

## Historia spożycia mięsa króliczego w Polsce

Dorota Kowalska

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

W Polsce z roku na rok wzrasta spożycie mięsa króliczego, o którego walorach smakowych i dietetycznych ostatnio bardzo dużo mówi się i pisze. W naszym kraju, mimo szeroko rozwiniętej hodowli i chowu królików, niestety nigdy nie było tradycji spożycia tego gatunku mięsa.

Jak podają źródła historyczne, mięso królicze cenili sobie już starożytni Rzymianie. Hedonistyczny stosunek do życia patrycjusza zaowocował bardzo dziwnymi, z naszego punktu widzenia, przepisami kulinarnymi. Wielką popularnością cieszyły się bowiem potrawy z noworodków, a w późniejszym czasie z embrionów króliczych, zwanych laurices. Mimo dużego zainteresowania Rzymian spożyciem tego gatunku mięsa, tak naprawdę w całej Europie zostało ono rozpropagowane dopiero za sprawą średnio-wiecznych zakonników. Zwrócenie przez nich uwagi na hodowlę tych zwierząt nie było jednak bezinteresowne i brało się głównie stąd, że płody królicze były uznawane za coś pośredniego między jajkiem a rybą, tak więc mogły być spożywane nawet w okresie wielkiego postu, czego zabronił dopiero papież Grzegorz z Tours (538–594) (Gacek, 2007).

W średniowieczu Polska była jednym z krajów o najdłużej trwających postach, które były wymuszane zarówno przez duchowieństwo, jak i władzę świecką. Nie mamy jednak potwierdzenia, że polscy duchowni spożywali właśnie ten gatunek mięsa. O tym, że królik był przez nich znany świadczą jednak wizerunki tych zwierząt często umieszczane na nagrobkach jako symbol przemijania. Wiązało się to z przekonaniem o ich krótkim żywocie.

Mięso królicze rzadko gościło również na

stołach kolejnych władców naszego kraju, jak i szlachty, o czym mogą świadczyć niektóre przypisy historyczne. Pierwszy z nich dotyczy uczty, wydanej w roku 1518 z okazji ślubu Bony *per procura* z Zygmuntem Starym, którą przygotowywali specjalnie sprowadzeni do Polski włoscy kucharze: „*Podano 25 potraw w następującej kolejności: nugat z orzeszków z serem śmietankowym, przybrany marmoladą i konfiturą z różnych owoców; galareta mięsna z sałatą; sztuka mięsa z białym sosem i musztardą; pieczone gołąbki; pieczeń wołowa z sosem winnym lub octowym; francuskie ciasto nadziewane serem; dziczyzna gotowana z przyprawą węgierską; paszteciki mięsne; pawie duszone we własnym sosie; ciasteczka florenckie; pieczeń z dziczyzny z białymi kluskami; galareta mięsna; króliki we własnym sosie (...)*”. Potrawa z mięsa króliczego wszystkim bardzo smakowała, jednak przeniesienie jej na stałe na polski grunt nie wzbudziło w naszych antenach zbyt dużego entuzjazmu, w przeciwieństwie na przykład do jarzyn. Bona szybko je rozpropagowała, mimo krążącej opowieści o pewnym polskim szlachcicu, który przedwcześnie powrócił z Włoch, gdyż obawiał się, że „w zimie sianem go będą karmić, skoro w lecie je trawę (sałatę)”. Królowa również nie przyjęła zwyczajów żywieniowych swej nowej ojczyzny, była bowiem bardzo mocno przywiązana do odrębności nie tylko kuchni, ale i spiżarni, stąd też w tym okresie na dworze królewskim były aż cztery wydzielone królewskie kuchnie: Zygmunta I, osobne Zygmunta Augusta i jego małżonki Elżbiety Habsburżanki oraz kuchnia królowej Bony (Bystroń, 1932; Łoziński, 1974; Kowalska, 2013).

