

Tehdastyöläisten työpaikkaruokailusta

Ennen kuin yleinen kahdeksan tunnin työaikalaki astui voimaan v. 1917, esiintyi työajan pituudessa jonkin verran vaihtelua eri tehtaissa ja eri aikoina. Kaksi yleispiirrettä voidaan kuitenkin osoittaa: ensinnäkin työpäivät olivat vuosisadan vaihteen molemmin puolin hyvin pitkiä, mutta toisaalta yleispiirteeksi nousee myös työpäivän jatkuva, joskin verraten hitaasti tapahtunut lyheneminen.

Lähtemättä yksityiskohtaisesti selvittelemään työaikojen muutoskehitystä maamme tehdastyöläisten keskuudessa on syytä kuitenkin muutamain sanoin kosketella asiaa. Viime vuosisadan jälkipuoliskolla työpäivät tehtaissa olivat niin pitkiä, että jäljelle jäänyt vapaa-aika riitti välttämättömän levon lisäksi tuskin paljoonkaan muuhun. Niinpä Tampereen puuvillatehtaassa alkoi työpäivä v. 1867 klo 4 aamulla ja päättyi illalla klo 20. Samantapainen oli työpäivä myös esim. Forssan puuvillatehtaassa: työhön mentiin klo 5.10 ja työtä tehtiin iltakahdeksaan. Kello 8 alkoi 45 minuutin pituinen suuruslepo ja päivällisaika oli klo 13—14. Nämäkään työajat eivät aina olleet riittäviä, vaan usein vaadittiin ylittöitä jopa puoleenyöhön asti, joutuivatpa kutojat toisinaan tekemään töitä yöt ja pyhäpäivätkin saadakseen jonkin vaaditun työn määräaikaan mennessä valmiiksi.¹

Työaika pysyi tehtaissa vuosikymmenet jokseenkin epämääräisenä lyhentyen kuitenkin vähin erin. Vielä 1880-luvulla tavallinen työaika maamme tehtaissa oli 12 tuntia. Vasta 1909 eduskunta hyväksyi 10-tuntisen työajan teollisuuteen ja erälle muille ammateille. Kun tuohon 10 tuntiin lisätään mukaan ruokailutauot, venyi työpäivä vieläkin 12-tuntiseksi — mainittu laki kun määritteli vain todellisen työajan pituuden.²

¹ Kanerva 1946, 45—46, 58; Aaltonen 1947, 199.

² Esim. Snellman 1910, 14—16, 18—19; Voionmaa 1932, 680—681; Kanerva 1946, 58; Soikkanen 1963, 475.

Kirjallisuudessa esiintyy epätarkkuutta termien *työaika* ja *työpäivä* käytössä, mistä aiheutuu hankaluuksia silloin, kun aletaan lähemmin selvittää työajan pituutta. Toisissa yhteyksissä työajalla tarkoitetaan vain todellista, työntekoon käytettyä työaikaa, toisissa yhteyksissä termi taas sisällyttää itseensä myös ruokatauot. Selkeyden vuoksi käytetään tässä esityksessä työaika -termiä ilmaisemaan todellista työaikaa, termiin työpäivä taas sisältyvät myös ruokailutauot.

Edellä kuvatut olosuhteet huomioon ottaen on selvää, että työpäivän kuluessa tapahtuvalla ruokailulla oli erittäin suuri merkitys työntekijöiden hyvinvoinnille ja terveydentilalle, kun varsinainen vapaa-aika jäi vähäiseksi ja vatsa täytettiin pääasiassa ruokatuntien aikana.

Kun päivittäinen työaika lakisääteisesti lyheni 8-tuntiseksi, sisältyi työpäivään yksi ruokailutauko, klo 11—12. Ennen tuota taitekohtaa on tehtaantöläisten työpäivään kuulunut kaksi lepotaukoa, aamiaisen ja päivällinen. Päivällisaika on jokseenkin säännöllisesti ollut kello 13—14; sen sijaan aamiaisaajan pituudessa on esiintynyt jonkin verran vaihtelua eri työpaikkojen välillä. Usein aamiaistauko oli tunnin mittainen alkaen kello 8, mutta monin paikoin tyydyttiin puolen tunnin aamiaiseenkin. Eräissä tehtaissa aamiaisaika on ollut 8.30—9.00 tai vieläkin myöhemmin. Nämä variaatiot ovat aiheutuneet työn alkamisajankohdan vaihteluista, paikoin nimittäin työpäivää supistettiin aamiaistuntia lyhentämällä — toisinaan tämä lyhennys tuli kyllä kokonaan työnantajan eduksi. Teollisuuden ruokatunnit noudattelevat kansanomaisia ateria-aikoja, niin että sekä aamiais- että päivällisaika sijoittuvat jokseenkin samoihin ajankohtiin kuin maaseudun kansanomaisessa ruokataloudessa.³

Muista poikkeavassa asemassa ovat olleet vuorotyötä tekevät työntekijät. Edellä esitetyt työajat ja ruokatauot ovat koskeneet vain päivätyöläisiä, ts. niitä työntekijöitä, jotka työskentelivät ainoastaan päiväaikaan, yhdessä vuorossa. Vuorotyöntekijöiden työpäivä jäi päivätyöläisten työpäivää lyhyemmäksi,⁴ mikä johtui siitä, että vuorotyöläisillä tehtaissa ei ollut varsinaisia ruokatunteja yleensä lainkaan, sillä koneiden käyttäjien tuli järjestää ruokailuaikansa siten, ettei ”työ sen kautta keskeydy, vaan esteettömästi jatkuu”.⁵ Samanlainen käytäntö ruokataukojen suhteen on ollut muunkinlaisessa vuorotyössä tehtailla. Useimmiten vuorotyöläiset söivät eväänsä nopeasti silloin, kun siihen oli tilaisuus; vain harvoilla tehtailla vuorotyöläisille oli järjestetty ruokailuhetki tiettyinä kellonaikana. Tällaisten ruokataukojen pituus on ollut korkeintaan puoli tuntia.

³ Snellman 1903, taulu 27; Snellman 1904, taulu 28; Snellman 1912, taulu 29; Snellman 1913, taulu 27. Kansanomaisista ateria-ajoista ks. Talve 1973, 118—124.

⁴ Vrt. esim. työpäivä v:n 1917 lain jälkeen: päivätyöläisillä klo 7—16 (=9 t.), vuorotyössä vuorot vaihtuivat klo 7, 15, 23 tai 6, 14, 22 (=8 t.). Vastaavia eroja esiintyi pidempiä työpäiviä tehtaissa.

⁵ Snellman 1912, 145.

Vuorotyöläisten ja päivätyöläisten välinen ero tuli näkyviin myös esim. työpäivän aloittamisessa ja lopettamisessa. Päivätyöläisille annettiin merkki tehtaan pillillä. Vuorotyöläisille pilli ei soinut, sillä konetta ei saanut jättää ennen kuin seuraava vuorolainen tuli paikalle — ellei tämä syystä tai toisesta tullut, ei auttanut muu kuin tehdä toinen vuoro perään.

Vuorotyö on eri tehtaissa aloitettu tuotteiden menekistä riippuen hyvinkin eri ajankohtina, eivätkä toisaalta edes tehtaan kaikki osastot ole samanaikaisesti olleet vuorotyössä. Snellmanin tutkimuksen mukaan teki v. 1909 vuorotyötä 3,4 % metalliteollisuuden, 4,1 % kehruu- ja kutomateollisuuden sekä 39,3 % puuhiomoiden, selluloosa- ja paperitehtaiden työntekijöistä.⁶ Haastatteluaineiston mukaan vuorotyöhön alettiin yleisemmin siirtyä vasta vähitellen 8-tuntisen työajan käyttöönoton jälkeen.

