

Noi cercetări etnografice privind exploatarea preindustrială a sării în estul Transilvaniei, zona Reghin, județul Mureș

În urma cercetărilor etnografice s-a constatat că zona Reghin este o zonă relativ bogată în zăcăminte de sare și surse de sare, cu o adevărată tradiție în ceea ce privește exploatarea tradițională a acestora. Apele sărate au avut întotdeauna un rol important în această zonă, ele fiind utilizate atât în alimentația oamenilor și animalelor, cât și în tratarea diverselor boli. Cele două ștranduri amenajate și în prezent, în localitățile Jabenita și Idecu de Jos, au o tradiție recunoscută, ele existând încă din anii 1800, aici venind oameni din întreaga țară la tratament cu apă sărată și nămol. Aceste tratamente se practică și astăzi, chiar și în locurile neamenajate, localnicii cunoscând cele mai bune lacuri și nămoluri. În ceea ce privește fântânile cu apă sărată, acestea sunt și astăzi îngrijite și folosite, chiar dacă acum există sare de masă. Oamenii nu au pierdut tradiția folosirii acestei ape la gătit și la alimentația animalelor. Dacă înainte din această apă se obținea sare fină, care se dădea pe diverse alte alimente care nu existau în zonă, în funcție de necesități, astăzi ea este folosită în continuare, dar nu mai reprezintă o sursă de venit.

Sarea gemă apare și ea în această zonă, și este exploatată la nivel local. Înainte vreme și cu sarea gemă se făcea troc, chiar dacă acest lucru era interzis prin lege, astăzi însă mulți preferând sarea din comerț celei exploatate local.

Izvoarele și pâraiele de apă sărată oferă o priveliște nemaipomenită celor care au șansa de a le vedea în toată splendoarea lor pe timp de vară, în perioadele uscate, secetoase, când sarea cristalizează pe marginile acestora. Vegetația halofilă, întâlnită în special în preajma acestora, este la fel de spectaculoasă, datorită cromaticii și modului de răspândire.

Cercetarea bazată pe chestionare are la bază scoaterea în evidență a importanței acestor surse de sare, care reprezentau înainte vreme o adevărată bogăție naturală și o sursă de venit, pentru unii fiind și astăzi la fel de importante, ceea ce semnifică faptul că tradiția își spune încă o dată cuvântul, fiind bine întipărită în conștiința oamenilor locului.

Comuna Idecu de Jos

Locuitorii acestei așezări s-au ocupat și se

ocupă cu agricultura și creșterea animalelor. Un rol important în viața de zi cu zi a acestora a avut-o și o are prezenta pe teritoriul comunei a izvoarelor sărate, fântânilor și nămolurilor sărate. Pe teritoriul comunei au existat 3 fântâni sărate, din care 2 se află și în prezent în funcțiune la băi, iar cea de-a treia, situată pe Pârâul Sărat, de unde luau murătoare locuitorii din satul Deleni, astăzi nu mai există.

Identificarea izvoarelor cu apă sărată era făcută de către localnici, prin prezența pe sol a cristalelor de sare și a plantelor halofile. Dintre acestea au fost întâlnite următoarele: *Salicornia Herbacea* - numită în popor **rânsă**, *Statice Gmelini* - numită **floare de sare**, **floare sărată**, **sică**, **ridichioară**, *Astera Tripolium* - numită **sarea mătii** (albă sau mov)(vezi foto 1).

După cum ne-a mărturisit interlocutorul Thomas Kasper (n. 1934 Idecu de Jos), "*apă sărată se găsea în mai multe locuri, dar izvorul nu avea putere destulă ca să se facă o fântână*". Tot el ne-a mărturisit că izvoarele sărate din comună datează din anul 1700, iar băile au fost făcute înainte de 1812. După această dată băile au fost stăpânite jumătate de către sat și jumătate de proprietarul Schobel, din Reghin.

Spre deosebire de fântânile de apă dulce, fântâna de murătoare este mai ușor de făcut. Se sapă la o adâncime de 2.5-3 metri, până se întâlnește izvorul, se câptușește cu blăni de brad, încheiate în "*coadă de rândunică*" sau în "*coadă de vulpe*". Pe fundul fântânii 1 de la Băile Idecu s-a găsit "*piatră de sare*" (drob) și s-a oprit săpatul. La această fântână s-a constatat că este podită ca o casă, având o deschizătură în mijloc, pe unde se scoate apa sărată. Fântâna este acoperită de o construcție din lemn, de formă pătrată în plan, având latura de 4 metri. Construcția monocelulară se sprijină pe 4 stâlpi, având o înălțime de 4 metri până la acoperișul în două ape. Acesta are învelitoare din țiglă și fundurile din scândură traforată (foto 2).

Fântâna era protejată de o construcție și încuiată pentru ca accesul la murătoare să se facă numai două zile pe săptămână, marțea și vineria, de la 9.00 la 13.00. Pentru murătoare nu se plătea, paznicul fântânii fiind remunerat de primărie. Construcția avea și rolul de a pro-

teja fântâna de accesul păsărilor și animalelor.

Apa de scotea din fântână cu găleata de lemn, și se umpleau butoaiile care se transportau cu căruța. Acestea aveau o capacitate de 50 de litri și erau prevăzute în partea superioară cu o deschizătură și un capac prin care se scotea murătoarea. În gospodărie butoiul se depozita pe un suport de lemn, și ajungea pentru consum timp de una-două săptămâni. Cei care aveau oameni la lucru consumau mai repede murătoarea, deoarece pregăteau o cantitate mai mare de mâncare.

Ce-a de-a doua fântână, aflată în imediata apropiere, este relativ nouă, cu un cofraj din scândură, supraînălțat la o mică distanță de sol, acoperit într-o singură apă, înclinată. Este protejată de un oblon de scândură (foto 3).

Fântâna are un debit apreciabil de murătoare, fiind solicitată de diferite mici întreprinderi de prelucrare a laptei, care o folosesc pentru telemea. În timpul cercetării am întâlnit mașini - cisterne care încărcau murătoare pentru a o transporta la Budești-Fănațe, jud. Bistrița-Năsăud. În schimbul cantității de apă primăria din Idecu de Jos primește o anumită cantitate de produse lactate. Există o anumită programare pe zile ale micilor întreprinderi care iau murătoare de la această fântână, pentru a asigura o bună repartitie. Deoarece apa de la suprafață conține o cantitate mai mică de sare, cisternele pompează apa de la fundul fântânii, unde salinitatea acesteia este ridicată. Când fântâna se golește se poate observa pe fundul acesteia zăcământul de sare.

