

Le foie gras, nous ne savons pas si nos anciens le valorisaient véritablement ?

En Égypte ancienne.

Aujourd'hui :

- Nous avons connaissance que nos anciens Égyptiens engraisaient bien certains animaux comme les palmipèdes, ...
- **Nonobstant, nous ne savons pas s'ils valorisaient véritablement le foie ?** Les spécialistes n'en sont absolument pas certains. Il faut savoir qu'aucun texte ni aucune "image" au musée du Louvre comme à celui du Caire d'ailleurs ne démontrent que le foie gras était utilisé dans l'alimentation des Égyptiens anciens.

Parce qu'il s'agissait, peut-être, en toute simplicité, d'engraisser les animaux pour la saveur de la viande ? Car immanquablement, nos anciens auraient pu s'apercevoir qu'ainsi leurs chairs devenaient bien plus goûteuse.

- La graisse pouvait aussi servir à la conservation des aliments ?
- A l'éclairage peut-être ?
- A la cuisine bien certainement aussi ?
- ... ?
- Nous retrouvons quelques traces à l'époque romaine, avec des oies gavées de bouillies, ...
- ...

Cette pratique de gavage semble s'être répandue via les communautés comme :

- Les juives en Hongrie,
- L'Italie,
- L'Alsace,
- ...

La création du foie gras ...

Tel que nous la connaissons aujourd'hui, à partir du maïs, est née en vérité, dans le Sud-Ouest de la France.

**"Apicius
a fait la découverte,
que nous pouvons employer**

**la même méthode artificielle d'augmenter la
taille du foie de la truie,
comme de celle de l'oie,
elle consiste à les fourrer avec des figues
sèches,
et quand ils sont assez gras,
ils sont trempée de vin mélangé avec du miel,
et
immédiatement tué."**

Pline l'Ancien, Histoire naturelle, livre VIII. Chapitre 77 ...



Les légendaires oies de Meidoum que vous connaissez bien.

[Source](#)

[Plan de cette thématique ...](#)

- Des peintures murales montrant le gavage des oies.
- L'Égypte ancienne et "[peut-être](#)" le début du foie gras ...
- [Un oiseau, pouvait-il être cet animal sacré ?](#)
- Nos anciens observaient avec perspicacité leur environnement en essayant de le comprendre ...



Deux fils de Ty.

Ty junior (Enfant avec sa mère, son doigt,...) – **Le premier personnage sur votre gauche.**

Et son frère **Demedj**,
face lui,

le "**Chef des élevages de canards**".

[Des peintures murales montrent le gavage des oies.](#)

**"Le foie gras
est le" foie gras " des gavés les oies et les
canards.
Il a été fait
et
apprécié depuis l'époque romaine
et probablement bien avant,
le gavage des oies est clairement représentée
dans l'art égyptien de 2 500 av."**