Käsillä olevassa artikkelissa keskeisinä esiintyvät teollisuudenalat ovat metalli-, paperi- ja tekstiiliteollisuus, joiden piiristä Turun yliopiston kansatieteen laitokselle on 1960-luvulta lähtien kerätty muistitietoaineistoa työväestön työ- ja elämänoloista. Laitos on kerännyt jonkin verran aineistoa myös kenkä-, kumi-, nahka-, lasi- ja tupakkateollisuuden piiristä. Tutkittuja teollisuuspaikkakuntia on kaikkiaan viitisenkymmentä. Kyseinen haastattelumateriaali muodostaa tutkielman perusaineiston.⁷ Mainitut teollisuudenalat edustavat varsinaista tehdastyötä, jossa työ tapahtuu pääasiallisesti tehtaan seinien sisäpuolella. Tällaisessa ympäristössä tapahtuneeseen ruokailuun on liittynyt monia sellaisia omaleimaisia piirteitä, joita ei ole esiintynyt muilla työaloilla ja jotka toisaalta ovat hävinneet sitä mukaa kuin työmaaruokailua on työnantajien toimesta kehitetty ja yhdenmukaistettu. Muistitietoaineisto ulottuu ajallisesti korkeintaan vuosisadan vaihteeseen asti, mutta kirjallisuus tarjoaa joitakin mahdollisuuksia syventää aikaperspektiiviä eräiltä kohdin myös viime vuosisadan puolelle.

Ruoka ja kahvi kotona tai kotoa

Parhaassa asemassa ruokailun suhteen ovat olleet ne tehtaan lähellä asuvat miehet, joiden vaimot eivät käyneet ansiotyössä. Nämä miehet saattoivat mennä ruokatunnilla kotiin valmiiseen ruokapöytään, tai heille tuotiin kotoa lämmintä ruokaa työpaikalle.

Kotona ruokailua onkin tehdastyöväestön keskuudessa harrastettu yleisesti silloin, kun siihen on ollut näin hyvät mahdollisuudet. Aina ja kaikille ei ruokatuntien aikana kotona syöminen kuitenkaan ole ollut yhtä vaivatonta ja miellyttävää. Niinpä esimerkiksi tekstiilitehtaissa ei

⁶ Snellman 1910, 39—40.

⁷ Koska artikkeli pohjautuu tähän TY:n kansatieteen laitoksessa säilytettävään haastatteluaineistoon, on lähdeviitteet tekstin luettavuuden helpottamiseksi merkitty vain silloin, kun aineistosta on otettu jokin esimerkkitapaus tai kun viitataan julkaisemattomiin tutkimuksiin tai painettuun kirjallisuuteen.

työntekijöillä vanhempina aikoina ollut valinnan varaa ruokatuntien suhteen: poistuminen työpaikalta aamiais- ja päivällistuntien ajaksi oli näet pakollista, eikä työntekijöillä ollut juuri muuta vaihtoehtoa kuin mennä kotiin saadakseen jotakin suuhunsa. Littoisten Verkatehtaalla perusteltiin määräystä viime vuosisadan jälkipuoliskolla sillä, että leivänmurut ja muut ruoan jätteet olisivat houkutteleet hiiriä tehtaaseen, jolloin langat ja kankaat olisivat olleet vaarassa. Toisena perusteena oli työpaikan likaantuminen.⁸ Yhtenä tekijänä on varmasti ollut myös se seikka, että tehdassaleja tuuletettiin ruokatuntien aikana, kun varsinaisia tuuletuslaitteita ei ollut ja ilma tuli päivän mittaan pölyiseksi ja raskaaksi.

Ellei tällaisella työstä tulijalla ollut ruoan laittajaa kotona — niin kuin ei tekstiilitehtaiden naistyöntekijöillä yleensä ollut — hän sai pitää kiirettä ehtiäkseen valmistaa itselleen jotakin syötävää. Aamiainen kuitattiinkin useimmiten voileivällä ja maidolla, varsin usein myös kahvinjuonnilla, mistä oli seurauksena, että vatsavaivaisia ilmestyi jatkuvasti tehtaaneläkäriin vastaanotoille. Tamperealaisen Finlaysonin tehtaan lääkäri, tohtori Idman, valittelikin viime vuosisadan jälkipuoliskolla sitä, että varsinkin tehtaan naistyöntekijät ”viis välittivät keittoruoan valmistamisesta, pääasia oli heille, että saivat juoda kahvia ja kastaa kahviinsa ’Laten (Sladeyn) viittätoista’ ” (vehnäleipää, joka maksoi 15 penniä naula). Myös päivällistuntien ruoanlaitto jäi yksinäisillä tavallisesti kahvinkeitoksi, kun samassa huoneessa asui 3—4 henkeä ja keittäminen usein piti toimittaa kolmijalalla kakluunissa. Varsinainen ruoanvalmistus jäi siten illaksi, työpäivän jälkeen. Perheellisillä asiat yleensä olivat paremmin, sillä he söivät ruokatunnilla useimmiten lämmintä ruokaa.⁹

Verraten yleinen tapa on etenkin 1800-luvun jälkipuoliskolla ja tämän vuosisadan alussa ollut se, että ruokatunnilla tuotiin työssäolevalle kotoa lämmintä ruokaa. Suurillakin tehtailla sai kotiväki vielä viime vuosisadan lopulla tulla vapaasti tehdasalueelle. Esim. Tampereen paperitehtaalta kerrotaan, miten tehtaalaisten vaimot ja lapset päivittäin toivat työpaikalle ruokaa, eräskin vaimo toi joka päivä ”toopilla luoppaa, joku toinen toi ruokaa kupissa ja leipää kainalossa”. Kymmenen ja neljän kahvit kävivät paperitehtaan piirissä asuvat joko juomassa kotona tai kahvi juoksetettiin heille tehtaalle. Myöhemmin tuli mainitussa tehtaassa voimaan määräys, että ruoka olisi jätettävä porttivah-

⁸ Saarikivi 1964, 36.

⁹ Saarikivi 1964, 36, 113—114; Yhdyslanka. Joulunumero 1952, 14.



Paikoin vietiin ruokaa kotoa tehtaalla työssä olevalle perheenjäsenelle *porttöörillä*, kolmiosaisella kannettavalla astialla. Turun yliopiston kansatieteen laitoksen (TYKL) valokuvakokoelma.

dille, mutta tätä määräystä ei noudatettu, sillä porttivahti päästi kyllä oman talon väen sisälle.¹⁰

Tervakosken ja Kauttuan paperitehtailla tiedetään ruokaa viedyn kotoa kolmiosaisella kannettavalla astialla, *porttöörillä*, joka tavallisesti oli valmistettu emaloidusta pellistä tai alumiinista. Porttöörin yhdessä osassa saattoi olla esim. perunoita, toisessa sianlihakastiketta ja kolmannessa jälkiruoaksi puuroa tai velliä.¹¹ Oletettavasti porttööri on ollut tehdastyöväen keskuudessa yleisemmässäkin käytössä kuin aineiston perusteella voi päätellä. Lämpimän ruoan kuljetukseen käytettiin myös pieniä kannuja ja kattiloita, maito ja kahvi taas tuotiin erikseen pullossa

¹⁰ Kanerva 1946, 220.

