

Cercetare etnografică privind exploatarea, comerțul tradițional și utilizarea sării în zona Mureșului Superior și valea Gurghiului

Extinderea cercetărilor noastre etnografice în arealul Mureșului Superior a determinat continuarea investigațiilor dincolo de defileul Toplița- Deda, care reprezintă un punct de confluență etnoculturală în zona de contact cu Câmpia Transilvaniei, zona Bistriței precum și cu cea a Gurghiului.

Interesul pentru cercetarea acestei zone cu vecinătățile sale a făcut posibilă includerea unor investigații în cadrul proiectului etno-arheologic *"Civilizația preindustrială a sării"*, demarat de Muzeul Carpaților Răsăriteni. Descinderea în teren însă și evaluarea primară a fenomenelor etno-culturale legate de manifestările saline, ne-a determinat să abordăm includerea acestei tematici într-un complex mai larg al problematicii, pentru a sugera mai bine contextul și legăturile interdependente dintre elementele structurii ocupaționale - pe de o parte - care sunt complementare, precum și relațiile cu obiceiurile, viața spirituală, alte tradiții locale, pe de altă parte.

Referiri la exploatarea și comercializarea sării au apărut în unele lucrări, dar raporturile salinei Praid din județul actual Harghita cu vecinătățile, inclusiv arealul Mureșului Superior, sub aspectele etno - culturale enunțate, sunt sporadice¹.

În acest stadiu s-au impus pentru început identificarea și repertorierea cât mai multor aspecte interdependente, dat fiind ritmul accelerat de perimare și dispariție a unor fenomene tradiționale, etnografii antrenați în cercetarea de teren încercând să surprindă cu această ocazie elemente care la o altă descindere amânată, ar putea fi în pericol de a nu mai fi întâlnite.

Metoda de cercetare de bază aplicată a fost interviul cu persoane care se mai află într-o relație directă cu unele manifestări salifere sau care au fost în măsură să relateze, să reconstruiască din experiența trăită, din memoria colectivă a comunității sătești, alte elemente necesare formării unei imagini cât mai adecvate cu perspectiva istorică; astfel au fost surprinse aspecte evolutive și involutive (regresive) asupra fenomenelor cercetate.

Socotind târgul ca loc de confluență economico-socială și un prilej de comunicare între

participantii la târg provenind din diferite zone învecinate, o primă investigare s-a desfășurat la Târgul tradițional de Duminică în comuna Deda, jud. Mureș (târg de animale, astăzi limitat în primul rând la vânzarea-cumpărarea porcilor).

Astfel, aflăm de la o participantă la acest târg² că sarea în drob sătenii o procurau de la secuii din Praid, care o aduceau în trecut cu căruțele cu coviltir, recent cu camioane sau mașini de teren, fiind ușor identificabili comercianții la strigarea prin sat *"Hai la sare!"*. Ne-a mai relatat că a cumpărat și de la Solovăstru sare la drob, pentru oi, dar aceea este neagră și nu se prea caută: *"omul meu m-o sfădî, că-i cam spoioasă"*. Își amintește din copilărie că în loc de sare foloseau saramură adusă de la Săcalu de Pădure, sat aparținător comunei Brâncovenești, pe care o transportau în fedeleșe și cu care stropeau fânul pentru animale, o foloseau în alimentație pentru prepararea mămăligii, la murături, și altele. Dacă aveau nevoie de *"praf de sare"*, acesta era obținut prin punerea saramurii la fiert în vase, până scădea apa și rămânea sarea pe pereții vasului în care a fiert, după evaporarea apei.

Am purtat un dialog și cu gospodarii localnici din Deda³, care ne-au relatat, tot în legătură cu problematica studiată, că sarea de mai bună calitate se aducea de către secuii de la Praid, sub formă de drob, iar saramura se transporta cu vase din doage de la un izvor din hotarul satului Rușii Munți cu satul Filea.

