

Domácí zabíjačka v naší rodině

(u libmena, marmena.cz a Ilky Sally):

Dneska už je to jiné, ale za našich dětských let jsme vždycky doma chovali prase. A ještě teď mě pálí ruky od kopřiv, na které jsem musel povinně jezdit, protože prase po nich lepší žralo a přibíralo. V příkopách po dědině v rukavicích jsem je srpem nasékl, na sečkovici u babičky jsem jich pak namlél, co nejdřív dovezl v pytlu na kole dom a vysypál do bedny, aby se nezapařily...

Tu starou potvoru sečkovici mám teď doma na zahrádce za barákem. Celou jsem si ju zachováł, poopravil a znovu natřel proti korozi.

A vždycky, když jdu okolo, s velkou chutí si do ní kopnu...

.....

V naší rodině ve Vlkoši u Kyjova jsme si vždycky tlačenku vyráběly podomácku – na domácí zabíjačce. Bylo to dycky nějak takto:

Brzo ráno přišel řezník, dostal štaprdlu aby viděl lepší na pistolu a všeckým v okolí pak vykládál, že prase u Menšíků bylo zasa ke 2 metrákům! Potom šel s tatú do chlívka ukecávat prase. My děcka jsme zatím dosnídali makové a jabkové buchty. Ty prostě musely být oboje napečené. Nervózně a zvědavě jsme pak čekali na dvoře, co se bude dít. Nevím, co řezník praseti vždycky slíbil, když mu uvazováł na nohu ten štranek, (možná asi zájezd do Sovětského Svazu). Jisté ale je, že prase nakonec vyšlo z chlívka ven na dvůr a na cosyk sa těšilo.. Myslím, že asi enem dvakrát sme ho celá rodina hónili po zahrádce...

A začál cirkus...

Náš tata dycky rozhodl, že zrovna tadyk na konkrétním místě na prase všichni skočíme, povalíme ho na bok a řezník ho střelí do hlavy. No ne vždycky sa to podařilo podle představ. Já jsem vždycky držel štranek, uvázaný na přední noze. Pokaždé (dle taty) sem ho natahovál blbě a pod špatným úhlem a vlastně vždycky jsem stál blbě a málo tahál...A vlastně do dneška nevím, jak je to správně...Brácha marmen.cz míchal krív (my říkáme ve Vlkošu krív (né krev) a to rukou, vnořenou do kýbla nebo velkou dřevěnou vařejkou) a to aby se nezdrcla. Přestali sme za chvíľku hépat po praseti když většina krve vytékla z podřezaného krku a cirkus pokračováł..

Prase sa dá samozřejmě pařit v trokách (dřevěná velká vana), my sme ho ale pařili na ohoblovaných deskách, podepřenýma železnýma kozičkama (stojkama). Proces exportu vařící vody na trase kotel – řezník byl po mnohaletých nezdarech

doveden k dokonalosti. Děda na zahulákání oddělal dřevěné víko na kotlu, co nejrychleji nabral kýbl horké vody, podal ho určenému přepravci, který ho co nejrychleji přenesl přes dvůr a přelil řezníkovi do jeho pařícího kýblíku.

My ostatní jsme zatím rozehráli prasečí zvonkohru! Já kovovým zvonkem drhl praseti hřbet a nohy (tkzv. hektary) a snažil se co nejvíce odrhnout v co nejkratším intervalu prasečí srst. Tata a odpovědný pověřený strýc drhli fajnovější části – hlavu, rypák a uši. Jeden zvonek měl ocelový hák na odtrhávání paznehtů. Postupně jsem začal chytat aj ten grif, jak otočit prase z jednoho boku na druhý. Neustále musel ale člověk dávat pozor aby mu horká voda, stékající z prasete spolu se srstí, nenatékla do gumáků. Konečně tata prohlásil, že je to už dobré. Toto mohl prohlásit enem on – hospodář domu. Začal další proces – opalování. Né teda jako, že bychom se převlékli do plavek, ona byla dycky kosa jak prase, ale to řezník zapálil hořák s plynovou bombičkou a dočišťoval prase pálením zbylých štětín a nožíkem. Nakonec sme prase ještě vydrhli kořínkáčem (kartáč s drsnými žíněmi). Prase bylo čisté a připravené na pověšení...

Trochu jsme si vydechli. Nachystali stoly na procování masa a uklidili dvůr od prasečí srsti a koblížků. Řezník naučeným grifem nabrousil nože a pomocí kladkostroje s váhou jsme společně pověsili prase za zadní nohy. Odřezala se hlava a dala co nejrychleji vařit. Dál se pokračovalo s porcováním.