Inny z przypisów historycznych to list francuskiego szlachcica do Ludwika XIV (1638–

1715), który wysłał go do Polski w celu sprawdzenia upodobań kulinarnych naszych przodków. Ów szlachcic napisał: „*Sarmackie posiłki składają się z wołowiny i cielęciny, świetnie w Polsce przyrządzonych, tamtejsza baranina jednak nie jest tak dobra jak we Francji; nie jedzą jej też Polacy, pozostawiając ją dla służby. Posiadają dużo kur szarych, ale brak tam perliczek; mają także dużo zajęcy, ale niewiele królików, których zresztą, zarówno jak i kotów, nie jadają*”. Tak więc, królików, podobnie jak i kotów nie jadalіśmy; nasuwa się jednak pytanie, jaką rolę w owym czasie pełnił kot w kuchni francuskiej. Według niektórych źródeł, kot – nazywany niegdyś królikiem dachowym, ma mięso smakiem zbliżone do królika, ale – jak podają historycy – zwierzęta te już w średniowieczu były zaliczone do stworzeń domowych, a więc nietykalnych; zjadali je jedynie zdesperowani, głodujący ludzie oraz barbarzyńcy (Szymanderska, 2004).

Tak więc, z całą pewnością możemy powiedzieć, że mniej więcej do końca XVII wieku mięso królicze nie znalazło uznania w wyższych warstwach społecznych Polski, pojawiało się natomiast na stołach biedniejszych, zastępując w świątecznym rosole kury i gęsi, trafiające do garnka bogatych. Króliki, tak naprawdę pojawiły się na polskich stołach dopiero wraz z dynastią Sasów. To August II Sas na terenie obecnej „Królikarni” w Warszawie założył zwierzyniec, gdzie trzymane dzikie króliki, zakupione prawdopodobnie za granicą, były celem podczas królewskich polowań, królując później na wystawnych kolacjach. Tradycję tę podtrzymywał również jego następca, August III, jednak po jego śmierci folwark popadł w ruinę, a teren opanowały króliki, na które już nikt nie polował. Źródła historyczne podają, że podobne zwierzętarnie znajdowały się również w niektórych rezydencjach magnackich, np. w zespole pałacowo-ogrodowym Branickich w Białymstoku, nazywanym przez niektórych „Podlaskim Wersalem”. Jednym słowem, zamiłowanie do polowań dynastii Sasów pomogło mięsu króliczemu wkraść się w łaski naszych przodków i rozgościć na polskich stołach, a nawet postawiło go na równi z dziczyzną, ale głównie z racji wygody, gdyż po ten gatunek mięsa nie musiano wyprawiać się do puszczy.

Pewną rolę w propagowaniu spożycia mięsa króliczego w XVII i XVIII-wiecznej Pol-

sce mieli zakonnicy w klasztorach, które były czynnikiem szerzenia się obcych wpływów, w tym również kulinarnych. Poszczególne zakony miały bowiem swoje domy macierzyste we Włoszech, Hiszpanii, Francji czy w Niemczech (krajach o tradycji spożycia mięsa króliczego), skąd przenikały do nich światowe nowinki. Klasztory były otwarte dla bogatych gości, a potrawy serwowane w czasie wystawnych uczt docierały z czasem na ich stoły.

Śledząc dalej historię spożycia mięsa króliczego, powinniśmy sięgnąć do pierwszych polskich ksiąg kucharskich, bo w końcu z czego mamy czerpać kulinarne inspiracje, jeśli nie z własnego dziedzictwa i kulturowej spuścizny. Toteż, gdy w którejś z nich odnajdziemy przepis, którego na co dzień używamy, łatwo wtedy poczuć ciągłość czasu i nasze w nim miejsce. Obecnie wprowadzie zmieniły się metody gotowania, ale gdzieś głęboko pod warstwą nowinek, jakie daje XXI w., jest fundament, na którym się opieramy, nawet nie zdając sobie z tego sprawy. Stare książki kucharskie to nie tylko kopalnia wiedzy kulinarnej, ale i historia danego narodu, którego kulturę można poznawać na wiele sposobów (Łozińska i Łoziński, 2012).