Aflăm la fel că saramura era folosită în alimentație în special în mămăligă, la pregătitul cărnii de porc, iar în alimentația animalelor la stropitul fânului; toamna, când se depozitează fânul în șopron, se uda cu saramură, *"în mestecătură"* și nu se mai punea drob de sare. Saramura se aducea în vase de lemn, făcute din doage sau scobite în scorbura unui stejar, la care se lipea un fund de lemn cu pământ *"ajilos"* (argilos). Informatorii susțin că se mai păstrează și astăzi un butoi scobit într-o scorbura de stejar, dar la un izvor de apă dulce, în hotar cu Pietrișul, la locul numit Cuiejdol.

Continuând cercetările în satul Pietriș, aparținător comunei Deda, aflăm de la o localnică⁴ faptul că saramura se aducea de lângă Brâncov

venești, de la Pădurea Săcalului, în butoaie, pentru muratul verzei și pentru prepararea cârnii porcului tăiat de Crăciun. Confirmă faptul că sarea în drob se aducea de la Praid și adaugă faptul că la Ideci existau bazine de tratament cu băi de sare contra reumatismului (care funcționează și astăzi).

În același sat, Pietriș, un alt localnic⁵, ne relatează că sătenii cumpărau, în trecut, sarea de la prăvăliile familiei evreului Mozes, dar nu își mai amintește de unde se aprovizionau; mai târziu sarea o cumpărau de la *“Cooperativă”*; ne semnaleză de asemenea existența unui loc, la marginea satului, înspre Mureș, numit Propoștă, unde există o mlaștină cu *“iarbă sărată”*, foarte agreată de animalele satului. Ne confirmă și faptul că saramura se aducea de la Săcalu de Pădure, în butoaie din doage, făcute de dogarul Eugen Sorlea, de pe Valea Pietrișului.

La Rușii Munți ni se relatează de către o familie⁶, că în hotar cu cătunul Săbgiș (Sebeș), a funcționat până la cooperativizare o saramură amenajată numită *“La Slatină”*; amenajarea consta într-o construcție de forma unei căsuțe acoperite, din bârne cioplite de dimensiune 4x4 m, adăpostind două fântâni cu apă sărată, zăgăzuite cu bârne de stejar; căsuța se ținea încuiată cu lacăt și accesul în zona terenului cu saramură se făcea printr-o barieră, după un program strict stabilit, de două ori pe săptămână. În jurul locului amenajat se săpau gropi în care se amesteca saramură și pământ, nămolul rezultat folosindu-se pentru efectuarea unor tratamente contra reumatismului. Pe lângă fânul stropit cu saramură, la hrănirea animalelor se foloseau și tuleii de porumb (tulpini tăiate) stropiți cu saramură. Odată cu cooperativizarea, secretarul comunei Filea, Bândilă Aurel a demontat construcția de la Slatini, care a fost lăsată în paragină. Astăzi, pe locul vechii sărături este amenajat un loc de joacă pentru copii, o parte din bârnele din stejar ale ghizdurilor vechii fântâni sărate fiind îngropate. Deoarece pe o rază de 300 de m, pânza freatică a apelor din fântâni are o concentrație mare de sare, permite folosirea acesteia în diferite scopuri în gospodărie, iar animalele preferă iarba care crește în jurul fostei saramuri, interlocutorul afirmând că la întoarcerea vacilor de la ciurdă *“fug toate direct la brânca de la Slatină”* (brânca fiind planta care crește în jurul mlaștinii sărate).

La Săcalu de Pădure, sat aparținător com. Brâncovenesci, aflăm de la un localnic⁷ faptul că la murătoarea din Pădurea Săcalului, la

locul *“Comorile”*, erau amenajate căsuțe din bârne de 4x4 m pentru fiecare dintre satele din vecinătate: Dumbrava, Râpa de Sus, Porcești, Văleni, Lueriu; fiecare sat avea câte două zile pe săptămână, program pentru aprovizionare cu saramură. Căsuțele se țineau încuiate și erau deschise de câte un responsabil al fiecărui sat; în interior căsuțele aveau câte două fântâni zăgăzuite cu grinzi de stejar și erau prevăzute cu câte un scoc (jgheab), prin care se scurgea în vasele din doage, saramura. Se foloseau exclusiv materiale din lemn pentru necorodarea vaselor, a jgheabului sau a pereților fântânii și pentru păstrarea gustului. Saramura se mai utiliza, pe lângă alimentație și conservarea legumelor, a zarzavaturilor și a cârnii, și în alimentația animalelor, prin stropirea lucernei și a trifoiului. În jurul căsuțelor mai exista o *“baltă mare”* cu nămol sărat - ne relatează interlocutorul - unde se duceau sătenii pentru a se trata de reumatism. Dumbrăvean Ioan ne mărturisește că, atunci când lucra ca brigadier în cadrul CAP-ului, a avut și sarcina de a aproviziona grajdurile, saivanele, cu droburi de sare aduse de la Praid. Totodată, ne relatează că responsabilii cu vânătoarea, și în trecut și astăzi, în anumite perioade din cursul anului, plasează în zonele de adăpost droburi de sare pentru animalele sălbatice.

