

## **Kapłon jako produkt spożywczy ceniony przez staropolskich i współczesnych smakoszy**

**Jolanta Calik**

*Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy,  
Dział Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt,  
32-083 Balice k. Krakowa*

Postępująca intensyfikacja produkcji zwierzęcej, w tym szczególnie drobiarskiej, sprzyja zwiększeniu i potaniu produkcji. Zaobserwowano jednak, że pogarsza się jakość smakowa i dietetyczna mięsa uzyskiwanego z szybko rosnących ptaków (Debut i in., 2007). Stąd też, coraz częściej konsumenci, którzy są skłonni zapłacić wyższą cenę za mięso drobiowe o bardzo dobrej jakości, wyróżniające się pożądanymi walorami sensorycznymi, poszukują produktów pochodzących od kurcząt rzeźnych, powstałych przy udziale rodzimych ras, odchowywanych w warunkach półintensywnych i ekstensywnych. Przykładem może tu być rynek francuski, na którym już od kilkadziesiąt lat można zakupić atestowane tuszki kurcząt typu Label Rouge, wyróżniające się specyficznymi cechami sensorycznymi, uzyskane z wykorzystaniem regionalnych, rodzimych ras o wolnym tempie wzrostu. Ostatnio również wśród polskich konsumentów obserwuje się duże zainteresowanie produktami niszowymi, uzyskanymi w ekstensywnych warunkach utrzymania. Dysponujemy w Polsce bezcenną kolekcją ras/rodów kur nieśnych, objętych programem ochrony zasobów genetycznych, które są zróżnicowane pod względem genotypowym i produkcyjnym, a także dostarczają produktów o dobrych walorach smakowych i dietetycznych (Cywa-Benko i in., 2003; Krawczyk i Calik, 2007). Intensyfikacja produkcji drobiarskiej kierunku nieśnego wiąże się ze wzrostem liczby zbędnych kogutków, których zagospodarowanie stanowi dla fermy problem. Dlatego też, rozwiązaniem tych trudności może być zabieg kastracji/kapłonowania kogutów, tym bardziej, że w ostatnich latach wraca moda na

dania z kuchni staropolskiej, w której kapłon był składnikiem używanym w wielu przepisach.

Kapłon to samiec kury domowej, chirurgicznie kastrowany przed osiągnięciem dojrzałości płciowej i poddany ubojowi w wieku minimum 140 dni (20 tygodni). Zgodnie z rozporządzeniem Komisji Europejskiej nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. po kastracji kapłony muszą być tuczone przez okres co najmniej 77 dni. Należy zaznaczyć, że zabieg ten stosowano już w starożytności – w Grecji, Rzymie i Chinach, a związany był głównie z obrzędem religijnym i składaniem ofiar. W późniejszych czasach zabiegu tego dokonywano w celu zwiększenia masy ciała kogutów (*prawo Lex Fauna*), a dopiero później w celu ulepszenia smaku mięsa, gdyż okazało się, że mięso kapłona jest znacznie bardziej kruche i soczyste (Toussaint-Samat, 2009).

W Polsce tradycje produkcji kapłonów sięgają XVI wieku. Dania z nich przyrządzane królowały głównie na magnackich i szlacheckich stołach w postaci doskonałych pieczeni, a także smacznych i aromatycznych rosółów, które stanowiły również doskonałą bazę pod wykwintne sosy. Smaki kuchni staropolskiej odnajdujemy już w 1562 r. w zachowanym menu profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego (ówczesnej Akademii Krakowskiej), którym serwowano wówczas „Potrawkę z pięciu kapłonów”, podaną z krupami jęczmiennymi (Karbowski, 1900). Jak podają Dumanowski i in. (2010), „*kapłon był synonimem świątecznego posiłku, niekoronowanym królem staropolskiej kuchni i wzorcem używanym w wielu przepisach*”. Zajmuje honorowe miejsce w pierwszej książce kucharskiej, napi-

sanej przez Stanisława Czernieckiego pt. „*Compendium Ferculorum albo Zebranie potraw*”, wydanej w 1682 r. w Warszawie. Kapłony odnajdujemy w licznych przepisach kulinarnych, np.: *Kapłon z grzankami chleba białego*, *Kapłony całkiem nakładane*, *Bigosek kapłoni*, *Kapłona smacznego*, a także *Kapłona z chrzanem*, *Kapłona z perduką*, czyli jajami puszczanymi na wodę,

*Kapłona octem nalanego żywcem*, *Kapłona po holendersku*, czy też *Kapłona smażonego z słoniną*.

