

Martyna Wiejacka, Daniel Makowiecki

L'histoire de l'oie et la consommation de viande d'oie à la lumière des recherches archéo-zoologiques

Introduction

Dans la cuisine moderne, la viande d'oie est l'une des viandes produite lors de l'élevage des volailles. Toutefois, sa part dans la consommation est faible, étant donné que les oies ne représentent que 1 % de la population des oiseaux d'élevage¹. L'espèce dominante est la poule (près de 92 %), puis la dinde et le canard. Cependant, dans une perspective archéo-zoologique portant sur les traces de consommation de viande les plus anciennes, y compris de volaille, le classement de l'oie et de sa viande au cours des millénaires a été différent. Sur la base de restes osseux de cet oiseau, trouvés dans des lieux habités par l'homme, il faut dire avant tout que l'histoire de la consommation de ce produit est plus longue que l'histoire de l'élevage de volailles et de l'oie domestiquée (*Anser anser f. domestica*).

Actuellement, en Europe centrale, vivent les représentants de deux types d'oie : *Anser* et *Branta*. Le premier type est représenté par les espèces telles que l'oie cendrée (*Anser anser*), l'oie des moissons (*Anser fabalis*), l'oie rieuse (*Anser albifrons*) ou l'oie naine (*Anser erythropus*), et le second par la bernache nonnette (*Branta leucopsis*) et la bernache cravant (*Branta bernicla*). La plupart d'entre-elles sont parmi les oiseaux les plus grands que l'on peut rencontrer sur ce continent. Elles vivent en grands groupes, préférant les zones humides avec un accès à des réserves d'eau. Elles passent leur saison de reproduction, à savoir le printemps et l'été, dans les régions du nord, alors qu'elles migrent vers le sud pour l'hiver². Compte tenu du fait que l'herbe est leur nourriture principale, elles préfèrent les zones ouvertes, où pousse ce type de végétation.

¹ *Zwierzęta gospodarskie w 2103 r.*, Główny Urząd Statystyczny, Informacje i opracowania statystyczne, Varsovie.

² Norbert Benecke, *Archäozoologische Studien zur Entwicklung der Haustierhaltung in Mitteleuropa und Südkandinavien von den Anfängen bis zum ausgehenden Mittelalter*, Berlin, Oldenbourg Akademieverlag, 1994, p. 116 ; Ludwik Tomiałojć, Tadeusz Stawarczyk, *Awifauna Polski. Rozmieszczenie, liczebność i zmiany*, t. 1, Wrocław, Pro Natura, 2003, p. 117-133.

Les oies et la viande d'oie chez les peuples chasseurs-cueilleurs et chez les peuples du commencement de l'agriculture

En théorie, déjà au début de l'ère postglaciaire, donc il y a environ dix mille ans, les circonstances étaient favorables à l'existence des oies sauvages. Sur de grandes étendues adjacentes au sud et à l'est de la mer Baltique se sont développées de vastes régions de lacs avec des zones côtières, couvertes de roseaux, donnant un abri et de bonnes conditions pour la nidification. En même temps, les vastes étendues de forêt autour des lacs, plutôt que des prairies, n'étaient pas favorables à l'existence de nombreux groupes d'oies dans cette zone. Ainsi, sur les lieux des anciens camps de population mésolithique, qui se procurait la nourriture par la chasse, entre autres, des oiseaux, les restes osseux d'oie sauvage sont très peu nombreux. Au lieu de cela, on a trouvé plus de restes de canards sauvages, en particulier de canards colverts (*Anas platyrhynchos*). Les lieux d'habitation des groupes d'hommes du mésolithique, vivant dans la zone des pays baltes actuels³⁴, en sont un bon exemple. En revanche, sur l'emplacement de l'un des camps situés dans le nord-ouest de la Russie, les restes d'oie ont représenté environ 18 % des restes découverts, par rapport aux restes de canard qui constituaient 56 %⁵ des restes découverts. On peut en déduire que les conditions environnementales déterminaient largement la position mineure de la viande d'oie.

Un véritable tournant dans la chasse à l'oie est survenu beaucoup plus tard, soit il y a environ 7 ou 8 mille ans avant notre ère. À cette époque ont apparu en Europe du Nord et centrale des peuples utilisant d'autres stratégies pour se procurer de la nourriture, à savoir l'agriculture. Pour les cultures et l'élevage des mammifères domestiques, en particulier des bovins, des moutons et des chèvres, ces groupes avaient besoin de terrains dépourvus de forêts. Ainsi, autour des colonies qu'ils fondaient aux abords des lacs, des fleuves et des rivières ainsi que de leurs bras, ils s'adonnaient au déboisement massif pour obtenir des terres adaptées au

³ Kristiina Mannermaa, *The Archaeology of Wings. Birds and People in the Baltic Sea Region during the Stone Age* [thèse de doctorat], Helsinki, University of Helsinki, URL : <https://helda.helsinki.fi/handle/10138/19459>, p. 54 ; page consultée le 12 septembre 2016.

⁴ Teresa Tomek, Witold Gumiński, « Bird Remains from the Mesolithic and Neolithic Site Dudka, Masuria, NE Poland », *Acta zoologica cracoviensia*, vol. 46 (1), 2003, p. 9-18.

