

Znaczenie mięsa w odżywianiu ludności w ujęciu historycznym

Marek Zin, Agata Znamirska

Uniwersytet Rzeszowski

W starożytności mięso do konsumpcji otrzymywano od zwierząt ubijanych rytualnie, w wyznaczonych miejscach i według ściśle określonej procedury. Uboje te były okrutne, gdyż przeprowadzano je przez przecięcie szyi zwierzęcia, bez uprzedniego oształamiania. Często dorodne sztuki przeznaczano na ofiary dla bogów, więc odpowiednio je przygotowywano, czyszczono, a nawet złocono im rogi. Ponieważ wszelkie choroby uważano za następstwo działania złych duchów, istniał surowy zakaz ofiarowywania bogom zwierząt chorych. Spożywanie mięsa od takich zwierząt było uważane za przekleństwo, sprowadzające nieszczęście na ludzi. Natomiast przez ubój zwierząt zdrowych człowiek wchodził w styczność z pożądanymi istotami wyższymi i ściągał na siebie ich łaskę. Ubój w celach kultowych zwierząt nie zbadanych przez kapłana był karany śmiercią. W starożytnym Egipcie grupą uprzywilejowaną byli faraonowie i kapłani, którzy spożywali głównie mięso uzyskane od byków, cieląt i gęsi.

U starożytnych Żydów utrzymywały się podobne zwyczaje jak u Egipcjan, gdyż uboju zwierząt dokonywano w celach kultowych i nie spożywano również mięsa wieprzowego oraz ze zwierząt padłych, okaleczonych, ślepych, kulawych i pokrytych strupami czy pogryzionych przez inne zwierzęta. Istniał również surowy zakaz spożywania krwi, w której – wedle starożytnych wierzeń – mieściła się istota życia. Żydzi dzielili zwierzęta na czyste „koszerne” i nieczyste „nie koszerne”. Do pierwszych zaliczano wszystkie zwierzęta racicowe przeżuwające, ryby posiadające płetwy i łuski oraz ptaki nie odżywiające się padliną. Natomiast do zwierząt nieczystych zaliczano np. świnie, konie, osły, króliki, zające oraz płazy posiadające cztery lub więcej kończyn. Z kolei zwierzęta młode, takie jak cielęta, koźlęta czy jagnięta, mogły być poddane ubojowi dopiero po 8 dniach od urodzenia, co wynikało raczej ze względów praktycznych, gdyż tkanka mięsna młodszych zwierząt nie jest jeszcze prawidłowo ukształtowana.

Zakaz spożywania krwi, a tym samym i krwistego mięsa, należy wytłumaczyć wiarą starożytnych, że krew jest siedliskiem duszy, którą należy oddać Stwórcy, a nie przeznaczać do spożycia. Z tego też powodu Żydzi jeszcze niedawno solili i moczyli mięso przed spożyciem, w celu usunięcia resztek krwi. Podobnie nie spożywali tylnych ćwierci, które zawierają więcej naczyń krwionośnych niż przednie, a tym samym trudniej ulegają całkowitemu wykrwawieniu. Wyjątek stanowił udziec, z którego usuwano naczynia krwionośne. Dodatkowo u Żydów obowiązywał zakaz spożywania mięsa surowego, niezależnie od gatunku zwierząt od jakiego było pozyskane.

Mahometan obowiązywały podobne przepisy jak Żydów, jedynie w czasie uboju zwierząt wypowiadano słowa „w imieniu Allacha”, gdyż czynność tę przeprowadzano na jego cześć. Ubój rytualny prowadzono w taki sposób, aby krew całkowicie wyłynęła z tuszy. W związku z tym przeprowadzano go bez oształamiania, poprzez przecięcie naczyń szyjnych. Spętane zwierzę długo się szamotoło, co powodowało całkowite wyłynięcie krwi, dzięki czemu mięso było długo odporne na procesy rozkładu.

W starożytnych Atenach istniał zakaz spożywania mięsa jagniąt, które przed ubojem nie były strzyżone, natomiast Aleksander Wielki dodatkowo zabronił spożywania ryb. Należy zaznaczyć, że Grecy, oprócz mięsa, spożywali także produkty mięsne, takie jak kielbasy i kiszki, o czym świadczą wzmianki w „Odyssei” Homera. Ponadto, według Hipokratesa, starożytni Grecy uważali za szczególnie przysmak mięso młodych, kastrowanych psów.