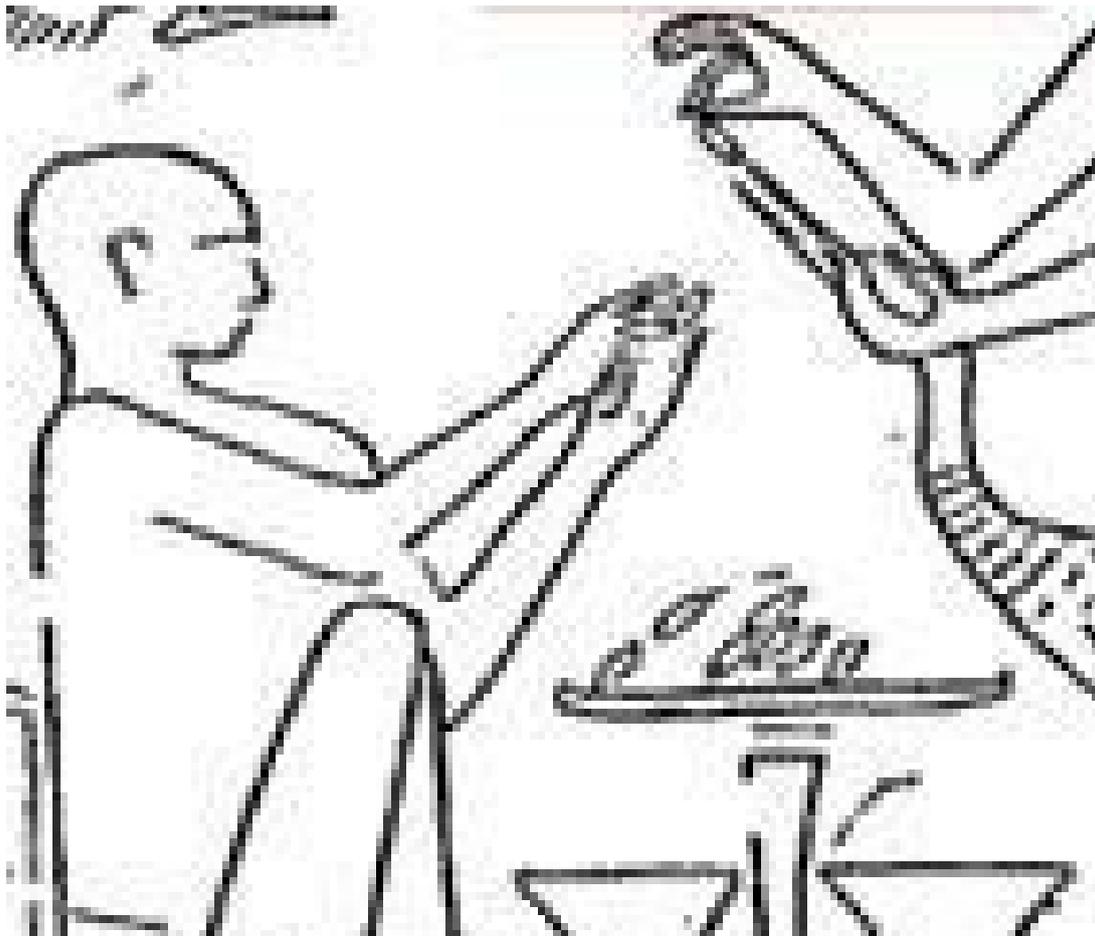
(Mc Gee 2004 , p. 167)



Une peinture murale.
elle montre le gavage des oies, nous sommes il y a plus de 4 500 ans,
au sein de la nécropole de Saqqarah.



[Source](#)



Gavage d'une grue.
Au sein du mastaba de TY.
2 815 à 2 400 B.C.E.

[Source](#)



Deux paysans avec de la nourriture destinée au gavage des oies.
Deux autres les gavent.
Mastaba de Kagemni



Nous sommes maintenant au sein du **mastaba de Merouka**.
Et le gavage des oies.

[L'Égypte ancienne et "peut-être" le début du foie gras ...](#)

Nous ne disposons donc pas de preuves véritables quant à l'utilisation du foie gras lui-même dans l'alimentation en Égypte ancienne :

- Ni textes,
- Ni iconographies,
- ...

Pline l'ancien fit bien allusion au gavage d'oies à l'aide de figes séchées.

Nonobstant, ne "parlait-il" pas là des Romains ?

Le "De re coquinaria d'Apicius" ...

Il fait alors connaître sa première recette de foie gras (Même si au demeurant il faut bien reconnaître qu'il fut écrit bien plus-tard). D'abord cela s'appelait **Jecur Ficatum** à savoir "**foie aux figes**". Cela changea de dénomination au cours des siècles, pour prendre la dénomination au 12^e siècle par "foie".

Pline l'ancien, ce naturaliste latin avait alors avancé deux noms :

- **Scipion Metellus**,
- Et **Marcus Seius**, des hommes qui s'étaient illustrés au siècle précédent dans l'art d'engraisser les oies.

Pétrone dans son "Satiricon",

Martial, poète latin,

Juvenal avec ses "satires",

Apicius dans "l'art culinaire" ... Tous ces auteurs latins du premier siècle B.C.E s'étonnaient de l'excellence des foies gras. **Apicius** avait même inventé une recette précise, du reste très élaborée me semble-t-il, afin de préparer le foie gras, et proposée dans son livre "**de Re Coquinaria**".

