

ANDREA CHIRICESCU

Civilizația tradițională a sării în estul Transilvaniei: raport de cercetare



Această carte a fost elaborată cu participarea colegilor:

dr. Valerii Kavruk - arheolog, director general al Muzeului Național al Carpaților Răsăriteni, Sfântu Gheorghe, și

dr. Marc Dorel - cercetător științific în cadrul Muzeului de Etnografie și Artă Populară Mureș, Târgu Mureș

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

CHIRICESCU, ANDREA

Civilizația tradițională a sării în estul Transilvaniei: raport de cercetare /
Andrea Chiricescu, pref.: Valeriu Cavruc. - Sfântu Gheorghe:

Angustia, 2013

Bibliogr.

ISBN 978-606-92849-3-3

I. Cavruc, Valeriu (pref.)
622.363.1(498.4)

Andrea Chiricescu: Civilizația tradițională a sării în estul Transilvaniei: raport de cercetare

©Drepturi de autor și copyright: toate drepturile asupra acestei ediții sunt rezervate autorului și Editurii Angustia a Muzeului Național al Carpaților Răsăriteni. Este interzisă utilizarea, reproducerea și difuzarea (chiar și electronic) textelor și a imaginilor.

Editura: Angustia, Sf. Gheorghe, str. Gabor Aron nr. 16, județul Covasna

Tel./Fax: +40 267 314139

E-mail: secretariat@mncr.ro

ISBN 978-606-92849-3-3

Culegere text și tehnoeditare: Andrea Chiricescu; Marius Andrei Dănilă

Tipar: Andor Tipo București

Coperta 1: Fântâna de apă sărată de la Cepari, județul Bistrița-Năsăud. Desen realizat de Délczeg Éva Ibolya.

Coperta 4: Muntele de sare de la Sovata, județul Mureș. Foto: Dan Buzea

Andrea Chiricescu

**Civilizația tradițională a sării în
estul Transilvaniei**

Raport de cercetare

cu o prefață de Valeriu Cavruc

Editura Angustia

2013

Această carte a fost elaborată cu participarea colegilor:

dr. Valerii Kavruk - arheolog, director general al Muzeului Național al Carpaților Răsăriteni, Sfântu Gheorghe, și

dr. Marc Dorel - cercetător științific în cadrul Muzeului de Etnografie și Artă Populară Mureș, Târgu Mureș

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

CHIRICESCU, ANDREA

Civilizația tradițională a sării în sud-estul Transilvaniei : raport de cercetare / Andrea Chiricescu, pref.: Valeriu Cavruc. - Sfântu Gheorghe:

Angustia, 2013

Bibliogr.

ISBN 978-606-92849-3-3

I. Cavruc, Valeriu (pref.)

622.363.1(498.4)

Andrea Chiricescu: Civilizația tradițională a sării în sud-estul Transilvaniei

©Drepturi de autor și copyright: toate drepturile asupra acestei ediții sunt rezervate autorului și Editurii Angustia a Muzeului Național al Carpaților Răsăriteni. Este interzisă utilizarea, reproducerea și difuzarea (chiar și electronic) textelor și a imaginilor.

Editura: Angustia, Sf. Gheorghe, str. Gabor Aron nr. 16, județul Covasna

Tel./Fax: +40 267 314139

E-mail: secretariat@mncr.ro

ISBN 978-606-92849-3-3

Culegere text și tehnoredactare: Andrea Chiricescu; Marius Andrei Dănilă

Tipar: Andor Tipo București

Coperta 1: Fântâna de apă sărată de la Cepari, județul Bistrița-Năsăud. Desen realizat de Délczeg Éva Ibolya.

Coperta 4: Muntele de sare de la Sovata, județul Mureș. Foto: Dan Buzea

CUPRINS

Prefață – Cavruc Valeriu	5
Capitolul 1. Metodologia de cercetare și raportare	7
A. Tipologia surselor de sare	8
B. Istoricul cercetărilor etnografice – interviurile	8
Capitolul 2. Zonele salifere din sud-estul Transilvaniei	12
2.1. Zona Bistrița-Năsăud	13
2.1.1. Blăjenii de Jos	14
2.1.2. Caila	17
2.1.3. Cepari	22
2.1.4. Dumitra	26
2.1.5. Figa	32
2.1.6. Mintiu	55
2.1.7. Sărățel	60
2.1.8. Săsarm	62
2.1.9. Tăure	72
2.2. Zona Reghin – Valea Gurghiului	77
2.2.1. Gurghiu	78
2.2.2. Ideciu de Jos	83
2.2.3. Jabenita	94
2.2.4. Orșova	106
2.3. Zona Praid – Sovata – Corund	123
2.3.1. Corund	124
2.3.2. Praid	136
2.3.3. Sovata	159
2.4. Zona Văii Homoroadelor	173
2.4.1. Comănești	175
2.4.2. Jimbor	179
2.4.3. Lueta	182
2.4.4. Mărtiniș	186
2.4.5. Mercheașa	193
2.4.6. Merești	201
2.4.7. Racoșul de Jos	211
2.4.8. Rupea	216
2.4.9. Sânpaul	218
2.4.10. Băile Szeltersz	225
2.5. Zona Covasna	226
2.5.1. Olteni	226
Capitolul 3. Unelte folosite la exploatarea sării identificate în cadrul cercetărilor etnografice de teren	233

Capitolul 4. Studii de caz	246
4.1. Tradiția apei sărate în alimentația locuitorilor Văii Homoroadelor	246
4.2. Fântâna de apă sărată de la Lueta, jud. Harghita	251
4.3. Exploatarea tradițională a sării în Transilvania	255
4.4. Catalogul fântânilor de apă sărată cercetate	261
4.5. Mineritul tradițional al sării – o ocupație demult dispărută?	266
4.6. Cercetare Etnografică privind exploatarea, comerțul tradițional și utilizarea sării în zona Mureșului Superior și Valea Gurghiului	269
Traditional salt exploitation in eastern Transylvania (Abstract)	275
Bibliografie	281
Lista planșelor	285
Planșe	291

Cuvânt înainte

În 1997 renumitul arheolog, membru al Academiei Britanice, profesor Anthony F. Harding, m-a invitat să inițiem cercetări arheologice privind exploatarea preistorică a sării în Transilvania. Am acceptat cu entuziasm propunerea și în anii ce au urmat am reușit să descoperim vestigii arheologice ce au depășit cele mai optimiste așteptări. Cu ocazia cercetărilor arheologice, vizitând mai multe zone salifere din România, Ucraina, Polonia, Slovacia, Austria și Bulgaria, am constatat că în Europa de sud-est și centrală numai pe teritoriul țării noastre încă este vie *civilizația populară a sării*. Însă, spre marea noastră surprindere, aveam să aflăm că cercetarea etnografică românească a neglijat aproape total acest domeniu. Doar în ultimii ani, unii arheologi, istorici, lingviști și chiar chimiști – nu și etnografi ! – au efectuat cercetări de teren – mai mult sau mai puțin sistematice – în Moldova și Muntenia. În Transilvania, în ciuda faptului că tocmai în această provincie se află cele mai bogate resurse naturale de sare accesibile exploatarii neindustriale, acest domeniu rămânea aproape total neexplorat.

Conștienți de valoarea patrimoniului etnografic privind exploatarea sării, inclusiv de importanța acestuia pentru cercetarea arheologică, am inclus în proiectul nostru și cercetări etnografice din estul Transilvaniei – zona principală de competență a Muzeului Național al Carpaților Răsăriteni – privind *civilizația populară a sării*. Semnatarului rândurilor de față i-a revenit sarcina coordonării științifice și manageriale a întregului proiect, însă cei care au efectuat aceste cercetări au fost muzeograful de la Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni: Andrea Chiricescu, Dorinel Ichim, Dorel Marc, Livia Marc, Dan Buzea, Ivan Suci, Adriana Bota și Mirela Cotruță. În cadrul acestor cercetări, muzeograful a identificat, cercetat și documentat numeroase surse saline, practici, atitudini și credințe referitoare la cele mai diverse aspecte ale exploatarii neindustriale a sării.

Era important ca datele achiziționate în cadrul proiectului să fie documentate în detaliu și cu exactitate. Sarcină deloc ușoară, având în vedere volumul și natura complexă a informațiilor, precum și instabilitatea echipelor de cercetare. Mai mult, toți participanții la acest proiect aveau numeroase responsabilități legate de activitatea curentă a muzeului. Cea care pe parcursul anilor a gestionat, prelucrat, verificat și sistematizat mii de fotografii, înregistrări audio și video, coordonatele etc., a fost Andrea Chiricescu. Intenționam să publicăm la finalul cercetărilor un raport de cercetare semnat de toți participanții la acest proiect. Însă pe parcurs cei mai mulți participanți, din diverse motive, s-au retras din proiect și nu au putut să participe la redactarea acestui raport. Totodată, fostul muzeograf la Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni, Dr. Dorinel Ichim – etnograful cel mai experimentat în cadrul proiectului și care a contribuit în mod esențial la realizarea cercetărilor – nu a acceptat să colaboreze cu ceilalți participanți la redactarea acestui raport și a produs un manuscris care punea

accent pe interpretarea vestigiilor cercetate, fără ca acestea din urmă să fie redată complet, riguros, exact și cu mențiuni cu privire la contribuțiile tuturor celor care au participat la cercetări. În asemenea condiții rezultatele cercetărilor noastre comune nu puteau fi publicate. Drept urmare, am încredințat Andreei Chiricescu să preia sarcina de a îmbina rezultatele cercetătorilor amintiți și de a finaliza raportul – integral și exact – astfel încât informațiile culese cu acuritate în cadrul cercetărilor de teren să fie introduse în circuitul științific în formă nealterată. Sunt sigur că analiza detaliată a acestui material imens, la fel ca și interpretările lui științifice, nu vor întârzia să apară, bazându-se pe informațiile prezentate în acest volum.

În final, îmi exprim gratitudinea tuturor celor care au contribuit la buna desfășurare a acestui proiect. În mod special, îi datorez mulțumiri fostului ministru al culturii, academicianului Răzvan Theodorescu care a intervenit personal și decisiv că acest proiect să beneficieze de finanțarea rezonabilă.

Valeriu Cavruc

Capitolul 1.

Metodologia de cercetare și raportare

Bazinul Transilvaniei s-a format la sfârșitul perioadei cretacice și începutul erei paleogene, printr-o scufundare lentă și continuă. Munții din lanțul Carpatic s-au format prin orogeneză, pe rama Bazinului, care a fost acoperit de o mare de tip continental. La marginea Bazinului se găsesc straturile sedimentare paleogene, direcționate către centrul acestuia, fiind urmate de cutele diapire și aliniamentul zăcămintelor de sare. Centrul Bazinului Transilvaniei este caracterizat de prezența zonei „domurilor gazeifere”.¹

Sarea din Bazinul Transilvaniei datează din era badeniană inferioară, existând de circa 22 milioane de ani. Datorită evaporării apei mării de mică adâncime formată în Bazinul Transilvaniei, straturile de sare precipitate au constituit depozite pe fundul bazinului marin. Depunerile masive de argile, marne, gresii și alte sedimente grele din erele geologice imediat următoare au forțat depozitele de sare să migreze spre marginea Bazinului Transilvaniei, majoritatea ieșind la suprafață sub forma unor cute diapire. Zăcămintele de sare sunt prezente cu precădere în partea axială a anticlinalelor și de-a lungul faliilor tectonice de la marginea Bazinului.²

Fenomenele de carst salin modelează zonele bogate în zăcăminte de sare, specifice fiind prezența dolinelor, a poljelor sau a pâlniilor de dizolvare. Formațiunea saliferă este situată peste complexul „tufului de Dej”, din partea inferioară a Badenianului, prezentă pe marginea Bazinului. Formațiunea de Ocna Dejului, purtătoare de sare, este răspândită pe toate laturile Bazinului, în cute diapire (Ocna Dejului, Turda, Ocna Mureș, Praid. Sovata etc.).

Sarea se află la adâncimi variabile sub depunerile miocene, plasticitatea acestui zăcământ ducând deseori la modificarea reliefului de suprafață, chiar și acolo unde acesta se află la mari adâncimi, cauzând, de exemplu, ridicări ale unor terase, cum ar fi cele de pe Valea Corundului.

Dacă spre centrul Bazinului Transilvaniei sarea se găsește la mari adâncimi, pe bordura montană aceasta apare la suprafață, sau foarte aproape de suprafață, pe un aliniament diapir de mari dimensiuni, orientat pe direcția SE-NV.³

Cercetările etnografice demarate de MNCR au urmat direcția sud-estică a aliniamentului diapir, derulându-se în județele Bistrița, Mureș, Harghita, Brașov și Covasna. Chiar dacă în județele Brașov și Covasna nu sunt identificate zăcăminte de sare, întâlnim în izvoare scrise mențiuni cu privire la existența unor surse de apă sărată sau mineral-sărată, care nu se găsesc în contact direct cu masivul de sare dar izvorăsc din depozitele argiloase acoperitoare ale acestora – breția sării. În aceste depozite apa freatică, suprasaturată cu clorură de sodiu, iese la suprafață datorită nivelului hidrostatic ascendent caracteristic acestor formațiuni geologice.

¹ Horvath 1998, p. 8.

² Idem, p. 10.

³ Chintăuan 2002, p. 111.

A. Tipologia surselor de sare

Tipologia surselor de sare a fost stabilită pe baza cercetării documentare și a cercetărilor efectuate anterior de colectivul proiectului, fiind completată pe parcurs cu informațiile obținute în urma cercetărilor de teren. Astfel, s-a obținut o clasificare a surselor de sare, în funcție de starea lor naturală (solidă sau lichidă, element principal sau element compozit).

A1. Rocă de sare

A2. Surse de apă sărată

A2.1. Izvoare de apă sărată

A2.2. Pârâuri de apă sărată

A2.3. Bălți de apă sărată

A2.4. Lacuri cu apă sărată

A2.5. Fântâni de apă sărată

A2.6. Bazine artificiale cu apă sărată

A3. Nămoluri sărate

A4. Sărături (pășuni cu floră saliferă)

Pentru fiecare din zonele cercetate sunt prezentate toate aceste surse de sare, care au fost identificate și repertoriate. Cercetările de teren s-au derulat pornind de la o serie de puncte bine cunoscute, anumite localități în care se cunosc și sunt documentate exploatarea de sare sau fântâni de apă sărată, ca mai apoi, pe baza informațiilor obținute pe teren, să se identifice și alte surse de sare, cunoscute doar de localnici, sau descoperite în mod direct de către echipa de cercetare.

B. Istoricul cercetărilor etnografice – interviurile

Ca și oricare cercetare etnografică, proiectul de față și-a propus să contribuie la identificarea de legități ale vieții sociale și ale fenomenelor culturale. Acestea pot fi specificate în cadrul câtorva dimensiuni ca de exemplu social, temporal, spațial, tematic. Privind fenomenul sării în dimensiunea lui socială este nevoie de determinat în primul rând rolul acestei substanțe în societate.

Din punct de vedere *temporar-cronologic* cercetarea noastră cuprinde observații culese în perioada anilor 2003-2008. Informațiile culese prin interviuri etnografice, care apelează la memoria colectivă a persoanelor intervievate, se referă la o perioadă de până la circa 150 de ani.

Din punct de vedere *spațial* cercetarea noastră cuprinde zona estului Transilvaniei, acoperind zonele salifere din Bazinul Transilvaniei.

Tematic cercetarea noastră se axează pe problemele legate de exploatarea tradițională, pre-industrială a surselor de sare, abordând toate tipurile de iviri de sare din arealul geografic sus-menționat, și toate tipurile de exploatare, specifice fiecărei surse de sare în parte, cât și utilizarea acestora în viața de zi cu zi, în trecut și în prezent.

Principiul separării achiziției de date de interpretarea analitică a acestora.

Cercetarea noastră se bazează pe ideea separării stricte între documentația obiectivă a datelor empirice, pe de o parte, și interpretarea teoretică a acestora, pe de altă parte. Ca urmare și metodologia și metodele pe durata achiziției de date și a interpretării lor analitice se deosebesc. Achiziția de date este una concretă și de orientare pozitivistă. Sistematizarea și analiza informațiilor acumulate, și nu în ultimul rând - interpretarea acestora – sunt de o potrivă de orientare hermeneutică obiectivă. Acest raport prezintă în mod obiectiv rezultatele cercetărilor, fără a intra în detaliu și a prezenta o analiză și interpretare a acestora, urmând ca acest lucru să se realizeze într-o lucrare viitoare.

Pentru realizarea unei baze documentare credibile a cercetării noastre, am parcurs câteva etape de documentare și achiziție de date empirice, care pot fi împărțite în patru categorii de bază:

- 1) Diagnosticul documentar, care a constat în identificarea de documente și informații necesare stabilirii arealului geografic și a localităților în care se va derula cercetarea, stabilirii surselor de sare din acest areal documentate anterior de alți cercetători din diverse domenii (etnografie, arheologie, istorie, geografie, geologie etc.), stabilirii informațiilor cunoscute și necunoscute legate de tematica de cercetare abordată, pentru verificarea și/sau completarea fondului științific.
- 2) Observațiile din teren sunt cele ce se referă la realitățile pe care membrii colectivului de cercetare le-au putut identifica și observa de sine stătător, stând la baza alcătuirii fișelor surselor de sare. Aceste observații au fost posibile cu ocazia unor deplasări în teritoriu, la planificarea cărora ne-am bazat de regulă pe informațiile culese în cadrul diagnosticului documentar amintit mai sus.
- 3) Înregistrările din teren (foto/video/audio) cu privire la sursele de sare și la utilizarea acestora, conferă veridicitate informațiilor științifice culese prin observație liberă sau prin intermediul interviurilor, completând totodată fondul documentar științific al Muzeului, fiind purtătoare nu doar de informație științifică ci și de patrimoniu material și imaterial valoros.
- 4) Interviurile din teren, reprezintă convorbirile unui membru al colectivului de cercetare cu persoanele care ne-au putut livra informații legate de subiectul surselor de sare și a utilizării lor. Raportul prezintă o parte din interviurile realizate de colectivul Muzeului Național al Carpaților Răsăriteni în timpul campaniilor de cercetare etnografică desfășurate în perioada 2003 – 2008. Echipele de cercetare au fost formate din diverși specialiști, atât etnografi cât și arheologi, istorici și conservatori, și din personal auxiliar. La realizarea interviurilor au participat: Adriana Bota (2003), Ivan Suciuc (2003), Dan Lucian Buzea (2003, 2008), Dorinel Ichim (2005), Marius Dănilă (2005), Kinga Ugron (2005), Marius Domboși (2005, 2007), Andrea Chiricescu (2005, 2006, 2007, 2008). O echipă de cercetare alcătuită de Dorel Marc și Livia Marc, a investigat în perioada menționată exploatarea, comerțul tradițional și utilizarea sării în

zona Mureșului Superior și pe Valea Gurghiului. Rezultatele sunt publicate separat⁴.

Toate interviurile prezentate în acest raport au fost înregistrate audio, apoi transcrise și, în anumite cazuri, traduse din limba maghiară în limba română. Transcrierea și tehnoredactarea interviurilor a fost realizată de Adriana Bota și Ivan Suciu (2003), Monica Arseni, Mirela Mureșan, Alina Olaru și Andrea Chiricescu (2005 - 2008).

În campaniile de cercetare s-au folosit două modele de chestionare. Primul, structurat în 18 întrebări, deschise dar și cu răspunsuri sugerate, a stat la baza interviurilor realizate în anul 2003. Cel de-al doilea, structurat în 28 de întrebări deschise, încorporând mare parte din întrebările din primul model, a stat la baza campaniilor viitoare, fiind mai mult un ghid de interviu pentru cercetător decât un chestionar în sine. Acest model de chestionar a încurajat persoanele intervievate în a oferi singure răspunsul, fără a se sugera răspunsuri așteptate, pentru a se obține un plus de informație. Aceasta este o abordare relativ dificilă, facilitând posibilitatea devierii discuțiilor în direcții nedorite, multe din informațiile oferite de persoanele intervievate neavând legătură cu subiectul cercetării. În acest fel însă s-a creat un cadru pentru o discuție aparent liberă, confortabilă pentru persoana cu care se dialoga, coordonată „din umbră” de cercetătorul care a condus interviul, obținându-se și multe alte informații relevante pentru alte subiecte de cercetare. Astfel a fost posibilă și introducerea de noi întrebări, raportate la situația dată. Persoanele intervievate nu au fost selectate după un criteriu anume, primele cu care s-a stat de vorbă fiind acele persoane care se aflau în apropierea sursei de sare: persoane care exploatau roca de sare, care scoteau apă sărată din fântână, care se scăldau într-un lac neamenajat etc. sau persoane care administrau o casă ce adăpostea o fântână, acestea deținând cheia casei și cunoscând toate detaliile legate de fântână și exploatarea sa.

