettua. Arkea sodan varjossa (päätoim. Turtola M), s. 225–244. Weilin+Göös Oy 2008.
- Twigg J: The vegetarian movement in England 1847–1981. <http://www.ivu.org/history>. Luettu 5.8.2009.
- Työtehoseura: Esitutkimus kotivarasta. Julkaisu 220. Työtehoseura 1980.
- Tähkä A: Lääkärin muistelmat II. WSOY 1963.
- Törmä T & Liinamaa I: Suomalaista gastronomista kirjallisuutta 1735–1974. Suomen Gastronomien Seura ry 1975.

- Törrönen S: Härmän sairaala 1933–1983. Valtion parantolasta Etelä-Pohjanmaan kuntoutus-sairaalaksi. Härmän tuberkuloosipiirin kuntainliitto 1983.
- Utrio U: Kansanhuoltoaiheinen tiedotustoiminta. Teoksessa Viisi vuotta kansanhuoltoa (toim. Utrio U), s. 188–196. Kansanhuoltoministeriö 1945.
- Uusitalo S: Turku keväällä 1918. Eripainossarja X. Suomen historian laitos, Turun yliopisto 1971.
- Vaara J, Ohrankämmen O, Vasankari T, Santtila M, Fogelholm M, Kokkonen E, Suni J, Pihlajamäki H, Mäntysaari M, Häkkinen A, Häkkinen K & Kyröläinen K: Reserviläisten fyysinen suorituskyky 2008. Edita Prima Oy 2009. <http://www.mil.fi>. Luettu 11.10.2009.
- Vainio A: Kansanhuoltoministeriön tiedotustoiminta vuosina 1939–1949. Pro gradu. Suomen historian laitos, Jyväskylän yliopisto 1987.
- Valtion kotitaloustoimikunnan neuvottelukokous Helsingissä elokuun 3–4 p:nä 1917. Suomen Senaatin kirjapaino 1918.
- Valtion kotitaloustoimikunta: Maissi ravintoaineena. Tiedonantoja 34. Suomen Kansanvaltuuskunnan kirjapaino 1918.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta: Ehdotus Suomen ravitsemus- ja elintarvikehuoltopoliittiseksi ohjelmaksi. Helsinki 1978.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta: Kouluruokailusuositus. 2008.
- Varho E: ”Meitä uhkaa nälänhätä”: kansanhuoltajat ja talven 1941–1942 leipäviljakriisi. Pro gradu. Yhteiskuntahistorian laitos, poliittinen historia, Helsingin yliopisto 2008.
- Varjo K: Nuorten Talkoot. Suomen Kulttuurirahasto 1979.
- Veijola T: Vilja- ja vitamiinikysymys. Eripainos Maatalouslehti 3, 1941.
- Vernon J: Hunger. A modern history. The Belknap Press of Harvard University Press 2007.
- Vesa A: B-vitamiinien puutteen aiheuttamista taudeista. Duodecim 59 (7): 294–310, 1943.
- Vesa E: Kaikki talteen! Joka poika ja tyttö ansaitsemaan! Kansanhuoltoministeriö 1941.
- Vesikansa J: Leipurin pojan perintö. Huhtamäki Oy 1920–1995. Otava 1995.
- Viinisalo M, Nikkilä M & Varjonen J: Elintarvikkeiden kulutusmuutokset kotitalouksissa vuosina 1966–2006. Julkaisu 7. Kuluttajatutkimuskeskus 2008.
- Virnes T: Luonnonkasvit jokapäiväisen leipämme ilmaisena lisänä. Kansanhuoltoministeriö 1941.
- Virrankoski P: Suomen historia 2. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2001.
- Virta I: Siirtoväen kansakoulukysymys sotavuosien Suomessa. Sarja C, osa 169. Turun yliopisto 2001.
- Virtanen AI: Oikean ravitsemuksen järjestäminen nykyoloissa. Eripainos Kotitalousopetus 4, 1940.
- Virtanen AI: Maitomäärän kohottamiseen täysi mahdollisuus, jos asiat oikealla tavalla järjestetään. Eripainos Maaseudun tulevaisuudesta 25.1.1941.
- Virtanen AI: Suomen kansan ravinnon edut ja puutteellisuudet. Maatalousseurojen keskusliitto 1941a.
