



Ritva Kylli

Vettä ja leipää?

VANKILARUOKA JA VALLANKÄYTTÖ
1800-LUVUN LOPUSSA JA 1900-LUVUN
ALUSSA

Ritva Kylli tutkii artikkelissaan vankilaruoan historiaa ja ruokaan liittyvää vallankäyttöä Oulun lääninvankilassa 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun kolmella ensimmäisellä vuosikymmenellä. Ruoka oli vankiloissa rankaisemisen väline, mutta vuosisadan vaihteessa vankiloissa ryhdyttiin kiinnittämään huomiota myös vankeiden terveydentilaan sekä ottamaan huomioon ravitsemustieteen uusimpia tutkimustuloksia. Suomalaisia heräteltiin 1800-luvun lopulta alkaen pitämään huolta omasta kehostaan, ja kansallisvaltion rakentamisen myötä myös vangeista pyrittiin muokkaamaan modernin yhteiskunnan tarpeisiin sopivia kansalaisia. Artikkelissa kirjoittaja tarkastelee vankilaa ympäristönä, jonka oli mahdollista tuottaa asukkailleen sekä hyvin- että pahoinvointia.

FT Ritva Kylli työskentelee yliopistonlehtorina Oulun yliopiston historiatieteissä.
Sähköposti: ritva.kylli@oulu.fi.

Laitosruokailu ja sen taso puhuttavat ihmisiä aika ajoin. Eri laitosten ruokia verrataan toisiinsa ja ruoka-annosten kustannuksia ja terveellisyyttä pohditaan. Asiaa pidetään tärkeänä senkin takia, että laitosruoan tason katsotaan heijastavan laajemminkin yhteiskunnan arvoja ja sivistisyhteiskunnan tasoa. Kuinka hyvää ravintoa ollaan valmiita tarjoamaan niille ihmisille, jotka eivät ole syystä tai toisesta työelämässä mukana? Meneekö tehokkuuden tavoittelu ravitsevien aterioiden ja yhteisöllisten ruokahetkien edelle?¹

1800-luvulla rikolliset lähetettiin Suomessa usein vankilaan vedelle ja leivälle. *Oulun Wiikko-Sanomissa* mainittiin vuonna 1865, että kämnerinoikeudessa oli tuomittu yksi miehenpuoli joko sakkorangaistukseen tai kahdeksaksi päiväksi vankeuteen vedelle ja leivälle ”kiroomisesta kadulla ja haukkumisesta poliisimiestä kohtaan”.² Suomalainen rikosoikeus oli samaan aikaan uudistusten tilassa. Vankiloiden tilaa oli ryhdytty pohtimaan 1860-luvun alkupuolella kokoontuneilla valtiopäivillä. Vuonna 1866 annettiin asetus vapausrangaistusten toimeenpanemisesta.³ Tähänkin asetukseen kirjattiin mahdollisuus vesi-

-
1. Ks. esim. Sari Vähäsarja & Raila Paavola, Professori: Laitosruoan heikkous kertoo yhteiskunnan arvoista. *Yle Uutiset* 3.2.2014, <http://yle.fi/uutiset/3-7065909> (2.2.2017).
 2. Oikeuden asioita 1:stä 23 p. toukok. *Oulun Wiikko-Sanomia* 27.5.1865.
 3. Keisarillinen Majesteetin Armollinen Asetus vapausrangaistuksen toimeenpanemisesta. Annettu Helsingissä, 26.11.1866 § 31–37. *Suomalainen Wirallinen lehti* 12.4.1867.



Kuva 1. Arkkitehti L. I. Lindqvistin vuonna 1882 suunnittelema Oulun lääninvankila 1890-luvulla.
Lähde: Museoviraston kuvakokoelmat, HK19070603:9.

leipärangaistukseen, mutta vuonna 1894 voimaan tullut rikoslaki nosti vapausrangaistuksen sakon ohelle keskeiseksi rikosoikeudelliseksi seuraamukseksi. Vesileipävankeudesta luovuttiin vuonna 1895, ja siitä tuli lähinnä kurittomille vangeille vankilassa määrätty lisärangaistus.⁴

Laitosruokailun historia on ollut tutkimuksissa laiminlyöty aihe, vaikka ruokahistorian tutkiminen on saavuttanut viime vuosina runsaasti suosiota.⁵ Ruoan tutkiminen tarjoaa kiinnostavia näkökulmia vallankäytön historiaan. Historiantutkimuksen avulla on mahdollista pohtia paitsi sitä, mitä ihmiset ovat eri aikoina syöneet, myös sitä, mitä vallankäyttäjät olisivat halunneet heidän syövän. Vankilaruoan historia liittyy olennaisesti leivän historiaan, ja leivän historian kautta on tutkittu myös ruoan ja vallankäytön välistä suhdetta. Leivän puute on aiheuttanut vuosisatojen kuluessa lukuisia kapinoita ja vallan-

kumouksia.⁶ Suomessakin huomattiin 1860-luvun nälkävuosien aikana, että vankiloissa syötiin viljasta valmistettua leipää samalla, kun vapaat suomalaiset turvautuivat hätäravintoon. Hätäleipään siirryttiin tämän jälkeen vankiloissakin.⁷

Tämä artikkeli keskittyy veden ja leivän sekä muunlaisen vankilaruoan historiaan suomalaisissa vankiloissa. Erityisesti tarkastelun kohteena on pohjoissuomalaisille vangeille tarkoitettu Oulun lääninvankila, jonka historia yltää 1600-luvun alkupuolelle. Uusien vankeinhoitoideoiden vallatessa alaa Ouluun rakennettiin kuitenkin uusi, vuonna 1885 käyttöön otettu vankilarakenus, johon sijoitettiin sekä naisia että miehiä.⁸ Lääninvankila toimi jokaisessa läänin pääkaupungissa. Niissä säilytettiin rikoksesta tai irtolaisuudesta tuomittuja vankeusvankeja sekä korkeintaan yhdeksi vuodeksi työhön tuomittuja henkilöitä. Lääninvankiloiden keskeisiin toimijoi-

4. Raija Kallinen, *Kasvatusta ja keskitystä. Vankeinhoitolaitos autonomian ajan jälkipuoliskolla*. Oikeusministeriön vankeinhoito-osasto 1982, 16; Jussi Nuorteva, *Suomen vankeinhoidon historiaa. Osa 2, Suomen vankeinhoidon matrikkeli 1881–1988*. Oikeusministeriön vankeinhoito-osasto 1989, 11–13.

5. Peter Scholliers & Kyri W. Claflin (toim.) *Writing Food History. A Global Perspective*. Berg 2012.

6. Aaron Bobrow-Strain, *White Bread. A Social History of the Store-bought Loaf*. Beacon Press 2012, 4–6.

7. Kallinen 1982, 71.

8. Ari Karvonen, *Oulun lääninvankilan historiikki*. Oikeusministeriön vankeinhoito-osasto 1985, 3–15.

hin kuuluivat johtajan ja johtokunnan ohella saarnaaja ja lääkäri.⁹

Vankiloiden arkistoissa on säilynyt vankien ruokahuollosta varsin yksityiskohtaisia tietoja, eli vankiloiden ruokahistorian tutkimiselle on otolliset lähtökohdat. Kokonaiskuvan rakentamiseksi olen perehtynyt myös aikakauden ravitsemustieteellisiin julkaisuihin, lainsäädäntöön sekä lehtikirjoituksiin. Lähteille on asetettava erityisiä lähdekriittisiä vaatimuksia muun muassa sen takia, että laitoksiin ja laitosuokailuun liittyvä kirjoittelu on usein ollut hyvin tunnepitoista.¹⁰ Toisaalta vanginvartijoiden äänenkannattajaksi vuonna 1899 perustettu *Vankeinhoitolehti* pyrki siihen, että vartijat kokisivat tekevänsä yhteiskunnallisesti merkittävää työtä ja oppisivat istuttamaan vankeihin hyviä tapoja.¹¹

Tutkin vankilaruokien historiaa ja siihen liittyvää vallankäyttöä 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun ensimmäisillä vuosikymmenillä. Vaikka ruoka oli vankiloissa keskeinen rankaisemisen väline, tarkasteltavana ajanjaksona ryhdyttiin kiinnittämään huomiota myös vankien terveydentilaan ja ravitsemukseen. Hygieenisyyttä korostanut diskurssi valtasi alaa, ja ajatusten edistyksellisyyttä korosti aikalaisten näkökulmasta se, että suomalaisten vankiloiden tiedettiin olleen aiemmin ”turmeluksen ja saastan pesiä”.¹² Tutkin vankiloita ympäristönä, joiden oli mahdollista tuottaa vankilassa eläville ihmisille joko hyvin- tai pahoinvointia. Oliko Oulun lääninvankila ympäristönä tervehdyttävä vai sairastuttava?

1800-luvun loppu ja 1900-luvun alku muodostavat ruokahistoriassa merkittävän taitekohdan, koska silloin eurooppalaisille markkinoille virtasi syötäviä uutuustuotteita, jotka alkoivat vähitellen

menettää ylellisyyssasemaansa ja tulla yhä useampien aikaisten olottuville.¹³ Samaan aikaan nähtiin kansallisvaltioiden nousu, ja ravitsemustiede teki läpimurtonsa yhdessä modernien laboratoriotieteiden kanssa.¹⁴ Norbert Elias on korostanut tutkimisiensa käytösoppaiden sekä muun lähdeaineiston perusteella, miten ihmisten ruokatavat sekä erilaiset ruumiintoiminnot oli otettu siviisaatioprosessin yhteydessä aiempaa tarkemman kontrolloimisen kohteeksi.¹⁵ Kontrolli kiihtyi 1900-luvulle tultaessa, ja valtiot ryhtyivät määrittelemään tässä tilanteessa uudella tavalla myös kansalaistensa ruokavaliota. Myös laitosuokailussa oli mahdollista ottaa huomioon ravitsemustieteen uusia tutkimustuloksia.