Starożytni Rzymianie byli największymi smakoszami mięsa i jego przetworów, umieli je konserwować i przyrządzać na różne sposoby. Potrafili hodować świnie i najchętniej spożywali ich mięso. Za czasów cesarskich za przysmak uważano macicę i wymię ciężarnych macior, które były poddawane ubojowi na dwa dni przed oproszeniem. Rarytasem była również wątroba świń karmionych figami oraz nowo narodzone prosięta. Ubijano tak dużą ilość prośnych macior oraz osesków, że groziło to zagładą hodowli. Rzymianie spożywali też mięso konserwowane przy pomocy soli, które przechowywano w naczyniach na oliwę lub ocet. Uważano już wtedy, że najlepsze rezultaty solenia można uzyskać gdy z mięsa usunie się kości, a na następny dzień ponownie przeprowadzi się ten zabieg. Początkowo uboje zwierząt odbywały się pod gołym niebem, w obliczu bogów, których starano się przebłagać za popełnione grzechy, jednak w późniejszym okresie przeprowadzano je w halach targowych. Czasami liczba zwierząt składanych w ofierze bogom była wręcz niewiarygodna. Jedną z legend podaje, że w dniu wstąpienia na tron cesarza Caliguli dokonano uboju około 160 tysięcy wołów. Natomiast cesarz Julianus tak masowo ofiarowywał zwierzęta bogom, że otrzymał przydomek „rzeźnik”.

W Rzymie dokonywano ubojów zwierząt również w celach wróżbiarskich, dla uzyskania mniej lub bardziej pomyślnego proroctwa. Wróżbita zwracał uwagę przede wszystkim na wątrobę, żółć, płuca i serce. Szczególnie analizował płat mały wątroby, który często ma nieprawidłowy kształt i ulega zanikowi (co zwiastowało nieszczęście). Nie mniejszą wagę przywiązywano do stanu wypełnienia naczyń krwionośnych oraz rozwoju tkanki łącznej mięszonej, której obfite nagromadzenie świadczyło o nieszczęściu. Wróżbiarstwo było tak rozpowszechnione, iż niemal każdy cesarz, senator czy wódz miał zaufanego wróżbitę i wierzył w jego proroctwa.

Zaopatrzenie ludności w mięso było zależne od tradycji łowieckich, rozwoju gospodarczego i społecznej organizacji w danym regionie lub kraju. W pierwotnej gospodarce naturalnej źródłem środków do życia był las, który dostarczał nie tylko drewna do budowy domów, ale zaopatrywał w żywność (w tym i w mięso), skóry i inne produkty. Jednak z upływem czasu i w miarę kształtowania się państwowości łowy na dzikie zwierza zostały zastrzeżone tylko dla księcia i jego drużyny. Feudałowie zastrzegli sobie prawo łowów, a tym sa-

mym prawo spożywania dziczyzny. Z tego powodu w większym stopniu rozwinęła się hodowla zwierząt domowych, np. bydła rogatego – do robót polowych i zaprzęgu, owiec i kóz – głównie dla mleka, nierogacizny – na mięso. Prawdopodobnie właśnie wieprzowina była najczęściej i najchętniej spożywanym mięsem. Świnie nie były podobne do dzisiejszych uszlachetnionych zwierząt tego gatunku, przypominały raczej swych protoplastów – dziki. Były czarne, drobne i zapewne dość chude, jako że utrzymywano je w stanie półdzikim i skromnie karmiono.

W następnych stuleciach wzrastał udział wołowiny, cielęciny i baraniny, a także mięsa drobiowego. Z biegiem lat, w miarę przyrostu ludności, zagęszczania sieci dróg, powstawania licznych grodów i osad, życie poszczególnych gromad przekształcało się z samowystarczalnych w wyspecjalizowane zawodowo. W związku z tym powstawały takie zawody, jak: bartnicy, smolarze, rybacy, wytapiacze rudy żelaznej, a także rzeźnicy i wędliniarze.

W tych odległych czasach, słabo opisanych przez kronikarzy, należy szukać początków kuchni polskiej, która, mimo dużej prostoty, była dostatnia i nie monotonna. Z czasem stawała się ona wykwintna, zwłaszcza na dworach możnych, i urozmaicona obcymi wpływami. Nie ograniczały jej żadne przepisy i nakazy religijne co do rodzaju spożywanych mięs i pozyskiwania go od różnych gatunków zwierząt. Dopiero w średniowieczu zaczęto wprowadzać na coraz szerszą skalę zakaz spożywania mięsa i jego przetworów w dni postne, co miało podłoże religijne, ale wynikało też z oszczędności. Najdłuższy post zaczynał się w „mięsopusty” – mięso opuszczało kuchnię na długie tygodnie, zwłaszcza w chłopskich chatkach. Kończąca ten okres Wielkanoc była wielkim świętem. W Wielkim Tygodniu następowały świnioobicie, nawet w bardzo biednych zagrodach. Z części tuszy odcinano mięso i robiono wędliny przeznaczone do święcenia. Pozostałą, większą część tuszy oraz tłuszcz przygotowywano (solono, wędzono, suszono) do dłuższego przechowywania.

