

Orígenes del cebado de Oca (por Jean-Louis Salzac)

Hace 4500 años en Egipto los agricultores, después de las crecidas del Nilo, observaban que los pájaros, en particular los gansos, se sobrealimentaban antes de migrar. Cuando los consumían, encontraban una carne más tierna, sabrosa, y con más grasa que utilizaban para conservar alimentos y para dar luz.



Entonces, los tuvieron la idea de domesticarlos para cebarlos, sobrealimentarlos con cereales tostadas y húmedas. Una tumba de Saqqara contiene un bajo relieve con agricultores cebando gansos.

En el siglo XIV antes Cristo, parte de los hebreos emigran a Egipto debido a una hambruna. Seguro que aprendieron el trabajo de cebar, lo llevaron con ellos durante el Éxodo, y con emigraciones hasta Bulgaria, Hungría, y... Alsacia ... Así, podían utilizar la grasa de ganso para reemplazar a la mantequilla y grasa de puerco que estaban prohibidas.

Cuando los griegos de Alejandro Magno fundaron Alejandría, adoptaron la costumbre de los egipcios, la llevaron en su país, y practicaron el cebado con higos salvajes que tenían en cantidades.

Luego, los romanos, invadiendo Grecia tomaron la costumbre de los griegos, y la llevaron en sus provincias en particular en Aquitania. El hígado cebado se convirtió en latín en "**Jecur Ficatum**" (el hígado de los higos).

Después "**jecur ficatum**" se convirtió en "**ficatum**", que fue la raíz en todos los países latinos: "hígado" en España, "ficato" en portugués. En Francia la evolución fue "ficatum", "figido fleme"s,"fedie", "feie" y por fin "**foie**".

En los países germánicos el hígado es símbolo de vida. Inglés: "liver", Aleman: "leber".