

Klanje životinja, osnivanje klaonica i nadzor nad mesom kroz povijest do 19. stoljeća



The slaughter of animals, the founding of slaughter houses and inspection of meat throughout history up to the 19th century

Džaja, P., K. Severin, M. Palić, J. Grbavac, N. Zdolec

Sažetak

Prve podatke o klanju životinja, mjestu klanja i pregledu mesa nalazimo u starih Egipćana, Židova, Feničana, Grka, Rimljana i drugih naroda, koji su tada bili usko povezani s njihovim običajima i vjerskim uvjerenjima. U starom je Babilonu mesarski obrt bio ozakonjen te je bila propisana prodajna cijena mesa. Klanje životinja obavljalo se u hramovima, trgovima, forumima i u specijalnim prostorijama. U starom su Egiptu i Rimu klanje obavljali svećenici, koje će kasnije zamijeniti trgovci. Pregled mesa u starom Egiptu i Židovskoj državi obavljali su svećenici, u Grčkoj specijalni činovnici, u početku Rimskog Carstva administrativni činovnici, a poslije *inspector lanionius*, tj. nadzornik mesarstva. Karlo Veliki (800. – 814.) donio je propise o mesarskom obrtu, a francuski kralj Henrik III (1551. – 1589.) 1577. dozvolio je mesarima da sami iz svoje sredine biraju pregledače mesa. U pojedinim njemačkim gradovima već od 1582. nailazimo na naredbe po kojima životinje prije klanja pregledava tročlana komisija i nakon pregleda mesa određuje je li meso za prodaju ili nije. Od 1660. u Njemačkoj je uvedena klaonička kontrolna knjiga. Prva klaonica podignuta je 977. u La Girondeu u Francuskoj, zatim 1189. u Hamburgu, a od 13. st. u Njemačkoj nalazimo korporativne klaonice *kuttelhäuser* u kojima se pregledavaju životinje i meso. U Oxfordu je 1338. podignuta klaonica u Engleskoj u kojoj postoji mesarski ceh od 1080. godine. Mletačke su vlasti u 18. st. zabranile konzumaciju mesa bolesnih životinja pod prijetnjom smrtne kazne.

Feničani nisu jeli svinjsko i goveđe meso, ali su jako cijenili pseće meso. Egipćani nisu jeli ni kravlje ni svinjsko meso, a konzumacija psećeg mesa, kao i u Kartagi, bila je strogo zabranjena. Za Egipćane je krava bila sveta životinja, dok su svinju smatrali najnečistijom životinjom. To će poslije prihvatiti i Židovi te mnogi narodi islamske vjeroispovijesti. Perzijanci, Grci, Rimljani, Gali i Franci jeli su meso kopitara. Stari Egipćani i Židovi smatrali su konjsko meso nečistim, no poslije je Muhamed svojim pristašama preporučivao konjsko meso, uz zabranu konzumiranja magarećeg mesa. Grci i Rimljani razlikovali su se od ostalih naroda jer su jeli svinjetinu. Nomadski narodi Tataři, Kirgizi te Kinezi i Kalmike jeli su konjsko meso. Prve podatke o pregledu stoke i mesa za klanje, koji su bili u uskoj vezi s vjerskim uvjerenjima i običajima, nalazimo kod starih civilizacija u Egiptu, Izraelu i u Feničana.

Ključne riječi: klaonica, meso, nadzor nad mesom, mesarski ceh, povijest

Dr. sc. Petar DŽAJA, dr. med. vet. profesor u trajnom zvanju., dr. sc. Krešimir SEVERIN, dr. med. vet., redoviti profesor., Magdalena PALIĆ, dr. med. vet., asistentica, Zavod za sudsko i upravno veterinarstvo Veterinarskog fakulteta u Zagrebu, dr. sc. Jozo GRBAVAC, dr. med. vet., izvanredni profesor, Agronomski i Prehrambeno-biotehnoški fakultet Sveučilišta u Mostaru, dr. sc. Nevio ZDOLEC, dr. med. vet., izvanredni profesor, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu. Dopisni autor: dzaja@vef.hr

