

Tervetuloa Rasvainen Tiistai, olkoon pullasi sokerista ja rokkasi lihaisaa.

Laskiaisena juhlittiin alueesta ja tavoista riippuen talviaskareiden valmistumista, päivien pitenemistä tai paaston alkamista. Muinaissuomaisessa perinteessä Laskiainen oli ollut työn juhla, mutta kristilliset vaikutteet ovat siirtäneet sen paastoon valmistautumisen juhlaaksi. Viimeisenä päivänä ennen paastoa hernekeittoihin lisätään vielä emännän selän takana läskin siivu ja ruuat olivat rasvaisempia, eikä sokerissakaan säästelty.

Lähestyvä paasto on antanut sille myös nimensä. Suomalainen nimi juontaa laskea verbistä, jolla on vaihtoehtoisesti tarkoitettu joko paastopäivien laskemisen aloittamista tai laskeutumista paaston aikaan viimeisen riehan kautta.

Riehakkuudessa näkyy niin vanhaa kuin uuttakin perinnettä. Laskiainen on alkujaan ollut pakanallinen juhla, joka sopeutui kuitenkin kristilliseen ympäristöön harvinaisen luontevasti. Viimeinen juhla ja herkuttelu hetki ennen paaston alkamista oli aikoinaan siis talvitöiden päätösjuhla, kevään koittamisen rieha.

Roomalaiskatolisissa kulttuureissa laskiainen on karnevaalijuhla, jossa päästään irrottelemaan ja riehumaan. Karnevaalikulkueet valtaavat kadut; kylät ja kaupungit rientävät ilonpitoon, viimeiseen ponnistukseen ennen paastoa. Karnevaali sananakin juontaa laskiaisesta alkavasta paastosta ja tarkoittaa jäähyväisiä lihalle latinaksi.

Uskonpuhdistus vapautti pohjoismaissa laskiaisen paaston ikeestä ja samalla paaston alkamiseen liittyvästä karnevalismista. Tästä huolimatta se on säilyttänyt, muista kirkollisista juhlapäivistä poikkeavan, riehakkaan ja iloisen luontonsa.

Nykyään laskiainen on reippailuhenkinen kansanjuhla, jossa posket punaisina ja vaatteet lumisina syödään hernekeittoa paperilautasilta ulkosalla. Mäkeä lasketaan ja huudetaan. Monilla paikkakunnilla onkin jo perinteikkäitä laskiaisriehoja ja mäenlaskutapahtumia.

Suomessa laskiaisen ilonpito talonpojilla on keskittynyt mäenlaskuun ja lopputalven leikkeihin. Mäenlaskulla ennusteltiin leikkimielisesti myös tulevaa vuotta, mitä pidemmälle pulkka tai kelkka liukui, sitä pidemmiksi pellavat kasvoivat tulevana vuonna. Uskomukset ja ennustukset ovat ajalta ennen kristinuskoa, laskiaisen ollessa vielä kevään taittumisen ja työn juhla.

Työnjuhlan puoli korostui laskiaisessa erityisesti uskonpuhdistuksen jälkeen. Kehruutyöt oli aikoinaan laskiaiseen mennessä saatava valmiiksi, jotta päivien pidetessä päästäisiin tekemään enemmän valoa vaativia askareita kutomisesta alkaen. Laskiainen muodosti ansaitun tauon talojen työhön ja toimi muistutuksena hyvin tehdystä työstä arjen keskellä.

Laskiaistiistain tait ja tekemiset liittyivät naisten askareisiin ja käsitöihin sekä niiden raaka-aineisiin; pellavaan ja villaan. Laskiaisena oli monien muiden vuotuisjuhlien lailla, tapana ennustaa tulevaa säätä. Laskiaisen sääennustukset usein keskittyivät kesäsään ominaisuuksiin.

