

Algus lk 358

Nüüd on noored palju rohkem iseseisvad igas mõttes. Enam rõhutakse selle peale, et leida vähekindud kohti ja originaalseid lahendusi. Viimased on aga tehnika arengu tõttu enamasti vaid üheks korraks ja varsti kõigile teada.

Meeleolu tekitamine on aga alati ainukordne ja oleneb paljus sellest, kuidas isamees suudab rahvaga ühist keelt leida. Maapealsete võimaluste kõrval olen appi võtnud ka veepealsed. Meenub üks lühike pulm Emajõel, mil sõitsime kaunistatud laevaga tunnikesse Võrtsjärve poole, saatjateks õhtupäike, paadisõitjad ja veesuusatajad ning suvitajate tervitused.

Käisime korra kaldal, tegime mõned mängud ja tulime laevalaele tagasi, et nautida sööki-jooki, seltskonda ja pillimeeste etteasteid. Kui Tartusse tagasi jõudsimel, ootas kaldapealsel šampanjakaskaad ja seejärel sõitis noorpaar pulmारेisile.

Mõni aasta tagasi tegin jaanipäeval pulma, kus altari ees olid jumalateenistusel tuttavaks saanud noored. Selle liini kõrval aga andis tooni keskõine tellitud tulemäng, mille sisse jäid ka põlevad südamed.

Raha paneb rattad käima

Veel võrreldes nõukaegseid pulmi praegustega, siis vahe on ka suhtumises rahasse.

Kui isamehena alustasin, aitasin esimestel aastatel peamiselt sõpru ja koolivendi ning tasumise tund tuli alles pärast pulmi. Neid vaase ja serviise on praegugi veel alles. Ühe sugulase käest olen kadripäevaks hiljem ka hane saanud.

Praegu aga algab jutt rahast. Buumiajal, mil sai tehtud seitse pulma kuus, läks asi mitmes mõt-

tes liiale. Teinekord jäi ka ühest ansamblist väheks.

Kirkaim näide on üks kõne välismaalt. Eesti noormees teatas esimeses lauses, et tahab naist võtta, teises küsis, kas olen sel ajal vaba ja kolmandas teatas, et ta pulmades eelarve on 100 000 krooni. Rohkem pole nii täpset rahakaarti lauda löödud.

Praegu on trendiks see, et kombatakse tükk aega turgu. Mõned käivad mitu isameest läbi, et saada asjaga paremini kurssi, sest nad ise ka sageli ei tea, mida tahavad.

Mõni on innustust saanud ilmselt riigihangetest ja küsib pakumist ning kava. Selle mänguga pole ma kaasa läinud, sest ei tea, kes ja kuhu kokku tulevad ning mida noored ise tähtsaks peavad. Inimestega tuleb ikka näost näkku rääkida.

On ka neid, kes tahavad stiilipidu ja on pulmalised juba ära jaotanud, neile riituskoodi ette andnud. Üks äi palus mul pöörata noored nii-öelda õigele teele, sest tema küll ei taha etteantud kostüümi pageda.

Tänapäevane jaanipulm

Need, kes rahvatraditsioonidest lugu peavad, tahavad seda teha ka jaani aegu kuni veimevakani välja. See tähendab enamasti villaste kinnaste jaotamist.

Kuna olen pikalt seda ametit pidanud, olen isamehena jõudnud minna teise ringi peale. Abiellumiskikka on jõudnud kunagi paari pandute lapsed ja mind netist või vanemate soovitusel leidnud. Need on olnud väga hingekosutavad kohtumised.

Teisest äärest tuleb aga nõukaajast meelde üks autoremontija, kes tahtis mind üle osta. Jäin põhimõttele truuks, sest ausus maksab. Kui ma kuu pärast pulmi selle mehega kohtusin, teatas ta, et kui järgmine

kord naise võtab, kutsub ikka minu. Tõsi, ta oli natuke napsitanud, kuid avaldus oli väga ootamatu.

Lõpetuseks toon väikese õpetuse vanarahva varasalvest lootuses, et see aitab kasvatada õnnelike inimeste arvu ja on hea käitumisjuhise just neil päevil.

Esivanemate uskumust mööda saab armastust võita, kui korjata enne jaanipäeva nõgeseid, eriti piimanõgeseid, ja need kaenla või rindade all ära kuivatada. Seejärel hõõruda vastu südant peeneks ja sööta väljavalitule salaja sisse. See pidavat kohe kolme päeva jooksul armukirge äratama.

Sihile on püütud jõuda ka voodisse meelitamisega. Kui mees on sunnitud naise lapse tõttu ära võtma, siis öeldi muiste, et tagumised rattad läksid esimestest ette või ei kannatanud pruudipõlve välja.

MADIS LIGI
pulmavanem



ERAKOGU



Jaaniõlu

MÜÜVAD: ETK, Kaupmees ja Ko, Grossi Toidukaubad

Jaaniõlut on tehtud juba iidsetest aegadest. Eestis on ikka kombeks olnud jaanipäevaks õlut valmistada. Siin on üks lihtne jaaniõlle valmistamise retsept. 2 pudelit maltoosat (2,4 kg) lahustada 12 liitris keedetud kuumas vees, kuhu on lisatud 0,5 kg suhkrut (võib teha ilma suhkruta). Lasta jahtuda toatemperatuurini ja lisada siis virdele 25 g presspämi, mis vähese suhkruga hõõrutud ja mõni tund seista lastud.

Õllenõu katta õhukese riidega, nt marliga, ja lasta üks ööpäev seista. Seejärel nõu sulgeda ja jahedasse kohta viia. Paari päeva pärast võib õlut juua. Kui soovi on, võib õlut maitsestada kadakamarjade leotisega, piparmündi või ingveriga. Maitseained lisatakse õlle valmistamise alguses kuumale vette.

Head joomist!

RAKVERE PÕLLUMAJANDUSTEHNICA OÜ, Puiestee 2, 44201 Sõmeru, Lääne-Virumaa
tel 327 0868, 527 8308, faks 327 0860; rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee; www.rpmt.ee

Tõredat suve ja jaani!

