

Ravitsevaa ja edullista. Suomen ensimmäiset elintarvikemessut 1926

 ennenjanyt.net/2018/06/ravitsevaa-ja-edullista-suomen-ensimmaiset-elintarvikemessut-1926/

Kaija Rautavirta ja Antti Ahlström

Suomen talouspolitiikan tärkeimpiä tavoitteita itsenäistymisen jälkeen olivat omavaraisuuden edistäminen ja kotimaisten elintarvikkeiden kulutuksen ja arvostuksen lisääminen. Ensimmäinen maailmansota ja siihen liittynyt elintarvikepula olivat heikentäneet elintarvikehuoltoa, nostaneet hintoja, ja elintarvikkeita oli ollut säännösteltävä. Yhtenäisimmin, koko maassa, säännöstely kohdistui lähes täysin tuonnin varassa olleeseen viljaan sekä viljavalmisteesiin. Ruokavalio oli kasvispainotteinen ja sisälsi niukasti rasvaa ja eläinproteiineja. Vaikein aika oli kevät 1918, jolloin oli tultava toimeen maan oman tuotannon turvin. Ankarimmin pula koetteli niitä kaupunkien ja taajamien kuluttajatalouksia, joilla ei ollut edellytyksiä hankkia vapaasti saatavilla olleita elintarvikkeita tai mahdollisuutta turvautua esimerkiksi salakauppaan. Ravinnon puutteet ja aliravitsemus heikensivät väestön vastustuskykyä ja altistivat tarttuville taudeille. Vuonna 1916 alkanut säännöstely päättyi viimeistenkin elintarvikkeiden osalta 1921.^[1]

Sotavuosien ja säännöstelyn jälkeinen aika oli voimakkaan kasvun ja kulutusyhteiskunnan muotoutumisen aikaa. Maanviljelykseen ja omavaraistalouteen liittyvä talonpoikainen elämäntapa alkoi väistyä, ja muuttoliike kaupunkeihin kasvoi. Kaupunkien kasvu merkitsi muun muassa kulutustavaramarkkinoiden laajenemista. Eri alueiden ja yhteiskuntaluokkien välillä oli kuitenkin huomattavia eroja sekä aineellisissa elinoloissa että elämäntavoissa. Maaseudulla elettiin lähes omavaraistaloudessa.^[2]

Yksityiskohtaista tietoa väestön ruoankäytöstä 1920-luvulta ei ole. Vuosisadan alun tutkimusten mukaan maaseutuväestön ruokavalion perustan muodostivat viljavalmisteeset, peruna ja maitovalmisteeset sekä pieni määrä lihaa ja kalaa.^[3] Myös kaupunkityöväestön ruokavalio oli yksinkertainen ja koostui harvoista raaka-aineista. Kahvin käyttö oli runsasta.^[4] Merkittävin muutos elintarvikkeiden kulutuksessa oli sokerin käytön voimakas kasvu, kaksinkertaistuminen, säännöstelyajan jälkeen.^[5] Vuosina 1919-1932 voimassa ollut kieltolaki vaikutti omalta osaltaan väestön kulutustottumuksiin.^[6]

Kansan sivistämiseen ja valistamiseen tähdännyt kotitalousneuvonta käynnistyi 1900-luvun alussa. Tuohon aikaan käsitys ns. tavallisen kansan saamattomuudesta ja siivottomuudesta oli yleinen^[7], ja esimerkiksi kaupunkityöväestön huonon terveyden yksinomaisena syynä ei pidetty taloudellista tilannetta vaan vähäisiä tietoja terveyteen vaikuttavista elintapatekijöistä.^[8] Väestön valistamisessa neuvontajärjestöillä, keitto- ja opaskirjoilla, talouskouluilla^[9] jakotalousopetuksella^[10], oli keskeinen asema. 1920-luvun uusia tiedonvälilyä olivat perheenemännille suunnattu julkaisu, *Kotiliesi*^[11], ja vuosikymmenen lopulla toimintansa käynnistänyt Oy Suomen Yleisradio. Ajankohtaan liittyy myös mainonnan läpimurto Suomessa.^[12]

Suomalainen elintarviketeollisuus kehittyi 1800-luvun puolivälistä ensimmäiseen maailmansotaan asti väestön ja ostovoiman kasvun myötä. Sotavuosien aiheuttaman romahduksen jälkeen kasvu jatkui vahvana, ja se näkyi etenkin myllyteollisuuden voimistumisessa.^[13] Elintarviketeollisuuden ripeää kehittymistä kuvastaa osaltaan se, että jo muutaman vuoden kuluttua säännöstelyn päättymisestä, vuonna 1926, järjestettiin Suomen ensimmäiset kotimaista elintarviketeollisuutta esittelevät erikoismessut.^[14]