Ruoka rangaistuksena ja säätelyn kohteena

Rikoksista rankaisemisen muodot olivat Euroopassa murroksen tilassa 1700-luvun lopulta lähtien. Aiemmat kidutusrangaistukset korvautuivat yhä useammin vankeusrangaistuksilla.¹⁶ Myös Suomessa rangaistuskäytännöt olivat ennen 1800-luvun jälkipuoliskoa vakiintumattomat ja ruumiiseen kohdistuvat kuritus- ja häpeärangaistukset yleisessä käytössä.¹⁷ Kun rikoslakia ryhdyttiin 1860-luvulta lähtien uudistamaan, oli tiedossa, että vapausrangaistukseen siirtymisen myötä vankien määrä tulisi kasvamaan merkittävästi. Vankilatiloja ja vartijoita oli saatava lisää. Uudentyyppisiin vaatimuksiin vastaavia vankiloita ryhdyttiin rakentamaan eri puolille Suomea. Rakennuksia suunniteltaessa otettiin huomioon myös se tavoite, että vapausrangaistusta kärsivien vankien oli vankiloissa pohdittava rikostaan. Heidät oli siis tarvittaessa pystyttävä sulkemaan täydelliseen yksinäisyyteen.¹⁸

9. Nuorteva 1989, 12–13, 251.

10. Vrt. Heini Hakosalo, Tubipommi ja rautlasi. Emotionaalisia esineitä 1900-luvun alkupuolen suomalaisissa tuberkuloosiparantoloissa. *Historiallinen Aikakauskirja* 114 (2016), 165–169.

11. Lukijoille. *Vankeinhoitolehti*. Suomen vanginvartijain äänenkannattaja. Näytenumero, lokakuu 1899.

12. E. K-ja, Vankeinhoito. Teoksessa *Tietosanakirja X*. Tietosanakirja-osaesityö 1919, 633–635.

13. Yves Péhaut, The Invasion of Foreign Foods. Teoksessa J. Flandrin & M. Montanari (toim.) *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia University Press 1999, 464–467.

14. Harmke Kamminga & Andrew Cunningham (toim.) *The Science and Culture of Nutrition, 1840–1940*. Rodopi 1995.

15. Norbert Elias, *The civilizing process*. Blackwell 2000.

16. Michel Foucault, *Tarkkailla ja rangaista*. Otava 2014 [1975], 14.

17. Pia Letto-Vanamo & Heikki Ylikangas, Hajapiirteitä laillisen vapaudenriiston ja sen toimeenpanon kehityksestä esiteollisena aikana. Teoksessa Elina Suominen (toim.) *Suomen vankeinhoidon historiaa. Osa 1, Katsauksia vankeinhoidon kehitykseen*. Valtion painatuskeskus 1981, 37–84.

18. Kallinen 1982, 2–6.

Vapausrangaistushanteista huolimatta van- kien ruokavaliota oli mahdollista rajoittaa vielä 1900-luvulle tultaessa. Monet vangit joutuivat vankilassa ollessaan edelleen kurinpidollisista syistä yksitoikkoiselle vesileipäruokavaliolle,¹⁹ minkä lisäksi vedelle ja leivälle tuomittu vangit oli, jos mahdollista, pidettävä yksinäisissä huoneissa. Vesileipärangaistukseen olikin mahdollista yhdistää salpaaminen pimeään huoneeseen.²⁰ Myös Suomen loppupuolella vangit eristettiin monissa vankiloissa syömään yksin, mikä lisäsi heidän kärsimäänsä rangaistusta. Ruokaan ja ruokailemiseen liittyvien kuvausten perusteella täysipainoiseen elämään kuului 1800-luvulla muiden ihmisten seura, mitä hyväkään ateria ei yksin syötynä pystynyt korvaamaan.²¹

Vuonna 1893 voimaan astuneessa *Ruokajärjestyksessä Suomen lääninvankiloille* määrättiin tarkoin sekä päivittäiset ruoka-annokset että viikoittainen ruokalista. Leipä oli 1800-luvulla ruokavalion keskeisin kulmakivi, ja sitä syötiin myös lääninvankiloissa. Tuoretta leipää ei vankilassa tarjottu, mutta kuiva rukiinen leipä oli Oulun lääninvankilassa yleistä syötävää. Ruokajärjestyksen perusteella pehmeää leipää annettiin sellaisille vangeille, jotka eivät pystyneet kovaa leipää nauttimaan, mutta senkin oli oltava vähintään kolmen päivän ikäistä. Miespuoliset vangit söivät Oulun lääninvankilassa rukiista ja ohrasta leivottua leipää yhteensä puoli kiloa päivässä; naisvankien annos oli 30 grammaa vähäisempi. Ohrajauhoja käytettiin myös ”kaljaksi ja soppaan”. Leivän ohella tärkeimpiä ruoka-aineita olivat peruna, silakat, herneet sekä naudanliha. Mausteena oli lupa käyttää suolaa, maustepippuria ja inkivääriä. Perunat kasvatettiin osaksi omassa pellossa, ja ne oli tarpeen vaatiessa lupa vaihtaa nauriisiin. Samaten silakat oli mahdol-

lista vaihtaa ”muihin helppohintaisiin suolakaloihin”.²²

Jokapäiväiseen ruokavalioon kuului vuoden 1893 ruokajärjestyksen mukaan rasvattomasta maidosta tehtyä juustoa, ihraa, suolaa, silakoita ja jauhoja. Päivällinen sisälsi maanantaisin sianlihaa, perunoita, ohraryyniä sekä lanttuja taikka nauriita. Tiistaisin ja perjantaisin vankiloiden päivällispöytiin katettiin vain sianlihaa ja herneitä, kun taas sunnuntaisin ja torstaisin tarjottiin monipuolisempi päivällinen, johon kuului naudanlihaa, perunoita, ohrasuurimoita ja lanttua tai nauriita. Lisäksi ruokajärjestykseen sisältyi siirappia ”kylmäkastimeksi”. Oulun lääninvankilassa siirappia tarjottiin vangeille keskiviikkoisin ja lauantaisin ohra- tai kaurapuuron kyytipojaksi. Puuroon oli lupa panna myös voita mainittuina päivinä.²³

Ruokataloutta suunniteltaessa oli otettava huomioon myös se, että kaikki vangit eivät olleet samanlaisia. Vuonna 1886 annetulla asetuksella määrättiin, että vankilalääkärin oli paitsi tarkastettava jokaisen vastatulleen vangin terveydentila myös pidettävä silmällä vankiloiden ruokatarjontaa terveydenhoidollisessa mielessä sekä määrättävä erityistä ruokaa sellaisille vangeille, joille normaali vankilaruoka oli vahingollista.²⁴ Vankiloiden suojissa eli myös alaikäisiä, eikä täysikasvuille suunniteltua ruokajärjestyksestä voinut soveltaa pieniin lapsiin.²⁵ Suurin osa Oulun lääninvankilan vangeista oli nuoria miehiä; esimerkiksi vuonna 1920 kaikkein suurin ikäryhmä olivat 15–20-vuotiaat miehet. Vuonna 1930 mainittiin, että lapsia oli ollut vankilassa vuoden aikana yhteensä 15, joista vankilassa syntyneitä neljä. Suurin osa lapsista oli tullut vankilasta äitinsä mukana. Naisia oli tässä vaiheessa suomalaisissa vankiloissa 10 ja miehiä 90 prosenttia.²⁶

19. Komiteanmietintö 1877:2, 2.

20. Vrt. 1930-luvulla Oulun lääninvankilassa otettiin käyttöön vapaaehtoinen vesileipärangaistus, jonka avulla tuomion pystyi suorittamaan tavanomaista nopeammin. Karvonen 1985, 45.

21. Martin Bruegel, Introduction. Locating foodways in the Nineteenth Century. Teoksessa Martin Bruegel (toim.) *A Cultural History of Food in the Age of Empire*. Berg 2012, 4–5.

22. Kansallisarkisto (KA), Oulun lääninvankilan arkisto (OLA) 866, Ruoka-annosluettelo 1892–1896; KA, OLA Eb:1, Ruokajärjestys Suomen lääninvankiloille, jonka Keisarillinen Senaatti on vahvistanut voimassa olemaan 1.1.1893; KA, OLA Ca:7, Johtokunnan ptk. 8.1.1897 § 5.

23. KA, OLA Eb:1, Ruokajärjestys Suomen lääninvankiloille 1893; KA, OLA G12:1, Ruoka-annospäiväkirjoja 1890–1896; KA, OLA 866, Ruoka-annosluettelo 1892–1896.

