

Τί είναι το «φουά γκρα»;

Το φουά γκρα (εκ του γαλλικού «foie gras», που σημαίνει «λιπώδες ήπαρ» ή νεοελληνιστί «λιπαρό συκώτι») είναι ένα πολυτελές έδεσμα (με ιδιαίτερη απήχηση στη Γαλλία, αλλά και σε άλλες χώρες) το οποίο προέρχεται από πολτοποιημένο συκώτι χήνας ή πάπιας. Παρ' ότι οι λάτρεις του φαγητού υποστηρίζουν πως πρόκειται για ένα πολύ νόστιμο φαγητό (το οποίο παρασκευάζεται με αρκετούς τρόπους), εν τούτοις δεν λείπουν και οι αντιδράσεις, κυρίως από φιλοζωικές οργανώσεις, καθώς η διαδικασία που απαιτείται για να αποκτήσει μια χήνα (ή πάπια) το απαιτούμενο υπερτροφικό και λιπώδες συκώτι, έτσι ώστε αυτό να καταστεί κατάλληλο για το τραπέζι των εκλεκτικών καλοφαγάδων, είναι τουλάχιστον βασανιστική για τα ζώα αυτά...

Πιο συγκεκριμένα, τα ζώα αυτά για να αποκτήσουν το συντομότερο δυνατόν υπερτροφικό και λιπώδες συκώτι, ταΐζονται ακόμη κι όταν δεν πεινούν, διά της βίας, με έναν σωλήνα 20-30 εκατοστά, με τον οποίο διοχετεύεται απευθείας στο στομάχι τους η τροφή (συνήθως βρασμένο καλαμπόκι με λίπος ή λάδι). Εξαναγκάζονται δε σε ακινησία, μέσα σε στενά κλουβιά, για να μην καταναλώνουν ενέργεια, ενώ δεν λείπουν και αναφορές σε ακραίες περιπτώσεις, όπου καρφώνονται τα πόδια τους στο έδαφος. Η διαδικασία «ταχείας πάχυνσης», διαρκεί 2-3 εβδομάδες έως ότου τα ζώα οδηγηθούν στο σφαγείο για να δώσουν ότι πολυτιμότερο έχουν: Το υπερτροφικό συκώτι τους, το οποίο φτάνει να είναι μέχρι και δέκα φορές μεγαλύτερο από το κανονικό μέγεθος. Πολλά όμως δεν προλαβαίνουν να φτάσουν στο τελικό στάδιο, καθώς πεθαίνουν από τις μαρτυρικές συνθήκες στις οποίες διαβιούν το διάστημα αυτό. Η πιο συνηθισμένη αιτία θανάτου, είναι η ασφυξία, λόγω της πίεσης των πνευμόνων που προκαλεί η διόγκωση των οργάνων από την υπερτροφία.

Αν και ο γαλλικός όρος «φουά γκρα» παραπέμπει ευθέως στην Γαλλία ως «εφευρέτρια» του συγκεκριμένου εδέσματος, ή αλήθεια είναι διαφορετική. Τα πρωτεία φαίνεται να τα κρατούν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, οι οποίοι είχαν παρατηρήσει πως οι χήνες πριν πραγματοποιήσουν το ετήσιο αποδημητικό τους ταξίδι για θερμότερα μέρη, έτρωγαν υπερβολικά, έτσι ώστε να έχουν αποθέματα ενέργειας, τα οποία αποθηκεύονταν κυρίως στο συκώτι τους που διογκώνονταν. Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, σύμφωνα και με τοιχογραφίες που έχουν βρεθεί, θέλοντας να δώσουν στο συκώτι χήνας, εκτός από όγκο και μια γλυκιά γεύση, αρχικά τις ταΐζαν -διά της βίας- με κομμάτια σύκων ποτισμένα με μέλι και γάλα. Τα «ηνία» αυτής της

γαστριμαργικής επιλογής, στην συνέχεια παρέλαβαν οι Έλληνες (μια πρώτη αναφορά σε υπερτροφικές χήνες υπάρχει τον 5ο αιώνα π.Χ. από τον ποιητή Κρατίνο) και ακολούθως οι Ρωμαίοι με το «*iecur ficatum*» (*iecur*=ήπαρ, *ficatum*=σύκο), οι οποίοι πρόσθεσαν στα προαναφερθέντα τρόφιμα και κρασί. Αξίζει να σημειωθεί εδώ ότι ο νεοελληνικός όρος «συκώτι» που αποδίδει το αρχαιοελληνικό «ήπαρ» προέρχεται από την φράση «ήπαρ συκωτόν», δηλαδή ήπαρ που έχει τραφεί με σύκα. Εκείνοι όμως που έδωσαν τεράστια ώθηση στην παραγωγή, διάδοση και πώληση του συγκεκριμένου προϊόντος, ήταν οι Εβραίοι, μετά τον 13ο αιώνα, προφανώς και λόγω του μεγάλου περιθώριου κέρδους που άφηνε αυτή η επιχείριση. Οι καλύτεροι αποδέκτες και μαθητές αποδείχθηκαν οι Γάλλοι, οι οποίοι πλέον θεωρούν το φουά γκρα πολιτιστική τους κληρονομιά, είναι δε χαρακτηριστικό ότι κρατούν τα σκήπτρα της παγκόσμιας παραγωγής με ένα ποσοστό που φτάνει το 80%, αφήνοντας πίσω και με διαφορά, άλλες παραγωγούς χώρες, όπως η Βουλγαρία, η Ουγγαρία, η Κίνα κ.ά.

Στις μέρες μας, λόγω της βάνανυσης διαδικασίας που απαιτείται για την παραγωγή του φουά γκρα, σε αρκετές χώρες -κυρίως της Ευρώπης- η πώλησή του είναι παράνομη.