Un element important în realizarea și valorificarea cercetării noastre îl are etica vis-à-vis de persoanele intervievate. Elementul de bază a acesteia îl reprezintă protecția persoanei de eventuale daune, parvenite de pe urma interviului. Astfel, în prezentul raport, numele persoanelor nu sunt furnizate în întregime, acestea păstrându-se însă în Arhiva Științifică a Muzeului.

Un alt element definitiv al cercetării este legat de teritoriul supus investigațiilor noastre, care reprezintă o zonă lingvistică mixtă, în care se vorbesc atât limba română, cât și limba maghiară. Din această cauză am acordat o importanță deosebită competențelor lingvistice ale membrilor colectivului de cercetare, astfel încât interviurile să fie efectuate de vorbitori nativi ai limbii materne a persoanei intervievate. Acest lucru a facilitat și înregistrarea și documentarea denumirilor locale, a termenilor specifici, a regionalismelor legate de sare și exploatarea acesteia, a toponimelor și hidronimelor.

⁴ Marc - Marc 2005.

Interviul utilizat în campaniile de cercetare din anii 2005 – 2008:

1. Care erau ocupațiile oamenilor din satul dumneavoastră în trecut, și care sunt acestea în prezent?
2. Spuneți-ne dacă pe teritoriul localității se află: izvoare sărate, fântâni, bazine, izvoare colmatate, nămol sărat și sare gemă
3. Cum identificați un izvor cu apă sărată?
4. Ce fel de plante cresc în zona fântânilor sărate și în jurul izvoarelor?
5. Câte izvoare și fântâni de apă sărată sunt în sat și în împrejurimi?
6. Cunoașteți vechimea izvoarelor și fântânilor sărate?
7. Descrieți-ne fântânile cu apă sărată: tipologie, când se fac, regimul de proprietate (privată sau obștească)
8. Cum se amenajează o fântână cu apă sărată?
9. Cu ce anume se scoate apa sărată din fântâni?
10. Cum se transporta apa sărată acasă sau la stână?
11. În ce anume se depozita apa sărată?
12. Când se poate scoate apa din fântână: dimineața, seara, duminica, mai multe zile pe săptămână?
13. Cunoașteți dacă în satul dvs. au existat în exploatare mine de sare?
14. Cum se exploatau minele de sare?
15. Cum întrebuințați apa sărată?
16. Descrieți-ne procedeul de utilizare în alimentație: cantitate (măsura), combinată cu apă, simplă, fierbere...
17. Folosirea sării în conservarea alimentelor: legume, carne, produse lactate, alte produse. Rețete.
18. Au existat în localitate amenajări balneoclimaterice pe bază de sare, apă sărată?
19. Descrieți-ne procedeul de utilizare în tratamentul uman: băi, comprese, frecții, gargară.
20. Descrieți-ne procedeul de utilizare în tratamentul animalelor: comprese, frecții, spălări.
21. Întrebuințarea sării pentru tratarea pieilor de animale (dubire). Rețete
22. Ce obiecte se folosesc pentru: păstrarea sării, fierberea sării, alimentație.
23. Comerțul cu sare – trocul tradițional – se practica, și dacă da, pe ce rute? În ce consta trocul?
24. Cunoașteți povești despre întrebuințarea sării?
25. Folosirea sării în descântece, prognoza vremii (Anul Nou)
26. Vărsarea sării – prilej de gâlceavă?
27. Obiceiuri în care se folosește sarea: naștere, nuntă, înmormântare.
28. Expresii utilizate în popor legate de proprietățile sării.

Capitolul 2.

Zonele salifere din estul Transilvaniei

România este una din țările al cărei subsol are cele mai mari cantități de sare din Europa, fiind identificate peste trei sute de masive de sare, acestea apărând atât în interiorul cât și în exteriorul arcului carpatic. Unii specialiști consideră că, datorită calității deosebite a zăcămintului din aceste masive, cât și datorită condițiilor relativ ușoare de exploatare, țara noastră este favorizată pe globul pământesc, sarea gemă apărând nu de puține ori la suprafață, fiind astfel posibilă și o exploatare de suprafață, care nu necesită procedurile complicate care apar în cazul minelor de adâncime.

Masivele de sare se înșiră ca mărgelele de-a lungul lanțului subcarpatic, pe versantul sudic și de est, și în Podișul Transilvaniei. În Transilvania zăcămintele de sare apar în linie dreaptă, de la nord la sud: Ocna Șugatag, Ocna Dej, Turda, Ocna Mureș și Ocna Sibiului, în timp ce în partea estică se întind salinile de la Praid, masivul acesta întinzându-se și pe Valea Homoroadelor.

În urma cercetărilor documentare și de teren s-au conturat 4 mari zone salifere în sud-estul Transilvaniei, 4 arealuri geografice, și anume: **zona Bistrița – Năsăud** (localitățile Blăjenii de Jos, Caila, Cepari, Dumitra, Figa, Mintiu, Sărățel, Săsam și Tăure); **zona Reghin – Valea Gurghiului** (localitățile Ideciu de Jos, Jabenita, Gurghiu, Orșova); **zona Praid – Sovata – Corund** (localitățile Corund, Praid, Ocna de Sus, Ocna de Jos, Sovata); **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). Acestora li se adaugă cercetările efectuate în **zona Covasna** (localitatea Olteni), unde s-au identificat câteva surse izolate de sare. Zona nu este delimitată ca atare ca zonă saliferă, fiind în curs de cercetare.

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 populare de exploatare ale acestora, cât și la rolul pe care acestea îl joacă în viața comunităților în cadrul cărora se regăsesc.

Sursele de sare din arealul de lucru al cercetării noastre sunt foarte variate. Acest fapt implică și modalități diferite de exploatare a lor. Cu toate acestea, putem vorbi cu siguranță despre „unitate prin diversitate” în exploatarea populară a sării în zonele cercetate, subliniindu-se din nou caracterul unitar al culturii populare din Bazinul Carpatic. 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.

Cele 5 zone salifere sunt descrise în acest raport în funcție de tipurile de surse de sare identificate și cercetate, folosind tipologia determinată anterior, fiind însoțite de transcrierea neprelucrată a interviurilor realizate pe parcursul cercetărilor. Informațiile prezentate pe zone geografice sunt grupate în jurul localităților din care provin, care sunt înșirate după criteriul alfabetic, pentru o mai bună identificare și sistematizare.

2.1. Zona Bistrița-Năsăud

Două treimi din suprafața județului Bistrița-Năsăud este acoperită de dealuri și depresiuni, brăzdate și modelate de ape curgătoare. Diapirismul, ascensiunea sării înspre suprafața pământului generată de mișcările tectonice și depunerile de roci grele, caracterizează și această zonă geografică. Bazinul Transilvaniei, din care face parte și acest județ, include și acest sector, al diapirelor de sare, formațiuni salifere de vârstă badeniană.

Datorită alcătuirii geologice complexe județul dispune de o rezervă bogată de ape subterane, ape minerale în majoritate sărate. Acestea apar la suprafață cel mai adesea sub forma unor izvoare, captate de localnici, amenajate și utilizate din cele mai vechi timpuri. În apropierea zonelor muntoase roca de sare apare foarte aproape de suprafață, sub forma unui aliniament diapir, care generează și formarea apelor sărate.

Concentrația de sare a apelor sărate diferă de la o sursă la alta, în funcție de adâncimea izvorului, a compoziției masivului de sare pe care apa din subteran o dizolvă, dar și a puterii de eroziune a sursei de apă care spală masivul de sare. În general, în zonele în care apar izvoare de apă sărată, se întâlnesc și surse de sare la suprafață sau foarte aproape de aceasta, masivul de sare apărând la zi.

Debitul mic al izvoarelor de apă sărată, caracteristic pentru aproape toate izvoarele de acest tip întâlnite în Bazinul Transilvaniei, se datorează faptului că aliniamentele de cute diapire formează masive de sare în zone geologice caracterizate de o slabă rezistență, fiind vorba în general de soluri argiloase și nisipoase, care permit deplasarea masivelor către suprafața solului sub presiunea forțelor tangențiale și a depozitelor care acoperă straturile orizontale de sare. Formațiunile predominant argiloase nu permit o circulație bună a apelor ce dizolvă sarea în cursul lor, astfel încât debitul izvoarelor scade pe măsură ce acestea ajung la suprafață.

Izvoarele de apă sărată nu sunt singurele indicii ale existenței sării în subteran, acestea fiind uneori greu de deosebit de alte izvoare. Salinitatea apei este vizibilă în zilele secetoase, în care în imediata apropiere a izvorului se formează depuneri de sare datorate evaporării apei. În același timp însă există multe alte semne care atestă prezența sării, respectiv a unui izvor sărat, de la eflorescențe saline la plante specifice mediilor salifere, de la nămoluri sărate, de culoare neagră la alunecări de teren, de sol nisipos și argilos, care conferă zonei un relief specific.

În unele zone se întâlnesc sau sunt atestate și exploatări ale zăcămintelor de sare gemă, în timp ce în alte zone roca de sare care apare la zi a fost și este exploatată neorganizat, de către localnici, o astfel de exploatare în această zonă nefiind documentată anterior acestui raport (exploatarea de sare de la Dumitra).

2.1.1. Sat Blăjenii de Jos, comuna Șintereag, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 299 m; E = 6 m; N = 47°11,251'; E = 24°21,437'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei Blăjenii de Jos; este încuiată
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, în plan pătrat, de forma unei case monocelulare. Laturile au lungimea de 3,30 m. Înălțimea pereților este de 1,90 m. Aceștia sunt construiți din bârne masive de stejar, folosindu-se parțial tehnica amnarilor, la colțuri fiind încheiați în cheutori. Acoperișul este piramidal, în 4 ape, învelit cu țigle, care lipsesc pe alocuri. Streașina de deasupra ușii este mai largă, protejând astfel intrarea și fațada construcției. Casa fântânii are o ușă de acces, încuiată. Fântâna propriu-zisă este dreptunghiulară în plan, cu latura lungă de 1,72 m și cea scurtă de 1,27 m. Adâncimea ei este de 4 m. Pereții ei sunt căptușiți pe adâncime cu scânduri de stejar, înălțându-se deasupra nivelului de călcare cu circa 0,20 m. Pe interiorul unei laturi este prevăzută cu trei trepte, care asigură coborârea până la nivelul apei
5. **Datare:** sfârșitul sec. XX, are peste 100 de ani
6. **Stare de conservare:** atât fântâna cât și casa care o protejează sunt în stare de conservare relativ bună
7. **Alte observații:** fântâna se găsește pe locul numit de localnici „Sărături”. Terenul din jurul fântânii este nisipos, sarea apărând din loc în loc sub formă de cristale albe și nămoluri sărate. La limita dintre acest spațiu de sărătură și terenul mlăștinos din apropiere apare din abundență vegetația specifică mediilor saline
8. **Fotografie:** Pl. 01, Pl. 02, Pl. 06



Localitate: sat Blăjenii de Jos, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud

Interlocutori: Ț. Nicolae, n. 1959; T. Grigore, n. 1930

Data: septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim

Î: Care erau ocupațiile oamenilor din acest sat?

R: Agricultură.

Î: Dă roade bune?

R: Domn'le, cine o lucrat bine, o ieșit până la 3000

Î: În afară de agricultură?

R: Cu creșterea animalelor.

Î: Pe teritoriul comunei dumneavoastră se află fântâni de apă sărată, izvoare, lacuri, nămoluri?

R: Este, fântână, în locul numit Sărături.

Î: Cum se identifică un loc unde este un izvor sărat?

R: Iese, a apărut albeață, sare; acolo dacă vrea oamenii să sape, iasă fântână. Încă mai este mai sus de o groapă, când nu era. Adică noi o închideam știți, nu lăsam întotdeauna să...luau oamenii și de acolo. Și acolo a fost o fântână, dar s-a astupat, și când erau sașii, domnu' nu ne lăsa pe noi, că-i a lor pășunea.

Î: Și românii?

R: Mai furam, mai luam din groapa aia. Dacă o puteam descuia, că avea un lacăt de lemn. Și o mai deschideau, veneau ei cu boi la slatină, și le scotea, aveau halău lung, adică un jgheab mare, și îi aducea la sare. Pășunea în sus a fost a lor. Când se ducea cu vite mergeau și le furau din trăsti mere, și apoi, că noi n-aveam atunci pus așa plantații.

Î: Cât de veche e fântâna asta a sașilor ?

R: Apoi e veche, de când o venit ei aicea, când i-o adus Maria Tereza, de 800 de ani poate că.

Î: Nu, Maria Tereza e de acum 250 de ani.

R: No păi atunci.

Î: A cui proprietate este fântâna?

R: Acuma pășunea, fântâna e a satului, a primăriei, că e pășunea primăriei.

Î: Erau numai anumite zile de scos apă, pe vremea sașilor?

R: Nu știu.

Î: Dar acum, de când e românească?

R: Aveau și una românească, da' nu era așa de sărată.

Î: Dvs. ați văzut cum se face o fântână de apă sărată?

R: Nu. Numai sașii știu să facă.

Î: Cu ce se scotea apa din fântână?

R: Cu găleata. Cu un cârlig.

Î: Cu ce se aducea apa de la fântâna sărată acasă?

R: Cu butoaie, de lemn cu ciubăr, bărbântă. Duceam noi și în budușcă. De stejar, era mai tare. Eu am cofă din lemn, eu îs de 75 de ani și așa am apucat-o, cu cercuri de lemn. Da' cada unde sar eu porcul, butoi, care-i mai largă îi zicem cadă. Cercurile erau de lemn de stejar. O budească, era de străjărel subțire așa, fină.

Î: La ce se folosește apa sărată în alimentație?

R: Ca sare, la mâncare, la murături.

Î: Doamnă, folosiți apă sărată?

R: Da, la mâncare, la murături, la varză

Î: La varză câtă apă și câtă sare?

R: Deci, o căutăm așa cu lingura. După gust. La murături asortate, acolo punem sare din asta din comerț, mare, neiodată.

Î: Au existat aici nămoluri sărate?

R: Erau înainte, și mai mereau oamenii. Se dădea cu nămol, pentru reumatism.

Î: Cum se folosea slatina la tăiatul porcului?

R: Puneau slatină în cadă și după aia puneau slănina și cărnurile. O țineam și 6-7 săptămâni. După aia o puneau la fum, în podul cărnii, până se afuma. Apoi o puneam în cămară pe o rudă.

Î: Slatina e bună în tratarea bolilor oamenilor?

R: N-am auzit.

Î: Se făcea sare din apa sărată? Cum?

R: Făceai. Păi da cum, noi, când era în bute sau în cadă, când luam slatina, săpam slatina aia, din fund era, sare aproape juma de litru. Am auzit și pe sobă care pun și fierbe, și se evaporă apa și se obține sare fină.

Î: Sarea asta, pe vremuri, se vindea în altă parte?

R: Noi nu vindeam nimic.

Î: Animalele erau tratate cu slatină?

R: Nu. Pe spate animalele fac coșuri, și dacă le dau pe spate cu saramură de asta dispar, mor larvele din ele.

Î: Pieile se tăbăceau cu slatină?

R: Nu, n-am avut tăbăcari.

Î: Se făcea calendarul cu sare? Cum?

R: Se face. Desfaci o ceapă, și în fiecare coajă pui o linguriță de sare, și o pui. E la Crăciun, 12 foi care reprezintă lunile anului. Dacă o coajă era mai aposă era luna mai ploioasă, dacă era mai uscată, era luna mai... Câte bordeie atâtea obiceiuri domnule!

Î: La porci, la animale se dădea slatină?

R: Da, la porci la vițeeii mici. Da' acum, în mâncare, în lături, în hâlbe, îi făcea poftă de mâncare. La purceii de tăiat se puneau ca să fie mațele albe.

Î: La ce puneți slatină, la mâncăruri?

R: La mămăligă, la ciorbe, la tocăniță. Numa' solniță la masă folosim. În rest folosim apa sărată. La mămăligă, la o oală de 3 litri, cam 4-5 linguri.

Î: De unde mai vin să ia apă de la fântână?

R: Din jur din toată comuna: Blăjenii de Sus, Căila, Șintireag, Tâlpui, Odorhei.

Î: Taxă nu e?

R: Nu.

2.1.2. Sat Caila, comuna Șintereag, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 303 m; E = 7 m; N = 47°08,721'; E = 24°20,725'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei Șintereag; nu este încuiată sau păzită
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, în plan dreptunghiular, de forma unei case monocelulare. Construcția este înălțată până la nivelul fântânii propriu-zise, fiind astfel protejată și de inundații, de eventuala creștere a nivelului apei Pârâului Sărat Fața-Sării. Colțurile construcției se sprijină pe bolovani de dimensiuni mari, respectiv pe piloni de lemn. Laturile lungi au dimensiunea de 3,90 m iar cele scurte de 3,70 m. Înălțimea pereților este de 3,20 m. Aceștia sunt construiți în tehnica amnarilor, din lemn de stejar. Acoperișul este piramidal, în 4 ape, învelit cu plăci de azbociment. Casa fântânii are o ușă de acces, pe una din laturile scurte. Podeaua lipsește pe alocuri. Fântâna propriu-zisă este poziționată asimetric față de planul casei care o protejează, pe latura de nord a acesteia. Pereții ei sunt căptușiți pe adâncime cu scânduri de stejar, înălțându-se deasupra nivelului podelei cu circa 0,50 m. Planul fântânii este pătrat, cu latura de 0,70 m. Adâncimea fântânii este de cca. 2 m
5. **Datare:** sfârșitul sec. XX, are peste 100 de ani
6. **Stare de conservare:** atât fântâna cât și casa care o protejează sunt deteriorate
7. **Alte observații:** se află situată în imediata apropiere a Pârâului Sărat Fața-Sării. Pe vremuri era încuiată, avea un program de funcționare și un paznic, plătit de obște, care putea da o anumită porție de apă sărată/cap de locuitor
8. **Fotografie:** Pl. 01, Pl. 02, Pl. 07, Pl. 08, Pl. 09_b



1. **Tip:** Pârâul Sărat „Fața-Sării”
2. **Poziționare GPS:** A = 303 m; E = 7 m; N = 47°08,721’; E = 24°20,725’
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei Șintereag
4. **Descriere sumară:** pârâul este situat la vest de satul Caila, curgând spre Vâlceaua Caili. El străbate întreaga zonă denumită „Valea Slatini”. Pe malurile pârâului se observă cristale de sare, rezultate în urma evaporării apei. Din loc în loc pârâul bălțește, natural sau în gropi special săpate de localnici, folosite ca surse de nămol sărat, pentru tratamente. Pe cursul său pârâul este alimentat de mai multe izvoare
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Este situat în imediata apropiere a fântânii de apă sărată, cu casă. Este un afluent de stânga al Văii Sărata (Rosua); pârâul cu apă sărată, bălțește din loc în loc, formând nămoluri sărate și depuneri de cristale de sare. La suprafața pământului, în albia Pârâului Sărat, se pot observa capete de la pari de lemn, scânduri și alte materiale lemnoase. Arheologii, prin cercetările efectuate, au stabilit existența în albia pârâului, a unui sit de exploatare a sării din epoca bronzului⁵
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 09



⁵ Cavruc-Harding, 2008, p. 172

Localitate: sat Caila, comuna Șintereag, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutor: F. Mihai, n. 1931

Dată: septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim

R: Sunt urmașul celui care a fost slătinar, se zice, făcea pază la slatină, cu salariu de stat, cu armă, cu toată familia era acolo, și el dădea slatină cu porția la oameni.

Î: Din ce trăiesc oamenii din sat?

R: Au trăit din agricultură, acum merge slab. Pământul nu mai e așa bun.