Murătoarea se folosea la orice fel de mâncare. După gust, se adăuga la felurile de mâncare o cantitate de murătoare, care se puneau cu lingura. În acest mod se sărau supele de roșii, de varză și de găină.

La tăiatul porcului, atât slănina cât și carnea, se țin într-un ciubăr cu murătoare, timp de 2 - 3 zile, după care se bagă în afumătoare. O asemenea afumătoare a fost întâlnită în gospodăria lui Thomas Kasper, amenajată sub forma unei construcții anexe, lângă bucătărie și cămară. Ea este construită din bolțari, are formă paralelipipedică, de dimensiuni 1,80 x 1,80 metri la bază și 2 metri înălțime. Focul se face într-o găleată, pentru a se obține fumul necesar afumării cârnii și slăninii de porc. Pentru afumare se folosește lemnul de "salcă", deoarece este mai dulce. În partea superioară se regăsesc lețurile pe care se așează cârnurile și slana la afumat. Afumarea se face între 1-2 săptămâni, perioadă în care carnea și șunca își

iau fumul necesar. Tot în alimentație, murătoarea se folosea pentru conservarea pe timp de iarnă a legumelor: varză, gogonele, castraveți.

Pe teritoriul comunei Idecu de Jos există și zăcăminte de sare gemă, dar care nu au fost exploatate. Din cauza inundațiilor care au avut loc în anul 1970, sarea gemă din sol s-a topit și în locul ei s-au format gropi. Thomas Kasper ne-a relatat că există o vână de sare gemă, care vine de la Sovata, prin Jabenita, pe Pârâul Sărat. Sarea gemă se aducea în zonă de către locuitorii din Praid, fiind comercializată pe cartofi, grâu sau porumb. Drobii de sare erau dați la animale, deoarece acestea nu consumau murătoarea, fiindcă "se stricau la burtă".

Prin fierberea murătoarei se obținea "sarea de folosință". Din 10 kilograme de murătoare se obțineau prin fierbere în ceaun 1-1,5 kilograme de sare fină.

Nu se cunosc date legate de folosirea murătoarei și a sării la obiceiurile legate de naștere, nuntă și înmormântare, și nici la alte obiceiuri de peste an.

În apropierea strandului de astăzi se aflau altădată băile vechi, unde veneau să se trateze de dureri reumatice bolnavii din Târgu Mureș, Reghin etc. Medicii recomandau cel puțin 12 băi, după care un repaus de cca. o săptămână (foto 4). Din bazinul vechi curge un mic pârâu sărat, care a luat naștere prin golirea acestuia.

În localitate există astăzi un strand cu apă sărată rece, unde se fac și băi de nămol, și care se află în administrația primăriei. Acum zece ani au fost solicitări pentru modernizarea strandului din partea investitorilor austrieci, dar conducerea de atunci a comunei nu a fost de acord cu acestea (foto 5).

În spatele Căminului Pensionarilor din localitate se află trei lacuri sărate, care comunică între ele prin canale de legătură. Lacul numărul 1, cu apă sărată, este situat în partea de sus a platoului. Acesta are formă dreptunghiulară și a fost săpat artificial (foto 6).

Lacul numărul 2, cu apă sărată, este situat în partea de mijloc a platoului având formă neregulată și vizibile depuneri de sare și vegetație halofilă pe maluri (foto 7).

În cele două lacuri, respectiv lacurile 1 și 2, pensionarii de la cămin fac băi sărate, reci. Acestea sunt unite printr-un canal de legătură, care prezintă urme de nămol negru pe margini și urme de sare cristalizată pe pietre, cât și vegetație halofilă caracteristică (Foto 7).

Lacul numărul 3, cu apă sărată, este situat în partea de jos a platoului, având amenajat un

sistem de captare și pompare a apei sărate, necesară pentru băile calde din căminul pensionarilor (foto 8).

Deasupra celor 2 fântâni, spre Nord-Est, se mai găsește un lac, aflat în proprietatea primăriei. Acesta a fost săpat cu scopul de a alimenta cu apă sărată ștrandul, dar nu s-a dispus de fondurile necesare pentru ca lucrarea să fie terminată.

În prima Duminică din luna august are loc Târgul Băilor de la Idecu. Cu această ocazie se întorc în localitate sașii plecați din satele comunei. În cinstea celor reîntorși, foști fii ai satului, localnicii pregătesc spectacole folclorice specifice sașilor din zonă.

Satul Jabenîța, comuna Solovăstru

Pe valea râului Gurghiu, la 6 km est de Reghin, se află satul Jabenîța, component al comunei Solovăstru. Satul este înconjurat de dealurile Piculeu și Sănioară la nord, iar spre est se profilează piemontul Gurghiului.

Locuitorii satului s-au ocupat și se ocupă cu agricultura și creșterea animalelor. O bogăție naturală a acestui sat o constituie izvoarele sărate, nămolul și sarea gemă. Prin exploatarea acestora se obțin efecte benefice pentru sănătatea localnicilor și nu numai, cât și creșterea veniturilor la o parte din locuitori.

În vatra satului se află două fântâni de murătoare, din care se alimentează întreg satul, precum și satele învecinate: Adrian, Beica, Idicel etc.

Cea mai veche fântână sărată a satului se presupune a fi cea din centrul acestuia, care astăzi nu mai este activă deoarece a apărut un izvor dulce peste ea, nemaifiind bună de murătoare. După cum ne-a declarat Olteanu Maria (n. 1933, satul Jabenîța), *"...de când îi lumea, de când știu eu, asta a fost"*. Fântâna a fost dintotdeauna proprietatea satului, marțea fiind ziua de murătoare. Din informațiile date de Tătar Ion (n. 1933, satul Jabenîța) aflăm că era un om special numit la murătoare, pe care îl plăteau oamenii satului cu 5 lei (nn. 1940). Acesta venea în fiecare marți și deschidea fântâna, care *"...era încuiată și era fântână igienică"*, dând la fiecare câte 1-2 găleți de murătoare.

Fântâna veche a satului, situată peste drum de gospodăria lui Oltean Chirilă (nr. 30), ne apare ca o construcție sub forma unei case monocelulare. Această are planul pătrat, este din scândură, cu acoperis în două ape. În preajma fântânii se văd cristale de sare, atât pe sol

cât și pe exteriorul pereților din scândură (foto 9). Fântâna propriu-zisă are planul pătrat, cu 4 ștampei la colțuri, uniți 2 câte 2 cu cu 4 rigle (sprăituri) atât la suprafață cât și la bază. Pe verticală pereții fântânii sunt *"berluiți"* (căptușiți) cu scândură de brad (foto 10).