Pierwsze rzeźnie powstały w państwie rzymskim na 300 lat przed narodzinami Chrystusa i były zlokalizowane w halach targowych (np. w Rzymie czy Pompei). Były to okazałe budowle o znaczeniu kultowym, które spełniały rolę miejsc do składania ofiar ze zwierząt rzeźnych bóstwom, ale jednocześnie pozyskiwane mięso przeznaczano do celów konsumpcyjnych.

Początkowo oształamianie zwierząt przed ubojem przeprowadzano mechanicznie, przez uderzenie w głowę tępym narzędziem. Dopiero w XIX wieku wprowadzono metody mające wyeliminować stres i ból zwierzęcia, jak również poprawić jakość mięsa. Podczas uboju tradycyjnego śmierć zwierzęcia następuje w wyniku zupełnego wykrwawienia, co zapewnia mięsu odporność na procesy rozkładu, gdyż krew ulega stonkowo szybko procesowi gnilnemu i jest dobrym podłożem dla rozmnażania drobnoustrojów. Stosowanie „metody angielskiej”, polegającej na usypianiu zwierzęcia odpowiednią mieszanką gazów, powoduje szybkie ustanie procesów życiowych, lecz mięso, choć posiada większą wartość odżywczą z powodu zachowania dużej ilości krwi, jest mało odporne na procesy gnilne.

Ubój rytualny (bezpośredni) najdłużej zachował się w kulturze żydowskiej i muzułmańskiej. Przepisy dotyczące tej

metody są zebrane w Talmudzie, a w późniejszych czasach były modyfikowane i precyzowane przez uczonych żydowskich (talmudystów). Początkowo ubój mógł być dokonywany przez laików, niewolników, kobiety, a nawet osoby nieczyste, jedynie nie wolno im było dotykać mięsa. W późniejszym okresie wydano ostrzejsze przepisy, które zmieniały te zwyczaje i zezwalały na prowadzenie ubojów osobom, które uzyskały od rabina określonej gminy specjalne zezwolenie, udzielone na podstawie złożonego egzaminu. Akt uboju rozpoczynał się spętaniem trzech kończyn zwierzęcia i położeniem go na ziemi, w obecności „rzezaka”, który musiał postępować zgodnie z precyzyjnie określonymi zasadami, aby mięso było zdatne do spożycia. Przepisy te dotyczyły np. długości i kształtu noża, głębokości cięcia szyi, miejsca i głębokości przecięcia. W przypadku popełnienia błędu i nie zastosowania się do tych wymogów mięso stawało się niezdatne do spożycia, mimo że pochodziło od zwierzęcia zdrowego. Ponadto „rzezak” powinien posiadać trzy noże, z których jeden służył do przecięcia szyi, drugi do badania poubojowego, a trzeci do krajania tłuszczu. Po wypróbowaniu noża oraz wypowiedzeniu błogosławieństwa następował ubój, który polegał na przecięciu poprzecznym szyi na szerokość czterech palców u bydła dużego i dwóch palców u bydła małego, tak aby przecięte zostały naczynia krwionośne oraz tchawica i przelyk. Wcześniej z powierzchni skóry należało usunąć wszelkie nieczystości i zabrudzenia, aby uniknąć ewentualnego skażenia mięsa. Po uboju usuwano (trybowano) z tuszy większe naczynia krwionośne, z serca usuwano krew oraz poddawano badaniom narządy wewnętrzne, w szczególności płuca, uważane za narząd najdelikatniejszy. W badaniu płuc zwracano uwagę na barwę i różnego rodzaju stwardnienia, przebiecia opłucnej, czy nawet zmianę kształtu. Wszelkie nieprawidłowości w tym względzie powodowały zaliczenie mięsa do niezdatnego. Przeprowadzano również ocenę serca, żołądka i jelit, a nawet śledziony i nerek. Istota rytualnego badania polegała na stwierdzeniu, czy poszczególne narządy ubitego zwierzęcia nie są uszkodzone. Talmudyści żydowscy sądzili bowiem, że przebiecie narządu może spowodować śmierć zwierzęcia, wskutek czego jego mięso nie nadaje się do spożycia. Zwierzę przeznaczone na ofiarę (uważane za czyste) nie mogło być dotknięte najmniejszą zmianą i musiało być zupełnie zdrowe.

