# Staropolski kapłon na współczesnym stole

**Magdalena Czubaszek, Małgorzata Szostek, Ewa Wójcik**

**Uniwersytet Przyrodniczo-Humanistyczny w Siedlcach**

Specjalizacja i intensyfikacja w produkcji zwierzęcej oraz rozwój wielkotowarowych ferm wyparły chów przydomowy. Czasy małych gospodarstw przydomowych utrzymujących „jedną krowę, konika, dwie świnki i kilka kur" dawno odeszły w zapomnienie, a tym bardziej folwarki szlacheckie, których zadaniem było zaopatrywanie szlacheckich stołów w wykwintne potrawy. Mleko prosto od krowy i wędliny własnej roboty zostały zastąpione mlekiem UHT oraz próżniowo pakowanym mięsem z półek w hipermarketach. Produkcja masowa jest z pewnością tańsza, jednak daleko jej do jakości i niepowtarzalności wyrobów wytwarzanych przez nasze babcie i dziadków. Warunki utrzymania i żywienia w chowie wielkotowarowym gwarantują uzyskanie dużej ilości żywca i minimalizację poniesionych kosztów, podczas gdy tradycyjny chów przydomowy wymaga dużych przestrzeni, jest kosztowny i pracochłonny. Także utrzymywane w dużych fermach zwierzęta trudno przyrównać do tych chowanych przez naszych przodków. W przypadku drobiu chodzi przede wszystkim o brojlery kurze, które są silnie wyspecjalizowane w kierunku użytkowania mięsnego. Brojler kurzy jest mieszańcem kilku ras dla uzyskania efektu heterozji i cechuje się dużym, uwarunkowanym genetycznie potencjałem produkcyjnym, którego przejawem są duże przyrosty masy ciała, małe zużycie paszy na kilogram masy ciała, wysoka wydajność rzeźna itp. Jego jedynym zadaniem jest jeść i jak najszybciej przyrastać w tkankę mięśniową, w możliwie najwyższym stopniu pozbawioną nadmiernego otłuszczenia [1, 13].

Wiele wskazuje jednak, że ta tendencja może się częściowo odwrócić, zwłaszcza w przypadku bogatszej części społeczeństwa, gdzie wzrasta moda na żywność ekologiczną. Drób utrzymywany system intensywnym jest coraz częściej postrzegany jako produkt co prawda tani, jednakże o niskiej jakości. Większego znaczenia nabierają czynniki prośrodowiskowe: zapewnienie wysokiego stopnia dobrostanu zwierząt, zmniejszenie negatywnego oddziaływania produkcji zwierzęcej na środowisko (co jest szczególnie dużym problemem w przypadku ferm wielkotowarowych), jak również zapewnienie konsumentom bezpiecznej dla zdrowia żywności o wysokiej jakości. Na popularności zyskują produkty pochodzenia zwierzęcego pozyskiwane w warunkach chowu w warunkach możliwe jak najbardziej zbliżonych do naturalnych, gdzie zwierzęta mają swobodny dostęp do wybiegów, a żywienie w znacznym stopniu opiera się na paszach gospodarskich. Taki chów ma miejsce przede wszystkim w gospodarstwach drobnotowarowych i najczęściej wiąże się ze znacznie większymi nakładami pracy oraz kosztami poniesionymi na produkcję, jak również niskim stopniem zmechanizowania, co automatycznie podwyższa ceny uzyskiwanych z niej produktów [1, 13].

Za szczególny rodzaj produkcji drobnotowarowej można uznać tzw. rolnictwo ekologiczne, które w opinii publicznej jest obecnie kwintesencją produkcji przyjaznej zwierzętom (wysoki poziom dobrostanu), środowisku (m.in. stosowanie nawozów naturalnych, maksymalnie ograniczony stopień zmechanizowania) oraz konsumentowi (szereg uwarunkowań prawnych gwarantujących bezpieczeństwo żywności, m.in. zakaz stosowania GMO, antybiotyków, eliminacja środków chemicznych z rolnictwa i chowu zwierząt). Produkcja zwierzęca w tego typu gospodarstwach jest ekstensywna, opiera się na utrzymaniu wybiegowym przy długim okresie odchowu i żywieniu paszami gospodarskimi. Do chowu tego typu systemem najlepiej nadają się rasy rodzime, które cechują się dużą odpornością na choroby i niekorzystne czynniki środowiskowe oraz specyficznymi walorami smakowymi i jakościowymi pozyskiwanych z nich surowców. W przypadku kur do ras tych należą m.in. zielononóżka kuropatwiana i żółtonóżka kuropatwiana [1, 2].

