



Anna Zielińska-Chmielewska 

Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Poland

## HISTORYCZNE UWARUNKOWANIA ORGANIZACJI CHOWU I MIEJSC UBOJU ZWIERZĄT RZEŹNYCH W POLSCE

**Abstrakt.** Celem artykułu jest przedstawienie historii organizacji chowu i miejsc uboju zwierząt rzeźnych w Polsce, z uwzględnieniem uboju rytualnego. Podjęto również próbę określenia roli rzeźni, ich znaczenia i pełnionych przez nie funkcji w polskim przemyśle mięsny. W tym celu dokonano przeglądu literatury krajowej i zagranicznej oraz scharakteryzowano rzeźnie jako miejsca uboju zwierząt rzeźnych w dawnej Polsce. W artykule podjęto próbę uporządkowania i usystematyzowania podstawowych pojęć związanych z hodowlą i ubojem. W opracowaniu wykazano, że wskutek rozwoju miast, zwiększenia liczby ludności, a tym samym wzrostu zapotrzebowania na żywność pochodzenia zwierzęcego chów i ubój przestały być prywatną sprawą, a stały się przedmiotem zainteresowania i wnikliwej uwagi państwa ze względu na strategiczne znaczenie i wymóg bezpieczeństwa żywności na poziomie indywidualnego konsumenta. Na przestrzeni wieków miejsca uboju uległy znacznym przeobrażeniom, na stałe wpisując się w krajobraz kompleksowych, nowoczesnych zakładów przetwórstwa mięsa.

**Słowa kluczowe:** chów zwierząt rzeźnych, ubojnia (rzeźnia), przemysł mięsny, Polska


### WPROWADZENIE

Gospodarka mięsna należy do najważniejszych gałęzi przemysłu spożywczego w Polsce, zarówno pod względem wartości produkcji sprzedanej, jak i wielkości zatrudnienia. Z punktu widzenia konsumenta warto zaznaczyć, że przeciętny człowiek zjada w ciągu całego życia 73 tony żywności, z czego na spożycie mięsa składa się 5 krów, 20 świń, 29 owiec, 760 kurczaków, 46 indyków, 18 kaczek, 7 królików i około 1000 ryb (Litwińczuk i Barłowska, 2012).

Historia gospodarki mięsnej sięga czasów prehistorycznych. Już 1000 lat p.n.e. ludy pierwotne suszyły

i wędziły mięso, a przed rządami Cezara przyrządzano i doprawiano kielbasy. Wikingowie transportowali bydło, świnie i owce na ląd amerykański, na którym prowadzono ich hodowlę na wielką skalę. Od czasów wojny secesyjnej przechowywano mięso w bryłach lodu opasanych trocinami. Pod koniec XIX wieku, gdy wprowadzono urządzenia chłodnicze napędzane amoniakiem, przetwórnice i chłodnie mięsa funkcjonowały przez cały rok. Na przełomie XIX i XX wieku wprowadzono zmechanizowany rozbiór mięsa, co w konsekwencji doprowadziło do powstania przemysłowego przetwórstwa mięsa. Już w 1860 roku na obszarze Ameryki Północnej wykorzystywano wagony chłodnicze,

---

 dr Anna Zielińska-Chmielewska, Katedra Koniunktury Gospodarczej, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu, Al. Niepodległości 10, 61-875 Poznań, Poland, e-mail: [anna.zielinska@ue.poznan.pl](mailto:anna.zielinska@ue.poznan.pl)

w których przewożono tusze wołowe i wieprzowe, oraz prowadzono badania nad właściwościami mięsa w laboratoriach. Pierwsze elektryczne chłodziarki, zwyczajowo zwane lodówkami, pojawiły się w amerykańskich gospodarstwach domowych w 1913 roku, a w Europie po drugiej wojnie światowej.

## PRZEDMIOT BADAŃ I METODA BADAWCZA

Celem opracowania jest przedstawienie historii organizacji chowu i miejsc uboju zwierząt rzeźnych, z uwzględnieniem miejsc uboju rytualnego, a także określenie roli, znaczenia i funkcji rzeźni w polskim przemyśle mięsnym. Podjęto również próbę uporządkowania i usystematyzowania podstawowych pojęć związanych z chowem i ubojem. Realizacja tak postawionego celu wymagała wykorzystania wtórnych materiałów źródłowych w postaci krajowej i zagranicznej literatury przedmiotu do analizy opisowej, porównawczej, dedukcyjnej i syntetycznej. W artykule postawiono hipotezę, że uwarunkowania historyczne organizacji chowu i miejsc uboju zwierząt rzeźnych wpływają na zagospodarowanie przestrzenne uboju i rozbioru, a także produkcyjno-przetwórcze, logistyczne i transportowe współczesnych przedsiębiorstw sektora mięsnego w kraju.

## WYNIKI I DYSKUSJA

Od najdawniejszych czasów hodowlę i chów zwierząt uzależniano od warunków naturalnych, tzn. dostępu do pastwisk, lasów, jezior i rzek. Wypas bydła i koni prowadzono na obszarach łąkowych, owce na suchych i wyżynnych pastwiskach, a trzodę chlewną w okolicach lasów bukowych. Chów zwierząt na ubój traktowano jako zajęcie gospodarskie (Tederko, 1991).

