

Sarea în societățile arhaice. Considerații generale

Sarea, în cele mai diverse forme de manifestare, în combinații și concentrații variate, se află pretutindeni pe planeta noastră și în atmosferă: în adâncul și la suprafața pământului, în apă și aer, precum și în toate substanțele organice și organismele vii. Sarea este absolut indispensabilă vieții, consumul optim al acestui mineral asigurând echilibrul osmotic necesar funcționării oricărui organism viu. Atunci însă când consumul de sare este insuficient, sănătatea organismelor, și chiar viața lor, este în pericol. La mamifere, de exemplu, insuficiența consumului de sare poate duce la deteriorarea dramatică a funcțiilor fiziologice vitale, dereglarea comportamentului, pierderea din greutate, scăderea fertilității și reducerea lactației, iar în cazuri extreme, chiar la deces.

Organismele vii asimilează sarea pe căi diferite. Mamiferele carnivore și omnivore sălbatice, de exemplu, își asigură consumul de sare, în principal, asimilând-o din carnea și sângele vânatului, în timp ce erbivorele sălbatice o consumă în principal din plantele cu care se hrănesc. Totodată, toate animalele, atunci când este posibil, își mai suplimentează consumul de sare direct din manifestările saline existente în ariile lor de habitat, fie lingând rocile de sare sau sărăturile, fie adăpându-se din izvoare, pâraie sau lacuri cu apă sărată.

Oamenii, în viața lor de zi cu zi, folosesc sarea ca aditiv la propria alimentație, supliment la hrana animalelor domestice, ca un excelent conservant al diverselor substanțe organice (carne, slănină, brânzeturi, legume, fructe, piei, fân, etc.), ca un dezinfectant al rănilor sau ca remediu împotriva unor afecțiuni (boli reumatice, insuficiențe respiratorii, dereglări stomacale, unele boli dermatologice, ginecologice și altele). Dintre toate acestea, folosirea sării ca supliment la hrana erbivorelor domestice este absolut indispensabilă pentru societăți, ale căror subzistență, în măsură importantă, depinde de creșterea animalelor. În decursul mileniilor, în mod empiric, omul a realizat că sarea contribuie în mod substanțial la întreținerea sănătății și creșterea performanțelor productive ale animalelor, fie că ne referim la lactație, fertilitate, sau greutate, fie la rezistența la efort fizic sau condiții climatice nefavorabile. Spre deosebire de animalele sălbatice, cele domestice, mai ales acelea care sunt supuse mulsului sau/și sunt folosite la diverse munci, au consumul de energie mai mare decât erbivorele sălbatice și, în consecință, au nevoie de cantități mai mari de sare. Însă, din cauza deteriorării unor instincte de adaptare și a captivității, erbivorele domestice, nu-și pot asigura, de obicei, consumul necesar de sare fără ajutorul omului. După cum arată observațiile etnografice, crescătorii de animale sunt întotdeauna preocupați ca animalele lor să consume sare, fie lăsând drobul de sare în țarc sau iesle, fie stropind fânul cu apă sărată, fie adăugând sarea în hrana caldă, sau ducând turmele la adăpat la pâraie sau izvoare cu apă sărată.

La toate acestea trebuie adăugat și faptul că, după cum arată numeroasele mituri, obiceiuri și practici rituale, precum și tiparele mentale specifice societăților arhaice - atât cât acestea pot fi deduse din tot ansamblul cunoștințelor referitoare la societățile tradiționale din trecut și prezent - dincolo de utilitatea practică, în societățile tradiționale, sarea capătă și valoare simbolică pronunțată. Prin extensia calităților reale ale sării - mai cu seamă a acelora de a preveni putrefacția substanțelor organice și a celor curative - omul îi atribuie și o serie de calități imaginare, ea fiind adesea considerată sursa bogăției, purității, sănătății și a

nemuririi. Adesea se crede că sarea este de origine divină. Astfel, de exemplu, aborigenii din Papua Noua Guinee cred că apa dintr-un izvor de apă sărată de fapt este urina unei divinități feminine.