Gospodarstwa ekologiczne nierzadko powiązane są z działalnością agroturystyczną, która opiera się często na tradycji i nawiązaniach do kuchni staropolskiej, a jej wybitnym przedstawicielem jest kapłon. W przypadku gospodarstw specjalizujących się w chowie drobiu ras rodzimych może on stanowić uzupełnienie prowadzonej produkcji i znacznie zwiększyć dochody, gdyż kogut wykapłoniony jest kilkukrotnie droższy od zwykłego, a status gospodarstwa ekologicznego może jeszcze zwiększyć cenę zbytu oraz zapewnić większe grono klientów.

**Kapłon, kapłonowanie – definicje**

Kapłon (kapłun, ang. capon) choć zapomniany, w Polsce nie jest nowością, a wręcz jednym z elementów naszej tradycji, echem dawnych czasów, kiedy to polska szlachta odgrywała znaczną rolę na arenie międzynarodowej. W literaturze XVII-XVIII wieku można natknąć się na liczne wzmianki o tym „stworzeniu". Czymże zatem on jest? Samuel Orgelbrand w swojej encyklopedii z 1900 roku podaje dosyć trafną i w miarę ponadczasową definicję, według której jest to „(…) kogut wymiszony, t.j. taki, któremu wyrznięto członki rodzajne, skąd lepiej się tuczy, a mięso jego nabiera lepszego smaku" [11], natomiast Krzysztof Kluk stwierdza, iż „(…) Kapłona imię daie się owemu młodemu Kogutowi, któremu członki rodzyne wyrzynaią się, aby przez swe lubieżności nie wynędzniał, aby stał się tłuścieyszym, i mięso iego było smaczniejsze" [7]. Krótko mówiąc, definicje te oznaczają samca kury poddanego zabiegowi kastracji (kapłonowaniu, kapłonieniu), dzięki któremu przy zastosowaniu specjalnej diety ptak lepiej się otłuszcza (tłuszcz w mięśniach odkłada się stopniowo, w sposób warstwowy), co korzystnie wpływa na właściwości mięsa (jest bardzo delikatne i soczyste), nadając mu tym samym wyjątkowy smak [4, 7]. Pojęcie kapłonowania odnosi się także do innych gatunków ptactwa domowego, jednak w przypadku kur znalazło ono najszersze zastosowanie [8].

Przepisy Unii Europejskiej definiują kapłona w sposób bardziej szczegółowy. Według Rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 jest to „samiec ptaka chirurgicznie kastrowany przed osiągnięciem dojrzałości płciowej i poddany ubojowi w wieku minimum 140 dni: po kastracji kapłony muszą być tuczone przez okres co najmniej 77 dni" [4, 14].

**Kiedy kapłonować?**

Dawniej zabieg kapłoniena był dla ptaka bardzo bolesny, wręcz niebezpieczny i łączył się z licznymi padnięciami [15]. Obecnie problem ten został wyeliminowany poprzez zastosowanie znieczulenia, a sterylne warunki, podawanie antybiotyków oraz odpowiednie przeszkolenie osób wykonujących zabieg znacznie obniżyły liczbę padnięć. Istotne znaczenie ma wiek kogutów. W przypadku ptaków młodych (10-12 tygodni) upadki stanowią zaledwie 1-2% [4, 19]. Wartość ta rośnie wraz wiekiem i w odniesieniu do osobników, które osiągnęły dojrzałość płciową i starszych może sięgać nawet 50% [4]. Decydujące znaczenie powinna odgrywać masa ciała – minimum 0,5 kg. Rasy małe, wolno rosnące powinny być poddane zabiegowi w wieku ok. 3 miesięcy, z kolei w przypadku ras większych, cięższych, szybko rosnących kapłonienie może nastąpić kilka tygodni wcześniej.

Zważywszy na tradycyjny staropolski charakter kapłonienia najczęściej przeprowadza się je na rasach zielononóżka kuropatwiana i żółtonóżka kuropatwiana. Rasy te charakteryzują się niedużymi rozmiarami (średnia masa ciała kogutów zielononóżki kuropatwianej ok. 2,5 kg) i wiek ok. 2,5-3 miesięcy jest dla nich najodpowiedniejszy na kastrację. Istotnym jest również fakt, iż są to rasy rodzime, które często gościły na szlacheckich stołach, charaktery-

zujące się wyjątkowymi walorami smakowymi i jakościowymi mięsa oraz przystosowaniem do chowu wolnowybiegowego, drobnotowarowego [18]. Niewielkie rozmiary osiągane przez te rasy skłaniają jednak do krzyżowań międzyrasowych, których celem jest uzyskanie mieszańca osiągającego większe rozmiary ciała przy zachowaniu unikalnych walorów smakowych i jakości typowej dla zielononóżki kuropatwianej.

