

SAREA

aliment, conservant și hrană rituală

Cuvinte cheie: sare, obiceiuri, credințe, simboluri, Muntenia

Key words: Salt, Customs, Beliefs, Symbols, Muntenia

Abstract

Salt is one of the elements that remained as valuable as ever throughout time. A normal human diet must include 5-6 grams of salt every day. The importance of this element is also emphasized by its necessity in the food of animals (animal raising constitutes permanent reserves of meat, milk, leather and wool) and insects (bees). The amount of salt that animals need is different from species to species, according to age and body weight.

It is estimated that cattle must eat 25-30 g a day, equidae 20-40 g a day, and ovines 5-15 g a day. All of these stand as proof of the importance of salt in the life of society.

Romania is a space very rich in salt. This was an aliment used for the body as well as for the soul, as a conservant and as an incoming source.

Sarea – clorura de natriu – este unul din elementul fundamental asemănător apei și aerului – absolut necesar vieții. Sărurile constituie baza tuturor celulelor „ele se găesc în fiecare celulă. Sodiul ajută la extragerea bioxidului de carbon din celule și asigură menținerea echilibrului dintre lichidul din exteriorul celulei și cel din interiorul celulei. De asemenea, sodiul este necesar pentru ca mușchii să se poată contracta, pentru ca sistemul nervos să poată funcționa normal și pentru ca pulsul să rămână stabil. Clorul susține acidul gastric în digestia proteinelor, activează funcțiile ficatului și contribuie la distribuirea hormonilor, fiind important și pentru menținerea unui echilibru între acizii și bazele din organism”¹. Sarea este unul din elementele a cărei valoare nu s-a diminuat prin trecerea timpului. Pentru o existență normală alimentația omului trebuie să cuprindă 5 – 6 grame de sare zilnică. Importanța acestui element reiese și din necesitatea ei în hrana animalelor (creșterea vitelor constituind rezerve permanente de carne și lapte, de piele și lână) și a insectelor (albinele)². Canti-tatea de sare de care au nevoie animalele diferă de la specie la specie, după vârstă și greutate corporală. S-a calculat că, în medie, bovinele trebuie să consume 25-30 grame pe zi, cabalinele 20-40 grame pe zi, ovinele 5-15 grame pe zi³. Toate acestea justifică importanța sării pe care o reprezintă în viața societății. „Omul lipsit de sare mai multă vreme, moare. Albumina conținută în hrană, dă naștere la acid sulfuric. Rostul sării e să-l faci să nu fie dăunător, căci Natriul ei se combină cu acidul sulfuric, producând sulfatul de sodiu. Clorul rămas liber se

combină cu hidrogenul și dă naștere la acid clorhidric care se găsește în suc stomacului, ajutând la mistuire. Când sarea nu e introdusă zilnic, istovindu-se rezerva din organism, el suferă până ce animalul moare”⁴.

Aliment. Sarea este „un aliment” necesar trăirii umane. În lucrarea de față vom trata separat sarea ca aliment, și sarea ca „aliment în trăirea omului”.

În spațiul românesc se exploatează atât sarea gemă, cât și izvoarele sărate. Sarea gemă se folosește într-un mod arhicunoscut, adică în stare brută. Apa din izvoarele sărate (murători) este folosită pentru prepararea murăturilor (pătlașele, varză, fructe) pentru iarnă; pentru prepararea brânzei; pentru săratul cărnii sau pentru prepararea hranei zilnice. În localitățile buzoiene, foarte bogate în izvoare sărate, există rețete precise de folosire în funcție de salinitate. De exemplu la:

- **Beciu (com. Scorțoasa)** – izvorul se găsește în mijlocul satului, raportul este o găleată de saramură la 2 găleți de apă dulce pentru muratul verzii și pentru murături (informator Nicolae Manea – 73 ani);

- **Chilii (com. Chilii)** – groapa se găsește la 250 m de sat lângă șosea, raportul este de o găleată cu saramură la o găleată cu apă dulce la murături și varză „după gust” (informator Răduță Dumitru – 55 ani și Bălan Stana – 62 ani);

- **Muscel (com. Pătârlagele)** pentru prepararea murăturilor raportul este de 2 la 3; pentru prepararea cărnii la Crăciun se folosește numai saramură și sunt necesare 3 – 4 zile de păstrare a cărnii în saramură (informator Dumitru Victor – 68 ani);

- **Malul Alb (com. Pătârlagele)**, pentru

murături și varză se folosește raportul de 1 la 6, iar pentru săratul cărnii o zi de ținut la saramură este suficient (informator Dumitru Victor – 68 ani). Saramura este folosită și la muratul corcodușelor pentru acritură.