Ukoronowaniem jest *Sekret pierwszy kuchmistrzowski: Kapłon całkiem w flasie*, czyli kończący rozdział o potrawach mięsnych przepis specjalny, który w wersji przystosowanej do języka współczesnego prezentujemy na fot. 1.

## PIERWSZY SEKRET KUCHMISTRZOWSKI

### KAPŁON CAŁKIEM W FLASIE

*Weźmij kapłona dworowego, ochędoż pięknie, zdejmij skórę z niego całkiem tak ostrożnie, żebyś dziury najmniejszej nie uczynił, a członki, z których się skóra zdjąć nie może, poprzyrzynaj, żeby przy skórze zostały. Włóż tę skórę w flasę taką, u której będzie dziura w śrzobie, żeby trzy palce włożył, trzymajże tę przerżniętą skórę w dziurze.*

*Weźmij żółtków szesnaście, rozbij, przydaj trochę mleka, zapraw jako chcesz, wlej lejem w tę skórę z kapłona trzymając, a zaszyj i puść w flasę. Wody wlej pełną flasę, zasól, a zasrobuj albo mecherzyną zawiąż, włóż w kocioł wody, a warz. A gdy się ociągnie, te jajca z mlekiem rozedmą kapłona tak, że się będzie każdy dziwował jako tamtego włożono kapłona, gdy go dasz z flasą na stół, a kto tego nie wie, nie będzie przez podziwienia wielkiego.*

Fot. 1. Przepis na kapłona z 1682 r.

Fig. 1. Capon recipe from 1682

Źródło: Dumanowski J., Pawlas A., Poznański J. (2010). *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku.*

W latach 1682–1821 opublikowano najprawdopodobniej około 20 wydań dzieła Czernieckiego, które cieszyło się ogromnym powodzeniem (Dumanowski i in., 2010). Z różnych rodzajów mięsa Czerniecki opisywał: wołowinę, cielęcinę, drób, dziczyznę i baraninę, niechętnie natomiast sięgał do dań z wieprzowiny, którą uważał za gorszą i niezdrową. Kuchnia Czernieckiego charakteryzowała się obfitością przypraw. Do mięs, ryb i drobiu, ale także do potraw mącznych i mlecznych dodawano duże ilości pieprzu, szafranu, imbiru, cynamonu, kminku, octu, cukru, cytryny, limonek, piżma, pistacji i rodzynek. Również Adam Mickiewicz w swym dziele pt. „*Pan Tadeusz*” dużo uwagi poświęcił kuchni staropolskiej w oparciu o przepisy Czernieckiego, opisując z nostalgią odchodzący w przeszłość barwny

świat szlacheckich zwyczajów.

W XVIII wieku słynny polski kanonik Jan Krzysztof Kluk pisał: „*Kapłona imię daje się owemu młodemu Kogutowi, któremu członki rodzayne wyrzynają się, aby przez swe lubieżności nie wynędzniał, aby stał się tłuszczejszym i mięso jego było smaczniejsze*”. Autor udzielał również wielu cennych rad, dotyczących zarówno terminu zabiegu, jak i żywienia, np.: „*Kogutki najzdarniejsze są do kapłonienia, gdy będą trzy miesiące stare. Kapłonienie ma się czynić ostrożnie i prędko (...). Kogutki późno wylężone nie zdadzą się do tego: najlepsze są, które przed S. Janem kapłonione być mogą. (...). Jęczmień, pszenica albo gotowane otręby tuczą go, nie zła jest tatarka: niektórzy mieląc to na mąkę, czynią ciasto z trzech części wody a jednej praśnego*

miodu (...)"'. Wskazywał również na przydatność kulinarną, jak i leczniczą kastrowanych kogutów: „*Kapłon tłusty różnie się sporządza do zażycia: najzdrowszy bez wątpienia jest po prostu na różnie pieczony lub do rosółu gotowany. Sadło jego jest odmiękczejące i zażywa się w lekarstwach tak wewnątrz jak zewnątrz*” (Kluk, 1779).

Wielką pochwałę smaku kapłona można odnaleźć również w „*Księdze kucharskiej rodu Swieżawskich*”. Podstawą tekstu był rękopis, spisany od połowy XVIII wieku do 1930 r. Zapisy Swieżawskich potwierdzają, że w Rzeczypospolitej kapłony należały do ulubionych przysmaków, ale głównie w domach zamożnych, które osobno utrzymywały drób na jajka, osobno na mięso oraz stać je było na kosztowny i pracochłonny chów (Kuchowicz, 1957).