24. Virpi v. Gruenewaldt, *Terveydenhuolto vankeinhoidossa*. Oikeusministeriö 1983, 6–17.

25. Carl Tigerstedt & Katri Laine, *Ruokatalous I. Ravinto-oppi*. WSOY 1927, 303–305.

26. KA, OLA Dd:25–34, Vuosikertomukset 1920–1930; Komiteanmietintö 1935:1, 4.

Ruoan merkitys on perustavanlaatuinen sekä ihmisen biologisissa että kulttuurisissa prosesseissa,²⁷ ja ruokaan liittyvä säätely on ollut historian kuluessa runsaasti käytetty rankaisemisen väline. Vankien kokemaa ruoan puutetta tarkasteltaessa on muistettava, että nälkä oli 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alkuvuosikymmeninä tuttu ilmiö myös vankiloiden ulkopuolella. Pohjois-Suomesta uutisoitiin nälkäkuolemia vielä keväällä 1903 erityisen pahan katovuoden jälkeen.²⁸ Samaan aikaan Oulun lääninvankilan päivittäiseen ruokajärjestykseen kuului muun muassa juustoa ja silakoita, ja päivälliseksi saatiin vähimmilläänkin läskiä ja herneitä.²⁹

Vankilat pyrkivät jalostamaan rikollisaineksen yhteiskuntakelpoisiksi kansalaisiksi, mikä oli suomalaisissa lääninvankiloissa usein helpommin sanottu kuin tehty. Yhtenä syynä tähän oli vankijoukon moninaisuus; esimerkiksi irtolaisten oli mahdollista käyttää vankilaa hetkellisenä pysähtymispaikkana.³⁰ Samaan aikaan Englannissa vankilat olivat asukkailleen monessa suhteessa ankaria paikkoja, mutta monet vangit olivat siitä huolimatta halukkaita vaihtamaan vapautensa kotioloja parempaan ravitsemukseen ja majoitukseen.³¹ Englannissa oli tosin pyritty noudattamaan vuonna 1834 voimaan tulleen köyhäinhuoltolain myötä *less eligibility* -periaatetta, jonka mukaan köyhäintalojen ja muiden laitosten olosuhteet eivät saaneet ylittää työväestön köyhimmän luokan elinoloja.³²

Työväestön lautaselta löytyi vielä 1900-luvun alussakin lähinnä leipää, perunaa, läskiä ja suolasilakkaa – nautittiinpa ateria sitten laitoksessa tai kotioloissa. Marjojen ja vihannesten käyttäminen oli suomalaisissa köyhäintaloissa, samoin

kuin suomalaisen kansan keskuudessa muutenkin, vähäistä ennen 1910-lukua, mistä lähtien hoidokkien ravitsemustilannetta pyrittiin parantamaan kasvitarihantuotteiden avulla.³³ Myös lääninvankiloiden ruokajärjestelmää muutettiin 1910-luvun alkupuolella. Keisarillisen Senaatin marraskuussa 1912 antama ruokajärjestys toi vankiloihin uudenlaisia ruokalajeja, mistä syystä eri vankiloissa työskentelevät keittäjät koottiin joulukuussa 1912 Helsinkiin kokonaiseksi viikoksi harjoittelemaan uusien ruokalajien valmistamista. Kokoontumisen jälkeen laadittiin keittäjien tueksi myös *Keitto-opas*.³⁴

Muutos näkyi vankiloiden taloustarpeiden hankintahuutokaupoissa heti vuoden 1912 lopussa, mikä herätti huolta *Vankeinhoitolehdessä*: Ruokajärjestelmän uudistus oli tarkoitus ottaa käyttöön heti vuoden 1913 alusta, mitä pidettiin vankien kannalta vääränlaisena kannustimena. Yleisempään ruokavalioon siirtyminen ei vanginvartijoiden näkökulmasta kannustanut vankeja pyrkimään kohti vapautta vaan ennemminkin omaksumaan vankiloista vakinaisen kodin itselleen. *Vankeinhoitolehdessä* kannustettiin asioista päättäviä tahoja keskittymään ruoan parantamisen sijaan vankien työhalujen ja -taitojen kehittämiseen.³⁵ Oulun lääninvankilassa vankien työpanosta käytettiin puusepän töihin, taloustöihin, kutomiseen ja kehräämiseen.³⁶

Ruokajärjestys uudistettiin vanginvartijoiden vastustuksesta huolimatta. Myös Oulun lääninvankilan asiakirjoista ilmenee, miten ruokien valikoima monipuolistui 1910-luvun kuluessa.³⁷ *Suomen vankiloissa valmistettavien ruokalajien keitto-oppaasta* löytyy ohjeistus muun muassa sairaille vangeille tarjottavaan sagsoppaan, joka

27. Janet Chrzan, Nutritional anthropology. Teoksessa Ken Albala (toim.) *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge 2013, 49.

28. Hungersnöd. *Hufvudstadsbladet* 5.2.1903.

29. KA, OLA G12:1, Ruoka-annostaulukot.

30. Riitta Suhonen, Rikollisia naisia vai pahatapaisia tyttölapsia? Kuopion lääninvankilan naisvangit ja heidän rikoksensa vuosina 1890–1910. Teoksessa Sari Forsström (toim.) *Laittomuuden laitatiella. Rikos Suomessa 1500-luvulta nykypäiviin*. Helsingin yliopisto 1996, 212–213.

31. Michelle Higgs, *Prison life in Victorian England*. Tempus Publishing 2007.

32. Johanna Annola, *Äiti, emäntä, virkanainen, vartija. Köyhäintalojen johtajattaret ja yhteiskunnallinen äitiys 1880–1918*. SKS 2011, 194–198.

33. Annola 2011, 194.

34. *Suomen vankiloissa valmistettavien ruokalajien keitto-opas*. Keisarillisen Senaatin kirjapaino 1913.

35. Ruuanparannus vaiko pikku prosentti työntuotannosta. *Vankeinhoitolehti* 1.11.1912.

36. KA, OLA Dd:10, Vuosikertomukset 1905.

37. KA, OLA G1:3, Ruoka- ym. tavaroiden tilikirja 1911–1917.

ohjeistettiin toteuttamaan seuraavista aineksista: ”3 litraa vettä, 1 sitruuna, 1 kupillinen sagoryyniä, 18 hyvää luumua, 2 pientä kanelinkankea, 1 kupillinen rusinoita, 2 del. sokeria ja 1 del. hapanta mehua”. Kyse oli suurustetusta hedelmäkeitosta, joka oli mahdollista tarjota ”joko kylmänä tai lämpösenä”.³⁸

Muutos oli varsin suuri siihen nähden, että kaikkein köyhimpiä oululaisia oli ruokittu koko 1800-luvun ajan Hailuodon silakoilla ja kuivilla leivänkannikoilla sekä arki- että juhlapäivinä. Oulun lääninvankilassakin tarjottiin vangeille silakkaa ja leipää vuodenajasta riippumatta,³⁹ mutta vankiloissa oli määrättyinä juhlapyhinä mahdollista antaa vangeille myös lisäruokaa paikallisen vankilanhallinnon harkinnan mukaan.⁴⁰ Oulun lääninvankilassa vangit pääsivätkin jouluisin herkuttelemaan riisipuurolla.⁴¹ Riisi oli 1910-luvulle asti harvoja vankiloiden ruokalistoilta esiintyneitä tuontiruokia siitä huolimatta, että 1800-luvun loppupuolella rautatiet, höyrylaitvat sekä kylmälaitteiden kehittyminen toivat mukanaan ruokien kuljettamisen vallankumouksen: Helposti pilaantuvia ruoka-aineita oli nyt mahdollista syödä kauempana niiden kasvupaikoilta.⁴² Banaani – jota pidettiin ”maailman parhaana ravintoaineena” – saapui suomalaisten ulottuville 1900-luvun alkuvuosina, mutta pohjoissuomalaiset vangit saivat hedelmiä ainoastaan sairastuttuaan. Omenakeitoksi keitetyt kuivatut omenat olivat 1910-luvulla Oulun vankilassa tyypillistä sairaskuokaa kuivattujen mustikoiden ja mannaryynien ohella, vaikka ruokitalanne alkoi kiristyä vähitellen 1910-luvun jälkipuolella.⁴³

Ensimmäisen maailmansodan syttyminen vaikutti elämäntapaan myös suomalaisissa vankiloissa: Oulun lääninvankilassa oli ollut vielä 1890-luvulla ja 1900-luvun alkuvuosina väljät oltavat. Sen sijaan 1910-luvun jälkipuoliskolla vuosittainen vankiluku kasvoi nopeasti, kun kiinni otettujen irtolaisten määrä lisääntyi

(taulukko 1). Toisaalta pahoinpitelyistä tuomittujen vankien määrä väheni ensimmäisen maailmansodan vuosina, kun väkijuomia ei ollut saatavilla entiseen tapaan.⁴⁴

Ensimmäisen maailmansodan vuodet pakottivat vankiloita väljentämään ruokaan liittyviä sääntöjä joiltakin osin. *Vankeinhoito*-lehdessä muisteltiin myöhemmin, miten vaikeaa vankien huolto oli ollut vuoden 1918 ”kapinan” jälkeisenä aikana, kun vankiloihin tuli ”kymmentuhantinen vankilauma” samaan aikaan, kun maassa vallitsi paha leipäpula. Vankiloissa ryhdyttiin tässä tilanteessa suhtautumaan suopeasti vankien omaisten lähettämiin ruokapaketteihin, koska varsinaisen vankilaruonan tähteitä saatettiin siten jakaa sellaisille vangeille, jotka olivat jääneet osattomiksi lähetyksistä. Ruokapaketien tarkistaminen vaati kuitenkin paljon työtä, koska pakettien mukana oli mahdollista kuljettaa rautasahoja tai salaisia kirjeitä. Helsingin lääninvankilassa katsottiin lopulta parhaaksi, että vangit pystyisivät

Taulukko 1.

Oulun lääninvankilan vankien vuosittainen kokonaismäärä 1890–1930. Vuoden 1918 vankimäärään sisältyi 198 punakaartilasta. Lähde: KA, Oulun lääninvankilan arkisto Dd:2–34, Vuosikertomukset 1890–1930.

1890	463
1895	370
1900	424
1905	483
1910	856
1915	891
1916	1476
1918	1402
1920	1047
1925	1197
1930	2360

38. *Suomen vankiloissa valmistettävien ruokalajien keitto-opas*. Keisarillisen Senaatin kirjapaino 1913, 17.

