

Tretie pokračovanie o predavačkách, dnes o „remesle“, ktoré by viac patrilo do silných mužských rúk ako do ženských, teda o mäsiarstve.

Remeslu ma priučil otec

K svojmu zamestnaniu som sa dostala takpovediac pri rodičoch, ktorí mali v mojej rodnej obci – Oponiciach pri Topoľčanoch – malé mäsiarstvo. Bolo to hneď pri dome, tak som to nemala ani ďaleko. Už ako malá, vo veku asi 10 rokov, som sa chopila nožíka (ostrého) a veľmi ma „bavilo“ popri otcovi vykosťovanie mäsa. Mnohé deti v tomto veku ani nepoznajú, čo je to nožik, lebo rodičia sa boja, aby sa neporezali. Pretože nožiky, a už som spomenula, že ostré, boli bežnou súčasťou našej domácnosti, rodičia mi v tom nebránili. Už vtedy som sa takto, vlastne hrou, zaučala do mojej neskoršej profesie. Otec mäso pripravoval a mama ho v obchode predávala. Aj preto som v roku 1959 nastúpila do školy (vtedy učilišťa Zdroja) v Topoľčanoch na odbor predavač (-ka) mäsa a mäsových výrobkov.

Spomínam si na môj nástup do učenia. Prvého septembra som nastúpila a už tretieho som si od vedúceho pýtala robotu slovami – „Veď dajte mi nože, ja to vyskúšam“. – „A čože ty chceš vyskúšať?“ – ohradil sa. „Vykosťím vám hento bravčové stehno.“ Mojou požiadavkou bol veľmi prekvapený a takmer tomu neveril, čo doplnil slovami – „Ako to ty môžeš vedieť!?“ A ja len krátko – „Nuž, pochádzam z mäsiarskej rodiny.“ Keď sa s mojou robotou oboznámil, tak veru hneď od začiatku učenia som naplno robila túto odbornú mäsiarsku robotu, aj pri pulte. Lebo som poznala nielen druhy mäsa, ale aj výrobky. A ako to pokračovalo? Bol zo mňa nadšený, zavolať všetkých vedúcich z okolia, a to len tak, skoro tajomne, že – „Rýchlo prídte ku mne“. Veru, na druhý deň sa vari šiesti aj stretli a tiež takmer nechceli veriť mojej zručnosti. Vedúci ma len krátko, ale s nadšením predstavil – „Toto je moja učnica, nastúpila predvčerom a pozerajte, čo už dokáže“. A ja som ukázala, rozobrala som bravčové predné. Vtedy som mala štrnásť rokov. Ako učnica som mesačne dostávala šesťdesiat korún, a dá sa povedať, že som odvádzala robotu takmer zadarmo.

Toto som spomenula praktické vyučovanie, no v učilišti sa preberala aj teória. Tú sme v priebehu roka absolvovali počas troch mesiacov v Kalnej

nad Hronom pri Leviciach. Okrem bežných, všeobecných predmetov (slovenčina, ruština, matematika, občianska náuka, telesná výchova a pod.), sme sa učili odborné predmety. Pre nás to bola hlavne obchodná náuka, no preberali sme aj anatómiu porážkových zvierat. Učili sme sa aj všetko, čo sa týkalo vedenia písomností predajne – knihy príjmov a výdajov, ale aj peňažný denník a pod.

V Topoľčanoch som sa učila asi rok a pol, lebo potom sme sa v roku 1961 presťahovali do Prievidze. Takže školu som vlastne ukončila v roku 1962 v Prievidzi, v predajni oproti Magure, v bloku 76 pri Pošte 3. Vedúcim tak bol Anton Solárik, ale ľudia ho volali Laco. Prvý výklad, čo je tam v súčasnosti, tam bol vchod a ďalšie dva výklady patrili mäsiarstvu. Tu bola predajňa až do roku 1972, keď bola postavená nová predajňa oproti „detským lekárom“, ale niektorí obyvatelia to poznajú ako predajňa „pri záchodoch“. Kvôli chorobe syna som prerušila zamestnanie, lebo jeho zdravotný stav vyžadoval celodennú opateru.

Porážky sme nerobili, my sme dostali na predajňu už spracované štvrtky, bravčové, hovädzie a sem-tam i teľacie. Hovädzie predné sa rozoberá tak, že sa oddelí pliecko, chrbát, rebierka a nad tým sú ešte menšie prsíčka, teda delí sa to na trojo-štvoro. Hovädzí zadok sa skladá zo stehna, chrbta, toto sa však volá roštenkový chrbát, na tom je ešte kúsok rebierka a kus slabiny. V roštenkovej časti je ešte sviečkovica. Môcing sa samostatne vyberá z predného pleca, je to sval pri prvej (kolennej) kosti. Bravčová predná časť obsahuje: pliecko (lopatku), krkovičku, karé a bok, na ktorom je slabina. V porovnaní hovädzej sviečkovice, je to pri bravčovom tzv. panenka, ktorá sa zvykne naplňať napr. klobásovým mäsom. Zadná časť je len samotné stehno.

