

UDK 61(497.11)"19"
COBISS.SR-ID 254357260

SN 0350-2899. - Vol. 42, br. 3 (2017), str. 186-189.

NEKI ASPEKTI ZDRAVSTVENE KULTURE VALAKONJA 80-IH GODINA XX VEKA

SOME ASPECTS OF HEALTHCARE CULTURE OF VALAKONJE IN THE 1980S OF THE XX CENTURY

Petar Paunović, učitelj zdravlja

Sažetak: Osnovna škola u Valakonju bila je, jedna od osam, u grupi "Oglednih škola za zdravstveno vaspitanje" na području zaječarskog regiona. Sistemom zdravstvenog vaspitanja u osnovnim školama, krajem osamdesetih godina XX veka, zdravstvenim vaspitanjem u osnovnim školama obuhvaćeni su učenici, nastavnici i nastavno osoblje i roditelji na području škole. Zdravstveno vaspitanje je sprovedeno po posebnom programu čije je izvršenje trajalo četiri godine, koji je imao, pored ostalih aktivnosti i istraživanje zdravstvene kulture stanovništva na području škole. Tako se dolazilo do edukativne dijagnoze, tj. do saznanja o zdravstvenom ponašanju stanovništva. U programu su se, zahvaljujući tome, nalazile aktivnosti kojima je trebalo uticati na zdravstveno ponašanje kao i na zaštitu i unapređivanju zdravlja. U svome radu, autor je opisao neke pojave u zdravstvenoj kulturi stanovništva Valakonja u vezi druženja mladih, ishrane, stanovanja, lične higijene, sujeverja i nadržilekarstva, koje su bile putokaz u radu na zdravstvenom vaspitanju u osnovnoj školi u Valakonju i na njenom području.

Ključne reči: Valakonje, zdravstvena kultura, zdravstveno vaspitanje u osnovnim školama

Summary: The primary school in Valakonje was one of eight schools in the "Model schools for health education" in the region of Zajecar. The system of health education in elementary schools, at the end of the 1980s, included students, teachers, teaching staff and parents in the area of schools. Secondary education was carried out according to a special program whose implementation lasted four years, which, in addition to other activities included research of the health culture of the population in the field of the school. This led to an educational diagnosis, i.e. to the knowledge about the health behavior of the population. In the program, therefore, there were activities that needed to influence health behavior that is beneficial to protect and improve health. In his work, the author described some phenomena in the health culture of the population of Valakonje about the socializing of young people, food, housing, personal hygiene, superstitions and quackery, which were a signpost in the work on health education in the elementary school in Valakonje and in its area.

Key words: Valakonje, health culture, health education in elementary schools

UVOD

Selo Valakonje je selo stočara i zemljoradnika, vedrih, dobro raspoloženih ljudi, uvek spremnih na otvoren razgovor i šalu. Prema popisu stanovništva iz 1981. godine Valakonje je imalo 1960 stanovnika, nastanjenih u oko 380 domaćinstava, sa oko 3-4 člana po domaćinstvu, od kojih se izjasnilo da su Vlasi oko 64%, oko 35 % bilo je Srba, a ostalo, pripadnici drugih nacionalnosti. Selo Valakonje pripada opštini Boljevac i nalazi se nekoliko kilometara od Boljevca, na padinama brda, s jedne i sa druge strane Valakonjske reke. Nekada, zabačeno planinsko selo, sada je samo nekoliko stotina

metara udaljeno od autoputa Zaječar-Paraćin. U selu je postojala škola, Dom kulture, prodavnica, pošta i ambulanta.