Tässä artikkelissa tarkastellaan, millaiset Suomen ensimmäiset ravinto- ja nautintoainemessut olivat tavoitteiltaan ja toteutukseltaan ja millaisia väestön ravitsemukseen liittyviä kysymyksiä messujen yhteydessä tuotiin esiin. Yleiskuva Suomen messuista perustuu Suomen Messujen arkistotietoihin ja messuja koskeneisiin tiedotteisiin. Suomen Messujen arkistossa, johtokunnan ja hallintoneuvoston pöytäkirjoissa, ravinto- ja nautintoainemessujen järjestelyistä on yksittäisiä mainintoja.^[15] Arkisto sisältää lisäksi huomattavan laajan lehtileike- ja kuvakokoelman. Tuon aineiston ohella artikkeleita varten on systemaattisesti käyty läpi ajankohdansaanomalehtiä, kuten *Helsingin Sanomat*, *Hufvudstadsbladet*, *Suomen sosialidemokraatti* ja *Uusi Suomi*. Näissä lehdissä messuja selostettiin päivittäin. Messuorganisaation tuottamien tiedotteiden ohella niissä on yksityiskohtaisia kuvauksia ja arvioita messuista. Päivälehtien lisäksi messuja selostettiin kaupan alan julkaisuissa (esim. *Finnish Trade*, *Kotimainen Työ*, *Yhteishyvä*) sekä järjestö- ja aikakauslehdissä (esim. *Emäntälehti*, *Kotiliesi*).

Tutkimuskirjallisuutta maailmannäyttelyistä ja suurista kansainvälisistä messutapahtumista on runsaasti.^[16] Tutkimustietoa Suomen osallistumisesta varhaisimpiin maailmannäyttelyihin on myös käytettävissä.^[17] Suomessa järjestettyjen messujen tavoitteita ja toteutusta on kuvattu eräissä historiateoksissa,^[18] mutta ensimmäisiä elintarvikealan messuja, ravinto- ja nautintoainemessuja, niissä on kuvattu vain lyhyesti.

Suomalaisen messukäytännön muotoutuminen

Kansallisia näyttelyitä teollisen tuotannon esittelemiseksi on Euroopassa järjestetty 1700-luvun lopulta lähtien. Suurten kansainvälisten messujen historia alkaa puolestaan lähes sata vuotta myöhemmin Lontoon näyttelystä, Kristallipalatsista^[19], jonka toteutustavasta tuli malli seuraaville suurille ja pienille näyttelyille. Varhaisia maailmannäyttelyitä ja messutapahtumia on luonnehdittu tilaisuuksiksi, joissa yhdistyivät sivistäminen, opettaminen, viihdyttäminen ja propagoiminen. Raaka-aineiden, teollisten tuotteiden ja teknologian ohella niillä tehtiin tunnetuksi sekä tieteen että taiteen uutuuksia ja esiteltiin vieraita kulttuureja.^[20] Ne olivat myös kansallisen identiteetin ja imagon osoittamiselle tärkeitä paikkoja.^[21] Eurooppalainen näyttelytoiminta oli vilkasta 1800-luvun loppupuolella, ja sekä yleisluontoisia että teemallisesti rajattuja messuja järjestettiin kansainvälisellä, kansallisella, alueellisella ja paikallisella tasolla.^[22] Tuo ajankohta oli myös suomalaisen messutoiminnan käynnistymisen aikaa.

Tukholmassa 1866 pidetty pohjoismainen näyttely oli ensimmäinen ulkomainen näyttely, johon suomalaisen teollisuuden edustajat osallistuivat runsaslukuisesti. Vaikka tapahtuma ei ollut taloudellisessa mielessä erityinen menestys, se herätti suomalaiset ymmärtämään näyttelytoiminnan merkityksen.^[23] Ensimmäinen merkittävä suomalainen teollisuusnäyttely järjestettiin Helsingin Kaivopuistossa kymmenen vuotta myöhemmin, 1876.^[24] Pariisin maailmannäyttelyiden aikaan 1889 ja 1900 suomalaisten itsenäistymisunelmat olivat

voimistuneet, ja näyttelyissä haluttiin tuoda esiin suomalaiset ja heidän luomisvoimansa. Pääosassa Suomen osastolla olivat tekstiilit, arkkitehtuuri ja taide, mutta mukana oli myös joitakin elintarviketeollisuuden aloja.^[25]

Itsenäisen Suomen ensimmäiset valtakunnalliset messut pidettiin 1920. Aloitteen tekijä oli Kotimaisen Työn Liitto^[26], ja niiden toteutuksesta vastasi Suomen Messut -organisaatio.^[27] Yhteisellä suurkatselmuksella teollisuusväki halusi nostattaa tulevaisuudenuskoa. Omavaraisuuteen, oman tuotannon tukemiseen ja sen laadun vaalimiseen oli itsenäistymisen jälkeenkinnitettävä uudella tavalla huomiota. Mielipiteen muokkaamista kotimaisen työn ja tuotannon arvostamiseksi pidettiin myös tarpeellisena, sillä suomalaisten katsottiin tottuneen ulkomaisiin tavaroihin ja suhtautuvan jopa epäluuloisesti oman maan tuotteisiin.^[28] Ensimmäisten suurmessujen huomattavimpia näytteilleasettajia olivat kone- ja metalliteollisuus.^[29]