W rozwoju gospodarki mięsnej w Polsce wyróżnia się (Pezacki, 1981):

- okres przedcechowy (do końca XII wieku),
- okres przetwarzania z organizacją cechów (od 1175 roku do 1912 roku),
- okres rozwoju przemysłu mięsnego, wraz z utrzymaniem dominacji rzemieślniczego przetwarzania surowców i rosnącego znaczenia przemysłowego przetwarzania surowców (od 1945 roku do dziś),
- fazę odtwarzania gospodarki rynkowej (od 1989 roku do dziś).

## ORGANIZACJA CHOWU I POZYSKANIA ZWIERZĄT RZEŹNYCH NA PRZESTRZENI WIEKÓW

W okresie przedcechowym prowadzono chów zwierząt rzeźnych, z których produkowano mięso i wyroby mięsne dla zaspokojenia własnych potrzeb żywnościowych. W ustroju cechowym pozyskiwaniem i przetwarzaniem surowców rzeźnych zajmowało się rzemiosło rzeźnikowędliniarskie zorganizowane w cechach (bractwach), które miały wyłączność na ubój i sprzedaż mięsa w miastach. Powstanie miast doprowadziło do społecznego podziału pracy, w tym również do powiększenia łańcucha produkcyjnego o pośredników, którymi byli rzemieślnicy pobierający nauki w dziedzinie uboju zwierząt i przerobu surowca rzeźnego.

W średniowieczu towarowa gospodarka mięsna stała się prawnie uregulowaną profesją. Cechy rzeźników były dobrą lokatą kapitału, a przynależność do nich oznaczała wysoką pozycję ekonomiczną i społeczną. Od XIII do XIX wieku cechy rzemieślnicze rosły w siłę i chroniły swoich członków. Słowo cech pochodzi od niemieckiego rzeczownika „Zeche”, oznaczającego koszt, ucztę oraz niemieckiego czasownika „zechen” w znaczeniu pić, ucztować. W średniowieczu, gdy umiejętność czytania i pisania nie była powszechna, rzemieślnicy wyróżniali swój zawód i przynależność cechową za pomocą znaku, tzw. gmerku, symbolu, czyli „Zeichen” (z j. niem. znak, symbol). Stąd spolszczenie tego słowa do „cechy”, a następnie dalej nazwanie cechem przynależności do organizacji zawodowej. Największe natężenie emigracji zrzeszonych rzemieślników zasiedlających zachodnie tereny ziem polskich, na których tradycja i społeczno-ekonomiczne znaczenie cechów było o wiele większe niż na wschodnich ziemiach polskich, przypada na XIII wiek. Przy okazji wyjaśnia to brak cechów rzemieślniczych w ówczesnej Finlandii, Estonii i na ziemiach litewskich Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Wszystkie cechy rzemieślnicze były organizacjami miejskimi, które konstituowano według zasady: „jedno miasto, jedno rzemiosło, jeden cech”. Liczebność cechów była różna i wynikała z rodzaju rzemiosła i dzielnic kraju. Bez względu na miejsce występowania najwięcej członków miały cechy szewców. Natomiast na obszarach o rozwiniętym chowie owiec i uprawie lnu dominowały cechy sukienników i płócienników. Jeśli liczba członków była zbyt mała, tworzone cechy wielobranżowe, tzn. zrzeszający rzemieślników wielu zawodów. Zdarzało się i tak,

że samodzielnych rzemieślników (mistrzów) było zbyt dużo, wówczas formowano więcej aniżeli jeden cech.

Wraz ze wzrostem produkcji mięsa na cele handlowe wzrosło znaczenie jego konserwacji. Znano cztery sposoby utrwalania mięsa: solenie, suszenie, wędzenie oraz przechowywanie mięsa pod bryłami lodu (Pezacki, 1981). W przeciwieństwie do miast, na wsiach i w folwarkach gospodarka mięsna nie podlegała szybkim przemianom. Na średniowiecznej wsi wypasano zwierzęta rzeźne na własne potrzeby. W XVI wieku zaczęto eksportować żywe bydło rzeźne na Zachód szlakiem handlowym: Przemysł – Kraków – Praga – Ratyżbona. W XVI-wiecznej Polsce wskutek ucisku chłopów, długotrwałych wojen i chorób zakaźnych gospodarka mięsna załamała się.

W Europie w XIII-XIV wieku rozpoczął się proces przekształcania osad pasterskich w osady rolnicze, a wokół dworów – proces powstawania skupisk ludzkich zajmujących się uprawą roli, hodowlą i chowem zwierząt na potrzeby ich mieszkańców. Chów zwierząt był uniezależniony od miejscowych warunków wypasu, a podstawowe składniki pokarmu zwierząt stanowiły siano, słoma i zboże. W ten sposób średniowieczna europejska gospodarka żywnościowa ulegała przekształceniom z hodowlanej na rolniczo-hodowlaną, przy równoczesnej realizacji polityki podporządkowywania rolników i hodowców szlachcie, możnowładcom i rycerstwu, które bez wysiłku zaopatrywało się w tanią żywność. Ten model rolnictwa nie gwarantował stabilnego zaopatrzenia w żywność wszystkich jej mieszkańców, a przede wszystkim nie stwarzał warunków do jego efektywnego rozwoju.