Abstract

The first data on the slaughter of animals, the place of slaughter and the inspection of meat were found at the time of the ancient Egyptians, Jews, Phoenicians, Greeks, Romans and other peoples, who were then closely connected with their customs and religious beliefs. In ancient Babylon, the butcher's trade was legalized and the selling price of meat was prescribed. Animals were slaughtered in temples, squares, forums and in special rooms. In ancient Egypt and Rome, slaughter was performed by priests, who would later be replaced by merchants. The inspection of meat in ancient Egypt and the Jewish state was performed by priests, by special officials in Greece, at the beginning of the Roman Empire by administrative officials, and later by the inspector Ianonius, i.e. the butcher's supervisor. Charlemagne (800-814) passed regulations on the butcher's trade, and in 1577 King Henry III of France (1551-1589) allowed butchers to choose meat inspectors from among themselves. In some German cities, as early as 1582, we come across orders according to which animals are inspected by a three-member commission before slaughter, and after the inspection of meat they determine whether the meat is for sale or not. From 1660, a slaughterhouse record book was introduced in Germany. The first slaughterhouse was built in 977 in La Gironde, France, then in 1189 in Hamburg, and from the 13th century in Germany we find corporate slaughterhouses known as "kuttelhäuser", in which the animals and meat were examined. A slaughterhouse was built in Oxford, England, in 1338, where a butcher's guild has existed since 1080. In the 18th century the Venetian authorities banned the consumption of meat from sick animals under threat of the death penalty.

The Phoenicians did not eat pork and beef, but they highly valued dog meat. The Egyptians ate neither cow nor pork, and the consumption of dog meat, as in Carthage, was strictly forbidden. For the Egyptians, the cow was a sacred animal, while the pig was considered the most unclean animal. This was later accepted by the Jews, and many peoples of the Islamic faith. The Persians, Greeks, Romans, Gauls and French ate ungulate meat. The ancient Egyptians and Jews considered horse meat unclean, but later Muhammad recommended horse meat to his followers, with a ban on consuming donkey meat. The Greeks and Romans differed from other peoples in that they ate pork. The nomadic peoples, the Tatars, Kyrgyz, the Chinese and Kalmyks ate horse meat. The first data on the examination of cattle and meat for slaughter, which were closely related to religious beliefs and customs, are found in ancient civilizations in Egypt, Israel, and in the Phoenicians.

Key words: slaughterhouse, meat, meat inspection, butchers' guilds, history

U Babilonu je bilo razvijeno klanje životinja, a meso se zbog skupoće (osim svinjskog mesa koje se smatralo nezdravim), konzumiralo 3 – 6 puta godišnje, u vrijeme važnih praznika. Kralj Hamurabi (2123. – 2091.) u svom kodeksu zakona (*Codex Hamurabi*) ozakonjuje mesarski obrt te ograničava cijene mesa (Rapić, 1973.). Stari Perzijanci, Egipćani i Židovi imali su velika stada stoke zbog kojih su nekad vodili dugotrajne ratove. U staroj Indiji na pisanim spomenicima, vedama (krajem 2. i početkom 1. st. pr. Kr.), klanje životinja spominje se kao osobito ovlašten i svet obrt koji su obavljali ljudi svećeničke kaste. Stari narodi veoma su često prinosisi životinje kao žrtve bogovima zbog čega s velikom sigurnošću možemo reći da prve, primitivne klaonice nalazimo u hramovima starih Egipćana, Židova, Sirijaca i Feničana. U Egiptu su svećenici mesari klali i pregledavali životinje kao žrtve bogovima, za njihove zemaljske namjesnike, tj. za moćne bogate Faraone i njihove obitelji, iz čega proizlazi da su za vjerske obrede i za prehranu ljudi smjeli upotrebljavati samo zdrave životinje. Ži-