39. Oulun kaupunginarkisto, Köyhäinhuoltohallituksen arkisto, Luettelot jaetusta leivästä ja kalasta; KA, OLA 866, Ruoka-annosluettelo 1892–1896.

40. KA, OLA Eb:1, Ruokajärjestys Suomen lääninvankiloille 1893.

41. Karvonen 1985, 63.

42. Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*. Wiley-Blackwell 2008, 558–610.

43. KA, OLA G11:3, Ruoka- ym. tavaroiden tilikirja 1916; Maailman paras ravintoaine. *Turun lehti* 7.9.1907.

44. KA, Oulun lääninvankilan arkisto Dd:2–34, Vuosikertomukset 1890–1930.



Kuva 2. Alaikäisiä rikoksentekejiä sijoitettiin Suomessa 1890-luvulla ja 1900-luvun alussa erityisiin kasvatustiloihin. Kuva Keravan Koivulan kasvatustilasta, jossa lyhythiukisiksi ajellut pojat ruokailevat pitkien pöytien ääressä. Lähde: Keravan museo, Lauri Osvald Viitasen kokoelma, v020_0240.

halutessaan ostamaan juustoa, makkaraa, leipää ja muita päivittäisiä tuotteita. Ostettujen ruokien välittämisessäkin oli vartijoille lisätyötä, mutta turvallisuus oli paremmin taattu.⁴⁵ Tutkintovangit olivat saaneet jo 1860-luvulta lähtien ostaa vankeusvankeja vapaammin ruokatarvikkeita itselleen, ja niin ikään poliittiset vangit saivat ruokajärjestelyissään enemmän vapauksia; he pystyivät parantamaan vankilaruokaansa hankkimalla vankilan varastosta ruokatarpeita päivittäistä käyttöä varten. Poliittiset vangit saivat lisäksi ottaa vastaan kahvia ja teetä siitä huolimatta, että asiasta ei ollut tehty erikseen päätöksiä.⁴⁶

Vaikka ravinnon määriä pohdittiin vankiloissa hyvinkin paljon ja ruokatarjonta muuttui 1910-luvulla monipuolisemmaksi, laadusta ei ollut

välttämättä aina kovin suuria takeita. Oulun lääninvankilassa ei ollut vielä 1800-luvulla kesäaikaan ruoalle kylmäsäilytystiloja.⁴⁷ Pilaantuneiden ruoka-aineiden käyttäminen vankien ravinnoksi kiellettiin vasta vuonna 1920.⁴⁸

Vankilaruoka työkyisten kansalaisten kasvattajana

Sosiologi Erving Goffman kirjoittaa teoksessaan *Minuuden riistäjät* modernisoituvassa maailmassa toimivista totaalisista laitoksista, joihin eristettiin ympäristölleen vaaralliseksi katsottuja ihmisiä ja joihin joutuneiden kansalaisten oli opittava kontrolloimaan kehoaan ja sen tarpeita.⁴⁹ Vankilassa ja muissa laitoksissa valtaa käyttäneet lääkärit ja muut asiantuntijat pyrkivät

45. Vankilakaupan järjestämisen mahdollisuuksista. *Vankeinhoito* 1.1.1921.

46. Komiteanmietintö 1889:1, 43, 52; Poliittisista rikoksista tuomituista rangaistuksista ja niiden täytäntöönpanosta. *Vankeinhoito* 1.1.1927.

47. KA, OLA Ca:7, Johtokunnan ptk. 19.2.1897 § 4 ja 10.12.1897 § 3.

48. Gruenewaldt 1983, 23.

49. Erving Goffman, *Minuuden riistäjät. Tutkielma totaalisista laitoksista*. Marraskuun Liike 1997, 6, 15, 32–41.

muovaamaan yksilöistä 1800-luvun lopulta lähtien yhteiskunnan tarpeisiin sopivia kansalaisia samalla, kun he ottivat itselleen vallan tehdä työnsä kohteena oleviin ihmisiin kohdistuvia luokitteluja ja arviointeja.⁵⁰ Vallanpitäjillä oli mahdollisuus kontrolloida ja kurittaa – ja toisaalta myös hoivata työnsä kohteena olevia henkilöitä parhaaksi katsomallaan tavalla.⁵¹

1800-luvun jälkipuolisko oli sekä lisääntyvän kontrolloinnin että rationalisoinnin aikaa. Ihmiset alettiin nähdä työläisinä, jotka saattoivat edistää työllään kehittymässä olevien kansallisvaltioiden etuja. Työväki tarvitsi täysipainoista ravitsemusta, ja ravitsemustieteen tutkimus otti tehtäväkseen tuottaa tietoa mahdollisimman suuren tehokkuuden saavuttamiseksi. Myös vangit haluttiin vankeusrangaistuksen päätyttyä takaisin työtä tekeviksi kansalaisiksi.⁵² Kaikkialla tämä ei ollut päämääränä: *Vankeinhoitolehdessä* pidettiin monien maiden vankiloita Suomeen verrattuna hyvin barbaarisina. Sudanissa sijaitsevassa Omdurmanin vankilassa tiedettiin ravinnon olevan vankien voimia heikentävää hirssi puuroa, ja vankilasta heitettiin joka päivä Niiliin useita kuolleita. Ranskan tiedettiin karkottavan rikoksentekejiä rangaistussiirtoloihin, joita pidettiin ”kulttuurimme häpeäpilkkuna”.⁵³ Suomeen oli perustettu vuonna 1869 muiden ”sivistysmaiden” tavoin Vankeusyhdistys, joka hankki vapautuneille vangeille työpaikkoja ja auttoi heitä uuden elämän alkuun.⁵⁴ Vankeja ei kannattanut siis näännyttää henkiihieveriin, vaan sopivalla ja riittoisalla ravinnolla pyrittiin säilyttämään heidän työkykynsä.

Kansallisvaltion rakentamisen myötä suomalaisia heräteltiin pitämään huolta myös omasta

kehostaan. Pohjois-Suomessa piirilääkärinä toiminut Konrad ReijoWaara harmitteli *Suomen terveydenhoito-lehdessä*, että suuri yleisö oli perinteisesti ollut välinpitämätön omasta terveydenhoidostaan ja lääketieteen ammattilaisia oli totuttu lähestymään ainoastaan sairauden hetkellä.⁵⁵ Suomalaiset eivät huolehtineet 1900-luvun alussa myöskään hammasterveydestään siitä huolimatta, että yleistyvä sokerinsyönti lisäsi hampaiden reikiintymistä.⁵⁶ Oulun lääninvankilassa pyrittiin taistelemaan suomalaisen hammasterveyden puolesta hankkimalla laitokseen vuonna 1911 kaikkiaan 24 hammasharjaa (Oulun lääninvankilan vankiluku oli vuonna 1911 enimmillään 143 ja vähimmillään 75 päivässä).⁵⁷ Vangit pyrittiin tällaisin keinoin sivilisoimaan totuttamalla heidät ”ihmistavoille” samaan tapaan kuin vaikkapa 1900-luvun alkupuolen tylsämielislaitoksissa.⁵⁸

Hygieniavalistuksen ohella vankiloihin ulotettiin edelleen myös vanhaa kristillistä arvomaailmaa kuten kuolemansyntien välttämistä. Vankien oli opittava välttämään ahneutta ja ylenkyntiä. Vankilaruoa oli siis kasvatettava itsekuuriin ja oltava mahdollisimman yksinkertaista.⁵⁹ Vaikka vankien terveyteen ryhdyttiin kiinnittämään huomiota uudella tavalla, aikalaiset pitivät luonnollisena, että vankiloissa kärsittiin nälästä ja että vankilaruoka vaikutti vaikkapa ihmisen ruumiilliseen kuntoon.⁶⁰ Vankeinhoitoa oli arvoiteltu toteamalla, ettei pelkkä vankilaan sulkeminen ja vapauden riistäminen voinut olla rangaistuksena riittävä, koska työläisetkin joutuivat kärsimään vankeja enemmän kylmää, nälkää ja puutetta.⁶¹ Vankilassa olikin mahdollista kuihdut-

50. Risto Rinne, *Kansanopettaja mallikansalaisena. Opettajuuden laajeneminen ja opettajuuteen rekrytoimismekanismit Suomessa 1851–1986 virallisen kuvausaineiston ilmaisemana*. Turun yliopisto 1986, 8–9; Minna Harjula, *Vaillinaisuudella vaivatut. Vammaisuuden tulkinnat suomalaisessa huoltokeskustelussa 1800-luvun lopulta 1930-luvun lopulle*. SHS 1996, 19.

51. Foucault 2014, 18–39.

52. Komiteamietintö 1889:1, 1.

53. Ulkomaan vankiloista. *Vankeinhoitolehti* 1.10.1899.

54. E. K-ja, Vankeusyhdistys Suomessa. Teoksessa *Tietosanakirja X*. Tietosanakirja-osakeyhtiö 1919, 637.

55. Konr. ReijoWaara, Mitä vaatii nykyaika lääkäreiltä, lääkintähallitukselta, papeilta ja suurelta yleisöltäkin? *Suomen terveydenhoito-lehti* 1.2.1908.

56. Marja Sotamaa (toim.) *Hammashoidon perinne*. Suomen hammaslääkäriliitto 2004.

57. KA, OLA G1:3, Ruoka- ym. tavaroiden tilikirja 1911–1917; KA, OLA Dd:16, Vuosikertomukset 1911.

58. Harjula 1996, 80.

59. Ulrike Thoms, Body and Soul. From Tension to Bifurcation. Teoksessa Martin Bruegel (toim.) *A Cultural History of Food in the Age of Empire*. Berg 2012, 177.

60. Victor L. Whitecuch, Vangin kosto. *Wuoksi* 15.9.1898.

61. Foucault 2014, 25.

taa vankeja ruoan avulla ylimääräisenä lisärangaistuksena.