**Kapłonowanie – metodyka**

Jądra ptaków mają kształt fasolowaty i znajdują się w głębi jamy ciała, pod nerkami [4], dlatego kastracja jest zabiegiem chirurgicznym (wyróżnia się również metodę hormonalną, jednak w Polsce nie jest ona prawnie przyjęta [14, 19]). Jego metodyka może się nieznacznie różnić zależnie od miejsca wykonywania, jednak – pomijając postęp technologiczny, zwłaszcza w zakresie medycyny weterynaryjnej (opracowanie narzędzi zabiegowych, środki znieczulające, antybiotyki) – ogólny przebieg i sposób wykonania są w dużym stopniu zbliżone do stosowanych setki lat temu.

Koguta głodzi się przez 24-48 godzin, umożliwiając mu jedynie dostęp do wody, która odstawiana jest na kilka godzin przed zabiegiem. Należy także zapobiec możliwości pobrania niefizjologicznych pokarmów. Pusty przewód pokarmowy umożliwia łatwiejszy dostęp do jąder, a spowodowane głodzeniem zmniejszenie wypełnienia naczyń krwionośnych znacznie ogranicza wystąpienie urazów i krwotoków [4, 8, 15].

Kapłonowanie powinno być wykonywane przez co najmniej dwie osoby: jedna przytrzymuje i unieruchamia ptaka, a druga dokonuje zabiegu [4, 8]. Dawniej, jeśli wystąpiła taka konieczność, kastracji mogła dokonać jedna osoba, uprzednio odpowiednio unieruchomiwszy koguta [8]. Obecnie operacja ta przeprowadzana jest pod ścisłym nadzorem lekarza weterynarii przy asyście przeszkolonego asystenta (technika weterynarii) [4, 18]. W dawnych czasach, gdy chów zwierząt nie był jeszcze uregulowany prawnie, obecność „wykwalifikowanej ekipy medycznej" nie była konieczna, a od osoby kapłoniącej wymagano jedynie zręczności [7].

Sam zabieg nie jest trudny, jednak wymaga wprawy i użycia odpowiednich przyrządów. W 1864 roku Spittal [15] wymienia jedynie nóż ostry (podługowato okrągły, a nie spiczasty), nożyczki i igłę, na którą nawleczona jest nić nawoskowana. Obecnie używa się bardziej wyspecjalizowanych narzędzi chirurgicznych: skalpela, pęsety chirurgicznej, rozwieracza rany, kleszczy okienkowych, igłotrzymacza, rozpuszczalnych nici chirurgicznych i innych [4]. Niektóre źródła określają nici jako niezbędne, ale można natknąć się także na teorię, według której zakładanie szwów nie jest konieczne, gdyż nacięta skalpelem skóra po zabiegu nakłada się na siebie, tworząc swoisty opatrunek, który zapobiega zanieczyszczeniom rany i bardzo szybko się goi [8].

Rozróżnia się dwa podstawowe sposoby kapłonowania [8]. Starsza literatura opisuje metodę, w której ptak unieruchamiany był poprzez ułożenie na grzbiecie z głową spuszczoną ku dołowi. Ostrym, podługowato okrągłym nożem po stronie brzusznej wykonywane było poprzeczne, płytkie (tak aby nie skaleczyć jelit) nacięcie o długości ok. 1 cala, w odległości 1 cala od otworu odbytowego. Następnie drugim palcem lewej ręki wyjmowano i usuwano jąderka – najpierw prawe, potem lewe, a ranę zszywano nawoskowaną nicią i wcierano w nią mieszaninę popiołu z niesłonym masłem dla szybszego gojenia. Dopełnieniem tego „rytuału" pozbawiania koguta męskości było pozbawienie go za pomocą ostrych nożyczek grzebienia, dzwonków i ostróg (które niekiedy umieszczano w ranie po grzebieniu jako wynagrodzenie kogutowi straty ozdoby, jaką był grzebień) [8, 15].

W nowszych przekazach opisywana jest przede wszystkim metoda kastracji, gdzie nacina się klatkę piersiową. Ptak jest układany stroną brzuszną w kierunku osoby kapłoniącej, przy czym asystent jedną ręką przytrzymuje skrzydła, a drugą nogi. Jądra koguta znajdują się w okolicach ostatniego żebra, dlatego też po obu stronach obszar ten jest pozbawiany piór, odkażany i znieczulany. Przy wykonywaniu cięcia istotne jest, aby skórę przesunąć w kierunku doogonowym (cięcie skóry nie powinno pokrywać się z cięciem mięśni). Linia cięcia, długości 3-4 cm, powinna przebiegać wzdłuż przedniego brzegu ostatniego żebra. Odkryte worki powietrzne są przekłuwane, a jelita przesuwane, w celu odkrycia i umożliwienia uchwycenia jąder (niekiedy dla uzyskania lepszego pola manewru używa się rozwieracza rany lub narzędzi rozchylających żebra). Odsłonięte jądro jest chwytane specjalnymi kleszczami i usuwane poprzez kilkukrotne skręcenie krezki jądrowej. Usuwając jądro należy uważać, aby nie spowodować krwotoku, nie zmiażdżyć jądra bądź też nie zostawić jego części (pozostawione ich elementy w jamie ciała mogą się regenerować). Najczęściej operacja ta jest dokonywana po obu stronach klatki piersiowej (po jednym nacięciu na jądro), jednak osoby mające większe umiejętności potrafią usunąć oba jądra przez jeden otwór. Zależnie od preferencji osoby kapłoniącej ranę można zszyć, opatrzyć albo pozostawić samą do wygojenia (opatrunek tworzony przez zsuniętą skórę). Istotne jest, aby po zabiegu podawać antybiotyki [4, 6].