¹¹ HUUHTANEN 1970, 72; TYKL 932, 48, Kauttua; Nykysuomen sanakirja IV.

ja voileivät paketissa. Samanlaisia tietoja ruoan ja kahvin tuomisesta kotoa työpaikalle on myös ruotsalaisilta ruukeilta.¹²

Keittoruokat, puurot ja vellit näyttävät olleen yleisimpiä työmaalle vietyjä ruokia. Voileivät ja maito ovat tällä vuosisadalla kuuluneet erottamattomasti tehtaantyöläisten ruokatuntiin, ruokailtiinpa sitten kotona, koneen tai ahjon ääressä, syötiinpä niitä evääksi sellaisenaan tai vahvemman ruoan lisänä. Vielä 1800-luvun loppupuolella, kun maaseudulla vasta otettiin ensi askeleita uudenaikaisen karjanhoidon alalla, olivat voi ja maito työläisten ruokapöydässä harvinaisuus eivätkä suinkaan jokapäiväinen asia. Olut ja kalja olivat tuolloin tavallisimmat ruokajuomat; kotioloissa juotiin yleensä kaljaa, tehtailla ja verstailla miehet joiivat eväsleivän ja suolasilakan kanssa mieluiten olutta. Maito oli kalliimpaa, ja sitä ostettiin yleensä vain lapsille.¹³

Myös kahvi on yleistyttyään saavuttanut keskeisen aseman tehtaistyöläisten työpaikkaruokailussa. Kahvin käyttö alkoi maaseudun talonpoikaisväestön keskuudessa saada jalansijaa 1700-luvun lopulla ja 1800-luvun alussa. Käyttö yleistyi ensin Länsi-Suomessa — Itä-Suomessa kahvia juotiin maaseudulla vielä 1850-luvulla pääasiassa vain pidoissa. Tampereella juotiin joissakin työläisperheissä arkipäivinäkin kahvia jo 1850- ja 1860-luvulla, mutta suinkaan kaikilla ei siihen vielä tuolloin ollut varaa. Ohrakahvia keitettiin yleisesti; tehtaantytöt panivat sen joukkoon vain kymmenkunta kahvipapua kerrallaan. Maku parani huomattavasti, kun korvikkeeksi alettiin saada sikuria. Varkauden ruukkityöläisten keskuudessa tulivat kahvi ja sokeri Soikkasen mukaan jo 1860-luvulla jokaisen ulottuville — elintaso ruukin piirissä oli tuohon aikaan melkoisesti korkeampi ja elämä varmempaa ja turvallisempaa kuin savolaisella maaseudulla. Ammattimiehet olivat käyttäneet näitä nautintoaineita pyhäisin ja pidoissa jo 1820-luvulta lähtien. Kaikin paikoin ei kahvinjuonti ainakaan ammattitaidottoman työväestön keskuudessa kuitenkaan tullut tavaksi näin varhain. Esim. helsinkiläisissä työläispiireissä alkoi kahvi vasta 1880- ja 1890-luvulla oikein yleistyä työpaikoilla ja kodeissa ”köyhän keittoruokana”.¹⁴

Ruoan vieminen tehtaalle oli lasten mielipuuhaa, ja mikäli perheessä vain oli sopivan ikäisiä lapsia, he saivatkin päivittäin toimittaa tämän tehtävän. Muussa tapauksessa vaimot kuljettivat ruoan. Karkkilassa Högforsin tehtaan piirissä naiset saivat kahvinviennissä organisoiduksi yhteistoimintaakin: samassa talossa asuvat naiset veivät kukin vuorolleen kahvit kaikille talon miehille, niin ettei koko naisväen tarvinnut

¹² Esim. Hallerdt 1957, 119; Berg 1943, 279.

¹³ Waris 1934, 27; myös Soikkanen 1963, 480.

¹⁴ Talve 1973, 102; Kanerva 1967, 101; Soikkanen 1963, 479—480; Waris 1934, 27, 29.

lähteä matkaan.¹⁵ Vuosisadan alussa oli joissakin perheissä kauempana asuvia työntekijöitä ruokamiehinä. Näillekin vietiin maksua vastaan kahvia työmaalle.¹⁶

Ei ole tarkkaa tietoa siitä, milloin tehtailla on kielletty ulkopuolisten tulo tehdasalueelle, ts. milloin ruokakorien tuojat joutuivat jättämään tuomisensa portinvartijalle, jolta miehet ne sitten kävivät hakemassa. Todennäköisesti kielto annettiin eri tehtailla eri aikoina, pienissä tehtaissa varmasti myöhemmin kuin suurissa, joissa ulkopuolisten liikkuminen oli vaikeammin valvottavissa ja aiheutti helpommin vaaratilanteita. Kotiväen toimesta tapahtunut ruoan kuljettaminen näyttää haastatteluaineiston perusteella voimakkaasti vähentyneen v. 1917 tapahtuneen työpäivän lyhentymisen jälkeen. 9-tuntinen työpäivä jaksettiin paremmin olla pelkkien eväidenkin varassa, ja toisaalta myös työmaaruokaloita alkoi vähitellen tulla useimpiin tehtaisiin. Mikään absoluuttinen loppu vanhalle tavalle uusi työaikalaki ei tietenkään ollut, vaan vaimo tai lapset veivät ruokaa ja etenkin kahvia työssä olevalle perheensä päälle paikoin hyvinkin pitkään; näin tehtiin erityisesti silloin, kun perheen isä oli joutunut jäämään ylitöihin.

Eväsruekailu

Eväsruekailu, työhön mukana tuodun ruoan syöminen työpaikalla, on tehtailla ollut kautta vuosikymmenien kaikkein yleisin työmaaruokailun muoto. Tavallisimmin eväsrueoksi matkalle, ulkotöihin, kalastusretkille jne. otettiin ensisijaisesti mukaan leipää.¹⁷ Leipä muodosti myös tehdastyöläisten eväsruekien perustan. Voileivät, maito ja kahvi on haastatteluaineistossa useimmin esiintyvä määritelmä eväiden kokoonpanosta. Särpimenä oli milloin suolasilakkaa tai muuta suolakalaa, milloin sianlihaa tai kananmunia. Valikoima monipuolistui, kun voileipien päällä alettiin yleisemmin käyttää sellaisia ruokatalouteen tulleita uutuuksia kuin teollisesti valmistettuja juustoja ja makkaroita. Helsingkiläisissä työläiskodeissa ruvettiin jo 1800-luvun lopulla käyttämään kaupasta ostettuja makkaroita, varsinkin ns. *halpaamakkaraa*, jota sai kaikista sekatarakaupoista.¹⁸

Voileipien lisäksi jotkut toivat työpaikalle myös tukevampaa eväsruekkaa: keittoa, puuroa tai velliä, väliin myös edellisen päivän ruoan

¹⁵ TYKL 660, 93, Karkkila.

¹⁶ TYKL 660, 29, Karkkila.

¹⁷ Talve 1973, 106—107.