⁵ Mikhaïl Gennadievich Zhilin, Alexander Alfredovich Karhu, « Exploitation of Birds in the early Mesolithic of Central Russia », *Acta zoologica cracoviensia*, vol. 45, 2002, p. 109-116.

fonctionnement de leurs exploitations. De plus en plus, de vastes zones déboisées, envahies par de nombreux types d'herbes, ont apparu. De cette façon, ont surgi des conditions plus favorables pour les oies, qui y trouvaient suffisamment de nourriture. Bien que l'oie ne fût pas encore domestiquée, on la chassait partout où l'environnement était adéquat. On peut supposer que cet oiseau était une composante importante de l'alimentation quotidienne, surtout au printemps et en été. À ce moment de l'année, chez les peuples agricoles, les provisions faites pour l'hiver se terminaient ; les cultures et principalement les céréales, étaient au stade de croissance et pour les mammifères (bovins, ovins, caprins et porcins), c'était la période de pâturage. Les résultats de recherches archéo-zoologiques de colonies néolithiques sur le sol polonais fournissent des preuves pour soutenir cette opinion. Les restes d'oie montrent que cet oiseau appartenait au deuxième groupe d'oiseaux que l'on chassait, après les canards. Dans les hameaux habités par des agriculteurs de la région dans la Cujavie actuelle, les restes d'oie représentaient près de 30 % de la récolte avifaune (Fig. 1). La chasse aux oies en début de printemps pourrait aussi avoir une dimension symbolique. Le retour des oiseaux depuis le sud annonçait la fin de l'hiver, c'est à dire le début de la saison plus chaude et donc meilleure pour les agriculteurs.

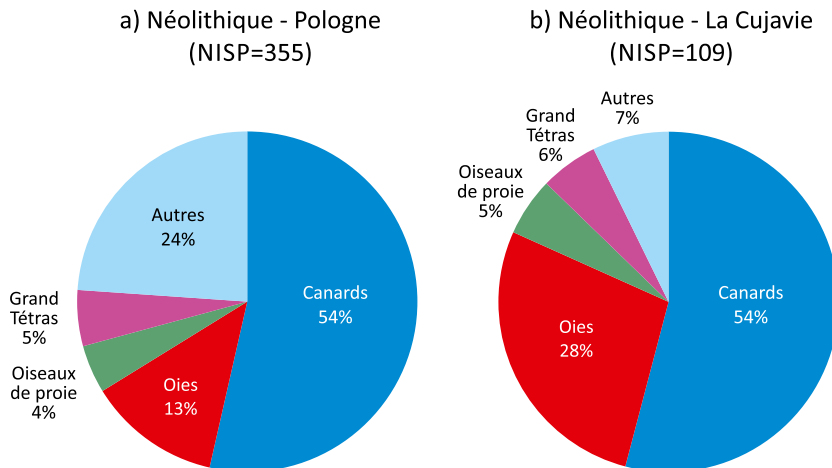


Fig. 1. Les oiseaux dans les colonies agricoles, sur la base du pourcentage de leurs restes parmi les déchets post-consommation : a) dans toute la Pologne ; b) en Cujavie.

Les origines de l'oie domestique

Avec le développement culturel et économique, l'homme cherchait de nouvelles expériences culinaires. Une meilleure connaissance des techniques d'élevage a entraîné une augmentation continue du nombre et de la qualité des produits. Ce processus passait par la domestication de nouvelles espèces. L'oie cendrée sauvage (*Anser anser*) a dû attirer l'attention car les valeurs culinaires de cet oiseau avaient été déjà appréciées auparavant et sa présence en grand nombre à proximité des hommes, le prêtait à être apprivoisé et domestiqué.

Le lieu et la période de ce processus sont depuis longtemps l'objet de discussions archéo-zoologiques⁶. Sur leur base, on indique l'environnement immédiat du Nil comme le lieu où les oies ont commencé à être gardées en captivité. La présence de nombreux troupeaux d'oies sauvages grises, en particulier des oies cendrées, dans la vallée et le delta de ce fleuve en facilita la domestication. Mais les premiers avis sur ce sujet ont été basés sur des sources écrites et iconographiques. Les scènes peintes sur les murs des tombes de Ptahchepsès et de Kagemni, dignitaires de la période thinite en Égypte, représentent des oies au plumage blanc, y compris des silhouettes de jeunes oiseaux. La présence de ces derniers et leur plumage uniformément blanc, inexistant chez les espèces sauvages, ont constitué la base de la thèse affirmant que ce qui figure sur ces peintures sont des silhouettes d'oies domestiques. La scène d'engraissement en provenance de l'une des tombes de Saqqara à l'époque de la V^e dynastie⁷ est un argument supplémentaire important. La valeur de la graisse d'oie, précieuse en raison de son goût et de sa teneur en calories a donc été remarquée. On a également noté la tendance naturelle des oies à accumuler de la graisse et on a appris, par une nutrition adaptée, à augmenter le poids de cette matière première, utilisée par la suite à des fins culinaires. Ainsi, la domestication de l'oie se serait propagée à partir de ces régions, grâce à des contacts culturels et surtout commerciaux avec d'autres régions, en Europe notamment⁸.

⁶ Dale Serjeantson, *Birds*, Cambridge, Cambridge University Press, 2009, p. 292-293.

⁷ Norbert Benecke, *Der Mensch und sein Haustiere. Die Geschichte einer jahrtausendealten Beziehung*, Stuttgart, Teiss, 1994, p. 374-375.

⁸ Norbert, Benecke *Archäozoologische Studien...*, *ibid.* ; Norbert Benecke, *Der Mensch...*, *op. cit.*, p. 375-376 ; Dale Serjeantson, *Birds...*, *op. cit.*, p. 294.