Vuoteen 1925 asti suurmessuja järjestettiin vuosittain. Suurmessujen tai yleismessujen, kuten niitä myös kutsuttiin, katsottiin olevan paras tapa esitellä kotimaisen tuotannon kehitystä. Vuosittaiset suurmessut laatukilpailuineen osoittautuivat kuitenkin työläiksi järjestää, ja vuodesta 1925 niitä ryhdyttiin pitämään joka viides vuosi. Väli vuosina oli eri alojen erikoismessuja, ja niistä ensimmäisiä olivat vuonna 1926 järjestetyt ravinto- ja nautintoainemessut. Muita tuona vuonna järjestettyjä erikoistapahtumia olivat autonäyttely ja kutomateollisuutta esittelevät messut.^[30]

Ravinto- ja nautintoainemessujen puitteet ja tavoitteet

Suomalainen elintarviketeollisuus oli 1900-luvun alussa pääosin nuori ja vasta kehitymässä oleva teollisuuden ala. Eräs poikkeus oli meijeriteollisuus, joka oli ollut merkittävä toimija jo lähes vuosisadan ajan. Ensimmäisten meijerien perustamisen jälkeen 1850-luvulla voin tuotanto ja vienti kasvoivat nopeasti. Sotavuosien aikana meijeriteollisuuden tuotanto romahti, mutta elpyi jälleen 1920-luvulla.^[31] Suomalaista voita myytiin useisiin maihin, ja sen laatua pidettiin erityisen hyvänä. Myös juuston valmistuksessa 1920-luvun alku oli edistymisen aikaa. Säilyketeollisuus, kuten liha- ja kalasäilykkeiden valmistus, oli vasta käynnistymässä. Makeisteollisuudessa oli useita, myös vientiä harjoittavia toimijoita. Vaikka kotimainen puutarhatuotanto kehittyi vuosisadan alussa, se ei riittänyt kotimaiseen kysyntään. Eräs tärkeä vientituote olivat metsämarjat, kuten puolukka. Vientiin tähänneiden toimijoiden ohella oli aloja, kuten leipomo- ja margariiniteollisuus, jotka toimivat ainoastaan kotimaan markkinoilla. Elintarviketeollisuuden toimintaan vaikutti kuitenkin riippuvuus raaka-aineiden, laitteiden tai muiden tuotantopanosten tuonnista. Esimerkiksi margariiniteollisuus toi maahan lähes kaikki keskeisimmät raaka-aineet, kuten öljyn.^[32] Viljan ja sokerin suhteen Suomi oli edelleen riippuvainen tuonnista, mutta näiden raaka-aineiden jatkojalostus tapahtui jo pääosin kotimaassa. Viljoista ainoastaan kauran tuotanto riitti tyydyttämään kotimaisen myllyteollisuuden tarpeen.^[33]



Helsingin Mehu- ja Kivennäisvesitehdas Oy. Kuvallähde:
Messukeskus Helsinki.

Ravinto- ja nautintoainemessujen tavoitteena oli esitellä kotimaista elintarviketuotantoa ja sen edellytyksiä vastata kuluttajien tarpeisiin. Tapahtuman toivottiin myös edistävän kaupan järjestäytymistä.^[34] Tällä lienee tarkoitettu muun muassa elintarvikelainsäädännön kehittämistä. Messuihin liittyvistä kutsuista ja tiedotteista ilmenee, että osaltaan tapahtuman järjestämiseen vaikuttivat edellisvuosien kokemukset elintarvikepulasta, hintojen noususta ja huonolaatuisista tuotteista:

– – *Maan taloudellisten olojen kehittyneisyyttä arvostellaan sen mukaan, kuinka kunnolliset ja huokeat elintarveolot siinä vallitsevat. Väestön ja samalla koko kansantalouden työkyky riippuu nimittäin mitä läheisimmin siitä, että terveellisiä elintarpeita on riittävästi ja kyllin huokealla saatavissa. Myös valtiollisessa suhteessa on tyydyttävillä elintarveoloilla erittäin suuri merkitys. Epätyydyttävissä elintarveoloissa piilee aina sisäisten levottomuuksien vaara. Näistä syistä on elintarvekysymys sekä yksityisen kansalaisen että julkisen vallan alituisen huomion kohteena.* – – ^[35]

Näytteilleasettajakutsu osoitettiin kotimaisille tuottajille, teollisuudelle ja kaupalle. Myös ulkomaiset valmistajat pääsivät esittelemään elintarviketuotannossa ja -jakelussa tarvittavia koneita ja laitteita. Tämä koski etenkin niitä aloja, joilla kotimainen teollisuus ei ollut vielä riittävän kehittynyt.^[36] Eräs kohderyhmä olivat elintarvikealaa lähellä olevat järjestöt, kuten kotitalousalan neuvontajärjestöt.^[37]