D'autres auteurs, comme **Caton, Varron, Celse ou Palladio**, vont même jusqu'à fournir des conseils d'engraissement.

Et même le géographe **Strabon** fait référence **aux gardiens gaveurs d'oies d'Aquilé** qu'il avait surnommé d'ailleurs les "**hommes oies**" : les "**Anserarii**".

Un oiseau, pouvait-il être cet animal sacré ?

Voici probablement la plus ancienne représentation d'un oiseau, les oies que vous connaissez bien, nous sommes à Meïdoum :



Capture d'oiseaux au filet,
dans le mastaba du vizir Néfermaât et de son épouse Itet.
Nous sommes bien au sein de la légendaire 4e dynastie.

Les deux oiseaux situés à gauche sont en fait des bernaches à cou roux, proches des oies véritables.

L'oie est souvent considérée comme une incarnation du nTr Amon.

[Source](#)

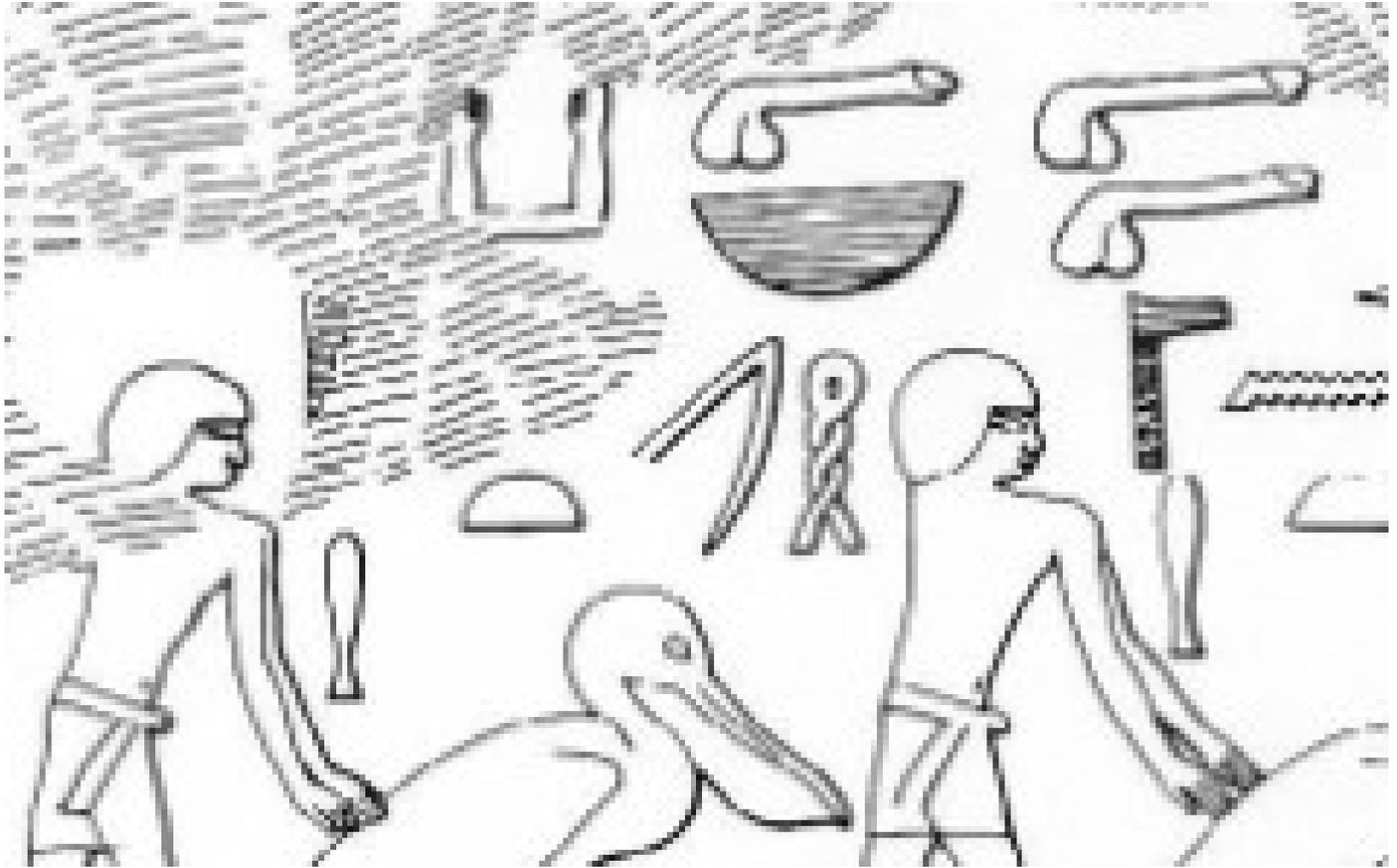
L' "oiseau" pouvait jusqu'à représenter :