La Chine pourrait être un autre lieu possible pour les origines de la domestication de l'oie, selon les résultats d'études génétiques portant sur des oies d'élevage contemporaines dans ce pays. Selon les sources, c'est l'oie cygnoïde (*Anser cygnoides*)⁹ qui est l'ancêtre de l'oiseau domestiqué. Actuellement, des divergences significatives apparaissent donc concernant la domestication de l'oie. Certains chercheurs affirment que ce phénomène a eu lieu indépendamment dans plusieurs régions du monde, d'autres prennent uniquement en considération l'Égypte ou la Chine. Quel que soit la théorie la plus crédible, il semble qu'une chose soit sûre : la consommation d'oie a joué un rôle de plus en plus important avec le développement démographique et civilisationnel.

En nous focalisant sur l'Europe, nous pouvons reconstruire l'histoire de cette viande dans les civilisations antiques se développant autour de la Méditerranée. Dans ce contexte, il est intéressant de noter que l'élevage des oies n'était pas effectué uniquement à des fins culinaires. Cela découlait du fait que l'on dotait les oies d'une signification magique dans les croyances religieuses. Dans les mythologies grecque et romaine, elle symbolisait le divin et aidait les âmes dans leur cheminement vers les cieux. Leur valeur dans la sphère religieuse a été le mieux exprimée dans la légende selon laquelle elles ont averti les Romains de l'attaque des Gaulois. Comme le rapporte Tite-Live dans son *Histoire Romaine*, elles n'ont pas été tuées malgré une grande famine qui sévissait dans la ville, car elles étaient consacrées à Junon¹⁰.

Une telle perception pourrait être l'une des raisons les plus importantes pour entreprendre des efforts de domestication. Puisque les oies étaient sacrifiées pendant des rituels, il est apparu nécessaire d'avoir une source d'accès permanente à ces oiseaux. C'est probablement pour cela que l'on gardait les oies domestiquées près du temple de Junon sur le Capitole.

Chez les peuples des îles britanniques du début du I^{er} siècle, les oies avaient aussi une signification symbolique, au-delà de leur apport nutritif. De cette époque provient la relation de Jules César qui constate que les habitants de la Grande-Bretagne considèrent la

⁹ Dale Serjeantson, *Birds...*, *op. cit.*, p. 293.

¹⁰ Tite-Live, *Dzieje do założenia miasta Rzymu [Histoire Romaine]*, livre XV, 47, trad. W. Strzelecki, Wrocław, Varsovie, Ossolineum, De Agostini, 2004, p. 217.

consommation de certains animaux, entre autres, des oies, comme interdite, mais qu'ils les élèvent pour le divertissement et le plaisir¹¹. Cette citation pourrait être le reflet d'une certaine relation émotionnelle entre la population locale et les oiseaux, découlant, peut-être, aussi de leur signification magique. D'autre part, dans la légende du sac de Rome, on peut déceler la perception des oies comme des oiseaux de garde.

Les oies et la viande d'oie dans les contrées barbares

Le récit de Pline l'Ancien à propos de l'excellente qualité des plumes d'oies élevées par les peuples germaniques témoigne de l'existence d'élevages d'oies chez des peuples vivant en dehors de l'Empire romain¹². Selon cet auteur, la marchandise de la plus haute qualité provenait des oiseaux au plumage blanc que l'on plumait jusqu'à deux fois par an. Cela indique une bonne connaissance de l'animal et l'expérience de son élevage. Compte tenu du fait que l'on trouve des restes d'os d'oies parmi les débris d'os de bovins, porcins, ovins et caprins à l'endroit des hameaux habités par ces peuples ainsi que par d'autres peuples des contrées situées hors de l'Empire romain, on peut déduire que l'élevage des oies fournissait non seulement des plumes mais aussi de la viande nutritive et savoureuse – la viande d'oie.

Malheureusement, la remarque de Pline est la seule information historique sur l'élevage des oies dans les régions barbares de l'Europe à l'époque romaine. Par conséquent, les connaissances actuelles concernant l'exploitation des oies sur ces territoires sont principalement basées sur les os d'oiseaux trouvés dans des endroits utilisés par l'homme, tels que les hameaux (villages), les cimetières et les lieux rituels¹³. Au cours de leur identification, la préoccupation essentielle est de distinguer les os appartenant à l'oie domestiquée des os d'oie sauvage vivant sur ces terrains, tels que l'oie cendrée, l'ancêtre de l'oie domestique¹⁴.

¹¹ Jules César, *Wojna Galijska [Guerre des Gaules]*, livre V, 12, trad. E. Konik, Varsovie, Ossolineum, 1999, p. 163.

¹² Pline l'Ancien, *Histori naturalnej ksiąg XXXVIII [Histoire naturelle]*, livre X, XXVII, trad. J. Łukasiewicz, Poznań, Księgarnia i Drukarnia J. Łukaszewicza, 1845, p. 41.

¹³ Norbert Benecke, *Archäozoologische Studien...*, *op. cit.*, p. 117-119.

¹⁴ Zygmunt Bocheński, Alicja Lasota-Moskalewska, Zbigniew Bocheński, Teresa Tomek, *Podstawy archeozoologii. Ptaki*, Varsovie, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2000, p. 14 ; Dale Serjeantson, *Birds...*, *op. cit.*, p. 293-294.

Des prémisses permettent de supposer qu'une des impulsions possibles à garder les oies en captivité pourrait être la connaissance de l'élevage de la poule, alors le seul oiseau domestique, qu'on avait fait venir en Europe d'Indochine, il y a déjà environ 2000 ans¹⁵. On présume que partout où l'élevage des poules s'était bien développé, les oies étaient acquises pour les besoins des ménages, outre la chasse, par le fait que les gens donnaient à couver aux poules des œufs d'oies sauvages volés dans leurs nids. Ainsi, on obtenait des spécimens détenus en captivité, et avec le temps, on a remarqué qu'il était possible d'en obtenir la progéniture.