¹⁸ Waris 1934, 29.

tähteitä, kuten lihapullia, kalaa, laatikkoruokia jne. Orisbergin vanhalla ruukilla Vaasan lähellä kuului työntekijöiden eväsruokiin myöskin veripannukakku l. *kropsu*.¹⁹ Kovin paljon eivät tehtaantyöläiset kuitenkaan näytä tällaista ruokailutapaa harrastaneen. Esimerkkinä voisi mainita vaikkapa erään Högforsin tehtaan työntekijän, joka sai kantaa Velli-Jussin nimeä vain sen vuoksi, että hänellä oli aina velliiä eväänään. Toveripilkka meni jopa niinkin pitkälle, että mainitun Jussin vellikannuun pantiin vaseliinia.²⁰

Mukana tuotu keitto tai velli pyrittiin tavalla tai toisella lämmittämään ennen ateriointia. Ruoan lämmittäminen tapahtui samalla tavalla kuin kahvipullojen lämmittäminen — mikä puuha tehtaissa näyttää muodostuneen suorastaan kekseliäisyyden harjoituskentäksi, niin monenlaisia keinoja ja tapoja on ollut käytössä ennen kuin pieni, mutta sitäkin merkittävämpi uutuus, termospullo, teki ne kaikki tarpeettomiksi. Termospullo on haastatteluaineiston mukaan tullut tehdastyöväestön keskuudessa käyttöön 1930-luvulta alkaen.²¹

Kahvipullo käärittiin jo kotona lämmön säilyttämiseksi sanomalehteen tai villasukkaan. Työpaikalle tullessa kahvipullot taas yritettiin saada heti lämpimään paikkaan. Sellaisia olivat mm. lämpöpatterit ja lämpöputket, joiden päälle pullot asetettiin. Paperitehtaissa olivat paperikoneiden kuumat putket tarkoitukseen soveliaita. Valimoissa oli moniakin sopivia paikkoja kahvipullojen lämmittämiseen. Tällaisia olivat esim. valimon lukuisat uunit, joiden päällä kahvi pysyi lämpimänä, niin ikään ahjot olivat ihanteellisia paikkoja: kun pani kahvipullon ahjon nurkassa olevaan vesiämpäriin, sai juoda koko päivän kuumaa kahvia. Ahjossa valmistettiin väliin ruokaakin. Esim. Savonlinnassa kerrotaan ahjossa usein paistetun perunoita, joita sai ottaa yhtiön perunamaalta. Ahjossa paistettiin myös nauriita ja silakoita, joskus keitettiin kahvitkin.²²

Ellei kahvia saatu pysymään koko päivää lämpimänä, pulloja voitiin lämmittää ennen kahvihetkeä vaikkapa kuumassa vesiämpärissä. Toisinaan päästettiin höyryputkesta lämmintä ilmaa pullon päälle kunnes kahvi lämpeni. Kun vesiämpärissä oli yhtä aikaa useita pulloja, jouduttiin pullojen suihin panemaan niiden tunnistamiseksi erilaisia merkkejä, villalankaa, paperia tms. Unto Kanerva kuvaa Tampereen paperiruu-killa viime vuosisadan loppupuolella vallinnutta tilannetta: ”Yleensä

¹⁹ TYKL 659, 115, Orisberg. Veriruoista lähemmin ks. Talve 1974.

²⁰ TYKL 660, 77, Karkkila.

²¹ Termospullon keksi englantilainen fyysikko ja kemisti Sir James Dewar (1842—1923). (Otavan iso tietosanakirja 2).

²² TYKL 666, 34, Savonlinna.

*harppulaiset*²³ eivät viitsineet lähteä suurukselle, koska se olisi vaatinut pesemiset ja vaatteiden vaihdot, he vain kävivät kuumittamassa 'pläkki-set' kahvepullonsa liimakamarin kuumassa vesitiinussa. Korkean tiinun ympärillä oli akkoja väliin viisi kuusikin uittamassa pullojaan. Pullon korvaan pantiin näet naru ja siitä heilutettiin pulloa tiinussa."²⁴

Kuluvan vuosisadan alkukymmenillä ryhdyttiin asiantilaa parantamaan tehtaiden toimesta. Työsaleihin tai ruokailutiloihin alettiin rakentaa erityisiä lämpökaappeja. Vielä yleisempään käyttöön tulivat kuitenkin hiekkalaatikot, joiden pohjalla kulkivat tavallisesti sähköllä toimivat lämpöputket, jotka pitivät hiekan kuumana. Kun tähän kuumaan hiekkään upotti kahvipullon tai ruokakannun, sen sai vaikka kiehuvan kuumaksi. Erityisesti ruoan lämmittämistä varten järjestettiin joillekin työpaikoille myös varsinaisia helloja. Turkulaisen Barkerin puuvillatehtaan kehräämön pukuhuoneissa oli "hellana" kaasuliekki ja sen päällä tiilikiven varassa rautalevy, *pliitta*, jonka päällä lasinen kahvipullo lämpeni nopeasti.²⁵

Kuten mainittiin, on maito ollut kahvin ohella tärkeä juoma. Maidon säilyttämisessä oli ongelmana kylmänä pitäminen. Se tapahtui tehtailla joko kylmää vettä käyttäen, niin että maitopullot pantiin vesisankoon, tai siten että tyydyttiin vain etsimään mahdollisimman viileä säilytyspaikka.

Varsinaisena janon sammuttajana oli ensisijaisesti vesi. Esim. Tervakosken paperitehtaalla tuotiin juomavettä työpaikalle ämpärillä, mistä jokainen kävi juomassa käyttäen juoma-astian joko omaa eväsmukiaan tai yhteistä *kuupppaa*. Porin Puuvillatehtaalla taas juomavettä tuotiin kirkkolähteestä kahdella hevosen vetämällä tynnyrillä. Toinen tynnyri tuotiin tehtaalle, toinen johtajan oven viereen. Kun tehtaalla vesi loppui, käytiin johtajan tynnyristä hakemassa lisää.²⁶ Kuumissa työtiloissa, erityisesti rauta- ja lasiruukeilla, oli nesteen tarve suuri — seppä saattoi juoda kymmenenkin litraa päivässä. Pelkkä vesi teki tällaisina määrinä nautittuna heikon olon, mistä syystä pyrittiin lisänä nauttimaan jotakin suolaista. Barbro Bursell mainitsee seppiä kokeilleen ruotsalaisella Ramnäsin ruukilla jopa suolatabletteja, joita imeskeltiin sellaisenaan tai liuotettiin veteen. Veteen saatettiin sekoittaa myös kaurajauhoja tai -ryynejä, jolloin saatiin samalla kertaa ravitsevaa ja janoa sammuttavaa juomaa. Myös kalja oli näissä oloissa suosittu juoma, ja paikoin sepät joivat janoonsa kirnupiimääkin.²⁷

²³ *Harpussa* revittiin lumppuja, joten se oli erittäin likainen työpaikka.

²⁴ Kanerva 1946, 216.

²⁵ Salkoranta 1976, 67.

²⁶ Huuhtanen 1970, 71; Paali ja pakka 2/1959.

²⁷ Bursell 1974, 108; Nurmi 1968, 89; Tiihonen 1962, 96.

Eväiden kuljettamiseen kotoa työpaikalle on käytetty monenlaisia kantovälineitä, niin että mitään tehdastyöläisille luonteenomaista tyyppiä ei voida osoittaa. Reppu miehillä, kassi naisilla ovat olleet tarkoitukseen yleisimmin käytetyt, saatettiinpa eväspaketti työntää yksinkertaisesti taskuunkin. Varkauden konepajalla tulivat miehet 1900-luvun alkupuolella töihin tuohikontti selässä ja piimähinkki kädessä. Vanhat miehet pysyivät tuohikontilleen uskollisina vielä pitkään nuorempien käyttäessä eväiden kuljetukseen selkäreppuja, kasseja, pieniä matkalaukkuja tai vanhoja salkkuja. Porin konepajalla taas vanhat miehet kuljettivat eväitään pärekoreissa, joita sanottiin *kankaanpääläisiksi*. Orisbergin ruukilla tarkoitukseen käytettiin suutarin tekemiä rasvanahkaisia laukkuja, joissa kantohihna kulki olkapään ylitse.²⁸

Eväiden säilyttämistä varten ei tehtaissa useinkaan ollut tarkoitukseen erityisesti varattuja paikkoja. Reppu tai kassi jätettiin tavallisesti samaan naulaan kuin päällysvaatteet, jotkut ottivat eväänsä mukaan työpaikal-



Hämeenlinnan Verkatehtaan työntekijöitä toisen maailmansodan edellä konttorirakennuksen yläkerrassa sijainneessa eväsruekalassa. Eväiden kuljettamiseen on tässä käytetty pieniä matkalaukkuja. TYKL valokuvakokoelma.