Už som spomenula ostré nožiky a každý čaká nejaký veľký, vážny úraz. A musím sa tak trochu pochváliť, že počas mojej aktívnej práce mäsiarky som mala len jeden úraz, ktorý „by stál za reč“. Stalo sa mi to pri brúsení nožika na osličke, a to len preto, že bolo treba – „...friško, friško“, nuž a nožik mi „ušiel“ do článku palca. A boli z toho asi štyri štychy. Samozrejme, takých malých poranení, či už s náradím alebo na kostiach, bolo samozrejme viac, ale ako som už povedala, „nestálo to za reč“.

Nože sú pre mäsiara najdôležitejšie, ale k tomu patrí aj znalosť, ako si tie nože čo najlepšie nabrúsiť. No nielen nabrúsiť, ale ich aj udržiavať, aby čo najviac vydržali, teda aspoň dva-tri mesiace. Hlavné brúsenie sa robilo na veľkých brúsných kameňoch pod vodou a „dohľadili“ sme si ich

na jemnejších „doštičkách“ a dobrusovali osličkou. Záležalo na každom, ako si ich vedel, tie svoje, ošetrovať.

Mäsiar nepotrebuje veľa nožov, hlavné sú dva – špicatý vykost'ovací a nárezový na výrobky. No nesmieme opomenúť ešte dobrý sekáč. Nie ťažký, lebo by od neho bolela ruka, ale zato tiež dobre ostrý. A mať navičižený dobrý švih pri sekaní. To preto, aby sa z kostí nelámali drobné úlomky, ale aby „sek“ bol tzv. hladký. V predajnom sortimente boli aj vnútornosti a niekedy aj iné druhy mäsa, napr. pred veľkou nocou jahňacina, no sem-tam i baranina.

Nanovo som do zamestnania nastúpila až v roku 1992 do „môjho“ obchodu oproti detským lekárom. Bol tam však už nový vedúci súkromného obchodu. Tu som pracovala len krátko, asi dva roky. Potom som prešla k Borkovi. Najprv som predávala v jeho malej predajničke na Zapotôčkoch, neskôr v predajni na Ulici J. M. Hurbana. Tu som robila do roku 2000, keď som odišla do dôchodku. Ale ešte som dva roky robila na štvorhodinový skrátený úväzok. Takže celkove som v odbore pracovala asi dvadsať rokov.

V čase môjho aktívneho zamestnania sa udialo mnoho príhod. Ako je všeobecne známe, najmä spočiatku (od roku 1962) bolo málo mäsa a museli sme niekedy, hoci sme to nemali nariadené, trochu obmedzovať množstvo mäsa pre jedného zákazníka. A to najmä z dôvodu, aby sa „každému ušlo“. Mäsa málo, rady dlhé, aj na tri hodiny, no a to prinášalo aj istú nervozitu na oboch stranách pultu. V sobotu sme robili od šiestej do jednej a v nedeľu ešte od siedmej do deviatej. Vždy sa na tú nedeľu niečo nechalo, aby obchod nebol prázdny, aj keď niekedy sa „ušlo“ len tým prvým. Veru, aj ľudia bolo v tieto dni dost'. Do roboty sme chodili aj o hodinu skôr pred otvorením, lebo bolo treba všetko pripraviť tak, aby to potom všetko „frčalo“.

Na koniec pripomeniem, že s bývalými kolegynami sa stretávame pravidelne každý rok na „zlatú nedeľu“, poprechádzame sa nejaké to „koliečko“ po námestí, posedíme v kaviarni, pospomíname a je nám z toho dobre na duši. Zo začiatku toho bolo viac, keď sa mi prihovorili nejakí zákazníci, teraz je to už menej, ale aj tak sa stane, že sa nám stretnú pohľady a niekedy zaznie aj otázka – „Bože môj, odkiaľ Vás len poznám?“ – „No len porozmýšľajte...“ – nechám krátku pauzu – „ja som robila v mäsiarstve.“ – „Á, tak už viem...“ – priznáva, i keď nie celkom na isto, druhá strana. Ešte odznie niekoľko zdvorilostných otázok – ako sa máme, ako žijeme, ako rodina... Je to príjemné.

Anna Mokr (1945)