Importanța sării pentru societatea umană, modalitățile de procurare, prelucrare și utilizare a acesteia, depind de o multitudine de factori, dintre care cei mai importanți sunt legați de accesibilitatea resurselor de sare (pe de o parte, caracteristicile naturale ale acestora, iar pe de altă parte, capacitatea omului de a accede la ele), de modul de viață, tipul de economie, tiparele culturale și, nu în ultimul rând, alimentația tradițională, specifică fiecărei comunități.

Manifestările saline accesibile exploatarei de către omul preistoric (sarea gemă la suprafață sau la adâncimi accesibile, izvoare, lacuri sau pâraie cu apă sărată, sărături, flora halofilă) nu se găsesc pretutindeni. Pe teritoriul României, țara cu manifestări saline dintre cele mai bogate din lume, cele mai consistente resurse de sare sunt concentrate în Transilvania, Maramureș, în Subcarpații Moldovei, Buzăului, Prahovei și Olteniei. În aceste zone sarea se găsește atât în formă solidă (roci de sare la suprafață și la adâncimi accesibile), cât și în formă lichidă (izvoare, lacuri și pâraie cu apă sărată). Izvoare și lacuri sărate izolate există și în Bărăgan. La toate acestea trebuie adăugată și Marea Neagră, apa căruia poate fi exploatată pentru obținerea sării.

În Transilvania, zonele cele mai bogate de sare solidă sunt cele de la Praid - Ocna de Jos - Sovata (estul județului Harghita și sud-estul jud. Mureș); Ocna Dej și Turda (jud. Cluj); Ocna Mureșului (jud. Alba); Ocna Sibiului (jud. Sibiu); Dumitra - Beclean (jud. Bistrița - Năsăud). În Maramureș, zăcămintele de sare gemă deosebit de consistente sunt cunoscute la Coștiui, Glod și Șugatag. În Moldova, astfel de zăcăminte sunt cunoscute la Cacica (jud. Suceava), Oglinzi (jud. Neamț), Târgu Ocna (jud. Bacău), muntele de sare de la Meledic (jud. Vrancea). În Muntenia, cele mai bogate și ușor accesibile zăcăminte de sare se află la Lopătari și Bisoca (jud. Buzău) și la Slănic Prahova (jud. Prahova). În Oltenia zăcămintele de sare sunt mai puține, cele mai importante dintre ele fiind cunoscute la Ocnele Mari lângă Râmnicu Vâlcea. Fiecare dintre aceste zone cuprinde mai multe masive care, la rândul lor, au numeroase ramificații acoperind zone mai mult sau mai puțin îndepărtate. Așa de exemplu, ramificațiile masivelor Praid - Ocna de Jos - Sovata se extind până la Orșova - Gurghiu - Jabenita în nord (jud. Mureș), iar în sud includ manifestările saline de pe culoarul Odorheiu Secuiesc - Sânpaul (sud-vestul jud. Harghita) și Homorod - Rupea (nord-estul jud. Brașov). În jurul tuturor masivelor de sare gemă, atât în apropierea acestora, cât și la distanțe considerabile, sunt întâlnite numeroase sărături, izvoare, lacuri și pâraie cu apă sărată. Câteva lacuri de apă sărată se află la distanțe apreciabile de masivele de sare gemă. Cele mai importante dintre acestea sunt lacurile de la Brăila (jud. Brăila) și Amara (jud. Ialomița), lacul sărat de la Cahul (R. Moldova). Izvoare izolate de apă sărată se află la distanțe relativ mari de masivele de sare gemă și în sud-estul Transilvaniei: la Olteni, Malnaș, Voinești, Vâlcele și în câteva alte localități din jud. Covasna, la Cosmeni, jud. Harghita.

Totodată, unele teritorii ale României sunt extrem de sărace în surse de sare sau aproape lipsite de acest mineral. Menționăm printre acestea: tot estul și sud-estul Transilvaniei, mai exact teritoriul cuprins între Munții Călimani, Gurghiu, Harghita, Perșani, Buzău, Vrancea, Nemira, Ciuc, Nășcălat, Giurgeu, Ciucaș și Munții Bârsei; Crișana, Banatul, cea mai mare parte a Câmpiei Române, Dobrogea și Moldova la est de Siret. Extrem de sărace în surse de sare sunt aproape toate teritoriile cu care se învecinează spațiul românesc (Ungaria, Serbia, Bulgaria și sud-estul Ucrainei).