Î: Cresc animale oamenii?

R: Da.

Î: Dvs. cât pământ aveți?

R: Vreo 5 hectare. Nu trăim din agricultură. Am pensia, am lucrat la stat. Feciorul e angajat la oraș, nora angajată la oraș.

Î: Ceilalți oameni din sat?

R: Toți îs pensionari. Toți au pensie, care nu au de la stat, au de la agricultură.

Î: Pe teritoriul comunei se află izvoare sărate?

R: Da, acolo se află izvor sărat, și se și vede pe pârâu, este sare. Și se vede în anumite locuri, unde nu crește iarbă deloc, pentru că arde sarea.

Î: Este și vegetație care crește pe sare. Ați văzut?

R: Sunt, mai puțin. Nu știu.

Î: Fântâni de apă sărată câte aveți?

R: Una.

Î: E veche?

R: E veche. Nu știu de când, poate și de 100 de ani, că e făcută din lemn.

Î: Este vreun izvor, vreo fântână, care s-a colmatat, care s-a mîlit?

R: Este una care au făcut-o sașii din Sigmir, au venit aicea și au săpat o fântână, și apoi, când s-o dus sașii, s-o dus și fântâna.

Î: Există nămol sărat? Unde?

R: Este, acolo, în jurul fântâniei.

Î: Sare gemă există?

R: Nu știu, eu așa cred.

Î: S-a extras sare de aicea?

R: Nu. Știu povești, că-n timpul Primului Război Mondial veneau de la Moldova, sau ce știu eu de unde veneau, și noaptea, și săpau, și luau sare și duceau.

Î: Cum identificați un izvor de apă sărată?

R: Pentru că nu este iarbă pe lângă ea, este sărată.

Î: Din ce sate vin să ia apă de la fântâna dumneavoastră?

R: Iau din toate satele vecine: Blăjeniul, Șintereag, Sfântu.

Î: În a cui proprietate este fântâna?

R: E comunală. Acuma e comuna Șintereag, înainte a fost comuna Blăjeni.

Î: Și vin să ia și cei din Șintereag apă?

R: Mai vin, dar acum s-au mai domnit oamenii, știți, e sare, și nu prea. Până acum duceau cu buțile de nu aveai, trebuia să mergi noaptea să aduci.

Î: Vi se spune „Slătinaru”, de ce?

R: Pentru că eu îs aicea măritat la casa femeii. Și bunicul femeii, și tatăl femeii au stat acolo, acolo s-a născut. Pe vremea Austro-Ungariei a fost slătinar probabil ... ei au purtat numele de KIS, și nu știu dacă dvs. știți că sunteți român, că ungurii au respectat,

și dacă ai avut un nume unguresc ... acolo au stat cu casa, și îi plătea salariu. Parcă numai odată pe săptămână, nu pe bani, aveau fieșcare o porție de primit. Eu am în pod o balercă, un vas de lemn, tot, ca să nu îl mânze rugina, cu capac, și are două găuri, pe una băgai slatina, și pe alta ieșea aerul.

Î: Cu ce aduceați apa acasă?

R: Cu căruța, în spate.

Î: Cât timp vă ținea o balercă?

R: Apăi eu îs mai tânăr. Pe vremea me se aducea cât trebuia. Numa' ungerii dădeau cu porția slatina. Ca și acuma de exemplu. S-a terminat Primul Război Mondial, am trecut la români, s-a șters asta. Fiecare a mers și și-o adus cu butea cât i-o trebuit. Au venit ungerii iară, în 40, iar au dat-o cu porția. Da îi da după membrii familiei, atâtea porții.

Î: Mine de sare au existat pe aici?

R: Nu știu, n-a fost.

Î: La ce se întrebuița apa sărată?

R: La mâncare. La făcut de mâncare. Eu știu când eram copil aduceam și săram și mâncarea la vaci. Că nu prea aveau oamenii bani să cumpere sare să o pună, și săra fânul. La făcut mâncare, la porc.

Î: La porc, cum se făcea la porc slănină?

R: Păi o puneai în sare, și acum se face așa. O puneai în slatină o săptămână, o scoteai, se scurgea și o puneai la fum. Acolo o ține mult, în podul casei. Undeva la rece, în pod, într-o cămară.

Î: Se puneau și murături?

R: Da, varză. Și în mămăligă noi puneam, puneam mama o lingură, două într-o oală.

Î: Puneați și carnea de porc la saramură?

R: Nu prea. O puneai în slatină o zi, două. Și apoi o scoteai și o puneai la fum.

Î: Nămol exista în jurul fântânii?

R: Este și acuma, și păcat că nu face cineva ceva.

Î: La ce folosește nămolul ăla?

R: La nimic. Nu-l folosim. Deși au venit domni din București de-au făcut baie aicea și s-au vindecat. Și noi nu ne ducem să facem o baie. Poate că se mai dă câte unul.

Î: Slatina se întrebuițează la frecții?

R: Păi se întrebuițează.

Î: La vitele bolnave la picior, se pune apă sărată cu nămol?

R: Ori apă sărată, ori nămol. Aia mănca răul și se vindecă.

Î: Și la oi?

R: Și la oi.

Î: Cei bolnavi cu căile respiratorii făceau abureală?

R: Da, da. Puneau la foc și stau la aburul ăla. Nu știu, că eu n-am făcut niciodată. Că eu am fost cam sănătos.

Î: Se trata reumatismul la picioare?

R: Au fost destui, c-au mers cu carul, au dus acasă cu butea nămol, și s-o făcut acasă.

Î: Din slatină se scoate sare?

R: Se face. Făcea mama pe sobă. O puneai, o fierbeai, și se făcea sare. Se făcea multă, că e foarte sărată. O folosea și în casă, sau ne luam merinde mai mult, că mai luam și sticle cu slatină și plecam la lucru, pe hotar.

Î: Dar ați dus sare din aceasta la schimb pe merinde?

R: Nu, că aicea numai cu ungerii o fost restricție.

Î: Dar de ce era restricție?

R: Nu știu, probabil Ungaria a fost săracă de sare, știți? Așa bănuim noi, și s-o mai discutat. Și ei, când au avut o mină de sare au prețuit-o, și de aia, ca să nu se facă risipă. Dar omul nu aducea numa' cât îi trebe.

Î: Gargară se făcea? Pentru ce?

R: Se făcea, când îl durea gâtul pe om.

Î: Se dubeau pieile de animale cu apă sărată?

R: Probabil, eu nu cunosc.

Î: Deci nu s-a făcut comerț cu sare sau slatină?

R: Nu știu. Poate s-a făcut, că tot mereu când s-a dat ceva pe restricție s-a făcut și comerț, adică s-a vândut și la negru.

Î: Obiceiuri cu sare?

R: Nu știu.

Î: Alte povești?

R: Ei, știu o poveste de la socrul meu, că socrul meu a fost un om foarte deștept, o cunoscut limba ungiurească, c-a învățat la școală la unguri, în Ungaria, c-a fost născut din 1888. Ne-a povestit că ei au fost 5 fete și 1 băiat, el era băiatul, ăl mai mare. Ședeau acolo, acolo aveau casă și animale și tot. Și mama zice, s-a dus în oraș, în Bistrița, pe vremea aia mereau pe jos, drept așa e la 12 km pe platoul ăl mare Bistrița. Și i-o lăsat să depene un tort, cânepa. Eu, zice, am luat ghemul, și m-am dus cu el până într-un deal. Da era iarbă, nu l-am mai putut strânge ca sa-ncălcăt în iarbă.

Î: De unde vine numele satului Caila?

R: Eu am auzit, nu știu pe altă limbă, pe franceză s-ar numi „sat strâmb”. Deși satul nostru e foarte drept, dar satul nostru a fost undeva pe hotar, și acolo a fost strâmb, și când au părăsit sașii satul, că și biserica a fost săsească, a venit românii de s-o instalat aicea-n sat, în locul lor. Și de acolo probabil.

2.1.3. Sat Cepari, comuna Dumitra, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 307 m; E = 6 m; N = 47°13,27'; E = 24°24,996'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului Cepari, comuna Dumitra; este părăsită
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn masiv, în plan dreptunghiular, cu latura lungă de 4,95 m și cea scurtă de 4,97 m, de forma unei case monocelulare. Acoperișul în 2 ape este învelit cu șindrilă. Construcția avea o singură ușă de acces. Înălțimea pereților este de cca. 2,00 m. Aceștia sunt construiți din bârne groase de stejar în tehnica *blockbau*. Pe pereții laterali și pe peretele din spate este realizată câte o scobitură dreptunghiulară, care permite să intre lumina naturală în construcția foarte bine etanșată. Pe peretele din față, în dreapta ușii, la nivelul cotului, este un orificiu pătrat, prin care probabil se deschidea și se încuia casa. Fântâna propriu-zisă este dreptunghiulară în plan, cu laturile lungi de 2 m și cele scurte de cca. 1,60 m. Pereții ei sunt căptușiți pe adâncime cu scânduri de stejar, înălțându-se deasupra nivelului podelei de stejar cu circa 0,50 m
5. **Dată:** are aspectul curent din anul 1946 (anul ultimei reparații)
6. **Stare de conservare:** bună; apa sărată nu mai este folosită
7. **Alte observații:** situată într-o zonă rezidențială a satului, în care astăzi se construiesc vile. Este o construcție săsească. „În anul 1943 casa de lemn avea un cerdac cu un acoperiș comun cu construcția. Aceasta era mai înaltă cu o grindă care astăzi lipsește. Din anul 1882 ea a aparținut lui Iohan Oher până în 1948. Satul a fost părăsit de către locuitorii sași în anul 1946. Lucrarea în lemn era făcută de un meșter din Munții Apuseni, Ruid Moț”⁶. Astăzi se mai văd în fața casei urmele stâlpilor care sprijineau cerdacul, înfipite în pământ
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 10; Pl. 11



⁶ Breckner 1999, p. 57.

1. **Tip:** fântână de apă sărată, amenajată parțial
2. **Poziționare GPS:** -
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului Cepari, comuna Dumitra;
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este amenajată parțial. Izvorul este captat într-un cofraj confecționat din bârne de stejar, dreptunghiular în plan, cu latura lungă de cca. 3,80 m și latura scurtă de cca. 1,00 m.. Pereții săi sunt căptușiți în adâncime, dar nu se poate distinge până la ce nivel. Cele două laturi lungi erau unite și în partea centrală, de două traverse pe lățime, dintre care una nu s-a mai păstrat. Apa este murdară, nefiind protejată de impurități, iar pe alocuri, la suprafață, a început să se formeze mătasea broaștei. În jurul fântânii și în aval de aceasta se pot observa cristale de sare, rezultate în urma evaporării apei
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** degradată
7. **Alte observații:** în imediata apropiere de fântână și la circa 10 m aval de aceasta se află două bălți cu nămol sărat, sare cristalizată și urme de oxizi de fier. Prima este alimentată din fântână, și se scurge în a doua, de unde firul apei curge mai departe la vale, formând un mic pârâiaș. În jurul fântânii și a bălților se observă urme de animale, în special de cornute. În timpul cercetării (a. 2007) câteva vaci s-au oprit în apropiere, pentru a linge sarea cristalizată pe pământul uscat
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 12



Localitate: sat Cepari, comuna Dumitra, județul Bistrița-Năsăud

Interlocutor: C. Dochie, n. 1920;

Data: 15 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, dr. Ioan Chintăuan, Florica Pop

Î: Ce știți de această fântână?

R: Ce să știu, că dacă nu e îngrijită, eu am scos un mât mort de acolo. M-am dus după slatină să aduc să pui castraveți și o fost un mât cât un miel, atâta ni. N-am mai adus, nici n-aduc, nici nu-mi trebuie.

Î: Când a fost asta?

R: Apoi nu știu că-mi uitată-mi.

Î: Când erați copil, ce mai știți de ea. Era încuiată?

R: A fost, când a fost sașii, da' de când românii... A mai pus o ușă, da au furat-o.

Î: Când au fost sașii aici, în ce zile se lua apă?

R: Sâmbăta eu știu.

Î: Și o avea careva încuiată?

R: Așa era, da, da nu știu bine, că nu știu de la început.

Î: Dar acolo, când lua lumea apă plătea?

R: Nu știu.

Î: Luau și din alte sate apă de la fântână?

R: Mai iau și acum. Din satele vecine.

Î: La ce se folosește apa sărată?

R: Păi pune la castraveți, la murături, pe fân, pe tuleni.

Î: Dar dvs. o puneți la mâncare?

R: Eu n-o pui, că eu cumpăr sare, că mie mi-e scârbă.

Î: Dar nu ați pus mai demult?

R: De ani de zile.

Î: Și în ce mâncare mai puneți atunci?

R: Eu numai la castraveți am pus.

Î: La varză?

R: Nu.

Î: Dar când tăiai porcul?

R: Nu, am adus de la Mintiu, să pui slănina în slatină.

Î: Și cât timp stătea slănina în slatină?

R: Apăi stătea de la Crăciun și până la Paști aproape. Apoi o afumam acolo.

Î: La afumătoare cât o țineți?

R: Câte o săptămână, două, trei, patru, cât puteam și eu că-s babă singură.

Î: Dacă te durea gâtul, luai apă de la fântână?

R: Nu, eu pui untură veche când mă doare gâtul.

Î: Dar ați făcut sare din apă?

R: Nu.

Î: Dar dacă dor picioarele?

R: Nu le pui, că le lecuiește Dumnezeu, dacă le lecuiește, dacă nu le lecuiește Dracul.

Î: La animale se dă apă sărată?

R: Nu, tulleiele da... Mâncarea-i sărată pe aici.

Î: A fost și nămol aici?

R: Acolo, la Dumitra, acolo la gura pârâului, acolo este baie. Este o groapă mare, merg oameni, se bagă acolo și oamenii și femeile.

Î: Se dau cu nămol?

R: Se dau, cum zice Costică cu jir ars.

Î: Sare gemă a fost pe aicea?

R: Nu, n-am văzut. Ce n-am văzut nu știu.

Î: Animalele betege la picioare, se tratau cu apă sărată?

R: Da eu nu știu, că n-am umblat de la o casă la alta să văd care ce face. N-am auzit.

Î: Se plătea când se lua apă de la fântână?

R: Nu știu, n-am plătit.

Î: La frământat pâinea se pune apă sărată?

R: Eu n-am pus. Câtă pâine am frământat eu, n-o frământat nici o femeie de pe aicea, da' eu am pus sare. Nici la mămăligă, că n-am știut câtă să pun.

2.1.4. Comuna Dumitra, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 331 m; E = 9 m; N = 47°13,683'; E = 24°28,391'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei Dumitra
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn de stejar, în plan dreptunghiular cu latura lungă de 3,00 m și cea scurtă de 2,50 m, de forma unei case monocelulare. Acoperișul în 2 ape este învelit cu șindrilă. Construcția avea o singură ușă de acces. Înălțimea pereților este de 1,85 m. Aceștia sunt construiți din bârne groase de stejar în tehnica *blockbau*. Fântâna propriu-zisă este pătrată în plan, cu latura de 1,50 m. Ea ocupă aproape tot spațiul din interiorul construcției, fiind situată pe peretele din spate. Pereții ei sunt căptușiți pe adâncime cu scânduri de stejar, înălțându-se deasupra nivelului podelei de stejar cu circa 0,50 m. Adâncimea apei în fântână este de 1,50 m. Pe scândurile care căptușesc pereții fântânii se observă depuneri consistente de sare cristalizată, rezultate în urma evaporării apei. Sare cristalizată se poate observa și pe podeaua casei, cât și în jurul construcției propriu-zise, de la surplusul de apă sărată care se scurge în exterior
5. **Datare:** actuala construcție este relativ recentă; vechea fântână a ars în anul 1978
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** situată în zona numită de localnici „La Căramidărie”. Terenul din jurul fântânii este nisipos, sarea apărând din loc în loc sub formă de cristale albe, rezultate în urma evaporării apei sărate. Inventarul fântânii cuprinde și câteva cârlige de lemn, confecționate din crengi bifurcate la capăt, pentru a se agăța gălețile cu care se scoate apa. Pe ușa casei este afișat programul de distribuire a slatinii, în zilele de luni, miercuri și vineri. De asemenea, se precizează că pentru locuitorii din Dumitra slatina se distribuie gratuit, în timp ce străinii trebuie să achite suma de 1.000 lei/litru. Se precizează numele și adresa administratorului fântânii, care deține cheia. Anunțul este semnat de primarul comunei
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 13; Pl. 14



1. **Tip:** rocă de sare - mină de sare țărănească
2. **Poziționare GPS:** -
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului Dumitra
4. **Descriere sumară:** exploatare tradițională de rocă de sare, în vecinătatea fântâni de apă sărată din comună, cu o tehnică și unelte simple. După decopertarea terenului, în roca de sare se realizează cu securea niște șanțuri, care delimitează dimensiunea drobului ce urmează a fi extras. Șanțurile sunt săpate la adâncimea maximă până la care se poate ajunge cu securea. Pentru a desprinde bucățile de sare din rocă se poziționează în aceste șanțuri, la baza bucății ce urmează a fi extrase, un ic din fier, denumit și pană. Icurile sunt de dimensiuni și grosimi diferite, în funcție de adâncimea șanțului. Icul se așează într-o poziție ușor oblică și se stabilizează cu ajutorul unui amestec de noroi umed și grunji de sare, după care se lovește cu putere cu un baros greu de circa 15 kg. Astfel se înconjoară bucata de sare ce urmează a fi desprinsă din stratul compact de sare gemă. Cu ajutorul unui ic mai lung se forțează desprinderea drobului, nefiind importantă forma sau dimensiunea acestuia
5. **Datare:** 2007 – în curs de exploatare
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** situată la circa 25 de metri de fântâna de apă sărată, pe partea stângă a drumului
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 15



Localitate: comuna Dumitra, jud. Bistrița Năsăud

Interlocutor: B. Maria, n. 1956;

Data: 15 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, dr. Ioan Chintăuan, Pop Florica

Î: Dvs. aveți grijă de fântână?

R: Păi avem grijă iarna, vara, când suntem acasă, când nu ne ducem de-acasă, vedeți Dvs. când vin oameni

Î: Cât de veche e fântâna?

R: Nu mai știu, poate nici n-am fost pe lumea asta. Fântâna-i de mult.

Î: Alături vedem pământ răvășit cu urme de sare.

R: Scot oamenii sare pentru animale.

Î: Cu ce scot?

R: Cu tânăcopul... cum merg la mina de ciatră, ce știu eu, ciocane, icuri de fier

Î: O vând, o dau undeva?

R: Nu cred c-o vinde. Aicea-s vreo 7 stâne. Păi trebuie sare, vedeți Dvs.

Î: Unde pun sarea la stână să o lingă animalele?

R: Au un fel de grivală, un suport, din crengi de copac.

Î: Când se dă, toamna?

R: Nu, de primăvară și până toamna, ce vin oile, și s-aleg; primăvara de la 1 Mai, 5 Mai, 10 Mai, depinde cum se face până la 1 octombrie.

Î: De ce au nevoie oile de sare?

R: Ca să dea lapte mai mult; ca omul care mănâcă sare.

Î: Este aicea și nămol?

R: Nu știu.

Î: E adâncă fântâna?

R: E.

Î: Din apa sărată de aicea s-a făcut sare?

R: Nu cred, nu știu; dacă aicea a grunz de sare, sarea ne-o cumpărăm de la magazin...

Î: Mâncare nu faceți?

R: Nu. Mama a făcut d-apoi eu știu câte linguri punea la un ceain de mămăligă acolo?

Î: La murături?

R: Nu știu. Eu numai varză pun [cu saramură]. Eu la patru găleți de apă pun o găleată de slatină. Iese bine; No șorbăluiesc deloc. Pun la fundul butoiului o găleată de slatină, prima dată, pun patru de apă, și iar îi dau una de slatină. Și se amestecă, și atâta-i de bună varza

Î: Dar slănina cum o faceți?

R: Și slănina, tot în saramură așa o pui. Eu una, tai porcul, o dau cu sare și o bag la fum. Apoi când o cobor din fum, apoi o bag în slatină, ca să nu se rânzezească, să ieie ... și stă acolo până se gătește.

Î: Carne de porc așa cu ciolan nu puneți?