W Polsce za pierwszą książkę kucharską uważa się, wydane w 1682 r. przez Stanisława Czernieckiego (sekretarz królewski, podstoli żytomierski), „*Compendium Ferculorum albo zebrańie potraw*”. Autor opisuje w niej nie tylko sposób przyrządzania potraw, ale pokazuje, jak pobudzać smak i wyobraźnię gości, czarować ich wyglądem i sposobem podawania stawy. W tym czasie nikt jeszcze nie liczył kalorii czy indeksu glikemicznego, nie wiedziano również, co to BMI czy cholesterol, stąd też kucharz XVII-wieczny był artystą, dbającym o concept, treść i formę dzieła, ciesząc oczy biesiadników widokiem potraw i sycąc ich brzuchy, nie zwracając przy tym uwagi na zdrowotność serwowanych potraw. Hołdowano zatem zasadzie: tłusto, obficie, pieprznie i szafranno, ale dawna ostentacyjna ilość nie górowała już nad jakością. Czerniecki krytykował i wykpiwał popularną w ówczesnej Europie kuchnię francuską i z najwyższą niechęcią odnosił się do francuskich kucharzy. Skwapliwie wychwalał natomiast kuchnię „krajów cesarskich”, przez co rozumiał głównie Czechy i Węgry. Deklaracje te nie przeszkodziły mu jednak naśladować kuchmistrzów

francuskich, z których receptur chętnie w swym dziele korzystał (Dumanowski, 2009).

W polskiej kuchni XVII w. nie było jednego dominującego rodzaju mięsa. Spożywano wołowinę, baraninę, bardzo dużo drobiu – kury, kapłony, gołębie, perliczki, gęsi, kaczki; za drób uważano też króliki. Jedzono natomiast bardzo mało wieprzowiny, uważając, że mięso wieprzowe „ciężkie jest do strawienia i tym tylko jest zdadne, którzy są mocni i przy ciężkiej pracy”. Pobieżnie przeglądając owe pierwsze dzieło, stanowiące o kuchni naszych antenatów, trudno znaleźć potrawy z mięsa króliczego, jednak dokładnie studiując rozdział „*Memoryjał generalny albo ogólna pamięć przygotowania na bankiet, według którego i największych monarchów bankiety być mogą i najuboższych być może ukontentowanie*”, można zauważyć, że autor po bawołach, wołach, barankach młodych, baranach, skopach, kurczętach, kurach starych, gąskach młodych itd. wprawdzie dopiero na ostatniej pozycji, ale jednak wymienia króliki. W żadnym jednak z zamieszczonych na kolejnych stronach przepisów mięso to nie figuruje. Naszą uwagę mogą zwrócić natomiast pewne często powtarzające się w przepisach słowa, np.: „*potrawa z figatellami drobnymi – weźmij kapłona albo cielęciny, albo co chcesz, ochędoż, rozbierz lepiej surowo, aniżeli ociągając (...)*”, czy: „*zwierzyny w szuffacie albo duszone – weźmij świeżego żubra albo łosia, jelenia albo daniela, sarnę albo dzika, kozę albo co chcesz, z części mięsistej porąb w sztuczki, a nie mocz i nie płocz (...)*”. Być może właśnie w słowach „*albo co chcesz*” ukryty był królik, jako że książka dotyczyła potraw dla bogatych i biednych, a królik, jak wiadomo, chowany był w biedniejszych gospodarstwach.

Nieco lepiej, albo jawniej wygląda sprawa królika w drugiej z polskich książek kucharskich, wydanej dokładnie 101 lat później przez Wojciecha Wielądka (1749–1822), pt. „*Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*”. W poczytnym podręczniku wiedzy kulinarnej znalazło się aż 11 potraw z mięsa króliczego, jednak obecność ich specjalnie nie powinna dziwić z uwagi na fakt, że autor posiłkował się książką kucharską, pochodzącą z Francji („*Cuisinière bourgeoise*” Menona), chociaż jak dodaje „*wielą przydatków pomnożoną*”. Jak wiemy, Francja od wiek wie-