U vreme kada je sprovedeno istraživanje 1987. godine, osnovna škola u Valakonju je bila među osam «Oglednih škola za rad na zdravstvenom vaspitanju». Ekipe Zavoda za zdravstvenu zaštitu «Timok» u Zaječaru je svakog meseca dolazila u školu i po posebnom programu sprovodila zdravstveno vaspitanje sa učenicima, učiteljima i osobljem škole i đačkim roditeljima. Svaki dolazak u selo iskorišćen je za obilazak đačkih domova, kojom prilikom su prikupljeni podaci o zdravstveno-kulturnim

Adresa autora: Petar Paunović

E-mail: rajcanin@gmail.com

Rad primljen: 30.11.2017. Elektronska verzija objavljena: 15.01. 2018.

prilikama u domaćinstvima u selu i zdravstvenom ponašanju stanovništva. Na osnovu podataka koji su tom prilikom sakupljeni došlo se do saznanja o zdravstveno-kulturnim prilikama i zdravstvenom ponašanju stanovnika koji su prikazani u ovom radu.

O rezultatima rada

Već pri prvom obilasku domaćinstava i razgovora sa prosvetnim radnicima i roditeljima i drugim stanovnicima u selu, pokazalo se da još uvek postoje sačuvane pojave u narodnom životu, karakteristične za tradicionalno ponašanje u vezi: zdravlja, bolesti, zdravstveni običaji, sujeverja u vezi zdravlja i nadrilekarstvo, tradicionalno ponašanje u vezi lične higijene, ishrane, stanovanja i dr.

Zapaženo je da je u to vreme tekao proces menjanja tradicionalnog načina života pod uticajem novih shvatanja i prihvatanja modela gradskog života, pod uticajem prosvetnog stanovništva sa sela koje je počelo živeti u gradu, i savremenijeg načina stočarske i poljoprivredne proizvodnje, izgradnje savremenih kuća za stanovanje, oblačenja, pripremanja hrana i dr. Samo izgradnjom novih kuća, bez ognjišta u sredini, mnogi običaji, vraćanja i činjenja bilo je nemoguće sprovoditi.

Mnoge tradicionalne pojave u narodnom životu zamenjivane su novima, u skladu sa potrebama novog načina života. Takve pojave ne samo da je bilo potrebno i moguće zapisati i tako sačuvati od zaborava, nego je bilo moguće promene posmatrati kako nastaju – in actu. Mnoge tradicije koje su opterćivale život stanovništva 80-ih godina XX veka, gubile su se polako.

O običajima

Kr la lje sat. Ne može se naziv prevesti na srpski. Običaj je raširen i u drugim selima na oborcima Južnog Kučaja, Stola i u selima, dalje, prema Majdanpeku. Spadao bi u godišnje običaje. Radi se o veselom okupljanju madih 14, januara, svake godine. Mladi, momci i devojke, okupljaju se u grupama po nekoliko i idu od kuće do kuće u selu, zaustavljaju se ispred ulaza u dvorište svake kuće, pozivaju domaćicu da izađe, blagosiljajući je. U poruci domaćici, pominju se zdravlje ukućana i domaćih životinja i svega dobrog koje joj žele. Zbog toga od nje dobijaju hranu. Kada obiđu sve kuće u selu, dođu u neku od kuća, gde zasednu i u veselom raspoloženju hranu pojedju.

Osnovni smisao običaja je druženje i bolje međusobno upoznavanje mladih.

Slava

Slučaj je hteo da smo, tokom istraživanja idući od kuće do kuće, stigli u domaćinstvo gde se održavao slavski ručak. Bili smo pozvani da u njemu i mi učestvujemo. Domaćin i ukućani su smatrali srećnom okolnosti za domaćinstvo, što su mogli da nas ugoste i iskažu nam svako moguće gostoprimstvo, a za nas da dođemo do kvalitetnih podatka o slavi.

Slavski ručak se obavlja u najvećoj prostoriji u kući. Svako ko zida kuću, planira takvu prostoriju u kojoj će moći da se obave neki od masovnijih običaja domaćinstva, pored slave i svadba, na primer. U takvoj prostoriji održavaju se i pomane.