Avec la domestication des oies, quelques changements ont survenu. Tout d'abord, elles ont perdu la capacité de voler, ce qui a facilité le contrôle de l'homme sur elles. Deuxièmement, le poids de leurs corps a augmenté, les éleveurs obtenaient donc plus de viande et de graisse. La perte de leur capacité à voler a entraîné des changements sur leur taille et les proportions des os des ailes et des pattes¹⁶. Chez les oiseaux domestiques, les ailes sont devenues plus petites et les pattes plus grandes et plus fortes. Ce sont justement ces changements qui ont permis aux archéo-zoologues de faire, pour la première fois, la distinction entre deux formes de restes osseux datant du début de l'âge du fer en Slovaquie, soit environ entre 800 et 600 ans avant notre ère¹⁷. Ainsi, on peut se douter que la consommation de la viande d'oie domestique était connue en Europe au moins depuis cette époque-là, d'autant plus que les os des oies, à côté des os des poules, constituent la principale composante de la matière ostéologique des colonies et des cimetières de l'Europe centrale et de l'Europe du Nord¹⁸.

Dans ce contexte, les os d'oie découverts sur les sites archéologiques datant du début de l'âge du fer sur le territoire polonais peuvent être considérés comme une preuve corroborant le point de vue selon lequel les débuts de la consommation non seulement

¹⁵ Norbert Benecke, *Der Mensch...*, op. cit., p. 363-366 ; Dale Serjeantson, *Birds...*, op. cit., p. 270-271.

¹⁶ Dale Serjeantson, *Birds...*, op. cit., p. 297.

¹⁷ Norbert Benecke, *Der Mensch...*, op. cit., p. 376 ; Norbert Benecke, *Archäozoologische Studien...*, op. cit., p. 118.

¹⁸ Norbert Benecke, « Archäozoologische Untersuchungen an Tierknochen aus der frühmittelalter Siedlung von Menzlin », *Materialhefte zur Ur- und Frühgeschichte Mecklenburgs*, vol. 3, Schwerin, 1988, p. 36-39.

d'oies sauvages mais aussi, en partie, d'oies provenant d'élevage, ont eu lieu dans cette zone de l'Europe.

Les données concernant les os d'oiseaux vivant sur les sites polonais à différentes périodes montrent une nette augmentation de l'importance de la consommation d'oie à l'époque de l'influence romaine (Fig. 2). Mais cela n'était pas associé uniquement

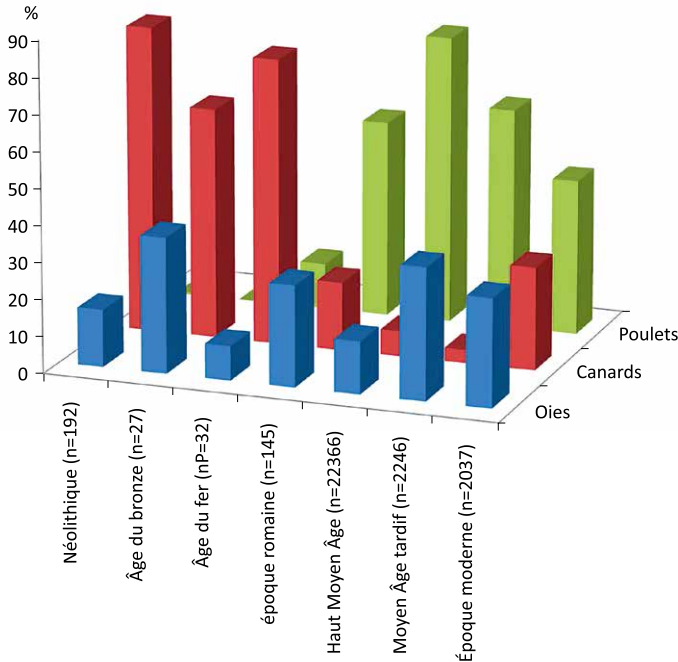


Fig. 2. Tendence diachronique de la consommation de volaille sur le territoire polonais, sur la base du pourcentage des restes osseux des poules, des canards et des oies.

à l'élevage de ces oiseaux pour des fins purement culinaires, comme en témoignent les ossements découverts dans les tombes humaines. De tels cas peuvent être la trace de rituels au cours desquels l'oie était consommée lors de festins funéraires. Toutefois, compte tenu du fait que, dans ces tombes, les os des oies étaient brûlés au même degré que les os humains, on peut conclure que les oies constituaient un don qui devait assurer l'abondance de leur chair pendant le séjour dans l'autre monde. La viande d'oie pouvait également être déposée dans les tombes comme un symbole de distinction pour quelques individus. Cette thèse est basée sur les études de restes d'oiseaux découverts dans des tombes

crématoires humaines dans les cimetières à l'époque romaine¹⁹. Or, dans la tombe d'un homme, on a trouvé des os d'oies provenant uniquement des ailes. C'étaient des os d'au moins dix-neuf oiseaux. Il convient d'ajouter que dans d'autres tombes, parmi les restes d'avifaune, on a uniquement identifié la poule domestique.

Des restes de nombreux oiseaux ont également été trouvés dans d'autres tombes. Contrairement aux oies, du point de vue anatomique, ces restes représentaient des éléments différents, provenant de toutes les parties du squelette. Il semble probable qu'il s'agisse des restes de carcasses entières de poules, mises au tombeau avec le défunt.