Având în vedere că în teritoriile lipsite de surse importante de sare, atât în cele din România, cât și în cele din teritoriile vecine, mai apropiate sau mai îndepărtate de zonele salifere, creșterea animalelor, începând din neolitic (aproximativ mileniile VII - V î. Hr.), a avut pondere însemnată, sursele de sare din spațiul românesc trebuie să fi fost foarte căutate

de locuitorii acestor teritorii. În aceste condiții, treptat, probabil începând încă din eneolitic, sarea devine unul dintre cele mai de preț obiecte de schimb intertribal. Aceste schimburi puteau îmbrăca cele mai diverse forme - daruri, troc și altele. Evident, comunitățile ce ocupau zonele bogate în sare erau mai avantajate față de cele din teritoriile lipsite de sare, situație care genera diferențe majore de ordin economic și cultural între comunitățile respective. Comunitățile ce ocupau zonele salifere, mai ales acelea care se învecinau cu zonele lipsite de sare, începând probabil încă din eneolitic și mai ales din epoca bronzului, trebuie să fi încercat să-și consolideze acest avantaj prin instituirea unor forme de posesie exclusivă asupra surselor de sare și trebuie să fi fost preocupate de asigurarea controlului asupra căilor de acces la sursele de sare pe care le stăpâneau, prefigurând astfel diversele forme de monopol asupra surselor de sare, care se vor institui odată cu apariția formațiunilor statale ce cuprindeau și zonele salifere. Pe de altă parte, nevoia de sare îi determina pe locuitorii zonelor sărace sau lipsite de surse de sare să caute căi de acces la surse de sare, fie prin forme pașnice (schimburi economice sau/și cele de prietenie etc.), fie prin forme violente (invazii, cuceriri, impunerea unor dări etc.). Este lesne de imaginat că toate aceste preocupări trebuie să fi stimulat evoluții social-economice și progrese tehnice de proporții, atât în ceea ce privește dezvoltarea mijloacelor de producție, a celor de transport, militare, cât și cele legate de organizarea socială și instituții de putere. Pe lângă aceste implicații, sarea, alături de alte produse ce făceau obiectul unor schimburi intertribale, trebuie să fi lărgit orizonturile geografice și culturale ale comunităților implicate în aceste relații.

În epoca veche a pietrei (paleolitic) și cea mijlocie (mezolitic), perioade care în Europa cuprind, în linii mari, intervalul de timp între cca. 2.000.000 și 9.000 de ani până în prezent, omul își asigura hrana din culesul plantelor și din vânătoare. În acea perioadă, aidoma omnivorelor sălbatice, omul își asigura consumul necesar de sare în principal asimilând sarea existentă în carnea și sângele vânatului, precum și în diverse alimente de origine vegetală. Probabil, la fel ca și animalele sălbatice, în acele vremuri, omul nu precupețea să-și suplimenteze consumul de sare direct din manifestările saline pe care le găsea în aria sa de habitat. Însă, în acea perioadă, omul nu era încă nevoit să se ocupe de extragerea și prelucrarea sării. În acest sens, în măsura în care cunoștințele noastre asupra comunităților tradiționale din trecutul relativ recent și din prezent pot fi considerate sugestive pentru reconstituirea unor aspecte ale vieții omului preistoric, pare relevant că comunitățile specializate în vânătoare nu sunt preocupate de procurarea, extragerea și prelucrarea sării. În orice caz, până în prezent, nicăieri în lume nu au fost descoperite vestigii arheologice din paleolitic și mezolitic care să ateste astfel de preocupări.