R: N-am pus niciodată.

Î: Dacă copiii mici aveau bube pe corp, le punea apă sărată?

R: Nu, nu am de știre.

Î: Dar dacă gâtul e umflat?

R: Aicea fac, și eu fac. Fac gargară de sare, de slatină. De 2-3 ori și gata mi-a trecut.

Î: Abureală nu faceți?

R: Nu abureală facem din strop de fân.

Î: La picioare nu faceți baie?

R: Am auzit, dar nu. Am auzit că-i bun și pământul, nămolul ăsta e bun pentru frecat, pentru care au reumă de asta.

Î: Dacă animalul are o rană la unghie?

R: Mai așa punem ... slatină de-asta.

Î: Dacă are pe spate coșuri?

R: Nu, de coșuri ne dă domn doctor.

Î: Cojocarii foloseau slatină pentru tăbăcitul pieilor?

R: Nu știu, că pe aicea n-au prea fost cojocari.

Î: Oamenii care vin să ia de aicea apă plătesc ceva?

R: Nu, că mai mulți de-ai noștri. Străinii care vin, îi turnăm înapoi, dacă merg la domn primar și-i aprobă bine, dacă nu.... mai mulți nu mai vin.

Î: Iarna e bun izvorul?

R: E bun, e bun într-una.

Î: Calendarul de ceapă se face?

R: Fac, cine știe să facă.

Localitate: comuna Dumitra, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutori: N. Petre, n. 1964; B. Aurelia, n. 1959

Data: 20 aprilie 2007

Echipa de cercetare: Andrea Chiricescu

Î: Ce faceți dvs. acolo?

R: Îmi câștig existența. Tăiem cu toporul la sare.

Î: Și la ce folosiți sarea asta?

R: La animale.

Î: Și o faceți calupuri, așa, o faceți bucăți?

R: Da, uite așa [n.n. ne arată un drob de sare de formă neregulată] numa că acuma nu am toate sculele la mine. Am niște pene, așa, după ce e tăiat calupul din secure, băgăm penele și apoi dăm la baros până iese [n.n. calupul] apoi care cum vin cu oile ... d[ar]apăi acum s-a cam terminat.

Î: Asta e sare pentru animale?

R: Da, da este și comestibilă, adică e

Î: Nu mi se pare așa albă.

R: Este, da după ce ai scos un rând de deasupra, da pământul ăsta vine și curge apa ... lucrez mai mult la pământ ... este după rândul ăsta, da mai trebuie tăiat aici ca să se termine partea asta.

Î: Văd că este și apă acolo.

R: Este, că se scurge din pământ [n.n. ne arată după care bucăți se găsește sare „albă, albă, ca făina de grâu”].

Î: Și cum faceți dvs., cu ce o scoateți pe asta, văd că tăiați cu toporul.

R: Numai cu toporul, cu secure.

Î: Are un oțel mai special?

R: Da.

Î: Și după ce tăiați cu toporul?

R: Băgăm iar din astea ... i se spune **ic** ... dintr-un oțel foarte dur.

Î: Înainte se foloseau icuri din lemn?

R: Din lemn la sare nu se poate, e o muncă foarte brutală așa, e foarte greu. Pe asta îl băgăm aici [n.n. ne arată unde se bagă icul] și cu un baros de 20 de kile, până îl fixăm aici, când prinde.

Î: De cât timp săpați la sare?

R: De 2 săptămâni.

Î: De câți ani?

R: Ani sunt așa ... când ieșeau oile la deal, stânile, venea, săpa cu excavatorul, cu buldozerul ăla ... atuncea programam na bun ... o muncă foarte grea ... nu mai este unde să mă externalizez.

Î: Acum ce faceți, tăiați asta și ce faceți cu ea?

R: Acuma o tăiem și așteptăm până vine unu [n.n. vreun cioban pentru sare de dus la oi]

Î: Și cât luați pe un bulgăre de sare?

R: 50 – 60 de mii.

Î: Și lucrați destul ca să îl scoateți.

R: Ați văzut cum s-a surpat pământul aicea ... asta dacă plouă tot vine și apoi lucră la pământ mai mult ca la orișice ... și apoi vine și primarul și te oprește că nu-i voie ... ca să nu mai facem noi cum putem ca să avem de-o pită ... ne e foarte greu, foarte greu că nu vin ăștia din comună, ăștia că nu-s oile, da până atunci pauză [n.n. oile sunt duse acum la stână].

Î: Aici e zăcământ în jos, nu?

R: Cred că e, nu am mers mai jos că nici eu nu m-am apucat de mult ... necazul și sărăcia ... aia m-a împins și pe mine. Am primit o bere de la cineva [n.n. ne arată sticla de bere înainte de a lua o gură] ... e o muncă foarte brutală ... foarte grea ... păi la secure uitați-vă [n.n. ne arată cât de greu este să spargi sarea cu securea] atâta sare ... asta o adunăm.

Î: Asta mărunță?

R: Da.

Î: Și ce faceți cu ea?

R: O pun oamenii pe fân, la animale.

Î: Dar nu folosesc și slatină pe fân?

R: Pe fân nu, că înmoaie fânul ... care au luțerne, trifoale din astea cu fânare și aruncă așa [n.n. dă un strat, cum se aruncă].

Î: De ce aruncă așa?

R: Pentru că nu îl înmoaie și nu mucegăiește, și îl mănă animalele mai bine. Noi toată asta o adunăm.

Î: Deci când face fânul se caută?

R: Când îl bagă în fânare fânul dă un rând de fân unul din asta [n.n. de sare mărunță]. Eu cam pe 100 de kile de sare din asta dacă primesc 50 de mii sunt mulțumit. Și cam să zic așa, într-o zi dacă scot 200 de kile din aia [n.n. drob], dar trag bine cu nevastă cu tot

Î: Până pe la ce oră munciți așa?

R: N-am nici noapte noapte.

Î: Și numai dvs. munciți la groapa asta?

R: Cu nevasta și copilul.

Î: Alți oameni nu mai vin să muncească?

R: Nu mai vin că e o muncă foarte grea ... sunt mulțumit până la o bună zi, că de la o bună zi vine și ne scoate Acuma vine apa, vedeți acolo, aici, imediat se pornește pământul, trei să-l dăm cu lopețile, cu mâna ... ce să faci ... muncă de ocnaș ... ne oprește și de la asta.

n.n. ne întrerupe soția cu o întrebare către soțul său: În 1946 ești născut?

R: În 64. În 46? Înseamnă că-s din primul război mondial. Și așa am rămas ca din primul război! [n.n. ne arată cum se folosește icul] Na, acuma îl fixăm, am luat barosul ... amu nu iese.

Î: De ce puneți pământ acolo așa?

R: Pana să nu sară.

Î: Câte kg are barosul ăla?

R: 15.

Î: Nu-i greu?

R: Cam greu, da ... imediat o ia.

Î: Începe să crape ... ați obosit ... greu se scoate ... ăla ce e ... tot ic e? [n.n. de data aceasta nu ne-a răspuns, folosea o unealtă lungă din oțel; a reușit să desprindă o bucată neregulată] ... icul acela lung e folosit pentru a se introduce în șanțuri mai adânci tăiate între drobiile de sare [ne arată cum se folosește].

Î: Dacă plouă aicea și vă umple toată groapa ce faceți?

R: O scoatem afară cu gălețile ... e o muncă în zadar.

R: La animale, dacă o vacă sau un cal sau o oaie e mușcată de șarpe sau așa ceva sunt leacuri băbești, nici eu nu le-am apucat pe alea, dar sunt foarte bune. De exemplu, aici, pe pâraul ăsta sunt broaște multe, care nu au milă, eu unul nu aș putea face o treabă din aia, dar am văzut, babele s-au dus; era cineva cu căruța, cu doi cai, și avea ruda de la căruța veche, s-a rupt în două și au oprit caii în mal, și a intrat într-un cal, într-o iapă așa parcă acum o văd. Și a venit acasă și bătrâna a zis așa: „hai că-ți vindec eu calul”. O bucată mare s-a rupt așa [din pielea calului]. Imediat s-a dus baba a doua zi, a strâns niște broaște pe pârau aici, le-a pus într-un castron cu niște seu. Seul de oaie l-a pus prima dată de s-a topit, că baba avea ea ... seul ăla după ce s-a topit a pus broaștele în el, a făcut pe rană. Calul ăla a treia oară când l-a [uns] deja s-a și prins. Dar sunt adevărate niște lucruri care medicii din ziua de astăzi ... lucrurile, unele, care au fost băbești, sunt foarte adevărate.

Î: Dar n-ați văzut niciodată să se folosească nămol sărat, sare, apă sărată pentru vindecarea animalelor?

R: Știți cum îi, și cu nămolul ăsta ... asta e foarte adevărat pentru, și pentru animale, dar depinde dacă are o infecție înăuntru animalul sau așa ceva aia nu ... dar dacă e în afară aia da. Dar știți, nu nămol ia din ăsta sau din ăla. De exemplu ... nu tot nămolul e bun [n.n. ne arată nămol din sare, care are zgrunți de sare] ăsta care a fost săpat odată și aruncat, ăsta nu mai e bun.

D-na B. Aurelia

Î: Ce faceți cu sarea aceasta? La ce se folosește?

R: La animale, la oi, au un stativ în care se pun bucăți mai mari ... da nu știu cum îi zice ... este înalt, ca un clește. Se pune și la pădure, la animale, și la oi în comună, la vaci, la cai.

Î: Dacă li se pune un drob prea mare nu e prea multă sare pentru animale?

R: Nu, pentru că ele ling ...

2.1.5. Sat Figa, oraș Beclean, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** bazin artificial cu apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 286 m; E = 5 m; N = 47°09,767'; E = 24°12,251'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea orașului Beclean; nu este păzit
4. **Descriere sumară:** bazinul construit din beton este dreptunghiular în plan, având latura lungă de circa 20 m, și latura scurtă de cca. 10 m. Pe cele două laturi scurte este prevăzut cu scări de acces. Este alimentat de unul din izvoarele Pârâului Sărat, care se amestecă cu apa provenită din precipitații. Are o gură de scurgere, prin care surplusul de apă se varsă în Pârâul Sărat, care își continuă cursul
5. **Datare:** mijlocul secolului XX
6. **Stare de conservare:** deteriorat
7. **Alte observații:** a fost construit pe locul vechilor băi, a unui bazin din lemn. Vechile amenajări – cabine, dușuri etc. nu s-au păstrat. Este utilizat spontan, de cunoscători. Locul denumit „Ocna Turcului” se găsește în apropierea vechilor băi, în zona ce poartă toponimul „La Slatini”, aceasta fiind traversată de un pârâu cu apă sărată, care bălțește din loc în loc, formând nămoluri sărate, înainte de a se vărsa în bazinul artificial amenajat lângă fântâna de apă sărată. La suprafața pământului, în albia Pârâului Sărat, se pot observa capete de la pari de lemn, scânduri și alte materiale lemnoase, amintite și în interviurile realizate cu interlocutorii din satul Figa. Arheologii, în urma unor cercetări sistematice, au stabilit existența urmelor de exploatare a sării din cca. anul 3000 î.Hr. și până în perioada modernă⁷
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 16



⁷ Cavruc-Harding, 2006; Cavruc-Harding, 2008, p. 152.

1. **Tip:** fântână de apă sărată, amenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 286 m; E = 5 m; N = 47°09,767'; E = 24°12,251'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea orașului Beclean; fântâna aparține celor din Figa
4. **Descriere sumară:** situată în imediata apropiere a Pârâului Sărat. Apa este captată într-un tub circular de beton, cu diametrul de 1 m, grosimea pereților tubului de 0,1 m. Adâncimea fântânii este de 0,60 m. Buza tubului are o spărtură de formă triunghiulară, care permite apei să se scurgă în Pârâul Sărat când fântâna este prea plină. Fântâna este activă, fiind încă utilizată. Nu este păzită și nici îngrijită de un administrator
5. **Datare:** sfârșitul secolului XX
6. **Stare de conservare:** deteriorată
7. **Alte observații:** Locul denumit „Ocna Turcului” se găsește în apropierea vechilor băi, în zona ce poartă toponimul „La Slatini”, aceasta fiind traversată de un pârâu cu apă sărată, care bălțește din loc în loc, formând nămoluri sărate, înainte de a se vărsa în bazinul artificial amenajat lângă fântâna de apă sărată
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 17



1. **Tip:** Pârâul Sărat
2. **Poziționare GPS:** A = 286 m; E = 5 m; N = 47°09,767'; E = 24°12,251'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea orașului Beclean
4. **Descriere sumară:** pârâul izvorăște de sub pădure, dintr-un izvor cu un debit relativ mare de apă sărată. El străbate întreaga zonă denumită „La Slatini”. Pe valea pârâului se observă cristale de sare, rezultate în urma evaporării apei. Din loc în loc pârâul bălțește, natural sau în gropi special săpate de localnici, folosite ca surse de nămol sărat, pentru tratamente. Pe cursul său pârâul este alimentat de mai multe izvoare.
5. **Dată:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Locul denumit „Ocna Turcului” se găsește în apropierea vechilor băi, în zona ce poartă toponimul „La Slatini”, aceasta fiind brăzdată de un pârâu cu apă sărată, care bălțește din loc în loc, formând nămoluri sărate, înainte de a se vărsa în bazinul artificial amenajat lângă fântâna de apă sărată. La suprafața pământului, în albia Pârâului Sărat, se pot observa capete de la pari de lemn, scânduri și alte materiale lemnoase, care ne trimit cu gândul la amenajări de exploatare a rocii de sare, amintite și în interviurile realizate cu interlocutori din satul Figa. Arheologii, în urma unor cercetări sistematice, au stabilit existența urmelor de exploatare a sării din cca. anul 3000 î.Hr. și până în perioada modernă⁸
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 17_a; Pl. 18; Pl. 19_a



⁸ Cavruc-Harding, 2006; Cavruc-Harding, 2008, p. 152.

1. **Tip:** rocă de sare la suprafață
2. **Poziționare GPS:** A = 286 m; E = 5 m; N = 47°09,767'; E = 24°12,251'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea orașului Beclean
4. **Descriere sumară:** roca de sare s-a exploatat la suprafață, în zona numită de localnici „La Slatină”, la „Ocna Turcului”, fiind foarte aproape de nivelul de călcare al solului, în cadrul mineritului tradițional sau țărănesc. Din loc în loc se pot observa semne care demonstrează modificarea antropică a reliefului – gropi, bălți, lacuri rezultate în urma exploatării sării
5. **Datare:** conform afirmațiilor persoanelor intervievate - exploatare din perioada romană, exploatare în perioada invaziilor turcești
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** locul denumit „Ocna Turcului” se găsește în apropierea vechilor băi, în zona ce poartă toponimul „La Slatini”, aceasta fiind brăzdată de un pârâu cu apă sărată, care bălțește din loc în loc, formând nămoluri sărate, înainte de a se vărsa în bazinul artificial amenajat lângă fântâna de apă sărată. La suprafața pământului, în albia Pârâului Sărat, se pot observa capete de la pari de lemn, scânduri și alte materiale lemnoase, amintite și în interviurile realizate cu interlocutorii din satul Figa. Arheologii, în urma unor cercetări sistematice, au stabilit existența urmelor de exploatare a sării din cca. anul 3000 î.Hr. și până în perioada modernă⁹
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 19_b



⁹ Căvruc-Harding, 2006; Căvruc-Harding, 2008, p. 152.

Localitate: sat Figa, oraș Beclean, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutor: M. Adina, n. -

Data: 14 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim

Î: Unde au avut bunicii dumneavoastră casa?

R: Bunicii din partea tatălui meu, care a fost 100% beclean, au avut casă chiar acolo sus, pe platou, unde sunt izvoarele sărate și nămol, și din câte știu eu, ar exista, pe lângă izvoare cu apă sărată și sare solidă. Tatăl meu are și oi și își aduce bucăți de sare pentru ele de undeva de aici, din zonă. Nămol există, cu foarte bune proprietăți. Am înțeles că este mai bun și de mai bună calitate decât cel de la Techirghiol. Mama mea face tratament pentru reumatism în fiecare vară. E mai greu de deplasat că e departe de oraș. Dar își duce acasă, ducem în canistre apă sărată, ducem nămol împachetat în vase. În fiecare zi se unge, se usucă la soare, și, într-o cadă, se clătește cu apă sărată. Iar în perioada aceea nu face nici un duș, deci lasă sarea aceea 2 săptămâni pe piele. Are efect.

Î: Câte băi dintr-astea trebuie să faci?

R: În jur de două săptămâni.

Î: Dumneavoastră ați făcut tratament?

R: La 14 ani mi-am rupt un picior și cu băile astea sărate m-am tratat. Nămol până la genunchi, dar veneam cu bunica, prin pădure, până aici, mă ungea cu nămol, se usca, mă scăldam în bazin. Aici este un bazin, e un pic mai neîngrijit acum, dar are efecte foarte bune.

Î: Dvs. ați folosit această saramură pentru conservare?

R: Da. La varză o folosim, dar este foarte concentrată. Se pune cam la 2 litri de apă cam o jumătate de litru de sare. De multe ori și la 3 litri. Știți cum, după gust, ne orientăm la varză. La murături asortate la butoi, gogonele, castraveți, tot cam așa, după gust, să fie mai spre sărat. Tot proporția asta, 2 litri de apă la 1 litru de sare.

Î: Ce mai puneți la sare?

R: Telemeaua. O face ciobanul, o aducem acasă, gata făcută, ne pregătim saramura și toată iarna avem. Slănina la fel, inclusiv oasele de porc, înainte de a le scoate și a le afuma.

Î: Cât timp se ține așa?

R: Slănina o ținem cam o lună de zile la saramură, o afumăm și apoi, pe perioada de vară, o punem iar la sare, și i se frăgezește și șoricul.

Î: Copiii se tratau cu apă sărată? Se făceau abureli?

R: Nu știu.

Î: Descânțece?

R: Nu știu.

Î: Numele satului de unde vine?

R: Eu am înțeles că aici a fost, de la începuturi, ceva așezare romană. Dar pentru...Figa e un cuvânt obscen...Italienii, dacă le spui de Figa, pentru că e ceva urât. Știți că romanii...le plăceau femeile...și aici a fost un asemenea loc, amenajat pentru așa ceva. Cât e de adevărat nu știu. Dar se pare că din italiană vine denumirea de Figa. Înseamnă un organ feminin.

Localitate: sat Figa, oraș Beclean, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutori: R. Valer, n. 1943; C. Călin, n. 1968; T. Gheorghe, n. 1953

Data: 14 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim

Î: Din ce trăiesc oamenii din acest sat?

R: Din agricultură, și mulți sunt angajați la Beclean. Creșterea animalelor.

Î: Cât pământ au oamenii în sat, în medie?

R: În medie până la 8 hectare, 7 hectare.

Î: Pământul e de calitate bună?

R: Slabă, foarte slabă.

Î: Grâu cât dă la hectar?

R: 2000-2500, așa.

Î: A fost colectivizare?

R: Da.

Î: Și atunci dădea mai mult?

R: Da.

Î: De ce?

R: Pentru că era lucrat pământul.

Î: Câte animale are un om aici?

R: Sunt și cu 6-7 animale.

Î: În jur aici sunt păduri. Sunt ale dumneavoastră?

R: Sunt ale noastre da' le-a luat silvicul.

Î: Și nu vi le dau înapoi?

R: S-au dat înapoi, dar global. Silvicul le administrează.

Î: Lucrul la pădure, se exploatează pădurea aici?

R: Nu. Este dată la oameni pe bani. Noi plătim lemnele pe an ca și cum le-am cumpăra de la munte.

Î: Pe teritoriul localității dumneavoastră se găsesc izvoare sărate?

R: Da, aicea la Ocna Turcului, la slatină, cum îi zicem noi.

Î: La apa sărată îi spuneți slatină?

R: Da.

Î: De ce îi spune Ocna Turcului?

R: Pentru că bătrânii noștri ne-au spus, că aici a fost înainte, pe timpul turcilor, a fost exploatare de sare, care se ducea de aici, de la slatină, cum îi zicem noi, se ducea pe apă, că o intra în Tisa, și o intra în Dunăre, și se ducea la mare, și din nou se ducea la Constantinopol.