- L' "**âme**" de **pharaon**,
- Et être cet intermédiaire entre notre monde et celui de la vie éternelle,
- ...
- **L'avènement d'un nouveau souverain n'était-il pas signalé par un lâcher de quatre oies sauvages et ce aux quatre coins de l'horizon ?**

Moult oiseaux peuplaient alors le quotidien de nos anciens, ils les décrivent d'ailleurs si parfaitement qu'aujourd'hui nous sommes aptes à les identifier :

- L'Ibis,
- L'oiseau Benou lui-même,
- **La huppe fasciée / Upupa epops**,
- L'oie bien sûr,
- **Le canard**,

- Les pigeons,
- Le pellican Hénout,
- ... Ainsi, les "volailles" avaient une place très importante, leur chair fut consommée notamment par les plus pauvres, certainement par les fellahs eux-mêmes.



Pélicans hénout.

"Chambre des saisons",

Nous sommes bien au temple solaire de Nyouserrê.

On pouvait ainsi découvrir de nombreux volatiles dans :

- Des volières,
- Des pigeoniers,
- ...

[Ce gibier d'eau, le canard par exemple ...](#)

Comme l'homme, **il a fait du grain de blé son principal repas**. Voici donc un animal qui semble avoir été bien considéré par nos anciens, avec ses couleurs diverses, ...



Deux scènes du temple du pharaon Amenhotep III à Louxor.
1 350 B.C.E.

À gauche, le pharaon fait griller un canard devant le nTr Amon, et à droite le souverain éventait la fumée de la viande rôtie vers un netjer impatient.

Voici "peut-être" un exemple du rôle de la viande rôtie sacrificielle
et

surtout de la fumée dans la sustentation des netjerou de l'ancienne Égypte.

D'après Nelson, 1949.

Et puis ...

Comment ne pas l'apprécier lui, le canard, qui, à la manière d'un couple héroïque, semble affectionner et protéger ses petits ? **Nos Egyptiens n'adulaient-ils pas les anciens comme les enfants ?**

Du reste, l'iconographie, ne nous démontrerait-elle pas en partie cela ?

- Canard en vol,
- Canard sur le point d'atterrir,
- **Canard mis à engraisser,**
- Oisillon dans un nid,
- Canard en de bien divers hiéroglyphes,
- Des stèles comme celle de la princesse Nes-Henou de la 2e dynastie ou des têtes de canards sont en offrande,
- L'oie, le canard ne furent-ils point parmi les plats préférés ?
- Canard en tableau de chasse dans les marais,
- Canard dans les mains d'un défunt,
- Canard dans un banquet royal : une jeune princesse dévorant un canard rôti et ce sur un ostracon armanien ...,
- ...

Adonc, le canard était-il un animal sacré ?

- Probablement si nous nous souvenons d'Auguste Mariette, un des pères de l'égyptologie, qui disait :

**"Le canard égyptien est un animal dangereux,
un coup de bec,
il vous inocule le venin
et
vous êtes égyptologue pour la vie."**

- Aussi, nous le voyons bien à travers cette dualité, celle de la pensée égyptienne, particulièrement vis-à-vis de certains animaux. Ils peuvent indifféremment être considérés comme "néfaste" / utile à la fois, souvenez-vous de notre **hippopotame**.

Ainsi le canard sauvage ...

Ne personnifiait-il pas l'ennemi à abattre ? Voletant au-dessus des fourrés de papyrus, il était capturé par le défunt afin de contrecarrer les probables entraves qu'ils pouvaient représenter pour l'ascension.