În același sat, un alt gospodăru⁸ fost cioban, ne amintește că sătenii deseori foloseau saramura și ca mijloc de tratament la picioare pentru înlăturarea răcelilor și altor dureri.

Deasemea, o localnică⁹ ne lămurește că de fapt, murătoarea o fierbeau în vase, pentru a se obține sarea, rezultată prin evaporarea apei, pentru că *“au fost perioade în care nu se găsea sare în comerț”*. În afară de folosința obișnuită în alimentația familiei și a animalelor din gospodărie, mai utilizau saramura în tratamentul răcelilor: *“Copiii dacă se bitejău, n-avem doctor în sat ca amu, și-i lecuim noi cu poame, da nu din grădină, ci de-alea acre din pădure, bătute cu bătălău, le aruncam în butoi și le amestecam cu murătoare, apoi sara îi frecam bine și dimineața nu mai aveu nimic”*.

Informatoarea își mai amintește că Săcalu de Pădure era rânduit la murătoare în ziua de marți a săptămânii, și că nu se mergea niciodată de unul singur, slatina de la locul Comorile era la trei kilometri distanță de sat, drum ce trecea *“prin pădurea plină de sălbăticiuni”*.

Investigația în sat am încheiat-o în gospodăria unei bătrâne¹⁰ (având încă prispa casei lipită cu lut). Aici am surprins o rășniță manu-

ală, din piatră, la care proprietara macină și astăzi păsatul pentru săteni, aceștia zicând că: *"ies mai bune găluștile cu păsat de la piatra de mână decât cu cel de la moară"*. Din discuții, a reieșit că pe vremuri râșnița și sarea care era mai grunjoasă. Aici am avut și o surpriză, descoperind că mama interlocutoarei noastre, pe nume Pop Măriuca, a fost surprinsă într-o fotografie măcinând păsat la aceeași râșniță, de către regretatul etnograf Anton Badea, fotografie ce se găsește și astăzi în expoziția de bază a Muzeului Etnografic Reghin.

În reconstituirea drumului sării am descins și pe Valea Gurghiului, în localitățile Ibănești Sat, Ibănești Pădure, Dulcea, Orșova.

Pe drumul de la Gurghiu la Ibănești Pădure, sat aparținător comunei Ibănești, am stat de vorbă cu un cioban¹¹ care a păstorit peste 40 de veri în munții din preajmă (acesta tocmai fusese să-și procure un fluier, pentru a cânta de Sf. Dumitru, când urmau să se aleagă oile și să organizeze o petrecere cu horă). Cunoscută fiind necesitatea aprovizionării turmelor cu sare în drob, ne-a relatat că aceasta se aducea de la Praid de către secuii, pe drumul de la Remetea prin Lăpușna, pentru că aceasta *"e mai bună ca cea de la Orșău (Orșova), din apropiere, care e mai spoioasă"*. De asemenea, există informații că uneori secuii din zona Remetei, cunoscuți pentru priceperea lor deosebită în construirea de case și proprietari de cai puternici, transportau bărne gata cioplite pentru construcții în zona Praidului și Sovatei, și la întoarcerea lor aduceau sare pe care apoi o comercializau.