Ptaki po zabiegu powinny być na około dwa dni oddzielone od stada i wybiegów oraz poddane obserwacji przez okres dwóch tygodni, gdyż często może u nich występować odma, spowodowana dostaniem się do tkanki podskórnej powietrza z uszkodzonych worków powietrznych bądź środowiska zewnętrznego, której należy przeciwdziałać poprzez nakłucie (w celu upuszczenia nadmiaru powietrza); może to zrobić sam hodowca [4, 8].

Wykapłonione osobniki należy tuczyć jeszcze przez minimum 11 tygodni [14]. Ubój jest uzależniony od rasy, która warunkuje masę ciała i wielkość jej przyrostów, jednak najczęściej ma on miejsce, gdy ptaki osiągną wiek 6-10 miesięcy.

**Korzyści płynące z kapłonowania**

Zalety sterylizacji drobiu znane są od wieków. Ptaki poddane temu zabiegowi lepiej się tuczą, osiągają wyższe przyrosty masy ciała, ich mięso jest przerośnięte tkanką tłuszczową, co czyni je soczystym, bardzo delikatnym i nadaje mu szczególny smak. „Historyia naturalna Kraiu Polskiego …" podaje, że kapłon „(…) iest pokarmem nayzdrowyszm dla człowieka, gdyż krew dobrę pomnaża, mięso iego tuczy, rosą przywraca utracone siły" [9]. Smalec z kapłona wymienia jako środek leczniczy zarówno do stosowania wewnętrznego, jak i zewnętrznego [7, 9].

Za dodatkową zaletę można uznać spadek agresywności wśród młodych kogutków (eliminacja walk), co jest szczególnie istotne w ekstensywnych systemach chowu wolnowybiegowego, zwłaszcza w gospodarstwach ekologicznych, gdzie często utrzymywane jest razem młode ptactwo obojga płci. Zmniejszona bojowość samców jest wynikiem utraty jąder, odpowiedzialnych za produkcję hormonów płciowych związanych z wykształceniem się cech fizycznych i psychicznych charakterystycznych dla osobników męskich (walka o dominację bądź samicę) [1]. Kogut staje się bardziej potulny, zmniejsza się jego ruchliwość, staje się ociężały, flegmatyczny, nie pieje i nie wykazuje chęci krycia, w efekcie czego energia, która zostałaby zużyta w walce, zalotach bądź też ochronie swojego terytorium jest znacznie zmniejszona, co korzystnie wpływa na przyrost tkanki tłuszczowej [4, 6]. U kapłonów grzebień rozwija się znacznie wolniej, staje się blady, wiotki, wręcz ulega uwstecznieniu, tworząc wrażenie „kurzej główki", przy czym ptak zachowuje charakterystyczny dla samców tego gatunku długi ogon [6, 19].

Warto także wspomnieć o przydatności kapłonów do wodzenia piskląt. Współczesny chów i hodowla kur wyeliminowały konieczność wysiadywania jaj i odchowu piskląt przez kurę, z tego też powodu umiejętność kapłonów nie ma większego znaczenia, z wyjątkiem przydomowych bądź ekologicznych gospodarstw. Powierzenie opieki nad kurczętami kapłonowi umożliwia kwoce szybki powrót do nieśności. Literatura przełomu XVIII i XIX wieku wymienia kilka sposobów przyuczania ptaka do wodzenia piskląt [5, 7].