Oulun lääninvankilan rangaistuspäiväkirjoihin on kirjattu lisärangaistusten syyt ja laatu. Väärinteot olivat esimerkiksi ikkunaan kiipeilyä, luvatonta yhteydenpitoa muiden vankien kanssa, ”törkeää kujeilemista vahtimestaria vastaan”, viheltelyä ja lauleskelua. Monet rikkomukset ja rikkomuksista määrätyt rangaistukset liittyivät ruokaan ja ruokailemiseen. ”Riettaiden lauseiden piirtämisestä ruokakupin pohjaan” tuomittiin eräs vapautumassa oleva vanki raipparangaistukseen. Väärintekona saattoi olla myös ”silakan anastaminen ja sopimaton käytös”, jonka johdosta miespuolinen vankeusvanki joutui neljäksi päiväksi vedelle ja leivälle kesäkuussa 1898. Vettä ja leipää kovempi rangaistus oli ”vettä leipää, pimeässä kopissa”.⁶²

Rangaistuksia ei annettu mielivaltaisesti, vaan niitä pohdittiin yhdessä vankilan lääkärin kanssa. Eräälle vangille, jonka rikkomuksena oli silakan anastaminen keittiöstä, määräsi rangaistuksen ”tirehtööri vankilan vt. lääkärin saapuville ollessa”. Vanki joutui neljäksi päiväksi kovalle vuoteelle. Lääkärin asiantuntemus oli erityisen tarpeen tuntuvampia rangaistuksia määrätessä. Vuonna 1899 eräs naispuolinen vanki oli riisuutunut alastomaksi ja asettunut näytille vartijoiden toimittaessa aamutarkastusta. Nainen tuomittiin raipparangaistukseen, jonka täytännönpano lykkäytyi vangin sairauden vuoksi.⁶³ Jotkut vankeinhoidon asiantuntijat pitivät raipparangaistuksia 1800-luvun lopulla jo varsin barbaarisina ja olisivat halunneet luopua niistä kokonaan,⁶⁴ mutta tällaisiakin rangaistuksia voitiin panna toimeen lääkärin valvonnassa.

Lisärangaistusten avulla pyrittiin vankien henkiseen kasvattamiseen samaan tapaan kuin vankiloiden säännöllisellä päiväjärjestyksellä.⁶⁵ Tällä tavoin vankien oli tarkoitus oppia, että ruoalla ei

saanut leikkiä eikä ruokaa saanut varastaa. Vaikka vankiloiden ja vanginvartijoiden vallankäyttö vaikuttaa hyvin kokonaisvaltaiselta, vankien oli mahdollista ottaa kontrolli omiin käsiin paitsi varastamalla ruokaa myös nälkälakoilla. Vankiloihin ryhdyttiin sijoittamaan 1900-luvun puolella aiempaa enemmän poliittisesti aktiivisia vankeja, joille nälkälakkoilu oli luonteva tapa osoittaa mieltään. Vaikutteita saatiin myös muualta maailmasta: Lehdissä kirjoitettiin ahkerasti Venäjän vankiloiden nälkälakoista, ja englantilaisten suffragettien nälkälakkoilu tuli tunnetuksi Suomessakin.⁶⁶ Vuonna 1920 oululainen lehdistö noteerasi Irlannin valtiollisen taistelun yhteydessä nälkälakon tehneet valtiolliset vangit siten, että nälkälakon uhreista oli *Liitto*-lehdessä jopa kuvamateriaalia.⁶⁷

Sosialistisista opeista innostunut kansanedustaja Santeri Nuorteva tuomittiin lehtikirjoitustensa takia vankilaan vuonna 1909.⁶⁸ Nuorteva totesi vankilasta vapauduttuaan, että hänen oli ollut herrasmiehenä helppo vaikuttaa oloihinsa nälkälakkojen avulla, ja hän oli lisäksi saanut ostaa itselleen vankilassa ylimääräistäkin syötävää, vaikkei ollut edes pyrkinyt käyttäytymään esimerkillisesti. Sen sijaan sellaiset vangit, joilla ei ollut yhteiskunnassa erityistä asemaa, saivat Nuortevan mukaan kohtuuttoman kovia lisärangaistuksia vaikkapa yrityksistään kysellä muilta vangeilta näiden jäljellä olevien vankilassaolopäivien määrää. Vankien pitäminen yksinäisissä selkeissä liian vähällä ruoalla todisti Nuortevan mielestä, ettei vankeinhoito suomalaisissa vankiloissa ollut *hoitoa* ollenkaan.⁶⁹ *Sosialisti*-lehti raportoi Nuortevan valtiopäivillä pitämästä puheenvuorosta seuraavaan tapaan:

Että rawinto on niukka, näkee siitäkin, että siihen uhrataan 33 penniä päivässä. Hallitus kuuluu asettaneenkin komitean tutkimaan miten vankien

62. KA, OLA Ab3:1, Rangaistuspäiväkirja 1897–1900.

63. KA, OLA Ab3:1, Rangaistuspäiväkirja 1897–1900.

64. Kallinen 1982, 11.

65. KA, OLA Eb:1, Vankeinhoidon säätämä päiväjärjestys lääninvankiloissa säilytettyjä vankeja varten 1.3.1892.

66. Pietarista, kesäk. 14 p:nä. *Kansan Tahto* 16.6.1908; Suffragetit nälkälakossa. *Kaleva* 1.7.1912; Nälkälakko auttoi. *Kaiku* 16.4.1913.

67. Irlannin valtiollinen taistelu. *Liitto* 11.5.1920.

68. Auvo Kostianen, Nuorteva, Santeri (1881–1929). Teoksessa Matti Klinge et al. (toim.) *Suomen kansallisbiografia 7 Negri-Pöysti*. SKS 2006, 208–210.

69. Valtiovarain tilaa, 15.11.1909. Toiset valtiopäivät 1909, Pöytäkirjat. Vihtori Kosonen osakeyhtiö 1909, 1236–1245.

rawinto voitaisiin tehdä vaihtelevammaksi, runsaammaksi tekemisestä ei ole puhe. [...] Turun läänin wankilassa sairastivat noin puolet watsakatarria, seurauksena ruuan huonoudesta. Tällaisen rawinnon antaminen ihmiselle on rikollista. Se on toiselta puolen kiduttamista, jota ei ole tarkotettu siihen rangaistukseen sisältyväksi, jonka tuomioistuimien tuomitsee.⁷⁰

Nuortevan luonnehdinnat olivat hänen tunnepitoisesta lähestymistavastaan huolimatta varsin tarkkoja – ruoanpitoon oli käytetty vankien kohden 33 penniä päivässä vuosina 1903–1906.⁷¹ Aamuruoaksi vanki sai hänen mukaansa kolme ”keski-ikäistä” silakkaa, 2/5 reikäleivästä, pienen palan silavaa ja pienen mukillisen ”separeerattua” maitoa. Kaiken huipuksi vankeja opastettiin erityisen ohjekirjaisen avulla pidättäytymään ylellisestä elämästä. Nuortevan mukaan ylellinen elämä ei olisi ollut mahdollista kolmella silakalla päivässä, vaikka asiaa olisi kuinka yrittänyt ymmärtää ravitsemustieteellisin perusteluin.⁷²

Vankien ravitsemus ja terveys vankilaympäristössä

Kansallisen tehokkuuden tavoittelu linkittyi 1800-luvun lopulta lähtien eri tahoilla tehtävään huoltotyöhön, ja samaan aikaan kansan elinvoimaa pyrittiin lisäämään modernisoimalla suomalaiset käytännöt läntisen Euroopan vanhojen valtioiden sekä niissä elävien ihannekansalaisten mittapuun mukaisiksi. Tieteellisen tiedon vaikutus alkoi näkyä yhteiskunnallisessa päätöksenteossa varsin vahvasti 1900-luvun alkupuolella. ”Puolueettomilla” laskelmilla ja tutkimustuloksilla perusteltiin niin kaupunkisuunnittelua kuin

epäkelvoiksi katsottujen yksilöiden steriloinnista. Uudenlainen degeneraatiopelko innosti sivistyneistön taistelemaan sen puolesta, että myös poikkeavien yksilöiden hoito saataisiin kohotettua eurooppalaiselle tasolle.⁷³

Tilastoaineistot tarjosivat käyttökelpoisia selityksiä sosiaalisille ongelmille ja osoittivat suuren poliittisille uudistuksille.⁷⁴ Tieteellistyvän maailmankuvan myötä korjaamisen ja parantelun ajatus oli mahdollista ulottaa 1800-luvun lopulta lähtien yhä enemmän myös ihmiskehoon ja -mieleen. Esimerkiksi aistivallisten hoidossa vammoja ei enää pidetty jumalallisena välttämättömyytenä, vaan lääketieteellisen vallankumouksen myötä pyrittiin siihen, että hoidot lahjoitettiin ”takaisin yhteiskunnalle”.⁷⁵ Myös vankilat olivat paikkoja, joissa nojattiin näkyvästi lääke- ja ravitsemustieteilijöiden asiantuntemukseen. 1890-luvulta ja 1900-luvun alkuvuosikymmeniltä on säilynyt lukuisia tilastoja myös vankien terveydestä, painosta ja muista vankeinhoidon tilaa valaisevista tekijöistä.⁷⁶