La Ibănești, o localnică¹² ne-a informat că sătenii mai săraci nu cumpărau, ci săpau sarea drob *"pe gratis"* la Orșova, sat al comunei Gurghiu, fiind repartizate aici, pentru *"exploatare"* și la murătoare, o parte din satele de pe Valea Gurghiului. *"Cândva sarea drob se aducea de secuii pe Valea Gâtii dinspre Lăpușna - ne confirmă interlocutoarea. Astăzi însă, se aduce de la Orșova, dar mai greu, pentru că un deal s-a surpat și e mai dificil de săpat droburi din munte; droburile de sare se săpau atunci când vremea era moale, iar murătoarea se aducea, dimpotrivă când era seacă, fiind mai limpede și mai concentrată"*. Murătoarea mai era folosită, pe lângă conservarea zarzavaturilor, și pentru *"tratarea reumatismului în butoaie mari din doage, în care se făceau scufundări"*. Astăzi mai aduc droburi de sare și murătoare de la Orșova doar cei care au căruțe sau mașină precum și unelte de săpat, ceilalți

săteni cumpărând-o de la magazin. O altă utilizare a murătorii era la stropirea fânului: *"dacă fânul-i aspru, se pune un sfert de kg de murătoare peste mestecătură, dacă fânul-i moale se pune un kg, nu mai mult, altfel le merge burta la animale"*.

La Dulcea, Ion Gliga *"a' lui Ștefan"*, ne-a informat că înainte, sarea în drob se săpa gratis și se aducea de la Orșova. Azi însă, localitatea se aprovizionează prin secuii care o aduc de la Praid (pentru că pe la Remetea se urcă greu). Pentru a aduce sarea de la Orșova se întovărășeau mai mulți săteni, pentru că era nevoie de unelte de săpat în munte. Interlocutorul ne-a relatat că toamna veneau și secuii cu sarea de vânzare pentru că atunci se conservau zarzavaturile și se adăpostea fânul în șuri.

În satul Orșova, aparținător comunei Gurghiu, jud. Mureș, am coplețat informațiile în legătură cu manifestările salinice¹³, referitoare la exploatarea și utilizarea sării de la locul numit Dealul Slatinii, cu *"munte de sare"* și izvoare de apă sărată. Localitățile Ibănești, Hodac, Gurghiu, Comori, Cașva și Orșova aveau aici fiecare parcela de exploatare gratuită a drobului de sare și murătoare. La Orșova doar o fântână mai este folosită și este amenajată cu ghizduri din scândură; o parte din fântânile dispărute erau alimentate prin cădere liberă, prin șanțuri tăiate special în acest scop. Unelte de bază folosite la exploatarea drobului de sare erau: spițul, barosul și ceacla. Fiecare sat avea un administrator, numit ocnaș sau măglaș; cunoscut în satul Orșova era Victoru Măglașului. Murătoarea se transporta în trecut, în butoaie (căzi) din doage, confecționate de un dogar al satului așa cum a fost Pavel Tărnăvean. Sătenii utilizau murătoarea la conservarea cărnii, în alimentația vitelor presărându-se în scafă peste cartofi, sfeclă și făină; în mâncarea porcilor se turna câte o cană. De la soția informatorului, Valerica Man (n.1960), am consemnat că slănina ținută în murătoare se păstrează la fel de fragedă pe tot timpul anului, spre deosebire de cea conservată în saramură preparată din apă amestecată cu sare procurată din comerț. Ne-a mai prezentat un mijloc de tratament, știut de la o bătrână din Ibănești, prin comprese calde cu murătoare, *"aplicate pe sub burță, pentru alinarea durerilor"*.

Droburile de sare se puneau în troci special cioplite cu tesla în acest scop. Asemenea troci am identificat și apoi achiziționat din gospodăria Eudochiei Stan, din com. Gălăuțaș, satul Pârâu nr. 326, lângă Toplița Mureșului

Superior. Acest tip de troacă are o pereche de picioare mai scunde, pentru a asigura o înclinare, și e prevăzută cu o gaură pentru evacuarea apei de ploaie.