Nous sommes au sein de la **dernière demeure de Menna**.
**De la main droite il tient à la fois un canard et un héron blanc
et ce comme appeaux.**

Et le canard pilet ^{Anas acuta} alors ... ?

Très abondant au sein des marais, ne représentait-il pas ainsi, via sa fécondité élevée, la régénération dans l'au-delà ? **Le faucon, le canard était alors positivement considéré puisqu'il élevait l' "âme" de pharaon.**

[Nos anciens observaient avec perspicacité leur environnement, comme vous savez, tout en essayant de le comprendre ...](#)

Aussi ...

Ils étaient beaucoup plus proche de la nature que nous ne le sommes maintenant, nous qui aimons vivre dans notre bulle moderne. Ils devaient avoir remarqués que certains oiseaux comme les oies, les canards, les grues, ..., pouvaient migrer.

Et ce tout naturellement ...

Avaient-ils alors compris que pour affronter leur long voyage à travers "la Méditerranée et l'Europe" (D'ailleurs, savaient-ils vraiment cela ?), ils devaient engloutir beaucoup de nourritures ? Tout laisse à supposer que cela fut bien le cas ...

Nous sommes ainsi au début du printemps ...

Un canard sauvage peut alors doubler sa masse corporelle par stockage de sa graisse (Et ce dans son foie).

Aussi ...

Comme dans bien d'autres domaines, après avoir observés et interprétés, ils en tirèrent certaines conclusions pragmatiques.

Ainsi ...

Lors de leurs nombreux élevages, ne poussèrent-ils leur production à travers le gavage. Car bien évidemment je subodore qu'ils avaient remarqués qu'ainsi nourri, l'animal était bien plus lourd, bien plus goûteux, ... : deux points d'importances.

Le troc devenait alors bien plus juteux ...

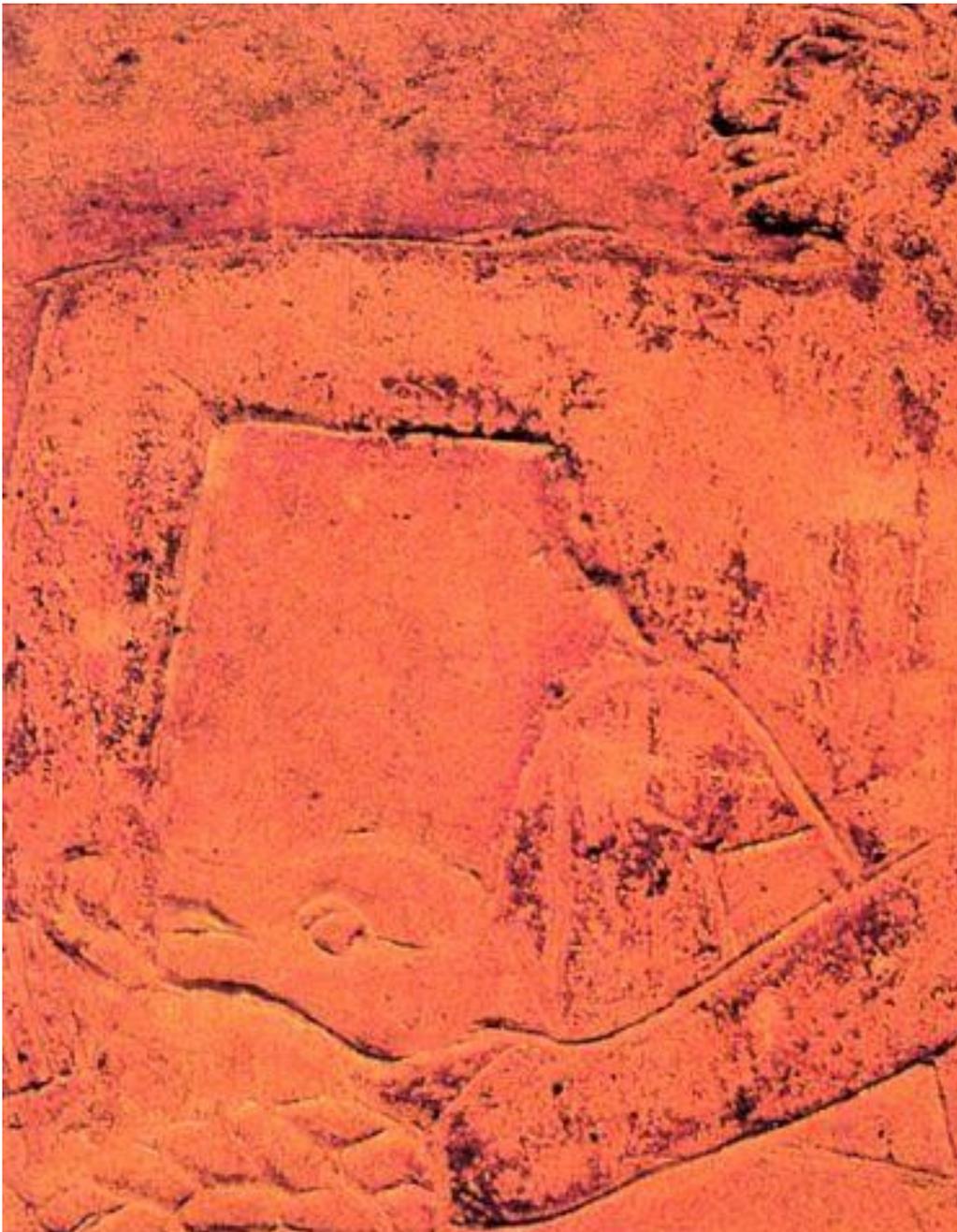
Au point qu'ils poussèrent leur technique à d'autres animaux comme les hyènes. Il ne fallait pas moins de trois volailles pour le repas d'une hyène. Du reste, d'aucuns semblent subodorer qu'ainsi rassasiés nos anciens pouvaient employer ses animaux pour la chasse.