Zabieg kastracji kogutków i kurek został szczegółowo opisany przez Jakuba Henryka Lewandowskiego w 1858 r. w *Poradniku Weterynarii Gospodarczej* (Romaniuk, 2011). Również w programach nauczania chirurgii na wydziałach weterynaryjnych w XIX i początku XX w. można odnaleźć opisy kastracji drobiu. Znany jest nawet polski patent na *przyrząd do kastrowania ptaków*, zarejestrowany w 1932 r. przez Jana Kurzydyma z Rybnika ([www.kaplon.eu](http://www.kaplon.eu)). Szczegółowy opis zabiegu oraz metod odnajdujemy także w opracowaniu Szumana (1951). Autor rozróżnił 3 metody: tzw. empiryczną (palcową

lub słowiańską), instrumentową (amerykańską) oraz hormonalną, która jednak budziła poważne zastrzeżenia i w niektórych krajach zabroniono jej stosowania. W Polsce w okresie powojennym kapłonowanie nie było już tak popularne. Wkrótce też wprowadzono zakaz kastracji kogutów, co zmusiło do zaprzestania tej produkcji aż do 2008 r.

Aktualnie chirurgiczne kapłonowanie jest wykonywane w Chinach, USA oraz we Włoszech i Francji (Mast i in., 1981), gdzie notuje się też największą produkcję i spożycie kapłonów oraz bogate piśmiennictwo z zakresu tuczu, jak i jakości uzyskiwanego mięsa (Hobday, 1914; Mast i in., 1981; Cheng i Hsu, 2002; Hsu i Lin, 2003; Tor i in., 2002; Chen i in., 2006; Sirri i in., 2009; Shao i in., 2009; Symeon i in., 2010). Autorzy wskazują, że zabieg sterylizacji wpływa korzystnie na zwiększenie masy ciała oraz udział mięśni piersiowych i nóg, przy większym odkładaniu tkanki tłuszczowej w jamie brzusznej oraz tłuszczu podskórnego i śródmięśniowego, co sprawia, że mięso cechuje większa delikatność, soczystość i kruchość.

Zabieg kapłonowania przeprowadza lekarz weterynarii w znieczuleniu ogólnym lub miejscowym (Jacob i Mather, 2000; Gogolewski i Czerwiński, 2012; [www.kaplon.eu](http://www.kaplon.eu)), w 8–10 tygodniu życia ptaków, przy masie ciała około 500 g.



Fot. 2 a. Kogut rodu Z-11  
Fig. 2 a. A Z-11 cock



Fot. 2 b. Kapłon rodu Z-11  
Fig. 2 b. A Z-11 capon

Już kilka tygodni po wykonaniu zabiegu kastracji obserwuje się, powstające w wyniku niedoboru testosteronu, zmiany w wyglądzie ptaków, a różnice te przedstawiają fot. 2 a, b. Grzebień i dzwonki stają się bladożółte, wiotkie i w ciągu kilku tygodni ulegają uwstecznieniu. Obserwuje się również zmiany w zachowaniu. Ptaki stają się bardziej spokojne, mniej aktywne i agresywne, na ogół nie pieją i nie wykazują chęci krycia.

Do produkcji kapłonów wykorzystuje się najczęściej rodzime rasy, właściwe dla danego kraju lub regionu, np. we Francji rasę Bresse, w Hiszpanii – Castellana Negra, w Japonii – Hinai-Jidori (Jacob i Mather, 2000).

Również w Polsce wykorzystywane są rasy zachowawcze: zielononóżka kuropatwiana (Z-11), żółtonóżka kuropatwiana (Ż-33), karmazyny/RIR (R-11), czy też rasa Sussex (fot. 2b–5).



Fot. 3. Kapłon rodu Ż-33  
*Fig. 3. A Ż-33 capon*



Fot. 4. Kapłon rodu R-11  
*Fig. 4. A R-11 capon*



Fot. 5. Kapłon rodu S-66  
*Fig. 5. A S-66 capon*

Z badań przeprowadzonych w Instytucie Zootechniki PIB wynika, że kapłony – w porównaniu do nie kastrowanych ptaków – wyróżniały się większą masą ciała, mięśni piersiowych i nóg (Calik i in., 2013). Zaobserwowano również większą masę tłuszczu i to zarówno u ka-

płonów utrzymywanych na ściółce, jak i na wybiegu. Oceniane grupy różniły się również pod względem barwy tuszki i mięsa (fot. 6–8), które u kapłonów było na ogół jaśniejsze ( $L^*$ ) i bardziej żółte ( $b^*$ ), natomiast u kogutów bardziej czerwone ( $a^*$ ).