Cea de-a doua fântână cu murătoare s-a reamenajat la marginea satului, după cum ne-a relatat Oltean Chirilă (n. 1927, satul Jabenîța): *"... acum s-a schimbat izvorul și avem alta în capul satului"*. În această parte a satului, cunoscută sub numele de *"Gurețe"*, a existat o fântână de murătoare de unde luau apă sărată locuitorii satelor Adrian și Beica. Construcția care adăpostea această fântână a fost demolată și materialul lemnos a fost dus în satul Adrian, fiind folosit la amenajarea unei gherete pentru paznicul de noapte.

Săteanul Cristea Toader (n. 1946, satul Jabenîța) ne relatează că fântâna a rămas părăsită, ca o groapă, și a trebuit să fie curățată și refăcută. Acesta, împreună cu vecinii săi, a construit fântâna nouă de murătoare în anul 1987. El a săpat la o adâncime de 2,5-3 metri și a pus pe fundul fântânii 0,5 m³ de prundiș pentru a filtra murătorea. De la fundul fântânii spre suprafață a făcut pereții din scândură. Între săpătură și pereți a pus tot prund ca să filtreze apa. Scândurile au fost fixate la colțuri cu *"pociungi"* sau *"șoși"* de stejar, deoarece nu se pot folosi cuie de fier, care ruginesc. Atât sprăiturile cât și scândura sunt din lemn de brad, acesta fiind rezistent la murătoare.

La suprafață fântâna are forma unui parapet, un fel de cofraj, cu rolul de a o proteja de animale și păsări. Acoperișul acesteia este din scândură, în două ape. Pe apa din față se află asamblat un capac prins în 2 locuri cu 2 benzi cauciucate în loc de balamale. Apa se scotea cu ajutorul unei prăjini, cu un cârlig la capăt, căreia i se spune și *"rudă"*, de care se agăța găleata (foto 11).

În preajma fântânii se văd cristale de sare și un mic canal prin care se scurge plinul de apă din fântână. Acesta comunică într-o baltă, de unde se scurge printr-un mic pârau de-a lungul drumului care duce spre vatra satului.

În ceea ce privește calitatea murătorei din această fântână, Oltean Chirilă ne-a spus că *"...acolo apa este cum îi spirul"*, adică foarte sărată. Fiind foarte sărată, de aici iau murătoare atât localnicii cât și cei din Adrian, Beica, Idicel, Reghin etc. *"Când se ia apă din murătoare, aceasta trebuie agitată, deoarece apa ușoară este deasupra iar apa grea este la fund ..."*

murătoarea este mai grea decât apa ... care nu știu duc apă, care știu duc murătoare" - ne-a relatat Cristea Toader. O modalitate de verificare a concentrației de sare din murătoare este proba cu oul de găină; în vasul cu murătoare se pune oul, și dacă acesta stă deasupra, atunci apa este destul de sărată, iar dacă oul se cufundă, atunci murătoarea este slabă.

Apa sărată se folosea la pregătirea hranei, în loc de sare, la murături și la tăiatul porcului. Carnea grasă de porc se ținea timp de 3 ore în murătoare, după care era scoasă și se puneau la fum în afumătoare. Focul se face cu rumeguș sau cu coceni și *"...când îi așa roșiată o luăm"* ne-a relatat Oltean Chirilă. Tot el ne-a spus că după aceea carnea se rade și se pregătește pentru a fi pusă în borcane sau într-o ladă cu sare.

Înainte vreme, bătrânii fierbeau murătoarea și făceau *"mălai de sare așa cum îi cașul"*. Această sare era *"albă ca zăpada"* și *"o făcea caș, o pune în desagă și mergea peste deal la Idicel, pe unde nu era sare, și o dădea pe brânză, pe bani, pe ce nu avea"* ne-a declarat Oltean Chirilă. Sarea obținută astfel se numea *"sare de murătoare"*, *"mălai de sare"* sau *"caș de sare"*.

Pentru a o obține, se fierbea murătoare într-un ceaur de aluminiu (deoarece cel de fier ruginește) până ce se evaporă apa, apoi se puneau într-o plasă și se strângea, dându-i forma de caș. Oamenii mergeau cu câte un mălai, două, trei de sare la Potoc (Deleni), Idicel ș.a. aducând în schimb bani, brânză și caș.

Tătar Ion ne-a relatat că atunci când Ardealul a fost ocupat era criză de sare; atunci se aducea murătoare acasă, se fierbea pe sobă și se făcea ca o *"răcitură"*, *"ca un fel de mălai"*, și se mergea la Idicel, unde o schimba iarna pe mere. Schimbul se făcea la înțelegere, în funcție de câte mălaie de sare se ofereau. La Jabenita se aduceau mere deoarece pe atunci nu era dezvoltată pomicultura.

Pe teritoriul satului Jabenita există sare gemă, sub forma unui zăcământ, care vine de la Praid și trece pe la Jabenita. Drobii de sare se scot din malul Gurghiului folosind ca unelte barosul, icul (zăvorul). Când venea apa Gurghiului mare, surpa pământul de sub vâna de sare, o cotlonea, ceea ce ușura spargerea bolovanilor. Înainte vreme se puneau pază pe malul Gurghiului deoarece nu era voie să sapi sare pe răzor. Oltean Chirilă își aduce aminte că după al doilea Război Mondial s-a dus la Gurghiu și a rupt un drob de sare cam de 900 de kg. Folosindu-se de zăvor și de baros l-a făcut bucăți, l-a scos pe răzor și l-a încărcat în

căruță pentru a-l transporta la ciobanii din Adrian. În capătul satului a fost ajuns din urmă de miliția călare. Întrebat de aceștia unde merge cu căruța, el a răspuns că mută stâna în altă parte, astfel scăpând de control.

Ciobanii de la Idicel și de la Potoc se aprovizionau cu sarea scoasă din malul râului Gurghiu, zona Jabenita (foto 12). Pe o marjă de sare (100 kg) aceștia dădeau 5 kg de brânză.

Drobii de sare scoși din malul râului Gurghiu erau folosiți pentru animale. Pentru a le crește pofta de mâncare aceștia se puneau în iesle (foto 13).

Sarea gemă, pisată mărunt, se folosea pentru tăbăcirea pieilor de către jocarii din sat.