Î: Și cine lucra în această mină? Cine scotea sarea?

R: Acolo lucrau numa' ocnașii.

Î: Cine erau ocnașii?

R: Ocnașii erau prizonierii care erau prinși de turci, în timpurile alea. Și pe urmă a fost administrată de imperiul Austro - Ungar.

Î: S-a scos pe timpul lor sare?

R: Mai puțin.

Î: Drob de sare?

R: E la suprafață domle', la juma' de metru.

Î: Cum se scoate sarea la suprafață?

R: Decopertezi puțin pământul și sarea-i gata.

Î: Cu ce unelte?
R: Cu târnăcopul am dat noi.
Î: Cu cazmale?
R: Nu cu cazmale.
Î: Cât de mari se făceau drobii? Cam câte kilograme?
R: Destul de mari. Nu mai știu.
Î: Ce făceați cu sarea când o scoteați?
R: O dădeam pentru oi, pentru animale.
Î: Ele nu beau slatină?
R: Dacă nu le dai sare, dacă le dau sau nu mai beau.
Î: Se vindea sare și la alte localități?
R: Înainte, pe timpul Austro-Ungariei, când a fost atuncea foametea, și când a fost necazul, se duceau oamenii de aicea cu sare, cu slatină pe câmpie și aducea grâu la copii și pâine.
Î: Cu slatină sau cu drob de sare?
R: Și cu slatină și cu drob de sare, și cu tot felul.
Î: În ce-o ducea?
R: Cum era atuncea, cu cofa din lemn, cu capac și cercuri de alun.
Î: În ce sate se ducea?
R: Se ducea până în câmpie, către Târgu Mureș încolo.
Î: Pe ce o duceau?
R: Pe bucate, cum zicem noi, pe cereale, pe faină, pe grâu, pe porumb.
Î: Se duceau și cu sare obținută din apa sărată?
R: Da.
Î: Mata știi cum se făcea sarea aia albă?
R: Pe pietre.
Î: N-o puneau în ceaun pe foc?
R: Nu țin minte.
Î: Ați spus că în pădure sapă niște gropi. Ce e cu ele?
R: De când era ocnașii, de atuncea-s făcute. Așa se spune, că bătrânul meu spunea, că dealul acesta a fost cam în dreptul cu celălalt. Și de aicea și până acuma pădurea s-a lăsat. Sarea de jos s-a topit și a fost rezistență slabă la ocna aia care era făcută de ei, nu era făcută cum îi în zilele de astăzi. Noi mai avem aici în sat, cine știe, de pe timpuri, aicea cum îi spuneam noi la „ghie”, mai sunt niște gropi. Au fost pentru camuflajul oamenilor, loc de refugiu. Aicea se vorbește din timp că satul ăsta o primit denumirea de la... de când a fugit o femei cu un copil. Aștia care veneau, invadatorii, au ajuns-o, și ea spunea că „hai, figa, figa că ne ajunge”. Știi, că nu putea zice, că n-avea dinți cum n-am eu.
Î: La slatină sunt izvoare sărate?
R: Da, da.
Î: E un pârâu sărat?
R: Da.
Î: Izvoare sunt multe?
R: Da. Este, cât ține sarea, cât ține teritoriul acela de vreo 2 hectare, 3.
Î: Câte fântâni de sare?
R: Au fost multe, dar le-au distrus.
Î: Oamenii de unde iau slatină?

R: Iau așa de pe pârâu. Au fost niște fântâni foarte bine făcute, că spunea bătrânul meu, că acolo era o fântână care și eu o știu, care a fost făcută de Imperiul Austro - Ungar, și era păzită de austrieci, care erau aicea. Sus pe deal acolo erau casele lor, nu lăsau numai pe oamenii din Figa, Beclean, Agriș, atât, restul nu mai lăsa pe nimeni. Dar era într-o cantitate mică.

Î: Fântâna era puternică?

R: Aoleo!

Î: La ce foloseau această apă?

R: Foloseau pentru animale, pentru casă, pentru... e apă sărată... într-o cantitate foarte mare, 90%.

Î: Dumneavoastră ați folosit apa asta?

R: Da, o folosesc și acum.

Î: Cu ce o aduceți de la fântână?

R: O aducem cu putina, în bidoane de plastic.

Î: Aveți acasă un ciubăr?

R: Am, din lemn, dar e cu cercuri de asteelalte.

Î: Cât timp vă ajunge o puțină de slatină?

R: N-o folosim acum, numai pentru porc. Acum este sare din asta iodată.

Î: La porc cum o folosiți?

R: Porcul îl punem în slatină. Ce avem de sărat, sărăm în...

Î: Slănina cât timp o țineți acolo?

R: Cât vrem.

Î: Și după aceea?

R: O punem la afumat. Acum avem afumătoare afară.

Î: La ce mai folosiți slatina? La animale?

R: La animale prea puțin, că luăm drob.

Î: La aburi se folosește?

R: Nu.

Î: La reumatism?

R: Nu, se folosește nămolul, ăla e foarte bun.

Î: Animalele se tratează cu apă sărată?

R: Da, le legi.

Î: La ce se mai folosește?

R: Pentru varză.

Î: Este aici un bazin de apă sărată?

R: Da, ca o piscină, săpată de mult.

Î: E caldă apa acum?

R: Păi acum nu e caldă, că s-a răcit.

Î: De ce se scaldă oamenii acolo?

R: Ca să le treacă reuma.

Î: Fântâni mai sunt?

R: Păi nu mai sunt, că s-au astupat. Că n-o grijit nimeni de ele.

Î: Nămol este? Nămol sărat?

R: Iai, ce nămol, e ca smoala, aia care ungi carul.

Î: V-ați dat vreodată cu nămol?

R: Da. După care ne-am uscat, și apoi m-am spălat în apa aia sărată.

Nu puteai face de multe ori că te atacă la inimă, să știți. Erau femei care vinea de la Corvinești și sta aproape tri săptămâni, și făceau baie.

Î: Veneau din alte localități?

R: Da, de peste tot din Beclean, din oraș, vin și acum, de la Ruși, de la Șintereag.

Î: Cum se identifică locul unde se află un izvor sărat?

R: Iese la suprafață apa. E numai alb, sare.

Î: Cresc anumite flori acolo?

R: „Râncă”; se lipesc tocmai așa de pământ; culoarea brun roșiatică.

Î: S-a vândut sare făcută din apă sărată? În ceauz?

R: ---

Î: Cât de vechi sunt izvoarele acestea?

R: Eu tot așa le-am apucat. De când erau turcii pe aici și aicea au făcut pe toate pâraiele poșunci, cum scotea sarea. Săpau la 2-3 metri și scoteau sare.

Î: Scoteau și austriecii?

R: De turci am auzit, dar de austrieci nu mai știu.

Î: Cum arată o fântână aici?

R: O săpa și a făcut-o cu lotve de lemn, și de acolo duceau slatina. Ca la cotețul de porci, din stânjar; pe fund avea prund. Era acoperită ca o căsuță. Avea închizători ca lumea.

Î: O păzea cineva?

R: O păzea, oamenii din sat că mai înainte când era, zicea că se vindea slatină.

Î: Erau anumite zile când se mergea la slatină?

R: Nu mai știu. Când eram eu mergeam, „de măganul nostru”, adică când vrem noi. Era limitat, dar nu știu ce și cum.

Î: Cu ce unelte scoteați drobul de sare?

R: Cu ciocane, cu dălți de fier. Dar greu, acum câțiva ani. Că sarea e foarte tare.

Î: Astăzi mai există nămoluri?

R: În mai multe locuri, cum făceau oamenii. Că își făceau ei bălți, oamenii, și se băgau acolo. Erau negrii ca păcura. Ca smoala, exact ca păcura. Ca „dohotul” ziceam noi.

Î: Gargară se face?

R: Da

Î: Apă sărată se folosea la dubirea pieilor?

R: Nu, sare. --- Merge și cu slatină, Gheorghe. Înainte și cu slatină.

Î: Folosea sarea la descânțete, vrăji, ritualuri?

R: Nu știu.

Î: La înmormântare?

R: Nu.

Î: Se făcea abureală?

R: Da, „abrujeală” îi spune la noi. Sau la animale. Când animalul era bolnav, se punea o pătură pe animal, o cărămidă înroșită în foc, sare sau oțet. La oameni, ne acopeream pe cap și stăm acolo. Punea o cărămidă înfierbântată sau un bolovan în ciubăr, se toarnă apă peste și se stă acolo.

Î: De când nu s-a mai scos sare de aici?

R: Acum 2 ani am scos noi pentru oi, dar în rest...Cu ranga, cu...Le-am dus la ciobani, erau oile noastre.

Î: Ei au făcut telemea folosind saramură?

R: Nu, la noi aduce laptele acasă. Și face anul. La noi nu se face telemea.

Localitate: Sat Figa, oraș Beclean, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutori: B. Vasile, n. 1918 (n.n. B.V.); B. Lenuța, n. 1927 (n.n. B.L.)

Data: 23 iunie 2007

Echipa de cercetare: Andrea Chiricescu

Î: Când v-ați născut?

R: În 1918

Î: De unde sunteți?

R: Din satul Figa, orașul Beclean. Care a fost comună.

Î: Ce știți dvs. despre izvorul ăsta de apă sărată, de slatină. Tot așa era și când erați dvs. copii?

R: Mai demult erau 3 fântâni, făcute din "lobde", să nu poată intra nimeni la ele, din lobde și acoperiș.(B.L.)

Foloseam slatină de acolo la mâncare, la porci, la animale.(B.V.)

Î: Dar la animale cum le-o dădeți?

R: Aduceam drob de sare, era acolo pe pârâu drob de sare și aduceai și puneai la animale în iesle.(B.L.)

R: Mâncarea o amestecam (cu slatină), otavă și paie și luam slatină și stropeam mestecătura, și o dădeam la animale. Asta iarna.(B.V.)

Vara puneam într-o troacă slatina la soare și se făcea sare, și când veneau de la câmp lingeau sarea.

Î: Cum arăta troaca asta?

R: Era mică, nu era adâncă tare, era scobită (cu scobituri mici) cât încape limba, că dacă făceam așa (n.n. dacă o scobeam pe toată) apoi or bea slatină și nu era bună.(B.V.)

R: Dar au fost și băi aicea, eu am fost acolo. Mergeam sâmbăta după - amiază, că la noi nu se lucră, și mergeam femei mai multe acolo la băi, și era bazin, unde se băgau femeile, dar pe pârâu, sus la pădure,ne puneam acolo și făceam cu ,, mol,, de ăla, era mol negru, și ne ungeam, și ne spălam că era belți făcute de om cu sare, și ne spălam cu sare, cu apă de-aia sărată. (B.L.)

Î: Și e sănătos, ajută?

R: E sănătos, ca un medicament.

Î: Și dacă erați sănătoși mergeați să faceți asta, sau doar cei bolnavi?

R: Mergeai, mergea care vrea să meargă, toată lumea mergea. Că sâmbăta după-amiază era plin.

Și acolo era un bazin mare, da noi veneam pe pârâu în sus așa către pădure și era acolo belți și ne luam nămol negru, de unde era din jos și ne aduceam aici în sus, ne ungeam cu mol negru și ne spălam cu apă din aia sărată, că erau belți mari.(B.L.)

R: Era sâmbăta după-amiază sărbătoare pentru gheață. Nu se lucra sâmbăta, să nu dea grindina.(B.V.)

Î: Acolo jos la Figa, unde e izvorul și unde e bazinul, de când e sărătura acolo?

R: De sute de ani.

Î: Dar ați văzut că pe pârâiașe sunt niște lemne negre, de când or fi acolo, cine le-a pus?

R: S-au înnegrit de sare.(B.V.)

Î: Cine a folosit de acolo apă sărată și sare mai demult?

R: Tot satul, nu cumpăra nimeni sare mai demult, tot satul aducea de acolo.(B.L.)

R: Mai demult a fost a Becleanului, și a figanilor. Între timp au venit și alții, și au dus și ei.(B.V.)

Î: Dar părinții dvs., bunicii dvs., ce vă ziceau, cum mai foloseau apa asta?

.....
Î: Acolo sunt niște dealuri, niște adâncituri în zonă. De la ce e zona așa?
R: Pe pârâu acolo?(B.L.)
R: Sunt de la sare. Sub ele e sare.(B.V.)
R: Și mol negru.(B.L.)
R: Și din pădure în sus e sare. De la pădure încoace e apă sărată. Pe lângă bazin, pe dreapta, iar e sare și apă sărată.(B.V.)
Î: Ziceați că ați fost să luați sare de acolo, pentru animale. De unde scoteați sarea?
R: Din pădure și din pârâu, care curge colo sus către pădure. Știți că mergeau acolo oamenii și săpau și luau drob, bolovan de sare.(B.L.)
R: Și noi am fost și am săpat și am adus pentru oi și mărghăi(B.V.) La oi le duceam vara și le puneam în staul câte un drob de sare, Și iarna acasă, în iesle. Vara mai puneam apă sărată.(B.V.)
Î: La ce le ziceți dvs. mărghăi?
R: La animale, la vite, la bivoli.
Î: Și în gospodărie la ce foloseați apa sărată?
R: Cu asta sărăm și acuma. Avem un butoi în beci, astupat, și aducem cu de-asta ia [n.n. cu o căniță]. Punem în mâncare.(B.L.)
Î: Și mergeți și aduceți de acolo, de la izvor [n.n. slatină]?
R: De acolo de la fântână, stai că vă aduc o linguriță să vedeți.(B.L.)
R: Când au făcut băile au stricat fântânile.(B.V.)
R: Avem un butoi mare, cu capac deasupra.
Î: [n.n. Gustăm slatină] E sărată tare.
R: E, că puțină trebuie să punem la mâncare. Ne-am obișnuit așa și nu folosim sarea numai când mergem la hotar, de luăm cu mâncare, și așa, s-o avem în casă, sau de-aia mai fină.(B.L.)
Î: Și cea fină de unde o luați?
R: De la prăvălie.
Î: Nu fierbeți apa să faceți sare fină?
R: Nu, noi nu.
Î: Și la mâncare cam câtă [n.n. slatină] puneți de obicei?
(Se întrerupe firul discuției)
R: Noi asta o folosim așa...
Î: Și apa asta sărată unde o țineți?
R: În butoi, în beci.
Î: Și de unde știți câtă slatină să puneți în mâncare?
R: Cu polonicul sau cu lingura.
Î: Și la ce mai foloseați slatina?
R: Păi slatina asta o foloseam că pe mine mă doare piciorul, și o foloseam, aduceam de la băile alea mol de ăla negru, și mă ungeam cu mol de ăla vara, și apoi stăteam o țără pe la soare de se usca și apoi mă spălam cu slatină.(B.L.)
Î: Și v-a făcut bine?
R: Păi mă mai doare și acum, mă mai lasă o țără.
Î: Și la altceva în gospodărie la ce o mai puteți folosi? Animalele le tratați cu slatină? Dacă schiopătă?
R: Așa mai puneam sare de-asta la picior, și legam cu ață.(B.L.)
R: Dacă se bușea la degete [n.n. dacă se făcea rană între degete] puneam slatină peste rană, și mai vindeca. Amu vin doctorii.(B.V.)

Î: Toamna mai folosiți slatina la ceva, la murături?

R: La curechi - la varză, orilace, orilace [n.n. la orice].

Î: Și cum puneți varza?

R: Cătăm apa. Facem, îi clădim, punem în butoi [n.n. curechii], punem apa și slatina. Cătăm cât îi de sărată și punem peste.(B.L.)

Î: Dar cum știți câtă slatină să puneți?

R: O cătăm să vedem cât îi de sărată [n.n. cătăm = gustăm]. Da amu știm câtă să punem, dacă de asta folosim de când sîntem.

Î: Și sare din comerț nu puneți?

R: Nu, da nu numai noi, mai multă lume din sat de la noi folosește sarea aia doar când merg la hotar, să ai în mâncare ce-ți trebuie.

Î: Și când tăiați porcii o foloseați?

R: Când tăiem porcii, carnea o punem cu slatină.(B.L.)

R: Când tăiem porcii tăiem bucăți, le punem într-un ciubăr, și punem slatină peste, așa cum îi.(B.V.)

Să treacă peste carne și peste slănină.(B.L.)

Î: Și cât țineți carnea așa?

R: Carnea, dacă l-am tăiat astăzi, până mâine și carnea o scoatem afară. Dar slăcina o ținem 3-4 săptămâni. Și apoi când o scoatem o afumăm puțin.(B.L.)

R: Să se sare bine.(B.V.)

Î: După ce o scoateți de la slatină o puneți la afumat?

R: O punem, avem afumători.(B.L.)

Î: Apoi unde o țineți?

R: După ce dă căldura o ducem în cămară.(B.L.)

Și facem cârnați, o măcinăm prin mașină și-o punem într-un lighean mai mare și punem slatină de asta pe ea, o cătăm, știi la gust.(B.L.)

Î: Și cârnatul îl sărați tot în slatină?

R: E... La noi nu se folosește în sat, nu știu cine folosește sare, că fiecare om are în casă sare că mai trebuie, dar așa numai cu slatină.

Î: Dar înainte strămoșii dvs., părinții, nu foloseau sare solidă, praf de sare? Tot slatină?

R: De când știm numai cu asta ne-am descurcat.(B.L.)

Î: Și când vroiau să aibă și sare fină făceau sare din slatină?

R: Nu, luau drob de acolo.(B.V.)

R: Se făcea pe pârâul ăla, cum e apa în sus, când e cald se făcea sare.(B.L.)

Î: Și strângeau sare de pe pârâu, sare fină?

R: E. (B.L.)

R: Noi am mers cu carul acolo, am scos sare.(B.V.)

Î: Dar cum puteați scoate, era așa la suprafață?

R: Era la 50 de țenti. Dădeam pământul deoparte și tăiam așa, cu securea, cu târnăcopul, era stâncă mare.(B.V.)

Î: Azi mai merge cineva să ia sare de acolo?

R: Nu prea, că aduc la cooperativă.(B.V.)

R: Mai înainte când eram și noi mai tineri, nu era așa domnie mare ca acum.

Toată lumea mergea acolo și își aducea. (B.L.)

Î: Sarea o scoteau numai din malul pârâului?

R: Și din pădure.(B.V.)

Î: Și dealurile au sare dedesubt?

R: Da.

Î: Din deal scoteau? Făceau gropi?

R: Nu.

Î: Dar acele denivelări, de la ce ar fi? Au fost întotdeauna?

R: Așa le-am apucat noi.(B.V.)

R: Noi n-am fost de mult pe acolo, dar merge feciorul. El aduce slatină. Dar îți spui că mergeam atuncea fomei multe, multe, și nu numai de la noi din sat. Mergeam acolo și ne făceam cu mol din ăla negru și ne spălam cu sare.(B.L.)

R: Vai de mine, le face, le face bine.(B.V.)

R: Și stătea aicea la casele astea din capăt de sat, noaptea.

Î: Mai țineți dvs. animale?

R: Da.

Î: Și cam câtă slatină vă trebuie pe un an de zile?

R: Păi nu v-am arătat butoiul, dar un butoi de ăla ne ține cam un an de zile, după ce tăiem porcul.(B.L.)

Î: După ce ați tăiat porcul?

R: Da, că atunci ne trebuie mai multă.(B.L.)

Î: Și butoiul ăla din ce e făcut?

R: Din scândură, din lemn de stejar. Cu cercuri din lemn tot de stejar, are capac deasupra.

Î: Când mergeți sa luați apă sărată?

R: Merg cu paharul și aduc și pui în sticluța asta.(B.L.)

Î: Și la izvor mergeți cu butoiul?

R: Cu butoiul, îl pune pe căruță, și cu găleata.(B.L.)

R: Avem mai multe butoaie de nailon.(B.V.)

Î: Și la butoi cum îi zice: ciubăr?

R: Nu, butoi. Ciubărul numai la ăla pentru porci îi zice.[n.n. în care se bagă carnea la sărat]

Î: Cum de s-au crescut bivoli aici?

R: Acum nu sunt mulți, da numa bivoli erau, mai era doar câte o vacă.

R: Înainte erau vreo 210 de fumuri, de căși. La fiecare casă erau câte 70-80 de bivoli.

Î: Dar știți cum și de ce au apărut bivoli aici?

R: Nu.