Na slavskom ručku o kome je reč. Okupilo se dvadesetak gostiju: rođaka i prijatelja, koji su koristili priliku da međusobno, satima razgovaraju o raznim zanimljivim temama. Ozbiljne teme smenjuju i šaljivi razgovori. Oni domišljatiji gosti, a takvih je bilo nekoliko, vodili su glavnu reč, namećući svoja mišljenja i ideje za razgovor.

Iskoristili smo priliku da se zainteresujemo za hranu i ishranu stanovnika Valakonja. Prvo smo popisali jela i pića na stolu, onim redom kako se poslužuju, i to:

- rakija šljivovica ili komovica,
- turšija (kisela paprika),
- riblja čorba,
- pasulj, sa zejtinom, crven od aleve paprike,
- pržena riba, somovina, na zejtinu sa pirinčem,
- hleb kupovni, kupljen u pekari u gradu,
- kolači (bombice od oraha uvaljane u kokosovo brašno, «nepečen» kolač sa pudingom, suvim grožđem i kokosom, kolači sa pivom, kolači sa medom, kolači od gotovih korica, oblance sa orasima i jabukama, «salama» i baklave. Od pića, na stolu je bilo:
- pivo,
- domaće vino od grožđa ovijalo,
- belo vino, kupovno,
- sok, «jupi» za decu.
- kafa je poslužena na kraju, što nije značilo da treba gosti da se razidu. Kada je slava, ne obavljaju se poslovi u polju, zato su svi nastavili da se opuštaju i dobro raspoloženi, zadovoljni posle lepog i ukusnog obroka i veseli zbog upotrebe alkoholnih pića – razgovaraju. Pripremljena jela od ribe i pirinča na zejtinu,

govore da je ovde reč o posnoj slavi. I za mešenje kolača nije korišćena mast. Inače, svinjska mast se koristi svakodnevno u pripremanju hrane, a hranu pripremljenu na zejtinu jedu samo oni koji zbog bolesti drže dijete, ili odrasli u vreme posta i nekih dana u godini, što čine da bi deca bila zdrava i srećna u životu. Raznovrsnost pića služi na čast domaćinu, a velika količina raznih kolača – domaćici i njenom umeću. Sto za slavski ručak bio je zastrt plastičnom mušemom. Na stolu su bile posude i probor za jelo:

- za so,
- posude za riblje kosti,
- tanjiri porcelanski,
- čorbaluci od porcelana sa ribljom čorbom i metalnim kutlačama,
- posude od plastike za baklave,
- viljuške, kašike i noževi za svakog gosta.

Gosti su za stolom sedeli na stolicama. Slavski ručak je počinjao oko podne i trajao nekoliko sati. Za vreme ručka muškarci imaju pravo da puše i razgovaraju, a žene obično čute. Koristeći izvanrednu priliku, prisustvo oko 20-ak ljudi i žena na slavskom ručku, uspeli smo da sprovedemo anketu među gostima, nastojeći da im što manje smetamo i povučemo paralelu o slavskom ručku danas i u prošlosti. Bili smo zadovoljni što naš razgovor na tu temu, bio je zanimljiv za goste, jer su nastojali da se podsete kako je bilo nekada.

Na slavskom ručku u prošlosti, posluživana su jela i pića, po sledećem rasporedu:

- rakija šljivovica,
- vino od ovijala ili belog otela,
- turšija (kisela paprika),
- kuvani kupus,
- posan pasulj,
- riba pržena na zejtinu(ulovljena u Timoku)
- proja ili crni hleb.

Do Drugog svetskog rata, 1941-1945. godine, jela se svakodnevno proja. Hleb od pšeničnog brašna jeli su samo u nekim svečanim prilikama u domaćinstvu. U domaćinstvima koja su gajila pšenicu, žito je prodavano. Iz tog vremena sačuvana je jedna pošalica, u kojoj narod traži od Tita da jede pogaču, na sledeći način:»Druže Tito daj nam malo žito«, a on odgovara: «Deco moja, dobra vam i proja».