Din cauza abundenței apei pluviale, sarea din sol s-a topit, în unele locuri rămânând găuri în pământ. Unele case ale localnicilor *"s-au lăsat"* tot din această cauză, ca în cazul casei lui Toader a lui Pescăruș. Și anexele gospodărești au de suferit de pe urma acțiunii apei sărate la fundațiile acestora. La mai multe case din sat, precum și la construcțiile anexe, tencuiala este corodată, din cauza prezenței apei sărate din sol.

În albia râului Gurghiu se află mai multe izvoare de apă sărată, parte din ele active iar altele secate, marcate de sărături (foto 14). Aceste izvoare de apă sărată pot fi recunoscute după sărăturile din preajmă și vegetația halofilă care crește în jur.

La baza malului drept al râului Gurghiu se află un izvor de apă sărată care curge în albia acestuia (foto 15). Lângă izvor se văd depuneri de sare și plante halofile.

La marginea satului Jabenita, pe locul numit Gurețe, se află un lac sărat, având nămol pe margine. Fiind o suprafață mică de apă lacul este heliotermic. Cei care cunosc proprietățile apei și nămolului din acest lac vin și practică ungerea cu nămol (foto 16).

Lacul de la Băile Jabenita are o adâncime de cca. 17 metri, și provine din mai multe izvoare. În zona lacului, unde se află în prezent ștrandul, au existat amenajate băi publice. Oltean Chirilă își aduce aminte că atunci când era copil băile erau ale unui boier și că aici *"... era un lux, numai marmură și băi calde"*. Tot el ne-a relatat că atunci când a fost la băile de la Techirghiol, un doctor din Tg. Mureș i-a spus că nămolul de la Jabenita este mai bun decât cel de acolo. În timpul celui de al doilea Război Mondial băile au fost distruse. Cei care vin la ștrandul de curând reamenajat se tratează de boli reumatice ungându-se cu nămol și făcând baie în lac. Ei se ung cu nămol subțire, îl lasă să

se usuce până transpiră, se spală, fac baie în strand, stau puțin la soare și apoi repetă procedura. După cum spun localnicii se pot face până la trei ture de nămol pe zi, și după 15-20 de astfel de băi se cunoaște efectul. În primele 2-3 zile, aplicând acest tratament, se simte o moleșeală în corp, semn că *“se răscuște boala”* (foto 17).

În privința folosirii sării și a murătoarei, în satul Jăbenița nu am întâlnit practici legate de obiceiurile din ciclul vieții. Doar la pregătirea bucatelor se folosea murătoarea iar pe masă sarea extrasă din aceasta. În seara de Ajun spre Anul Nou se folosea calendarul cu ceapă, după cum ne-a spus Oltean Chirilă: *“se puneau 12 coșcovete dinălea de ceapă (nn. găoace), apoi le puneau sare și le azeza pe lunile anului; care se udă sarea mai tare înseamnă că-i ploioasă luna; care-i uscată, înseamnă că-i săcetoasă”*. Nici sarea și nici murătoarea nu se foloseau la descântece. Există credința că dacă sarea se vărsa, însemna că va fi ceartă în casă. În sat era cunoscută expresia *“Îmi ești drag ca sarea-n bucate”*. Se spune că celui căruia i s-a spus această expresie s-ar fi supărat întâi, dar când nu i-au fost sărate bucatele, a înțeles tâlcul.

Comuna Gurghiu, Dealul Slatini

La ieșirea din localitatea Gurghiu spre satul Comori se pot observa, la o distanță de aproximativ 2 km, pe Dealul Slatini, pe un torent, depuneri masive de sare cristalizată. (foto 18) Din această cauză, în vechime, localitatea a purtat numele de *“Sós Rét”* (Râtul Sărat) adică Pășunea Sărată.

Mergând pe firul Pârâului Sărat (Pârâul Slatinii) ne-am deplasat spre izvoarele acestuia. De-a lungul său, de la marginea localității Gurghiu și până la izvoare, sarea cristalizează pe ambele maluri, de parcă ar fi un fir de gheață ce traversează întreaga zonă. Pe alocuri se văd urme de berze în sarea cristalizată, care contrastează puternic cu apa de culoare gri închis, dată de nămolul izvorului neamenajat (foto 19).

Pârâul Sărat traversează o vale bogată în vegetație obișnuită (stuf, rogoz etc.). Acolo unde această vegetație nu crește apare o întindere de sare cristalizată, cu o vegetație halofilă abundentă. Dintre plantele halofile au fost întâlnite următoarele: *Salicornia Herbacea* - numită în popor **rânsă** și *Statice Gmelini* - numită **floare de sare, floare sărată, sică sau ridichioară** (foto 20). Apariția acestor suprafețe mari de sare cristalizată se explică prin fap-

tul că aici apa sărată a bălțit mai mult timp, după care a avut loc un proces intens de evaporare a acesteia. Acest fenomen a avut loc ca urmare a lipsei de precipitații în zonă.

Pârâul Slatinii își adună apele din mai multe izvoare, situate de-a lungul a două mici ramificații. Însotii de Matei Leonuț (n. 1965) și Matei Mihaela (n. 1973) am identificat izvorul principal al pârâului. Din observațiile efectuate pe teren am constatat că izvorul inițial a secat și a reapărut la 30 de metri în aval (foto 21 și foto 22). Pe locul unde curgea izvorul secat se văd depuneri masive de sare cristalizată, colorată de săruri feruginoase. Izvorul a reapărut într-un mal cu pământ răvășit, având o concentrație mare de nămol cenușiu de natură argiloasă. Acest nămol se regăsește în aval pe tot cursul pârâului. Pe marginile acestuia se observă, de asemenea, depuneri de sare cristalizată (foto 23).

În zona izvoarelor s-au aflat cele 3 fântâni de unde se aprovizionau cu murătoare locuitorii din Gurghiu, Ibănești, Hodac și chiar Adrian.

Fântâna 1, amplasată pe partea dreaptă a izvorului activ, a fost părăsită deoarece s-a colmatat din cauza depozitării masive de sare. Nefiind curățată la timp sarea cristalizată a cuprins în totalitate suprafața fântânii, unde abia se mai văd două mici ochiuri de murătoare. Pe suprafața depunerilor de sare se văd urme de săruri feruginoase (foto 24).

Cea de a doua fântână a Gurghiului se află în imediata apropiere a celei dintâi. În prezent aceasta are aspectul unei mici bălți, cu depuneri masive de sare cristalizată pe fund și pe margini. Sunt prezente sărurile feruginoase, iar în preajmă vegetația halofilă (foto 25).