Kiedy zaczęto stosować mechaniczne oształamianie zwierząt, Żydzi sprzeciwiali się tym zabiegom ze względów religijnych, bowiem w myśl przepisów Talmudu mięso otrzymane od zwierzęcia dotkniętego skałeczeniem śmiertelnym (za jakie uważa się przebiecie kości czołowej przez przyrządy oształamiające) jest nieczyste i nie może być spożywane. W związku z tym starano się skłonić rzeźników do stosowania oształamiania farmakologicznego lub elektrycznego. Działania takie miały miejsce już w latach 30. XX wieku, kiedy to przeciwnicy stosowania ubojów rytualnych nakłaniali do humanitarnego uboju i stosowania obowiązkowego oształamiania. Na przykład w roku 1935 na Kongresie Międzynarodowym w Brukseli oraz w 1938 roku na Międzynarodowym Zjeździe Lekarzy Weterynarii w Zurichu podjęto uchwały o zakazie prowadzenia ubojów rytualnych. Rozpoczęto poszukiwania nowych metod oształamiania zwierząt, które powodowałyby uszkodzenia części mózgu odpowiedzialnych za świadomo-

mość i odczuwanie bólu. Zaczęto stosować różnego rodzaju urządzenia systemu trzpieniowego, które umożliwiały sprawne przebicie kości czołowej. Wynaleziono wałek trzpieniowy zwykły, wałek trzpieniowy sprężynowy, maskę rzeźną Bruneau, maskę strzelającą Siegmunda, aparat strzelający Staechla, aparat trzpieniowy Schermera i aparat trzpieniowy Radical. Ostatni z wymienionych aparatów znalazł największe zastosowanie, gdyż jest łatwy w obsłudze i przy jego użyciu zwierzę bardzo szybko traci świadomość. Korzystne rezultaty oształamiania uzyskuje się również przy zastosowaniu prądu elektrycznego, który wyłącza czynności półkul mózgowych i wprowadza zwierzę w stan uśpienia (narkozy). Metodę tę po raz pierwszy wypróbowano w Niemczech w roku 1902, a następnie ulepszoną wersję zastosowano w 1927 r. do oształamiania bydła. Zastosowano też kilka modyfikacji z użyciem kleszczy elektrycznych i klatek. Natomiast próby oształamiania środkami farmakologicznymi nie dały pożądanego rezultatu, gdyż okazały się żmudne, kosztowne i szkodliwe dla mięsa oraz trudne do przeprowadzenia. Także gnykowanie nie przyjęło się na szerszą skalę, gdyż przecięcie rdzenia kręgowego powoduje słabe wykrwawienie. Metoda ta (w zmodyfikowanej postaci) stosowana jest od najdawniejszych czasów do uśmiercania byków podczas korridy.

W X-XII wieku pozyskiwano już mniejsze ilości mięsa od zwierząt dzikich, mimo że koszty pozyskiwania dziczyzny były niższe niż mięsa ze zwierząt chowanych we wsiach służeńnych. Oznacza to, że w tych czasach handlowano już zwierzętami rzeźnymi. Na przykład w XIV wieku jeden wół kosztował 24 groszy, para kurcząt 1 grosz, a para butów, dla porównania, 12 groszy.

Z przekazów kronikarskich wynika, że pieczono wtedy w całości dziki, żubry i łosie, a niedźwiedzie łapy i chrapy łosia były specjalnością staropolskiej kuchni. Natomiast sarny, zające, bażanty, kuropatwy, przepiórki oraz dzikie kaczkę były uważane za pośledniejsze. Mięsa te podczas przyrządzania były uszlachetniane sosami z kwaśnej śmietany, która dyskretnie utrzymywała i podnosiła charakterystyczny aromat i smak dziczyzny.

Duże zapotrzebowanie na mięso na przełomie XIV i XV wieku spowodowało, że stawało się ono przedmiotem spekulacji. Dlatego też zaczęto wprowadzać taksy cen, które wydawali królowie, rady miejskie, a potem wojewodowie i starostowie. Od XIII wieku istniały już jatki mięsne, których właściciele zajmowali się dystrybucją mięsa, realizując politykę panującego, który był po części właścicielem tych jatek. Tym samym koszty utrzymania takich miejsc sprzedaży, a także wnoszenie dodatkowych opłat na rzecz księcia i kościoła, wpływały na cenę detaliczną mięsa.