W jednej z metod, mogącej się wydawać dosyć drastyczną, do tego celu przeznaczane były osobniki „nayznacznyieysze"; wyskubywano im pióra pod brzuchem, a następnie przez kolejne 3 dni goły brzuch parzono pokrzywami, jednocześnie karmiąc chlebem maczanym w winie. Tak przygotowanego kapłona umieszczano wraz z kilkoma podrosłymi kurczętami w klatce, te łażąc mu pod brzuchem „(…) oparzonemu przyiemną uczynią przysługę, co go przyzwyczai do przyięcia ich, i przywiązania się do nich: można mówiąc potym dać inne, w liczbie iaka się podoba: przymuie ie, okrywa, zachowuje, i prowadzi dłużey jak Kura" [7]. Inny sposób oszczędzał ptakom pióra, jako że oskubany ptak „(…) nie bardzo, iest Kurczętom pożyteczny" [7]. Wybierano kapłona dobrze opierzonego i przez trzy dni karmiono chlebem z ręki, następnie upijano chlebem maczanym w winie i umieszczano w klatce z kurczętami, które miał wodzić [5, 7]. Istotnym było, aby wodzącemu kapłonowi przywiązywać do szyi dzwoneczek, żeby kurczęta przyzwyczajone do kwokania kury mogły go słyszeć i reagować na jego dźwięk. Faktycznie kapłon nigdy nie był tak dobry w wodzeniu jak kwoka, jednak zastępstwo to wpływało korzystnie na produkcję jaj od kury matki [7].

**Wymogi chowu kapłonów**

W dawnych czasach warunki wychowu zwierząt uwarunkowane były tradycją i „mądrością starszych". Produkcja zwierzęca w gospodarstwach odbywała się przede wszystkim dla zaspokojenia własnych potrzeb, jedynie jej nadwyżki były przeznaczane na sprzedaż na niewielką skalę zarówno pod względem ilościowym, jak i terytorialnym (najczęściej sprzedaż odbywała się na okolicznych rynkach i jarmarkach bądź w obrębie miejsca zamieszkania). Współczesna globalizacja i intensyfikacja produkcji, umożliwiająca eksport dużej ilości produktów na terenie niemal całego świata, wymusiła na producentach dostosowanie się do wymogów poszczególnych rynków zagranicznych, wynikiem czego jest powstanie licznych regulacji prawnych dotyczących hodowli i utrzymania zwierząt. Szereg aktów prawnych określa szczegółowe wymagania odnoszące się do wszelkich aspektów produkcji zwierzęcej, jak chociażby żywienie, dobrostan, system utrzymania (intensywny, półintensywny, ekstensywny).

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 543/2008, określenia chów ekstensywny ściółkowy w stosunku do kapłonów można użyć wówczas, gdy obsada nie przekracza 15 sztuk, masa żywa 25 kg, a ptaki muszą zostać poddane ubojowi w wieku minimum 140 dni. Natomiast w chowie wybiegowym obsada w kurniku powinna wynosić 7,5 ptaka na 1 $m^2$, a masa żywa nie może przekroczyć 27,5 kg na 1 $m^2$. Pomieszczenie powinno posiadać otwory wybiegowe, których długość to minimum 4 m na 100 $m^2$ powierzchni kurnika. Ptaki przez co najmniej połowę swojego życia powinny mieć w ciągu dnia dostęp do wybiegów, znajdujących się na otwartej przestrzeni, na których powierzchnia w znacznej części jest pokryta roślinnością, a na jednego kapłona przypada 2 $m^2$ tego obszaru. W diecie ptaków 70% winny stanowić zboża.

W przypadku korzystania z określenia tradycyjny chów wybiegowy, maksymalna gęstość obsady w pomieszczeniu powyżej 91. dnia życia wynosi 6,25 ptaków (masa żywa nie przekracza 35 kg), natomiast poniżej 91. dnia życia – 12 ptaków. Powierzchnia użytkowa kurnika nie może przekraczać 1600 $m^2$ i muszą znajdować się w nim otwory wybiegowe o długości 4 m na 100 $m^2$ powierzchni budynku. W pomieszczeniu może przebywać maksymalnie 2500 kapłonów. Od chwili osiągnięcia przez ptaki wieku 6 tygodni, powinny mieć one w ciągu dnia stały dostęp do wybiegów. Wybieg w znacznej części powinien być pokryty roślinnością, a jego powierzchnia wynosić minimum 4 $m^2$ na jednego kapłona. Ptaki powinny charakteryzować się powolnym wzrostem, a 70% ich diety muszą stanowić zboża. W chwili uboju wiek ptaków wynosi minimum 150 dni, a końcowy okres tuczu w zamknięciu nie przekracza 4 tygodni.

Przy zastosowaniu określenia chów wybiegowy bez ograniczeń, w rzeczywistości mamy do czynienia z tradycyjnym chowem wybiegowym, przy czym jedyną różnicą między tymi dwoma systemami jest to, iż ptaki powinny mieć dostęp do wybiegu bez ograniczenia powierzchni. Gdy wystąpią ograniczenia, które zostały nałożone na podstawie prawa wspólnotowego dotyczącego ochrony zdrowia publicznego i zwierząt, drób chowany według systemów: chów wybiegowy, tradycyjny chów wybiegowy, chów wybiegowy bez ograniczeń może nadal zostać wprowadzony do sprzedaży, jednak z zastrzeżeniem, że zostanie podana informacja dotycząca metody chowu podczas tego ograniczenia, które nie powinno przekraczać dwunastu tygodni [14].