La dissemblance des os des oies, évoquée ci-dessus, invite à donner une explication différente de leur présence dans cette tombe. Se référant à l'importance des ailes chez des oies sauvages, constituant l'élément anatomique essentiel qui leur permet de voler, on peut formuler l'hypothèse qu'elles symbolisaient cette même fonction dans le rite funéraire. Les ailes aideraient le défunt ou plutôt son âme, à surmonter l'étape de transition entre le monde des vivants et le monde des morts. On croyait qu'au-delà de la dimension terrestre, le nouvel être (dépourvu de corps) se déplaçait avec des ailes, comme les oiseaux. Dans ce cas, les oiseaux ont été tués uniquement pour que le mort acquière des capacités dont l'homme ne dispose pas. Les manteaux de chaman, mentionnés par Eliade²⁰, constituent aussi une bonne piste pour interpréter la découverte de Ciełkowice. Chez certains peuples, on décorait ces manteaux d'ailes d'oiseaux. Ils étaient censés aider à la transsubstantiation en oiseau et à atteindre les cieux pendant la transe rituelle.

La présence d'os d'oies dans une tombe conduit à continuer la réflexion sur l'importance potentielle de la viande d'oie. Tout d'abord, il faut considérer que tuer un si grand nombre d'oies à des fins rituelles et pour en obtenir des ailes était quelque chose d'inhabituel. Ensuite, on peut supposer que si les autres éléments du

¹⁹ Daniel Makowiecki, « Archäozoologische Untersuchungen der Tierknochenreste vom Brandgräberfeld der römischen Kaiserzeit in Ciełkowice Duże, Fst. 1 », dans *Ciełkowice Duże Ein Gräberfeld der Przeworsk – Kultur im südwestlichen Masowien*, *Monumenta Archaeologica Barbarica*, vol. 14, M. Dziegielewska, M. Kulczyńska (éd.), Varsovie, Fundacja Monumenta Archaeologica Barbarica, Państwowe Muzeum Archeologiczne, 2008, p. 85-97.

²⁰ Mircea Eliade, *Szamanizm i archaiczne techniki ekstazy [Le chamanisme et les techniques archaïques de l'extase]*, Varsovie, Wydawnictwo Naukowe PWN, 1994, p. 163-164.

squelette ne se trouvaient pas dans la tombe, alors les carcasses des oies tuées (à l'exception des ailes) étaient destinées au festin funèbre, où l'oie était la nourriture principale. Enfin, il faut ajouter aussi que, tout comme sur d'autres sites sépulcraux de la même période, les restes des ailes d'oies sont plus nombreux que les autres parties de leur squelette²¹.

Il résulte des données archéo-zoologiques recueillies à partir de colonies de type rural que, pendant la période romaine, l'importance de la chasse aux oiseaux a diminué et que la viande des espèces sauvages a été remplacée par la viande provenant uniquement de la poule et de l'oie. Cependant, on consommait généralement plus de poules. Cela pouvait résulter du fait que leur élevage était beaucoup moins complexe que celui des oies. Il suffisait pour les nourrir des déchets de cuisine et des glumes de céréales largement cultivées. Des larves, des insectes et des vers composaient aussi leur nourriture naturelle. Au contraire, les oies nécessitaient certains efforts pour créer de meilleures conditions de vie, à savoir, des terrains herbeux pour les pâturages avec, de préférence, un accès à l'eau²². C'est pour cette raison que l'élevage des oies était plus généralisé sur la côte de la mer du Nord et dans certaines parties de l'Europe centrale²³. Dans le deuxième cas, c'était la région de Cujavie, située en Pologne. C'est là que migraient le plus souvent les oies sauvages pour le printemps, l'été et l'automne, que l'on continuait à chasser pour leur viande.

En nous basant sur les données archéo-zoologiques, il n'y a pas de doute que, dans la zone nord des contrées barbares, il y a eu un changement significatif dans la consommation de la viande d'oie par rapport à celle de canard (Fig. 2).

²¹ Données puisées dans les publications archéo-zoologiques des auteurs, entre autres, Piotr Wyrost, « Dawna fauna Polski w świetle badań kostnych materiałów archeozoologicznych. Rozmieszczenie w czasie i przestrzeni », *Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu*, vol. 259, *Archeozoologia*, vol. 19, 1994, p. 75-176 ; Zygmunt Bocheński, Zbigniew M. Bocheński, Teresa Tomek, *A History of Polish Birds*, Cracovie, Institute of Systematics and Evolution of Animals Polish Academy of Sciences, 2012.

²² Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Królestwie Polskim w latach 1815-1918, tom I, okres 1815-1880*, Varsovie, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 1967, p. 245 ; Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Galicji w latach 1772-1918, okres 1772-1881*, Wrocław-Varsovie-Cracovie-Gdańsk, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, 1975, p. 567.

²³ Norbert Benecke, « On the utilization of the domestic fowl in Central Europe from the Iron Age up to the Middle Ages », *Archeofauna*, vol. 2, 1993, p. 21-31.

La volaille chez les peuples slaves dans le haut Moyen Âge

La prépondérance des dépouilles d'oie sur celles de canard permet de croire que la consommation des oies par rapport aux canards continuait à augmenter. Cependant, sa consommation était nettement inférieure à celle du poulet, ce qui est bien illustré par le pourcentage des restes d'oiseaux identifiés dans les matériaux provenant des colonies du haut Moyen Âge (Fig. 3).