W Polsce proces przekształcania się osad pasterskich w rolniczo-hodowlane przypadł na XV–XVI wiek, co było spowodowane wzrostem eksportu zbóż do Europy, która nie mogła zaspokoić potrzeb żywieniowych swoich mieszkańców i zaczęła eksportować zboże m.in. z Polski, w której rozwój miast następował z około stu-letnim opóźnieniem. Od 1446 roku, gdy Gdańsk pwrócił pod polskie panowanie, wzrósł eksport zbóż (głównie żyta), którego kulminacja przypadła na XVI-XVII wiek. Wzmożone zainteresowanie możnowładców i szlachty hodowlą zbóż i jej eksportem wymusił zmiany w ówczesnych stosunkach ustrojowych. System czynszowy zastąpiono systemem pańszczyźnianym, a areale uprawne folwarków uległy istotnym powiększeniom kosztem pól uprawnych chłopów (z 30-40 ha w XII-XIII wieku do 15-20 ha w XVI wieku). Chłopi pańszczyźniani ręcznie

prowadzili uprawy przy wykorzystaniu swojego inwentarza. Pan pańszczyźniany utrzymywał tylko taką ilość inwentarza, która była niezbędna do „wyżywienia dworu”. Dlatego zachęcano chłopów do chowu w ramach tzw. prawa wypasu zwierząt w pańskich lasach i na pastwiskach. Podstawą rozwoju chowu zwierząt rzeźnych na ziemiach polskich był ilościowy rozwój hodowli (Borowski, 1941; Brzeski, 1933; Krzyżanowski i Kumaniecki, 1915; Mandecki, 1937). Chłopi wypasali zwierzęta na własne potrzeby, świadczenia w naturze dla dworu oraz celem sprzedaży rzeźnikom i tylko to stanowiło ich dochód.

W okresie XVII–XVIII wieku hodowla i chów zwierząt były na bardzo niskim poziomie. Świnie wypasano na pastwiskach, a tylko w okresie tuczu dożywiano je ziarnem zbóż. Od połowy XVIII wieku, wskutek oddziaływania prądów oświatowych i dążenia do reformowania stosunków feudalnych w rolnictwie, rozpowszechniła się polowa uprawa ziemniaków, które stały się podstawowym artykułem spożywczym dla ludności wiejskiej i paszą dla trzody chlewnej. Wielkie odkrycia w rolnictwie, a w szczególności wyniki badań Justusa von Liebiga<sup>1</sup> w zakresie chemii organicznej, dały fundament produkcji nawozów sztucznych. W XIX wieku w Polsce nastąpił zintensyfikowany rozwój rolnictwa, hodowli i chowu ze względu na wzrastający popyt na żywność dla ludności miejskiej. W jeszcze szybszym tempie, wskutek uprzemysłowienia, rozwijały się miasta Europy Zachodniej. Pod koniec XIX wieku dokonały się istotne przemiany związane z chowem i hodowlą świń. Po pierwsze, tucz odbywał się w chlewach, a wypas na pastwiskach służył zwierzętom tylko dla celów zdrowotnych. Po drugie, zapoczątkowano krzyżowanie ras w celu przyspieszenia ich dojrzewania. Na ziemiach polskich najczęściej krzyżowano świnie miejscowe z uszlachetnioną rasą niemiecką (Edelschein) i angielską (Yorkshire). Na początku XX wieku władze państw europejskich zdecydowały otoczyć większą opieką rolnictwo i sprzyjać rozwojowi hodowli zwierząt, stawiając za wzór rozwiązanie rolnictwa duńskiego i holenderskiego.

<sup>1</sup> Justus von Liebig (1803–1873), niemiecki chemik i wykładowca na Uniwersytecie w Gießen i Monachium. W swoich badaniach udowodnił teorię o mineralnym odżywianiu się roślin, co stało się podstawą nowoczesnej chemii rolnej. Jego badania gleb dały początek produkcji nawozów sztucznych, dlatego Justus von Liebig nazywany jest też ojcem nawozów. Wynalazł również stosowaną w kuchni po dziś dzień kostkę bulionową.

Rozpoczęty od 1945 roku przemysłowy charakter przetwórczej gospodarki mięsnej przyczynił się do zmniejszenia społecznej roli cechów. Rozwój polskiego przemysłu mięsnego nabrał tempa w pierwszej dekadzie XX wieku i wynikał z konieczności wyrównania różnic porozbiorowych części kraju. Oficjalnie powstanie polskiego przemysłu mięsnego datuje się na 1912 rok, w którym zapoczątkowano eksport bekonu z bekoniami w Czerniewicach. W okresie międzywojennym eksport mięsa doprowadził do ożywienia gospodarczego. Z kraju wywożono od 18–31% wyprodukowanego mięsa (Pezacki, 1991). Przed 1939 rokiem krajowe rzeźnie były małe, o ograniczonych możliwościach produkcyjnych, nieskomunikowane z drogami. Większość z nich stanowiła własność komunalną, tylko nieliczne były prywatne. Nie stosowano zbiórki odpadów poubojowych. Krajowy popyt był zaspokajany produkcją rzemieślniczą. Charakterystyczny dla gospodarki mięsnej był brak samodzielności i uzależnienie od sytuacji gospodarczej krajów rozwiniętych. W Polsce nie kultywowano tradycji dużych zakładów. Za duże zakłady uznawano takie, w których roczna produkcja wynosiła 100–3600 ton mięsa (Pezacki, 1991). Najwięcej zakładów znajdowało się w zachodniej i północnej Polsce. Produkcja była kapitałochłonna i wymagała wysokiego poziomu zatrudnienia. Osiągnięcia przemysłowego przetwórstwa mięsnego zaprzepaszczono podczas pierwszej i drugiej wojny światowej. Utracono wówczas bazę surowcową, materiałową i fach rzeźniczy. Powojenna odbudowa była ograniczona polityczno-gospodarczym kierunkiem rozwoju kraju. Zlikwidowano zakłady rzemieślnicze, ubogo uzbrojone technicznie i nieprzeznaczające nrom sanitarnych, zastępując je uspołecznionym przemysłem. W latach 1950–1970 postępowała koncentracja środków produkcji, rekonstrukcja struktury technicznej, wyrównywanie mocy produkcyjnych między regionami i zaczęto zatrudniać wykwalifikowanych pracowników. Jednym z najważniejszych wymogów planowanej gospodarki było zwiększenie stanu pogłowia zwierząt rzeźnych, których liczba drastycznie zmalała w okresie drugiej wojny światowej. Zwiększano zdolności produkcyjne odbudowanych rzeźni i przetwórnici. Ideą przewodnią ówczesnej władzy była budowa potężnych kombinatów mięsnych o możliwie największej zdolności produkcyjnej, wykorzystujących surowce uboczne i poubojowe. Nowe, zmechanizowane zakłady miały za zadanie zwiększyć produkcję przy pełnym wykorzystaniu bazy