Lokakuussa 1926 Helsingin keskustassa, Kaartin maneesissa, pidetyille viikon mittaisille messuille osallistui lähes sata elintarvikealan yritystä.^[38] Suurimmat näytteilleasettajat olivat Osuusliike Elanto, Oy Elfving Ab^[39], Oy Karl Fazer Ab, Suomen osuuskauppojen keskuskunta (SOK), Sörnäisten Höyryleipomo ja Valion voinvientiosuuskunta.^[40] Osuusliike Elanto oli asettanut osallistumisensa ehdoksi messujen pääsymaksun alentamisen kymmenestä markasta viiteen markkaan^[41], ”että kaikille työläisillekin kävisi mahdolliseksi käydä messuilla kotimaiseen elintarviketuotantoon tutustumassa”.^[42]

Messut olivat avoimet kaikille. Liikemiehille oli messupäivinä varattu muutama aamun tunti kaupankäyntiä varten.^[43] Perheenäitejä kehoitettiin tutustumaan etenkin messujen ravitsemusvalistukselliseen antiin,^[44] ja sanomalehdissä heihin vedottiin messumainoksia ja iskulauseita, kuten ”Tie miehen sydämeen käy messujen kautta”.^[45]

Kaikkiaan messuille myytiin noin 30000 lippua,^[46] mikä oli huomattavan suuri määrä aiempiin messuihin verrattuna.^[47] Lehtitiedoissa messujen suosion todettiin olevan osoitus siitä, että kuluttajat ovat tyytyväisiä kotimaisten tuotteiden laatuun.^[48] Osaltaan siihen myös arveltiin vaikuttavan tarjolla olleet lukuisat maistiaiset.^[49] Joissakin lehtiartikkelissa messujen toivottiin esittelevän laajemmin eräitä teollisuusaloja, kuten leipä- ja lihajalosteteollisuutta.^[50] Toisaalla keuhuttiin säilyketeollisuuden tuotteiden hyvää laatua.^[51] Myös makeisteollisuuden tuotteita pidettiin laadultaan hyvinä.^[52] Kotimaisen Työn Liiton julkaisussa suomalaisten makeisten todettiin olevan niin hyvälaatuisia, ettei pelkoa ulkomaisten valmisteiden markkinoille tulosta ole.^[53] Oy Karl Fazerin osastolla esillä ollut kotimainen uutuus, makeisten käärijäkone, oli huomattava tuotannollinen edistysaskel. Se vastasi usean henkilön työpanosta ja paransi makeisten hygieenistä laatua.^[54] Messuilla esillä olleista harvoista ulkomaisista elintarvikkeista lehdissä mainittiin siemenettömät, aurinkokuivatut kalifornialaiset rusinat, tuote, joka oli ollut erityisen suosittu suomalaisten perheenäitien keskuudessa jo useita vuosia.^[55]

Suomalainen Marttaliitto^[56] oli ainoa järjestösektorin näytteilleasettaja. Ensimmäisen maailmansodan aikana järjestön neuvonta oli kohdistunut muun muassa omavaraisuuden ja ruoanvalmistustaitojen kohentamiseen kotitalouksissa.^[57] Marttaliitto oli myös eräiden muiden tahojen kanssa ollut vuonna 1918 järjestämässä pula-ajan toiminnasta kertovaa säilyke- ja vastikenäyttelyä Helsinkiin.^[58] Ravinto- ja nautintoainemessuilla järjestön piiriliitot esittelivät suomalaista ruokakulttuuria, kuten maakunnallisia leipä- ja juustoerikoisuuksia.^[59]

Väestön ravitsemusvalistuksennäkökulmasta mielenkiintoisimpiamessuosastoja olivat vuosisadan alun uutuustuotetta, margariinia, esittelevät osastot sekä ruoan koostumusta ja hintaa esittelevä erikoisnäyttely.

Edullinen ja ravitseva margariini

Margariiniteollisuus oli 1920-luvun uusimpia teollisuusaloja Suomessa, sillä vuodesta 1892 lähtien margariinin valmistus oli kielletty lähes kolmenkymmenen vuoden ajan. Valmistuskiellon taustalla oli ollut pelko siitä, että margariinin markkinoille tulo vaarantaa arvostetun ja hyvälaatuisena tunnetun suomalaisen voinin viennin. Uuden, margariinin valmistusta koskevan lainsäädännön katsottiin häivyttävän epäilykset voinin väärentämisestä, ja valmistuskielto kumottiin 1919.^[60] Margariinitehtaiden lukumäärä kasvoi koko 1920-luvun. Suomi-Filmin 1921 tekemä elokuva margariinin valmistuksesta on Suomen ensimmäisiä elintarvikealaa käsitteleviä teollisuuselokuvia.^[61]