ków królikiem stała, stąd pewnie w polskiej edycji, obok zająca znalazł swoje miejsce właśnie królik. Same przepisy są już bardziej dokładne niż u Czernieckiego, chociaż myślę, że mniej wprawna gospodyni może mieć z nimi trochę kłopotu, jak np. z tym – „*Króliki po miejscu. Na dzień*” – „*Pokraj na części, włóż w rondel z masłem, wiązką pietruszki, grzybkami, karczochami obgotowanymi, przystaw do ognia, wysyp szczubec mąki, wlej bulionu i wina białego, osól, opieprz; ugotowawszy i sos wysadziwszy, zapraw trzema żółtkami* (tu wreszcie pierwszy konkret) *z bulionem ubitymi, wrzuc pietruszki siekanej, przygrzej, dasz na stół*”. Dla wprawnych gospodyń, dla których oprócz „*szczubeci*” wszystko jest jasne, podaję, że *szczubec* to po prostu szczypta. Wgłębiając się w lekturę tego dzieła sztuki kulinarnej, można wnioskować, że w tym okresie w kuchni było już coś policzalne, bowiem przy jajkach figurują pierwsze liczby (Dumanowski, 2012).

Nieco później, bo w 1871 r., ukazała się (popularna do dziś) książka pt. „*365 obiadów za pięć złotych*” Lucyny Ćwierczakiewiczowej (1829–1901), legendarnej autorki wielu niezwykle popularnych książek kucharskich, które doczekały się dziesiątków wydań (Ćwierczakiewicz, 1871). Autorka była znaną postacią XIX-wiecznej Warszawy, miała niebanalną osobowość i słynęła z wyjątkowo nowoczesnego, jak na owe czasy, podejścia do kwestii żywienia, zdrowia i higieny. Jednak, mimo tego brak w jej książce przepisów na dania z mięsa króliczego, o którym już wtedy wspomniano, że jest mięsem bardzo zdrowym.

Proponuję to niedopatrzenie wybaczyć jednak pani Lucynie w zamian za to, że nadała ona nowe znaczenie określeniu „*kucharka*”. O ile wcześniej kucharka kojarzyła się z kurą domową, która potrafi zaspokoić apetyty rodziny, o tyle za sprawą Ćwierczakiewiczowej urosła do rangi osoby o szerokich horyzontach. „*Kucharka to artystka, scjentystka i pragmatyk jednocześnie, zatem osoba o szerokich horyzontach: widzi ona świat nie z perspektywy kuchni, lecz kuchnię z perspektywy świata*” – pisała. Pani Lucyna była kontynuatorką obiadów czwartkowych, wydawanych przez Stanisława Augusta. Połączyła w nich zamiłowanie do bywania na salonach, kultury oraz kulinariów. Zapraszała na nie przedstawicieli ówczesnej śmietanki to-

warzyskiej stolicy (Wodzińska, 2007).

Ale wracając do miejsca królika na polskim stole, należy stwierdzić, że dopiero na przełomie XIX i XX w., kiedy rozpoczęła się prawdziwa era dbałości o zdrowie, zaczęto powoli dostrzegać wartości kulinarne i dietetyczne tego mięsa. W tym okresie wydano chyba największą liczbę książek kucharskich, za pisanie których brali się nie tylko znani kucharze, ale również gospodynie domowe, czy działające już w tym okresie szkoły kucharskie.

Niemniej znaną, jak kuchnia Lucyny Ćwierczakiewiczowej, była kuchnia Marii Ochowicz-Monatowej (1935), której przepisy są wykorzystywane do dziś, a sama książka bije rekordy cenowe na aukcjach internetowych. Można powiedzieć, że jest to jedna z książek kucharskich, przekazywanych w spadku po prababkach młodszemu gospodyniom w rodzinie. „Uniwersalna książka kucharska”, wydana w 1926 r. nakładem księgarni polskiej B. Połanieckiego we Lwowie, opatrzona została sentencją „*Mens sana in corpore sano*” (w zdrowym ciele zdrowa myśl) i zawierała nie tylko przepisy (przeszło 2200) gospodarskie i kuchenne, ale uwzględniała również dietę, codzienną higienę oraz kuchnię jarską. Wprowadzała czytelnika w atmosferę minionych czasów, dawała wiedzę o panujących obyczajach. W tej, jak niektórzy mówią, ikonie polskiej sztuki kulinarnej, w rozdziale XVII pt. „Zwierzyzna i dzikie ptactwo” autorka zamieściła dwa przepisy, dotyczące mięsa króliczego, wcześniej wpisując taki oto tekst: „*króliki są w smaku podobne do zająca, tylko mięso mają białe. Nie dają się długo przechowywać, po zabiciu trzeba je zaraz ze skóry obciągnąć i zabajcować najwyżej do trzech dni. We Francji króliki są bardzo rozpowszechnione i jadane zarówno przez zamożniejszą, jako też i przez biedniejszą ludność. U nas w ostatnich czasach zaczynają zaprowadzać sztuczne hodowle królików. Przyrządzać je można na te same sposoby co zająca*”. Dwa przepisy to może niewiele, ale już jakiś początek i znak, że mięso to musiało być obecne na polskich stołach, skoro autorka zdecydowała się o nim wspomnieć.