Î: Dar știți dvs., de unde vine denumirea asta a satului Figa?

R: Mai demult, de mult am auzit și eu din bătrâni. Mai demult satul ăsta a fost oleacă mai înapoiat așa [n.n. adică nu era întins pe o suprafață mare].Veneau tătarii.(B.V.)

Ne povesteau la școală, eram copii, aici în casa asta ni, [n.n. ne arată o direcție cu mâna] a șezut un dascăl care ne-a învățat. Și ne povestea la școală și el ce-a auzit. Și a zis că fugeau femeile, ce știu eu...(B.L.)

Fugeau de tătari la pădure.(B.V.)

Zice că era o bătrână aici, care zicea: No, hai cu figa, hai cu figa (B.V.) Tot cu figa zicea, că avea un nepoțel și nu putea fugi, și fugeau toți na... ca să se ascundă. Și bătrâna a stat cu copilul: tot cu figa, tot cu figa...(B.L.)

Î: Dar vroia să zică fuga?

R: E. Și zicea tot cu figa. Și-apoi de atunci ne povestea domnu ăsta, de atunci a rămas la satul ăsta numele.

Și acolo noi avem un loc acolo în partea aia, și-n jos e pârâu, și-n sus e pădure. Și am mers la câmp. Și am găsit un șir de mărgele, dar e mai mult de 20 de ani. Niște mărgele mari, așa ni ca pumnu, și erau mai multe feluri pe ele făcute. Era de ciment ceva, nu știu

de ce. Și cum s-o întors brazda am văzut, și am fugit repede și am luat și sluga asta care l-am avut, că să-i dau și lui mărgelile, de ce să le iau numai eu, și n-am vrut să-i dau. Multe, multe am pățit.(B.L.)

Î: Și mai aveți vreuna?

R: Nu mai am. Că le-am dat la fetele lu' domnu' ăsta. Să le dau lor că erau la școli, nu erau căsătorite. Că le duc nu știu unde să le arate. Și nu le-au mai adus înapoi, cine știe ce-au făcut cu ele.(B.L.)

Î: Dar cum arătau mărgelile alea?

R: Erau și ca pumnu de mari câte una.

Î: Și erau înșirate pe o ață?

R: Erau, erau înșirate. Și altele erau, nu știu cum să vă spun, mai mari...

Î: Pe ce erau înșirate?

R: Pe o ață, dar nu știu din ce era.

(Unii) ziceau că au rămas de la tătari. Nu știu cum de au ajuns, cât au arat pe locul ăla și nu le-o înturnat până atunci.(B.L.)

Î: Și ce făceau turcii aici?

R: Eu nu știu. Am auzit povestea.

Î: Dar mărgelile dvs. le-ați găsit.

R: Mărgelile eu le-am găsit, și aveam slugă, ara. Nu, că să-i dau și lui, să-i dau. Nu-ți dau, i-am dat și lui una sau două, nu știu, și am fugit repede acasă.(B.L.)

Era fată, nu era măritată.(B.V.)

Eram așa copiloaie. Și le-am arătat la fetele alea, și mi le-au dus la școală să le arate și nu mi le-au mai adus.(B.L.)

Î: Înainte când erau fântâni de slatină, era un om care se ocupa?

R: Era. Acolo la fântâni, pe dâmb în sus, erau case mari de lemn. Și acolo era paznicul și grijea de slatină, să nu ducă nimeni, numai noi, figanii și beclenarii.

Î: Și dacă venea altcineva să ia?

R: Dacă dădea ceva la paznic, poate că îl lăsa.

Î: Dar nu era așa, că dacă alții veneau trebuiau să plătească pentru apa sărată?

R: Nu venea nimeni. Mai era și mai încolo de sat apă sărată, în Mogoșeni, era și acolo ceva apă sărată.

Î: Cum de s-au distrus fântânile?

R: Când au făcut bazinul. De când au făcut bazinul ăla așa mare au distrus fântânile. Și asta a noastră și a beclenarilor. A noastră a fost din lobde, a lor a fost făcută din scândură. Erau acoperite cu draniță. Și apoi au venit și au făcut bazinul ăla, le-au stricat. [n.n. Beclenarii au avut 2 fântâni]

Și amu vin de peste toate satele astea. Mai ales când se taie porcii, de Crăciun, vin cu mașinile.(B.L.)

Vin cu mașini, că apoi stau mai mult timp acolo până ia slatină.(B.V.)

Și noi am fost o iarnă acolo după slatină înainte de a tăia porcul și apoi n-am găsit. Am fost cu sania și am stat acolo. Și apoi noaptea pe la 12 am luat. Amu nu prea merge lumea.(B.V.)

Î: Au fost mine de sare la Figa, organizat?

R: Nu.

Î: Și nu ați auzit povești din bătrâni legate de mine de sare?

R: Numai la Dej, la Ocna Dejului.

Î: La suprafață numai localnicii au scos sarea?

R: Da, dar nu s-au băgat sub pământ să sape.

Î: Dar când veneau tătarii, unde se ascundea lumea?

R: În pădurea asta de aici. [n.n. în spatele gospodăriei începe pădurea]

Localitate: Sat Figa, oraș Beclean, jud. Bistrița-Năsăud. Interviu realizat la fântâna de apă sărată, pe valea Pârâului Sărat

Interlocutori: F. Andrei, n. -

Dată: 17 aprilie 2007

Echipa de cercetare: Andrea Chiricescu

R: După cum se știe zona are o vechime, dar care nu a fost datată, probabil veți stabili dumneavoastră. În popor se știa că au fost mine de sare romane. Exploatarea acestor suprafețe, numai în perimetrul acesta se găsește sare, în altă parte nu, s-au făcut organizat și neorganizat. Deci organizat, se știe că în perioada Ungariei, cu Imperiul Austro - Ungar, aici era un puț, cu paznic, cu o clădire, și se lua organizat sare, slatină cum i se zice în popor, deci nu sare brută. Iar neorganizat a fost în diferite perioade, în ultima perioadă între războaie nu se găsea sare și se făcea exploatare la suprafață, se scoteau blocuri de sare, în special pentru animale. Sare de bucătărie ducea apă sărată, slatină, că sunt 2 izvoare acuma.

Î: Și de unde veneau să ia sare?

R: Cam din tot jurul Becleanului, din Figa, Beclean, din satele de pe valea Cheuchișului cum i se zice, veneau prin pădure în zona asta. Cam acapara Cociu, Agriș, Odorhei.

Dincolo de Someș este localitatea Săsarm, spre Năsăud prima localitate, acolo se găsește iarăși sare.

În județ cam aici, mai este la Sărata, și acolo există sare de exploatare. Deci vă dați seama că tot ce era în jur venea aicea pentru slatină pentru mâncare și sare brută pentru animale.

Î: În ultima vreme, acum, mai vin oamenii aici să exploateze?

R: Nu, nu se merită ca cineva să sape. S-au săpat acum vreo 10 ani, e o herghelie aici și le-a trebuit sare, dar s-a excavat, e o suprafață mică.

Î: Denivelările acestea, dâmburile, nu știți de la ce s-au format?

R: E o părere personală: sau din exploatare, dar mi se par găuri prea mari ca să fie exploatare de suprafață, probabil, nu știu. Dar asta înclin să văd. Și sunt traversele astea care se găsesc în zona pârâului, la un izvor care e chiar la poalele dealului.

Î: Spuneați că în popor se spune că din perioada romană.

R: Așa se spune, probe nu știu să fie.

Î: După aceea nu știți să mai fi fost exploatare, sau a fost părăsită?

R: Exploatare a fost, nu cred că a fost comerț organizat de sare odată ce a fost resursa pe plan local, nu văd logica ca cineva să aducă sare [n.n. aici] și cred că toată perioada cât a existat, localitățile, așezările rurale, s-au aprovizionat din zona asta, omul a căutat unde-i mai aproape.

Î: Am înțeles că aici au fost și niște băi.

R: Primele băi făcute prin 1956, era un alt tip de bazin, din lemn, și s-au distrus, și s-a organizat altceva aici. Dar vin neorganizat, vin femeile de la țară, în gropile astea se caută nămol, este nămol negru, se zice că e bun. I s-a făcut analiza la nămol și este printre cele mai bune din țară, dar e cantitate mică.

Î: Ați încercat vreodată tratamentul cu nămol?

R: Da, veneam și ne băgam în baltă, mai sus acolo, unde a săpat herghelia. Și mai este o floare rară, floare de sare, dacă o rupi și o pui cu capul în jos să se usuce rămâne așa. Nu se găsește, numai în zona aceasta. Acum s-au făcut cabanele astea, e o zonă de agrement.

Î: Cunoașteți în Figa pe cineva care ar putea să ne povestească puțin despre sare, cineva care a săpat sau exploatat sarea aici?

R: Nu, generația s-a dus. Unde sunt pomii aceia a fost o casă, acela [n.n. Proprietarul] a fost cu tradiții la izvorul ăsta, păzea izvorul. După cum povesteau bătrânii, era un șopron din lemn, închis cu pază și veneau oamenii.

Î: Ca o căsuță?

R: Da. Asta era în timpul Ungariei.

Î: Apa se dădea contra cost?

R: Asta nu mai știu.

Î: Acum văd că vine lumea și ia apa [n.n. slatina].

R: Da, sunt două izvoare, se ia din ambele locuri.

Î: Se dă și la animale apă sărată?

R: Se dă, la furajare. Sarea brută se dă la oi, dar și la vaci.

Localitate: Sat Figa, oraș Beclean, jud. Bistrița-Năsăud.

Interlocutori: P. Leon, n. 1926, D. Dan, 1934

Data: 17 aprilie 2007

Echipa de cercetare: Andrea Chiricescu

R: Ați fost aici jos la bazinul acela?

Î: Da, am fost.

R: Acolo au fost 4 fântâni de slatină.

.....
În 1940 cu războiul, cu alte treburi, s-a mai modificat, altele au mai rămas pustii, și a rămas una singură. În 1950, dacă chiar bine mă gândesc, în 1953, s-au apucat de lucru la băi. S-a făcut bazinul, s-au făcut 4 sau 6 cabine, 4 dușuri de spălat. Tare bine a fost. Cu timpul iar a rămas în paragină. După, când s-a construit laminorul de la Beclean, au adus cabanele astea mai mari, pe stânga. În fiecare an, de sărbătoare națională, de 1 Mai, de ziua muncii, de sărbători, sâmbăta și duminica era multă lume acolo. Lângă casele alea se văd și astăzi, de pe vremea turcilor, parii rămași în pământ.

Î: Au fost turci pe aicea?

R: Eu povestesc ce știu din bătrâni, de când știu eu locul.

Î: De la bunicii dvs.? Ce se povestește prin sat?

R: Păi dacă de pe vremea turcilor a rămas înseamnă că au și fost.

Î: Și ce făceau turcii aici?

R: Scoteau sarea. Bulgări. O transportau, o comercializau cum știau ei. Na, de atunci nu s-a mai exploatat atât de tare în cantități mari. Jos este sare. Acuma vor să se apuce de lucru la băi.

Î: Ce se povestește prin sat, ce vi s-a spus, de ce sunt lemnele acelea negre acolo?

R: Atâta știu că spuneau că astea-s rămase de pe vremea turcilor. Pe pârâu se văd capete de pari. Pe partea dincoace de bazin este o fântână. Vis-a-vis de fântână, pe pârâu, au venit vara și își bagă mâna în nămol. În 1955 când s-au inaugurat băile aici la Beclean au fost doctorii de la Cluj și din toată țara, și bine îmi aduc aminte, că am fost acolo, că

un doctor a spus că – să fiți siguri că nu vor rămâne nefolosite [n.n. băile] căci aicea la Beclean și în zonă este un nămol mai superior ca la Techirghiol.

Î: Și la ce era bun nămolul acesta?

R: La reumatism. Păi veneau din satele astea de sus unde era mai departe de calea ferată, vine cu căruțele, pe aici prin pădure, câte 5-6 într-o căruță, femei. Și acolo rămâneau, făceau colibi, că nu era pe atunci, și rămânea și sta acolo câte 2-3 săptămâni, o lună de zile și se duceau pe picioare acasă. Da, îs foarte bune. Numa că acuma dacă au fost părăsite din cale-afară, na....

Î: Mai merge lumea acuma?

R: Mai.

Î: Și cum se tratează? Ce face?

R: V-am spus, ați văzut fântâna acolo. Vis-a-vis, peste pârâuaș, sapă și bagă mâna și scoate nămol. Ia nămolul de acolo, se duce cu el în sus, rămâne în costumul de baie și unge peste tot corpul. Da, și stă la soare, se învârte la soare până se uscă... se duce, se spală, mai stă iară până se uscă, iară se duce, iară...

Î: Și cu ce se spală?

R: Cu apă sărată din pârâu. Apoi, vin pe pârâul ăla în sus, noi de acolo aduceam sare pentru oi.

Î: Ați săpat și dvs. acolo după sare?

R: Da' cum nu, pentru oi. Herghelia asta de cai a săpat și cam la un metru jumătate a dat de stană de piatră de sare de numai cu dinamită o poți rupe. Și o sare! Sunt mari zăcăminte de sare aicea la noi numai că n-a fost cine să puie accentul, să puie punctul pe i.

Î: Părinții, bunicii dvs. ce făceau, la ce foloseau sarea asta? Aduceau acasă?

R: Știți care era socoteala? De 2 sau de 3 ori pe an aveau butoi, în jur la 150 de litri.

Î: Din ce era butoiul?

R: Din lemn.

Î: Din ce lemn?

R: Stejar!

Î: Cum era făcut?

R: Cu cercuri din lemn din tufă de alun.

Î: Nu puneau cercuri din metal?

R: Nu, astea ruginesc, nu țin.

Î: Cercurile de ce nu le puneau tot din stejar?

R: Din stejar nu le poate face că n-are cum. Alunul poate ceda. Dacă trebuia să fie gros, de 5 cm, lua nuiele cum le trebuia lor din pădure, apoi le crăpau în două, și le lucra și le îndoia pe picior.

Î: Nu se vărsa apa când o puneau în butoiul acela?

R: Avea capac, sau dacă nu avea capac puneau un „jup de veji” [n.n. coceni de porumb], o îndoia în două și o băgau acolo și gata, nu se vărsa.

Î: Cam cât de mari se făceau butoaiele acelea?

R: 100-150 de litri, mai mari nu se făceau.

Î: Și cum le zicea?

R: Butoaie.

Î: Cam cât timp le ajungea apa asta, la o gospodărie?

R: Depinde câte animale avea. Dar mai mare consumul era în timpul iernii.

Î: De ce?

R: Adică, înainte de sărbătorile Crăciunului fiecare om se pregătea pentru tăiatul porcilor, aducea slatina, sarea mîncarea la mărhai. La animale, în șură, făcea mestecătura fân cu paie, le mesteca laolaltă, și punea sare pe un pămătuț de paie luat în mână, și stropea, și mesteca și așa se dădea la animale. În timpul iernii se consuma mai multă, în timpul verii un butoi ajungea.

Î: Pe toată vara?

R: Da, ajungea.

Î: Iarna?

R: Unul-două [n.n. butoaie n.n.] după caz.

Î: Deci, într-un an de zile se consuma mai mult de un butoi?

R: Da, sigur că da.

Î: În gospodărie, pentru om, pentru hrana omului, pentru altceva se folosea?

R: Da.

Î: Și ce se folosea, tot sare lichidă?

R: Da, lichidă.... de la noi nu.... i se punea slatină.

Î: Și cum o foloseați?

R: Avei oală de lut, cu care te duceai la butoi, și luai slatină și o aduceai în casă. Și aici era în casă, să mîncânci. Și puneai o lingură câtă vroiai, și dacă îți mai trebuia mai puneai.

Î: La un ceaun de mămăligă câtă sare se punea?

R: La noi se face în oală, de 4-5 litri.

Î: Și la asta cam câtă sare se punea [n.n. slatină]

R: Păi trebuia luat cu lingura sau cu polonicul și se punea pe gând, cum vinea, nu cu măsura, nu era măsură.

Î: Tot făcând mămăligă știau totuși cât să pună la o oală, nu încercau de fiecare dată.

R: Vai de mine, ca orice bucătar. Nu [n.n. încercau].

Î: Înseamnă că aveau o măsură ceva.

R: Aveau măsura minții.

Î: Era sărată tare apa asta?

R: Vai de mine, era din cale afară de sărată.

Î: Accidente se puteau întâmpla, să o ia un copil să o bea?

R: N-am auzit, sigur că vasele astea nu se pun la îndemîna copiilor dar nu am pre auzit să se fi întâmplat ceva.

Î: Și la ce altceva mai foloseați slatină, în afară de gătit?

R: La mîncarea la animale, peste iarnă, la porci, de fiecare dată când dam mîncare le puneam și lor.

Î: Cam cât se punea?

R: Se punea cam 100 de grame, la o găleată de mîncare, spunea însă că dacă dai sărat la porci, la porcii care-i ții la slănină, mațele lui vor fi tari, rezistente la lucru.

Î: Adică atunci când le umpleți, să faceți cărnați.

R: Da.

Î: La murături foloseați slatină?

R: D-apăi vai de mine. La murături, la pusul castraveților, trebuie să mergi să aduci slatină. Vii acasă și pui castraveții așa o zi două așa să steie în slatină.

Î: Numai o zi sau două?

R: O zi, două, trei.... câte trebuie. Îi punem așa să steie apoi, îi pune în borcan, pentru iarnă.

Î: Tot în slatină?

R: Nu... treburile lor acuma, de gospodină.
Î: Părinții dumneavoastră aduceau slatină cu butoiul?
R: Da și eu am adus.
Î: Și cum o aduceau, cu căruța?
R: Cu căruța trasă de cai sau bivoli, vaci.
Î: Se foloseau bivoli la atelaje?
R: Vai de mine, da' cum nu.
Î: De mult sunt bivoli aici, în zona asta?
R: Cine poate să spuie o cifră? Sunt din moș-strămoș.
Î: Cum de s-au populizat aici?
R: Nu știu, dar era. Într-un timp aveam aproape de două sute și ceva de bivoli aici, fără vaci sau altceva.
Î: Deci se aducea apă cu căruța?
R: Chiar și acum se aduce.
Î: Și sare, bolovani de sare se aducea, se exploata?
R: Scoteau totdeauna primăvara când ne trebuia pentru oi, să le aducem sare.
Î: De vândut, vindeai sare?
R: Noi nu.
Î: Dar alții?
R: La noi nu. Veneau câțiva de la turmă, scoteau sarea și o ducea la turmă.
Î: Ziceai că aduceai slatină de Crăciun. La Crăciun la ce o folosiți?
R: La porc.
Î: Cum?
R: Cum se folosește. Ai luat porcul, l-ai pârlit, i-ai luat picioarele, le-ai pus în spate. Ai luat ce ai de luat, ai ajuns la slănină. Unde ai terminat, ai pus slăcina la fund, în butoi, pe picioare [n.n. picioarele porcului, puse deja la butoi], și ai clădit acolo, apoi mai pui și oasele astea, șoldurile, spetile, mai la urmă ai pus coastele și ai pus o greutate pe ele, ții apăsat acolo așa, ții acolo. [n.n. în butoiul cu slatină].
Î: Cât timp?
R: Coastele eu nu le țin decât de azi seară și până mai spre dimineață, nu le țin prea mult. Spatele și șoldurile le iau, rămâne slăcina. Slăcina cu picioarele o lună - două 2 acolo.
Î: Și nu o să fie prea sărată slăcina?
R: Nici un pic.
Î: De ce, cum de nu iese prea sărată?
R: Nu primește, ea primește cât are de primit. Ea fierbe, dar fierbe în măsura ei.
Î: Nu se sărează mai tare decât îi trebuie?
R: Nu, două luni de zile ca o zi. Eu personal vă spun de mine, eu atât o țin. Dar niciodată nu am avut vara străinași în slăcină, n-am avut.
Î: Și după două luni ce faceți?
R: O scot din sare și o pun la fum.
Î: Pe urmă?
R: Pe urmă o pun în cămară unde umblă aerul, și de acolo când îmi trebuie, iau cuțitul, tai și mănânc.
Î: Acolo jos, la fântână, am văzut că pământul e cu multe dealuri
R: Da.
Î: De la ce e așa?
R: Păi de la exploatarea de sare, ce a fost acolo.

