

Trocha historie o zabíjačce

Z listin z 10. století našeho letopočtu se ví, že již v té době mezi tzv. řemesla poddaná čili dvorská patřili též řezníci, kteří se zabývali pouze porážením dobytka. Stejně tak se ví, že první masné krámy vznikly už v roce 1234 za panování Přemysla Otakara II.; nalézaly se v Praze mezi hřbitovem sv. Mikuláše a kostelem sv. Václava.

První skutečný **cech řeznický** byl ovšem zřízen až roku 1359. Ten tehdy kráčel v čele průvodu se svou červenou korouhví, na níž byl na jedné straně vyobrazen jednoocasý bílý lev bez koruny a na druhé straně brána s mříží se dvěma oděnci, kteří do brány sekají sekerami.



Mistr řezník

Živnost řeznická bývala a je živností velmi váženou. Ani dnes se správná zabíjačka bez řeznického mistra neobejde. Ten si nejprve musí připravit skupinu nožů a seker:

- vykostovací nůž, nůž na krájení syrového masa, vykrvovací nůž,
- nůž na plátkování masa, nůž na krupování a stahování sádla,
- sekeru, sekáč na kotlety z pečeně, krkovičky a měkčí kosti,
- ocílku na broušení nožů,
- zvonkovou škrabku určenou především na dočišťování prasete při paření

Na dvoře a v kuchyni

Hospodář zase musí mít připravené **necky** (naši předkové říkali troky), tzv. **triangl** na zavěšení spařeného prasete, dostatek **hrnců a pekáčů**, **kolébkovou sekačku** na ovar, **hmoždíř** s tloučkem, **měchačky**, **naběračky** a **nabíječky** na jitrnice a jelita a **sušák** na ně. Při zabíjačce velkého prasete musí obstarat i dostatek **umělých střívek**, protože ta domácí by na výrobu množství jitrnic a jelit nestačila. Řezník si také připraví pevný dřevěný stůl zvaný **štok**, kde porcuje maso.

(Zdroj podle: <https://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/ceska-domaci-zabijacka-tradice-a-ritual.html>)

(Foto: Rudolf Kalivoda)