

Exploatarea tradițională a sării în Transilvania

Cercetarea etnografică privind exploatarea tradițională a sării în estul Transilvaniei, demarată de Muzeul Carpaților Răsăriteni în cadrul unui proiect multidisciplinar, realizat în colaborare cu Universitatea Exeter din Marea Britanie și cu mai multe muzee din țară, caută să răspundă unor întrebări neformulate și puțin atinse anterior în etnografia românească.

Campaniile de cercetare cu caracter etnografic realizate în anii 2003 - 2005 au avut ca scop cunoașterea modului în care sarea este percepută de comunitățile sătești, conturarea unui "peisaj etnografic specific" pe care existența sau inexistența surselor de sare l-a creat în cadrul comunităților sătești, cât și consemnarea modalităților tradiționale de exploatare a surselor de sare, de prelucrare și utilizare a acestora în gospodărie, în viața de zi cu zi a sătenilor.

În urma documentării efectuate de Muzeul Carpaților Răsăriteni s-au conturat 4 mari zone salifere în sud-estul Transilvaniei, 4 arealuri geografice în care s-au desfășurat cercetările etnografice în anul 2005, și anume: **zona Reghin - Valea Gurghiului** (localitățile Ideciu de Jos, Jabenita, Gurghiu, Orșova), **zona Văii Homoroadelor** (localitățile de pe valea Homorodului Mic - Lueta, Merești, Jimbor, Mercheașa; localitățile de pe valea Homorodului Mare - Comănești, Mărtiniș, Sânpaul; localitățile din zona de confluență a celor 2 Homoroade - Rupea, Racoș), **zona Bistrița - Năsăud** (localitățile Blăjenii de Jos, Caila, Cepari, Dumitra, Figa, Mintiu, Sărățel, Săsarm și Tăure) și zona **Praid - Sovata - Corund** (localitățile Corund, Praid, Ocna de Sus, Ocna de Jos, Sovata). Bineînțeles aceasta este doar o etapă a întregului proiect, urmând a se efectua cercetări etnografice privind această temă pe tot cuprinsul Transilvaniei, și apoi al țării.

Aceste zone s-au desprins din cadrul geografic general, captând atenția cercetătorilor, datorită prezenței a numeroase surse de sare, din cele mai diferite, de la sărături la izvoare, fântâni, bălți, lacuri și chiar munți de sare. Din punct de vedere etnografic ele au trezit anumite întrebări, referitoare în primul rând la modalitățile tradiționale, populare de exploatare ale acestora, cât și la rolul pe care acestea îl joacă în viața comunităților în cadrul cărora se regăsesc.

Datorită existenței unor surse de sare variate și foarte diferite una de cealaltă, și modalitățile de exploatare ale acestora diferă de la o sursă la alta, dar, ceea ce este foarte important este faptul că ele nu diferă considerabil de la o zonă la alta, subliniindu-se astfel încă o dată caracterul unitar al culturii populare românești. Din acest motiv tindem să credem că nici în alte zone ale Transilvaniei, și nici chiar în alte zone ale țării, nu pot interveni diferențe semnificative privind exploatarea acestor surse de sare sau amenajarea acestora.

În toate zonele cercetate au fost întâlnite toate tipurile de surse de sare amintite în prealabil, subsolul având aici enorme rezerve de sare, plasate relativ aproape de suprafață, existând în popor chiar credința că aceeași vână de sare leagă toate aceste zone între ele. Deși în unele localități sarea s-a exploatat în mod organizat, cum ar fi de exemplu cazul minei de sare de la Praid sau a celei de la Sânpaul ș.a., în restul zonelor sursele de sare s-au exploatat în mod tradițional. Exploatarea populară a sării s-a realizat, și se realizează și astăzi, prin:

- "*exploatarea la zi*" sau scoaterea bulgărilor de sare din malurile de sare gemă aflate aproape de suprafața pământului. Aceasta este una dintre cele mai vechi modalități de exploatare a sării, care se practica la început cu unelte rudimentare, confecționate din lemn,

ca mai apoi să se folosească unelte meșteșugărești, din fier. Astfel, locul târnăcopului din piatră este luat de cel din metal, locul icurilor din lemn este luat de icurile de fier, maiurile (ciocanele) din lemn sunt și ele înlocuite cu baroși din metal etc. Dar indiferent de tipul de unealtă utilizat, această modalitate este și astăzi practică de săteni, fiind întâlnită la Orșova, Praid, Jabeșița, Săsarim etc. ei scoțând această sare în special pentru a o folosi la animale.