surowcowej, poprawić jakość asortymentu i obniżyć koszty produkcji. Do końca lat 50. XX wieku zmodernizowano zakłady i przetwórnice mięsa, które stanowiły własność państwową. Od 1990 roku na rynku przetwórstwa mięsnego następują przemiany struktury i sposobu przetwórstwa. W okresie 1989–1991 rokiem nastąpiła zmiana z gospodarki centralnie planowanej na wolnorynkową. Gospodarkę niedoborów zastąpiła gospodarką nadwyżki podaży, która zdominowała rynek rolno-spożywczy. Odnotowano 40% redukcję przemysłowego przetwórstwa mięsa czerwonego, w tym 50% redukcję ubojów przemysłowych i 16 % redukcję produkcji przetworów mięsnych (Urban, 2003). Brak ograniczeń wejścia na rynek oraz początkowo relatywnie wysokie przychody działalności przyczyniły się do wzrostu liczby małych prywatnych rzeźni, przetwórnici oraz ubojni na terenie całego kraju. W latach 1989–1992 mimo spadku dochodów i wzrostu cen rosło krajowe spożycie mięsa. Zmniejszył się eksport przy równoczesnym wzroście importu. Zderzenie przestarzałego polskiego przemysłowego sektora mięsnego z technologicznie rozwiniętym sektorem mięsnym krajów zachodnioeuropejskich oraz wysoka konkurencja na krajowym rynku mięsa miały olbrzymi wpływ na kryzys przemysłowej części przetwórstwa mięsnego. W efekcie rozpoczął się proces modernizacyjny i dostosowawczy krajowego sektora mięsnego. Rozpoczęto prywatyzację państwowych przedsiębiorstw, różnicujących asortyment zgodnie z oczekiwaniami, preferencjami i gustami konsumentów, oraz przebudowano kanały dystrybucji. Zmianie uległ sposób funkcjonowania i zarządzania przedsiębiorstwami, przeprowadzono restrukturyzację produkcji, majątku i zatrudnienia. Pozytywne skutki rozpoczętych przekształceń ujawniły się w latach 1995–1997, czego dowodem był powrót do uprzemysławiania przetwórstwa (wzrost produkcji przemysłu mięsnego o 20%), koncentracji i konsolidacji sektora oraz integracji produkcji zwierząt rzeźnych. Proces uprzemysławiania przetwórstwa mięsnego w zakresie ubojów zwierząt rzeźnych rozpoczął się później. Od 1995 roku obserwuje się słaby wzrost ubojów przemysłowych (o 3% rocznie). Ten powrót do uprzemysłowienia przetwórstwa przejawia się w koncentracji handlu żywnością, zwiększaniu sprawności działania oraz we wzroście znaczenia sprywatyzowanych firm państwowych. Procesowi uprzemysławiania przetwórstwa mięsnego towarzyszy wzrost wartości dodanej produkcji w łańcuchu marketingowym.

W pierwszej fazie transformacji ustrojowej w latach 1989–1999 utrzymywał się wysoki poziom inwestycji w dużych przemysłowych zakładach mięsnych. Cechą polskiego przemysłu mięsnego jest dominacja produkcji kielbas i wędzonek nad produkcją mięsa kulinarnego. Ma to swoje logiczne wyjaśnienie w wyższej preferencji klientów dotyczącej wysokiej jakości mięs surowych, nabywanych najczęściej w lokalnych sklepach mięsnych, przy jednoczesnym regularnym nabywaniu półfabrykatów i gotowych dań mięsnych znanych marek. W fazie początkowej plasuje się produkcja wołowiny kulinarnej. W całym okresie transformacji nie zlikwidowano luki organizacyjnej, gdyż rozwój przedsiębiorstw następował głównie w drodze zwiększania sprzedaży, a nie przez redukcję zbędnych zasobów kapitału i angażowanych czynników wytwórczych czy dostosowywania ich wielkości i struktury do rozmiarów prowadzonej działalności gospodarczej (Milewski, 2003; Urban, 2001). Przemysł mięsny ostatnich dwudziestu lat charakteryzował się stopniowym ilościowym wzrostem spożycia mięsa oraz mięsa kulinarnego, wyrobów garmażeryjnych, konserw i wędzonek, a powolnym spadkiem spożycia tłuszczów zwierzęcych. Widoczny jest wzrost spożycia mięsa wyższej jakości i o większej strukturze rodzajowej, rosnący udział mięs do bezpośredniego spożycia, a także gotowych produktów i półproduktów mięsnych.

