

[...]

Friptură de găscă, asta iară la noi îi...[...] La noi îs foarte multe, aveam 30- 40 de găște, 60 de găște...Friptura de găscă, cum vrei s-o faci, dacă vrei s-o faci la cuptor, o pregătești și pe ea, pui un pic de apă pe ea, o condimentezi și...la un foc mic așa dar trăbă două ore, trei ore ca s-o frigi la cuptor să se rumenească și să se facă bună. Pui usturoi la ea...da' bineînțeles: Țîmpii¹, pieptul, aripile, astea-s cele mai bune. La urmă și la friptura de găscă dacă vrei poți să pui un pic de bulion sau un pic de vin alb. [...] Dacă faci supă, o faci ca și supa de pui dar îi bun să pui multe zarzavaturi. (La găscă?) La găscă. Deci să pui morcov, să pui pătrunjel, să pui păstîrnac. La friptura de iepure și-acolo poți să pui peste iepure, așa cînd îi făcut el cam de jumătate, să pui morcov, să pui mazăre, să pui pe el ca să se facă, să se gătească la cuptor. (Și din ficatul de găscă...) Din ficatul de găscă...ficatul de găscă la noi se făcea cu ceapă. Deci se tăia pielea de la găscă de unde era mai gras...că dacă erau găștele îngrășate aveau pielea cu grăsime...se tăia de la piept, de la țîmpi cu un pic de slănină, un pic de grăsime, (grăsime tot de la găscă?) tot de la găscă sau puneai un pic de ulei pînă-și lăsa ea și-o lăsa un pic pe aragaz și-atuncea se pune ceapa. Peste ceapă puneai un pic de apă ca ea să se sticleze, să nu se ardă, să se moaie. Și pă cînd era cam de trei sferturi ceapa făcută puneai ficatul. Ficatul de găscă îi bun și pane să-l faci.(Da? N-am mai auzit.) îl feliezi, îl dai prin făină, prin ou și-l pui în ulei. Îi foarte bun! Mai ales dacă-i îngrășat, că dacă-i îngrășat, atuncea-i ficatu' mai mare. 400 de grame, jumătate de kilogram, 600 de grame.

Cum se îngrășau găștele?

Păi, erau care-aveau...(Cam de cînd începea îngrășatul?) două-trei săptămîni înainte ele se îngrășau, înainte de tăiat. (Deci nu-i o perioadă din an) Nu, orișicînd poți să-ngrăși găscă. Dacă nu știi să-i dai boabe-n gît și să îi tragi boabele pe gîtlean, cum îi spune, atuncea-i puneai un loc foarte mic, îi puneai porumb, apă, îi tăiai o ceapă mică și i-o puneai acolo peste porumbu' ăla și-atuncea ea tot timpu' trăbea să aibă apă să beie. Mînca boabe, era locu' mic și-atuncea ea tot timpu' se hrănea. Și-n două săptămîni, în trei săptămîni, ea depunea pă ea și-atuncea era grasă, era bună. Se frăgezea. (Și dacă era mai bătrînă?) Și dacă-i mai bătrînă, nu contează, ea se frăgezește. Îngrășîndu-se ea se frăgezește carnea la ea. (Și cam cît crește în greutate?) Depinde cît îi dai să mănînce, dacă-i dai să mănînce crește și două kilograme și trei kilograme în trei săptămîni. Și mai mult, depinde cît îi dai să mănînce. (Și îndopatul ăsta, cum se făcea?) Îndopatul...și ăsta dacă nu știi să-i bagi (Aveai o pîlnie, ceva ?) Nu, la noi... cu degetu'. Îi băgai boabele-n gură, le împingei cu degetu'și i le trăgeai pe gîtlean. Și-atuncea mergeau boabele și cînd era gușa plină, simțeau că-i gușa plină, atuncea o lăsai. (Și dacă o-ndopi așa, ea nu mai mănîncă singură?) Mai mănîncă și-atuncea, da' mai puțin. Da' așa, dacă-i faci un loc foarte mic, depinde cîte găște ai, două, trei, patru și le pui porumb și ceapă și ceapa fiind un pic iute ele tot timpul bea apă și mănîncă, bea și mănîncă și se-ngrășă. (Eu am auzit pe la pocăiții care nu taie porc, că ei le taie pe toate deodată) Da, sîmbătarii le taie pe toate mai aproape de Crăciun. Și-atuncea ei avea un fel de mașină cu care le-ndopa că să-dopi pe fiecare era... (Există-așa ceva?) Există, era așa ca o pîlnie pe care i-o băga în gură și-atunci avea ca un fel de pîrghie care-i îndesa pe gît. (de unde crezi că le aveam?) Apăi tot de pe la nemții ăștia, mă gîndesc, cred c-o fost metoda asta. Da' clasic, așa se-ndoapă, cu mîna și cu

¹ pulpele

degetu'. Sau cu locu' mic și să-i dai să mănînce cît poate ea să mănînce și-atunci ea depune în greutate.