votinje su se morale klati uz propisane uvjete, vodeći posebnu brigu o čistoći da se božanstvo i njegovo zemaljsko namjesništvo ne bi *otrovalo*. Prilikom klanja uz redoviti klaonički posao molile su se posebne molitve, o čemu govore dvije slike iz groba Ramseja II. (1292. – 1225.). Na prvoj su slici prikazana tri svećenika kako kolju kravu, a na drugoj slici klanje u etapama: iskrvarenje presijecanjem vratnih krvnih žila, hvatanje krvi, skidanje kože, odvajanje glave i jedne prednje noge, priprema vruće vode i pribor za klanje (Rapić, 1973.). Klanje je detaljno prikazano na zidu grobnice svećenika Nebsenija, gdje se može vidjeti odrubljivanje glave kravi, pri čemu joj jedna osoba drži prednju nogu, a druga se priprema da je odsiječe. Na Sobekaaovoj grobnoj steli iz vremena 11. dinastije prikazana je posluga i priprema mesa za prinos preminulom u zagrobni život, a scene uključuju klanje stoke i pripremu mesa. Prikaz velikog broja klanja životinja na umjetničkim djelima starog Egipta nisu odraz čestog klanja životinja, već upućuju na privilegij tog čina. U Egiptu su klanje stoke zbog mesa



Slika 1. Sveto klanje stoke u starih Egipćana (Rapić, 1973.).



Slika 2. Klanje stoke u starih Egipćana po fazama (Rapić, 1973.).

uglavnom mogli priuštiti bogati slojevi, a klanje se provodilo prilikom rituala i drugih posebnih prilika. Siromašni su zato proteine nadoknađivali ribom, mlijekom i drugim namirnicama.

U starih Židova nailazimo na ritualna klanja koja su bila dopuštena samo u predvorju hrama, tzv. *ulam* (ulazu). Srednji dio hrama bio je glavni ulaz, jedno bočno krilo služilo je za čuvanje svećeničkog ruha, a drugo je bilo spremište za noževe i pribor za klanje žrtava. U čuvenom Salomonovu hramu postojao je *ulam* i kanalizacija za odvod krvi zaklanih životinja. Iz te civilizacije potječe košer ili šehita klanje, obredno klanje životinja za prehranu ljudi propisano židovskim religijskim zakonom. Iako prije šehite nema omamljivanja, možemo reći da su u košer klanja uključeni svi momenti omamljivanja, poput nagloga gubitka svijesti, neosjetljivosti na bol i dobrog iskrvarenja (kako tvrde židovski znanstvenici, dok se zapadna znanstvena zajednica ne slaže s navedenim stoga postoje zemlje EU koje zabranjuju religijska klanja životinja). Njihov karšut obuhvaća sve aspekte života, pa i zakone o njihovoj prehrani, te propisuje dopuštenje ili zabranu konzumiranja mesa određenih životinja, metodu klanja (šehita), obrednu inspekciju mesa (bedika), pripremu namirnica od mesa (košerovanje), uvjete pod kojima je životinja obredno nečista (trefa), uklanjanje dijelova mesa koji su zabranjeni za prehranu (nikur) i dr.. Prema karšutu životinje su podijeljene na obredno čiste (tahor) i obredno nečiste (tame). Obredno čiste životinje podobne su za prehranu ako su zaklane na obredno čist način (šehita), nad njom je obavljen obredni pregled mesa (bedika), a zatim obredno odstranjivanje (nikur). Zapovijed o šehiti iz Biblije kaže: *Možeš zaklati bilo što od svoje krupne ili sitne stoke što ti je Gospodin dadne – kao što sam ti već naredio.*¹ Osnovne zabrane pri obred-