Do końca XII wieku, jak już wcześniej wspomniano, najczęściej spożywano wieprzowinę. W następnych stuleciach wzrastał udział wołowiny, cielęciny, baraniny i ptactwa domowego. Krakowscy mieszczanie zaopatrywali się również w dziczyznę, na którą wolno im było polować w lasach królewskich, z jednym tylko zastrzeżeniem, aby upolowaną zdobycz przeznaczać na użytek własny, nie zaś na handel. Mięso najczęściej pieczono, duszono lub gotowano, a nawet podawano w galarecie wraz z octem owocowym. Różne mięsa, często nienajświeższe, serwowano z dodatkiem ostrych i mocno pachnących sosów, stosowano również duże ilości przypraw. Pochodziły one z naszego kraju, jak np. gorczyca,

czosnek czy cebula, bądź przywożone były przez kupców, np. pieprz, szafran, imbir, goździki, papryka, gałka muszkatołowa lub kwiat muszkatu. Chętnie nabywano też rodzyunki i migdały, które obecnie stosuje się raczej do słodkich ciast, a wtedy łączono je z delikatnymi mięsami. Na przykład kurczęta nadziewano rodzynkami, do gęsi dodawano migdały, a ryby przyrządzano z szafranem.

Zapasy mięsa bywały najczęściej suszone, solone, konserwowane w miodzie lub musztardzie z octem. Gorsze części ubitych zwierząt, takie jak: serce, płuca, nerki, nóżki czy głowizna, przeznaczano dla służby lub dostarczano do jatek, gdzie kupowała je biedota miejska.

Przekazy z XIV i XV wieku podają, że Polacy gustowali w tłustych potrawach mięsnych, szczerze przyprawionych drogimi korzeniami. Od następnego stulecia używano już coraz więcej jarzyn i pieczywa, które stało się bardziej urozmaicone, np. w Krakowie wypiekano aż dziewięć gatunków chleba. Asortyment wędlin również znacznie się powiększył. Obok szynki, kielbas oraz różnie nadziewanych kiszek pojawiły się małe i smakowite kielbaski zwane „circinelae” (należy przypuszczać, że były one protoplastą dzisiejszych parówek).

W późniejszych czasach kielbasa stała się królową wędlin na polskim stole, np. w XVIII wieku utarło się powiedzenie „za króla Sasa – łyżką kielbasa”, co oznaczało nie tylko umiłowanie wszelkiego jada, ale świadczyło o honorowym miejscu kielbasy na stołach bogatych ludzi. Prawdą jest również, że kucharz Augusta III Sasa podawał sporządzoną przez siebie kielbasę pokrojoną w plasterki i polaną ostrym sosem, którą jadano łyżką. Ponadto od bardzo dawnych czasów święta Wielkiej Nocy nie mogły się odbyć bez kielbasy, której pęto zawsze dokładano do święconego. Stare przepisy podają, że do wytwarzania jej należało zatrudnić trzy osoby, z których jedna kroїła mięso w plastry, druga na paski, a trzecia dopiero w kostkę. Mięso tak pokrojone miało równe kawałki, co było bardzo istotne, gdyż gotowy produkt był soczysty i łatwy do gryzienia. Do tak rozdrobnionego surowca mięsnego dodawano soli, pieprzu, ziela angielskiego oraz tłustego rosółu z mięsa gotującego się na salcesony. Przygotowanym farszem nadziewano jelita wieprzowe i formowano w odcinki różnej wielkości oraz zawiązywano w pęta. Zalecano wówczas, aby kielbasy przeznaczone do wędzenia powiesić na wietrze na kilka dni, a następnie w rzadkim i letnim dymie wędzić od 3 do 4 dni. Radzono nawet, aby kielbasy na Wielkanoc przygotowywać w lutym lub marcu, gdyż na takim wietrze najlepiej się dosuszają i kruszeją.

Ciekawostką w zakresie produkcji kielbas jest historia salami. Tradycja sporządzania salami dotarła do nas przed wiekami z Włoch, a przywiozła ją Bona Sforza, żona Zygmunta Starego. W tamtych czasach salami nie przyjęło się na dużą skalę, gdyż krążyły o tej kielbasie nie zawsze prawdziwe opowieści. Niestudnie sądzono, że sporządzano je z oślego mięsa, którego świeżość była wątpliwa. Nieprawdziwe były też opinie, że osła, od którego miano pozyskać mięso na dwa tygodnie przed ubojem obijano pałami, aby lepiej skruszał. Opowiadano też legendę o chytrym kupcu, który wymyślił salami, a sporządzał je z mięsa padłych osłów. Nigdy go nie jadł, przeznaczając wyłącznie na sprzedaż, a skosztował dopiero wówczas, gdy spłonęły mu całe zapasy, a ocalała jedynie komórka z ususzonymi kielbasami salami.