- folosirea apei sărate, numită fie “*murătoare*”, fie “*saramură*”, fie “*slatină*” sau “*sare lichidă*” [magh. “*viz so*”], atât în alimentația umană cât și în cea a animalelor, dar și ca leac pentru unele boli.

- folosirea proprietăților curative ale apei și nămolului sărat în locul în care se află ele, prin săparea unor mici gropi lângă izvoare, în care se adună apa, formând ochiuri de apă sărată, cum ar fi de exemplu la Comănești, jud. Harghita, sau prin băi în lacurile cu apă sărată, neamenajate, cum ar fi de exemplu la Jabeșița, lacul cu nămol aflat în locul numit “*La Gurețe*”.

- exploatarea prin pășunat a sărăturii¹, care are loc de cele mai multe ori fără voia sătenilor, animalele fiind cele care trag din instinct la sare.

- obținerea sării fine prin fierberea și evaporarea apei sărate

Identificarea surselor de sare de către țărani se face prin urmărirea și recunoașterea diferitelor semne. Prezența sărăturilor este ușor de recunoscut într-o zi însorită datorită cristalelor de sare ce se depun la suprafața pământului. De asemenea, într-o zonă în care este foarte multă sare, de regulă nu crește vegetație obișnuită, ci cresc așa numitele plante halofile, care în popor au diverse denumiri, cea mai des întâlnită fiind cea de “*floarea sării*”, denumire pe care a căpătat-o datorită gustului său sărat.

O altă modalitate de a recunoaște o zonă cu sare sau prezența aproape de suprafață a unui izvor sărat este urmărirea animalelor scoase la pășunat, care din instinct trag la sare. În multe locuri însă se evită apropierea animalelor de apa sărată, deoarece, dacă o consumă în cantități mai mari, se pot îmbolnăvi iremediabil. Din acest motiv localnicii acestor zone evită să le dea apă sărată animalelor, preferând drobiile de sare, cu mici excepții, cazuri în care cantitatea este foarte bine controlată.

Chiar dacă astăzi localnicii cunosc aceste semne, ei nu au avut nevoie să identifice izvoarele de apă sărată sau locurile cu sare gemă, deoarece în majoritatea zonelor ei le cunosc de când se știu pe ei înșiși, moștenindu-le de la părinți și bunici, la fel cum au moștenit și toate cunoștințele legate de acestea, și toate modalitățile de exploatare și de utilizare a sării pe care acestea o oferă.

Folosirea apei sărate a devenit în majoritatea locurilor un obicei, o tradiție, astfel încât există și astăzi gospodării în care sarea fină nu se folosește în alimentație, chiar dacă se găsește în comerț. Bătrânii au învățat să aprecieze valoarea sării ascultând în copilărie poveștile strămoșilor care le relatau cât de greu era când accesul la sare sau la murătoare era interzis sau limitat. De asemenea ei au învățat să se descurce în gospodărie cu apa sărată, pe care o consideră mai bună ca orice sare din comerț, un aliment prețios, un dar al naturii. Mulți dintre ei nu își pot imagina cum ar fi mâncarea sau ce gust ar avea murăturile dacă nu ar fi preparate cu murătoare.

Datorită importanței pe care a căpătat-o apa sărată în tradiția locurilor, în majoritatea localităților am întâlnit fântâni amenajate cu grijă, unele dintre ele fiind și astăzi încuiate și păzite. În unele locuri, cum este și cazul localității Lueta, jud. Harghita, apa sărată este considerată aliment, motiv pentru care fântâna și casa fântânii sunt îngrijite foarte atent, fântâna este permanent încuiată, este curățată în fiecare zi, și este sfințită de Bobotează, ca și casele localnicilor.