nom klanju su: obredno klanje mora biti izvedeno bez zastajkivanja, zabranjeno je pritiskati odozgo prema dolje, nož se mora povlačiti od sebe prema sebi, zabranjeno je prekriti nož krznom životinje ili tkaninom, nož mora biti u potpunosti vidljiv kako bi se vidio svaki pokret šoheta (šohet je osoba koja je naučila zakone i položila ispit o obrednom klanju životinja), obredno klanje koje nije učinjeno rezanjem po sredini vrata ne smatra se košer hranom, nož koji nije oštar i gladak može zaderati traheju i jednjak, a oni moraju biti prerezani. Postoje i zabranjeni dijelovi životinje koji se ne smiju konzumirati, i to su krv, loj i *nervus ischiadicus*. *Neka ovo bude zakon za sva vremena svim vašim naraštajima u kojem god mjestu budete boravili: nipošto ne smijete jesti ni loja ni krvi. Izraelci do današnjeg dana ne jedu kukovnu tetivu što se nalazi na bedrenom zglobu, budući da je Jakovljevi bedreni zglob bio iščašen u kukovnoj tetivi* (Stvorić, 2019.).

Životinje koje uginu od bolesti ili starosti ne smiju se jesti, jedino se može jesti životinja zaklana po propisima. Postoji razlika između ribljega mesa i mesa kopnenih životinja te ptica. Dok se u kopnenih životinja i ptica klanje obavlja po posebnim propisima, riba, kad se ulovi, odnosno izvadi iz mora, uginula je i ne treba obavljati propisano klanje. Šehita je obredno klanje životinja koje podrazumijeva klanje vrlo oštirim nožem, gdje se prerezuje što veći dio traheje i jednjaka, od sredine vrata sprijeda prema šiji. Za prehranu su zabranjene obredno nečiste životinje (trefa), ali i obredno čiste ako su nepravilno zaklane ili uginule (nevela). Prvi kontrolori mesa bili su svećenici koji su obavljali religiozni kult klanja životinja, koje Židovi nazivaju *šohteri*, a muslimani *kasapi*. Zabranjeno je bilo klanje životinja mladih od osam dana (Sokić, 1999.). U Židova bilo je zabranjeno ne-svršishodno ubijanje i lov iz razonode i sporta. Židovi

¹ Pnz. 12:21.

nisu jeli pokvareno meso, meso uginulih životinja i svako meso koje potječe od životinja koje imaju neki nedostatak. Prije Noina potopa jedino što je bilo dopušteno za jelo bilo je zeleno bilje, ali nakon toga događaja dopuštena je i konzumacija čistog mesa. To se može potkrijepiti citatima iz *Knjige postanka: Sve što se kreće i živi neka vam bude za hranu: sve vam dajem, kao što vam dadoh zeleno bilje. Samo ne smijete jesti mesa u kojem je još duša, to jest njegova krv* (Stvorić, 2019.). U njih postoje tri kategorije nedopuštenoga mesa: meso koje nije košer, odnosno meso nečiste životinje, uključuje i ljudsko meso; meso košer životinje, ali ona je uginula ili nije propisno zaklana, zbog čega se kaže: *zato nemojte jesti mesa od životinje koju je rastrgala zvjerad nego je bacite paščadi*, i meso košer životinje koja je propisno zaklana, ali je u njezinu tijelu pronađena bolest koja nije prihvatljiva i zbog toga se ne može konzumirati (Stvorić, 2019.). *Ako bi uginu koja životinja što vam služi za hranu, onaj koji dotakne njezinu strvinu neka je nečist do večeri; a koji pojede od njezine strvine, neka opere svoju odjeću i bude nečist do večeri; koji ponese njezinu strvinu, neka opere svoju odjeću i bude nečist do večeri. Svaka životinja što po tlu gmiže, odvratna je. Neka se ne jede!* (Stvorić, 2019.).