Tabela

Spożycie mięsa, podrobów i tłuszczów w Polsce w przeliczeniu na 1 mieszkańca (w kg)

Wyszczególnienie	Rok																		
	1950	1955	1960	1970	1975	1980	1985	1990	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005*
Mięso i podroby	36,5	37,7	42,5	53,0	70,3	74,0	60,2	68,6	63,4	64,7	61,7	64,7	66,8	65,4	65,9	69,5	72,1	71,5	71,3
mięso wołowe	5,7	4,8	6,8	12,6	15,5	18,5	16,2	16,4	8,7	8,6	8,3	8,1	7,8	7,0	5,5	5,2	5,8	5,3	4,0
mięso wieprzowe	23,9	29,2	25,6	29,2	40,9	37,2	30,0	37,6	39,1	40,1	35,4	37,6	39,6	38,7	37,6	39,2	41,2	39,2	39,0
mięso drobiowe	–	–	7,4	8,2	8,1	11,2	7,1	7,6	10,2	10,2	12,4	13,1	13,9	14,5	17,0	19,8	19,7	22,0	23,5
Tłuszcze zwierzęce	6,2	6,1	7,2	7,3	7,4	8,1	6,4	7,0	7,2	7,1	6,7	7,0	7,1	6,6	6,6	6,7	6,9	6,5	6,3
Pozostałe	–	–	2,4	2,3	2,2	2,2	2,1	2,0	1,4	1,5	1,5	1,3	1,4	1,2	1,1	1,1	1,0	1,0	0,9
Ryby i przetwory	1,7	2,7	4,5	6,3	7,2	8,1	7,8	5,4	5,0	5,0	5,1	5,2	5,4	6,0	5,7	5,2	5,3	5,2	5,1

*Dane szacunkowe

Z biegiem czasu poszczególne miasta wydawały coraz to nowe zarządzenia dotyczące kontroli mięsa. Specyficzną rolę pełniły cechy rzeźników, które w średniowieczu i w późniejszym czasie były prężnymi organizacjami społeczno-zawodowymi wpływającymi w znacznym stopniu na kształtowanie się działalności związanej z rozwojem higieny mięsa. Wykorzystując obserwacje praktyczne i bogate doświadczenie cechy opracowały statuty, w których z czasem pojawiły się także przepisy dotyczące nie tylko oględzin zwierząt, ale również instrukcje o zachowaniu porządku i czystości w miejscach uboju. Cechy rzeźników dążyły do tego, aby sprzedaż mięsa odbywała się wyłącznie w jatkach, gdyż ustawianie kramów na targowiskach lub w ciasnych uliczkach było dla ich członków poniżające. Sprzedaż mięsa w jatkach, które były zalążkiem przyszłych sklepów mięsnych, była niewątpliwie wyrazem postępu i etapem rozwoju higieny. Na cechmistrzach ciążył obowiązek badania mięsa w jatkach, tak podczas dni targowych, jak i w inne dni. W dni targowe cechmistrzowie obowiązywać musieli także badać mięso przywiezione przez rzeźników zamiejscowych. Statut cechu rzeźnickiego Krakowa z 1658 roku zaznaczał: „obcym rzeźnikom nie wolno sprzedawać podrobów i mięsa wędzonego, tylko mięso w tuszach lub połówkach i ma być ono oglądane przez starszych cechu”.

W średniowieczu u bogatych mieszczan potrawy mięsne przyrządzano w sposób wyszukany, wymagający najrozmaitszych przygotowań i zabiegów, więc sporządzano je na kilka dni wcześniej. W rezultacie jedzenie podawane na stół było nieświeże, zimne, wyschnięte i często nie nadawało się do spożycia. Za to wygląd miało niezwykle. Podawano na przykład całe zwierzęta okryte naturalną skórą, ptactwo z piórami, a wszystko bogato wyłaczane i pomalowane różnymi farbami oraz udekorowane sztucznymi kwiatami. Posiłki tego rodzaju rzeczywiście karmiły swoją wspaniałością, lecz dla zdrowia pożytecznymi być nie mogły.

Często Polacy, odbywający podróże w obce strony, przywozili do ojczyzny rozmaite nowinki gastronomiczne. Na przykład żołnierze hetmana Czarnieckiego, wojujący w dalekiej Danii, nie mogli się nadszyc spożywanym tam kiszkom kaszany. Z ich relacji wynikało, że pozyskaną krew przy uboju bydła czy trzody chlewnej zbierano w naczynia i dodawszy do niej krup jęczmiennych lub gryczanych napychano w kiszki i warzono w kotle. Następnie wyjmowano, układano na misie i podawano przy każdym obiedzie, traktując to danie jako wielki specjał nawet w domach szlacheckich. Polscy żołnierze jednak tych kiszek (obecnie nazywanych kaszankami)

jeść nie chcieli, gdyż uważali, że takie jedzenie powinno być przeznaczone dla psów, a nie dla ludzi. Jednak z czasem kaszanka stała się potrawą ostatnich warstw ludności, natomiast rycerze i szlachta spożywanie tej „nikczemnej potrawy” poczytywali sobie za ujmę.