- **Sfârlacul (sarea cu pământ)** este folosită la săratul apei din jgheburile pentru vite – această metodă este practică mai ales de neputincioși (bătrâni și bolnavi) (informator Vasile Stan – 72 ani – Sări-Bisoca).

Hrana spirituală – „aliment” în trăirea umană

Prestigiul și mitologia sării au devenit mai complexe și au determinat utilizarea sării în numeroase situații. Fiind un element esențial al existenței este și un simbol foarte prezent în mitologia tuturor popoarelor⁵.

Symbolismul sării rezultă din:

1. faptul că această substanță este extrasă prin evaporarea din apa mării, fiind „*un foc eliberat din ape – chintesență și opoziție deopotrivă*”⁶; și invers, grăuntele de sare amestecat cu apa și topit în ea este un simbol al resorbției eului în Sinele universal;

2. sarea este un conservat;

3. sarea este un distrugător prin coroziune.

De aceea, simbolul său se aplică atât transmiterii legilor fizice, cât și celor a transmiterii morale și spirituale.

Pentru a înțelege mitologia sării în spațiul românesc pornim analizând citatele biblice, deși tradiția este mai veche - Homer a afirmat „*caracterul divin al sării care era folosită în cadrul sacrificiilor*”.

Ucenicii lui Hristos sunt numiți „*sare a pământului și a înțelepciunii*” (Matei 5/13) și „*semnul legământului lui Dumnezeu*” (Leviticul 2/13) sunt fără îndoială puterea și gustul acestui pământ, dar și pavăză împotriva degradării.

Condiment esențial și necesar, fiziologic, pentru hrană, alimentul sare este evocat în liturgia botezului, „*sare a înțelepciunii*”⁷. Prin această formulă ea este un simbol al hranei spirituale. Această hrană spirituală nu lipsește la nici un eveniment major din viața oamenilor spațiului românesc și nu numai.

O sursă importantă în descifrarea simbolisticii sării o găsim în Biblie, în Vechiul Testament (Leviticul 2/13): „*Toate darurile tale din mâncare să le sărezi cu sare, să nu lași să lipsească niciodată de pe darurile tale de mâncare, sarea, care este semnul legământului Dumnezeului tău, la toate darurile tale de mâncare să aduci sare*”. Aceste învățături

creștine se regăsesc în tradiții, cu semnificația mult schimbată și de multe ori aplicată fără să se mai cunoască adevăratul sens.

Ritualurile privind folosirea sării în practicile legate de noii născuți, consemnate de populațiile arhaice tradiționale (vezi studiul lui Dan Monah⁸) au origini foarte îndepărtate, coborând din preistorie. Medicul grec Soranos din Efes (sec. II d. Hr.)⁹, în cartea sa *Bolile femeilor*, descrie tratamentul aplicat noilor născuți „*se va lua sare fină, pulverulentă...și se va presăra nou-născutului evitând ochii și gura...După ce copilul a fost presărat cu sare și scaldat, să fie înfășat*”. Soranos practica medicina la Roma, iar prescripțiile sale reflectă o practică veche, folosită și răspândită în Orientul Apropiat și în Grecia. În Biblie se găsesc mai multe referiri la sare, uneori în sens metaforic sau în descrierea unor ritualuri, ne referim la versetul lui Iezechiel 16/4 din Vechiul Testament, în care Domnul Dumnezeu îi spune fiicei Ierusalimului: „*La nașterea ta, în ziua în care te-ai născut, nu ți s-a tăiat buricul și cu apă n-ai fost spălată pentru curățenie și cu sare nu ai fost sărată, nici în scutece înfășată*”. Nesăvârșirea acestui ritual era considerat o nenorocire. Practica descrisă și recomandată are implicații medicale, dar și rituale. Presărarea noului născut cu sare constituie un tratament preventiv împotriva infecțiilor¹⁰.

Reminiscente ale acestor practici se mai găsesc în Subcarpații Buzăului, mamaia Anica, zisă „*Creața*” (81 ani/2007) de la Lacuri, com. Odăile, fostă moașă, își amintește că „*înainte, când se naștea acasă, ea ștergea pruncul (după ce-i tăia buricul) cu apă sărată, apoi îl înfășa*”, mai mult, folosea cam același procedeu și pentru viței nou născuți, că „*se pricepea la vindecă vite și oameni*”.