**Żywienie**

Odpowiednia dieta ma duże znaczenie dla jakości produktu końcowego, zwłaszcza w odniesieniu do kapłonów, w przypadku których, obok zabiegu kastracji, stanowi podstawowy element dla uzyskania w pełni wartościowego kapłona. Szczegóły dotyczące żywienia w poszczególnych gospodarstwach są pilnie strzeżoną tajemnicą, ale ogólny schemat jest wszędzie jednakowy i w możliwie dużym stopniu odpowiada staropolskim tradycjom. Żywienie kapłonów powinno opierać się przede wszystkim na paszach gospodarskich, ze znacznym udziałem pasz objętościowych. Wskazane jest, aby były to pasze naturalne, wolne od zanieczyszczeń i niemodyfikowane genetycznie. Około 70% dawki powinny stanowić zboża (np. kukurydza, pszenica, owies, jęczmień) [14]. Zaleca się stosowane kilku okresów odchowu, które różnią się składem dawki pokarmowej [18]. Liczba okresów jest zależna od preferencji hodowcy, jednak wskazane jest, aby były przynajmniej dwa. Za szczególnie istotny uważa się okres około dwóch tygodni przed ubojem, którego znaczenie dla uzyskania jak najlepszych walorów smakowych tuszki dostrzegano już wieki temu [9, 18]. Dawniej w tym okresie stosowano specjalne dotuczanie: ptaki zamykano w do tego celu przeznaczonych garnkach, kojcach bądź klatkach, gdzie miały znacznie ograniczone możliwości ruchu oraz dostęp światła, a jako karmę stosowano tzw. kluseczki (gałki), składające się najczęściej z mąki jęczmiennej bądź owsianej, gryczanej rozrobionej na mleku, niekiedy z dodatkiem miodu, ziół (np. jałowca), które były obtaczane w miękkim popiele (aby zapobiec zadławieniu wpychano je ptakom w gardło). Wskazane było również podawanie mieszanki roślin motylkowatych oraz owoców [5, 7, 11].

Obecne zalecenia prawne dotyczące dobrostanu zwierząt wykluczają tego typu praktyki żywieniowe, jednakże ogólna zasada doboru składników dawki pokarmowej jest bardzo zbliżona. W okresie dwóch tygodni przed ubojem zaleca się zastąpienie w dawce pszenicy i kukurydzy owsem oraz zastosowanie w żywieniu odpowiednio przygotowanych technologicznie pasz objętościowych, np. siano łąkowe mielone, a także serwatki bądź mleka oraz owoców i warzyw, które nadają mięsu specyficzne walory [18].

**Kapłon na stole**

W czasach szlacheckich walory kulinarne i dietetyczne kapłona znajdowały uznanie w najwyższych warstwach społecznych, a wręcz zyskał on opinię niekoronowanego króla staropolskiej kuchni i obiektu westchnień sarmackich smakoszy [3]. W publikacjach dotyczących kuchni staropolskiej można natknąć się na liczne przepisy jego przyrządzania, jak chociażby: kapłon w potrawce, kapłon z ryżem czy z ryżem po turecku [10, 17]. Kluk twierdzi, że „(…) najzdrowszy przecięż bez wątpienia iest po prostu na rożnie pieczony, lub do rosołu gotowany" [7]. Bez wątpienia był on ekskluzywnym przysmakiem, podawanym na najróżniejsze sposoby, jednak jakby mało było w jego historii drastycznych praktyk, natknąć się można również na przepisy, w których ptak jest żywcem zalewany octem bądź pieczony [16]. Z czystym sumieniem można stwierdzić, że niezależnie od sposobu przyrządzenia jest on potrawą staropolską, co zostało docenione również

przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, które wpisało kapłona staropolskiego wraz z pulardą mazowiecką na listę produktów tradycyjnych.

**Pularda**

Dawniej, obok kapłonów, dosyć znaczne miejsce w kuchni staropolskiej zajmowała pularda, czyli samica kury domowej pozbawiona jajnika (zabieg taki, podobnie jak w przypadku samców, nazywany był niekiedy kastracją, kapłonowaniem itp.), co również wpływało korzystnie na otłuszczenie tuszki. Kapłonowanie, żywienie, utrzymanie, jak również sposób przyrządzania potraw w przypadku pulardy jest bardzo zbliżony, a niekiedy wręcz identyczny jak kapłona, dlatego często są one opisywane wspólnie [7, 12, 15, 17]. Obecnie, z racji małej opłacalności i niewielkiej poprawy walorów mięsa w porównaniu do kur niepoddanych sterylizacji, pulardy nie są nazbyt popularne i jakkolwiek coraz częściej można usłyszeć lub przeczytać o kapłonie i jego wzrastającej popularności, pularda traktowana jest raczej jako ciekawostka [18].