Fot. 6. Pomiar barwy tuszki Z-11 aparatem Minolta w skali  $L^*a^*b^*$   
*Fig. 6. Measurement of  $L^*a^*b^*$  colour values of Z-11 carcass with a Minolta device*



Fot. 7. Mięśnie piersiowe po ugotowaniu (z lewej strony koguta, z prawej kapłona)  
*Fig. 7. Cooked breast muscles (cock's on the left, capon's on the right)*



Fot. 8. Mięśnie nóg po ugotowaniu (z lewej strony koguta, z prawej kapłona)  
*Fig. 8. Cooked leg muscles (cock's on the left, capon's on the right)*

Na podstawie obserwacji własnych poniżej przedstawiono krótką charakterystykę wyglądu zewnętrznego ptaków, tuszki i mięsa kapłonów:

1. **masa ciała kapłonów:** od 2000 do 5000 g w zależności od rasy i wieku ptaków;
2. **wygląd ogólny:** głowa mała, grzebień i dzwonki mocno zredukowane, wiotkie, bladożółte. Szyja masywna, lekko wygięta w tył. Grzbiet długi i szeroki, tułów dobrze osadzony, zaokrąglony, pierś wysunięta do przodu, szeroka i dobrze umięśniona. Nogi o mocnej budowie, umięśnione. Ogon długi, odchylony, zakończony pióropuszem;
3. **barwa tuszki:** od jasnożółtej do ciemnoszarej, charakterystyczna dla danej rasy – pod skórą wyraźna warstwa tkanki tłuszczowej;
4. **partie mięśniowe:** piersi, uda i grzbiet – przerośnięte marmurkowato tkanką tłuszczową; barwa mięśni na przekroju – różowa lub jasnoczerwona;

5. **zapach i smak mięsa:** delikatny, aromatyczny; mięso – soczyste i kruche.

W Polsce w ostatnim czasie obserwuje się rosnące zainteresowanie produkcją kapłonów. W promocję kapłonów zaangażowały się międzynarodowe organizacje kulinarne, m.in. Slow Food i Euro-Toques.

Obserwuje się również powrót do starych przepisów w tradycyjnej, staropolskiej, ale i również w nowoczesnej aranżacji. Coraz częściej kapłony są prezentowane na wystawach drobiu, jak i na Festiwalach Smaku, organizowanych w różnych regionach kraju. Źródła internetowe podają, że w Polsce cena kapłona może sięgać nawet 70 zł/kg. Dla przykładu, we Francji za tuszkę kapłona wraz z podrobami uzyskuje się 150 euro ([www.kaplon.eu](http://www.kaplon.eu)). Stanowi to zachętę do kapłonowania kogutów, co z kolei może przyczynić się do zagospodarowania nadliczbowych kogutków oraz stanowić dodatkową możliwość produkcji dla rolników, utrzymujących stada kur ras zachowawczych.

### Literatura

Calik J., Połtowicz K., Świątkiewicz S., Pietras M. (2013). Wpływ kapłonowania na masę ciała i wydajność rzeźną kogutów rasy Zielononóżka kuropatwiana. Mat. konf.: Bioróżnorodność zwierząt gospodarskich praktyczne wykorzystanie – terażniejszość i przyszłość. Balice, 15-17.10.2013, 1: 223–224.

Chen K.L., Hsieh T.Y., Chiou P.W.S. (2006). Caponization effects on growth performance and lipid metabolism in Taiwan country chicken cockerels. Asian-Australas. J. Anim. Sci., 19: 438–443.

Cheng L.Y., Hsu J.C. (2002). Effects of surgical caponization on growth performance, fibre diameter and some physical properties of muscles in Taiwan country chicken cockerels. Asian J. Anim. Sci., 15: 401–405.

Cywa-Benko K., Wężyk S., Połtowicz K. (2003). Produkcja jaj i mięsa drobiowego w oparciu o rodzime rasy kur. Brosz. upowsz. Wyd. własne IZ, 11: 1–21.