²⁸ TYKL 667, 106, 154, Varkaus; TYKL 658, 118, Pori; TYKL 659, 114—115, Orisberg.



Varkautelaisia telakkatyöläisiä syömässä eväitään veistämön eväsruekalassa 1920-luvulla. Taustalla pukukoppeja. TYKI. valokuvakokoelma.

lekin — tämä oli tarpeen erityisesti silloin, kun haluttiin juoda kahvit kesken työajan, mestarilta salaa. Ruokaloissa oli myös paikoin mahdollisuus säilyttää eväslaukkuja.

Koska ruokatunti on työntekijöiden vapaa-aikaa, ei ruokailuun liittyviä määräyksiä ole tehtailla useinkaan annettu. Evänsä sai syödä melkein missä tahansa. Usein käytettiin ruokailupaikkana pukuhuonetta ja vaatenaulakon seutuja, väliin jopa pesuhuoneitakin. Kaikkein yleisimmän haastattelussa kuitenkin mainitaan eväät syödyn työpaikalla, työn ääressä tai vaikkapa läheisellä ikkunalaudalla istuen. Vuorotyöläisillä l. löysiläisillä tämä oli melkein ainoa vaihtoehto, sillä käynnissä

olevia koneita ei voinut pitkäksi aikaa jättää näkyvistään. Esim. kemiäläisessä paperitehtaassa oli koneiden väliin tuotu pöytiä, joiden ääressä vuorotyöläiset ruokailivat samalla kun pitivät silmällä koneita.²⁹ Kesäaikaan tehtaantyöläiset menivät mielellään ulos syömään eväitä.

Varsin yleisesti on tehtaisiin järjestetty aivan vuosisadan alusta lähtien eväsruokailijoita varten erityisiä ruokailutiloja, ruokasaleja ja -huoneita. Haastatteluaineistosta käy kuitenkin selvästi ilmi, että nämä eväsruokalat eivät olleet juuri missään työntekijöiden suosimia, vaan mieluummin syötiin lähellä omaa työpaikkaa. Tämä onkin ymmärrettävää, kun ajattelee, että eväsruokala, joka ei useinkaan tarjonnut muita mukavuuksia kuin pöydän ja penkit, saattoi laajalla tehdasalueella sijaita pitkänkin matkan päässä työpaikalta. Kun saman ruoan voi syödä paikallaankin, viitsivät vain harvat lähteä liikkeelle niin vähäisten mukavuuksien vuoksi. Vain muutamien tehtaiden eväsruokaloissa tiedetään olleen erityisiä ruoan lämmityslaitteita. Esim. Rettigin tupakkatehtaalla Turussa työntekijöiden ruokia ja juomia lämmitti kaasuliekillä nk. *syynääjä*, nainen, joka suoritti myös työläisten tulo- ja



Ftuallalla oleva rakennus on Hackmanin hienotaetehtaan entinen ruokatupa, eväsruokala, Leppävirran Sorsakoskella. TYKI. valokuvakokoelma.

²⁹ TYKI. 888, 29, Kemi.

lähtötarkastuksen. Rettigillä eväsrुकala lopetettiin ja eväiden tuonti työpaikalle kiellettiin v. 1936, jolloin työntekijöille alettiin tehtaan puolesta antaa ilmainen ateria.³⁰

Kaupustelijat ja kahvilat

Oman piirteensä tehtaantyyöläisten työmaaruokailuun ovat antaneet ne ulkopuoliset kaupustelijat, jotka ruokakärryineen ovat kulkeneet pitkin tehtaan käytäviä tai tehtaan portilla kaupitelleet tuotteitaan. Aineiston perusteella on vaikeata arvioida, miten yleisesti tällaisilta kauppiailta ruokaa ostettiin, mutta varsin monilla tehtailla heitä mainitaan käyneen. Ilmeisesti näillä on ollut oma vakituinen kannattajajoukkonsa. Erityisesti kaupustelijoita voi ajatella suosineen naimattomien miesten, joille ruokailun järjestäminen ennen tehdasruokaloiden yleistymistä oli väliin hyvinkin vaivalloista.³¹

Porin Puuvillatehtaalla kävi ennen tehtaan ruokalan perustamista päivittäin kaksi naista myymässä tehtaalaisille ruokaa. Toinen näistä myi leipomaansa leipää, toinen taas valmistamaansa keittoa, jota hän kuljetti tehtaalle isoa saavia kottikärryillä työntäen. Samalla tehtaalla kulki kiertäviä kaupustelijoita myymässä myös pullaa, kakkuja ja juomia.³² Turkulaisessa Barkerin puuvillatehtaassa taas sai aamiaistauon aikana toisinaan ostaa lämmintä ruokaa tehtaan portille myymään tulleilta ihmisiltä. Työntekijät saattoivat mennä syömään myös lähellä tehdasta sijainneisiin mökkeihin, joissa vaimot myivät kahvia ja pullaa, velliä, puuroa tai keittoa. Varsinkin kesäaikaan oli mukava syödä ulkona mökkien pihoille kannettujen pöytien ääressä.³³ Hyvinkäällä oli tehtaan portilla *ruokaputka*, josta sai ostaa kahvia ja pullaa; Kymi Oy:n Kuusankosken tehtailla taas kerrotaan käyneen kauppiaita, jotka myivät pullaa ja pulloitettua kahvia.³⁴

Ruokakaupustelijoiden aika näyttää loppuneen tehdasruokaloiden perustamisen jälkeen, mutta kahvi- ja pullakauppiaiden toimintaan ruokalat eivät juuri vaikuttaneet.

Suurissa kaupungeissa, lähinnä Tampereella, Turussa ja Helsingissä sijaitsevien tehtaiden työntekijät, etupäässä naimattomat miehet, ovat ennen työpaikkaruokaloiden perustamista käyttäneet ruokatunneilla myös kaupungin kahviloiden sekä halpojen kansankeittiöiden ja -ravin-

³⁰ TYKI. 854, 8, 16, Rettig, Turku.

³¹ Vrt. esim. Waris 1934, 28.

³² Paali ja pakka 2/1959; TYKI. 656, 13, TYKI 777, 71, 139, Pori.

³³ Salkoranta 1976, 67; TYKI. 793, 4, Barker, Turku.

³⁴ TYKI. 654, 32, Hyvinkää; TYKI. 940, 117, Kuusankoski.

toloiden palveluksia. Ennen kuin tällaisia ruokaloita alkoi kaupunkiin ilmestyä, kävivät naimattomat miehet lämmintä ruokaa halutessaan jonkun *ruokamatamin* luona, joka omassa keittiössään tarjosi päivällistunnin aikana lämmintä keittoa parille kolmelle, monesti useammallekin miehelle.³⁵

Tehdasruokalat

Suuren parannuksen työntekijöiden ruokailuolosuhteisiin ja -mahdollisuuksiin toivat tehdasruokalat, joita tosin tehtaillemme on perustettu hyvin pitkän ajanjakson kuluessa. Työntekijät ovat siis tässä suhteessa olleet eri työpaikoilla erilaisessa asemassa.