**Opłacalność produkcji kapłonów**

Kury ras rodzimych (zwłaszcza zielononóżki) stają się coraz bardziej popularne, ze względu na specyficzne właściwości znoszonych przez nie jaj. Pisklęta klują się w stosunku płci 1:1 (kurki : kogutki). W celach rozrodu potrzebny jest jedynie jeden kogut na 15 samic, problemem jest więc nadmiar kogutków. Z racji niewielkiej masy ciała, odchów samców jest mało opłacalny. Cena koguta to ok. 35 zł, natomiast za osobnika wykapłonionego można uzyskać 3-5 razy więcej [18].

Współczesne rasy szybko rosnące, zwłaszcza brojlery kurze, utrzymywane są w systemie intensywnym przez około 6 tygodni, co pozwala w maksymalnym stopniu zagospodarować dostępną przestrzeń (kilkanaście-kilkadziesiąt tysięcy sztuk w jednym kurniku) oraz umożliwia dokładną kontrolę nad przebiegiem produkcji [1]. Kapłon wymaga odchowu przez co najmniej 6-8 miesięcy, w stadach liczących maksymalnie kilkaset ptaków, w systemie wybiegowym, który wymaga dużych przestrzeni, a w przypadku gospodarstw ekologicznych, które wydają się najodpowiedniejsze do tego rodzaju działalności – przestrzegania szeregu rygorystycznych przepisów prawnych. Dodatkowo jest on narażony na oddziaływanie czynników środowiskowych i nie gwarantuje kontroli nad stadem. Kapłon wymaga również specjalnego żywienia, które w dużej mierze jest oparte na paszach gospodarskich i droższe niż w przypadku brojlerów. Istotne znaczenie mają także koszty związane z zakupem piskląt seksowanych oraz kapłonowaniem. Koszt jaj wylęgowych wynosi 1,20-1,50 zł za sztukę, natomiast w przypadku pisklęcia jednodniowego ok. 5 zł. Aby stado było opłacalne, wymagane jest utrzymywanie minimum 100-300 sztuk [18]. Można również zakupić odchowane kogutki, wykastrować i utuczyć. Zabieg kastracji kosztuje od 10 do 25 zł od sztuki plus koszt dojazdu lekarza weterynarii do gospodarstwa (uregulowanie sytuacji prawnej w kwestii dokonywania zabiegu kastracji może odegrać spore znaczenie, gdyż obecnie może dokonywać go jedynie lekarz weterynarii, jednak wielu nie chce się tego podejmować) [18]. Oszczędza się natomiast na energii elektrycznej, gdyż produkcja ta nie wymaga automatyzacji i mechanizacji, ani stosowania programów świetlnych. Cena jaką można uzyskać za kapłona w Polsce to ok. 100-150 zł za sztukę (na zachodzie Europy ok. 150 euro za sztukę) [18].

**Podsumowanie**

Obecnie coraz częściej można natknąć się na wzmianki o kapłonach. Czy oznacza to powrót wykastrowanego koguta na polskie stoły? Na razie jeszcze trudno mówić o konkretach. Z pewnością zainteresowanie tym tematem rośnie, także wśród potencjalnych producentów.

Chów kapłonów jest ciekawą alternatywą dla rolników utrzymujących stada ras rodzimych (zielononóżka kuropatwiana i żółtonóżka kuropatwiana). Kapłon byłby też mile widziany w gospodarstwach agroturystycznych, które specjalizują się w tradycyjnej kuchni. Ktoś, kto nigdy wcześniej nie miał nic wspólnego z hodowlą drobiu na większą skalę i w systemie wybiegowym, jak również rynek drobiowy jest mu obcy, powinien taką decyzję dobrze przemyśleć. Planując hodowlę kapłonów należy wziąć pod uwagę wiele czynników, gdyż jest ona pracochłonna i wymaga dużych nakładów finansowych, w związku z czym konsumentów należy szukać w bogatszych warstwach społecznych. Najważniejszym czynnikiem w określeniu opłacalności chowu kapłonów jest wielkość zbytu, która na razie nie jest jeszcze duża, ale ma szansę na wzrost wraz ze wzrostem popularności kapłona oraz w związku z coraz większym zainteresowaniem produkcją ekologiczną.