Î: Dar de la exploatarea veche sau cea de acuma?

R: Nu, așa le știu, așa le-am văzut de copil mic, când umblam la mărhăi pe acolo, și așa rămâne, poate că, nu știu.

Î: Deci nu le-au făcut consătenii, sau dvs.?

R: Nu, nu, nu...

Când au năvălit tătarii... Satul ăsta al nost are o istorioară, în toate vârfurile astea de deal era un om de pază, avea partea lui de păzit, era om permanent. Și spune povestea că Bogdan și cu Dumbravă au dat de știre în sat că vin tătarii, se vedea un nor mare de praf viind pe valea Șieului în jos și au anunțat oamenii în sat să fugă. Și unde să fugă? Ei acolo în sus, în dealul ăla, aveau găuri în pământ, și amu îs acolo. De, că atunci nu erau decât 17 familii, nu erau ca acum. No, când au urcat acolo în sus o babă bătrână și-a uitat nepoțelul acasă, s-a-nturnat după el înapoi. Și când a văzut-o Bogdan și cu Dumbravă că mergea pe din sus de sat, cum îi zicem noi, așa i-o rămas denumirea în partea aia, și au strigat la ea: "Du-te babo mai repede că-s aici tătarii, vă descoperă unde sunteți". Ea a luat copilul de mână, și cu asta a spus: "Hai tot cu friga, tot cu friga, tot cu friga" era știrbă, bătrână, și de atunci a rămas numele de figa.

Î: Și gropile acelea se mai văd și azi?

R: Da.

Î: Sunt gropi mari?

R: Nu, deasupra nu. Deasupra cred că au circumferința de 1 metru.

Î: Și în interior?

R: N-am fost.

Î: Și nu a avut loc nici un accident, a căzut cineva acolo?

R: Nu, numai câte o oaie.

Î: Și nu s-a băgat nimeni să le scoată?

R: Ba da, păstorii, numai că acuma, știți dvs., dacă de atâtea sute de ani, au căzut frunzele... S-au mai astupat.

Î: Astea erau săpate deci de pe vremea când au năvălit tătarii?

R: Da, da.

Î: Și cam atunci s-a înființat și satul.

R: Da, atunci.

Î: Ei și dacă ziceți că veneau și turcii, nu le foloseau să se adăpostească?

R: Nu știu... de atunci nu avem nicio povestire de turci decât atâta.

Î: Acolo o fi fost mină sau s-a exploatat la suprafață? Lemnele acelea de ce-or fi fost?

R: La suprafață... ca să nu vină pământul pe ei.

Î: Deci tot au săpat atunci în sare....

R: Păi, da trebuia să sape, tot în jos. Aicea într-un loc, unde au săpat pentru cai, la un metru și ceva.

Î: Deci înseamnă că nu au săpat să facă dedesubt galerie.

R: Nu, nu. Dacă pe pârâul ăla în sus era pământul 25-35 cm și în perete era sare, și venea în jos.

Î: Și cei care au săpat acolo după sare au găsit lemne sau altceva? Au povestit vreodată ce au găsit acolo în afară de sare?

R: (...) Nuiete, pari groși, căptușeli... Se văd astăzi. Sunt acolo butuci pe care nici o macara nu i-ar putea scoate. De fapt i-ar putea, dar ar ieși cu un mol gros și greu, cine știe de câți ani. [n.n. fraza este prescurtată, nu este citată complet și exact].

Î: Nu pot fi scoși așa de ușor, sunt acolo de mult.

R: Da. Dacă te duci la el și te uiți e doar un ciot afară, d-apăi în pământ de câte ori e mai mult?...Dacă la vremea lor, nu știi, în zăcăminte de sare... imposibil, acolo un pom? Nu trăiește bine, că dacă are sare nu poate trăi . Și jos acolo pe râpă, în stânga, de la prima casă acolo, când plouă mult iese sarea deasupra, pe iarbă.

Î: Să ne spunei și dvs. cum vă cheamă [n.n. între timp un vecin ni s-a alăturat].

R: Dan D.

Î: Și ce vârstă aveți?

R: 73 de ani, născut în 1934.

Î: Aici v-ați născut, la Figa?

R: Nu, am venit, de 45 de ani îs aici.

Î: Și unde ați lucrat?

R: La herghelie, 38 de ani.

Î: Ați săpat după sare?

R: Da, acolo unde ați văzut fântâna, puțin mai sus.

Î: Și înainte să săpați ce era acolo?

R: Pământ, iarbă verde.

Î: Și pârâul de slatină nu era?

R: Nu era... Adică era, da la 100 de metri de unde au săpat ei.

Î: Spuneați că pentru transportul apei sărate foloseați ciubere, dar cu ce scoteați apa din ele?

R: Cu o oală, cu ce era.

Î: Tot din lemn era?

R: Nu, de lut. O puneam pe butoi, butoiul nu-l puneam lângă perete, departe, dincoace, că sarea mănâncă piatra... îl puneam în partea dincoace și oala rămânea acolo, cu aia umblai la butoi.

Î: Și la fântână cu ce scoteați slatina?

R: Cu găleata de acasă.

Î: La oi le dădeți slatină?

R: Nu, sare bulgăr. Slatina nu e bună.

Î: De ce?

R: Dacă-i să dai să beie câtă vrea ea bea, se duce, moare. E tare. Și vaca, dacă-i dai așa o gură nu e problemă, dar dacă îi dai să bea câtă este și moare.

Î: Și pe masă ce fel de sare folosiți?

R: Acum folosim sare iodată, din prăvălie, dar să știți că tare greu ne-am obișnuit cu ea. Mai bine era cu slatina.

Î: Făceați sare solidă din slatină?

R: Da, da cum nu.

Î: Cum făceați asta?

R: O puneam pe oală, într-o oală de fier, și apoi o fierbeam. Atât o fierbeam până când toată se lega de oală, rămânea numa sare.

Î: Era sare curată, albă, fină?

R: Era ca făina albă, așa era. Și n-o simțeați între degete.

Î: Păi și de ce ați trecut la sarea iodată?

R: Știți de ce? S-a trecut la sare iodată pentru ca omul repede-l duci la domnie, da' ca să-l aduci înapoi e și mai greu. Cum a fost: nu mă duc, lasă, la slatină, nu mai merg, apăi cumpăr un pachet de sare. Una două s-au învățat să meargă să cumpere kilul de sare. Era 50 de bani kilul de sare. Ziceam: pentru 50 de bani nu mă mai duc la slatină.

Î: La slatină mergeau numai cei din sat, din Figa?

R: Nu, valea; valea astalaltă, vai de mine. Dacă te duceai mai aproape de Crăciun trebuia să stai la coadă. Ei atunci trebuia să stai la rând. Că puteau umple 3-4 odată. Că rezista, atâta era o fântână de bună. Era a noastră, a satului nostru. Nu era cu ciment, nu era cu piatră, era cu bârne de stejar. Lemnul crăpat în două, cioplit un picuț, și făcut. Și căsuța tot de bârne. Cam la 20 de centimetri de jos, cojite și puse în talpă.

Î: Se încuia fântâna?

R: Nu se încuia. Era acolo sus, erau 2 căși, era una în poiană și una în vârf...

Î: Cei care nu erau din sat plăteau pentru slatină?

R: Nu, nu-mi amintesc.

Î: Și ce s-a întâmplat cu fântâna asta?

R: În 1953, când s-au renovat băile astea au astupat și celelalte fântâni, da una cred că a rămas. Și asta ce-o fost a noastră a fost cea mai mare și cea mai bună, au astupat-o și i-o făcut legătură cu bazinul, nu mai știu precis, da e sigur că ea s-a răsuflat acolo din partea de jos a bazinului, este o groapă așa. Acolo se duc oamenii acum, stau la rând.

Î: Cât de puternic era izvorul atunci la fântână? Se găta apa vreodată din ea?

R: Vai de mine, nu, nicicând. Puteai și să umpli 10 butoaie amu și să vii cu celelalte 10, da nici nu se vedea de unde iese.

Î: Și ce avea pe fund?

R: Era balastru.

Î: Și cât de adânc era săpată?

R: Nu știu, tare adâncă n-o fost, nu pot să spui. În jur la 4 metri era.

Î: Și ziceați că au fost 4 fântâni. Toate 4 aveau case?

R: Toate 4, dar alea erau făcute din scândură așa mai strâns. Dar asta-i mai lungă, puteai să te învârți toată teleleu, puteai să mergi în partea din colo să iei, nu să stai numai aici [n.n. la intrare]. În celelalte nu puteai, numai de aici. Dar aici puteai să mergi roată pe lângă fântână. Era mai largă. Asta era cea mai tare slatină și cea mai purtată, din partea de sus.

Î: Mai aveți animale, mai țineți?

R: Nu. Pe aici trece ciurda, în fiecare dimineață aici stau, măcar să le văd.

Î: La tratamente se folosea slatina? La animale de exemplu?

R: Păi da, cum nu? De exemplu se umfla undeva, o mușca ceva de la pulpă, vaca, una două slatină, acolo pe pârâu se lua spoiala.

Î: Ce e spoiala?

R: Lut, pământ așa... la slatină... nu argilă, nu lut. Sunt bucățele așa mai mari... De acolo se iau câteva bucăți și iei pământ galben, și le-ai pus în slatină, și faci o pastă ca de plăcinte, apoi iei cu mâna și o ungi. Deci în slatină puneai spoială, pământ galben, le frământai, le făceai pastă și o ungeai mușcată de ceva, ai uns o dată, de două ori. Sau dacă a fătat si s-o bolovănit, adică a făcut bolovani în burtă?...iar o ungi și până mâine se reface.

Î: Se făcea tratamentul ăsta și la oi?

R: Și, și. De exemplu...

Î: Era bun și la reumatism?

R: La reumatism ... poate că da. De exemplu atunci... amu nu se mai ocupă nimeni cu treburi de astea... deseară puneam apă și slatină și făceam o frecție. De sus până în tălpile picioarelor. Te scăpa de jug.

Î: Te scăpa de răceală?

R: Da, bine, cu un ceai fierbinte...

Î: La răgușeală se folosea?

R: Făcea gargară. Luai cât puteai de cald.

Î: Și la oi când șchiopătă?

R: La orice e bun.

2.1.6. Sat Mintiu, comuna Nimigea, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 316 m; E = 5 m; N = 47°14,014'; E = 24°21,042'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului Mintiu – aflată în administrarea bisericii; este încuiată, are un administrator; se deschide la cerere și apa sărată se plătește – 1.000 lei/litru (n.n. în anul 2005). Veniturile se împart între biserică și primărie
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, în plan pătrat, cu latura de 3,20 m, de forma unei case monocelulare cu prispă. Acoperișul este în 2 ape, cu frontoanele și stâlpii care susțin prispa vopsiți cu albastru. Pe frontonul din față, de deasupra ușii, este amplasat Iisus răstignit, fântâna aflându-se în administrarea bisericii. Construcția are o singură ușă de acces, de forma unui grilaj, confecționat din fier masiv. În dreapta ușii există 2 deschizături de formă pătrată, care serveau pentru a se încuia și descuia vechiul sistem de închidere a ușii. Înălțimea pereților este de 2,15 m. Aceștia sunt construiți din bârne de gorun în tehnica *blockbau*. Fântâna propriu-zisă este pătrată în plan, cu latura de 0,66 m, fiind situată în colțul stâng/spate al construcției. Este prevăzută cu un capac mobil, din lemn, cu mâner de prindere. Are o adâncime de 5 m. Pereții ei sunt căptușiți pe adâncime cu scânduri de stejar, înălțându-se deasupra nivelului podelei de stejar cu doar 0,10 m. În imediata apropiere a fântânii, pe peretele lateral, este instalat un halău cu jgheab de lemn, care comunică cu exteriorul. Prin intermediul acestuia sunt umplute recipientele mari, care nu încap



în casă. Apa se scoate din fântână cu găleți agățate de cârlige, prevăzute cu o coadă de lemn suficient de lungă pentru a se putea amesteca apa înainte de a fi scoasă din fântână

5. **Datare:** 1882 – inscripție ce atestă cea mai veche reparație
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** situată la cca. 1 km de satul Mintiu, într-o zonă cu izvoare și nămoluri, sărate, numit de localnici „Slatini”. Terenul din jurul fântânii este nisipos, sarea apărând din loc în loc sub formă de cristale albe, rezultate în urma evaporării apei sărate. În colțul casei fântânii există o gaură de scurgere, prin care se scurge surplusul de apă sărată. Fântâna a fost sfințită. Pe vremuri funcționa după un anumit program, în zilele de miercuri și sâmbătă, doar străinii achitând apa sărată. O perioadă apa sărată a fost distribuită pe rații, fiecare sat din împrejurimi având o zi anume când putea veni la fântână
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 20; Pl. 21; Pl. 22

Localitate: sat Mintiu, comuna Nimigea, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutor: M. Grigore, n. 1944;

Dată: 15 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim

Î: Părintele și biserica au luat în administrare această fântână?

R: Da, pentru renovarea Bisericii.

Î: Dvs. aveți aici minunea...

R: Administrez fântâna.

Î: La ce preț se dă apa?

R: La 1.000 lei/litru.

Î: Și faceți ceva venituri?

R: Da cum să nu. Anul trecut am făcut 237 de milioane.

Î: Cu ce se ocupă oamenii din sat? Care e ocupația lor principală?

R: Agricultură, creșterea animalelor.

Î: Pământul este rentabil, produce?

R: Dacă-l ții la rând, produce, cum să nu. Să-l poți îngrășa, să-i dai bălegar, să-i dai tot ce-i trebuie.

Î: Pe teritoriul satului Dvs. mai sunt și alte fântâni sau izvoare de apă sărată?

R: De apă sărată nu.

Î: Aici undeva în deal se află sare gemă spuneți?

R: Da, aicea se poate scoate sare bulgăre.

Î: La ce se poate folosi?

R: La animale. Neapărat cum ne trebuie nouă sare așa le trebuie și lor.

Î: Și la cai și la oi?

R: La toate.

Î: Cum se cunoaște un izvor sărat?

R: Păi apare pată oripeunde.

Î: Mai sunt fântâni sărate în jurul satului?

R: Sărată numai la noi este și la Tăure.

Î: Cine vine să ia apă?

R: Sătenii toți.

Î: Ei plătesc?
R: Nu.
Î: Dar din alte sate? Când și de unde vin?
R: Ei plătesc. Păi din toate satele, când e sezonul tăiatului porcilor, când îs de pus saramură, zarzavatul...
Î: De unde vin?
R: Nimigea, Mititei, Mogoșeni, Florești, Zagra.
Î: Din ce e făcută fântâna asta în interior?
R: Lemn de stejar.
Î: De ce?
R: Din gorun. Țsta e cel mai rezistent la saramură. Vă dați seama, dacă-i din atâția ani.
Î: Ce adâncime are?
R: 5 metri, 5 jumătate.
Î: Construcția din ce bârnă?
R: De stejar.
Î: Când îi construită ultima dată, când i-ați pus azbocimentul?
R: În februarie [2005], cam așa.
Î: În ce zile se dădea apă în trecut?
R: Pentru mintiuani era 2 zile pe săptămână: miercurea și sâmbăta. Se anunța când să vie.
Î: Cum se transporta apa sărată acasă?
R: Cu găleata, cu cofa. Tatăl meu făcea vase din lemn.
Î: Cel mai mare butoi ce capacitatea avea? 100 de litri?
R: Apăi era și de 100 de litri, de nu-l duceai, veneai cu căruța.
Î: Și cele mai mici?
R: Cofe, de 10 l. Alea le puteai transporta mai ușor.
Î: Acasă în ce se ținea?
R: Avem vase exact din lemn, butoaie, cu capac.
Î: S-a scos sare gemă de aici?
R: Mai întâi, mai demult. Duceau oamenii, fiecare mergea și scotea. Care era mai harnic și puternic scotea, care nu....
Î: În casă oamenii la ce foloseau sarea?
R: La toate absolut. La toate mâncărurile, mămăliga, supă, la cartofi, la orice. La zamă cum se zice la noi, eu sare nu folosesc numa' așa la masă la musafiri pui sărărița.
Î: Cum se făcea sarea înainte?
R: Prin fierbere, pe sobă fierbeai și rămânea numai sarea.
Î: Oamenii din sat au vândut sarea astfel obținută?
R: Nu, făceau pentru ei, pentru consum intern.
Î: Castraveții cum se pun?
R: Să vă spuî cum pune femeia mea. La murături, la zarzavat și la varză pune o găleată de asta de 5 litri și pune una de 10 de apă. Două părți de apă și una de sare, de saramură. La care se păstrează pe iarnă mai mult timp.
Î: Iarna, de Ignat, agitație mare la fântâna dvs.?
R: Atunci nu încap oamenii.
Î: Alții își iau mai din timp?
R: Da, vin și cu o săptămână mai devreme. Sunt care nu taie.
Î: Cum se conservă carnea de porc?

R: Eu vă spui cinstit, eu în stilul acesta, am 61 de ani, tai porcu', cârnatul îl sar după gust; carnea și absolut tot, toți mușchii, picioarele, tot ce există, slănina, alea le bag. Slănina o țin o săptămână. Apoi o scurg, o pun la fum, în podul casei, cam 2 săptămâni, de fag, stejar. Primăvara, când se prinde a se încălzi, o pui în butoi, și în butoi pui așa: șoricul cu șoric, slănină cu slănină, mai punem niște sare și o punem în beci la rece și saramură.

Î: Aici foloseau oamenii nămolul pentru tratament?

R: Se făcea, așa... păi așa ziceau că-i bun.

Î: Se făcea gargară, frecții?

R: Da.

Î: Inhalații se fac?

R: Nu.

Î: Cojocarii din sat, înainte vreme foloseau slatina la prelucratul pieilor?

R: Da, prelucrau cu slatină.

Î: Dvs. ați spus că și la animale le dați slatină, cum?

R: Cu o sticlă găurită, de 2 litri, se îmbroșc. Jumătate-jumătate, jumătate apă potabilă, de care beau eu. Pe fân, pe tuleni, au nevoie de sare.

Î: Se dădea la porci, se puneau în apă?

R: Eu le pun în mâncare, când duc găleata le pun cu o lingură așa.

Î: La porci, la viței?

R: La viței le dădeam așa: când îl alegeam de la mama lui, puneam pe niște pâine câteva picuri de slatină și o băgam în gură, până se obișnuiește. Că apoi să vedeți ce vine singur după tine.

Î: La miei la fel?

R: Nu.

Î: Întâmplări legate de fântână?

R: -

Î: În a cui proprietate este?

R: În a primăriei, le dăm vreo 25 milioane pe an, un fel de taxă.

Î: Țineți evidența în niște acte la biserică?

R: Eu am chitanțier, și în fiecare lună eu predau la domn' Părinte tot ce încasez.

Î: Încheieturile de la bârna de aici, cum le zice?

R: Bătrânii le zic „lucrați în ceteri”.

Î: Jos, cum îi zice?

R: Talpă, în cruce.

Î: Și aici? E altă tehnică de încheiere.

R: În șoși.

Î: Aici sus,ăștia ce sunt?

R: Corni.

Î: Legați de o stinghie....

R: Aia e căprioara.

Î: Acesta ce e?

R: Cârligul.

Î: Nu e o cange?

R: Cange e aia de la pompier. Acesta e cârlig, l-am făcut eu acum. De acăț.

Eu am vrut să bag curent aicea. Dă nu rezistă nici contorul, zice că într-o lună de zile....

Î: Ce e asta?

R: Halăul, pe 2 picioare.

Î: La ce se folosește?

R: Când scoți de aicea torni acolo și unul stă cu găleata din afară.

Î: Acolo ce este?

R: Țsta-i capacul. Că vine un măt, vine ceva.....

Î: Aveți și o icoană cu maica Domnului cu Pruncul.

R: Da, când am sfințit-o din nou, am scos apă cu icoane, cu preot, cu lumea de la biserică.

