

Säännöstelyä suunnitteluun: väestön ravinnonsaannin turvaaminen kriisiaikojen Suomessa

Jokapäiväisen ravinnon turvaaminen on aina ollut yksilöiden, kotitalouksien ja yhteiskuntien keskeisin tavoite. Mahdollisuudet ravinnonsaannin varmistamiseen voivat vähetä monesta syystä: sodan, luonnononnettomuuden tai esimerkiksi nälänhädän kohdatessa maita ja kansoja. Ruoan niukkuus ja suoranaisten nälkä on ollut, ja on monille edelleenkin, osa arkipäivää.

Vaikkeimpien nälkäkriisien aiheuttajia ovat Suomessa olleet epäedulliset sääolot ja niiden aiheuttama sadon tuhoutuminen. Niin sanotut suuret nälkävuodet 1860-luvulla ajoivat maaseudun ihmiset liikkeelle, hakemaan ruokaa muualta. Kuvaa nälkävuosien tapahtumista on rakennettu monista erilaisista lähteistä. Tuota aikaa määritettäessä on noussut esiin neljä asiaa: poikkeukselliset sääolot, hätäravinto, kerjäläisvirrat ja epätavallisen ankara kuolleisuus (Häkkinen 1991).

Ensimmäinen maailmansota romahdutti monen Euroopan maan elintarvikehuollon. Sotaan ja sen seurauksiin ei yhteiskunnissa ollut myöskään ajoissa ja riittävän hyvin varauduttu. Vallalla oli myös käsitys, ettei sota kestä kauan. Suomessa elintarviketilanne alkoi kärjistyä vuonna 1917. Ruokapula tuntui etenkin kaupungeissa, mutta elintarvikkeiden saantivaikeudet koetelivat myös syrjäseutuja, heikosti omavaraisia alueita (Rantatupa

1979). Tuon ajan lääkäreiden vuosikertomuksista saattaa löytää melko seikkaperäisiäkin selostuksia vuodentulosta, paikallisesta sato- ja elintarviketilanteesta. Ravinnon puutteet ja aliravitsemus heikensivät väestön vastustuskykyä ja altistivat tartuntataudeille. Sairastuvuutta lisäsi keväällä 1918 maahan levinnyt espanjantauti. Muutoinkin vähälukuinen lääkärikunta oli varsin ylikuormitettu. Kuolinsyytilastot ovat puutteelliset, sillä lääketieteelliseen kuolinsyyntä määrittämiseen ei maaseudulla tuolloin juuri ollut mahdollisuutta. Tietoa ei siten ole siitä, miten monen suomalaisen siviilin kuoleman aiheutti nimenomaan ruoan puute. Sota-aika ja vuoden 1918 tapahtumat näkyvät selvänä nousuna kuolleisuustilastoissa.

Ravinnon merkityksestä tiedettiin 1910-luvulla siinä määrin, että arvioita energian ja proteiinin tarpeesta voitiin antaa. Myös jotkin välttämättömät kivennäisaineet tunnettiin. Kasvuun ja elintoimintojen ylläpitoon ja esimerkiksi keripukin ehkäisyyn tiedettiin liittyvän joitakin ruoassa olevia niin sanottuja ”apuaineita”. Yksityiskohtaisempaa tutkimustietoa näistä aineista, joita myöhemmin alettiin kutsua vitamiineiksi, alkoi kertyä 1920-luvulla.

Ensimmäisen maailmansodan ruokahuolto-ongelmiin kiinnitti Suomessa huomiota pääasiassa lääkärikunta. Heistä on erikseen syytä mainita Carl Tigerstedt. Lääketieteen ja kirurgian tohtori, sittemmin Helsingin yliopiston fysiologian professori Tigerstedt tutki nimenomaan viljaa korvaavia raaka-aineita ja niiden soveltuvuutta ravinnoksi. Tigerstedt otti myös kantaa säännöstelykysymyksiin ja toi esiin havaitsemansa, joskus varsin räi-

keänäkin pitämänsä säännöstelyn epäkohdat. Näkemyksilleen ja tutkimushankkeilleen hän ei näytä saaneen viranomaisilta riittävästi tukea. Sitä kuvastaa eräs hänen sotavuosien jälkeen (1921) esittämänsä toteamus ”...*Me ravintofysiologit olemme siis tottuneet siihen, että meidän mielipidettämme ei oteta huomioon, kun on kysymys Suomen kansan ravitsemisesta...*”

Tigerstedtin korviketutkimukset oli kuitenkin otettava esille parin vuosikymmenen kuluttua, seuraavan suursodan yhteydessä. Niihin on viitattu vielä 1970-luvulla, kun luonnonvaraisten kasvien koostumusta ja käyttökelpoisuutta selvitettiin erään hankkeen yhteydessä.