S-au identificat diferite tipuri de fântâni, astfel încât ele pot fi grupate pe 3 categorii: *fântâni neamenajate*, sub forma unor bălți de apă sărată, săpate de localnici, de unde aceștia își iau necesarul de saramură; *fântâni parțial amenajate*, care au aspectul unor fântâni de apă

dulce, fiind uneori chiar acoperite; *fântâni cu casă*, adevărate monumente etnografice, care respectă tehnicile de construcție arhaice ale zonei, fiind mărturii vii ale tradiției și culturii zonei.

O fântână de slatină se amenajează în general în mod asemănător cu cea de apă dulce. După stabilirea locului în care avea să se construiască fântâna, loc în care izvorul avea un debit mai mare, se săpa o groapă de adâncime considerabilă. În unele zone aceasta nu depășește 3 metri, din cauză că meșterii au dat de sare gemă și astfel s-au oprit. O astfel de fântână întâlnim la Ideciu de Jos, jud. Mureș. După săparea gropii, pe fundul acesteia, dacă nu se găsește sare gemă, se pune prundiș, pentru a filtra apa. De la fundul fântânii și până la suprafața pereții se acoperă cu scânduri, încheiate la colțuri în "*pociungi*" sau "*șoși*" de stejar. Între pereții de lemn ai fântânii și peretele de pământ se pune uneori prundiș, pentru a filtra apa care ar putea pătrunde în interiorul fântânii. Această tehnică de a construi o fântână de murătoare ne-a fost relatată de Cristea Toader (n. 1946, satul Jabenita)² care a reamenajat fântâna părăsită de la marginea localității Jabenita.

Unele fântâni au în loc de pereți, în adâncime, un trunchi de stejar, scobit la mijloc, care atestă totodată și vechimea lor, cum este cazul fântânilor de pe Valea Homoroadelor, de la Lueta, Merești sau Mărtiniș.

Construcțiile ce adăpostesc fântânile pot fi considerate adevărate monumente arhitecturale, ele respectând tehnicile tradițional - arhaice de construcție utilizate la casele arhaice monocelulare stând ca dovadă a tehnicilor de construcție utilizate de meșterii zonei în cele mai vechi timpuri, satele și localitățile cercetate având acum case noi, care nu mai sunt construite tradițional. Rolul lor era însă multiplu. În primul rând ele reprezentau adăpostul fântânilor de apă sărată, ferindu-le de mizerie și de pericolul accidentelor, cât și de degradare. Apoi ele aveau rolul de a limita accesul persoanelor la apa sărată în timpul stăpânirii.

Astfel, temelia caselor fântânilor respectă tehnica de construire a temeliilor din faza arhaică a arhitecturii populare, prin așezarea pe bolovani mari la colțuri a patru temeie, pe care se sprijină întreaga construcție, și care se consolidau dedesubt cu pietre de râu. Acestea erau îmbinate la capete în cruce. În ceea ce privește pereții construcțiilor, cei mai vechi sunt alcătuiți din bârne așezate în cununi orizontale și îmbinate la capete în "*cheotori*" sau "*cheie bătrânească*". Aceasta este cea mai veche tehnică de construire a pereților întâlnită la aceste fântâni. O parte din fântânile care au case din lemn sunt construite după tehnici mai noi, bârnele cioplite în patru fețe ale pereților fiind îmbinate la capete în "*dinți de lup*" sau "*coadă de rândunică*". Mai există două categorii de fântâni, cele cu casă din scândură și cele cu casă din beton sau cărămidă, care sunt noi ca tehnici de construcție, dar care au fost ridicate pe locul vechilor case și respectă planul lor inițial.

Acoperișurile construcțiilor sunt construite în una, două sau în patru ape, fiind acoperite cu diverse materiale: șindrilă, țiglă (majoritatea), scândură, carton gudronat, tablă, beton.