*Laskiaisen runsas uskomusperinne on peruja muinaiseurooppalaisen vuodenvaihteen viettämisestä. Maailmalla paastoa edeltänyt rieha on runsaasti karnevalisoitu, mutta tämä alkukevään juhla, päiväseisauksen tuoma vuodenvaihde on pohjoisessa maassamme usein kylmä ja luminen, ja tapamme ovat sopeutuneet olosuhteisiimme. Keskieurooppalaisen karnevaalin ja eteläamerikkalaisen rumban sijaan talviturkiksissamme suuntaamme mäkiin pulkin palmikot auki huutamaan kevättä tulevaksi. Juhlimme perinteeseemme nähden raivokkaasti, mutta hillitymmin kuin etelän katolilaiset, jotka sentään joutuvat vielä kaiken päälle paastoamaankin.*

Pellavasatoja kasvatettiin muun muassa mäkeä laskemalla, eli mitä pidemmälle kelkka liukui, sitä parempi sadosta tulisi. Toisella laskukerralla sitten katsottiin vielä hampun tulevan vuosikasvun ennuste. Taian tehoa lisättiin huutamalla laskiessa pitkiä pellavia ja isoja nauriita. Myös ”pitkiä pellavia, hienoja hamppuja, rätikkäitä kun nurkanpäitä ja nauriita kuin lautasia” oli perinteikäs lorutus.

Uskomusperinteellä korostettiin juhlapäivän luonnetta lepotaukona. Laskiaisena jos vielä kehräsi niin lampaat saattoivat sairastua, lehmät loukata jalkansa ja karpäsistäkin olisi kesällä haittaa. Hyvän onnen varmistamiseksi piti työt lopettaa varhain iltapäivällä, ja saunassakin tuli ehtiä käydä päivänvalolla. Naisten tuli pitää hiuksensa hajallaan koko laskiaistiistain ja pukeutua valkoiseen, jotta pellavista tulisi puhtaita ja runsas kuituisia, kiiltäviä ja vaaleita.

Rasvaisen ruuan juhlassa ei rasvaa ei uskomusten mukaan saanut laskiaisena pyyhkiä sormista pois, vaan sen täytyi antaa kulua itsekseen. Sen uskottiin takaavan hyvän viikatteen käsittelykyvyn. Sormennuolijat puolestaan saivat sirpeistä haavoja.

Laskiaisena tuli nauttia siis runsaasti rasvaisia ruokia. Uskomusten mukaan mitä rasvaisempaa ruoka oli, sitä isommiksi siat lihoivat, sitä enemmän lehmät lypsivät ja ruokaa oli talonväelle tarjolla seuraavanakin vuonna. Rasvaisen appeen tarve tuli siitä, että paaston alkaminen tarkoitti lihasta ja maidosta luopumista, joten laskiaisena tuli syödä varastoon ja herkutella kuin viimeistä päivää.

Ruokia suolattiin runsaasti, sillä pyrittiin turvaamaan karjaonni. Laskiaisena syötiin yleensä rasvaisia ruokia kuten rasvarieskaa ja -makkaraa. Kekrin tapaan ruokia ei saanut korjata päivän aikana pois, vaan niiden piti antaa olla alati tarjolla, jotta tulevan vuoden runsaus voitaisiin taata.

Eli: Mitä enemmän rasva kiilteli sormissa ja suunpielissä, sitä lihavimmiksi siat paisuivat ja maidon tuotantokin sarvipäillä lisääntyi.

Kermaa tursuavat laskiaispullat ovat vahvasti skandinaavista perinnettä. Sen juuret ovat alun perin Ruotsissa, mutta nykyinen muotonsa on vahvasti sidoksissa maamme leivosperinteeseen. Laskiaispulla on niinkin tyypillinen suomalainen ruoka, että se on edustanut maatumme muun muassa Euroopan virallisissa kahvileivos tilaisuuksissa autenttisenä paikallisherkkuna.