Kuusi vuotta kestäneen toisen maailmansodan aikana elintarvikkeita oli säännösteltävä kaikkialla Euroopassa (League of Nations 1946). Säännöstely on toimenpide, joka äärimmillään aivan keskeisesti määrittää väestön ruoankäyttöä ja ravinnonsaantia. Sitä koskevat ratkaisut eivät siten ole yksinkertaisia. On arvioitava, miten niukat elintarvikevarat jaetaan niin, että toisaalta väestön tarpeet ja toisaalta esimerkiksi teollisuuden toimintaedellytykset tulevat mahdollisimman hyvin huomioiduiksi. Ei ole myöskään yhdentekevää, missä määrin eri väestöryhmien erityistarpeet voidaan ja on perusteltua tyydyttää. Hyvin tunnettua on, että toisen maailmansodan aikainen säännöstelyjärjestelmä ja sen hallinnointi muotoutuivat muun muassa Suomessa mittasuhteiltaan varsin laajoiksi ja raskaiksi (Rantatupa 2004). Säännöstely työllisti niin viranomaiset kuin esimerkiksi lääkärikunnan, se loi mahdollisuuden väärinkäyttöksiin ja edellytti valvontajärjestelmän luomista.

Toisen maailmansodan alkaessa ravinnon koostumuksesta oli kertynyt huomattavan paljon uutta tietoa. Tutkimuksen painopiste oli nyt siirtynyt energiavarintoaineista muihin ravintotekijöihin. Monet vitamiinit ja kivennäisaineet tunnettiin, ja niiden yhteys puutos sairauksiin oli tiedossa. Muun muassa Suomessa oli merkittävää vitamiinitutkimusta. Myös sotavuosina A. I. Virtasen ja eräiden muiden tutkijoiden työ kohdistui vitamiineihin, niiden saantilähteisiin ja säilyvyyteen sekä vitamiinivalmisteiden tuotantomahdollisuuksiin. Silloin selvitettiin esimerkiksi havunneulasten ja puiden lehtien sopivuutta karoteenivalmisteiden raaka-aineenä.

Tutkijat ja lääkärit arvioivat väestön energian ja ravintoaineiden saantia, proteiinin lähteitä sekä kansalaisten painon kehitystä. Ensimmäiset elintarvikkeiden täydennystoimet aloitettiin meillä, monen muun maan tavoin, toisen maailmansodan aikana. Tuolloin katsottiin nimittäin välttämättömäksi lisätä A- ja D-vitamiinia margariiniin. Lisäksi jauhoja täydennettiin jonkin aikaa kalsiumilla. Se toimenpide loppui kuitenkin varsin pian, sillä kuluttajat vieroksuivat siten valmistettua leipää.

Sekä ensimmäisen että toisen maailmansodan aikana monissa Euroopan maissa väestön ravinnonsaantia pyrittiin parantamaan järjestämällä edullisia ruokailumahdollisuuksia esimerkiksi kuntien ylläpitämässä keittoloissa. Suhtautuminen tähän ruokailumahdollisuuteen vaihteli. Joissakin maissa keittoloita vieroksuttiin niihin liitetyn köyhäinhoidon leiman takia. Suomessa keittolatoiminnasta oli kokemusta 1860-luvun nälkävuo-silta ja 1900-luvun alun työttömyyskausilta, ja siihen suhtauduttiin yleensä myönteisesti.

Sotavuosien ajoittain riittämättömän tai laadullisesti puutteellisen

ravinnon mahdollisista pitkäaikais-seurauksista ei juuri ole tutkimustietoa Suomessa. Ravinnon muut merkitykset, kuten siihen liittyvät tunneperäiset seikat ja turvallisuuden tunteeseen liittyvät merkitykset, ilmenevät todennäköisesti yhä monen sota-ajan kokeneen ruoan käytössä ja suhtautumisessa ruokaan.

Vähättelemättä mitenkään sota-aikojen synkkiä tapahtumia ja vakavia seurauksia, kriisiajoilla voidaan sanoa olleen myös tiettyä mielessä myönteisiä vaikutuksia. Säännöstelyn ja sodan vuodet ovat jättäneet jälkensä esimerkiksi joukkoruokailun muotoutumiseen Suomessa. Sota-aika vauhditti koulu-ruokailua koskenutta päätöksentekoa. Valtion työmaiden muonitukseen toisen maailmansodan jälkeinen jälleenrakennusaika oli tärkeä kehitysvaihe. Unohtaa ei voi myöskään neuvontajärjestöjen ensimmäisen ja toisen maailmansodan aikaisista mittavaa toimintaa ja sen merkitystä neuvonnan myöhemmälle kehitykselle.