Faptul că fântânile de apă sărată au fost adăpostite în construcții monocelulare de tipul caselor arhaice dovedește importanța pe care au avut-o din cele mai vechi timpuri în viața de zi cu zi a comunităților de care aparțin. Ele sunt construcții de sine stătătoare, aflându-se în proprietatea comunității sătești din cele mai vechi timpuri. În timpul ocupației austro-ungare accesul la apa sărată era limitat, fiecare familie având dreptul să ia o cotă parte de apă, în funcție de numărul de persoane și numărul de animale din gospodărie. Fântânile erau încuiate și păzite, apărate de hoți. Dar chiar și înainte și după această stăpânire există dovezi că aceste fântâni erau încuiate, întreținute și păzite de către un sătean, având un program de funcționare bine stabilit, pe care îl respectau toți sătenii. Ele erau prevăzute cu încuietori din lemn, de tipul celor arhaice, întâlnite la casele bătrânești. Acestea erau compuse dintr-un zăvor din lemn, prevăzut cu mai multe limbi, care reprezentau un cod, pe care numai administratorul fântânii îl cunoștea, și care se deschidea printr-un orificiu decupat în

bârna din dreptul încuietorii. Un astfel de zăvor se mai întâlnește astăzi la Corund, majoritatea fântânilor având astăzi încuietori metalice sau nefiind încuiate.

Scoaterea apei sărate din fântână se realiza cu găleți din lemn, care erau fie prevăzute cu niște cozi lungi de circa 2,5 metri, fie erau agățate de așa numitele "rude", cârlige din lemn. Apa sărată are o densitate mai mare decât apa dulce, astfel încât se lasă la fundul fântânii, motiv pentru care trebuie agitată înainte de a fi scoasă. În acest sens foloseau cozile lungi și cârligele. Apa sărată este puternic corozivă, motiv pentru care atât fântâna, cât și casa care o adăpostește și inventarul fântânii (găleți, cârlige etc.) erau confecționate din lemn. Apa sărată se transporta și se depozita în ciubere, tot din lemn, cu căruțele sau în cofe duse în mână, pentru cantități mai mici. Ciuberele, numite local și "soscobán" [magh.] sau putini erau confecționate din doage de lemn, legate cu 2 sau 3 rețele de cercuri de alun, închise la ambele capete, având o singură deschizătură în partea superioară, prin care se introducea și se scotea apa sărată, ea fiind la rândul ei prevăzută cu un capac. Acestea aveau o capacitate mare, de circa 60 de litri, și aveau un loc aparte unde se țineau până se goleau.

Utilizarea apei sărate în gospodărie

Cea mai importantă utilitate a apei sărate, din punct de vedere etnografic și nu numai, este cea a utilizării sale în alimentație, componentele sale chimico - fizice constituind elemente indispensabile existenței vieții. În acest context pot fi urmărite două aspecte, și anume utilizarea apei sărate în alimentația oamenilor și utilizarea apei sărate în alimentația animalelor.

Chiar dacă în majoritatea zonelor unde există fântâni de apă sărată există și zăcăminte de sare gemă în subteran, acestea, de cele mai multe ori, se află la o adâncime greu de exploatat în mod tradițional. Dar chiar și în cazul zăcămintelor de sare care sunt aproape de suprafață intervin anumite aspecte care au îngreunat exploatarea acestora, cel mai important dintre acestea fiind interzicerea exploatării sării geme de către populație de-a lungul istoriei.

De asemenea ne-am pus o întrebare foarte simplă: de ce ar fi exploatat oamenii sarea gemă, cu unelte primitive și tehnici grele, când aveau la îndemână apa sărată, a cărei utilitate este aceeași, și pe care o cunoșteau? Răspunsul la această întrebare l-am găsit pe parcursul cercetărilor de teren. Oamenii de rând, țăranii, nu au exploatat sarea gemă, chiar dacă aceasta există în majoritatea localităților, tocmai datorită faptului că au găsit utilitatea apei sărate, care era mult mai ușor de exploatat și de folosit, în special în scopul său principal, în alimentație.

Pentru a utiliza sarea gemă în alimentație aceasta trebuie să treacă prin mai multe faze costisitoare de prelucrare. Pe când apa sărată, "sare lichidă" cum este ea denumită în unele zone, este la îndemâna oricui, gata să fie folosită în prepararea oricărui aliment.