Margariini oli ajankohtainen asia myös väestön ravitsemuksen kannalta. Ensimmäiset, vuosisadan alussa Suomessa julkaistut ravintotutkimukset olivat osoittaneet, että varallisuus vaikutti selvästi ravinnon riittävyteen ja sen laatuun. Rasvan saanti väestössä oli vähäistä.^[62] Margariinin käytön puolesta vetosi muun muassa tuon ajan keskeinen ravitsemusasiantuntija, Helsingin yliopiston fysiologian professori Carl Tigerstedt. Edullisena ja ravitsevana, runsaasti energiaa sisältävänä valmisteena, margariini sopi hänen mielestään erityisen hyvin vähävaraisten väestön ruokavalioon. Voinin korvaaminen margariinilla oli Tigerstedtin mielestä myös isänmaallinen velvollisuus; kallisarvoista voita

säästyisi siten mahdollisimman paljon vientiin.^[63] Margariinin nähtiin sopivan täydentämään ruokavaliota erityisesti silloin, kun voita ei ollut saatavilla tai kun kuluttajat eivät kyenneet sitä taloudellisista syistä hankkimaan.^[64]

Margariinia mainostettiin laajasti lehdissä. Margariinimainontaa tutkineen Mika Pantzarin mukaan mainonnalla oli suuri merkitys tuotteen juurruttamisessa kuluttajien arkipäivään. 1920-luvun mainonnassa margariinin myyntiväite koski sen samankaltaisuutta voihin nähden – ”yhtä ravitsevaa kuin paras voi”^[65] – ja sitä, että margariinin hinta oli vain puolet voion hinnasta.^[66]

Väestö suhtautui tähän valmisteeseen kuitenkin epäluuloisesti; margariinin pelättiin aiheuttavan terveyshaittoja, kuten vatsavaivoja, huonotuulisuutta ja työkyvyn heikkenemistä. Sen ruoanvalmistusominaisuuksiin ei myöskään oltu täysin tyytyväisiä. Ennakkoluuloja margariinia kohtaan oli erityisesti työväestön ja maaseudun vähävaraisten keskuudessa.^[67] Toisin sanoen juuri niissä väestöryhmissä, joille margariini oli oikeastaan suunnattu. Ennakkoluulot uusia ruoka-aineita ja ruokalajeja kohtaan olivat Carl Tigerstedtin mukaan eräs syy siihen, miksi suomalaiset ovat ”- – keittotaidon ja ruokajärjestyksen puolesta paljon alemmalla tasolla kuin läntinen naapurikansamme – -”.^[68]

Kymmenkunnasta messuaikaan toimineesta margariinitehtaasta seitsemän osallistui messuille.^[69] Messukuvauksissa sen todettiin osaltaan osoittavan, että ennakkoluulot olivat alkaneet hälvetä ja suomalaiset olivat jo oppineet käyttämään margariinia.^[70] Margariinin valmistusta ja valvontaa koskevan lainsäädännön katsottiin puolestaan varmistavan valmisteiden hyvän laadun.^[71]

Ravinnon rasvat – niiden laatu ja määrä ruokavaliossa – ovat edelleen, lähes sata vuotta myöhemmin, vilkkaan julkisen keskustelun aihe. 1900-luvun alun riittävään energian saantiin jamaatalous- ja kauppapoliittisiin näkökohtiin painottuneen keskustelun sijasta painopiste on 1950-luvulta lähtien ollut rasvojen terveysvaikutuksissa.^[72] Ensimmäisen kerran margariinin kulutus ylitti voion kulutuksen 1988.^[73]

Ruoka, toimeentulo ja työteho

Erityistä mielenkiintoa messuvieraiden keskuudessa herätti ajankohdan tärkeää kysymystä, palkkojen ja elintarvikkeiden hintojen välistä suhdetta, havainnollistava erikoisnäyttely. Opetuksellisessa mielessä toteutetussa tapahtumassa elintarvikkeiden koostumusta, käytännössä niiden energiapitoisuutta, esiteltiin suhteessa hintaan.^[74] Näyttelyn oli järjestänyt professori Carl Tigerstedt työtovereineen. Tiedossa ei ole, oliko näyttelylle ulkomainen esikuva. Kysymykset ruoasta, sen hinnasta, riittävydestä ja ravintoarvosta olivat ajankohtaisia kuitenkin muuallakin.^[75] Ruoka-aineiden kemiallista koostumusta koskeva tietous oli myös lisääntynyt, ja esimerkiksi suomenkielisissä julkaisuissa oli tietoja lähes 200 ruoka-aineen proteiini-, rasva- ja hiilihydraattipitoisuuksista.^[76]

Ruoankäyttöön liittyvä tutkimus alkoi 1900-luvun alun Suomessa suuntautua ravinnon ja terveyden välisiin kysymyksiin. Tutkimusmielenkiinto kohdistui esimerkiksi ruokavalion ja työtehon väliseen yhteyteen ja siten myös yhteiskunnan talouskasvuun.^[77] Elintarvikkeiden hinnat ja ruokavalion kallistuminen olivat olleet esillä useissa, muun muassa Carl Tigerstedtin julkaisuissa.^[78] Laskelmia elintarvikkeiden ravintoarvosta, ts. energiapitoisuudesta, suhteessa niiden hintaan oli niin ikään julkaistu *Sosialisessa*