**Literatura: 1. Biesiada-Drzazga B., Jeleń B., Krzęcio E., Młynek K., Niedziółka R.**, 2010 – Produkcja zwierzęca. Cz. 2. Wyd. REA, Warszawa. **2. Bombik E., Górski K., Kondracki S., Socha S.**, 2010 – Produkcja zwierzęca. Cz. 3. Wyd. REA, Warszawa. **3. Dumanowski J.** – Kuchnia elit. Kuchnia bez schabowego (http://www.mowiawieki.pl). **4. Gogolewski L., Czerwiński M.**, 2012 – Polskie Drobiarstwo 1, 46-48. **5. Gutowski W.**, 1806 – Katechizm ekonomiczny dla włościan albo nauka przez pytania i odpowiedzi o Rolnictwie, Ogrodnictwie, Sadownictwie, O utrzymywaniu bydła, koni, różnych trzód, drobiu i pszczół, o Ekonomii Domowej iako o przyzwoitym chodzeniu około gospodarstwa domowego, o nabiale, przędziwie, o użytkowaniu z rozmaitych roślin gospodarskich i o różnych wiadomościach przydatnych gospodyni : Dzieło Pozyteczne, nietylko dla włościan i nayniższey klasy rolników, lecz i dla Właścicieli dóbr, Possessorów, Rządców dobrami i Plebanów. W drukarniach połączonych Gazety Warszawskiey i sukcessorów Tomasza Lebrun, Warszawa. **6. Jacob J., Pescatore T., Cantor A.**, 2011 – Capons (www.ca.uky.edu). **7. Kluk K.**, 1779 – Historyi naturalney początki i gospodarstwo. Potrzebnych i pożytecznych domowych chowanie, rozmnożenie, chrob leczenie, dzikich łowienie, oswoienie, za zycie; szkodliwych zas wygubienie. Tom II. Z figurami, o ptastwie. W Drukarni F. K. Mości i Rzeczypospolitey u XX. Scholarum Piarum, Warszawa. **8. Krzyżewska-Młodawska A.** – Kapłonienie czyli kastracja ptactwa domowego oraz sprzęt do tego używany (www.muzeumwet.tpzp.xip.pl). **9. Ładowski R.**, 1804 – Historya Naturalna Kraiu Polskiego czyli Zbiór krótki przez Alfabet ułożony, Zwierząt, Roślin, i Minerałow znayduiących się w Polszcze i Litwie, zebrana z Pisarzów godnych wiary, z Rękopismow i świadow oczywistych przez X. Ładowskiego S. P. Tom I. W Drukarni Anotniego Gröbła Pozostałey Wkodwy i Sukcessorów, Kraków. **10. Nakwaska K.**, 1848 – Dwór Wiejski. Dzieło Poświęcone Gospodyniom Polskim, Przydatne I Osobom W Mieście Mieszkającym przerobione z francuskiego Pani Aglae Adanson z wielu dodatkami i zupełnem zastosowaniem do naszych obyczajów i potrzeb. Przez Panią z Potockich Karolinę Nakwaską. Tom II. W Księgarni Nowej, Poznań. **11. Orgelbrand S.**, 1900 – Encyklopedja Powszechna z ilustracjami i mapami. Tom VIII. Od litery K. do Kruszyński. Wydawnictwo Towarzystwa Akcyjnego Odlewni Czcionek i Drukarni S. Orgelbranda i Synów, Warszawa. **12. Orgelbrand S.**, 1902 – Encyklopedja Powszechna z ilustracjami i mapami. Tom XII. Od Polska do Rohan. Wydawnictwo Towarzystwa Akcyjnego Odlewni Czcionek i Drukarni S. Orgelbranda i Synów, Warszawa. **13. Połtowicz K.**, 2012 – Polskie Drobiarstwo 2, 34-38. **14.** Rozporządzenie Komisji (WE) NR 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (http://eur-lex.europa.eu). **15. Spittal J.**, 1864 – O chowie ptactwa domowego jako to: drobiu, gęsi, kaczek, indyków i gołębi i podanie sposobów z doświadczenia czerpanych, jako chów ptactwa domowego, ta dotąd tak zaniedbana gałęź gospodarstwa, do tego stopnia doprowadzoną być może, by największą korzyść przynosiła, i najwięcej się popłacała. Z drukarni E. Winiarza, Lwów. **16. Spychaj M.** – Makabryczny przepis (www.wilanow-palac.pl). **17. Wielądek W.**, 1786 – Kucharz doskonały. Pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem. Okazując sposób poznawania, rozbierania i sporządzania różnego rodzaju mięsiwa, ryb, etc. przytym naukę daiąc przezorną o mocy, czyli wyśmienitości warzywa i ziół, oraz wyborze onych używania. Tudzież robiena wódek, likworów, syropów, ciast i cukrów. Z francuskiego przetłomaczony i wielą przydatkami pomnożony przez Woyciecha Wielądka. Nakładem i drukiem Michała Grölla, księgarza nadwornego Jego Królewskiej Mości, Warszawa. **18.** www.kaplon.eu. **19.** www.kuryzielononozki.pl