Do 1955. godine, slavski gosti su jeli iz jedne zdele, služeći se svako svojom kašikom i viljuškom, a posle toga iz jednog tanjira, svako iz svog. Kafu su retko pili. Posluživana je samo u bogatim kućama u selu. Pravili su je od raži,

jačma ili nekog drugog zrnevlja koje su pržili. Od 70-ih godina XX veka, kafa se sve više koristila, ne samo u svečanim prilikama, nego i u svakodnevi. Ranije je samo mali broj seljaka pušio duvan, a sada se taj broj sve više uvećava. Počele su da puše i seljanke, pre svega one koje su bile zapošljene.

Slavu slavi oko 80% domaćinstava u selu. Rekoše, da slavu ne slave, ne toliko, zbog religioznosti, već zbog «starijih u kući», da bi im se ispunila volja i da bi im se ugodilo, zbog nastavljanja tradicija. Ranije su postojale velike razlike između pojedinih kuća. Nije u svakoj kući, u istoj meri, slavska tizrpeza bila bogata – jelima i pićima, a sada je skoro u svakom domaćinstvu-isto. Danas postoji veća ekonomska ujednačenost među domaćinstvima u selu, i prosvećenosti domaćica koje su imale veliku ulogu u pripremi domaćinstva za obeležavanje slave.

O starim jelima -Tokom slavskog ručka bilo je reči i o starim jelima.

Fasuj verde akru (zeleni kiseli pasulj). Radi se o boraniji koja je kuvana zajedno sa dženerikama, zelenim šljivama koje su jelo zakišeljavale. Da bi jelo bilo ukusnije dodavano je malo mleka i jaja, uz mešanje.

Fasuj (pasulj), jednostavno, je najčešće korišćena namirnica na selu. Svaka domaćica je, i kada spremi neko jelo od drugih namirnica, obavezno kuvala i pasulj, da joj se nađe pri ruci, ako su ukućani gladni. I danas je jelo – pasulj, najzasutpljenije u selu. Sprema se tako što se uzme potrebna količina pasulja, istrebi, očisti od komadića zemlje ili kamičaka, i delova biljke koji zaostaju posle odvežavanja pasulja, a zatim se dugo kuva u vodi. Na kraju, u lonac u kome se kuva pasulj dodaje aleva paprika, mast ili zejtin, malo brašna, crni luk i čurkalom sve to izdrobi.

Kumpijeri slajtc (hladni krompiri). Jelo se priprema tako što se uzme količina krompira koja je potrebna, oljušti, skuva, propasira rukom, stavi u tako pripremljene krompire crni luk i dobro sve to pomeša. Posle se jelo stavljalo u drvenu posudu – zastrug, nosilo u polje i tamo jelo u vreme poljskih poslova. Jelo se ponekad i na slavama kao «hladno jelo, bez ičega drugog»

Rasuri. Popularno jelo u bakračetu, od skuvane vode u koju se doda malo rasola, nadrobi proja, a posle doda nadrobljeni sir i sututka i takvo jede.

Žumjara. Jelo od masti ili zejtina pomešanog sa pšeničnim brašnom, kome se doda vruća voda, pomeša se, po želji, a zatim kuva u sudu od bronze (čitaje ku pičorlje), i dodatak soli prema ukusu, i jede.

Turta đe kolješa (mnogi lepši naziv za kačamak). Kačamak je u prošlosti bio čest u svakodnevnoj ishrani, kada nije bilo hleba od pšeničnog brašna. I danas se često koristi u ishrani i predstavlja omiljenu hranu. Priprema se tako što se u bakrač stavi voda da vri, u koju se dodaje polako, kukuruzno brašno, uz stalno mešanje kačamalom (čurkalom) da ne zagori. Mešanje je važno da bi se sprečilo stvaranje gromuljica od brašna. Kako voda vremenom uvri, tako se dodaje po koja šaka kukuruznog brašna, dok se ne stvori čvrsta masa od kuvanog kukuruznog brašna toliko gusta da se ne odvaja od kačamala. Zatim se dodaje so i još malo drži na vatri, a onda se bakrač izvrne na sofru i turta đe kolješa je gotova za jelo. Kačamak se seče na kriške drvenim nožem ili koncem i jede se vruć.