Pe un izvor secundar al Pârâului Sărat se află cea de-a treia fântână de murătoare, care, după aspectul actual, pare să fi fost amenajată. Fântâna este alimentată cu apă sărată prin intermediul unui uluc de lemn, care captează apa unui izvor subteran. Fântâna este înconjurată de depuneri de sare cristalizată și de plante halofile. Se remarcă prezența nămolului de culoare gri, ceea ce îi conferă apei o anumită culoare, fapt pentru care nu poate fi folosită ca murătoare.

Cei doi însoțitori, marcați de nemulțumirea cauzată de felul cum se prezintă cele trei fântâni, au sugerat că ele ar putea fi curățate pentru a deveni din nou active.

Satul Orșova, comuna Gurghiu

Condițiile de climă și relief au făcut posibilă

dezvoltarea agriculturii și a creșterii animalelor. Agricultura practică era nerentabilă, datorită solului, nefiind posibilă colectivizarea acesteia. Oamenii au și astăzi necazuri, întrucât recoltele le sunt distruse de mistreți. O parte din locuitorii satului au lucrat în exploatarea forestieră, fapt care le-a rotunjit veniturile.

În afara localității Orșova, cam la 2 km distanță, se află Dealul Slatini, presărat de izvoare sărate, fântâni și bălți de murătoare. Toponimicul de "*Slatini*" ne indică faptul că aici se află și sare gemă, a cărei extracție se face la suprafață. Săteanul Dumitru Zaharia (n. 1940, Orșova) ne-a vorbit despre vâna de sare, care vine de la Praid și trece pe la Orșova, Jabenita, Idec. Același interlocutor ne-a relatat faptul că pe platforma Dealului Slatini au existat lacuri cu nămol, pe care îl numește "*tină neagră*".

În locul numit Pășunea Slatini au existat mai multe fântâni de murătoare, nominalizate ca fiind ale orșovenilor, urisenilor și comorenilor ("*chinceșeni*" de la ung. *Kincses*=*Comori*). Toate aceste fântâni erau amenajate și protejate de construcții din lemn, fiind asigurate prin încuietori. Ele erau păzite în vechime de către un "*măglaș*" (de la măglele, grămezile de sare), care era plătit de săteni.

După cum ne-a relatat Bloj Floarea (n. 1937, Orșova) "*...de când mă știu acolo au fost fântâni de murătoare; era un om, Manoil, la fântâna noastră ... era o fântână închisă, o căsule, cu paznic; era om pus acolo, și mergeai și-ți umplea putina*". Murătoarea se dădea o dată pe săptămână, miercuri (foto 27).

Pentru amenajarea unei fântâni de murătoare la Slatini se sapă o groapă în plan pătrat, până apare zăcământul de sare. Pereții se berluiesc cu poște de stejar, îmbinate la capete în "*căței nemțești*". La acest tip de fântâni nu era nevoie de stâlpi verticali la colțuri. Fântâna era protejată cu un acoperiș și închisă cu lacăt. Pentru scoaterea apei se folosea roata cu funie.

Cea mai mare concentrație de sare o avea fântâna comorenilor, fiind preferată și de ceilalți săteni din satele învecinate. Aceasta este dovedită de marea concentrație de sare cristalizată, atât pe marginile cât și pe fundul ei. În preajmă se întâlnește o bogată vegetație halofilă, reprezentată de: *Salicornia Herbacea* - numită în popor *rânsă*, *Statice Gmelini* - numită *floare de sare*, *floare sărată*, *sică*, *ridichioară*, *Astera Tripolium* - numită *sarea mătii* (albă sau mov). În prezent, aceasta este alimentată cu ajutorul unui jgheab din lemn, apa fiind adusă din izvorul sărat.

În apropierea fântânilor localnicii au săpat mai multe mici gropi, pentru a capta izvoarele, de unde se aprovizionează cu murătoare. În lipsa fântânilor amenajate ei preferă să facă aceste bălți de murătoare (foto 29 și foto 30).

Ușor adâncite, bălțile au depuneri masive de sare pe pereți, pe fund și pe jgheabul de aducțiune. Folosirea lor rezultă din faptul că pe locul unde s-a scurs murătoarea în momentul umplerii vaselor se află o crustă groasă de sare.

În imediata apropiere a bălților de murătoare curge un mic izvor de apă sărată, de culoare feruginie, având pe toată lungimea depuneri masive de sare cristalizată, pe pietre, pe mâl, pe lemnele din jur (foto 31).

Cea de-a treia fântână se află amplasată pe rigola învecinată, spre răsărit. Urmând firul celui de al doilea izvor sărat ajungem pe rigola de unde se extrage sarea gemă (foto 32).

Fântâna 3, singura din zonă amenajată, este înconjurată de cristale de sare și vegetație halofilă. Planul fântânii este pătrat, cu laturile de 1x1 metri, și bărnele groase de 0,05 metri. Adâncimea este de 0,90 metri din care cu apă 0,30 metri.

Pe versantul rigolei unde se află fântâna cu murătoare nr. 3 apar pete masive de sare cristalizată, fapt ce indică prezența minereului de sare la mică adâncime. Localnicii practică și astăzi un minerit empiric, primitiv, extrăgând de la suprafața solului, prin săpare de gropi, sarea gemă (foto 34 și foto 35). În momentul efectuării cercetării l-am întâlnit pe Dumbravă Zaharia, care tocmai se întorcea de la locul de unde se extrage sarea. Unelte folosite de el sunt târnăcopul, "*zovorul*", șpițuri și barosul. El ne-a relatat că o căruță de sare se scoate cam în timp de o zi, "*...depinde după cât nimerеști*". Pentru a ajunge la zăcământul de sare se sapă cu târnăcopul o groapă de dimensiuni nu prea mari, până apare "*piatra de sare*". Folosind unelte mai sus menționate el desface drobi de sare nu prea mari, pentru a îi putea manevra mai ușor.

O particularitate a comerțului cu sare gemă scoasă din Dealul Slatini este aceea că localnicii nu o transportau în satele învecinate, ci veneau aici cu căruțele ciobanii și locuitorii din Toaca, Glăjărie, Hodac, Ibănești, Cașva, Comori, Sânmihai, Urisceni etc.

Relații despre felul cum se obține sarea din murătoare ne-au fost date de Bloj Floarea, care ne spune: "*...se tot fierbea lichidul acela și [nn. sarea] se prindea de marginea ceaunului, apoi o rădea și se punea la soare și se usca*". Pe timpul

foametei (1946-1947) se aducea murătoarea, se fierbea și se făcea sare fină, cam 2-5 kilograme. Cu ea se mergea la Ibănești, Hodac etc. unde se dădea pe mâncare. Se vindea cu cupa, din lemn sau din tablă.