Astfel, folosirea apei sărate în alimentație s-a transmis din generație în generație, supraviețuind până în zilele noastre, devenind chiar o tradiție a zonei. Localnicii zonelor cercetate folosesc apa sărată la prepararea alimentelor, măsura fiind stabilită în general după gust, cu ajutorul lingurii de lemn sau a mai noii lingurițe de cafea. Cantitatea de apă sărată adăugată la mâncare se decide și în funcție de felul de mâncare și de cantitatea gătită, astfel încât nu există rețetare prestabilite. Apoi mai este un criteriu foarte important, și anume tăria apei sărate, concentrația sa, care diferă din loc în loc, astfel că și rețetarele pot diferi în funcție de aceasta.

Apa sărată se folosește în loc de sare fină și la coptul pâinii. De regulă se stabilește cantitatea de apă sărată pentru o anumită cantitate de apă dulce, în funcție de tăria apei sărate. Astfel, în unele zone se adaugă la 10 l de apă dulce 1 l de apă sărată, dar la Lueta se adaugă la 4 l de apă dulce 1 l de apă sărată, sau 1 dl (100ml) de apă sărată la o pâine. Există și unele panificații care prepară pâinea cu apă sărată, luând în

general apă sărată fie contra-cost, fie în schimbul produselor obținute.

Una din cele mai importante proprietăți ale apei sărate, și a sării în general, este cea de conservare. Din acest motiv, apa sărată este folosită în principal la conservarea murăturilor, de unde și denumirea de “*murătoare*” sau “*saramură*”. Și în acest caz există rețetare în funcție de tăria apei, dar la 10 l de apă dulce se adaugă în general 1 l de apă sărată. Astfel se conservă varza, castraveții și alte murături.

Apa sărată se folosește și la prepararea cașului, cașcavalului, a brânzeturilor în general. Fiecare cioban are tehnicile sale de a prepara brânzeturile, dar apa sărată este folosită și de multe fabrici din zonă, ale căror rețete nu le-am putut afla. Telemeaua se prepară tot cu apă sărată, dar totodată ea se ține peste vară în apă sărată, ca să nu se strice. Ea se desărează doar când se servește, ținându-se maxim 1 zi în apă dulce, în funcție de cât de sărată se dorește a fi la servire. Apa sărată conservă foarte bine orice aliment, menținându-l proaspăt și menținându-i gustul.

Cel mai mare consum de apă sărată se înregistrează însă, în toate zonele cercetate, în prejma Crăciunului, la tăierea porcilor. Atunci fiecare gospodar ia o cantitate mult mai mare decât cea obișnuită de apă sărată, deoarece la prepararea cărnii și a slăninii nu folosește alt fel de sare. Astfel, după tăierea porcului, carnea, oasele și slăcina se țin 1 - 2 zile în apă sărată, care le curăță foarte bine de sânge. Aceasta se schimbă periodic, până ce rămâne curată, fără sânge. Apoi carnea și slăcina se pun la afumat. Slăcina, după ce s-a ținut o anumită perioadă la fum, se scoate și se pune iar în apă sărată. Astfel se ține pe parcursul întregii veri, pentru a nu se strica. Ea nu va deveni mult prea sărată, deoarece, spun localnicii, ea nu își ia mai multă sare din apă decât are nevoie.

O altă funcționalitate a apei sărate, o exploatare în adevăratul sens al cuvântului, este folosirea ei la obținerea sării fine. Prin fierbere din apa sărată se poate obține sare fină, foarte albă, și concentrată. Pe vremuri, când exploatarea liberă a sării geme era interzisă și sarea era mult prea scumpă, oamenii au recurs la fierberea apei sărate, făcând troc cu sarea fină astfel obținută. Este știut faptul că în zonele salifere pământul este slab roditor, agricultura și pomicultura fiind slab dezvoltate. Astfel a apărut necesitatea procurării de hrană, în special de grâne și porumb, în schimbul cărora se dădea sarea fină obținută din fierberea apei sărate. În unele zone însă, cum ar fi Lueta, sarea fină se obține pe cale naturală, cristalizată pe ciuberele în care se depozitează apa sărată, ea se rade și se folosește ca sare fină de masă. Dar nu numai oamenii au nevoie de sare, ci și animalele. Acestea trebuie să acumuleze în organism o anumită cantitate zilnică de sare, pe care o iau de regulă din alimentele pe care le consumă. Dar de obicei această sare nu este îndestulătoare, astfel încât oamenii se văd nevoiți a le asigura animalelor cantitatea zilnică necesară de sare. În cele mai multe zone cantitatea de sare se asigură prin poziționarea unui drob de sare în ieslea animalelor, sau la stână pe suport special amenajați, pentru ca acestea să o poată linge. Ele de regulă nu consumă mai multă sare decât au nevoie.