Aspectele prezentate mai sus reprezintă consemnările unei prime investigații referitoare la exploatarea, comerțul și utilizarea sării în zona Mureșului Superior și a Văii Gurghiului, urmând ca în cadrul generosului proiect etno-arheologic *“Civilizația preindustri-*

ală a sării”, demarat de Muzeul Carpaților Răsăriteni în parteneriat cu alte muzee din acest areal, să continuăm cercetarea pentru a se putea elabora un studiu comparativ cu alte zone în care mai sunt prezente asemenea manifestări saline, însoțite de fenomene etno-culturale interesante, inclusiv cele legate de obiceiuri și viața spirituală¹⁴, care credem că merită să intre în circuitul științific, contribuind astfel la o mai bună cunoaștere a zonei.

Dorel Marc
Livia Marc

Note / Notes

1. Vezi: HORVÁTH IMRE, *Istoricul mineritului de la salina Praid*, Praid, 1998

2. Inf. Victoria Tecanu (n. 1946), localitatea Râpa de Jos, jud. Mureș

3. Inf. Ilie Pașcan (n. 1929), com. Deda, casa nr. 142 și Ioan Ghidiu (n.1935), com. Deda, casa nr. 143, jud. Mureș

4. Inf. Silvia Mircea (n. 1932), com. Deda, satul Pietriș, casa nr. 28, jud. Mureș

5. Inf. Nechifor Demian (n. 1924), com. Deda, satul Pietriș, casa nr.26, jud. Mureș

6. Inf. Savu Vasile (n. 1936) și soția Firuța, localitatea Rușii Munți, jud. Mureș

7. Inf. Dumbrăveanu Ioan (n. 1938), com. Brâncovești, satul Săcalu de Pădure, casa nr. 2, jud. Mureș

8. Inf. Cengher Dumitru (n. 1930), com.Brâncovenești,

satul Săcalu de Pădure, casa nr.287, jud. Mureș

9. Inf. Răcean Crucița (n. 1930), com.Brâncovenești, satul Săcalu de Pădure, casa nr. 94, jud. Mureș

10. Inf. Fironica Șandru (n. 1924), com.Brâncovenești, satul Săcalu de Pădure, casa cu nr. 24, jud. Mureș

11. Inf. Dumitru Tudoran (n. 1928), com. Ibănești, satul Ibănești Pădure, jud. Mureș

12. Inf. Gliga Maria (n. 1949), com. Ibănești, casa nr. 692, jud. Mureș

13. Inf. Cozma Man (n. 1958), com. Ibănești, satul Orșova, jud. Mureș

14. Vezi: MIHAELA MUREȘAN, *Credințe și obiceiuri legate de utilizarea unei străvechi bogății: sarea pământului*, în *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei*, Cluj-Napoca, 2003, p. 367-381

Lista fotografiilor / Explanation of the photos

Foto 1 / Photo 1. Săcalu de Pădure. Șandru Fironica cu o râșniță de sare din piatră / Șandru Fironica nearby a salt grinder made of stone

Foto 2 / Photo 2. Săcalu de Pădure. Pop Măriuca, mama Fironicăi Șandru, cu aceeași râșniță de sare (fotografie din Arhiva Muzeului Județean Reghin) / Pop Măriuca, Fironica Șandru's mother, with the same grinder (photograph found in the Archive of the Reghin County Museum)

Foto 3 / Photo 3. Orșova. Vedere generală asupra zonei / General view upon the area

Foto 4 / Photo 4. Orșova. Izvor de murătoare / Brine spring

Foto 5 / Photo 5. Călăreții și plutășii sărari (sec. XVIII-XIX), apud. Romulus Vulcănescu, Paul Simionescu, *Drumuri și popasuri străvechi*, București: Editura Albatros, 1974, 150 p, Harta III.

Abstract

Ethnographical Investigation Regarding the Exploitation, Trade and Use of Salt in the Upper Course of the Mureș Area and in the Gurghiu Valley

The study's aim was to answer some questions related to the exploitation, trade and use of salt in an area poorly investigated before, in the complexity of ethno-cultural phenomena which still manifest themselves in this compartment of material and spiritual life.

The investigated villages, situated in the Upper Course of the Mureș Valley and in the Gurghiu Valley, offered very interesting aspects, which were detected through the interviews taken by the authors with households from this area, whom still traditionally develop the salt civilization.

The information, the observations acquired until now, will be completed by the results of future investigations, which we wish to perpetuate and then to include in the national scientific circuit, thus responding to our own desires, that the area we are concerned with to be better known and to be interdisciplinary investigated.