Această procedură are nu numai un rol de tratament, dar și unul „magic”, pe care mamaia Anica nu și-l mai amintea, deși era principalul personaj al ritualurilor legate de viața copiilor pe care-i moșise, până când aceștia împlineau 7 ani, la prima împărță-șanie, „*când copilul știa de unde răsare soarele și unde apune și este conștient de tot ce face și nu-l mai iartă Dumnezeu*” – pentru greșelile făcute.

Nașterea unui copil este considerată „*un dar de la Dumnezeu*” și acest dar trebuie onorat și întâmpinat cu bucurie și dăruire. Se mai întâlnește gestul de a pune un bănuț în scutețul unui nou născut ca „*dar pentru noua viață care începe*” și să aibă noroc.

Sarea, ca semn al legământului lui Dumnezeu, se pune în scaldătoarea copilului cu

explicația simplă „să nu fie nesărat”. Se mai puneau fulgi, lână, flori, bani, miere „să fie bun și frumos”. Sarea nu trebuie să lipsească nici din mâncarea pregătită pentru ursitoare, în a treia zi de după naștere. Mâncarea de pe masa acestora trebuie să fie variată și potrivită din sare - carne, pește, ouă, brânză, fructe (mere, pere – în funcție de anotimpul nașterii), aranjate ca să placă ursitoarelor și să-i ureze „de bine copilului”. Dacă ceva le-ar supăra, privind gustul, se produc efecte pentru toată viața – urări de rău.

La sărbătoarea de un an „luarea moșului”, când se prezintă copilului tava cu produse, fiecare cu simboluri specifice, se pune și sare „ca să fie bogat” (Dicu Ana – 61 ani, Buzău).

Nunta era un dar făcut de comunitate pentru noua familie. Există locuri – de exemplu Glodeanu Sărat - Buzău, unde în joia seara înainte de nuntă, femeile aduc în dar păsări și alte produse (făină, ouă, brânză) Soacrei Mari sau, după caz, și Soacrei Mici, pentru a fi folosite la pregătirea mesei de nuntă. Dacă starea materială a părinților mirelui (de obicei) sau a miresei era bună, aceștia „făceau” nunta. Bătrâna Olteanu Elisabeta (85 ani, com. Colți, Buzău) spunea: „Tata era avut și mi-a făcut nuntă, dă n-ar fi fost avut, o făceam ca toată lumea, adică fiecare aducea ce putea”. Referitor la săratul și sarea din mâncare, aceasta trebuia să fie „bine potrivită”, că dacă ceva era sărat, în căsnicie mirii s-ar fi certat cu cuvinte „usturătoare cum ustură sarea”, iar dacă ceva era nesărat, mirii ar fi avut o „înțelegere familiară nesărată”. Plină de pesimism, informatoarea a completat: „rar toată mâncarea este bine potrivită din toate”. De cele mai multe ori răspunsul a fost „dacă nu-i bună mâncarea nu-i nici veselie și nu mănâncă lumea” (Maria Danciu, 40 ani din Buștea – Mânzălești).

În zona de sub-deal, ca dar de nuntă, mirii primeau de la naș un săculeț de sare, căci „trebuie să mănânce împreună un sac cu sare” ca să se cunoască și să se înțeleagă unul cu altul (Constantin Elena–88 ani, Scăeni-Bozioru).

Mesele de pomenire (pomenile) - reprezintă ofranda, dania făcută cuiva care, potrivit concepției creștine, servește la iertarea păcatelor și mântuirea sufletului, însoțită de slujbă sau rugăciune pentru morți¹¹. Trebuie să se respecte o mulțime de datini și obiceiuri referitoare la folosirea sării, condi-ment și aliment necesar și dătător de gust. Priceperea în folosirea ei are urmări și bucură sau, după caz, nemulțumește sufletul mortului. Fiecare fel

de mâncare trebuie bine potrivit din sare, să nu fie nesărată și nici prea sărată, ca să nu supere spiritele celor pomeniți. „În cazul unei scăpări, a unei greșeli, e bine să se facă o nouă pomană pentru liniștirea sufletelor celor morți” (Luminița Mărăcine – 56 ani, Pâcle). Există consemnări privind folosirea sării ca ofrandă în cultul morților încă din secolele IV–V¹².