Vanhimpia tehdasruokaloita maassamme lienee Forssan puuvilla-tehtaan ruokala, *kostholli*, jonka A. W. Wahren perusti erityisesti perheettömiä nuoria työläisiään varten jo samaan aikaan, kun kehruutehdas pantiin käyntiin, eli 1800-luvun puolivälissä. Kosthollissa oli useampia ruokasaleja, yksi tehtaan mestareita ja virkailijoita varten, toinen ”pikkupomoille” ja perheettömille työläisille ja kolmas lapsille. Ensin mainittu ryhmä söi monipuolista ja hyvää ruokaa kolme kertaa päivässä, työmiehet ja lapset sen sijaan saivat vain yhden aterian. Ruokalistaan kuului leipää, silakkaa, peruna- ja hernekeittoa, velliä ym. Kullekin annettiin puolikas leipää, mutta lisääkin sai, jos pyysi. Ruoan hinnaksi laskettiin 60 penniä viikkoa kohti, mikä summa vähennettiin palkanmaksussa. Viidentoista vuoden ikään sai olla kosthollin ruoassa, tällöin työläinen nimittäin pääsi kokopäiville. Vuonna 1893 kosthollin pito lakkautettiin, kun lasten tehdastyö oli loppunut.³⁶

Verraten varhaisessa vaiheessa, v. 1890, avattiin myös Vaasan Puuvillatehtaalla tehtaan johdon aloitteesta työväenruokala, josta sai ruokaannoksen 10 pennillä. Ruokala oli ahkerassa käytössä; päivittäin siellä tarjottiin keskimäärin tuhat annosta.³⁷ Myös Hyvinkään kutomoon rakennettiin ruokala jo vuosisadan vaihteessa. Siellä tarjottiin edullisesti mm. keittoja ja puuroja.³⁸ Muihin tehtaisiin ruokaloita on perustettu myöhemmin; useimpien tehdasruokaloiden perustaminen näyttää ajoittuneen 1920—1940-luvuille.

Ruokaloiden perustaminen ei kuitenkaan ratkaisevasti muuttanut

³⁵ TYKL 687, 2, 39, TYKL 716, 99, Tampere; TYKL 717, 6, 20, Turku; Kanerva 1946, 220; Waris 1934, 28.

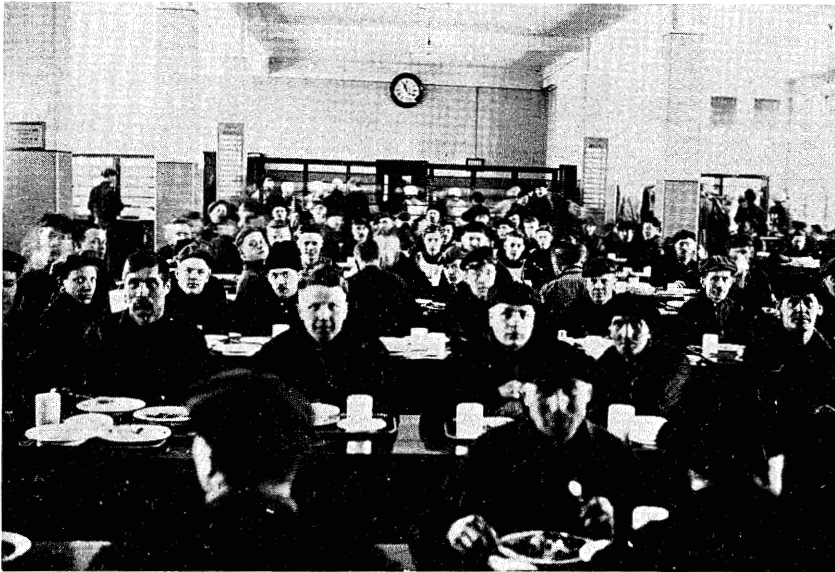
³⁶ Aaltonen 1947, 148—149; Kaukovalta 1936, 718.

³⁷ Nikula 1957, 100.

³⁸ Kankuri, syksy 1968.



Hyvinkään kutomon ruokala, "Kuppila", v. 1930. Kankuri, syksy 1968.



Pasilan konepajan ruokala v. 1930. TYKI. valokuvakokoelma.

työpaikkaruokailua tehtaissa. Hyvin monet tyytyivät edelleen syömään ruokatunnilla eväitään; ne taas, jotka olivat tottuneet käymään kotona syömässä, eivät suinkaan luopuneet tästä tavasta. Yleisesti ottaen miehet ovat naisia paljon useammin käyttäneet hyväksi ruokaloiden tarjoamia mahdollisuuksia, naiset tyytyivät edelleenkin yleisesti eväsvoileipiinsä.

Eräänä syynä ruokaloiden joskus vähäiseksikin jääneeseen käyttöön on mainittu se seikka, että ruokatat sijaittivat pitkän matkan päässä työpaikalta. Kun ruoka-annostaan vielä saattoi joutua jonottamaan pitkäinkin, hupeni syömiseen usein koko ruokatunti, joskus joutui pitämään kiirettä ehtiäkseen ollenkaan syödä ruokatunnilla. Näiden haittojen eliminoimiseksi on ruoka erällä tehtailla tuotu keittolasta kannuilla osastoille asti. Myös ruoan hinta on ollut yksi asiaan vaikuttanut tekijä: vaikka tehdasruokaloista yleensä on saanut ruokaa suhteellisen edulliseen hintaan, on eväsruekailu tai kotona syöminen tullut kuitenkin halvemmaksi.

Hyvin pitkään tehdasruokat palvelivat yksinomaan päivätyöläisiä — vuorotyötä tekevät eivät niissä ehtineet käydä, eivätkä ruokatat yleensä olleet aukikaan sellaisina aikoina, jolloin vuorotyöläisillä oli ruoka-aikansa. Vasta vähitellen, viimeksi kuluneiden vuosikymmenien aikana, on tähän seikkaan alettu kiinnittää huomiota, ja sijais- ja vuorottelujärjestelyjä käyttäen on löysiläisetkin voitu päästää ruokatauoille. Esim. Kankaan paperitehtaan ruokalassa Jyväskylässä on 1940-luvun alusta lähtien ruoka-ajat järjestetty siten, että myös vuorotyöläisillä on ollut mahdollisuus saada lämmin ateria tehtaan ruokalassa.³⁹

Työntekijöidensä työolojen parantamisessa on Rettigin tupakkatehdas ollut monessa suhteessa edelläkävijänä. Niinpä rettigiläiset ovat saaneet työpaikalla ilmaisen aterian jo vuodesta 1936 lähtien. Kuten mainittiin, kiellettiin tuolloin eväiden syöminen työpaikalla ja eväsruekala lakkautettiin. Tehtaan tarjoamaan ateriaan kuului keitto, leipä ja maito. *Matmamma*, vanhempi nainen, jakoi ruoan työntekijöille valmiiksi annoksiksi — tällä nopeutettiin ruokailua — virkailijat sen sijaan saivat ottaa ruokansa itse. Toisen maailmansodan jälkeen ateria merkittiin veroteknisistä syistä palkkaeduksi, vaikkei ruoasta tarvinnutkaan maksaa.⁴⁰

Ruokatuntien vietosta

Haastatteluaineistossa on joitakin tietoja myös syömisien jälkeen jääneen vapaa-ajan vietosta. Siinä voidaan havaita erilaisuutta miesten

³⁹ Tehdas ja me 1/1945.