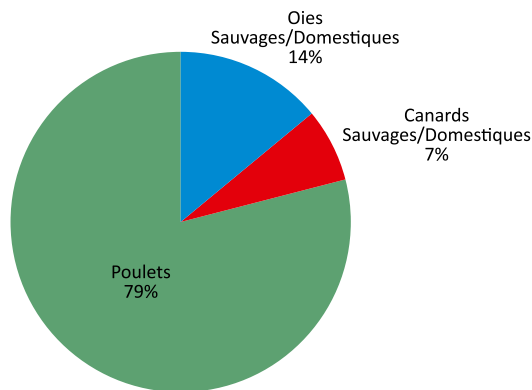


Fig. 3. Oies, canards et poules au Moyen Âge sur la base du pourcentage de leurs restes parmi les déchets post-consommation.

Le récit du voyage d'Ibrāhīm ibn Ya'qūb dans les pays slaves, effectué dans les années 965-966, témoigne de l'appréciation de la viande d'oie par les Slaves occidentaux, déjà au X^e siècle. Selon lui, les Slaves sont réticents à la consommation de jeunes poules qui causent des maladies, contrairement à la viande d'oie et de bœuf²⁴. Ce témoignage diverge des données archéo-zoologiques. L'information sur les effets de la consommation de poulets éveille des doutes si le terme utilisé dans la traduction s'applique à la poule domestique. En admettant que c'est le cas, on pourrait arriver à la conclusion que la consommation des poules, pour une raison quelconque, était dangereuse. Toutefois, les données archéo-zoologiques montrent que malgré cela, la viande de poule était de loin la viande préférée par rapport à la viande d'oie.

²⁴ Tadeusz Kowalski, « Relacja Ibrāhīma Ibn Jakūba z podróży do krajów słowiańskich w przekazie al-Bekriego », *Pomniki dziejowe Polski*, série 2, vol. 1, Cracovie, Wydawnictwa Komisji Historycznej Polska Akademia Umiejętności, 1946, p. 52.

Quand on analyse certaines données archéo-zoologiques, on peut arriver à la conclusion qu'à l'échelle des hameaux, la consommation de l'oie n'a pas été la même. Cet avis est basé sur l'étude de l'une des plus importantes proto-villes qu'était *Culm* (actuellement le village de Kałdus), situé près de la ville contemporaine de Chełmno²⁵. L'analyse de la présence de restes d'oies dans des zones socio-topographiques définies a permis d'indiquer une zone dans laquelle la présence des oies était exceptionnellement élevée, atteignant jusqu'à 23 %, tandis que dans d'autres zones, elle s'élevait à 4 % seulement. Sur cette base, on peut conclure que la consommation d'oies a été conditionnée par le statut social des habitants de la colonie. Il est également intéressant de noter que cette zone avoisinait directement l'endroit où, selon les dernières découvertes, était située une auberge²⁶.

Les oies et la viande d'oie dans les villes

L'augmentation de la consommation d'oies est visible si on analyse les restes des os provenant de sites où, plus tard, dans le bas Moyen Âge, se sont formées les villes. Cela concernait, entre autres, les villes de Gdańsk²⁷, Poznań²⁸ et Toruń²⁹. Bien que la viande de poulet prévalait toujours sur la viande d'oie, cependant, la consommation de l'oie n'a cessé de croître à partir du XIII^e jusqu'aux XVI^e et XVIII^e siècles. Il n'est pas exclu que la « mode » de consommer

²⁵ Daniel Makowiecki, *Wczesnośredniowieczna gospodarka zwierzętami i socjotopografia in Culmine na Pomorzu Nadwiślańskim*, Mons Sancti Laurentii, vol. 6, Toruń, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, 2010.

²⁶ Wojciech Chudziak, Marcin Weinkauff, Ewelina Siemianowska, Jacek Bojarski, Barbara Kowalewska, Paweł Szczepanik, Joanna Abramów, Dorota Bienias, Daniel Makowiecki, « Domniemana karczma z wczesnośredniowiecznego zespołu osadniczego w Kałdusie na Pomorzu Nadwiślańskim », *Przegląd Archeologiczny* (sous presse).

²⁷ Daniel Makowiecki, Anne Birgitte Gotfredsen, « Bird Remains of Medieval and Post-Medieval Coastal Sites at the Southern Baltic Sea, Poland », *Acta zoologica cracoviensia*, vol. 45 (special issue), p. 65-84.

²⁸ Daniel Makowiecki, Marzena Makowiecka, « Wstępne wyniki badań archeozoologicznych z Ostrowa Tumskiego », *Poznań we wczesnym średniowieczu*, vol. V, H. Kočka-Krenz (éd.), Poznań, 2005, p. 180-190 ; Marzena Makowiecka, Daniel Makowiecki, « Pożywienie zwierzęce mieszkańców osad przedlokacyjnych i okolic Starego Rynku w Poznaniu w świetle źródeł archeozoologicznych », *Civitas Posnaniensis, Studia z dziejów średniowiecznego Poznania*, Z. Kurnatowska, T. Jurek (éd.), Poznańskie Towarzystwo Przyjaciół Nauk, Wydział Historii i Nauk Społecznych, Prace Komisji Historycznej, vol. 62, 2002, p. 439-465.

²⁹ Données des auteurs (non publiées).

de l'oie en Prusse soit le résultat de l'introduction de nouvelles stratégies dans l'élevage de volaille par les colons que l'ordre des Chevaliers teutoniques a fait venir de l'ouest. Selon les données archéo-zoologiques obtenues à partir des études des vestiges du château teutonique de Mała Nieszawka (près de Toruń), les moines aimaient manger de l'oie, vu que les restes de ces oiseaux représentaient près de 20 % des restes de volaille consommée³⁰.