**Mastaba d'Idout
et
de Mera.
Saqqarah.**



**Gavage des hyènes.
6e dynastie.
Hypogée de Kagemni.**



Source

**"Dans les rues du Caire
et
d'Alexandrie
où elles ont une marche chaloupée,
ou dans un salon où elles sont confortablement assises,
ils n'hésitent pas à comparer une femme à une ouezza (oie)
pour lui dire qu'elle est belle !**

Ayant passé mon enfance à Alexandrie, je peux en témoigner."

Témoignage de Paul Balta ...

[L'Histoire naturelle et morale de la nourriture, Maguelonne Toussaint-Samat, éditions Bords 1987.](#)

"Au musée du Louvre à Paris

se trouve la reproduction de cette véritable bande dessinée :
sous les yeux d'un défunt et de son fils défile la basse-cour :

Oies, canards montrent comment on gave ces canards et ces oies

...

et même des grues :

assis par terre,

deux valets préparent une pâte dans une marmite au fond bombé,
posée sur un trépied.

L'un des garçons tient un entonnoir

(...).

Son compagnon roule la pâte entre ses mains et forme de petits
boudins réguliers.

Passons à une autre vue :

Les boudins de pâte ont été bien arrangés dans une coupe,
il ne reste qu'à les prendre au fur et à mesure pour les enfoncer dans le
bec de l'oiseau.

D'un mouvement des doigts autour du cou de l'oie,
comme en un massage,
on aide à la déglutition.

À côté des gaveurs, des récipients contiennent un liquide,
peut-être de l'huile pour faire mieux glisser la nourriture ?

Tout un peuple d'oies et de canards,
un peu plus loin,
semble attendre avec impatience ce festin.

Certains tendent déjà le cou. D'autres battent des ailes. Ou bien boivent, visiblement repus."

"Historique" ...

- Cinquième dynastie d'Égypte (2 498 - 2 345 B.C.E).
- Vers 400 B.C.E les Égyptiens présentaient des oies engraisés comme cadeau à Agésilas, roi de Sparte.
- Fin deuxième siècle B.C.E : les grecs "trypheron sykoton" signifiant le foie gras, apparaît d'abord dans le texte par Julius Pollux, un rhéteur grec.