Samalla kun ravitsemustiede tuotti uutta tietoa ravintoaineista ja ihmisen aineenvaihdunnasta, se myös kääntyi ihmisiä vastaan unohtaessaan heidän sosiaaliset ja emotionaaliset tarpeensa.⁷⁷ Esimerkiksi syömishäiriöön sairastuneet saatettiin 1800-luvun lopulla eristää muusta yhteiskunnasta, ja potilaiden ruokailu oli jatkuvan tarkastelun kohteena.⁷⁸ Myös vankilarakennukset eristivät 1800-luvun jälkipuoliskolta lähtien rikoksen tehneitä muiden ihmisten seurasta, eikä vankiloita ylipäänsä pidetty terveyttä edistävinä paikkoina. Vuonna 1908 tohtori Gustaf Mattsson totesi Turun Kakolasta kirjoittaessaan, ettei kyseessä ollut mikään varsinaisen sanatorio:

70. Eduskunta. (Omalta kirjeenvaihtajalta). *Sosialisti* 18.11.1909.

71. Vuonna 1909 summa oli keskimäärin 0,44 mk. SVT XII. Vankeinhoito 1913, 82.

72. Valtiovarain tilaa, 15.11.1909. *Toiset valtiopäivät 1909*, 1236–1245.

73. Irma Sulkunen, Marjaana Niemi & Sari Katajala-Peltomaa, *Maailmankuvat ja identiteetit pitkällä aikavälillä. Teoksessa Usko, tiede ja historiankirjoitus. Suomalaisia maailmankuvia keskiajalta 1900-luvulle*. SKS 2016, 8–31; Johanna Annola, Elli Tavastähti ja 1920-luvun sosiaalipolitiikka. Teoksessa *Usko, tiede ja historiankirjoitus. Suomalaisia maailmankuvia keskiajalta 1900-luvulle*. SKS 2016, 131–173; Marjaana Niemi, *Kaupunkisuunnittelijat ilman rajoja. Eliel Saarinen luomassa kansallisia, kansainvälisiä kaupunkeja*. Teoksessa *Usko, tiede ja historiankirjoitus. Suomalaisia maailmankuvia keskiajalta 1900-luvulle*. SKS 2016, 237–266.

74. Sulkunen, Niemi & Katajala-Peltomaa 2016, 8–31.

75. Harjula 1996, 75, 100.

76. SVT XII. Vankeinhoito 1882–1938.

77. Bruegel 2012, 12; Thoms 2012, 169–170.

78. Thoms 2012, 165–173.



Kuva 3. Oulun lääninvankila toi 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa parannusta paitsi vankien ravitsemukseen myös vaatetukseen. Lähde: Kansallisarkiston Oulun toimipaikka, Oulun lääninvankilan arkisto J:7, vankilakuvasto Oulun lääninvankilan alkuvuosilta.

vankilan keittiötäkin käytettiin ajoittain kuolleiden vankien ruumiiden säilyttämiseen.⁷⁹ Jotkut vankilahistorioitsijat ovat todenneet, että Kakolassa sairastettiin tässä vaiheessa paljon kehnon ruoan ja kaivoveden takia, mutta Kakolan, Sörnäisten ja Hämeenlinnan nuoria vankeja tutkinut Emilia Kukkola kallistuu oman aineistonsa pohjalta vankiloiden terveyttä edistävän teorian kannalle. Nuorten vankien kuolleisuus oli vähäistä, ja vatsavaivatkin helpottivat yleensä ruokavaliota säätämällä. Terveys oli kohtalaisen hyvä siitä huolimatta, että osa nuorista vangeista joutui kärsimään ylimääräisistä vesileipärangaistuksista.⁸⁰

Oulun lääninvankilan vangit ryhdyttiin 1890-luvulla punnitsemaan sekä vankilaan tullessa että sieltä pois lähtiessä. Vankilan päiväkirjaan merkittiin päivittäisissä tarkastuksissa, ketkä vangeista oli todettu terveiksi ja ketkä oli-

vat sairastuneet.⁸¹ Vankien punnitustuloksia tarkasteltaessa on huomattavissa, että Oulun lääninvankilassa oli tilastojen perusteella vuodesta toiseen eniten sellaisia vankeja, joiden paino nousi vankilassa ollessa. Aina näin ei käynyt: elintarvikepulan kärjistyessä vuonna 1918 Oulun lääninvankilassa paino väheni 77 miespuoliselta vankeusvangilta ja 11 naisvangilta. Ennallaan paino säilyi kymmenellä miehellä ja kolmella naisella. Lisäksi paino lisääntyi 28 miespuolisella ja 12 naispuolisella vankeusvangilla. Vielä vuonna 1916 Oulun lääninvankilassa oli punnittu 225 miespuolista ja 30 naispuolista vankia, joista paino oli lisääntynyt 112 miehellä ja 21 naisella. Entisellään paino oli pysynyt 33 miehellä ja kahdella naisella.⁸²

Siinä missä Oulun lääninvankilassa oli käytetty vankia kohti päivässä 0,45 markkaa (vuoden

79. G.M., Kakola, en tidsbild från 1908. *Argus* 16.9.1908.

80. Rauno Lahtinen & Anu Salminen, *Kakola. Vankilan tarina*. Sammakko 2014, 105–110, vrt. Emilia Kukkola, *Nuori pahan tekijä. Alaikäiset kuritushuonevangit 1800-luvun lopulla*. Pro gradu -tutkielma. Suomen ja Pohjoismaiden historia, Helsingin yliopisto 2015, 58–73.

81. KA, OLA Ab5:2, Sairaspäiväkirja 1890–1896; KA, OLA Ab1:2–3, Vankilan päiväkirja 1893–1895.

82. KA, OLA Dd:21–23, Vuosikertomukset 1916–1918.

2015 rahaksi muutettuna 1,67 euroa) vuonna 1912, vankia kohti käytettiin ainoastaan 0,67 markkaa (1,56 euroa) vuonna 1916 ja 2,95 markkaa (1,03 euroa) vuonna 1918.⁸³ Vankien painonlasku vuoden 1918 tilanteessa ei ole ollenkaan odottamatonta, kun muistetaan, että Santeri Nuorteva oli valittanut vuonna 1909 vankien ruokaan käytettävän ainoastaan 33 penniä päivässä. Tämäkin summa tekee vuoden 2015 rahanarvooon muutettuna 1,30 euroa eli huomattavasti enemmän kuin vuonna 1918.⁸⁴

Oulun lääninvankilassa terveyttä lieene edistänyt osaltaan se, että vankila ei ollut ennen 1910-luvun viimeisiä vuosia yliasutettu.⁸⁵ Vankila lieene ollut vastikään valmistuneena tiilirakennuksena toimintojensa kannalta ylipäänsä varsin käyttökelpoinen, jos kohta rakennuksen nykyaikaisuus ei välttämättä ollut terveyden tae. Vuonna 1871 valmistuneessa Hämeenlinnan vankilassa kärsittiin vuonna 1894 lavantaudista huonon juomaveden vuoksi. Ylipäänsä Suomen vankiloissa eläneet vangit kärsivät tuberkuloosin ja syfiliksen ohella verraten usein ruoansulatuselinten taudeista sekä puutteellisen hygienian aiheuttamasta ripulista. Tauteja vastaan kuitenkin taisteltiin määrätietoisesti,⁸⁶ ja vankikuolleisuus väheni vuosien mittaan.⁸⁷

Oulun lääninvankila pystyi takaamaan vangeilleen terveellisemmän ympäristön verrattuna vaikkapa lääninvankilan alaisuudessa 1920-luvun jälkipuoliskolla toimineeseen Jaatilan varavankilaan, jossa vankien työpanosta käytettiin maanteiden ja siltojen tekemiseen. Siinä missä Oulun lääninvankilan vankien terveydentilaa luonnehdittiin vuodesta toiseen hyväksi – esimerkiksi vuonna 1920 Oulussa raivonnut espanjantauti saapui myös kaupungin vankilaan sairastuttaen 16 vankia mutta tappamatta ketään heistä – varavankilassa vankien kerrottiin kärsineen vatsakattarista ja lapamadoista. Vuonna 1928 Oulun lääninvankilan vuosikertomuksessa todettiin,

että varavankila sijaitsi rämemaastossa ja oli ympäristönsä puolesta kostea. Ympäristö aiheutti itsessään kiputiloja, minkä lisäksi vankien keskuudessa oli ”esiintynyt paljon vatsanhäiriötapauksia”. Vankilan ruoka tulkittiin kaikessa yksinkertaisuudessaan ravitsevaksi, mutta käytössä ollut vettä pidettiin ”ylen huonona”. On muistettava, että vettä ei käytetä ainoastaan juomavetenä vaan vesi on tärkeä ainesosa myös monissa ruokalajeissa.⁸⁸

Ravitsemusta tutkittiin 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä ahkerasti. Tieteilijöitä kiinnosti, kuinka paljon ”tavallinen työmies” tarvitsi minimissään valkuaisaineita eli proteiinia pysyäkseen työkykyisenä ja miten oli mahdollista syödä samalla sekä edullisesti että ravitsemustieteelliseltä kannalta täysipainoisesti siten, että ruumis sai tarvitsemansa ravinnon ja että ruoka oli myös maukasta, vaihtelevaa ja terveellistä. Myös rasvan ja hiilihydraattien (tärkkelyksen ja sokerin) osuutta ravinnossa pohdittiin valkuaisaineiden ohella.⁸⁹

Uusinta ravitsemustietämystä pyrittiin hyödyntämään myös ”yleisissä laitoksissa” tarjottuun ruokaan. Carl Tigerstedt, yksi Suomen tunnetuimmista ravitsemustutkijoista, julkaisi vuonna 1910 teoksen *Undersökning öfver utspisningen i Finlands fångelser*, jossa hän vertaili suomalaisten vankiloiden ravintoa Skandinavian maihin ja Venäjään: Suomessa ja Venäjällä vangit söivät hiilihydraattipitoista ruokaa, eli ruokavalioon kuului runsaasti leipää, ryynejä ja jauhoja. Suomen vankiloissa tarjottua lihamäärää pidettiin varsin vähäisenä. Myös terveyteen edullisesti vaikuttavia tuoreita kasviksia tarjottiin Ruotsissa ja Norjassa enemmän kuin Suomessa ja Venäjällä.⁹⁰

Pohjoissuomalaisten ravitsemus oli 1900-luvun alussa voimakkaassa murroksessa. Monet olivat aliravittuja ja joutuivat raatamaan jokapäiväisen leipänsä eteen, mutta sokerin ja vehnäjauhojen syöminen yleistyi myös Pohjois-Suo-

83. KA, OLA Dd:17–23, Vuosikertomukset 1912–1918.

84. SVT XII. Vankeinhoito 1905, 73.

85. Karvonen 1985, 42–69.

86. SVT XII. Vankeinhoito 1893–1894.

87. Gruenewaldt 1983, 6–18; Nuorteva 1989, 203.

88. KA, OLA Dd:25–33, Vuosikertomus 1920–1929.

89. *Suomen terveydenhoito-lehti* 1908.