W domach arystokracji najróżniejsze mięsa były przyrządzane w sposób urozmaicony, wykwintny i wystawny. Świadczy o tym opis uczt zorganizowanej przez rajcę krakowskiego dla hetmana Tarnowskiego w czasie świąt Wielkanocnych: „Na okrągłym dębowym stole stało sześć srebrnych mis, a w nich poukładane wspaniałe mięsiwa wieprzowe, na drugich sześciu misach było prosiąt dwoje oraz kiełbasy długości najmniej na cztery łokcie, koloru pomarańczowego, ustrojone rzędami jaj święconych. Pomiędzy tymi misami stały figury z ciasta przedniego, a w samym środku stołu ułożono baranka z masła wielkości żywej owieczki”.

Chłopska wieś polska w XVIII i XIX wieku była biedna i niewiele zmieniła w swoich obyczajach i sposobie odżywiania. Spożywano przede wszystkim produkty mączne, głównie w postaci chleba żytniego, do którego niejednokrotnie dodawano otrąb. Popularne były wszelkiego rodzaju kasze, które uzupełniano jarzynami świeżymi lub suszonymi (kapusta, groch). Żywność maszczono słoniną lub olejem. Mięso natomiast trafiało się sporadycznie i był to przede wszystkim drób lub wołowina ze starej i wychudzonej sztuki. Chowano wówczas bydło w celu pozyskiwania mleka oraz woły jako siłę pociągową. Tylko w regionie poznańskim rozwinęła się hodowla świń, które różniły się pod względem otluszczenia i wydajności rzeźnej od świń tuczonych w innych regionach kraju.

Raz w roku, w okresie Wielkanocy, dokonywano na wsiach świniozbicia i wówczas na stołach chłopskich pojawiało się mięso w większych ilościach. Natomiast słonina i sadło były przeznaczone na omastę, i musiały wystarczyć na cały rok. W związku z tym odpowiednio je przygotowywano do długiego przechowywania, według starych i wypróbowanych sposobów. Słoninę solono i ścisano pomiędzy deskami, a następnie wędzono w kominie lub suszono przy piecu. Sadło z kolei dokładnie solono i ciasno zwijano, a potem zaszywano w płótno i wieszano przy piecu. Ilość polci słoniny oraz sadła zwisających z powały świadczyła o zamożności gospodarza. Inaczej pod tym względem było na wsiach górskich, gdzie na własny użytek utrzymywano przede wszystkim owce i kozy. O odżywianiu się ludności wiejskiej najlepiej świadczą dane liczbowe – w przeliczeniu na jedną osobę

spożywano rocznie około 6 kg mięsa (obecnie 70-80 kg). Według danych statystycznych w 1928 roku spożywano 18,1 kg mięsa i podrobów na osobę, w 1936 roku – 20,9 kg, a w 1949 roku – 28,0 kg. Strukturę spożycia poszczególnych ga-

tunków mięsa w Polsce w okresie powojennym przedstawiono w tabeli.

Skrót referatu przedstawionego na konferencji w Lublinie 7 września 2006 r.

Profesor Czesława Lipecka uhonorowana tytułem *doctora honoris causa*

Decyzją Senatu Akademii Rolniczej we Wrocławiu, na wniosek Rady Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt tej Uczelni, profesor dr hab. Czesława Lipecka uzyskała tytuł *doctora honoris causa*. Uroczystość wręczenia odbyła się 21 października 2006 roku we Wrocławiu.

Czesława Lipecka urodziła się w 1936 roku w Kobylance koło Gorlic. Studia na Wydziale Zootechnicznym WSR w Lublinie ukończyła w 1960 roku. Po odbyciu rocznego stażu produkcyjnego w Wojewódzkim Związku Hodowców Owiec w Lublinie, rozpoczęła w 1961 roku pracę w Zakładzie Hodowli Owiec Wyższej Szkoły Rolniczej w Lublinie. W roku 1967 obroniła pracę doktorską pt. „Dziedziczenie czynników antygenowych w krwi owiec”, wykonaną pod kierunkiem prof. dr hab. Adama Domańskiego. Odbyła dwa staże naukowe: w Zakładzie Immunologii Instytutu Weterynarii PAN w Puławach oraz w Instytucie Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu. W roku 1975, na podstawie dorobku i pracy habilitacyjnej pt. „Genetyczny polimorfizm transferyn u owiec selekcyjnych według cech użytkowych” oraz zdanego z wyróżnieniem Kolokwium, decyzją Rady Wydziału Zootechnicznego SGGW w Warszawie uzyskała stopień naukowy doktora habilitowanego nauk rolniczych w zakresie hodowli owiec. W 1983 roku, Uchwałą Przewodniczącego Rady Państwa, nadano Czesławie Lipeckiej tytuł profesora nadzwyczajnego nauk rolniczych, a w 1993 r. została powołana na stanowisko profesora zwyczajnego w Akademii Rolniczej w Lublinie i na tym stanowisku pracuje do chwili obecnej. Od 1985 roku pełni funkcję Kierownika Katedry Hodowli Owiec i Kóz.