Aikakauskirjassa kuukausittain vuodesta 1924 lähtien.^[79] Ravintomenot olivat kotitalouksien suurimpia menoeriä. Elinkustannustutkimuksen mukaan pienituloisimmissa työläisperheissä ravintomenojen osuus kaikista kulutusmenoista oli 1920-luvun alussa noin 66 % ja vauraimmissa virkamiestalouksissa noin 30 %.^[80]

Näyttelyssä kuluttajia opastettiin tekemään viisaita ostopäätöksiä ottamalla hintojen lisäksi huomioon ruoka-aineiden ravitsemuksellinen laatu. Samalla pyrittiin vähentämään elintarvikkeiden hintoihin ja koostumukseen liittyneitä väärinkäsityksiä.^[81] Näyttelypöydällä oli esillä lähes sata elintarviketta, joista osa oli tyypillisiä suomalaisen ruokavalion raaka-aineita, kuten ruisleipää, perunoita, maitovalmisteita, kalaa ja ravintorasvoja. Osa elintarvikkeista oli niin sanottuja ylellisyystuotteita, kuten hanhenmaksaa (*Pâté de Foie Gras*) ja eräitä pääasiassa tuonin varassa olleita elintarvikkeita, kuten tuoreita hedelmiä. Täsmällistä tietoa elintarvikevalintojen perusteista ei ole käytettävissä. Ainakin osittain valintaperusteena lienevät olleet edellä mainitut *Socialisessa Aikakauskirjassa* kuukausittain julkaistut tilastot elintarvikkeiden keskihinnosta ja ravintoarvosta. Kutakin elintarviketta oli esillä 500 kilokaloria vastaava määrä, joten elintarvikkeiden paino vaihteli muutamista kymmenistä grammoista muutamaan kiloon. Tällä tavoin havainnollistettiin ruoka-aineiden määrää, hintaa ja koostumusta.^[82] Näyttely osoitti, että edullisimpia suhteessa niiden ravintoarvoon olivat ruisjauhot, peruna ja kaurasuurimot ja kalleimpia puolestaan tomaatti, hanhenmaksaa ja parsaa. Näyttelyn yhteyteen järjestetyssä tietovisassa messuvieraat saivat myös tehdä esillä olleista elintarvikkeista ehdotuksen yhden päivän ruokavaliosta. Kokonaisuuden tuli vastata 3000 kilokaloria, mikä oli aikuisen keskimääräinen energiansaanti tuohon aikaan.^[83] Eniten ääniä^[84] saivat peruna, ruisleipä, voi ja margariini, kauraryynit, silakka ja kirnupiimä.^[85]



Turun Säilyketehdas Oy. Kuvalähde: Messukeskus Helsinki.

Vastaavanlaista näyttelyä ei Suomessa ollut aiemmin järjestetty. Sen herättämää kiinnostusta osoittaa lukuisten lehtikirjoitusten lisäksi se, että usea taho esitti halunsa saada näyttelyjärjestettäväksi myös muualla Suomessa “antamaan kasvavalle nuorisolle havainnollista opetusta eri ruokatavarain ravintoarvon ja hinnan keskinäisestä suhteesta”.^[86] Myöhemmin lokakuussa 1926 Kansainvälisen työjärjestön Geneven konferenssissa laadittiin suositus perheiden elinoloja koskevasta tilastoinnista, kuten elintarvikkeiden ravintoarvon ja hinnan välistä suhdetta kuvaavista laskelmista. Eesityksen laskelmista teki konferenssin Suomen edustaja, kansantaloustieteilijä Leo Harmaja.^[87]

mukaan niiden järjestämistä varjosti, mutta toisaalta kannusti, 1930-luvun alun maailmanlaajuinen lama.^[95] Myös näillä messuilla oli kotimaisen tuotannon edistämisen ohella valistuksellinen tavoite eli pyrkimys ohjata perheen ruokahuollosta vastaavia valitsemaan ja käyttämään elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla.^[96] Messuteemoina olivat talouden edistämisen ohella hyvä ja ravitseva ruoka.^[97] Pitkään valmisteilla ollut elintarvikelainsäädännön kehittäminen oli myös ajankohtainen asia.^[98]

Kolmannet ravinto- ja nautintoainemessut olivat syksyllä 1938. Elintarvikehuollon näkökulmasta eräs tärkeä päämäärä oli saavutettu; itsenäistymisestä lähtien tavoitteena ollut viljaomavaraisuus oli kohentunut, ja leipäviljan osalta se oli nyt lähes 80 prosenttia^[99]. Messuja esittelevistä ennakkohaastatteluista on pääteltävissä, että Helsinkiin suunnitteilla olleet vuoden 1940 kesäolympialaiset vaikuttivat osaltaan tapahtuman toteutukseen. Kesäkisoja ajatellen suomalaisessa ravintolakulttuurissa todettiin olevan paljon puutteita, ja messujen toivottiin edistävän myös tämän toimialan kehittymistä.^[100] Messuilla pyrittiin antamaan mahdollisimman monipuolinen kuva ruoasta ja ruoantuotannosta. Niiden toivottiin osoittavan, että ”- – ruoka ja ravintokysymys ei ole vain ruokakemiallinen kysymys. Se on myöskin hinta-, maku- ja muotokysymys. Siihen kuuluu niin ikään kansamme ruokakulttuuri aina ulkolaisia pöytätapoja myöten. – -”^[101] Näitä messuja luonnehtivat myös ihmisen ravitsemukseen liittyvät kysymykset, ja ravinnontarvetta ja ruoka-aineiden ravintoainekoostumusta tuotiin esiin monilla osastoilla.^[102]