Iz Levitskog zakonika proizlazi:

*Svaki čovjek doma Izraelova ili stranac u Izraelu, koji donosi svoj prinos kao zavjet ili kao dragovoljan dar da se prinese Jahvi kao žrtva paljenica da bude primljen – mora prinijeti muško, bez mane, bilo to goveče, ovca ili koza. Ako tko prinosi Jahvi žrtvu pričesnicu da izvrši kakav zavjet ili učini dragovoljan prinos, bilo od krupne ili sitne stoke, ta životinja, da bude primljena, mora biti bez mane; nikakve mane na njoj ne smije biti. Nikakvu slijepu ili hromu, ili osakaćenu, gušavu, šugavu ili krastavu životinju, nikakvu takvu Jahvi nemoj prinositi niti ikakvu takvu na žrtvenik kao paljenu žrtvu Jahvi polagati. Junca ili ovca s kakvim udom protegnutim ili prikraćenim možeš prinijeti kao dragovoljan prinos, ali kao žrtva zavjetnica neće biti primljena. Jahvi nemojte prinositi životinje sa zgnječenim, stučenim, rastrgnutim ili odsječnim mošnjama. To u svojoj zemlji ne činite niti takvo što primajte od stranca da to prinesete kao hranu svoga Boga. S manom su, jer su osakaćene. Zato vam neće biti primljene.*² Iz starozavjetnog teksta vidljivo je da su se za žrtve prinosila krupna i sitna stoka, a to uključuje goveda, ovce i koze. Na drugom mjestu čitamo da su oni koji nisu imali stoke, a to su bili siromašniji, mogli prinositi ptice, grlice i golubove.³ Životinje su morale biti najbolje iz

stada, bez ikakva vidljiva nedostatka ili bolesti. Da bi se životinje mogle jesti, postojao je uvjet da imaju razdvojen papak, što uključuje čitavu skupinu papkara, a životinje moraju i preživati, što pak uključuje samo preživače dvopapkare. U Levitskom zakoniku propisani su i uvjeti koji moraju biti ispunjeni za vodene organizme kako bi bili dopušteni za prehranu.⁴ Bez obzira na to je li životinja slatkovodna ili živi u moru, mora imati i peraje i ljuske, a svi su drugi vodeni organizmi zabranjeni, odnosno nečisti (mekušci i člankonošci). U dopuštene akvatične organizme pripadaju samo ribe, i to one s ljuskama, a u zabranjene ribe pripadaju som, jegulja, kečiga, morski pas, morska mačka, raža i druge vrste koje nemaju ljusaka. Za konzumaciju su zabranjeni i morski sisavci jer, iako imaju peraje, nemaju ljuske. Nadalje Levitski zakonik navodi i ostale krilate životinje, kukce, koji su svi proglašeni odvratnima za jelo,⁵ osim onih koji imaju na svojim nožicama listove za skakutanje po zemlji (Alexander i Alexander, 1908.), skakavci, zrikavci i cvrčci (Zavrnik i Žubčić, 2016.). Akt žrtvovanja sastojao se od četiri radnje: privođenje, polaganje ruku na žrtvu, klanje životinje i spaljivanje životinje za žrtvu (Zavrnik i Žubčić, 2016.). U Levitskom zakonu bilo je propisano da se ni krava ni ovca ne kolju u isti dan s njezinim mladima.⁶

U starih Grka klanje životinja obavljalo se u dijelu gradskog trga koji se nazivao *krugom*, a klanjem su nadzirali specijalni činovnici. Atenski političar Solon (638. – 559.) zabranio je izvoz mesa iz Grčke jer je prijetila nestašica mesa, što je moglo ugroziti prehranu stanovništva.

U počecima Rimskog carstva klanja su obavljali svećenici u hramovima, da bi kasnije taj posao obavljali trgovci, a pregled mesa počeli su raditi posebni administrativni činovnici. Kad su životinje žrtvovali, priređivala se gozba s obiljem mesa, a srce, jetra i pluća (ekstra) pripadali su svećeniku (Mesihović, 2015.). U starija doba Rimljani kolju životinje kao žrtve bogovima na trgovima pod vedrim nebom, a poslije se razvija poseban mesarski ceh. Mesarski obrt u starom Rimu zvao se *lanius*, a njegova radionica *laniola*. Taj je obrt bio elitniji posao, koji su obavljali pravi rimski građani uz koncesiju, a ne robovi i *liktori*. Klanje se provodilo u specijalnim prostorijama koje su se nazivale *macella*, a njihovi su se djelatnici nazivali *macellariusi* tj. klaoci (mesari). U počecima stvaranja Carstva klaonice su bile razbacane po cijelom gradu, da bi poslije bile samo na dva trga, *forum boarium* i *forum auarium*. Mesarski su obrtnici imali

² Levitski zakonik 22:18-25.