Kiistatta voidaan sanoa, että nyky-Suomi on paremmin varautunut elintarvikehuollon häiriöihin kuin edellä kuvattujen kriisien aikana. Suunnitelmia poikkeuksellisten olojen varalle on tehty pitkään niin maataloudessa, elintarviketeollisuudessa kuin kaupankin alalla. Tarve julkisten ruokapalvelujen, kuten sairaaloiden ja koulujen ruokahuollon, varmistamiseen voimistui 1990-luvun alussa. Siihen velvoitti ennen kaikkea uusittu lainsäädäntö. Osaltaan tehostamistarpeeseen lie-nnee vaikuttanut 1986 sattunut Tshernobylin ydinvoimalaonnettomuus. Tuohon aikaan Suomessa olivat esillä myös uhkakuvat suuria ihmismääriä käsittävästä laittomasta maahanmuutosta.

Sota on edelleenkin yksi kriiseihin varautumisen uhkakuva. Tällä hetkellä sodan todennäköisyys nähdään kuitenkin vähäisenä. Sitä vastoin nykyistä, varsin monimutkaista

ja eri tahoista riippuvaista elintarvikehuoltojärjestelmää voivat häiritä sotaa paljon vähäisemmät tapahtumat. Esimerkiksi laaja ja kauan kestävä sähkökatko tai mittava tietoliikennehäiriö voi lamauttaa yhteiskunnan nopeasti. Käyttöveden pilaantumisen aiheuttamista vakavista seurauksista on kokemuksia viime vuosilta. Nykymaailmaa uhkaavat myös luonnononnettomuudet. Viimetalvisen influenssapandemian yhteydessä tuotiin esiin sen mahdolliset vaikutukset yhteiskunnan toimintojen jatkuvuudelle: miten selvitään, jos suuri osa väestöstä on yhtä aikaa sairaana. Myös eräissä tulevaisuuden skenaarioissa, arvioissa mahdollisista kehityskuluista, on yhdeksi vaihtoehdoksi hahmottunut ”niukkuus ja puute”. Se olisi tilanne, jossa ilmastonmuutos ja väestöpaineet ovat rajoittaneet energian- ja ruoantuotantoa.

Elintarviketuotanto, joukkoruokailu, kotitalouksien ruokahuolto ja suomalaisten ruokatottumukset ovat monella tavoin muuttuneet viime sotien aikaisesta. Sata vuotta sitten ja vielä toisen maailmansodan aikoihin suomalaisten ruoankulutus oli verrattain yhdenmukaista. Nyt samassakin perheessä voi olla toisistaan huomattavasti poikkeavien ruokatottumusten noudattajia. Oman lisänsä ruoankäytön kirjoon tuovat etnisten ryhmien ruokakulttuurit ja uskonnolliset ruokasääntöt sekä sairauksien edellyttämät erityisruokavaliot.

Joukkoruokailulla, erilaisilla ruokapalveluilla, on suuri merkitys nyky-suomalaisten hyvinvoinnille, ateriarytmille ja ravitsemukselle. Keskimäärin joka toinen meistä käyttää jonkinlaisia ateriapalveluja päivittäin. Siksi onkin äärimmäisen perusteltua, että myös tällä elintarvikehuollon osa-alueella varaudutaan poikkeuksellisiin oloihin. Todettakoon, että pitkäaikaishoidossa olleet potilaat olivat sota-aikana se väestöryhmä, jonka ravinnonsaan-

nissa näyttävät olleen suurimmat puutteet: elintarvikkeita ei saatu sairaaloihin aina riittävästi eikä potilailla ollut mahdollisuutta omaehtoiseen elintarvikkeiden hankintaan. Esimerkiksi vuonna 1942 Nikkilän sairaalassa potilaiden terveydentilan huomattavaan heikkenemiseen vaikutti ravinnon niukkuus (Tuovinen 2009).

Kuluttajien ostokäyttäytymisestä elintarvikehuollon häiriöiden yhteydessä on viime vuosilta joitakin kokemuksia. Häiriöitä ovat aiheuttaneet eräät lyhytaikaiset tuotantokatkokset ja lakot. Kuluttajakäyttäytymisellä voi nykyään olla erilainen merkitys kuin aiemmin, jolloin kotitaloudet itse tuottivat huomattavan osan elintarvikkeista. Niukkuutta elintarvikkeista voi joskus syntyä myös kuluttajien oman ostokäyttäytymisen vuoksi. Näin kävi muutamia vuosia sitten sokeritehtaan palon seurauksena.