## RZEŹNIE I INNE MIEJSCA UBOJU RYTUALNEGO ZWIERZĄT

Przez pojęcie rzeźni rozumie się miejsce bez względu na urządzenie i położenie, w którym dokonuje się uboju zwierząt w celu uzyskania mięsa dla ludzi do spożycia. W znaczeniu szczegółowym jest to odpowiednio urządzone zakład przemysłowy służący do pozyskiwania mięsa (Trawiński, 1948). Pierwsze rzeźnie, umiejscowione w halach targowych, istniały już w 300 roku p.n.e. w starożytnym Rzymie. Budowle te posiadały osobne pomieszczenie do uboju bydła. W innych krajach nowożytnej Europy ubojnie powstały dopiero w XIII–XIV wieku (Skrzypek, 1983; Wartenberg i Skrzypek, 1973).

Z przekazów historycznych wynika, że do połowy XII wieku rzeźnicy dysponowali nieskrępowaną dowolnością wyboru miejsca uboju. Ludność zaopatrywała się w mięso poubojowe z miejscowego chowu, a w miastach korzystano z dowozu chłopskiego lub dworskiego (Tederko, 1991). W polskich miastach lokowanych na prawie niemieckim, wzorując się na prawach i zwyczajach

niemieckich, przeznaczano dworzyszcze na rzeźnię, czyli osobną zagrodę chłopską, powszechnie zwaną też *szlachtuzem* (z niem. *Schlachthaus* oznacza rzeźnię, *schlachten* to ubić). Po ubiciu zwierząt dokonywano ich rozbioru (konfekcji) i sprzedawano w przybocznych izbach, tzw. jatkach.

W okresie od XII wieku do przełomu XIX i XX wieku lokalne władze miejskie nakazywały ubój w rzeźniach cechowych. W ustroju cechowym rzeźnicy zaopatrywali się w żywiec w najbliższych wsiach i otrzymali wyłączność na ubój i sprzedaż mięsa w miastach, co uzależniło wieś od cech rzemiosła rzeźnicko-wędliniarskiego. Nie wolno im było dokonywać dalszej odsprzedaży.

Od XX wieku państwowe władze nakazywały przeprowadzanie uboju tylko w publicznych rzeźniach (Pezacki, 1991). Historyczny rozwój organizacji miejsc uboju zwierząt rzeźnych wskazuje, że na skutek zmian urbanizacyjno-cywilizacyjnych gospodarka mięsna przestała być sprawą prywatną, a stała się kwestią interesu i bezpieczeństwa publicznego.

W XI i XII wieku w zorganizowanych osadach żydowskich na ziemiach polskich znajdowały się rzeźnie rytualne, umożliwiające dokonanie uboju w zgodzie z zasadami judaizmu. Książę Bolesław Pobożny 16 sierpnia 1264 r. nadał Żydom w Wielkopolsce przywilej kaliski, który zapewniał m.in. swobodę praktyk religijnych, w tym prawo do religijnego uboju zwierząt. W latach 1273–1295 podobne przywileje wydali książęta śląscy. W roku 1334 przywilej kaliski został potwierdzony przez króla Kazimierza Wielkiego, a w roku 1364 rozszerzony na terytorium całej monarchii piastowskiej. W latach 1254 i 1258 zostały wydane nakazy synodów Kościoła katolickiego, nakazujące oddzielanie kramów żydowskich od chrześcijańskich. W roku 1267 synod wrocławski, na polecenie legata papieskiego Gwidona, wydał uchwałę wzywającą chrześcijan do nienabywania mięsa od Żydów.

Rytualny ubój zwierząt oddziaływał na kształtowanie się pogłowia i handlu bydłem przeżywającym parzystokopytnym. Polega on na przecięciu tchawicy i przełyku unieruchomionego, leżącego na wznak zwierzęcia ostrym nożem w obie strony, tzn. z góry na dół. Zwierzę nie może się wtedy poruszyć, gdyż spowoduje to „trefność mięsa”. Ubój rytualny był zakazany w Rosji, Niemczech, Szwajcarii, Hiszpanii i Finlandii. W Polsce był dopuszczony na potrzeby ludności żydowskiej, a co ciekawe, w niektórych miastach obejmował cały ubój bydła, cieląt i owiec. Według danych z 1936 roku ubój

rytualny w województwie stanisławowskim wynosił 100% wszystkich ubojów, w województwie nowogrodzkim aż 97,8%, w województwie lubelskim około 96%, a w województwie poleskim 95,6%, przy czym udział ludności żydowskiej w tych województwach wynosił zaledwie 10–12% (Tederko, 1991, s. 102). Ubój rytualny wiązał się z wprowadzeniem dodatkowego ogniwa pośrednika – hurtownika mięsa, który klasyfikował mięso jako koszerne, a jego cena była znacznie wyższa niż niekoszerne. Ponadto mięsem koszerne nie mogły być bydłace zady, w przeciwieństwie do przodów.

Historyczny rozwój organizacji miejsc uboju zwierząt rzeźnych dowodzi, że wskutek rozwoju miast, wzrostu liczby ludności i zapotrzebowania na żywność pochodzenia zwierzęcego gospodarka mięsna przestała być sprawą prywatną, a zaczęła funkcjonować na zasadach prawa publicznego. Do XII wieku stosowano rzemieślniczy sposób przetwarzania surowców rzeźnych, który był przedmiotem obrotu towarowego. Od 2. połowy XII wieku rozpoczął się okres regulacji dotyczących miejsc uboju. Pierwsze takie wzmianki pochodzą z czasów panowania Bolesława Wstydlwego (1225–1279) i dotyczą bardzo szczegółowych oraz zróżnicowanych postanowień co do dostaw żywca do miasta, miejsc i sposobu jego uboju, a także miejsc sprzedaży mięsa, jego jakości i ceny.

