

Hillolla vai mantelilla? Vaiko sittenkin kenties maidolla?

Laskiaisen aikaan Suomessa ja Ruotsissa on tapana syödä laskiaispullia, jotka täytetään kermavaahdolla ja syöjän mielihaluista riippuen joko hillolla tai mantelimassalla. Täytteiden valintaan liittyy ikuisuuden, eli arviolta ainakin kaksikymmentä vuotta, kestänyt kiista siitä, kumpi täytteistä on oikea. Asiaa perustellaan maulla, sopivuudella sekä ennen kaikkea historialla ja autenttisuudella. Joidenkin mielestä asialla ei ole mitään väliä, mutta heidän äänensä vaiennetaan keskusteluissa tehokkaasti.

Laskiaispullakiistan leimutessa vuosittaista loimuaan koen sopivaksi kertoa, että on olemassa myös kolmas tapa syödä tuota kausiherkkujen aatelia. Laskiaispullan voi nimittäin nauttia myös lämpimän maidon kera. Tapa ei tietenkään ole täysin puolueeton laskiaispullaottelussa, sillä kyseinen versio sisältää myös mantelimassatäytteen. Maidolla nautittaessa laskiaispullan arvo kuitenkin kohoaa kokoushuoneherkusta erityistä huomiota kerjääväksi jälkiruokanautinnoksi, jonka eteen on nähtävä hieman vaivaa ja kunnioitusta.

Lämpimän maidon kera syötävälle laskiaispullalle ei ole suomenkielistä nimitystä, mutta ruotsiksi herkkua kutsutaan nimellä *hetvägg*. Tapa oli yleinen vielä 1900-luvun alussa, mutta toisen maailmansodan jälkeen *hetvägg* katoaa keittokirjoista. Samalla se hiljalleen häviää suosiossa mantelimassalla täytetylle laskiaispullalle. Pullien yleistyessä 1900-luvulla maan konditorioissa löysi myös kermavaahto tiensä ensin mantelimassan ja sitten hillon kuorrutteen. Nousukkaat hillopullat taas yleistyivät 1900-luvun lopulla.

Hetväggin juuret juontavat Saksaan, jossa sitä syötiin laskiaisenä ennen paastoa. Ruoka tunnettiin kuumaa pullaa tarkoittavalla nimellä *Heißwecken* tai *Hetweck*, mistä sana myös ruotsin kieleen johdettiin. Hetvägg tunnettiin Ruotsissa ylempien yhteiskuntaluokkien herkkuna jo 1600-luvulla, mutta varsinaisesti se levisi valtakunnan muihin kolkkisiin kuten Suomeen vasta 1700-luvulla. Suosion kasvua edesauttoivat aikakauden keittokirjat, joissa *hetvägg* esiintyi säännöllisesti 1700- ja 1800-luvuilla.

Aikakauden tunnetuimmassa keittokirjassa eli Cajsa Wargin *Hjelpreda i bushällningen för unga fruentimmer* vuodelta 1755 sisälsi reseptin mantelilla täytetystä *hetvägg*istä. Cajsa Wargin päivien jälkeen *hetväggin* reseptit hiljalleen yksinkertaistuivat. 1900-luvun alussa laskiaispullan ja *hetväggin* eroa oli vaikea enää tarkkaan määritellä. Hiljalleen *hetvägg*istä oli muuttunut itsenäisestä reseptistä tavaksi syödä mantelilla täytettyä laskiaispullaa kuuman maidon kera.

Suomessa *hetvägg* oli ennen kaikkea kaupunkilainen ilmiö, joka levisi maaseudulle vasta 1900-luvun alussa. Hetväggin urbaania suosiota edesauttoivat yhtenäinen säätyläiskulttuuri sekä kaupungeissa sijainneet konditoriat. Kaupallisen laskiaispullan taru alkaa 1800-luvulla, jolloin mantelilla täytettyjä pullia syötiin laskiaistiistaina. Cajsa Wargin keittokirjassa laskiaispullassa oli mukana mantelia, mutta täytteenä se yleistyi vasta 1800-luvun aikana, joskin mantelimassaa myytiin myös erikseen pullaan laitettavaksi. Kun nykyään kysytään ”hillolla vai mantelimassalla”, oli ennen tapana kysyä ”fyllda eller ofyllda”.