Sotavuosien aikana eräs olenainen piirre oli väestön omaehtoinen toiminta. Väestöä kannustettiin auttamaan itse itseään, kun yhteiskunnan mahdollisuudet olivat vähissä. Viime vuosina on eri yhteyksissä käytetty käsitettä uusavuttomuus. Sillähän tarkoitetaan tavallisesti etenkin nuorten aikuisten kyvyttömyyttä selviytyä jokapäiväisistä toiminnoista, vaikkapa ruoanvalmistuksesta. Käsitys kansalaisten osaamattomuudesta ei kuitenkaan ole vain tämän päivän ilmiö. Tekeväni tutkimuksen (Rautavirta 2010) yhteydessä saattoi havaita, että samantyyppisiä näkemyksiä esitettiin ensimmäisen maailmansodan yhteydessä: kun elintarvikepula näytti uhkaavalta, väestöä moitittiin keunoista ruoanvalmistustaidoista ja kansalaisten todettiin olevan tuhlavaaisia, saamattomia ja tietämättömiä.

Lähtökohtana nyky-yhteiskunnan varautumisessa on turvata toimintojen jatkuvuus kaikissa tilanteissa. Väestön ravitsemisen osalta se merkitsee elintarviketuotantoa, jolla varmistetaan energiasisällöltään normaali ravinnonsaanti, käytännössä keskimäärin 2 800 kilokaloria henkeä kohden vuorokaudessa. Kriisien varalle on laadittu tuotantosuunnitelmia, tuotantopanoksia ja viljaa on varastoissa ja esimerkiksi häiriöherkät tiedonsiirtoyhteydet ja kuljetukset on pyritty varmistamaan. Eräiden väestöryhmien, kuten erityisruokavaliota noudattavien tarpeet ovat myös olleet esillä huoltovarmuuteen liittyvissä kysymyksissä. Suomessa on myös varauduttu viime sotien kaltaiseen elintarvikkeiden tuotannon ja kaupan säännöstelyyn. Siihen ryhtymistä ei monistakaan syistä pidetä kuitenkaan kovin todennäköisenä.

Kotivara-termi otettiin Suomes-
sa käyttöön 1960–1970-lukujen vaihteessa, kun valtion taholta nähtiin tarpeelliseksi opastaa kansalaisia omaehtoisesti varautumaan ”pahan päivän varalle”. Monien järjestöjen toimintaan edelleenkin sisältyvällä kotivaraneuvonnalla väestöä opastetaan ruoan ja juoman varaimiseen noin viikon ajaksi. Omiin ruokatottumuksiin perustuva kotivara, tutut elintarvikkeet, tuottaa kriisitilanteissa turvallisuuden tunnetta ja mielihyvää. Kovin paljon ei tällä hetkellä kuitenkaan tiedetä siitä, miten kotitalouksissa on omak-suttu tai ymmärretty omaehtoisen varautumisen merkitys, ja mitä esimerkiksi kaupan rakennemuutokset merkitsevät tässä suhteessa. Olisi-kin tärkeä selvittää, millaisia tietoja ja oletuksia kansalaisilla on viran-omaisten ja yksityisten vastuista kriisitilanteissa.

KIRJALLISUUS

Häkkinen A. ”Jos lapsen, vasta näet puunvärisiä arkkuja, niin ei tarvihte kysyä, sillä ne ovat nälkään kuolleita”. Muisti, muistikuvat ja maailmankuva hätäajan jälkeen. Teoksessa Häkkinen A, Ikonen V, Pitkänen K, Soikkanen H. (toim.) Kun halla nälän tuskan toi: miten suomalaiset kokivat 1860-luvun nälkävuodet, WSOY, Helsinki 1991, 250–272.

League of Nations, Transit Department. Food, famine and relief 1940–1946. Geneve, 1946. www.archive.org [Luettu 25.9.2009]

Rantatupa H. Elintarvikehuolto ja -säännöstely Suomessa vuosina 1914–1921. Studia Historica Jyväskylän 17. Jyväskylän yliopisto 1979.

Rantatupa H. Kansanhuolto toisen maailmansodan aikana 1939–1949. Teoksessa Peltonen M. (toim.) Suomen maatalouden historia 2. Kasvun ja kriisien aika 1870-luvulta 1950-luvulle. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura 2004, 443–503.

Rautavirta K. Petusta pitsaan. Ruokahuollon järjestelyt kriisiaikojen Suomessa. Väitöskirja. Helsingin yliopisto, elintarvike- ja ympäristötieteiden laitos, 2010.

Tigerstedt C. Säännöstelyjärjestelmän merkitys ravintokysymyksen kannalta. Kansantaloudellisen yhdistyksen lehti 2:1–8:1921.

Tuovinen SL. Inhimillinen Nikkilä: Helsingin suuri mielisairaala Sipoossa 1914–1999. Helsingin kaupungin terveyskeskus 2009.

KAIIJA RAUTAVIRTA

Elintarviketieteiden lisensiaatti (väit.)

Helsingin yliopisto

Elintarvike- ja

ympäristötieteiden laitos

(ravitsemustiede)