Być może, była to odpowiedź na wydaną cztery lata wcześniej przez Jerzego Kraskowskiego (1922) broszurę pt. „*Królik w budżecie prywatnym i państwowym*”, w której autor podaje pomysł na uzdrowienie gospodarki polskiej

przez wprowadzenie obowiązkowej hodowli królików. W broszurze czytamy „*ponieważ mamy 6 milionów polskich rodzin, więc jeżeliby każda rodzina tylko jedną utrzymywała samicę króliczą, to po roku mielibyśmy  $6.000.000 \times 48 = 288.000.000$  królików, a czystego mięsa  $864.000.000$  klg. Rachując wedle przedwojennej statystyki niemieckiej po 45 klg. mięsa na jednego człowieka rocznie, wypadłoby, że wyprodukowane u nas mięso królicze wystarczyłoby dla  $19.200.000$  ludzi na rok, tj. że przeszło  $\frac{3}{4}$  naszej ludności polskiej miałoby mięso, nie potrzebując żadnego innego. Królicze mięso jest zdrowsze i pożywniejsze od wszelkich innych mięs, jakie jadamy. Od mięsa wołowego jest prawie podwójnie pożywniejsze: gdy bowiem tamto ma w sobie części pożywnych 24,20%, to mięso królicze zawiera 40,15%. Z tego wynika, że komu wystarczy do nasycenia się  $\frac{1}{2}$  funta mięsa wołowego, ten się tak samo nasyci  $\frac{1}{4}$  funta mięsa króliczego*”. Niestety, pomysł autora nie znalazł uznania, czego chyba sam się spodziewał, pisząc: „*aby ta hodowla była hodowlą ogólną a więc powszechną powinna być przymusową, a Polak żadnego przymusu nie znosi i oburzanie się na przymus uważa dla siebie za zaletę, chlubi się tem*”.

W 1931 r., Franciszek Molicki, nakładem Domu Książki Polskiej w Warszawie wydał książkę pt. „*Króliki rasowe i luksusowe oraz ich hodowla: domowa z pomocą jednej samicy na małą skalę i hodowla przemysłowa z pomocą setek samic na większą skalę*”. Książka była przeznaczona dla szkół wykładowych i dla właścicieli polskich, a poświęcona została „*pierwszemu wskrzesicielowi Polski i kandydatowi na Króla Polskiego Marsz. Józefowi Piłsudskiemu*”. Dzieło zasługuje na uwagę ze względu na fakt, że obok praktycznych porad, dotyczących chowu i hodowli, znajduje się tu również 10 przepisów z użyciem mięsa króliczego, głównie do produkcji kiełbas i kiszek. Oprócz tego autor radzi, pisząc o gruźlicy, nekującej naród polski, aby zapobiegając dalszym zachorowaniom „*wziąć się za mięso królicze, które jest najpożywniejsze ze wszystkich mięs, bardzo skuteczne przeciw gruźlicy, a ciepłik włosowy pozostający w skórkach króliczych, będzie nas ogrzewać i chronić od gruźlicy. Rozbiór chemiczny króliczego mięsa poucza nas, że zawiera ono: białka 32,4%, tłuszczu 4,72%, części mineralnych 1,68% i wody 61,19%. Są to dozy największe od wszystkich mięs innych zwierząt*”.