Można zatem powiedzieć, że do połowy XII wieku panowała niczym nieskrępowana dowolność wyboru miejsca uboju przez rzeźnika. Od 2. połowy XII wieku do przełomu XIX i XX wieku obowiązywał nakaz uboju tylko w rzeźniach cechowych oraz wyłączność uboju w komunalnych rzeźniach publicznych w miastach nakazem władz państwowych. Powodami stopniowego, nieodwracalnego procesu ograniczania dowolności wyboru miejsca uboju zwierząt była uciążliwość dla otoczenia, a w szczególności obawa o zanieczyszczenie pitnych ujęć rzek oraz trudność z pozbywaniem się niejadalnych części ubijanych zwierząt. Właśnie dlatego większość rzeźni cechowych lokowana była u ujściu rzek<sup>2</sup>, a zatem można powiedzieć, że była jedną z pierwszych, niekoniecznie uświadomionych form dbania o środowisko przyrodnicze. Jednak najważniejszą, przełomową przesłanką lokalizowania ubojni w miejscach

odosobnionych było naukowe rozoznanie przyczyn odzwierzęcych chorób człowieka, które stworzyło podstawę pod prawną regulację przymusu uboju w rzeźniach publicznych i poddania tego zabiegu kontroli sanitarno-weterynaryjnej wyspecjalizowanej kadry. Nie wszyscy rzeźnicy chcieli poddać się obowiązkowi kontroli uboju w miejscach do tego wyznaczonych. Znane są wzmianki o protestach rzeźników krakowskich z XVII wieku oraz rzeźników gdańskich, którzy aż do XIX wieku bojkowali centralizację ubojów.

## ORGANIZACJA I FUNKCJONOWANIE RZEŻNI

Podstawowym budulcem rzeźni było drewno. Jej zewnętrzne ściany osadzano na podmurówce z kamienia i cegły, a szczyt był oparty na palach i wysunięty w stronę nurtu rzeki, co ułatwiało korzystanie z bieżącej wody. Właścicielami rzeźni z prawem dziedziczenia byli wójtowie, cechy rzeźników bądź miasta. Nie ulega wątpliwości, że koncepcja organizacji łączącej zbiorowość rzemieślników tego samego zawodu nie jest polską ideą. Koncepcja zrzeszania się rzemieślników wywodzi się z lokacji miast na ziemiach polskich opartych na prawie magdeburskim. Na tereny Polski przywieźli je ze sobą głównie emigranci z Zachodu posługujący się językiem niemieckim, a rzadziej przybysze z południa – Czesi. W przepisach dotyczących organizacji i porządku uboju określono dni uboju oraz wysokość opłat za korzystanie z nich.

Od 2. połowy XII wieku zaczęto budować publiczne rzeźnie cechowe. Pierwsza powstała w Krakowie (przed 1257 rokiem), następnie w Poznaniu (1280), Żmigrodzie k. Wrocławia (1253), Szczecinie (1312), Warszawie, Sanoku i Przemyślu. Rzeźnie drewniane były usytuowane nad rzekami, a murowane powstawały na zachodzie Polski. Od XVII wieku budowano duże, murowane rzeźnie. Z rzeźni cechowych korzystali cechowi rzeźnicy, a pozostałe osoby za wyższą aniżeli zrzeszeni opłatą. Z upływem czasu cech pobierał coraz wyższe opłaty i zobowiązany był do utrzymywania należytej czystości. Najwięcej trudności sprawiało cechom wyrobienie nawyku porządku i przekonanie jej członków do tego, aby ubój nie odbywał się w jatkach. Wyposażenie rzeźni cechowych było bardzo proste. Najczęściej znajdowały się tam: koryta do oparzania świń, nosidła wody, kotły żelazne do jej podgrzewania, windy przyścienne z łańcuchami do pionizacji tusz, stoły, siekiery i łopaty. Zarówno w przekroju czasowym, jak i przestrzennym uznawało

<sup>2</sup> W Muzeum Przemysłu Mięsnego w Poznaniu znajduje się akwarela J. Malety przedstawiająca ostatnią rzeźnię cechową w Warszawie, w miejscu zwanym „Rybaki”, która istniała tam od 1605 do 1916 roku.

się, że warunki pracy w rzeźniach były trudne, szczególnie w początkach ich istnienia, gdy poziom techniczny urządzeń był bardzo niski. Ciężkiej pracy fizycznej towarzyszyła wysoka wilgotność powietrza i mokre posadzki. Dlatego właściciele i zarządcy rzeźni dążyli do wykorzystania wszelkich nowinek technicznych, dzięki którym można było poprawić warunki pracy zatrudnionych. Zarządy cechów rzeźników nieustannie dbały o poprawę warunków bytu, nabycie praw socjalnych oraz wprowadzanie osiągnięć techniki przy uboju zwierząt. Bardzo często statuty były nazywane przywilejami. Cech pełnił funkcje nauczyciela zawodu i wychowawcze dla młodych adeptów sztuki rzeźniczej (Skrzypek, 1983). Niestety wraz z rozwojem przemysłowego przetwórstwa mięsnego cechy branżowe traciły na znaczeniu, a ich miejsce przejęły związki i organizacje zawodowe, które choć z założenia były kontynuatorami dawnej tradycji cechów, to przede wszystkim musiały podołać nowym wyzwaniom cywilizacyjnym wynikającym z przemysłowego rozwoju gospodarki.

