

## Din nou "acasa"

Written by Marcel Urs

Wednesday, 21 July 2010 14:56 - Last Updated Monday, 26 July 2010 18:12

---

*(Limbajul pe care îl folosesc, este adesea presărat, intenționat, cu jargoane specifice satului Chier, pe care încerc să le explic. Acestea sunt specifice satului Chier sau regiunii. Prin aceasta încerc să păstrez cultura satului care cred că se păstrează și prin limbajul specific zonei. Pentru cei care nu înțeleg unele cuvinte, vă rog să mă [contactați](#). Pentru mai multe imagini din sat, selectați imaginea de mai jos*

)



Luna trecută am ajuns din nou prin locurile natale, pe la părinți, surori, rude și prieteni (care sunt din ce în ce mai puțini), pe la biserică. Am gasit satul aproape la fel cum l-am lăsat cu câțiva ani în urmă: frumos și bine îngrijit. Aceeași oameni dar puțin schimbați. Nu îți dai seama cât este de relevantă schimbarea unei persoane până nu o vezi după câțiva ani buni.

Din cauza ploilor abundente, care au durat chiar și pe perioada cât am fost noi acolo, iarba (și scaietii și buruienile) de pe câmp și de pe dolmă a crescut (de coasă) mai mult ca niciodată spre deliciul oilor, vacilor și a cailor care pășteau în voie.

Mi-a părut atât de bine să îmi revăd familia dar și oamenii din sat. Am întâlnit mulți consăteni, care m-au recunoscut, dar am întâlnit și multe persoane pe care nu le-am cunoscut sau nu m-au recunoscut, fie că aceștia au fost tineri care au crescut iar noi fiind plecați de mult din sat, ei au crescut și nu ne-au mai recunoscut, fie că au fost persoane care s-au mutat în sat din altă parte. Pe foarte mulți i-am întâlnit la magazinul lui Cornelia și Nicu, care are de toate pentru toți. Nu pot să nu subliniez gustul mâncării de acasă: slănina (chiereni o numesc clisă, cu cât mai groasă cu atât mai bună) și șoanca afumată (la Chier, șoanca se numește pulpa de porc afumată, după ce în prealabil a fost pusă la preparat cu multă sare și alte condimente. De exemplu în Italia, aceasta se numește prosciutto, în Portugalia, presunto, iar în Spania, jamón și toate acestea sunt foarte scumpe), de brânza proaspătă de oaie preparată de părinții mei cu atâta trudă, de roșiile proaspete gustoase și de ceapa verde din grădină, de friptura de porc, de carnea de miel la căldare (care cred că este o delicatete specifică familiei) preparată de mama mea, de pâinea proaspătă coaptă pe vatră în brutăria lui Cipri, de plăcinta întinsă (specific zonei) cu brânză sărată, dulce, cu varză sau cu ludaie (dovleac) făcută de Mariana, pe vatra cuptorului din care tocmai s-a scos pâinea, de tocnița de pui de porumbel, tașce cu pesmet (cu

## Din nou "acasa"

Written by Marcel Urs

Wednesday, 21 July 2010 14:56 - Last Updated Monday, 26 July 2010 18:12

---

dulceață sau gem de prune) sau cu brânză, sarmale, mici, friptură de porc și altele. Ne era dor să mâncăm zacuscă, însă aceasta chiar că este o delicatete rară, chiar și la Chier, mai ales că era și vreme de vară, iar aceasta se prepară toamna. Până la urmă, sora mea mai mică, Mariana, și-a amintit că tanti Valerica, mama Laviniei, soția lui Cipri Tătar, care are cel mai mare magazin din centru și singura brutărie din sat, are ceva zacuscă. Tanti Vali, cum îi spun sătenii, este cunoscută în sat că are o inimă mare. Când a auzit că avem poftă de zacuscă, ne-a chemat pe la ea acasă, unde este și magazinul. Ne-a dat zacuscă și alte delicatese. Am vrut să le plătim da nici nu a vrut să audă de asta. Mulțumim Tanti Vali! Zacuscă cu pită (pâine) proaspătă ... de nedescris!

Copiii au fost foarte bucuroși în primul rând să își întâlnească bunicii și rudele, și mai mult să se joace cu verișorii lor și apoi cu animalele de la țară: cu câini și cățeluși, cu pui de găscă și de găină, cu oi și cu miei, să dea la strungă (la mulsul oilor, cineva trebuie să le "îndemne" să intre pe "ușa" strămtă numită strungă)

Am avut și plăcerea să îmi întâlnesc unii dintre foștii colegi de clasă din școala generală (Florinica Bărbăței, Rodica Pleș, Eugen Agavriloaie, Petrișor Pantea, Sandu Butar și Tinu Cîrpaci).

Tinu este rrom sau țigan cum îi spun majoritatea, însă eu îl consider chierean, a fost foarte amabil să ne lase să intrăm în "casa" lui, unde ne-a primit cu bucurie împreună cu soția lui. Am scris "casă" deoarece aceasta seamănă mai mult cu un castel decât o casă obișnuită, la fel ca majoritatea "caselor" de pe ulița sa, care sunt care mai de care mai frumoase și mai falnice. Noțiunea de "casă", pentru cei care suntem plecați de la Chier, este una cu două înțelesuri: pe de-o parte "acasă" este unde am crescut și am copilărit, iar pe de altă parte "acasa" noastră este unde locuim noi acum și unde ne-am întemeiat o familie. Este foarte ciudat să te simți străin "acasă" în locul tău natal. Însă aceasta este o ironie a vieții. Ne naștem, creștem și devenim maturi apoi îmbătrânim și din urmă vin alții care ne iau locul.

A fost frumos la Chier. Am rămas cu frumoase amintiri pe care le împărtășesc cu plăcere cu voi, vizitatorii satului Chier, chiar dacă numai virtual, pe o pagină de internet. Sper ca imaginile recente din sat, chiar dacă puțin personale, să vă facă să vă simțiți mândrii că sunteți chierenii sau să doriți să vizitați acest cătun frumos.