Les résultats des recherches archéo-zoologiques indiquant l'importance croissante de l'oie sont conformes aux informations contenues dans les listes et les livres de la propriété rédigés au château de Malbork. Selon ces documents, certains villages payaient la redevance en fournissant des poules ou des oies. On y trouve également une liste des endroits où était situé leur élevage ainsi que des mentions sur l'achat de ces oiseaux pour les besoins de la cuisine du château. On mentionne aussi un pré exploité pour le pâturage des volailles et deux filets pour les oies qui appartenaient à l'équipement de l'armurerie. Parmi les informations sur le personnel en charge des animaux, on mentionne un capteur d'oies. Le fait que les Chevaliers teutoniques mangeaient des oies rôties et appréciaient leurs foies est bien connu³¹.

L'augmentation de l'intérêt pour la viande d'oie est aussi bien visible à Toruń. Bien que les matériaux les plus anciens du château de Toruń ne puissent indiquer une consommation de cette viande qu'au début du Moyen Âge, d'après des matériaux plus récents, provenant de la proximité de l'église Saint-Jacques et du monastère dominicain, on peut présumer que la viande d'oie avait plus d'importance que celle de poule. L'augmentation de la consommation d'oie parmi les habitants de la ville au début de l'époque moderne est une tendance commune en Europe. Dans le cas de la Pologne, cette importance est visible grâce aux

³⁰ Stanisław Nogalski, « Szczątki kostne ptaków domowych z wykopalisk w Małej Nieszawce (woj. Toruńskie) », *Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu*, vol. 227, *Archeozoologia*, vol. 65, 1991, p. 17-24 ; Stanisław Nogalski, « Szczątki kostne ptaków dziko żyjących z wykopalisk w Małej Nieszawce (woj. toruńskie) », *Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu*, vol. 237, *Archeozoologia*, vol. 17, 1992, p. 79-87.

³¹ *Das Marienburger Ämterbuch*, W. Ziesemer (éd.), Danzig, Kafemann, 1916 ; *Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410-1420 : mit Unterstützung des Vereins für die Herstellung und Ausschmückung der Marienburg*, W. Ziesemer (éd.), Königsberg, Verlag von Thomas & Oppermann, 1911.

recherches archéo-zoologiques menées à Gniew³², à Gdańsk³³, à Poznań³⁴ et à Białogard³⁵, ainsi que dans les châteaux à Grudziądz³⁶ et à Wąbrzeźno³⁷.

La viande d'oie dans les données ethno-historiques

Pour terminer l'histoire archéo-zoologique de la consommation d'oie, il convient de se référer aux données ethno-historiques. La viande d'oie était appréciée parmi la population ayant un statut social plus élevé. Les résultats des recherches sur la propriété de l'archevêché de Gniezno³⁸ le prouvent. Selon eux, les poules et les oies étaient présentes dans de nombreuses métairies mais, au XVI^e siècle, les oies étaient plus nombreuses que les poules. En revanche, les paysans n'élevaient pas un si grand nombre d'oies mais les redevances qui leur étaient imposées les forçaient à garder des troupeaux d'oies.

Grace aux monographies consacrées à la question de l'élevage animal dans le Royaume de Pologne³⁹ et en Galice⁴⁰ nous savons, cependant, que les volailles n'étaient ni aussi populaires ni aussi appréciées que les mammifères d'élevage. C'étaient principalement

³² Stanisław Nogalski, « Szczątki kostne ptaków z wykopalisk w Gniewie na Wisłą. Stanowisko 2 - Stare Miasto », *Roczniki Akademii Rolniczej w Poznaniu*, vol. 237, *Archeozoologia*, vol. 17, 1992, p. 49-57.

³³ Daniel Makowiecki, Anne Birgitte Gottfredsen, « Bird remains... », *ibid.*

³⁴ Daniel Makowiecki, Marzena Makowiecka, « Wstępne wyniki... », *ibid.*

³⁵ Daniel Makowiecki, « Ocena archeozoologiczna pozostałości kostnych z badań wykopaliskowych w Białogardzie, stan. 83 », dans *XIV Sesja Pomorzoznawcza. Od wczesnego średniowiecza do czasów nowożytnych*, vol. 2, H. Paner, M. Fudziński (éd.) Gdańsk, Muzeum Archeologiczne w Gdańsku, 2005.

³⁶ Marzena Makowiecka, Daniel Makowiecki, Mirosława Zabilska, « Wyniki badań archeozoologicznych », dans *Zamek w Grudziądzu. Studia i materiały*, M. Wiewióra (éd.), Toruń, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, 2000, p. 302-344.

³⁷ Marzena Makowiecka, Daniel Makowiecki, « Wyniki badań zwierzęcych szczątków kostnych », dans *Zamek biskupów chełmińskich w Wąbrzeźnie. Studia i materiały*, M. Wiewióra (éd.), Toruń, Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, 2000, p. 177-201.

³⁸ Jerzy Topolski, *Gospodarstwo wiejskie w dobrach arcybiskupstwa gnieźnieńskiego, od XVI do XVIII wieku*, Poznań, Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1958, p. 244, 265-267.

³⁹ Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Królestwie...*, *op. cit.*, p. 244-248 ; Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Królestwie Polskim w latach 1815-1918, tom II, okres 1881-1898*, Varsovie, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 1968, p. 287-293 ; Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Królestwie Polskim w latach 1815-1918, tom III, okres 1898-1918*, Varsovie, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 1969, p. 434-437.