Pomimo braku zapisów<sup>3</sup> o warunkach higieniczno-sanitarnych rzeźni różniły się one od dzisiejszych standardów. Według opinii osób postronnych, które można znaleźć w źródłach pamiętnikarskich, stan sanitarny ubojni, w szczególności na wschodnich obszarach ziem odzyskanych, był tragiczny. Warunki pracy w rzeźniach były bardzo uciążliwe. Nie jest możliwe ustalenie ich mocy produkcyjnych ani stopnia wykorzystania. Do XV wieku rzeźnicy nabywali zwierzęta rzeźne na targach miejskich. Od XVI wieku, gdy zakazano ich zakupu poza miastem w promieniu jednej mili (Bystron, 1977), cechy zaopatrywały się w trzodę z podmiejskich pastwisk i folwarków. Nie wiadomo, ile wyhodowanych zwierząt sprzedawano na ubój do miast.

Na niestabilny rozwój zorganizowanego uboju wpływały klęski, takie jak pożary, powodzie, epidemie, epizootie i wojny. Choć śmiały spustoszenie, to jednak umożliwiały budowę bardziej nowoczesnych obiektów. Pierwszym zwiastunem nowej koncepcji architektoniczno-organizacyjnej w zakresie budowy i lokalizacji rzeźni był obiekt w Krakowie, oddany do użytku w 1818 roku. Była to rzeźnia publiczna, która należała do Rzeczypospolitej Krakowskiej, z prawem wyłączności uboju na terenie miasta (Perenc, 1958). W tym okresie na

terenie zaboru rosyjskiego konstruowano budynki pod rzeźnię z trzema ścianami, o złym stanie technicznym i sanitarnym. Rzeźnie należały do państwa, a opłaty za ich korzystanie stanowiły istotne źródło dochodu miasta (Chrostowski, 1984; Kuncewicz, 1980).

Pod koniec XVIII wieku w Europie Zachodniej ujawnił się rozkład ustroju feudalno-cechowego, którego wyrazem było przejście od feudalnych warunków produkcji i pracy do rynkowych. Wprowadzone ustawowe ograniczenia liczby mistrzów i członków doprowadziły do faworyzowania synów i innych członków rodzin mistrzów cechowych, co pogłębiło antagonizmy między czeladnikami a ich nauczycielami. Na przykład w Anglii, a w 1810 roku w zaborze pruskim wprowadzono wolność rzemiosła, która umożliwiła – na mocy specjalnych koncesji, wyjętych spod wpływu cechów – samodzielność w prowadzeniu rzemiosła rzeźniczego. Na mocy tych uprawnień już od XIX wieku rzeźnicy zakładali prywatne ubojnie zwierząt. Niestety, ubój był prowadzony w prymitywnych warunkach, w niewielkiej odległości od domów mieszkalnych, a nawet w ich wnętrzu. Pomimo wiarygodnych przesłanek likwidacji ubojni prywatnych ze względu na niespełnianie wymogów technicznych, sanitarnych i higienicznych, ich liczba ciągle rosła. Wielu rzemieślników posiadających własne, duże warsztaty dokonywało uboju zwierząt rzeźnych.

Po pierwszej wojnie światowej nadal obowiązywały przepisy państw zaborczych w zakresie uboju zwierząt w rzeźniach publicznych. Dopiero w 1933 roku wprowadzono ustawę o rzeźniach z prawem wyłączności, upoważniając gminy powyżej 25 tys. mieszkańców do ustanawiania ubojów na własne potrzeby. Należy też nadmienić, że od najdawniejszych czasów na wsiach były prowadzone samodzielne uboje zwierząt, na potrzeby rodzin i innych mieszkańców wsi. Jednym z kanałów dostaw żywności rzeźnego do miejskich cechów było mięso ubite właśnie na wsiach. W tej perspektywie wiejscy rzeźnicy, przez cechowych rzeźników świadomie nazywani „partaczami”, stanowili poważną konkurencję. Okazjonalne bicie zwierząt na wsiach, w związku z ważnymi uroczystościami rodzinnymi i religijnymi, praktykowane jest najprawdopodobniej do dziś.

## PODSUMOWANIE

Specyfiką mięsa i przetworów mięsnych jest ich krótka trwałość. Mięso i jego wyroby należą do często nabywanych artykułów spożywczych. W dobie rosnącej

<sup>3</sup> Zaginęła z biblioteki najstarsza publikacja pt.: O szlachetuzach publicznych, autorstwa Stanisława Jankowskiego, zamieszczona w: „Pamiętnik Lekarski w Warszawie” (wyd. 1892, t. 2, s. 48).

konkurencji i szybkiego tempa życia niezwykle ważne jest dostosowanie chowu zwierząt rzeźnych oraz miejsc uboju zwierząt do aktualnych potrzeb i wymagań konsumentów przy równoczesnym zachowaniu wysokiej jakości mięsa i jego przetworów.

