

Rukkimaarjapäeval

Rukkimaarjapäeva, 15. augustit, teatakse ka kui külvimaarjapäeva, rüamaarjapäeva, rukkimapäeva. Usuti, et siis saavad rukkid enestele ema, hakatakse rukkid külvama.

Maarjapäevi on meil neli: paastukuu paastumaarjapäev, heinakuu heinamaarjapäev, lõikuskuu rukkimaarjapäev ja mihklikuu ussimaarjapäev.

Rukkimaarjapäev on keskne rukkikülvi tähtpäev.

Eesti rahvakalendis poolitab rukkimaarjapäev rukkikülviaja, kusjuures rukkimaarjapäeval endal ei olnud külvamine soovitatav. Vanausulised pühitsevad seda päeva vana kalendri järgi 28. augustil. Rukkimaarjapäev on looduse fenoloogiliste muutuste näitaja nagu lauritsa- ja pärtlipäevgi (vesi jahe- neb, konna suu “jäab kinni”, õun-

tele tuleb maitse). Viljandi kandis vaadati rukkimaarjapäeval, kas külükured kõrgelt või madalalt ära lendavad.

Kui kured kõrgelt lendavad, siis ennustati pikkade rukiste kasvu, kui madalalt, siis jääb rukis ka lühikeseks.

Nõos arvati, et kui rukkimaarjapäeval on kuiv ilm, tuleb kuiv ja soe sügis.

Mida lauale panna?

Rukkilõikuse või -külvi lõpu tähistamise puhul pandi perele mõnikord ka paremat toitu lauale. Tavastu kandist on teada, et rukkimaarjapäevaks tehti uudist – rukkileiba ja keedetud kitseliha. Keila ümbruskonnas laskis tubli peremees tuua viina, praadida liha ja teha kooke. Hanila kandis olivat jälle rukkimaarjapäevaks tanguputru keedetud.

Kohati, kuid siiski üpris juhuslikult, on rukkimaarjapäeval tähistatud Mari-nimeliste nimepäeva ning

joodud maarjapuna – harilikult viinal mõni tilk palsamit hulgas.

Tubastesse töödese rukkimaarjapäev muutusi ei toonud.

Rukkitööd ja toidukonkurss

Põllumajandusmuuseum tutvustab rukkimaarjapäeval rukkipõllul rukkilõikusega seotud töid: kuidas toimub rukkilõikus sirbiga, vihku- de tegemine ja sidumine, vihku- de hakkide tegemine. Peale põllutöde on küünis võimalik uudistada, kuidas käib rukkirabamine, koodiga rehepeks, sariga tuulamine, käsikiviga jahvatamine.

Ka tehnikasõbrad ei pea pettuma, sest sel tähtsal päeval näidatakse, kuidas toimus vanadel aegadel rehepeksumasina rehepeks. Toimub rukkitoitude konkurss, kuhu külastajad saavad tuua oma- valmistatud toitu ja kõigil osalejatel on võimalik neid maitsta, ning rahvahääletusel valitaksegi lemmik. Külastajatel on võimalik mek- kida erinevaid rukkileibasid ja ruk-

MARIKA TANG



Rukkikuningas ja -rüütlid. Rukkikuninga missiooniks on populariseerida rukkikasvatust ja selle kasutusvõimalusi.