Nieco później, bo w 1943 r. Wydawnictwo Rolnicze w Krakowie wydało „*Elementarz o królikach*” (Łorzyński, 1943), gdzie wesołymi wierszykami i rysunkami próbowano ponownie zachęcić naszych pradziadków do chowu i spożycia mięsa króliczego. W rozdziale, dotyczącym mięsa króliczego czytamy:

„Nerki, serce i wątroba  
To pasztetów twych ozdoba.  
A śledzionę zaś i płuca  
Azorkowi się wyrzuca.  
Tłuszcz królika doskonały,  
Nim omaścisz obiad cały.  
Mięso – nie masz mu równego  
Co do smaku i wartości,  
Zrób więc często królobicie

I dla domu i dla gości.  
Przytem dobra gospodyni  
z króla potraw sto uczyni.  
Biciem króli częściej, więcej,  
Zaoszczędzisz moc pieniędzy.

Prawdziwy rozkwit hodowli królików w Polsce nastąpił jednak dopiero po II wojnie światowej, wtedy to staliśmy się znaczącym eksporterem nie tylko mięsa, ale i wełny króliczej. Niestety, jego spożycie w kraju było nadal marginalne w stosunku do wołowiny, drobiu czy wieprzowiny. Przez wiele lat niewiele się zmieniło, dopiero ostatnie 10-lecie to okres nagłego wzrostu spożycia, w czym niemałą rolę odegrały choroby, na jakie zapadają bydło, świnie czy drób.

### Literatura

- Bystrzeński J. (1932). *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce*. Księgarnia Trzaski, Everta i Michalskiego, Warszawa, 45 ss.
- Ćwierczakiewicz L. (1871). *365 obiadów za 5 złotych*. Drukarnia Aleksandra Pajewskiego, Warszawa, 369 ss.
- Dumanowski J. (2009). *Staropolskie książki kucharskie*. *Mówią wieki*, 12: 36–40.
- Dumanowski J. (2012). *Kucharz doskonały* – pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem (...), pomnożony przez Wojciecha Wielądka. Muzeum Pałac w Wilanowie, ISBN 978-83-63580-08-7, seria *Monumenta Poloniae Culinaria*, t. I: 1–240.
- Gacek L. (2007). *Pochodzenie królików hodowlanych*. Artelisowy blog. Rolnictwo/Hodowla.
- Kowalska D. (2013). *Historia udomowienia dzikiego królika*. *Wiad. Zoot.*, LI, 1: 41–50.
- Kraskowski J. (1922). *Królik w budżecie prywatnym i państwowym*. Drukarnia L. Anczyca i Spółki, Kraków, 15 ss.
- Łorzyński F. (1943). *Elementarz o królikach*. Wyd. Rolnicze, Kraków. 32 ss.
- Łozińska M., Łoziński J. (2012). *Historia polskiego smaku. Kuchnia, stół, obyczaje*. Wyd. Nauk. PWN, 328 ss.
- Łoziński W. (1974). *Życie polskie w dawnych wiekach*. Wyd. Literackie, Kraków.
- Molicki F. (1931). *Króliki rasowe i luksusowe oraz ich hodowla: domowa z pomocą jednej samicy na małą skalę i hodowla przemysłowa z pomocą setek samic na większą skalę*, nakładem Domu Książki Polskiej w Warszawie, 65 ss.
- Ochorowicz-Monatowa M. (1935). *Uniwersalna książka kucharska*. Nakładem Księgarni Polskiej B. Połanieckiego we Lwowie.
- Szymanderska H. (2004). *Na polskim stole przepisy i tradycje szlacheckie*. Świat Książki, Warszawa.
- Wodzińska I. (2007). *Kucharka niepospolita, czyli życie i twórczość Lucyny Ćwierczakiewiczowej*. W: *Historia zwyczajnych kobiet, zwyczajnych mężczyzn*, Przemysł.

## HISTORY OF RABBIT MEAT CONSUMPTION IN POLAND

### Summary

Considering that Poland has never had a tradition of eating rabbit meat, it is encouraging that the average Pole has increased its consumption over the last few years. The available historical literature provides little data on the consumption of rabbit meat on Polish tables over the centuries. The first mentions are from 1518, when Bona Sforza married Sigismund the Old by proxy, and one of the dishes served was rabbit in its own gravy. The successive cookbooks published in Poland, which are a mine of not only culinary but also historical information, provided hardly any information concerning the consumption of rabbit meat. It was only at the turn of the 19th and 20th centuries, when people became more health conscious, that the culinary and dietetic value of his meat began to be slowly perceived.