Murătoarea se folosea în alimentație, la pregătirea și la conservarea alimentelor. Când se tăiau porcii, oasele, slănina și carnea se puneau la murătoare, apoi se scoteau și se puneau la fum. În afumătoare se ținea o zi, două, până la o săptămână, și se folosea pentru fum lemnul de fag. După ce se scoate din afumătoare se frige carnea și se bagă în borcane, unde se turna untură, astfel fiind conservată pentru vară.

Castraveții și gogonelele se puneau în murătoare ca să se săreze, după care *"îi clădea în borcane"*, punând apă dulce peste ele. Murătoarea se verifica cât este de sărată cu ajutorul oului, care plutea la suprafață dacă concentrația de sare era mare.

Din cercetarea efectuată pe teren a rezultat că pentru animale nu se folosea murătoarea. Totuși, la Orșova, aceasta se folosea, în cantități mici, punându-se o căniță de murătoare peste mâncarea pentru porci. La oi și la vite se punea drobul de sare în iesle.

Localnicii făceau băi de nămol pe platoul de pe Dealul Slatini, unde era un lac cu nămol, la care venea foarte multă lume. De pe marginea lacului se lua nămol, cu care se ungea corpul, și după uscare se spăla cu murătoarea din lac. Astfel se tratau bolile reumatice, fără indicațiile medicului. Se făceau cel mult trei băi cu nămol pe zi, dar nimeni nu le spunea oamenilor cum să aplice acest tratament. Ei își dădeau seama după moleșeala simțită în timpul ungerilor cu nămol.

Localnicii din Orșova folosesc un anume tratament cu murătoare pentru gripă și căile respiratorii, numit *"abureală"*. Pentru aceasta se folosește o piatră albă, numită *"gicăș"*, care se înfierbântă în foc și apoi se pune în vasul cu murătoare. În timp ce piatra sfârâie și scoate abur, bolnavul stă cu capul acoperit deasupra vasului și inhalează astfel aburul sărat. Acest tratament avea efecte benefice și

pentru cei bolnavi de astmă, fiind compatibil cu tratamentele din salină.

Sarea din murătoare, fină și albă, se folosea numai pe masă, la petreceri și praznice. Din cele aflate în sat, rezultă că vărsarea sării era prilej de *"scârbă"*.

Din cele prezentate mai sus, s-a putut constata importanța pe care o au apa sărată, nămolurile și sarea gemă în viața locuitorilor zonei. Chiar dacă în zilele noastre sarea fină de masă se găsește foarte ușor, ei preferă să folosească murătoarea atât la gătitul mâncărilor cât și la conservarea alimentelor, fie din obișnuință, fie datorită convingerii că este mult mai sănătoasă decât cea din comerț, fiind naturală. E drept că astăzi nu se mai practică obținerea sării prin fierberea apei sărate, și din această cauză pe masă se folosește sarea din comerț.

Lacurile și nămolurile sărate sunt căutate tot mai des de cei ce suferă de reumatism, dar și de cei care nu au nevoie de tratament. În ceea ce privește exploatarea tradițională a sării geme, aceasta se mai practică și în zilele noastre, ce e drept, mult mai puțin și mai izolat decât înainte. Comerțul cu drobi de sare nu mai are amploarea dinainte, dar oamenii au nevoie în continuare de sare pentru creșterea animalelor, iar drobul de sare extras în aceste zone este la fel de bun calitativ ca cel de la Praid.

Din punct de vedere etnografic, zona cercetată și prezentată mai sus, are anumite particularități care o fac deosebită de alte zone, lipsite de sare. Prezența zăcămintului de sare în sol influențează viața localnicilor din toate punctele de vedere: solul este instabil, astfel încât unele zone nu pot fi populate, este puțin fertil din punctul de vedere al agriculturii, apa din fântânile oamenilor este sărată (de exemplu în localitatea Gurghiu, unde apa din fântânile gospodăriilor așezate pe malul Pârâului Sărat nu este potabilă).

Dar pe lângă toate acestea prezența sării și a apelor sărate este considerată a fi o bogăție a zonei, avantajele pe care le oferă fiind însemnate, localnicii fiind conștienți de faptul că pe vremuri ele erau o adevărată binecuvântare, chiar dacă astăzi importanța lor a fost diminuată.