Výše uvedená zábava na dvoře patřila enem chlapcům a chlapům. Ženské měly práce dost v kuchyni aj jídelně. Můj kamarád ze sousední dědiny mi kdysi říkál, že u nich doma měli chlapi ještě jednu pěknou tradici: Když dorostl další co platný kluk na pomáhání na dvoře, mohl si koupit teplou čepici – tkzv. zmijovku (šak víte jak vypadá - ta teplá čepica s bambulkou), ovšem jen pod podmínkou, že bude mít jinou barvu než všechny ostatní. Viděl jsem to pak časem na vlastní oči – tu rozmanitost barev chlapských čepic v celé jejich rodině...

Řezník porcuje maso. Rozděluje dle přání hospodáře, který je rozvěšuje pak na háky. V kotli se právě dovařuje ovárek a játra. Na to se těšíme všichni. Ženské na prkýnku vynášejí na dvůr čerstvě nakrájený chleba s čerstvě nastrohaným křenem a solí. Děda slavnostně odklápí dřevěný poklop kotliny a uřezává vařící játra a ovárek. Na chvílku si sedneme každý, kde se dá. Mastnota nám teče po bradách, koštujeme slivovicu. A taky degustujeme víno, se kterým sa každý člen naší velké rodiny ze svého vinného sklepa došel ostatním pochlubit.

Jo, jo, nevím jak Vy, ale já už zase chytám slinu - tyto řádky prostě nemožú dál číst abstinenti, ochránci zvířat ani vegetariáni.

Pokračujeme dál až do oběda a není důležité, kolik sa teho stihne. Šak do večera času dost. Ženské volajú z okna na přestávku na oběd. Musí být navařeny dva druhy obědů – speciální zabíjačková máčka s křenem a knedlíkem (samozřejmě před tím polévka s játrovými knedlíčky) a druhé jídlo - vepřové výpečky se zelím. Každý si má právo vybrat, na co má větší chuť. Ségra Ilka Sally prostře stoly, sražené k sobě a oloupe kýbl cibule s česnekem. Neustále umývá nádobí a dělá další přípravy, zavařuje maso.

Posedíme, poklábosíme, vypijeme kafé, řezník – strýc mnoha řemesel (od havíře přes zedníka až po vinaře) povykládá děckám pár životních příběhů. A když ještě žili náš praděda (stařeček) se stařenkou, dycky nám vykládali o válce a hladu. Ideme pak dělat do sklepa domu (není tam taková zima) fajnovější práce – jitrnice, rolády, jelítka, tlačenu.

Dřív jsem sa nadřel na tem mlýnku všecko umlet, pak už byl elektrický a to už mě bylo hej. Melu pořád, melu, co mě dajú na stůl, melu dle požadavku řezníka a taty – hospodáře.

Namleté věci vkládám do připravených velkých nádob a misí, kam co a kolik – to všechno určí řezník. Všechno se míchá rukama, nic z prasátka se nevyhodí. Připravuju si veliký žufánek (naběračku). Zavážu si pár fólií na tlačenu z jedné strany a nasávám tu vůni masa a špécií (koření), linoucí se do nosu. Tata mě nepřestává peskovat s dotazy, esli sem to zavázal fakt dobře a pevně. Řezník mě zase popohání k rychlejšímu tempu. Nabírám tekutou tlačenu do střev, řezník hbitě zavazuje. Brácha to odnášá vařit do kotla. Enem chvilku povařit a vyskládat hned na stůl. A když něco praskne a vyteče do kotla, nevadí, o to hustší bude pak polévka.

Šak prasa sa odjakživa velikostí poznalo podla teho, kolik bylo polévky v kotlu...

Sem tam si vydechnu na chvilku na dvoře u kotla, kde pověřený strýc (nikdo to tak neumí, všecí by to přeca spálili), škvaří oškvarky ze sádla. Všechno okolo je mastné, zapatlané. Všechno se pak nakonec uklidí. Posedíme společně až do večera celá rodina a pak se rozejdeme dom.

Každému mamka nakrájí výslužku a naleje do konvičky černé polévky. Každý těch pár svých koleček tlačenky dostane !

To už je let !. Dneska už se chovat prase doma v chlívku tolik nevyplatí. Našemu tatovi **bude v lednu 2018 už 70 roků.** No a prej kúpíme prase a uděláme si zase zabíjačku. Už teď sa nemožu dočkat !