Postoji izreka o štetnosti za jelo hladnog kačamaka: «Kolješica kalda, la burta sa će arda». Moguće je da je u prošlosti, zbog dužeg stajanja u nekalaisanim bakarnim bakračima, dolazilo do trovanja.

Sva pomenuta jela, su pripremana i posluživana na najjednostavniji. U starim jelima, bilo je manje mesa i masnoće, a belančevine su nadoknađivane mlekom, mlečnim proizvodima i jajima. Jednostavna ishrana u prošlosti, zavisila je više nego danas, od umešnosti i prosvećenosti domaćica.

O zapisu

Zapis je kultno mesto, osvećeno od popa drvo, ispod kojeg se drže molitve o zavetnim danima. Zapisa ima po nekoliko u atarima sela u Timočkoj Krajini. U Valakonju smo zapis našli u dvorištu jednog domaćinstva, uređenog kao kultno mesto. Reč je dudu, čije je stablo bilo opasano kanapom sa zadnutim cvećem, svećama, a na jednom ekseru u njemu, bila je okačena ikona sveca kome je zapis posvećen. Rekli su nam da takvih zapisa ima još u Valakonju. Zapis u ovom domaćinstvu je zaveden posle pomora govedi i bolešljivosti deteta. Goveda su skapavala na paši, iz čista mira, tako da je domaćinstvo, za 10-ak godina, izgubilo nekoliko volova i krava. Iznenadna uginuća goveda, na paši, navode na pomisao da su skapavala od prostrela, pogotovu što su

goveda napasana na pašnjacima pored Timoka, koje je voda plavila svakog proleća. Kada bi stoka skapavala u selima, leševi su bacani u reku duž celog toka Timoka, pa se tako prostrel mogao širi za vreme poplava na širem poidručju u slivu reke Timok. Pomenuto je da je u domaćinstvu i dete stalno poboljevalo i često su ga nosili lekarima, ali bez većeg rezultata. Mučeći se zbog toga, najstarija žena u kući, sanjala je jedne noći, da dud ispred kuće treba osvetiti i pretvoriti u zapis. Dovedi su popa, koji je osvetio dud u dvorištu na neki od praznika, a zatim je taj praznik slavljen svake godine kao slava. Posle toga im goveda nisu skapavala, a zdravstveno stanje deteta se popravilo.

Sujeverice o zdravlju

Na Bogojavljenje, Mladence i Cveti, muškarci se ne brijaju, niti češljaju zbog ujeda zmija. Iz istog razloga zapale se krpe, pa se dimom okadi noge i glava svakog ukućana da ga ne bi, tokom godine, ujedale zmije.

O lečenju lekovitim biljem

Raspitjući se o lečenju lekovitim biljem u Valakonju, saznali smo da su, po njihovom mišljenju i na osnovu iskustava meštana, sledeće biljke lekovite:

Turica(petrovac) koristi se za spravljanje čaja, crvenog kao vino, protiv «velike menstruacije».

Steža (s`ovr), koristi se za spravljanje čaja protiv proliva.

Alba nalba (beli slez) koristi se koren belog sleza za pobačaje.

Kukurek, do skoro je korišćen, dokle nije bilo antibiotika, za «zatravnjivanje» ljudi i životinja, i kao koren za pobačaje.

Korenovi belog sleza i kukureka, babevračare uvlačile su u matericu, posle čega je dolazilo do krvavljenja i pobačaja. Ovako isprovocirani pobačaji ostavljali su teške posledice na zdravlje žena, a nekad su se završavali smrću.

Literatura:

1. Srpski mitološki rečnik. Beograd: Nolit; 1970. p. 133.