Toinen maailmansota keskeytti valtakunnallisten messujen järjestämisen muutamiksi vuosiksi. Sota-aika synnytti laajamittaisen korviketuotannon, ja sitä esiteltiin lukuisissa, eri tahojen järjestämässä pula-ajan näyttelyissä eri puolilla Suomea.^[103] Sodan jälkeen ensimmäiset suurmessut järjestettiin 1950 ja elintarvikealan varsinaiset erikoismessut 1967.^[104]

Kirjoittajat:

Kaija Rautavirta on elintarviketieteiden tohtori ja Helsingin yliopiston ravitsemuskasvatuksen ja ruokakulttuurin yliopistonlehtori.

Antti Ahlström on Helsingin yliopiston ravitsemustieteen emeritusprofessori.

LÄHTEET JA KIRJALLISUUS

Alkuperäislähteet

Arkistot

Suomen Messut Osuuskunta, johtokunnan ja hallintoneuvoston pöytäkirjat 1925-1926, 1931-1932 ja 1937-1938.

Sanomalehdet

Helsingin Sanomat

Hufvudstadsbladet

Suomen sosialidemokraatti

Uusi Suomi

Kausijulkaisut

Emäntälehti, Finnish Trade, Finnländischer Merkur, Kotiliesi, Kotimainen Työ, Yhteishyvä

Muu aikalaikirjallisuus

Laine, Katri. Kuusi päivää kaloriojen ja ennakkoluulojen valtakunnassa. *Kotiliesi* 1 (1927), 10-13.

Nylander, Helmi. Suomalainen Marttaliitto elintarvemessuilla. *Emäntälehti* 11 (1926), 273-274.

Olsonen, Kerttu. Ravinto- ja nautintoainemessut Helsingissä 15.-23.10.1938. *Kotitalousopetus* 4 (1938), 21-23.

Stigell, R.V. Ravinto- ja nautintoainemessut. *Teknillinen aikakauslehti* 10 (1926), 560-561.

Pienpainatteet

Suomen Messut. *Kutsu Ravinto- ja nautintoainemessuihin*. 1926a.

Suomen Messut. *Ravinto- ja nautintoainemessut. Luettelo*. 1926b.

Tutkimuskirjallisuus

Ahlqvist, Kirsti. *Kulutus, tieto ja hallinta. Kulutuksen tilastoimisen muutokset Suomessa*. Tilastokeskus, Helsinki, 2010.

Ahlström, Antti & Rautavirta, Kaija. Fysiologit Robert ja Carl Tigerstedt Suomen kansanravitsemuksen edistäjinä. *Hippokrates* 30 (2013), 49-66.

Avellan, Mirka. *Paasivaara & margariini. Historian helmiä. Margariinin, Paasivaaran ja siihen liitettyjen yritysten historiaa*. Suomen Unilever, Helsinki, 1999.

Geppert, Alexander, Coffey, Jean & Lau, Tammy. *International Exhibitions, Expositions Universelles and World's Fairs. 1851–2005: a Bibliography*. Fresno 2006. Saatavilla: <http://www.csufresno.edu/library/subjectresources/specialcollections/worldfairs/ExpoBibliography3ed.pdf>.

Heinonen, Visa. *Talonpoikainen etiikka ja kulutuksen henki*. Bibliotheca historica 33. Suomen historiallinen seura, Helsinki, 1998.

Heinonen, Visa. Kotitalous mikroskoopin alla. Teoksessa Kai Häggman (toim.) *Suomalaisen arjen historia. Modernin suomen synty*. Weilin+Göös, Helsinki, 2007, 169-195.

Heinonen, Visa & Konttinen, Hannu. *Nyt uutta Suomessa! Suomalaisen mainonnan historia*. Mainostajien Liitto, Helsinki, 2001.

Holopainen, Orvokki. *Suomen ensimmäiset messut 1920*. Helsingin kaupunginmuseo, Helsinki, 1990.

ILO, *The Third International Conference of Labour Statisticians*. Studies and Reports, Series N, No 12, 1926.

Kansanravitsemuskomitea. *Tutkimuksia kansanravitsemustilan parantamiseksi*. Komiteanmietintö 5. Valtioneuvoston kirjapaino, Helsinki, 1940.

Lahti-Koski, Marjaana & Rautavirta, Kaija. Suomalainen ravitseminen ja sen kehitys. Teoksessa Antti Aro, Marja Mutanen & Matti Uusitupa (toim.) *Ravitsemustiede*. Duodecim, Helsinki, 2012, 236-255.