⁴⁰ TYKL 854, 7, 16, TYKL 866, 19, Rettig, Turku.

ja naisten välillä. Tästä päätellen lienee yleisempääkin katetta sillä, mitä kerrotaan Tampereen pellavatehtaalta: ”Poikien kanssa työmaalla ei meillä työtöillä ollut minkäänlaista yhteyttä. Ne olivat niin omanarvon-tuntoisia, mutta likkojen kesken oli paljon yhdessäoloa.”⁴¹

Miehillä näyttää pääasiallisin vapaa-ajan viettotapa ruokatunneilla olleen ruokalepo. Pitkälleen menttiin milloin minnekin, talvisaikaan kelpasivat ruokaloiden penkit, lämpimänä vuodenaikana lepäiltiin mielummin ulkona tehtaan nurmikolla, tai jos oltiin veden lähellä, menttiin rantaan ja käytiin välillä uimassakin. Tehtaiden ruokaloihin tuli yleensä monia sanomalehtiä, joita lueskeltiin ruokatuntien aikana. Aikaa kulu-tettiin väliin myös seurapelejä pelaamalla.

Naispuoliset työntekijät eivät miesten tavoin juuri osanneet ottaa ruokatunnilla jääneitä vapaahetkiä pelkän levon kannalta. Vaasan Puu-villatehtaalta tosin kerrotaan, että kesällä tehtaalaiset lepäilivät ruoka-tunnilla tehtaan nurmikolla, jotkut vanhemmat menivät hyllyjen väliin pitkälleen ja ottivat lankapuntin päänsä alle pehmikkeeksi.⁴² Yleensä naiset kuitenkin toimittivat ruokatunnilla asioitaan kaupungilla, tekivät käsitöitä, esim. virkkasivat pitsiä, tai tekivät omia töitään tehtaan lait-teilla. Rettigin tehtaan työtöt kävivät kesäaikaan syömässä eväitään Var-tiovuorenmäellä ja menivät sieltä Aurajoen rantaan saaristolaisten ran-tapuoteihin ostoksille.⁴³ Jotkut naiset kävivät tapaamassa tuttaviaan toisilla osastoilla. Barkerin puuvillatehtaalla muutamat työntekijät käyttivät tämän vapaa-ajan töiden valmistelemiseen, esim. lankojen avaamiseen.⁴⁴

Tupakointi työpaikalla

Koska kansatieteellisissä tutkimuksissa nautintoaineet luetaan ruo-katalouden piiriin kuuluviksi, on tämän artikkelin puitteissa asianmu-kaista käsitellä myös työpaikoilla tapahtuvaa tupakointia.

Tupakointimääräyksiä tehtailla on säädellyt työpaikan palonarkuus. Esim. metalliteollisuudessa, missä ei yleensä työskennellä kovin palo-herkissä olosuhteissa, ei tupakointi useinkaan ole muodostunut ongel-maksi, vaan tavallisesti on voitu tupakoida työn ohessa. Erityisiä tu-pakkataukoja ei ollut, vaan poltettiin silloin, kun työn kulku antoi luonnollisen tauon. Eräin paikoin on tupakointi konepajoillakin ollut

⁴¹ Ruohonen 1975, 159.

⁴² TYKL 655, 39, Vaasa.

⁴³ TYKL 854, 8, 16, Rettig, Turku.

⁴⁴ TYKL 787, 17, Barker, Turku.

kiellettyä, Porin konepajalla on työläisille vuosisadan alussa annettu jopa lopputilejäkin tupakanpolton vuoksi. Myöhemmin määräykset eivät enää olleet yhtä ankaria.⁴⁵ Valtion Rautateiden Pasilan konepajalla, jossa valmistetaan junavaunuja, on tupakointi palovaaran vuoksi ollut kielletty useilla osastoilla, esim. verhoilu-, maalaus- ja polttoaineosastolla. Tupakkaa poltettiin tällöin erityisissä tupakointikopeissa.⁴⁶

Tekstiiliteollisuudessa on tupakanpolto suuren palovaaran vuoksi ollut tehdassaleissa kiellettyä. Littoisten Verkatehtaalla oli tupakointi vuoden 1872 järjestyssäännön mukaan kielletty tehtaan pihallakin. Kielon rikkoja teki itsensä ”syypääksi sakkoon kahdesta viiteen markkaan”.⁴⁷ Porin Puuvillatehtaan pihalla oli tupakoitsijoita varten erityinen avokatos, *karuselli*, jossa käytiin tupakoimassa varhaisempina aikoina tupakkatauoilla; kun tauot lopetettiin, oli mahdollisuus tupakointiin vain ruokatunnilla. Tehtaan työsaleissa ei tupakkaa saanut polttaa. Kuri oli kova, eikä salatupakointia esiintynyt. Jotkut käyttivät purutupakkaa tai nuuskaa. Naiset eivät tehtaalla juuri tupakoineet. Myöhemmin järjestettiin jokaisen osaston yhteyteen tupakkahuone.⁴⁸ Barkerin tehtaalla tupakanpolto oli aikaisemmin ankarasti kielletty työaikana, mutta myöhemmin sallittiin lyhyet tupakkatauot WC:ssä tai pukuhuoneessa.⁴⁹

Paperiteollisuuden piirissä eivät tupakointikiellot ole olleet aivan yhtä ehdottomia ja jyrkkiä kuin tekstiiliteollisuudessa — jos kohta kieltoja onkin annettu. Tervakoskella tupakanpolto työsaleissa oli ankarasti kielletty. Kesällä piti mennä ulos tupakoimaan ja sielläkin tuli olla varovainen. Talvella sai käydä tupakalla tehtaan kattilahuoneessa.⁵⁰ Inkeröisissä taas tupakointi oli joillakin osastoilla kiellettyä, mutta miehet kyllä polttivat salaa. Luvallista tupakointi sen sijaan oli esim. kartonkikoneen mārässä päässä. Järjestyssääntö tosin kielsi kokonaan työntekijöiden tupakoinnin työssäoloaikana, oli pa rikkomisesta määrätty sakkorangaistuskin. Mitään virallisia tupakkataukoja ei työntekijöillä näissä oloissa tietenkään ollut.⁵¹ Monilla tehtailla työntekijöille oli järjestetty erityisiä tupakointipaikkoja ja -huoneita, joissa oli lupa käydä työaikanaikin, vaikka varsinaisia tupakkataukoja ei ollutkaan.

Myös Rettigin tupakkatehtaalla oli tupakanpolto tehdassaleissa

⁴⁵ TYKL 656, 43, 87, Pori.

⁴⁶ TYKL 781, 4, 19, 79, Pasila.

⁴⁷ Saarikivi 1964, 48–49.

⁴⁸ TYKL 656, 5, 28, 35, Pori.

⁴⁹ TYKL 784, 3, TYKL 790, 2, 16, Barker, Turku.

⁵⁰ Huuhtanen 1970, 77.

⁵¹ Karppinen 1974, 74.

kielletty, mutta käytävissä ja WC:ssä käytiin tupakoimassa. Työntekijät saivat työpaikalla polttaa valmistusvirheellisiä savukkeita, jotka eivät läpäisseet tarkastusta, mutta tehtaasta ulos niitä ei ollut lupa viedä.⁵²

LÄHTEET

Artikkelin perusaineistona on käytetty Turun yliopiston kansatieteen laitoksen keräämää teollisuustyöväestön kansanomaista kulttuuria käsittelevää muistitietoaineistoa, jota säilytetään laitoksen käsikirjoitusarkistossa (TYKL).