³ Ibid, 1:14, 5:7

⁴ Levitski zakonik 11:9-12

⁵ Ibid, 11:20-28

⁶ Lev. 22:28.



Slika 3. Ovjencavanje žrtvenih životinja u staroj Grčkoj (Rapić, 1973.)



Slika 4. Rimska mesnica (taberna) (Rapić, 1973.)

posebne djelatnike koji su rasijecali zaklana trupla i obavljali druge fizičke poslove (*carnificies*). U iskopinama Pompeja nađene su posebne uređene trgovine sa svježim mesom, osušenim i usoljenim mesom, koje su nazivali *tabernae*. Iz sačuvanih recepata vidljivo je da su rimski mesari, *laniusi*, priređivali ukusne kobasice i krvavice. Mesne kobasice, *butulli*, peklo su se na žaru i bile su namijenjene bogatijim Rimljanima, *tomacine* odgovaraju jetrenim kobasicama, dok su *circelli*, *hillae* i *incisia* bile slabije kvalitete i namijenjene običnom puku. Tadašnji su rimski mesari radili čvarke, poznavali su neku vrstu bekona, goveđi rep, svinjske nožice, soljeni svinjski želudac, svinjetinu sa smokvama, razne vrste bifteka, raznovrsna pečena, kuhano meso, za raznovrsne šunke, a poznavali su i tehniku rasijecanja i spremanja govedine, teletine, janjetine, svinjetine te prodaju na veliko i na malo. U svom djelu *Se arte coquinaria* Marko Celije Apicije spominje kobasice jetrenjače, male kobasice (*botellum*) koje su dimljene, lucijanske kobasice dobivene miješanjem više vrsta mesa, zatim dimljene, okrugle kobasice pripremljene od svinjskog mesa, crvenog luka i papra te dimljene do slabo ružičaste boje. Za vrijeme konzulata u Rimu su postojale sigurno dvije, a možda i tri mesarske korporacije koje su kupovale u provinciji stoku i dovozile je u Rim: jedna se bavila klanjem svinja (*suariusi*), druga klanjem goveda (*boariusi*), treća je vjerojatno vodila brigu o tome da bude dovoljno ovčjeg mesa (*pecuariusi*), a postojali su i ekvarijusi (*equariusi*) koji su klali kopitare. Članstvo u korporaciji bilo je doživotno i nasljedno, a prvorodeni je sin nasljeđivao očev zanat. U ovoj je kasti sjedio visoki dužnosnik, *inspector lanionius*, tj. nadzornik mesarstva i ujedno šef obrta koji uz nadzor mesa nadzire i provođenje novih propisa klanja. Rimska tržna policija (*kurilski edili*) već 311. g. pr. Kr. kontrolira prodaju mesa i izriče kazne te konfiscirano meso i cijele životinje baca u Tiber. Car Dioklecijan donio je edikt (općevažecu odredbu) o cijenama

u kojemu je bila navedena cijena mesa i mesnih proizvoda. Uz mesara u Rimu su postojali i kobasičari (*confectuarius*) čija se radionica nazivala konfektuarij. Rimljani su židovskoga vjerskog mesara nazivali *carnium sector*, a poznavali su konzerviranje mesa hladnoćom. Svinjsko meso bilo je nezaobilazno na mnogim gozbama, jeli su govedo, ovcu, a kozje su meso smatrali slabije kvalitetnim i bilo je namijenjeno za siromašne slojeve (Mesihović, 2015.). Rimljani nisu jeli meso bikova zbog poštovanja prema njima, naime koristili su ih pri obradi polja. No jeli su svinjetinu od koje su osobito cijenili mliječne žlijezde kрмаča koje su se tek oprasile te jetru svinja tovljenih smokvama. Zečeve su smatrali nečistim životinjama i jeli su ih samo siromasi, dok je meso kunića bilo na cijeni. Rimljani su mlade magarce tovlili specijalno za proizvodnju mesa. Jeli su meso puhova i puževe, a za prehranu uvelike se koriste kokoši, guske, patke i golubovi. Bogati slojevi jeli su i razne vrste mesa divlje peradi, kao što su tetrijeb, jarebica, šljuka, a u Ciceronovo vrijeme jako je bio cijenjen i fazan.