**Dorinel Ichim
Andrea Chiricescu**

Lista fotografiilor / *List of images*

- Foto 1 / Photo 1. Idecu de Jos.**
Sărătură cu vegetație halofilă / *Salt manifestations and halo file vegetation*
- Foto 2 / Photo 2. Idecu de Jos.**
Fântâna 1 / *The house of the first identified brine well*
- Foto 3 / Photo 3. Idecu de Jos.**
Fântâna 2 / *The second identified brine well*
- Foto 4 / Photo 4. Idecu de Jos.**
Bazinul vechi / *The old swimming pool*
- Foto 5 / Photo 5. Idecu de Jos.**
Strandul / *The new swimming pool*
- Foto 6 / Photo 6. Idecu de Jos.**
Lacul 1 / *The first salt lake*
- Foto 7 / Photo 7. Idecu de Jos.**
Lacul 2 și canalul de legătură cu lacul 1 / *The second salt lake and the drain that connects it to the first salt lake*
- Foto 8 / Photo 8. Idecu de Jos.**
Lacul 3 / *The third salt lake*
- Foto 9 / Photo 9. Jabenîța.**
Fântâna veche / *The old brine well*
- Foto 10 / Photo 10. Jabenîța.**
Fântâna veche - interior / *The old brine well - view of the inside*
- Foto 11 / Photo 11. Jabenîța.**
Fântâna nouă / *The new brine well*
- Foto 12 / Photo 12. Jabenîța.**
Filon de sare în malul râului Gurghiu / *Rock salt vein in the bank of the Gurghiu River*
- Foto 13 / Photo 13. Jabenîța.**
Oltean - drob de sare / *Salt block*
- Foto 14 / Photo 14. Jabenîța.**
Sărături în albia râului Gurghiu / *Salt manifestations in the Gurghiu River channel*
- Foto 15 / Photo 15. Jabenîța.**
Izvor sărat în malul râului Gurghiu / *Brine spring in the bank of Gurghiu River*
- Foto 16 / Photo 16. Jabenîța.**
Lacul cu nămol de la Gurețe / *The salt lake from Gurețe*
- Foto 17 / Photo 17. Jabenîța.**
Strandul / *The swimming pool*
- Foto 18 / Photo 18. Gurghiu.**
Sărătură la unul din izvoarele Pârâului Sărat / *Salt manifestation at one of the springs of the Salty Brook*
- Foto 19 / Photo 19. Gurghiu.**
Pârâul Sărat / *The Salty Brook*
- Foto 20 / Photo 20. Gurghiu.**
Pârâul Sărat, sare cristalizată și vegetație halofilă / *The Salty Brook, salt manifestations and halo file vegetation*
- Foto 21 / Photo 21. Gurghiu.**
Izvorul secăt / *A drained brine spring*
- Foto 22 / Photo 22. Gurghiu.**
Izvorul activ / *An active brine spring*
- Foto 23 / Photo 23. Gurghiu.**
Depuneri de sare la izvorul activ / *Salt sediments at the active brine spring*
- Foto 24 / Photo 24. Gurghiu.**
Fântâna 1 / *First brine well*
- Foto 25 / Photo 25. Gurghiu.**
Fântâna 2 / *Second brine well*
- Foto 26 / Photo 26. Gurghiu.**
Fântâna 3 / *Third brine well*
- Foto 27 / Photo 27. Orșova.**
Fântâna 1 - a orșovenilor / *First brine well - of the people from Orșova*
- Foto 28 / Photo 28. Orșova.**
Fântâna 2 - a comorenilor / *Second brine well - of the people from Comori*
- Foto 29 / Photo 29. Orșova.**
Balta 2 tip crater / *Second brine pool - crater type*
- Foto 30 / Photo 30. Orșova.**
Balta 3 cu gheab / *Third brine pool - with a sewer*
- Foto 31 / Photo 31. Orșova.**
Izvor sărat 1 / *First brine spring*
- Foto 32 / Photo 32. Orșova.**
Izvor sărat 2 / *Second brine spring*
- Foto 33 / Photo 33. Orșova.**
Fântâna 3 / *Third brine well*

Foto 34 / Photo 34. Orșova.

Aspect general / General view

Foto 35 / Photo 35. Orșova.

Groapă de sarc gemă / Rock salt pit

Foto 36 / Photo 36. Orșova.

Vegetație halofilă lângă jghebul vechii fântâni /

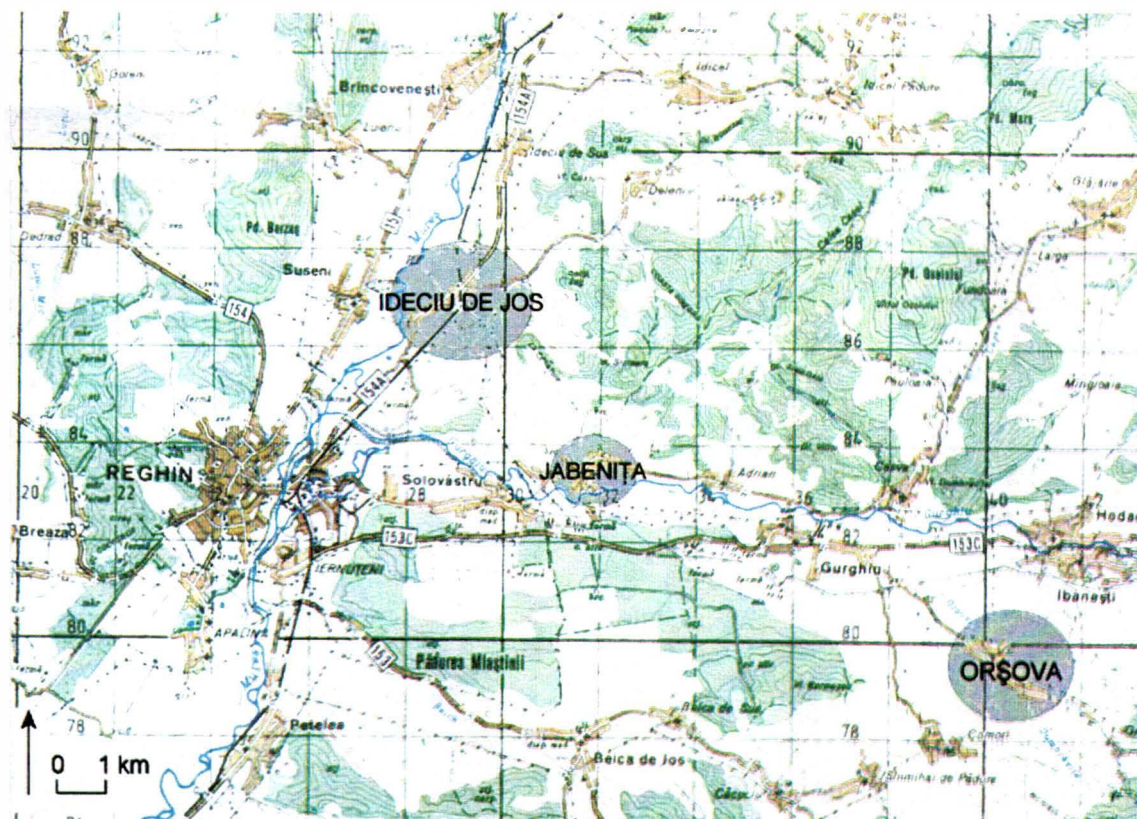
Halophile vegetation beside the chamber of the old brine well

Abstract

New Ethnographical Researchs Regarding the Pre-industrial Exploitation of Salt in Eastern Transylvania, in the Reghin Area, Mureș County

The study is based on the results of the ethnographical research which took place in the Reghin area, Mureș county, in 2005. The purpose of this research was to discover and centralize all sources of salt accesible to pre-industrial exploitation in this area. These sources are salt water sources, more precisely springs, brooks, puddles, fountains and lakes (which also contain salt mass used for treatment), but also sources of rock salt, which could be exploited traditionally. One of the main results of the field research was to find that the salt sources from this area are grouped around three main places: Ideciu de Jos, Jabenita, Gurghiu - Orșova.

The main aim of the study was to catch the ethnographic aspects of the traditional exploitation of salt sources by the natives of the area, but as well the use of salt thus obtained: in nourishment of people and animals, treatments etc. The research was based on a questionnaire, and its results are presented in this study, by using the responses of different colloctors to illustrate different aspects of the studied issues.