Milles, Dietrich. Working Capacity and Calorie Consumption. The History of Rational Physical Economy. Teoksessa Harmke Kamming & Andrew Cunningham (toim.) *The Science and Culture of Nutrition, 1840-1940*. Rodopi, Amsterdam-Atlanta, 1995, 75-96.

Nyström, Samu. *Poikkeusajan elämäkerta: Helsinki ja helsinkiläiset maailmansodassa 1914-1918*. Humanistinen tiedekunta, Helsingin yliopisto, Helsinki, 2014.

Pantzar, Mika. Voin ja margariinin julkinen dialogi Suomessa 1923-1987. *Sosiaalilääketieteellinen Aikakauslehti* 29 (1992), 146-155.

Pulla, Armas J. *Puoli vuosisataa Suomen messuja*. Helsinki, 1969.

Rantatupa, Heikki. *Elintarvikehuolto ja -säännöstely Suomessa vuosina 1914-1921*. Studia Historica Jyväskyläänsia 17. Jyväskylän yliopisto, Jyväskylä, 1979.

Rautavirta, Kaija. *Petusta pitsaan. Ruokahuollon järjestelyt kriisikojen Suomessa*. Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta/ravitsemustiede, Helsingin yliopisto, Helsinki, 2010.

Rautavirta, Kaija. Ammattientarkastaja Vera Hjelt ja ravitseminen osana työsuojelua. *Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti* 55 (2018), 60-70.

Räsänen, Leena. Ruoan puute kansanravitsemuksen kannalta. *Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti* 32 (1995), 73-74.

Räsänen, Matti. *Ruoka ja juoma sosiokulttuurisena kuvastimena*. Jyväskylän yliopisto, etnologian laitos, Jyväskylä, 1980.

Röneholm, Harry. *Markkinat, messut ja näyttelyt*. Osat I ja II. Suomen Messut Osuuskunta, Helsinki, 1945.

Sedergren, Jari & Kippola, Ilkka. *Dokumentin ytimessä. Suomalaisen dokumentti- ja lyhytelokuvan historia 1904-1944*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki, 2009.

Seppälä, Mikko-Olavi. *Vuosisadan kampanja. Suomalaisen Työn Liitto 1912-2012*. Suomalaisen Työn Liitto, Helsinki, 2012.

Smeds, Kerstin. *Helsingfors-Paris. Finlands utveckling till nation på världsutställningarna 1851-1900*. Svenska litteratursällskapet i Finland, Helsinki, 1996.

Sundström, Sigfrid. *Untersuchungen über die Ernährung der Landbevölkerung in Finnland*. Bidrag till Kännedom af Finlands Natur och Folk, Utgifna af Finska Vetenskaps-Societeten, Helsinki, 1908.

Suojanen, Auli. *Suomalaista ravitsemuspolitiikkaa vuosina 1939-1999*. Helsinki, Suomen Tiedeseura, 2003.

Syrjäläinen, Pasi, Rynnänen, Toni, Heinonen, Visa, Jauho, Mikko & Jallinoja, Piia. Hyvän ja pahan taistelu – ravinnon rasvojen mediajulkisuus Helsingin Sanomissa 2010-2011. *Sosiaalilääketieteellinen aikakauslehti* 53 (2016), 44-57.

Syrjämaa, Taina. *Edistyksen luvattu maailma. Edistysusko maailmannäyttelyissä 1851-1915*. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki, 2007.

Sysiharju, Anna-Liisa. *Naisasian tytär – muuttuvien kotien tuki. Vuosisata kotitalousopettajien koulutusta Helsingissä*. Helsingin yliopisto, Helsinki, 1995.

Teughels, Nelleke & Scholliers, Peter (toim.). *A Taste of Progress. Food at International and World Exhibitions in the Nineteenth and Twentieth Centuries*. Ashgate, Farnham, 2015.

Tigerstedt, Carl. Untersuchung über die Nahrungszuführ des Menschen in ihrer Abhängigkeit von Alter, Geschlecht und Beruf. *Skandinavian Archives of Physiology* 34 (1916), 151-381.

Tigerstedt, Carl. Kansanravinto. Teoksessa Donner Anders (toim.) *Suomi: maa, kansa, valtakunta*. Otava, Helsinki, 1923, 464-470.

Tigerstedt, Carl. *Halpahintainen ruoka*. Valtioneuvoston kirjapaino, Helsinki, 1923a.

Tigerstedt, Carl. Muutamia halveksittuja ruoka-aineita. *Kotiliesi* 7 (1926), 8-9.

Tigerstedt, Carl. *Totuus margariinista*. S. W. Paasivaaran margariinitehdas, 1927.

Tigerstedt, Robert. Om undersökning af finske arbetares föda. *Finska Läkaresällskapets Handlingar* 45 (1903), 493-501.

Vahtola, Jouko. *Suomen historia. Kivikaudesta 2000-luvulle*. Otava, Helsinki, 2017.

Viinisalo, Mirja. *Ravintorasvoihin liittyvät intressit. Rasvakeskustelu ennen II maailmansotaa*. Kuluttajatutkimuskeskus, Helsinki, 1993.