În zonele lipsite de sare gemă, dar în care există apă sărată, oamenii au recurs la folosirea acesteia în prepararea hranei animalelor. Astfel, fânul sau otava cu care se hrănesc animalele se stropesc cu apă sărată, ceea ce le menține și proaspete și nu se strică, nu mucesc. De asemenea, în troaca porcilor se adaugă câte o cană de apă sărată pe zi la mâncare, pentru a ajuta la digestie și a le face poftă de mâncare.

Unii localnici își adapă animalele cu cantități mici de apă sărată, din troci special amenajate. Acestea sunt alcătuite dintr-un trunchi de copac, cu patru picioare, care are mai multe creștături, scobituri, fiind montate la înălțimea animalelor care se adapă din ele. Trocile se umplu cu apă sărată iar animalele sunt lăsate să lingă această apă, astfel asigurându-i-se o cantitate suficientă de apă fiecărui animal.

O altă proprietate importantă a apei sărate este cea curativă, care este exploatată de

localnicii zonelor cercetate atât pentru tratarea bolilor la oameni cât și la animale. Cea mai des întâlnită utilizare a apei sărate în acest scop, în cadrul gospodăriei, este pentru tratarea răcelilor, prin gargară cu apă sărată, sau a “*aburelilor*”, care se fac prin fierberea apei sărate și inspirarea aerului salin. În multe locuri bătrânii adaugă o cantitate de apă sărată, de regulă o parte, la apa de baie, atât la copii cât și la adulți, pentru întărirea organismului, sau pentru tratarea reumatismului și pentru combaterea oboselii.

Apa sărată și nămolul sărat se folosesc și la tratarea animalelor din gospodărie, acestora aplicându-li-se frecții sau comprese cu apă sărată încălzită sau rece, fie pe spinare, în special la cornute, pentru a le scăpa de paraziți, fie pe picioarele rănite.

Pe lângă fântânile și izvoarele de apă sărată există în cele mai multe zone și mici bălți, naturale sau artificiale, săpate de localnici, și chiar lacuri, mai mici sau mai mari, cu un conținut însemnat de nămol saposalic curativ. Din cele mai vechi timpuri oamenii au descoperit proprietățile curative ale apelor sărate, și mai ales ale nămolului sărat, astfel încât au urmat tratamente la fața locului, aflând “*pe pielea lor*” cum să facă tratamentele. Vestea acestora s-a dus cu timpul, astfel încât, în majoritatea locurilor au existat pe vremuri amenajări de băi sărate și medici care se ocupau de aceste tratamente. Astăzi însă majoritatea acestora sunt în paragină, dar oamenii continuă să le folosească, spunând că o baie sănătoasă într-un lac sărat este mai bună decât orice medicament din farmacie.

Etnografic vorbind, toate sursele de sare menționate au fost exploatare se pare “*din moși - strămoși*”, după cum ne-au povestit sătenii, care au învățat să taie roca de sare sau să folosească apa sărată de la părinții lor, care la rândul lor învățaseră de la părinți, tradiția mergând astfel înapoi până departe în istorie, la un început care ne rămâne necunoscut. Aici însă ne ajută descoperirile arheologice, care atestă exploatarea sării și a apei sărate din cele mai vechi timpuri. Rolul nostru este ca împreună să reușim să umplem acele goluri care au rămas necercetate la timpul lor, pentru a putea reconstitui “*drumul sării*” în istoria poporului nostru.

Andrea Chiricescu

Note

1. **Doina Ciobanu.** *Exploatarea sării, element de viață cotidiană în spațiul românesc.* În: *Sesiunea Națională de Etnografie.* Slatina: 2003. p. 40 - 59

2. Interviu realizat în vara anului 2005, colectiv de cercetare: dr. Ichim Dorinel, muzeograf Andrea Chiricescu, prof. Athur Szabo (Reghin).