Începând din neolitic (cca. 7.000 - 5.000 de ani î. Hr.), odată cu domesticirea unor specii de animale erbivore și trecerea de la culesul plantelor la cultivarea acestora, procese care de cele mai multe ori s-au soldat cu apariția unor așezări umane din ce în ce mai bine organizate și de lungă durată, sarea devine deosebit de importantă pentru comunitățile umane. Din acest moment, preocuparea în a asigura cantități importante de sare, în scopul folosirii acesteia în principal ca adaos la hrana animalelor și la conservarea alimentelor, devine tot mai importantă. În perioada următoare, cea a eneoliticului, ce cuprinde aproximativ mileniile V - IV î. Hr., pe măsura dezvoltării și extinderii economiei ce se baza pe creșterea animalelor și cultivarea plantelor, când se generalizează mulsul erbivorelor domestice, prepararea brânzeturilor și folosirea animalelor la diverse munci, importanța sării a crescut foarte mult. În următoarea epocă, cea a bronzului (mileniile III - II î. Hr.), evoluțiile sus-menționate cuprind cea mai mare parte a continentului european. În acea perioadă, oamenii trebuie să fi fost preocupați de procurarea sării nu numai pentru alimentația proprie, hrana animalelor, conservarea alimentelor, dar și pentru tăbăcirea pieilor și tratamente

medicale. În epoca fierului (mileniul I î. Hr. - începutul mileniului I d. Hr.) - intervalul de timp aparținând deja perioadei proto-istorice, adică perioadei în care, alături de comunitățile tribale, în Europa existau deja și formațiunile statale, perioadă care, spre deosebire de cea preistorică, alături de vestigii arheologice este atestată și de diverse relatări scrise, exploatarea sării capătă importanță tot mai mare, generând manifestări social-economice de proporții.

Chiar dacă vestigiile arheologice nu aduc întotdeauna mărturii explicite și complete asupra exploatării, prelucrării și utilizării sării, prin analogie cu societățile arhaice studiate, fie "pe viu" de către etnografi, fie de către istorici pe baza unor surse scrise antice sau medievale, se poate deduce că omul, începând din neolitic, utiliza sarea pe scară tot mai largă, astfel încât treptat acest mineral a pătruns în cele mai diverse sfere ale activității umane.

Valeriu Cavruc

Bibliografie selectivă

D. Ciobanu, *Exploatarea sării în perioada marilor migrații (sec. I - XIII e.n.) în spațiul carpato-dunărean*, Biblioteca Mousaios, Buzău, 2002.

K. Kopaka, N. Chaniotakis, *Just Taste Additive? Bronze Age Salt from Zakros, Crete*. In: *Oxford Journal of Archaeology* 22(1), 2003, p. 53 - 65.

Tom Lane, Elaine L. Morris (ed.), *A millennium of saltmaking: prehistoric and romano-british salt production in the Fenland*, Lincolnshire Archaeology and Heritage Reports Serie, No. 4, 2001.

P. Lemonnier, *Sare*. În: *Dicționar de etnologie și antropologie*, București, Polirom, 1999, p. 603 - 604.

D. Monah, *L'exploitation du sel dans les Carpates orientales et ses rapports avec la Culture de Cucuteni-Tripolye*. In: **V. Chirica & D. Monah** (ed.) *Le Paléolithique et le Néolithique de la Roumanie en contexte européen*. Iasi, Universitatea Al.I. Cuza, Bibliotheca archaeologica iassiensis IV, 1991, p. 387-400.

P. Pétrequin, O. Weller, É. Gathier, A. Dufraisse, J. F. Piningre, *Salt springs exploitation without pottery during Prehistory. From New Guinea to the French Jura*. In: P. Pétrequin & S. Beyries (ed.) *Ethnoarchaeology and its transfers. Proceedings of the 5th meeting of the European Association of Archaeologists*, Bournemouth, England, 1999. BAR International Series 983. Oxford, Archaeopress, 2001, p. 37-65.

O. Weller, *The earliest rock salt exploitation in Europe: a salt mountain in the Spanish Neolithic*. In: *Antiquity*, 76, 2002, p. 317 - 318.

O. Weller, *Produire du sel par le feu : techniques et enjeux socio-économiques dans le Néolithique européen*. In: *Arts du feu et productions artisanales. XXe Recontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes* Sous la direction de P. Pétrequin, P. Fluzin, J. Thiriot, P. Benoit. Editions APDCA, Antibes, 2000, p. 565 - 584.