Početakom 6. st. na dvoru gotskog kralja Teodoriha neupotrebljivim za ljudsku prehranu smatrali su se bubrezi, mišići trbuha manje upotrebljivim, dok je poslastica bila kuhana maternica i prženo vime svinje, nekad poslastica u Rimljana. U 8. st. Vinfrid Bonifacije, po naređenju pape Grgura III. (731. – 741.), zabranjuje konzumaciju konjskog mesa s obrazloženjem da je nezdravo i uzrokuje gubu. Crkva je 787. prema zaključcima iz Celeytha zabranila upotrebu konjskog mesa jer su ga Germani žrtvovali i jeli u čast Odina i Freje. Time je papa želio ukinuti poganski germanski običaj (Savić, 1951.). U srednjem vijeku konjsko meso upotrebljavalo se samo u godinama velike gladi. U srednjem vijeku mesarski posao obavljaju sluga, odnosno kmetovi u vlastelinskom dvorištu (*fronhoefe*) u čiju se higijenu sumnjalo i zbog čega neke države sve veću pozornost počinju pridavati kontroli klanja stoke. To će crkvene poglavare pota-

knuti da izdaju propise kojima je regulirana prehrana mesom. Karlo Veliki (800. – 814.), franački kralj i rimski car, izdaje propis o mesarskom obrtu koji pripada među prve sanitarne propise za mesare. Osim propisanih cijena pojedinim proizvodima moralo se paziti da sve što ljudi svojim rukom izrađuju, slanina, sušeno meso, kobasice, svježe usoljeno meso i drugo, bude izrađeno što je najčišće moguće. Prva je klaonica podignuta 977. u La Girondeu u Francuskoj, 1189. u Hamburgu, a od 13. st. u Njemačkoj nalazimo korporativne klaonice, *kuttelhäuser*, u kojima se pregledavaju životinje i meso. Meso se dijelilo na valjano *bankwürdig*, tj. nevaljano, *unbankwürdig*.

Kuran upućuje i govori svim muslimanima da se jesti može sva hrana koja je halal, odnosno ona koja je dobra i zakonita. U Kuranu je 119 ajeta posvećeno jelu i piću, a od toga je veći dio posvećen onomu što je dopušteno. Islam hrani pristupa tako da vjeruje kako hrana zapravo utječe na čovjeka u cjelini, odnosno utječe na tijelo, um, osjećaje i dušu, i da bi čovjek bio zdrav, mora konzumirati halal hranu. Metoda klanja za halal meso naziva se *zabiha* (dhabihah) a u židovskom za dobivanje košera mesa naziva se *šehita*. Iz te civilizacije potječe halal klanje (dopušteno, nezabranjeno), koje zahtijeva klanje zdrave i žive životinje, da životinja nije svinja (ribu nije potrebno klati), da se ne kolje pred drugim životinjama, da je mesar musliman, da ima oštar nož, da nije silan, da se pri aktu klanja presijeku grlo, jednjak, vratne žile i vratne vene, ali ne i kralježnica, klanje samo u Alahovo ime s maksimalnim iskrvarenjem, pridržavajući se strogih higijenskih standarda. *Zaista vam je Allah zabranio (jesti) lešinu, krv, svinjsko meso i ono što je zaklano u nečije drugo ime osim (imena) Božjeg, a tko bude prisiljen (jesti), ne tražeći i ne prelazeći (granice dopuštenog), nema mu grijeha. Bog oprašta i milostiv je* (Stvorić, 2019.). Zabranjeno je jesti svinju, strvinu i krv, a nije dopušteno jesti ni životinje koje nisu žrtvovane u ime Boga, životinje koje su mesojedi te ptice grabljivice jer su i one dijelom mesojedi. *Dopušteno vam je sve što je lijepo i ono što vam ulove životinje koje ste uvježbali (za lov), učeći ih onomu čemu je vas Bog naučio, pa jedite ono što vam one ulove (i donesu). Hrana i piće ne smiju sadržavati krv, svinjsko meso, meso uginulih životinja, meso životinja koje nisu zaklane u Alahovo ime, meso životinja koje je zaklao nemusliman, meso životinja mesoždera (lav, tigar, hijena, orlovi, zmije i dr.), meso magaraca, majmuna, slonova i pasa, meso koje je žrtvovano nekom bogu ili božici. U islamskom svijetu posebna se pozornost pridavala i klanju životinja, pa se tako navodi da je Omer, r. a. naišao na čovjeka koji vuče ovcu za nogu da bi je zaklao i rekao mu: *Teško tebi, vodi je u smrt na lijep način.**