Kirjallisuus

Aaltonen, Esko 1947: Entisajan Forssaa ja sen väkeä. I. Forssa. | Berg, Gösta 1943: *Kosthåll. Arbetaren i helg och söcken. I.* (Red. Andreas Lindblom). Den svenska arbetarklassens historia. Stockholm. | Bursell, Barbro 1974: Träskoadel. En etnologisk undersökning av lancashire-smedernas arbets- och levnadsförhållanden på Ramnäs bruk vid tiden kring sekelskiftet 1900. Nordiska museets handlingar 85. Lund | Hallerdt, Björn 1957: Leva i brukssamhälle. En studie över sociala relationer vid Surhammars bruk 1845—1920. Svenskt liv och arbete nr. 22. Malung. | Huuhtanen, Elmi 1970: Tervakosken paperitehtaan työläisten elämää vuosina 1881—1920. Laudaturtyö. TYKL 657. | Kanerva, Unto 1946: Pumpulilaisia ja pruukilaisia. Tehdastyöväen työ- ja kotioloja Tampereella viime vuosisadalla. Tampere. | Kanerva, Unto 1967: Messukylän historia II. Tampere. | Kankuri. Villayhtymä Oy:n ja sen sisaryhtiöitten henkilökuntalehti. Syksy 1968. | Karppinen, Eira 1974: Työ ja asuminen Inkeröissä 1872—1939. Laudaturtyö. TYKL 783. | Kaukovalta, K. V. 1936: Forssan Puuvillatehtaan historia 1847—1934. Hämeenlinna. | Nikula, Oscar 1957: Vaasan Puuvilla Oy 1856—1956. Helsinki. | Nurmi, Virpi 1968: Suomen lasitehtaiden työntekijöiden työstä ja elämänoloista 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alkupuolella. Laudaturtyö. TYKL 563. | Nykysuomen sanakirja. IV. Porvoo 1964. | Otavan iso tietosanakirja. 2. Keuruu 1963. | Paali ja pakka. Porin Puuvilla Oy:n henkilökuntalehti. 2/1959. | Ruohonen, Arvo 1975: Ajan rattaat. Eilispäivän Tamperetta. Tampere. | Saarikivi, Hertta 1964: Littoisten Verkatehtaan työntekijäin elämää ja oloja vv. 1880—1920. Laudaturtyö. TYKL 421. | Salkoranta, Marja 1976: John Barkerin puuvillatehtaan työntekijöiden työ- ja asunto-olosuhteista 1900—1940. Laudaturtyö. TYKL 953. | Snellman, G. R. 1903: Tutkimus Suomen tupakkateollisuudesta. Työtilasto. I. Helsinki. | Snellman, G. R. 1904: Tutkimus Suomen kutomateollisuudesta. Työtilasto II. Helsinki. | Snellman, G. R. 1910: Tutkimus Suomen teollisuuksien ja käsiammattiliikkeiden työajasta. Työtilasto IX. Helsinki. | Snellman, G. R. 1912: Tutkimus Suomen paperiteollisuudesta. Työtilasto XIV. Helsinki. | Snellman, G. R. 1913: Tutkimus Suomen lasiteollisuudesta. Työtilasto XV. Helsinki. | Soikkanen, Hannu 1963: Varkauden historia. Helsinki. | Talve, Ilmar 1973: Suomen kansanomaisesta ruokataloudesta. Turun yliopiston kansatieteen laitoksen toimituksia 2. Turku. | Talve, Ilmar 1974: Suomessa käytetyistä veriruoista. Scripta ethnologica 30. Turku. | Tehdas ja me. G. A. Serlachius Oy:n yhdyslehti. 1/1945. | Tiihonen, Outi 1962: Lasipuhaltajien asunto-olot, ruokatalous ja perhe-elämä Nuutajärvellä, Arimalla ja Riihimäellä. Hämeenmaa XI. Hämeenlinna. | Waris,

⁵² TYKL 866, 16, Rettig, Turku.

Heikki 1934: Työläisyhteiskunnan syntyminen Helsingin Pitkäsillan pohjoispuolelle. II. Historiallisia tutkimuksia XVI, 2. Julkaisu Suomen Historiallinen Seura. Helsinki. | Voionmaa, Väinö 1932: Tampereen kaupungin historia. III. Tampere. | Yhdyslanka. Oy Finlayson-Forssa Ab:n tehdaslehti. Joulunumero 1952.

TUULA LEIMU: *Feeding arrangements for Finnish factory workers*

Legislation introducing an 8-hour working day was passed in Finland in 1917. In the late 19th century the working day in factories was very long, sometimes as much as 15—16 hours. Such a working day usually included two one-hour breaks for eating. The hours of work were gradually shortened and in 1909 a ten-hour day was legislated for in the industrial sector. This, however, did not include a break for food, which meant that in practice the average working day was still 12 hours. In these circumstances, the feeding that took place during the working day was of great significance for the health and well being of the workers.

Those best placed in the matter of feeding were workers living near the factory, whose wives were able to prepare a meal for them at home. In such circumstances it was common for workers to eat at home during the break. Particularly in the 19th century and in the early years of the present century it was also a habit for the wife of a worker or his children to bring him warm food or coffee at the factory. The habit was gradually dropped at the beginning of this century, when the admittance of outsiders to the factory precincts was forbidden, first in one factory, then in another. Even after this period it was still possible to leave baskets of food with the gate-keepers, from whom the workers could pick them up. It was especially the law of 1917 that led to the disappearance of the habit of bringing food from home to the factory. This was partly because the men were able to manage the shorter working day with sandwiches and partly because canteens were becoming more frequent in factories. The most common solution to the feeding problem has, however, always been sandwiches brought from home. Bread has thus formed the foundation of the factory worker's mid-day nourishment. Sandwiches usually contained salted herring, pork or eggs and later factory-made cheese and sausage. Some men brought with them more solid food, like porridge, gruel or soup, but this was not widely practised. For drinks they brought coffee or milk, usually both. Towards the end of the 19th century various different kinds of beer were drunk, coffee being expensive and milk not always being available because of the primitive state of dairy-farming.

It was often a problem to know how to heat the food and also the coffee, which was usually in bottles; many different solutions were found in Finnish factories. A small but important invention, the thermos flask, which was brought into general use in the 1930s, gradually made all of them redundant. One trick was to try and keep bottles of coffee warm by wrapping them in a woollen sock or newspaper before leaving home. At the place of work they would be put in the warmest available place, on top of a radiator or heating pipe, on a hot piece of machinery, in a foundry oven or in a bucket of hot water at a forge. It was discovered that hot water was a good way of heating the coffee and some people heated their bottles by turning hot steam onto them. At a later stage factories began to install special hot cupboards or electrically heated sand-boxes in suitable places.

Food was usually carried to the place of work either in a haversack or bag, which was taken to the actual place of work or left on the clothes hooks at the entrance.

Sandwiches were generally eaten at the place of work or nearby, but dressing rooms and wash rooms were also used for the purpose. In the summer the workers liked to eat their sandwiches on the grass outside the factory. Some factories organized special eating rooms but they were not popular among the workers.

Peripatetic food vendors gave local colour to the business of factory feeding. They were usually women and they sold soup or gruel from a wooden tub; some also sold bread and buns, some ready made bottles of coffee.

The advent of factory canteens was a great step forward. Canteens were however established at very different times in different factories: in some places they already existed in the 19th century but most were introduced between 1920 and 1950. Notwithstanding these changes, no real revolution took place, because especially the women were content to go on bringing sandwiches to work. The men on the other hand made much more use of the new canteens.

After eating, the men usually spent what was left of their break resting on the canteen benches or, in the summer, outdoors. The women were not usually content just to idle about, but went shopping in the town, did needlework or prepared to start work again.

Smoking at work has been dependent on the risk of fire in particular factories. For example, in the metal industry there has not usually been any ban on smoking. At the work bench itself smoking has nearly always been forbidden and the ban has been especially strict in textile factories, sometimes extending to the whole factory area. In factories where the risk of fire was smaller special smoking rooms were generally organized.

The article is based on hearsay information concerning factory life in Finland collected by the Department of Ethnology of Turku University.