Harta / Map

Reghin. Zona cercetată / Reghin. The Researched area



Foto 1 / Photo 1



Foto 2 / Photo 2



Foto 3 / Photo 3



Foto 4 / Photo 4



Foto 5 / Photo 5

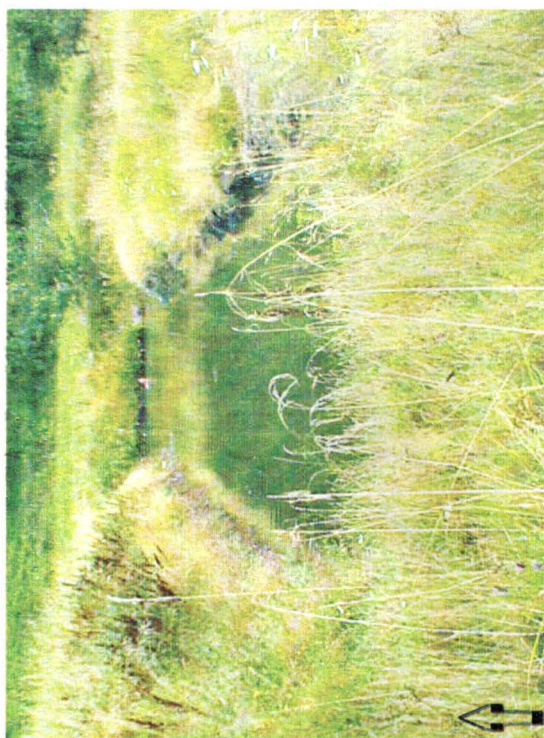


Foto 6 / Photo 6



Foto 7 / Photo 7



Foto 8 / Photo 8



Foto 9 / Photo 9



Foto 10 / Photo 10



Foto 11 / Photo 11



Foto 12 / Photo 12



Foto 13 / Photo 13



Foto 14 / Photo 14



Foto 15 / Photo 15



Foto 16 / Photo 16



Foto 17 / Photo 17



Foto 18 / Photo 18



Foto 19 / Photo 19



Foto 20 / Photo 20

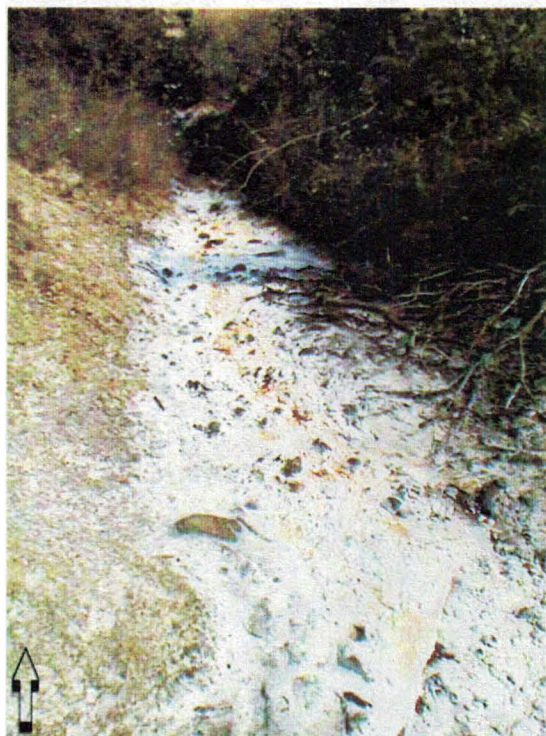


Foto 21 / Photo 21



Foto 22 / Photo 22



Foto 23 / Photo 23



Foto 24 / Photo 24

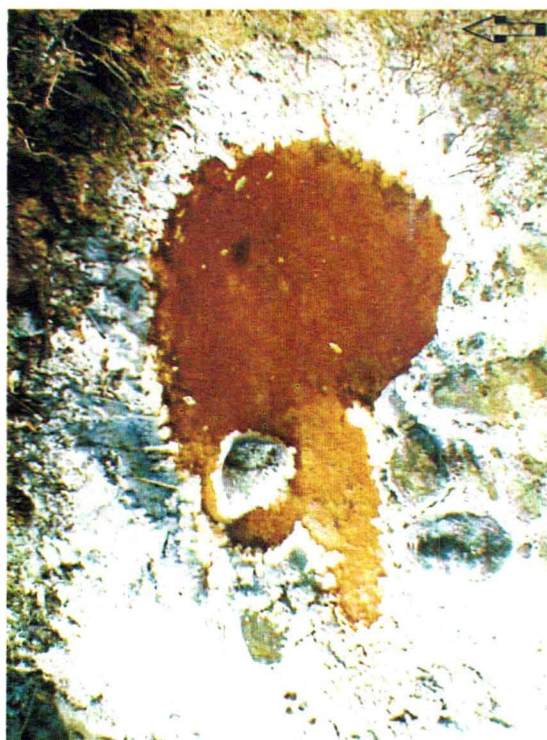


Foto 25 / Photo 25



Foto 26 / Photo 26

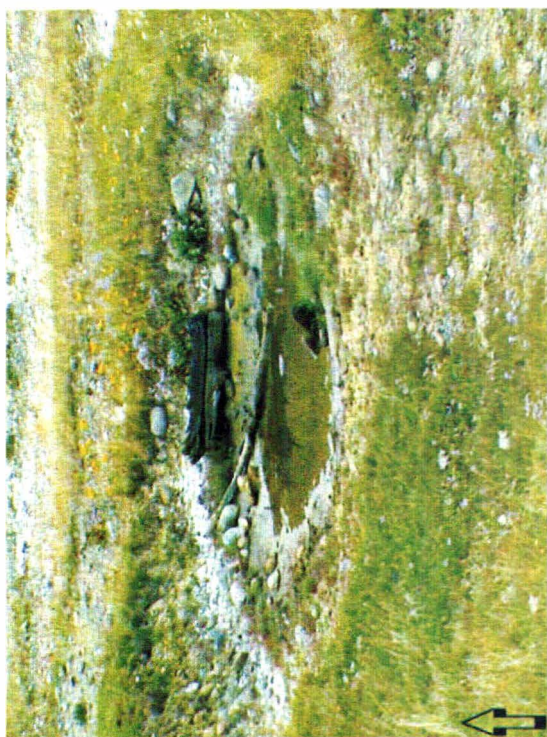


Foto 27 / Photo 27



Foto 28 / Photo 28



Foto 29 / Photo 29



Foto 30 / Photo 30



Foto 31 / Photo 31



Foto 32 / Photo 32



Foto 33 / *Photo 33*



Foto 34 / *Photo 34*



Foto 35 / *Photo 35*



Foto 36/ *Photo 36*