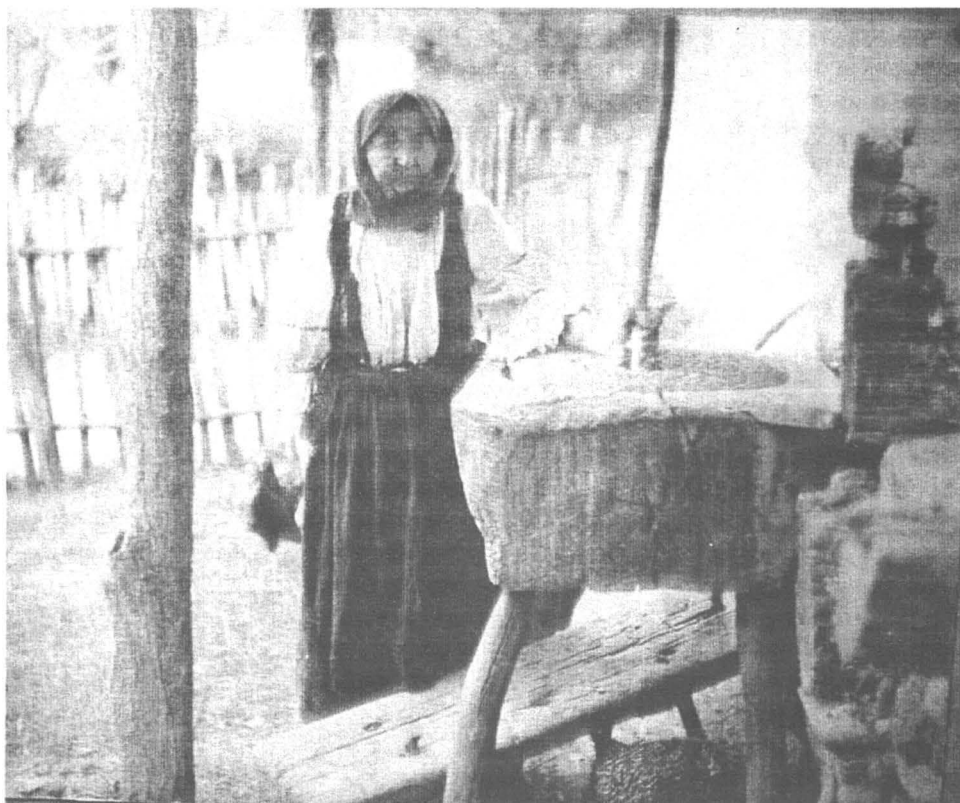


Foto 1 / Photo 1



Foto 1 / Photo 1

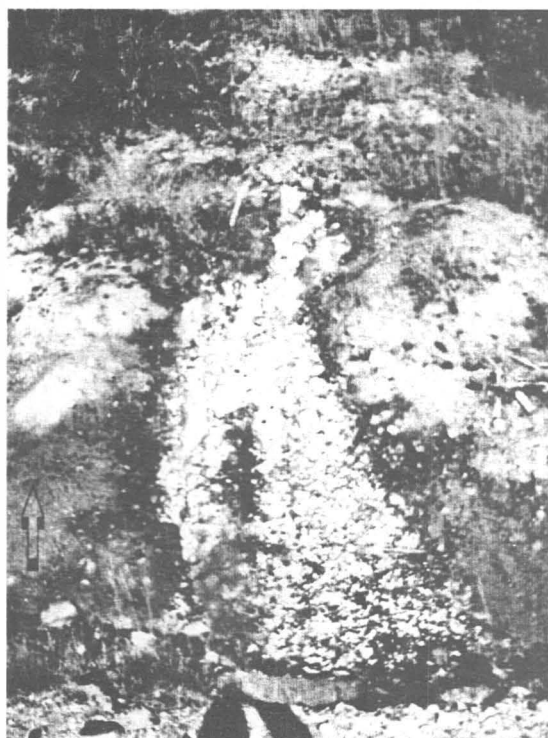