Les Grecs et les Romains "qui allaient puiser leur savoir en Égypte, prisait cet abat, évoqué dans certains écrits d'Homère et d'Horace".

- Circa deuxième siècle B.C.E : Caton l'Ancien écrivit sur les techniques de gavage des oies dans son livre "sur l'agriculture".

Les Romains utilisaient des esclaves juifs pour nourrir les oies. Plus tard, ces pratiques seront assimilées dans l'aristocratie juive en Palestine.

- Vers 77 après JC : Pline l'Ancien écrit "Historia Naturalis", pratique romaine du trempage du foie d'oie dans le lait et le miel pour augmenter sa taille. **Pline suggéra que le gouverneur de la Syrie (49 - 48 B.C.E.) aurait inventé la pratique et la délicatesse.**
- Moyenne âge.

En raison des restrictions alimentaires qui interdisaient la cuisson avec du beurre, la graisse de volaille devint un substitut et la base de l'alimentation juive.

Après la chute des empires Égyptien et Romain, les Juifs gardèrent vivantes la pratique de l'engraissement des oies.

→ Circa 1 100 : les Juifs émigrèrent en France et en Allemagne, apportant avec eux leurs traditions d'oies d'engraissement ...

→ 1 788 : le gouverneur de l'Alsace échange un pâté de foie gras avec le roi Louis XVI pour un lopin de terre en Picardie.

Le roi commença alors l'offre de foie gras de Strasbourg à travers l'Europe, provoquant la popularité du plat ...

→ 1 800 : le Wisconsin devient la capitale officieuse de foie gras aux États-Unis

→ Avril 1 912 : le dernier dîner servi à bord du Titanic fut d'inclure le foie gras au céleri. Le foie gras aurait été mariné, renforcé avec des truffes et cuit en croûte.

→ 1 950 - 1 970 : les chefs français commencèrent à établir des restaurants haut de gamme français à Manhattan.

Malgré la réputation de New York pour la sophistication, le foie gras resta surtout connu chez les immigrants allemands, juifs et français.

Le foie gras commença à devenir plus commercial une fois qu'il apparut sur les menus des restaurants comme Lutèce, ouvert en 1961.

→ 1 974 : Norvège Welfare Act animaux interdit le gavage des animaux.

→ 1 991 : le Danemark interdit l'alimentation forcée des animaux à moins qu'elle soit à des fins médicales.

→ 1 993 : l'Allemagne et la République tchèque adoptèrent des lois de protection animale qui interdisaient le gavage.

→ 1 996 : loi finlandaise sur la protection des animaux interdit l'alimentation forcée des animaux à des fins d'engraissement.

→ 1 999 : la Pologne interdit la récolte de leurs foies.

→ Août 2000 : le Royaume-Uni interdit la production de foie gras.

→ Janvier 2004 : le gavage des oiseaux devient illégal en Italie.

→ Septembre 2004 : la Californie interdit la vente de foie gras et mettra fin à la pratique du gavage en 2012.

→ Avril 2005 : foie gras de production devient illégale en Israël.

→ Avril 2006 : Chicago interdit la vente de foie gras.
L'ordonnance ne mentionnait pas la production de foie gras.

→ Février 2008 : le Prince Charles enleva le foie gras de tous les menus royaux.

→ Mai 2008 : Chicago, renversa son embargo sur le foie gras.



[Afin d'en connaître davantage, je vous invite à consulter :](#)

- **Sources...**

Ginor, Michael A. (1999), *le Foie Gras: Une passion*, John Wiley & Sons,

"**Alimentaire dans le monde antique de A à Z**", par Andrew Dalby, 2003.

"**Histoire de l'alimentation**", par Maguelonne Toussaint-Samat, traduit par Anthea Bell, 1992.

"**Dernier Dîner à bord du Titanic: Menus et recettes de la grand paquebot**", par Rick Archbold et Dana McCauley, 1997.

Landais et secrétaire général de la commission internationale d'anthropologie de l'alimentation et de la nutrition (ICAF), Frédéric Duhart s'est intéressé de près à l'histoire du canard mulard.

Fils de Râ, seigneur des Deux Terres, Aimé, doué de vie, comme Râ, à jamais.