⁴⁰ Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Galicji...*, *op. cit.*, p. 567-574 ; Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Galicji w latach 1772-1918, okres 1882-1918*, Wrocław-Varsovie-Cracovie-Gdańsk, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk, 1975, p. 444-473.

les femmes qui prenaient soins des poules et des oies. Dans le cas des oies, il était nécessaire d'assurer des conditions particulières de pâturage, mais généralement, on estimait que l'élevage de la volaille était rentable seulement si les oiseaux trouvaient leur nourriture par leurs propres moyens. De plus, grâce aux données de Galice, on peut constater que les citoyens polonais n'aimaient pas l'oie – ni la viande ni la graisse. Les oies étaient élevées principalement pour l'exportation vers l'Allemagne, et sur place, ses principaux consommateurs étaient juifs⁴¹.

L'ethnographe Kazimierz Moszyński⁴² a confirmé une différenciation dans l'accessibilité de la viande d'oie. Selon les informations qu'il a recueillies dans les régions slaves, il y avait des zones où on n'élevait ni les oies ni les canards. La seule volaille couramment élevée dans ces villages était la poule. Bien sûr, la tradition de la chasse aux oies sauvages a perduré jusqu'à l'époque moderne. Comme l'a souligné Walerian Kurowski, les jeunes oiseaux obtenus de cette manière, étaient considérés comme plus savoureux que leurs cousins domestiques⁴³.

Conclusion

Comme il en résulte de l'esquisse ci-dessus, la trace la plus ancienne de consommation d'oie est assez difficile à étudier en raison du nombre limité de données archéo-zoologiques. Leur manque concerne particulièrement les époques les plus anciennes, préhistoriques à la colonisation de l'Europe. Malgré cela, les informations obtenues grâce aux os que l'on a présentées ci-dessus ont permis d'identifier plusieurs étapes clés dans le développement de la consommation de l'oie. Au cours de l'étape la plus ancienne, la consommation de cette viande a probablement été entravée par des conditions environnementales. Maîtriser l'élevage des oies a été un fait marquant pour leur consommation dans le monde antique. La généralisation de l'élevage à l'époque romaine a donné lieu à une augmentation de leur part dans le régime alimentaire des peuples d'Europe centrale, en particulier les élites. La croissance réelle de

⁴¹ Witold Pruski, *Hodowla zwierząt gospodarskich w Galicji...*, op. cit., p. 567.

⁴² Kazimierz Moszyński, *Kultura Ludowa Słowian, część 1, Kultura Materialna*, Cracovie, Polska Akademia Nauk, 1929, p. 121.

⁴³ Walerian Kurowski, *Mysłiwo w Polsce i Litwie*, Poznań, Księgarnia Jana Konstantego Żupańskiego, 1865, p. 133-134.

l'élevage et de la consommation d'oie n'est survenue qu'au milieu du XIII^e siècle. Contrairement à la situation initiale, cette fois-ci ce fut dans une plus grande mesure l'effet d'une transformation socio-culturelle et culinaire, plutôt qu'une modification des conditions de leur environnement naturel.

trad. Maria Werner-Mickiewicz

Streszczenie

Z historii gęsi i konsumpcji gęsiny w świetle badań archeozoologicznych

Najstarsze dzieje konsumpcji gęsiny są dosyć trudnym zagadnieniem do badań ze względu na ograniczony zestaw danych archeozoologicznych. W szczególności, ich brak dotyczy najstarszych, prehistorycznych okresów zasiedlenia Europy. Pomimo tego analiza pozostałości kostnych w materiale archeologicznym pozwoliła na wskazanie kilku zasadniczych etapów w rozwoju konsumpcji gęsiny. Do kluczowych wydarzeń w konsumpcji gęsiny należało opanowanie hodowli gęsi w świecie antycznym. Rozpowszechnianie hodowli w okresie rzymskim spowodowało wzrost ich udziału w diecie ludów Europy Środkowej, w szczególności u elit. Prawdziwy wzrost konsumpcji gęsiny i hodowli gęsi dokonał się dopiero w drugiej połowie XIII w. W przeciwieństwie do początków, tym razem był to w większym stopniu efekt przeobrażeń społeczno-kulturowych i kulinarnych, niż uwarunkowań środowiska przyrodniczego.

Daniel Makowiecki est archéozoologue et archéologue, professeur à l'Université Nicolas Copernic de Toruń, chef du Laboratoire de reconstruction de l'environnement naturel à l'Institut d'Archéologie de cette université. Boursier des fondations internationales dont, entre autres, Alexander von Humboldt-Stiftung et collaborateur d'unités de recherches en Belgique, en Allemagne, au Danemark et au Royaume-Uni. Ses recherches portent sur le rôle des animaux dans la culture, l'histoire des mammifères, des oiseaux et des poissons et leur importance sur les territoires de la Pologne, de la Bulgarie, de l'Ukraine, de l'Égypte et du Soudan. Il est l'auteur de plus de 200 publications dont 3 livres et co-rédacteurs de plusieurs volumes collectifs. Il est également participant et organisateur de conférences en Pologne et à l'étranger, pendant lesquelles il a présenté plus de 150 communications. Il a réalisé environ 60 projets interdisciplinaires et études. Il est membre d'associations scientifiques polonaises et internationales.

Martyna Wiejacka est doctorante à l'Institut d'Archéologie de l'Université Nicolas Copernic de Toruń. Elle participe aux recherches archéozoologiques menées au Laboratoire de la reconstruction de l'environnement naturel de ce même institut. Elle réalise un projet de recherche consacré à l'histoire des oiseaux et leur importance dans la culture et dans le régime alimentaire des peuples préhistoriques et du Moyen Âge en Pologne et en Europe. Elle est l'auteur de plusieurs publications dans le domaine de l'archéozoologie. Elle a présenté les résultats de ses études lors de conférences en Pologne et à l'étranger.