90. Carl Tigerstedt, *Undersökning öfver utspisningen i Finlands fångelser*. Senaten 1910, 27–41.

nessa.⁹¹ Sokeri, joka oli vielä vähän aikaisemmin voitu tulkita ylellisyydeksi, oli 1900-luvun alussa jo keskeinen energianlähde, jota suositeltiin lisätäväksi esimerkiksi sairaille tarjottaviin ruokiin. Suomalaisia ohjeistettiin ensimmäisen maailmansodan aikana vuonna 1916 ”kalliin ajan” ruokatalousohjeisiin korostamalla, että sokeri ”on ravitseva ja makensa vuoksi tärkeä osa meidän ravinnossamme”.⁹²

Halpoja ja ravitseevia laitosruokia kehitellyt Tigerstedt halusi tuottaa ruoalla myös iloa sellaisille maalaiskunnalliskotien asukkaille, jotka ”ainakin osittain ilman omaa syytensä ovat vanhoilla päivillään joutuneet köyhäinhoidon huollettaviksi”. Hän suositteli antamaan vanhuksille joka päivä annoksen halpaa kahvia, jossa oli mausteena hiukan sokeria.⁹³ Vangit eivät olleet tulleet laitokseen yleensä ilman omaa syytään, mutta sokeri ja siirappi esiintyvät myös pohjois-suomalaisten vankiloiden ruoka-ainelistoilla.⁹⁴ Siirappi oli houkutteleva tuote myös vankien näkökulmasta. Eräs naispuolinen vanki sai vuonna 1900 Oulussa lisärangaistuksen siirapin näpistelystä.⁹⁵ Palasokeria vangit saattoivat saada lääkärin määräyksellä,⁹⁶ eli vankiloissa sokerin syöminen ei muodostunut jokapäiväiseksi toiminnaksi.

Suomalaisten ulottuville alkoi tulla 1900-luvun kuluessa yhä enemmän teollisesti tuotettuja ruokia. Oulun lääninvankilaan hankittiin 1910-luvulla tilikirjan perusteella muun muassa liminkalaisia lanttuja, silakkaa, sianlihaa, lehmänvoita, pippuria, suolaa, teetä ja sokeria – ja lisäksi tammikuussa 1915 päätettiin ostaa ”koet-

teeksi” kasvivoita.⁹⁷ Siihen saakka vankiloissa oli pitänyt vuonna 1893 voimaan tulleen määräyksen mukaan tarjota ihraa tai muuta puhdasta rasvaa ”aamiaisiksi joko jähmeässä tilassa leivälle silitettäväksi tahi sulatettuna niin että leivän voikastaa siinä”.⁹⁸ Ihran ja juuston oli huomattu nostavan vankiruokamenoja merkittävästi jo 1890-luvun alkupuolella, ja niiden tarjoamisesta oli ajoittain luovuttu Keisarillisen Senaatin suostumuksella.⁹⁹

Suomessa margariinin valmistaminen oli 1900-luvun alussa kiellettyä, koska voi oli maalle olennaisen tärkeä vientituote. Valtioapäivillä sallittiin margariinin valmistus vuonna 1909,¹⁰⁰ ja samaan aikaan Suomeen perustettiin margariinitehtaita, vaikka lakia ei virallisesti vahvistettu. Lakiä kerrettiin valmistamalla margariinin sijasta ”kasvivoita”. *Oulun Kasvivoi-Tehdas* merkittiin kaupparekisteriin vuonna 1911 liiketoimintana kasvi- eli kookosvoinin valmistaminen. Margariinin katsottiin sopivan voita edullisempaan tuotteena erityisen hyvin varattomien kansankerrosten ravinnoksi, mistä syystä sen käyttöön laitoskeittiöissä suhtauduttiin erityisen kiinnostuneesti.¹⁰¹ Kasvivoi havaittiin myös Oulun lääninvankilassa käyttökelpoiseksi tuotteeksi, koska se esiintyi vankilan ruokaluettelossa vuoden 1915 jälkeenkin yhdessä lehmänvoinin ja sianihran kanssa.¹⁰²

Monissa Euroopan maissa lihansyönti alkoi lisääntyä 1800-luvun kuluessa, mitä on pidetty osoituksena jatkuvasti kasvaneesta elintä-sosta.¹⁰³ Ravitsemuksellisiin kannanottoihin yhdistyi Euroopan maissa poliittisia päämääriä,

91. KA, Lapin tuomiokunnan arkisto Ecl:6, Perukirjat 1878–1899.

92. *Kalliin ajan ruokatalousohjeita. Taulukot on tarkastanut Carl Tigerstedt*. Porvoo 1916, 16.

93. Tigerstedt 1927, 307–315.

94. KA, OLA 866, Ruoka-annosluettelo 1892–1896.

95. KA, OLA Ab3:1, Rangaistuspäiväkirja 1900.

96. KA, OLA G1:3, Ruoka- ym. tavaroiden tilikirja 1911–1917.

97. KA, OLA G1:3, Ruoka- ym. tavaroiden tilikirja 1915.

98. KA, OLA Eb:1, Ruokajärjestys Suomen lääninvankiloille 1893.

99. SVT XII. Vankeinhoito 1893, 55.

100. Ehdotus asetukseksi margariinin valmistuksesta ja kaupasta 16.11.1909. Toiset valtiopäivät 1909. Vihtori Kosonen osakeyhtiö 1909, 1266.

101. Evert v. Konow, Margariini. Teoksessa *Tietosanakirja VI. Tietosanakirja-osakeyhtiö 1914*, 54–55; Mirka Avellan, *Paasivaara & margariini. Historian helmiä. Margariinin, Paasivaaran ja siihen liitettyjen yritysten historiaa*. Suomen Unilever Oy 1999, 4–10.

102. KA, OLA G1:3, Ruoka- ym. tavaroiden tilikirja 1911–1917.

103. Hans Jürgen Teuteberg & Jean-Louis Flandrin, *The Transformation of the European Diet*. Teoksessa J. Flandrin & M. Montanari (toim.) *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia University Press 1999, 447–449.

kun lihaa syöviä kansakuntia luonnehdittiin voimakkaiksi heikompiin perunansyöjäkansoihin verrattuna.¹⁰⁴ Ei olekaan yllättävää, että 1800-luvun lopun ja 1900-luvun alun polttava ravitsemustieteellinen keskustelu koski valkuaisaineiden määrää ruoassa. Lihan keskeinen merkitys ravinnossa, esimerkiksi lihasvoiman lähteenä, oli muodostunut vakiintuneeksi käsitteeksi 1800-luvun alkupuolella tehdyissä fysiologisissa tutkimuksissa. 1880-luvun alussa vakiintunut Voitin standardi määritteli päivittäisen eläinproteiininsaantisuosituksen 118 grammaksi. Suosituksesta tuli keskeinen lähtökohta myös vankeiden ruokavaliota pohdittaessa.¹⁰⁵

Suomessa ravintokysymyksiä pohtinut Reijo-Waara kiinnostui 1900-luvun alussa tanskalaisen Mikkel Hindheden laskelmista tämän suomeksikin käännettyssä teoksessa *Ravintomme uudistus*.¹⁰⁶ ReijoWaaran mukaan auktoriteetit olivat olleet pitkään sitä mieltä, että ihminen tarvitsi päivässä vähintään 118 grammaa valkuaisainetta, jota sai lähinnä liharuuista ja muista ”kalleimmista” ruokalajeista”. Hindhede oli kuitenkin onnistunut todistamaan ReijoWaaran mielestä vakuuttavalla tavalla, että ihminen pystyi tulemaan hyvin toimeen puolella mainitusta valkuaisainemäärästä. Asiassa ei ollut suomalaiselta kannalta katsoen mitään ihmeellistä, koska suomalaiset eivät vanhastaan olleet varsinaista lihansyöjäkansaa. Heidän oli siis mahdollista pysytellä vanhoissa ruokailutottumuksissaan ilman, että siitä aiheutuisi vahinkoa heidän terveydelleen.¹⁰⁷

Ravintomme uudistus -kirjan suomentanut P. A. Koskenhovi totesi puolestaan, että auktoriteettien suosiman ajatuksen mukaan tavallisen työmiehen oli syötävä muun ruoan ohella 300 grammaa raavaan- eli naudanlihaa päivässä saadakseen tarpeeksi valkuaisaineita ja pysyäkseen työkykyisenä. Hindheden oppeja noudattamalla oli kuitenkin mahdollista pitää ravitsemuksen pääpaino kasvikkunnan tuotteissa. Eläinkunnasta

oli tarpeen ottaa ruokavalioon vain muutamia rasvoja, koska pohjoisilla alueilla ei ollut mantelin kaltaisia rasvaa sisältäviä hedelmiä. Lisäksi oli muistettava, että suomalainen työmies ei välttämättä syönyt lihaa kuukausiin vaan pystyi suoriutumaan töistään syömällä ”leipää, perunoita, puuroja, läskiä, suolaa ja vettä, sekä väliin vähän maitoa”, mikä valkuaisaineissa teki noin 50 grammaa päivässä. Myös rasvaksi oli mahdollista valita jotain edullisempaa kuin ”kallishintaista voita” – käytännössä siis margariinia tai silavaa.¹⁰⁸