Debut M., Berri C., Arnould C., Guemené D., Santé-Lhoutellier V., Sellier N., Baéza E., Jehl N., Jégo Y., Beaumont C., Le Bihan-Duval E. (2007). Behavioral and physiological responses of three chicken breeds

to pre-slaughter shackling and acute heat stress. Brit. Poultry Sci., 46, 5: 527–535.

Dumanowski J., Pawlas A., Poznański J. (2010). Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku. Wyd. Muzeum – Pałac w Wilanowie, Warszawa, 143 ss.

Gogolewski L., Czerwiński M. (2012). Kapłonowanie kogutów. Pol. Drob., 1: 46–48.

Hobday F.T.G. (1914). Castration (including cryptorchids and caponing) and ovariectomy. Edinburg and London.

Hsu J.C., Lin C.Y. (2003). Influence of caponization on the carcass characteristics in Taiwan country chicken cockerels. Asian-Australas. J. Anim. Sci., 16: 575–580.

Jacob J., Mather F.B. (2000). Capons. Factsheet PS-54, Department of Animal Sciences, Florida Cooperative Extension Service, Institute of Food and Agricultural Sciences, University of Florida, Gainesville; [www.edis.ufl.edu](http://www.edis.ufl.edu)

Karbowiak A. (1900). *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*. Tow. Miłośników Historii i Zabytków Krakowa, Kraków.

Kluk J.K. (1779). *Zwierząt domowych i dzikich osobliwie kraioowych, historii naturalnej początki i gospodarstwo: potrzebnych i pożytecznych domowych*. O ptastwie Scholarum Piarum, Warszawa, 2: 129–131.

Krawczyk J., Calik J. (2007). Characteristic of hens of conservation lines in terms of productive and egg quality traits. *Ann. Anim. Sci., Suppl.*, 1: 233–236.

Kuchowicz Z. (1957). *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i pierwszej połowie XVIII*. Warszawa.

Mast M.G., Jordan H.C., Macneil J.H. (1981). The effect of partial and complete caponization on growth rate, yield, and selected physical and sensory attributes of cockerels. *Poultry Sci.*, 60: 1827–1833.

Romaniuk K. (2011). *Kastrowanie kur (kapłonienie) w opisie mgr nauk weterynaryjnych Jakuba Henryka Lewandowskiego (1858)*. *Pol. Drob.*, 3: 20–21.

Rozporządzenie Komisji Europejskiej nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. w sprawie niektórych norm

handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego.

Shao Y., Wu C., Li J., Zhao C. (2009). The effect of different caponization age on growth performance and blood parameters in male Tibetan chicken. *Asian J. Anim. Sci.*, 4 (5): 228–236.

Sirri F., Bianchi M., Petracci M., Meluzzi A. (2009). Influence of partial and complete caponization on chicken meat quality *Poultry Sci.*, 88: 1466–1473.

Symeon G.K., Mantis F., Bizelis I., Kominakis A., Rogdakis E. (2010). Effects of caponization on growth performance, carcass composition, and meat quality of medium growth broiler. *Poultry Sci.*, 89: 1481–1489.

Szuman J. (1951). *Drobiarstwo*. PWRiL, Warszawa, ss. 501–512.

Toussaint-Samat M. (2009). *The history of poultry*. John Wiley & Sons, pp. 305–315.

Tor M., Estany J., Villalba D., Molina E., Cubilò D. (2002). Comparison of carcass composition by parts and tissues between cocks and capons. *Anim. Res.*, 51:421–431.

[www.kaplon.eu](http://www.kaplon.eu)

## CAPONS AS A FOOD PRODUCT VALUED BY OLD POLISH AND TODAY'S GOURMETS

### Summary

Birds have been caponized since ancient times, mainly in association with a religious ritual. Later on, they were caponized to increase body weight and improve the quality of their meat, especially juiciness and tenderness. Today, according to the Commission Regulation No 543/2008 of 16 June 2008, a capon is a male fowl castrated surgically before reaching sexual maturity and slaughtered at a minimum age of 140 days: after castration the capons must be fattened for at least 77 days. Recent years have seen considerable interest in the fattening of capons. They are most often produced using native or locally adapted breeds specific to a country or region. In Poland, these are the Greenleg Partridge (Z-11), Yellowleg Partridge (Z-33), Rhode Island Red (R-11) and Sussex breeds (S-66). Old Polish cuisine recipes are experiencing a revival. Capon meat is considered a delicacy and reaches high prices, which forms an additional incentive, especially for farmers keeping flocks of heritage breeds hens to caponize cockerels.

Fot. w pracy: J. Calik

Fot.: internet