Sarea este prezentă în viața noastră zilnică și nu numai ca aliment. Există o mulțime de tradiții și obiceiuri care implică sarea cu rol de apărare, ocrotire împotriva relelor, a farmecelor.

- Dacă arunci „trei fire de sare” după cel ce vine cu vești rele în casă, alungi și necazul și cel care te supără nu se mai întoarce – „cearta nu se mai întoarce” (Teodorescu Ștefana, 87 ani – Muscelul Țigan).

- Dacă dai sau vinzi miere de albine e bine să pui pe „la gura borcanului câteva fire de sare ca mierea ta să nu fie folosită la farmece” (familia Stemate, Trestioara – Mânzălești);

- Pentru binecuvântarea mâncării de fiecare zi, sarea se toarnă cu mâna dreaptă – „mâna Domnului” (Ioana Olteanu 71 ani în 1976 – Pietroasele).

Rolul „sfânt” al sării era invocat în încheierea frățiiilor, „frate de cruce” – când două sau mai multe persoane vor să-și jure prietenie veșnică și doresc să nu se mai despartă, nici în viață, nici în moarte. Tot așa fac hoții când dau drumul cuiva, de teamă să nu fie trădați de el, îl fac să jure pe sare, pe pâine și pe cruce că va păstra tăcerea - se numește „a jura pe cruce, pe pită, pe sare”. Toate acestea le aflăm din scrisoarea lui Ignaz von Born, datată 20 iunie 1772 – mineralog născut la Alba Iulia și călător prin Banat și Transilvania¹³.

Sarea a fost și este folosită în descântecele populare, pentru tratarea diferitelor boli la animale (Ioana Olteanu – 71 de ani în 1976, Pietroasele, Buzău descânta vacile în grajd, împotriva „înțercării laptelui”, așezând sub ugerul vacii un bulgăre de sare, lins de animale). Doamna Maria, din strada Griviței, Călărași, în descântecele secrete, împotriva beției folosea pâine, apă neîncepută și sare. Secretele descântecelor nu se transmit întrucât există superstiția de pierdere a „harului”.

Sarea este prezentă într-o mulțime de superstiții. „Vărsatul sării înseamnă ceartă și ca să înlături ghinionul trebuie s-o stingi cu apă (Informator Voicu Mădălina, Buzău, 2006) sau să arunci sare peste umărul stâng”. Leonardo da Vinci, în Cina cea de taină, îl reprezintă pe Iuda răspândind sare pe masă. Altă superstiție ar fi legată de bijuterii. Bijuteriile noi la purtător

pentru a fi părăsite de „vechiul duh” și dezinfectate trebuie ținute o zi și o noapte în apă cu sare (Informator Marcela Alexe (80 ani în 2007), Vadu Pasii - Buzău).

Importanța pe care a avut-o sarea (ca aliment, izvor de sănătate și sursă de venituri) este foarte bine exprimată prin numeroase proverbe și zicale care reflectă aspectele vieții, de exemplu: zicale prin care un om deștept și cumpătat „este ca sarea în bucate”, un om nesuferit „este ca sarea în ochi”, când ești muștrățat rău te-a făcut „cu sare și piper”, lucrurile trebuie făcute cu măsură căci „sare-i

bună în fiertură, însă nu peste măsură”, trebuie să mănânci cu cineva „un car cu sare ca să-ți poți cunoaște”.

Un proverb georgian spune că pentru o bună salată:

„darnicul pune untdelemnul,
zgârcitul oțetul,
înțeleptul sarea
și nebunul le amestecă”

Putem concluziona că în viața fiecărui om, fiecare zi este presărată cu sare. Ea face parte din existența noastră absolută.