U Njemačkoj, u Augsburgu, 1276. propisano je da se goveda, ovce i svinje kolju u za to određenim prostorijama, a ne kod kuće, i to su prvi počeci organiziranja ozbiljnih klaonica. U Oxfordu je 1338. podignuta prva klaonica u Engleskoj, a London je 1030. bio dobro snabdjeven mesom i imao je propise za klanje stoke i za trgovinu mesom. Mesarski ceh u Engleskoj postoji od 1080. godine. Sve su te klaonice u higijenskom pogledu bile na niskoj razini.

Od 1582. u pojedinim njemačkim gradovima nailazimo na naredbe po kojima komisija od tri člana obavlja pregled životinja prije klanja i pregled poslije klanja te dopušta prodaju samo onog mesa koje je proglašeno zdravim. U Njemačkoj je od 1600. uvedena klaonička kontrolna knjiga. Francuski kralj Henrik III. (1551. – 1589.) dopustio je 1577. mesarima da sami iz svoje sredine biraju pregledače mesa, a ta je dužnost postala i nasljedna što je dovelo do velikih zloupotreba. Mletačke su vlasti u 18. st. zabranile konzumaciju mesa od bolesnih životinja pod prijetnjom smrtno kazne. Mesarski stalež postaje sve moćniji te nije slučajno da su ga mnogi vladari pozivali u pomoć pri vođenju nekih sukoba. Od 18. st. osnivaju se veterinarske škole koje proučavaju bolesti koje se prenose sa životinja na ljude. U 18. i 19. st. grade se ozbiljne klaonice, iako još uvijek primitivne i s niskom higijenom, tehnologijom te slabom opremom.

Literatura

- ALEXANDER, D., P. ALEXANDER (1989): Biblijski priručnik (Zagreb: Duhovna stvarnost).
- ĐURAŠIN, L. (2017): Prikaz svakodnevnog života starih Egipćana kroz umjetnost. Diplomski rad, Zagreb.
- MESIHOVIĆ, S. (2015): Udžbenik za historiju klasične rimske civilizacije do 19. stoljeća. Elektroničko izdanje, Sarajevo.
- RAPIĆ, Đ. (1973): Prilog povijesti mesarskog obrta i nadzor nad klanjem stoke, prodajom i preradom u gradu Osijeku. Disertacija, Zagreb.
- SAVIĆ, T. (1951): Higijena mesa I. Naučna knjiga Beograd.
- SOKIĆ, E. (1999): Košer klanje goveda. Diplomski rad, Zagreb.
- STVORIĆ, M. (2019): Košer i halal standardi tradicija u suvremenoj proizvodnji hrane. Završni rad, Split.
- ZAVRNIK, S., D. ŽUBČIĆ (2016): Iz života starih Hebreja – međuodnos zdravlja s Bogom – povijesno-biblijski temelji. Tiva – Varaždin