Pullat olivat suurta herkkua, ne leivottiin hienoista valkoisista vehnäjauhoista, joihin pääasiallisesti vain rikkailla oli varaa, vaikka laskiaispullia ilmestyikin harvinaisina herkkuina myös rahvaan pöytään kerran vuodessa. Pullat olivat ylimystön herkkuna arjessakin, eivätkä vain tiettyinä päivinä.

Alkuperäisen reseptin mukaan vielä 1700-luvulla makeissa pullissa ei ollut lainkaan täytettä ja ne tarjottiin syvältä lautaselta, lämpimään maitoon upotettuina. Vanha tapa ei kadonnut mantelimassojen ja kermojen tulon myötä, vielä 1900-luvullakin maaseuduilla syötiin laskiaisena pullat maidon kera.

Norjassa ja Tanskassakin pullaa on laskiaisena tarjolla, jotakuinkin samanmoisena kuin kotimaassamme. Laskiaispullaperinne on levinnyt myös Viroon, Liettuaan ja Latviaan sekä myös Islantiin ja Färsaarille. Tanskassa pullat tarjoillaan tosin jo maanantaina ja Islannissa laskiaista edeltävänä sunnuntaina.

Mantelimassa pääsi pullien sisälle 1800-luvulla, mutta pian Suomessa siirryttiin lisäämään pullan sisään hilloa, joka oli huomattavasti edullisempaa ja helpommin saatavilla. Ruotsinkielisillä alueilla mantelimassa on yhä tavallisempaa kuin hillo täytteiset pullat. Kermavaahtoa kondiittorit lisäsivät pullien halkaistujen lakien alle vasta 1900-luvun puolella.

Eli kuten muistamme, laskiainen sanan alkuperän on epäilty johtuvan siitä, että silloin laskeudutaan paastoon. Vaihtoehtoisesti laskiaistiistaista alkaa paastopäivien laskeminen. Yhden selityksen mukaan laskiainen saattaa juontaa juurensa myös latinalaisesta lauseesta carne lasciare, joka tarkoittaa lihan jättämistä.

Tunnetuin nimi laskiaiselle on kuitenkin Mardi Gras, eli rasvainen tiistai. Juhla on saanut nimensä niin ikään paastoon valmistautumisesta syömällä rasvaista ja ravitsevaa ruokaa. Ruotsissakin laskiainen tunnetaan tällä nimellä, eli fettisdag. Tämänkin suoraa suomennosta läskitiistaita on arveltu laskiainen nimen taustaksi.

Uskomuksia...

Jos laskiaisena tuiskuaa, niin tuiskuaa joka päivä pääsiäiseen asti.

Jos laskiaisena aurinko paistaa, tulee hyvä vuosi.

Laskiaisaamuna ei vieras saa yllättää talon väkeä nukkumassa, sillä silloin käyvät työt huonosti ja laiskasti loppuvuotena.

Tulta ei laskiaisena ollut hyvä tehdä aikaisin, sillä mistä talosta ensimmäisenä savu nousi, sinne kokoontuivat kaikki hyttyset, kärpäset ja paarmat kesällä.

Laskiaisena lämmitettiin sauna, ja siellä ähkyttiin hyviä nauriita, ja mitä enemmän ähkyttiin, sitä suurempia nauriit tulivat.

Naisten hiusten täytyi olla hajalla koko laskiaistiistain sen tähden, että tuli puhtaita, kuituisia pellavia.

Laskiaisena syötiin, jotta pyörtyä tahtoivat muutamat. Silloin saivat orjatkin olutta, palkollisetkin panosta.

Laskiaisena syödään, mitä joululta jää: sian sorkat ja pää.

Muistitieto kertoo, että päähän saatettiin tehdä myös laskiaispalmikko, eli päältaelta vähän matkaa palmikoitu letti. Naiset saattoivat kammata hiuksiaan jopa yhdeksän kertaa päivän aikana, jotta pellavista kasvoi pitkiä ja kauniita. Lasten päähän tehtiin pitkistä pellavakuiduista laskiaispalmikot.