Doina Ciobanu

Note / Notes

1. **Dalichov 2004**, p. 24-25
2. **Mălaiu 1971**, p. 94; **Mărghițaș 2002**, p. 158
3. **Milos, Drănceanu 1984**, p. 284
4. **Simionescu 1913**, p. 56
5. Exemple: Sarea este un important element al ritualului ebraic. Orice victimă trebuie sfințită cu sare. La japonezi sarea este considerată un puternic purificator, mai ales în apa de mare. În cea mai veche carte șintoistă – japoneză, Kajiki, sarea își poate afla originea mitologică – Marele Kami. Inonkino – Mikoto, întinat de faptul că dorise să-și revadă soția aflată în Infern s-a dus să se purifice prin abluțiune în apa mării din mica strămtoare Tachibana, aflată în insula Kyushu. Campionii de sumo – luptă japoneză tradițională – risipesc sare pe ring înaintea luptelor în semn purificator și lupta se desfășoară în spiritul loialității. La greci, ca și la evrei și arabi, sarea este un simbol al prieteniei, al ospitalității (pentru care este împărțită) și al cuvântului dat (pentru că savoarea ei este indestructibilă). Consumarea colectivă a sării are uneori valoarea unei împărțășanii, a unei legături de frăție. Sarea ca și pâinea se împarte. Încă din Antichitate sării îi era atribuit un caracter divin. În China și Mexicul Precolumbian existau zeități ale sării (apud Monah, 2008, p. 117-131). La romani, ca și la greci, sarea nu lipsea din ofrandă oferită zeilor (*Mola Salsa*

– pâine de sare oferită de romani)

6. **Chevalier, Gheerbrant 1995**, p. 190, 195
 7. În Evanghelia Botezului, în rit catolic din Liturgia Romană, anexa II/3, se spune: „Dumnezeule Atotputer-nic /-a porunca ta, profetul Eliseu a aruncat sare în apele nesănătoase și ele au devenit binecuvântătoare”. „Cu adâncă umilință, Te rugăm, binecuvântează această sare pe care Tu ai creat-o și poruncește ca oriunde se va stropi cu apă în care s-a pus sare binecuvântată să fie alungate toate unelțiile Celui Rău, iar prezența Duhului Tău Sfânt să ne ocrotească neîncetat, prin Hristos, Domnul nostru”.
 8. **Monah 2008**, p. 117-131
 9. **D'Ephese 1990**
 10. **Monah 2008**, p. 117 – 131
 11. **Stoian 1992**, p. 214
 12. **Bârză 1973**, p. 21
 13. **Călători...2000**, p. 97
- Evanghelia Botezului în rit catolic, înainte de reforma din 1969, cuprindea mai multe practici privind folosirea sării în oficierea botezului. Pastorul pune un grăunte de sare în gura copilului spunând „N-... primește sarea înțelepciunii, să te ajute să obții iertarea pentru a ajunge la viața eternă” (știre de la Pastorul Dănuț Dobos, Biserica Catolică din Buzău și vezi **Curcă 2007**, p. 259-269)

Bibliografie / Bibliography

- Bârză 1973**
BÂRZU L., *Continuitatea populației autohtone în Transilvania în secolele IV-V*, București, 1973
- Călători....2000**
***, *Călători străini în Țările Române*, vol. X, partea I, București, 2000
- Chevalier, Gheerbrant 1995**
CHEVALIER J., GHEERBRANT A., *Simboluri*, vol. 3, Ed. Artemis, București, 1995
- Curcă 2007**
CURCĂ R. G., *La halothérapie – textes antiques et pratiques actuelles dans la Roumanie Orientale*, în MONAH D., DUMITROAIA G.H., WELLER O. ET CHAPMAN J. (Eds.), *L'exploitation du sel à travers le temps*, în *BMA*, XVIII, Piatra-Neamț
- Dalichow 2004**
IRENE DALICHOW I., *Sarea. Un remediu binefăcător*, Ed. Gemma Print, București, 2004
- D'Ephese 1990**
D'EPHESE S., *Maladies des femmes* (Text établi, traduit

- et commenté par Paul Burguière, Daniele Gourenitch Yves Malinas), tome II, Paris, 1990
- Mălaiu 1971**
MĂLAIU A., *Stupăritul*, Ed. Ceres, București 1971
- Mărghițaș 2002**
MĂRGHITAȘ L., *Albinele și produsele lor*, Ed. Ceres, București, 2002
- Milos, Drănceanu 1984**
MILOS M., DRĂNCEANU D., *Furajele. Caracteristice nutritive și utilizare*, București, 1984
- Monah 2008**
MONAH D., *O confirmare etnografică a versetului Iezechiel 16/4. Sărarea noilor-născuți, în Sarea de la prezent la trecut*, Piatra Neamț, 2008, p.117-131
- Simionescu 1913**
SIMIONESCU I., *Sarea*, Ed. a III-a, București, 1913
- Stoian 1992**
STOIAN I., *Dicționarul religios*, Ed. Garamond, București, 1992