Tieto oli tervetullut laitoskeittioille, jotka yrittivät ravita hoidokkejaan mahdollisimman edullisin kustannuksin terveyttä kuitenkin vahingoittamatta. Kuinka paljon lihaa suomalaisissa laitoksissa sitten tarjottiin? Vuonna 1893 annetussa lääninvankiloiden ruokajärjestyksessä proteiinia oli tarjolla siten, että kuoritusta maidosta tehtyä juustoa tarjottiin 50 grammaa sekä silakoita 130 grammaa päivässä. Esimerkiksi tiistaisin ja perjantaisin tarjottiin edellä mainitun päivänannoksen lisäksi 60 grammaa sianlihaa. Sunnuntaisin vangit pääsivät herkuttelemaan 125 grammalla raavaanlihaa.¹⁰⁹ Enimmillään 1900-luvun taitteen vankiloissa oli mahdollista saada päivittäin noin 65 grammaa proteiinia, mikä jäi reilusti alle Voitin standardin 118 grammian.

Kokonaisuuteen kuului myös muuta energia-pitoista ravintoa, kuten 10 grammaa ihraa päivässä. Ihraa pohti myös Kakolassa vankeustuomionsa kärsinyt kansanedustaja Nuorteva, jonka mielestä vankiloiden tarkoista ravitsemuslaskelmista ei ollut mitään hyötyä sellaisissa tilanteissa, joissa vangin ei syystä tai toisesta tehnyt mieli syödä tarjolla olleita ruokia: Vankiloiden aamiaisihra oli hänen mukaansa hyvin epämiellyttävää syötävää. Ihra oli ”amerikalaista silavaa”, niin kutsuttua masiinaläskiä, joka tarjottiin vangeille keittämättömänä ja likaisiin sormenjäljin varustettuna, ”sillä vankiloissa ei tunneta minkäänlaisen haarukkain tai sen sellaisten ylellisyystava-

104. Mark R. Finlay, *Early Marketing of the Theory of Nutrition. The Science and Culture of Liebig's Extract of Meat*. Teoksessa H. Kamminga & A. Cunningham (toim.) *The Science and Culture of Nutrition, 1840-1940*. Rodopi 1995, 56.

105. Thoms 2012, 174–175; Lahtinen & Salminen 2014, 101.

106. M. Hindhede, *Ravintomme uudistus. Elä terveellisesti! Elä voimakkaana! Elä halvalla!* WSOY 1907.

107. Konr. ReijoWaara, Kirjallisuutta. *Suomen terveydenhoito-lehti* 1.1.1908.

108. P. A. Koskenhovi, Sananen ravinnostamme. *Suomen terveydenhoito-lehti* 1.2.1908; P. A. Koskenhovi, Kuinka halvalla voi elää? *Suomen terveydenhoito-lehti* 1.3.1908.

109. KA, OLA Eb:1, Ruokajärjestys Suomen lääninvankiloille 1893; KA, OLA G12:1, Ruoka-annostaulukot.

rain olemassaoloa⁷. Ravitsemusopilliset suositukset saattoivat jäädä tavoittamatta myös epäpätevien keittäjien tai ruoanjakelussa tapahtuvien ongelmien takia.¹¹⁰

Johtopäätökset

Suomi yritti ponnistaa 1800-luvun lopulta lähtien kaikin keinoin sivistysmaaksi. Yhtenä sivistyksen mittarina käytettiin sitä, millä tavoin valtio kohteli vankejaan. Kansalaisista haluttiin pitää aiempaa parempaa huolta, eikä rangaistusvankejaan voinut enää marginalisoida yhteiskunnan ulkopuolelle. Vaikka kuivalle leivälle joutuminen oli varsin suuri lievennys aiempien vuosisatojen ruumiilliseen kidutukseen verrattuna, vankeusrangaistus oli joka tapauksessa ruumiiseen kajoamista esimerkiksi sakkorangaistukseen verrattuna. Ruumista ei enää välttämättä pantu tuntemaan tuskaa, mutta se joutui silti kohtamaan vankilassa puutetta, kieltoja ja velvoituksia. Syöminen on perustavanlaatuisen tarve, ja ruoka on keskeinen elementti ihmisten keskinäisessä vallankäytössä. Vankiloissa rangaistuskeinona oli vankien ravinnon sääteleminen.

1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alkuvuosikymmeninä vankilaan joutuneet vangit olivat monenlaisten näkemysten ristipaineissa. Heidän terveydestään ja ravitsemuksestaan ryhdyttiin huolehtimaan aivan uudella tavalla, ja heitä ohjattiin ruokavalion keinoin kontrolloimaan kehonsa tarpeita ja pidättäytymään kohtuudessa. Toisaalta vankien kuihduttamista ruokavalion keinoin pidettiin vielä varsin hyväksyttävänä. Vangit olivat myös kristillisen ja tieteellisen maailman – ja toisaalta vanhan alamaisyhteiskunnan ja kansallisvaltion risteyskohdassa. Vankiloiden ruoankulutus heijasteli myös ruoantuotannossa tapahtuneita muutoksia. Ruoka-aineita oli saatavilla entistä suurempi valikoima; satoja vuosia pohjoissuomalaisten ruokavalioon kuuluneen silakan ja kovan leivän ohelle alkoi tulla yhä enemmän tuontituotteita sekä elintarviketeollisuuden tuottamia ruokatarvikkeita.

Vankiloiden historiaa tutkimalla pääsee seuraamaan, minkälaista valtaa Suomeen rakentavassa kansallisvaltiossa pyrittiin mikro- ja makrotasolla käyttämään. Vangeille tarjoillut erilaiset ateriat olivat tehokas vallankäytön muoto. Ruoan avulla oli mahdollista ohjata vankien käyttäytymistä. Vankeusrangaistuksen aikana tehdyistä rikkomuksista – kuten silakan varastamisesta vankilan keittiöstä – joutui vedelle ja leivälle, kun taas hyvin käyttäytyvät vangit saivat lauantaisin kaurapuuroonsa voisilmän. Vallankäyttö on kuitenkin kaksisuuntainen prosessi.¹¹¹ Se synnyttää vastarintaa, ja myös pohjoissuomalaisilla vangeilla oli mahdollisuus pyrkiä osaltaan vaikuttamaan omaan ravitsemukseensa. Ruoka oli siis vangeille keino ottaa vallankäyttö hetkeksi omiin käsiinsä, pois vankilan vartijoilta ja terveydenhuollosta vastaavilta lääkäreiltä. Ruoan saattoi jättää syömättä, sitä saattoi varastaa tai sitä saattoi sairauden hetkellä saada lisää.

Oliko vankila ympäristönä tervehdyttävä vai sairastuttava? Ruokahistorian näkökulmasta monenkaan köyhän aikalaisen ravitsemus ei ollut kovin hyvissä kantimissa, mistä syystä vankilat paransivat usein vankiensä ravintotilannetta nostaten monien vankien painoa vankilavuosien aikana. Vangit pääsivät osallisiksi säännöllisistä ja ravitsevista aterioista verrattuna sellaisiin suomalaisiin, joille toistuvat katovuodet olivat jatkuvaa aliravitsemuksen aikaa. Suomen markkinoille merten takaisilta mantereilta tulvineet vitamiinirikkaat hedelmät eivät juuri päässeet pohjoissuomalaisten vankien ruokavaliota piristämään, mutta ravitsemuksellisesti mullistava uutuustuote – kalliin voin korvikkeeksi kehitelty margariini päättyi vankienkin ruokavalioon. Vangit haluttiin kasvattaa takaisin yhteiskuntaan tuotteiksi työmieheksi, ja margariini oli havaittu ravitsemustieteellisessä tutkimuksessa edulliseksi vaihtoehdoksi pohdittaessa, mikä oli pienin mahdollinen kalorimäärä, jolla työmiehen oli mahdollista tulla toimeen ja silti onnistua palvelemaan yhteiskuntaa mahdollisimman tehokkaasti.

110. Valtiovarain tilaa, 15.11.1909. Toiset valtiopäivät 1909. Vihtori Kosonen osakeyhtiö 1909, 1238–1239.

111. Vrt. esim. Foucault 2014, 41.

Abstract: Bread and water? Prison food and the use of power in the late 19th and early 20th centuries

The article addresses the history of prison food in Finland by focusing on Oulu Provincial Prison. Food was a key method of punishing prisoners and exercising power over them, but during the late 19th century and the early 20th century, prisons also started to take a new approach to the health and nutrition of their prisoners. At that time, Finns also started to eat larger amounts of imported food, and industrially produced goods such as margarine became part of the prisoners' diet. Institutional catering started to take account

of the most recent research results in the science of nutrition. Nutritionists considered what the minimum quantity of calories would be that would keep prisoners effective and capable of working. The exercise of power is a two-way street: it causes opposition, and prisoners also had the opportunity to affect their own nutrition and health. It was possible for them to improve their nutritional position by stealing food supplies, for example, but if they were caught, their health was affected negatively because they were segregated or put on bread and water rations.

Keywords: Food History, Nutrition, Power, Prisons, Finland, Oulu Provincial Prison, late 19th century, early 20th century