- Virtanen AI: Kivennäisaineiden määrästä ja puutteista nykyisessä ravinnossamme. Eripainos Emäntälehti 2, 1942.
- Virtanen AI: Kalan ja kalastuksen merkitys nykyoloissa. Julkaisu n:o 4. Kalataloudellinen neuvottelukunta 1942a.
- Virtanen AI & Turpeinen O: Tutkimus suhteellisen vähävaraisen väestön ravinnosta Suomessa 1936–37. Teoksessa Tutkimuksia kansanravitsemustilan parantamiseksi, s. 64–126. Kansanravitsemuskomitea 1940.
- Virtanen K: Kansakunnan historia 5. Ahdistettu kansakunta 1890–1917. WSOY 1974.

- Wall R: English and German families and the war. Teoksessa *The upheaval of the war. Family, work and welfare in Europe, 1914–1918* (toim. Wall R & Winter J), s. 43–106. Cambridge University Press 2005.
- Watson F, Kulenovic I & Vespa J: Nutritional status and food security: Winter nutrition monitoring in Sarajevo 1993–1994. *European Journal of Clinical Nutrition* 49 (S2): S23–S33, 1995.
- Weatherall M: Bread and newspapers: The making of "A revolution in the science of food". Teoksessa *The science and culture of nutrition 1840–1940* (toim. Kamminga H & Cunningham A), s. 179–212. *Clio Medica* 32, The Wellcome Institute Series in The History of Medicine. Rodopi, Amsterdam-Atlanta 1995.
- Weindling P: The role of international organizations in setting nutritional standards in the 1920s and 1930s. Teoksessa *The science and culture of nutrition 1840–1940* (toim. Kamminga H & Cunningham A), s. 179–212. *Clio Medica* 32, The Wellcome Institute Series in The History of Medicine. Rodopi, Amsterdam-Atlanta 1995.
- Wendt G von: Vitamiinihuoltomme. *Sotilashallinnollinen Aikakauslehti* 4: 75–79, 1940.
- Wendt G von: Vitamiinihuoltomme värigräafillinen taulukko ja vihkonen yleisölle. *Koulutarpeiden keskusliike* 1942.
- Wingren JE: Om C-vitamin och konservering av bär och grönsaker. *Finska Läkaresällskapets Handlingar* LXXXIV (7): 2193–2198, 1941.
- Wingren JE: Regarding the vitamin C standard in various groups of population in Finland in the years of war 1941–1943. *Acta Medica Scandinavica* CXXIII (IV): 340–361, 1946.
- Winter J: Some paradoxes of the first world war. Teoksessa *The upheaval of the war. Family, work and welfare in Europe, 1914–1918* (toim. Wall R & Winter J), s. 9–42. Cambridge University Press 2005.
- Winter J: Paris, London, Berlin 1914–1919: capital cities at war. Teoksessa: *Capital cities at war. Paris, London, Berlin 1914–1919* (toim. Winter J & Robert JL), s. 1–24. *Studies in the social and cultural history of modern warfare*. Cambridge University 1997.
- Winter J & Robert JL: *Capital cities at war. Paris, London, Berlin 1914–1919*. Cambridge University 1997.
- World Food Programme (WFP): WFP's Food basket. www.wfp.org/nutrition. Luettu 19.1.2010.
- YETTS, Yhteiskunnan elintärkeiden toimintojen turvaamisen strategia. Valtioneuvoston periaatepäätös 23.11.2006. Puolustusministeriö 2006.
- Ylppö A: *Neuvoja pikkulapsen hoidossa*. Lääkintöhallituksen julkaisemia kirjasia. Helsinki 1938.
- Ylppö A: *Elämäni pienten ja suurten parissa*. Muistikuvia ja kuvamuistoja. WSOY 1964.
- Zweiniger-Bargielowska I: *Austerity in Britain. Rationing, controls, and consumption, 1939–1955*. Oxford University Press 2000.
- Zweiniger-Bargielowska I: *Fair shares? The limits of food policy in Britain during the second world war*. The International Commission for Research into European Food History (ICREFH), XI symposium Food and war in Europe in the nineteenth and twentieth centuries. 8–11.9.2009, Pariisi. Symposiumin julkaisu.