Foto 3 / Photo 3

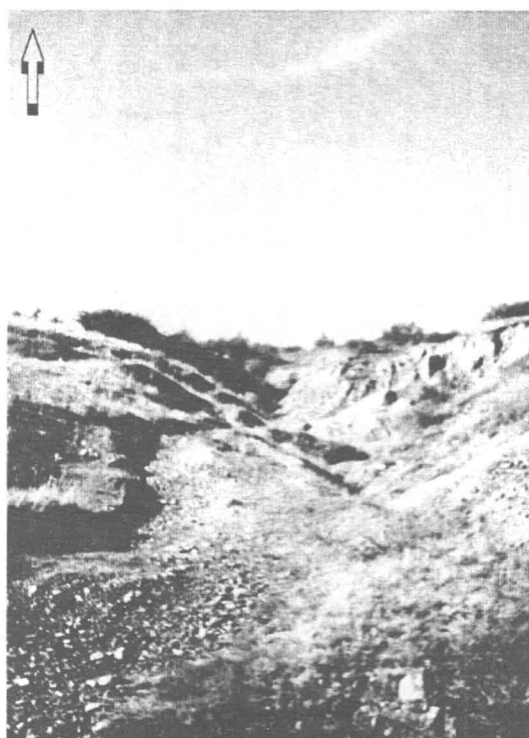


Foto 4 / Photo 4

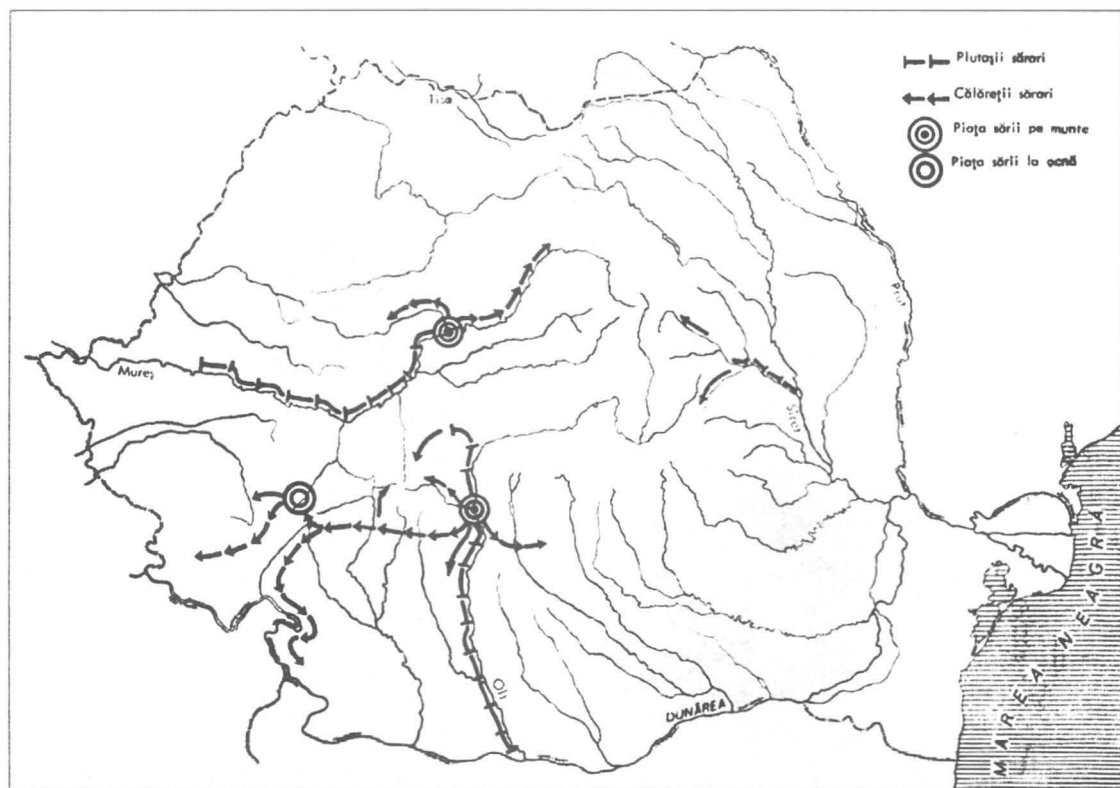


Foto 5 / Photo 5