Głównym kierunkiem zainteresowań naukowych prof. dr hab. Czesławy Lipeckiej w okresie 45-letniej pracy na Uczelni są szeroko rozumiane zagadnienia dotyczące chowu i hodowli zwierząt, ze szczególnym uwzględnieniem owiec i kóz.

Do najważniejszych osiągnięć naukowych Profesor Lipeckiej należy zaliczyć:

– zainicjowanie i realizację badań metodycznych nad grupami krwi oraz dziedziczeniem antygenów krwinkowych owiec;

– określenie polimorfizmu białek w surowicy krwi owiec (transferyn, hemoglobin, albumin i innych) oraz wykorzystanie ich jako markerów do określenia genetycznego zróżnicowania różnych populacji owiec (polskich i bułgarskich) w wyniku prowadzonej pracy hodowlanej, w kontroli pochodzenia, a także poszukiwanie markerów wysokiej produktywności owiec;

– udział w wytworzeniu polskiej owcy nizinnej odmiany uhruskiej, przystosowanej do warunków środkowo-wschodniej Polski;

– opracowanie metod pracy hodowlanej (selekcji, doboru) i określenie warunków środowiskowych dla zwiększenia plenności owiec, przeżywalności jagniąt bez obniżenia ich wartości hodowlanej i użytkowej;

– udział w opracowaniu schematów krzyżowania polskich owiec nizinnych z rasami plennymi i mięsnymi dla regionu wschodniej Polski i współudział w wytworzeniu dwóch uniwersalnych (plenno-mięsnych) linii syntetycznych – BCP i SCP;

– długoletnie obserwacje nad adaptacją fizjologiczną i produkcją ras mięsnych (suffolk, berrichonne du cher) importowanych z Francji na teren wschodniej Polski;

– podjęcie badań dotyczących fizjologicznej i produkcyjnej reakcji organizmu owiec wykazujących obecność wirusa Maedi-Visna;

– utworzenie Dydaktyczno-Badawczej Stacji Doświadczalnej w Bezku i utrzymywanie jej, mimo różnych trudności, do chwili obecnej.

Wymiernym efektem działalności badawczej Pani Profesor jest opublikowanie w czasopiśmie polskich i zagranicznych łącznie ponad 290 publikacji, z których 139 to oryginalne prace naukowe oparte na eksperymentach badawczych, 101 to artykuły przeglądowe i komunikaty naukowe, natomiast pozostałe stanowią artykuły i opracowania wdrożeniowe, popularnonaukowe i inne.

W trakcie swej 45-letniej pracy Profesor Lipecka wykazywała dużą aktywność w działalności dydaktyczno-wychowawczej. Syntetycznie ujmując, Jej główne poczynania w tym zakresie, to: w kierowanej Katedrze 3 pracowników uzyskało tytuł profesora, zrealizowano 3 przewody habilitacyjne oraz 8 przewodów doktorskich; była opiekunem ok. 155 prac magisterskich i kilkudziesięciu prac inżynierskich; realizowała wykłady, ćwiczenia i seminaria oraz opracowała wiele programów nauczania z przedmiotów związanych z chowem i hodowlą zwierząt, szczególnie owiec, dla praktycznie wszystkich wydziałów Akademii Rolniczej (wcześniej WSR), ale również prowadziła wykłady w SGGW i AR w Poznaniu; wykonała ponad 125 ocen prac magisterskich realizowanych na Wydziale oraz 60 prac magisterskich w ramach ogólnopolskiego konkursu organizowanego przez Polskie Towarzystwo Zootechniczne; prowadziła wykłady dla słuchaczy Studium Doktoranckiego; jest współautorem podręcznika pt. „Intensywna produkcja jagniąt”. O pozycji naukowej i uznaniu pracownika w środowisku świadczą wykonywane różnego rodzaju recenzje. W przypadku Profesor Lipeckiej było to: 5 superrecenzji na zlecenie Centralnej Komisji ds. stopni i tytułu naukowego oraz stopni i tytułu w zakresie sztuki, 2 recenzje do tytułu doktora *honoris causa*, 17 – do tytułu profesora, 18 – w przewodach habilitacyjnych, 27 – w przewodach doktorskich oraz ponad 300 recenzji wydawnictw książkowych, prac i komunikatów nauko-