Z przeprowadzonej analizy wynika, że organizacja chowu, miejsc uboju i funkcjonowanie rzeźni na przestrzeni kilku stuleci bardzo się zmieniły. Do XII wieku hodowla zwierząt rzeźnych i miejsca uboju służyły osadom, zaspokajając potrzeby żywnościowe rdzennych mieszkańców. Z czasem wyłonił się rzemieślniczy fach rzeźniczy. Postęp cywilizacyjno-technologiczny i silne procesy urbanizacyjne wyparły przypadkowość miejsc uboju i przyczyniły się do połączenia funkcji uboju i przetwarzania surowca pod jednym dachem. Na przełomie XIX i XX wieku zapoczątkowano przetwarzanie surowców rzeźnych na skalę przemysłową, które odbywa się po dziś dzień w dużych, kompleksowych, skomputeryzowanych, często oddalonych od śródmiejskich osiedli mieszkalnych zakładach przetwórstwa mięsa.

Celem artykułu było przedstawienie historii organizacji chowu, hodowli i miejsc uboju zwierząt rzeźnych z uwzględnieniem miejsc uboju rytualnego, a także określenie roli, znaczenia i pełnionych funkcji rzeźni w polskim przemyśle mięsnym. Cel opracowania został zrealizowany, a postawiona hipoteza badawcza pozytywnie zweryfikowana. Otrzymane wyniki analiz teoretycznych będą wykorzystane w dalszych badaniach nad ważnością chowu i miejsc uboju zwierząt rzeźnych w Polsce.

## LITERATURA

- Borowski, W. (1941). Spółdzielczość skupu i sprzedaży żywego inwentarza w województwie poznańskim [maszynopis].
- Brzeski, T. (1933). Zagadnienie organizacji zbytu zwierząt rzeźnych w Polsce. Poznań: Wielkopolska Izba Rolnicza w Poznaniu.
- Bystroń, S. (1977). Warszawa. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy.
- Chrostowski, T. (1984). Z dziejów weterynarii międzywojennej na ziemiach województw centralnych i wschodnich Rzeczypospolitej Polskiej. *Życie Wet.*, 5, 20.
- Dolatowski, Z., Borys, A. (2011). Postęp techniczno-technologiczny w przetwórstwie mięsa. W: *Innowacyjność gospodarki mięsnej w Polsce* (s. 159–174). Warszawa: Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego.
- Jankowski, S. (1892). *Pamiętnik Lekarski w Warszawie* (t. 2).
- Kunczewicz, M. (1980). *Osiemdziesiąt lat łódzkiej rzeźni*. *Gosp. Mięs.*, 8.
- Krzyżanowski, A., Kumaniecki (1915). *Statystyka Polski*. Kraków.
- Litwińczuk, Z., Barłowska, J. (2012). *Produkcja żywności*. W: Z. Litwińczuk (red.), *Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa*. Warszawa: PWRiL.
- Mandecki, S. (1937). *Organizacja zbytu trzody chlewnej w Polsce*. Kraków: Polska Akademia Umiejętności.
- Perenc, A. (1958). *Historia lecznictwa zwierząt w Polsce*. Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk: Ossolineum.
- Pezacki, W. (1977). Z historii polskiego przemysłu mięsnego. *Gosp. Mięsna*, 11, 26.
- Pezacki, W. (1981). *Technologia mięsa*. Poznań: Wyd. Naukowo-Techniczne.
- Pezacki, W. (1988). Rzeźnie cechowe w dawnym Poznaniu. *Kronika Miasta Poznania*, 55(3).
- Pezacki, W. (1991). *Gospodarka mięsna w Polsce. Zarys dziejów* (t. 1a). Wyd. PekPol, SIT-SPOŻ-NOT.
- Skrzypek, W. (1983). *Organizacja uboju zwierząt rzeźnych na Śląsku od XIII do końca XIX wieku*. *Gosp. Mięsna*.
- Tederko, C. (1991). *Rozwój hodowli i handlu zwierzętami rzeźnymi oraz zaopatrzenie miast i grodów w surowce rzeźne*. W: W. Pezacki (red.), *Gospodarka mięsna w Polsce. Zarys dziejów* (t. 1a). Wyd. PekPol, SIT-SPOŻ-NOT.
- Trawiński, A. (1948). *Mięsoznawstwo*. Warszawa: Lekarski Instytut Naukowy.
- Urban, R. (2003). *Polski przemysł spożywczy. Analiza makroekonomiczna*. Warszawa: Polska Federacja Producentów Żywności, IERiGZ, Polska Inicjatywa Konsumpcyjna.
- Urban, R. (2001). *Dni Przemysłu Mięsnego*. Warszawa 15.05.2001.
- Wartenberg, L., Skrzypek, W. (1973). *Zabytek śląskiej plastyki cechu rzeźniczego w Nysie*. *Med. Wet.*



## HISTORICAL CONDITIONS OF THE ORGANIZATION OF ANIMAL BREEDING AND ANIMAL SLAUGHTERING PLACES IN POLAND

**Abstract.** This paper presents the history of the organization of animal breeding and animal slaughtering places (including ritual slaughter facilities) in Poland. An attempt was made to define the role, importance and functions of slaughterhouses in the Polish meat industry. To do so, a review of domestic and foreign literature was carried out, and the characteristics of slaughterhouses in early Poland were presented. This paper also attempts to organize and structure the basic concepts related to animal breeding and slaughter. As shown in this study, because of urban development and population growth (and the resulting increase in demand for food of animal origin), breeding and slaughter is no longer a private concern. It became a matter of interest and focus to state authorities, considering its importance and safety requirements at consumer level. Over the centuries, animal slaughtering places have undergone a fundamental transformation to form a part of a complex modern meat processing industry.

**Keywords:** breeding, slaughter, slaughter house, meat processing sector, Poland