2.1.7. Sat Sărățel, comuna Șieu-Măgheruș, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântână de apă sărată, amenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 312 m; E = 5 m; N = 47°02,847'; E = 24°26,638'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** Apa sărată este captată într-o amenajare de formă pătrată, cu pereții căptușiți, pe 3 laturi, cu scânduri de lemn. Pe a patra latură amenajarea lipsește, fie nu a existat, fie s-a distrus. Adâncimea fântânii este de circa 1,00 m. Surplusul de apă se scurge pe latura neamenajată, ajungând într-o baltă, în aval. În jurul fântânii se pot observa depuneri de cristale de sare și cantități mari de nămol sărat. Fântâna este încă utilizată
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** precară
7. **Alte observații:** fântâna se află în apropierea masivului de sare, consemnat de dr. Ioan Chintăuan în cartea sa (*Masivul de sare de la Sărățel*, Chintăuan 2002, p. 137), care însă nu a fost repertoriat de echipa de cercetare. El menționează că în această regiune, pe malul stâng al râului Șieu, se găsesc numeroase izvoare și bălți cu apă sărată, nămoluri, plante de sărătură și rocă de sare. Tot el consemnează existența, până în anul 1945, a 13 fântâni de apă sărată, dar și a unui loc numit „la mol” – o baltă cu apă sărată și nămol sărat
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 23



1. **Tip:** bazin cu apă sărată, artificial
2. **Poziționare GPS:** A = 324 m; E = 5 m; N = 47°02, 905'; E = 24°26,444'
3. **Forma de administrare:** proprietate privată
4. **Descriere sumară:** bazinul de formă ovală, cu dimensiunile de cca. 40 m x 15 m, este placat cu lemn, accesul în apă asigurându-se cu ajutorul mai multor scări din lemn, construite la distanțe relativ egale una de alta (cca. 5 m). Bazinul, zonă de agrement proprietate privată, este împrejmuit cu un gard
5. **Datare:** 2000 - 2001
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** Băile de la Sărățel sunt amenajate la limita vestică a rezervației geologice „Masivul de sare de la Sărățel” (Chintăuan 2002, p. 222). În cadrul complexului sunt amenajate dușuri cu apă dulce, existând și posibilitatea de a se face împachetări cu nămol, pe lângă băile cu apă sărată
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 24



2.1.8. Sat Săsarm, comuna Chiuza, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântâna de apă sărată, amenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 289 m; E = 5 m; N = 47°13,526'; E = 24°12,459'
3. **Forma de administrare:**
4. **Descriere sumară:** Apa sărată este captată într-un coș din scânduri de stejar, în plan pătrat, cu latura de 0,85 m. Stâlpii de susținere a acoperișului au înălțimea de 1,87 m. Acoperișul este în 4 ape, învelit cu țigle. Adâncimea apei în fântână este de 1,25 m
5. **Datare:** 2002, construită de meșterul Lăcătuș Vasile
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** apa din fântână se scoate cu ajutorul unor cârlige de lemn, de care se agață gălețile. Cârligele sunt confecționate la fața locului, din diverse crengi mai groase, care au o ramificație la un capăt. Fântâna se găsește pe valea unui pârâu ce străbate zona, săpându-și cursul în „masivul de sare”
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 25



1. **Tip:** pârâul sărat
2. **Poziționare GPS:** -
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei Chiuza
4. **Descriere sumară:** pârâul străbate întreaga zonă aflată la vest de satul Săsarm. Pe valea pârâului, Valea Slatini, se observă cristale de sare, rezultate în urma evaporării apei. Din loc în loc pârâul bălțește. Pe cursul său pârâul este alimentat de mai multe izvoare
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** La suprafața pământului, în albia pârâului, se pot observa capete de la pari de lemn, scânduri și alte materiale lemnoase, amintite și în interviurile realizate cu interlocutori din sat. Unele dintre aceste amenajări din lemn au fost datate prin metoda C14, stabilindu-se astfel că datează din epoca bronzului târziu¹⁰
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 26



¹⁰ Cavruc-Harding, 2006a; Cavruc-Harding, 2008, p. 170.

1. **Tip:** masiv de sare
2. **Poziționare GPS:** -
3. **Forma de administrare:** teren – proprietatea comunei Chiuza
4. **Descriere sumară:** roca de sare devine vizibilă după precipitații, care provoacă alunecări de teren. Se pot distinge anumite urme ale unor vechi exploatări, masivul fiind modelat atât de intervențiile naturii cât și de cele antropice. Din loc în loc dar în mod oarecum organizat se regăsesc capete de bârne, care se ivesc la suprafața pământului. Acestea făceau parte probabil din amenajarea galeriilor minei de sare de suprafață, de care pomenesc interlocutorii intervievați, exploatate acum circa 100 - 200 de ani. Cercetările arheologice de la fața locului au scos în evidență urme de exploatare a sării datând din epoca bronzului și a fierului, amenajări de lemn și câteva fragmente ceramice¹¹
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** se află situat la circa 4 km sud de satul Săsarm, într-o depresiune marcată de pârâul Valea Chintii și Valea Slatinei. Adâncimea mică la care se găsește zăcământul de sare este dovedită atât de aparițiile la suprafață a acesteia, datorată precipitațiilor, cât și de prezența în zonă a florei specifice mediilor saline, a nămolurilor sărate, a izvoarelor cu apă sălcie și a fântânii de apă sărată
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 27



¹¹ Cavruc-Harding, 2006a; Cavruc-Harding, 2008, p. 170.

Localitate: sat Săsarm, comuna Chiuza, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutor: C. Cornel, n. 1939

Dată: 14 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim

Î: Există o fântână de slatină pe teritoriul satului?

R: Da, este o fântână de slatină care toată lumea o dus când eram eu copil mic, duceau oamenii vinerea, duceau cu gălețile, cu ce era pe vremurile ălea, oluri de lut. Duceau să aibă toată săptămâna.

Î: La ce o foloseau?

R: Pentru sărat la mâncăruri, pentru pus pe iarnă, carnea de porc, telemeaua. Și acum mai duc oamenii de aicea, de peste deal, pentru... sărat.

Î: Odată pe săptămână se lua?

R: Vinerea se cheamă.

Î: Și ea se încuia?

R: Era pază atunci, în timpul ungurilor a fost asta. Era pază, și nu lăsa atunci să ducă. Nu știu care era situația de n-o lăsa, că eram cam de 4-5 ani atunci. Pe parcurs apoi a venit...

Î: La ce adâncime e apă sărată?

R: La suprafață aproape, la un metru.

Î: Cât de adâncă e fântâna?

R: Acum a săpat-o, 1 metru jumătate, mai mult nu are.

Î: De unde vine apa, din izvor sau trece peste sare?

R: Păi din izvor, că bulucește acolo, este un izvor și au amenajat o țără, că au făcut un acoperiș, și au îngrădit-o puțin acuma.

Î: Și acuma e încuiată?

R: Nu-i încuiată. Ie toată lumea de acolo, cară, toate satele astea din jur vin și duc sare.

Î: Din ce sate vin să ia?

R: Păi, Chiuza, Piatra până pe la Curtuiuş, în partea asta.

Î: Dar la Dumbrăvița este fântâna de apă sărată?

R: Nu prea este ca la noi. Nu este, vin și de acolo.

Î: Dvs. ați văzut cum se scotea sarea din pământ?

R: Sunt lemne care mai spun acum că a fost acolo mină de sare. Și spunea moșul meu bătrân că vineau oamenii și duceau sare cu spatele, așa. O duceau să aibă pentru vite, pentru oi. Duceau și în alte sate.

Î: Și pe ce o dădeau?

R: Unii o mai vindea pe bucate, cereale: porumb, grâu sau pe bani, cum putea oamenii.

Î: Când dădeau la stână, dădeau pe caș?

R: Da, și pe caș. Făceau și așa.

Î: Dvs. ați auzit că din apa asta se făcea sare?

R: Se depune și acum în jurul ei.

Î: Dar acasă, prin fierbere, nu se făcea?

R: Nu știu de treaba asta.

Î: Spuneți, ce făcea moșul?

R: Bunicul avea așa un halău, cu niște jgheaburi așa, cât îi încăpea botul oii. Așa ca un halău, pe patru picioare, și le punea acolo sarea, și oile își băgau botul acolo și lingeau sarea.

Î: Și câte locuri de oi aveau?

R: Erau cam 10. Lingeau sare cât le trebuia lor.

Î: La vite?

R: Stropeau și fânul, ca să aivă.

Î: La porci?

R: La porci le pune când fac „hârbele” cum se spune la noi, la târlăselea, puneu sare.

Î: Și câtă sare le puneu?

R: Păi amu depinde de porci, la ce vârstă era. Porcul când se pârjolește tot se spală cu sare, cu apă sărată.

Î: La fântână este și loc cu nămol?

R: Da, da. Merg oamenii vara și se încarcă de nămol de acela și se usucă.... La reumă.... Se spală pe urmă. Lângă fântână acolo este.

Î: În ce aduceau saramură acasă?

R: Acum era, mai demult, noi avem un butoi cu cercuri de lemn, că alea nu ruginează. Tot anul îl țineam noi, tot timpul anului avem. Era de 10 cere, adică de 100 de litri. Era din doage de lemn, cu capac deasupra, de puteai băga o ulcică ca să scoți de acolo.

Î: Acasă unde îl țineu?

R: Păi aveam un spațiu la umbră unde îl puneam pe ceva, sus, ca să nu se strice, că sarea la păreți... Păi de stejar, de pomniți. Nu-l mai am, acuma se pune în de-astea de plastic.

Î: Spuneuți că și în vase de lut se puneu?

R: În vase de lut.

Î: De unde aduceau aici vase de lut?

R: Păi veneau oamenii cu căruțe, de pe la Alba.

Î: Se făcea abureală pentru cei bolnavi?

R: Asta nu mai știu. La picioare se făcea baie din slatină caldă. La reumă era bun.

Î: Dar gargară se făcea?

R: Și gargară de sare. Pentru...nu știu ce apare la gât...te zgâria în gât și făceam gargară cu slatină; asta îmi spunea mama și bunica. Două-trei zile.

Î: Animalele erau tratate cu slatină?

R: Da, păi aduceau nămol de acela sărat, încărcam acolo și o legam. Cu nămol de acela... acela e foarte bun.... Vara vin oamenii de ăștia care au....

Î: De pe unde vin?

R: De pe aici din jur, care cunosc. Din Chiuza, Piatra, Săsarm...asta sunt.

Î: De câte ori trebuia tratat piciorul animalului?

R: Cam de 2-3 ori.

Î: Acum se mai fac băi?

R: Vara fac.

Î: Înainte se găsea și sare gemă. La ce adâncime?

R: Sare bulgări scoteau oamenii de acolo. Păi nu era adâncă numai acum stă și se rupe, vedeți, tot alunecă pământul că sarea, când cu ploi așa, ne tot alunecă la vale.

Î: Cu ce scoteau sarea?

R: Cu icuri, cu baroase, târnăcoape.

Î: Cu unelte de lemn sau de fier?

R: Amu' pe-aia vreme nu mai țin minte, eram copil, cred că de lemn.

Î: De când nu se mai scoate sare de acolo?

R: De mult, că s-o învelit cu pământ cum o tot alunecat pământul și a acoperit-o. Și acum a apărut la Dej, nu-i departe de noi și acum nu mai se muncesc oamenii. Atunce, vă dați seama, a fost criză de așa ceva.

Î: Se făcea calendar cu ceapă?

R: Da, se face și acum. O ceapă, iei păturile alea și numești lunile, de la ianuarie până la decembrie, și pui... Da trebe' atuncea, la Anul Nou. În fiecare coajă pui și care coajă se moaie înseamnă că luna e ploicioasă, care era tare aia e secetoasă. Se moaie coaja de la sare, se face slatină.

Î: La copii se punea sare în apa de baie?

R: Da, le punea o linguriță de sare, e foarte sănătoasă. De la câteva luni în sus.

Î: Ne-ați spus ca ați fost cioban. Și cum făceați telemeaua?

R: La noi nu se făcea telemea.

Î: Dar la ce foloseați la stână apa sărată?

R: Păi sarea pentru oi, avem tot timpul la oi. Mai mergeam și cu ele pe porneală, că dacă acolo îi pășunea. Treceam pe acolo, ele se adăpa de la slatina aia, își mai lingeau pe acolo; de aia cunosc toate.

Î: Dacă oile se îmbolnăveau la picioare?

R: Necrovaciloza asta, boala asta. Am pus piatră vânăță și cu slatină, am combinat, am amestecat bine și introduceam piciorul, și e foarte bun leac. E foarte bun la șchiop. Le frecam la gură, erau arici, mieii în special și îi frecam cu apă sărată, și se duceau aricii, în 2-3 spălări se usucă.

Localitate: Sat Săsarm, com. Chiuza, jud. Bistrița-Năsăud.

Interlocutori: B. Gavrilă, n. 1919 [BG]; B. Ionică, n. 1951 [BG]

Data: 19 aprilie 2007

Echipa de cercetare: Andrea Chiricescu

- Interviuul începe mai greu, primele întrebări sunt puse chiar de dl. B. Ionică, care ne-a precizat în prealabil că tatăl său se obișnuiește puțin mai greu cu oamenii, dată fiind și vârsta înaintată (88 ani).

BI: Auzi tată, fântâna aia cu apă sărată....

BG: Aia de slatină.

BI: De când o știi dumneata?

BG: Fântâna de sare, de slatină, tata îmi povestea, spunea mie tata că îl întrebam când mergeam la plug, a zis că e făcută cam din 1800. Spre sfârșitul lui 1800 cândva, în timpul austro-ungarilor. Ungurii au fost aici pe-atuncea, și ei au făcut atunci, că la ei nu te lăsa să mergi după slatină, știi? Când au luat-o românii a fost fântâna acolo și cine a vrut a mers. Ei [n.n. ungurii] au pus paznic acolo, au făcut casă și au pus paznici, doi paznici, și unu era ziua și unu era noaptea și sta acolo, și nu lăsa numa pe cine...

BI: No, fii atent aici, dumneaei vrea să scrie și trebuie să îi spui de când o știi dumneata.

BG: Păi tata așa îmi spunea, cam prin 1890 așa, atuncea îmi spunea tata, că eu de când știu eu că eram copil mergeam cu vasele după slatină...

BI: Cu ce vase?

BG: Aveam doi căuți așa din lut.

BI: Mari, cam de câte cupe?

BG: Apăi era cam de 8 cupe așa.

Î: O cupă cam cât are?

R: 1 litru.

Î: Cu ce o aduceați, cu căruța, în mână?

BG: Noi mergeam, copii de-ăștia, mergeam de aduceam în mână, când era de tăiam porcii la Crăciun mergea tata cu carul și puneam, aveam vase așa, butoaie de lemn, făcute anume.

BI: Și butoiul ăla cam cât era de mare?

BG: Cam de 200 de kg.

Î: Din ce lemn era făcut butoiul?

BG: Din stejar.

Î: Și cum era, cu cercuri? Tot din stejar?

BG: De lemn. Nu, de tufă.

Î: Ce fel de tufă?

BG: Alun. Atuncea era un om aici care anume făcea din alea.

Î: Și deasupra era acoperit cu ceva butoiul acela?

BG: Deasupra nu era acoperit, că îl legam așa cu un cenușar.

BI: Deci cu o pătură.

Î: Și la ce foloseați slatina asta? Când aduceați așa multă?

BG: Păi numa când tăiam porcii aduceam cu carul, de aici în colo o luam cu vase, mergeau așa copii și aduceau. Și în fiecare vineri era băgat un om Gavril Oniță, el era acolo, și atunci mergeau oamenii după slatină.

BI: Numa vinerea era voie?

BG: Numa vinerea.

Î: Și trebuiau să plătească ceva pentru slatină?

R: Nu trebuiau să plătească nimic.

Î: Dar pe ăla îl plăteau ca să stea acolo?

BG: Primăria.

Î: Și cum arăta Fântâna asta?

BG: Era; a fost făcută până în fund de stejar. Când a săpat fântâna a făcut ghizdele alea, cum îi spunea atuncea, de stejar, și s-a ajuns până în fund. Și deasupra era acoperită cu pământ, făcută așa ca un beci.

BI: Ca o colibă. Se puneau pe jos podele, sau scânduri, și peste ele acoperiș. Peste scânduri se puneau pământ.

BG: Se intra numa printr-un capăt și te băgai așa ca într-un beci.

BI: Și pe partea cealaltă era o gaură, ca un fel de fereastră, prin care să se vadă

Î: Și un singur om intra acolo?

BG: Unu singur, era paznic, când erau ungerii, că la români nu era nimeni acolo.

Î: Și cu ce scotea slatina din fântână?

BG: Cu găleata, avea un cârlig așa.

BI: Aicea vă spun eu, că am prins și eu ca și copil. Se mergea în genunchi, era ca un fel de punte și de acolo se ajungea la fântână, unde era mai lung. Și acolo era un fel de cârlig, un lemn, și o găleată cu care se scotea.

BG: Și era făcută acolo un fel de cernă și țipa și venea apa afară.

Î: Ce este cerna?

BI: O țevă, un jgheab.

BG: Dar din stejar, era fain.

Î: Și turna apa în cernă și curgea afară?

BG: Sigur. Și noi țineam acolo unde curgea și ne umplea vasele.

BI: Era interesant, cum să vă spun. Nimeni nu folosea sare, numai slatină. De aceea se duceau cu vase, că o foloseau la săratul mâncării.

BG: Și-apoi veneau oameni de pe la „Țuciu” de prin Maramureș și săpau sare, știți, că care e aproape la suprafață, dar nu erau lăsați, că omul se suia pe deal și păzea când veneau jandarmii, că erau jandarmi atunci, și ei se anunțau și fugeau în pădure, că e aproape pădurea, știi? În pădure ca să nu-i prindă, că dacă îi prindea îi ducea în Beclean.

BI: Da auzi, când săpau după sare cam cât de adfund săpau?

BG: Nu săpau nici de un metru.

BI: Deci sarea era la suprafață?

BG: Și amu, dacă când plouă tare se vede sarea, e sare multă.

Î: Și asta unde, acolo lângă fântână?

BG: De la fântână dealul ala tot, acolo e numai sare, vreo 10 hectare, acolo pe sub pădure e tot sare. Când au venit ungurii în 40 și nu știu cât, au vrut să facă băi de sare aici, da nu au apucat că s-a schimbat.

Î: Fântâna de slatină cam cât de adâncă era?

BG: Păi nu avea adâncime mare, era cam la 2 metri jumate, că și amu fântâna curge singură de la suprafață.

Î: Se termina vreodată apa din fântână?

BG: Nu, izvorul e tare.

BI: Noi avem Valea Slatinii, așa i se spune, de acolo vine apa și se varsă în Someș. Venea apa de sus sărată, și până se varsă în Someș.

BG: De pe sare vine apa.

Î: Acolo pe valea aceea sărată de lângă fântână în pereți sunt niște lemne înnegrite, ce e cu ele?

BG: Alea au fost lemne pentru sare, a fost pământul sărat și s-au înnegrit lemnele.

Î: Dar cine a pus lemnele acelea?

BG: Alea nici tata nu știa, că eu l-am întrebat pe el. Așa le știa. Se zice că dacii au făcut acolo nu știu ce...

Î: O fi fost mină de sare acolo vreodată?

BG: Nu a fost, tata nu mi-a spus să fi fost. Dar sare este multă, tot dealul ăla și pădurea toată e pe sare. În pădure dacă sapi acum e sare. Apoi la noi nu a mai săpat nimeni, că pe vremurile alea când eram eu copil nici nu se folosea sarea, numai slatina.

Î: Și la mâncare?

BG: Da.

Î: Și la animale?

BG: La animale câte un grund de sare săpa de acolo și puneau.

Î: Dar sare solidă nu foloseați la mâncare?

BG: Nu, numai slatină.

Î: Și nu făceați din slatină sare solidă, fină? Nu o fierbeați?

BG: Nu, la noi aici prin satele astea încă aici venea și din Mogoșeni, și din Floreni, venea după slatină aicea, să folosească la porci.

Î: Și cei din satele vecine trebuiau să plătească ceva pentru slatină?

BG: Nu plătea nimeni, se înțelegeau cu omul acela să scoată, că era ușă pusă acolo, încuiată, nu putea merge oricine știi, numai că trebuia să te bage pe burtă acolo ca să te duci. Apoi veneau oamenii ăia de pe acolo și se înțelegeau. Când au fost românii, că atunci când a fost Austro-Ungaria nu lăsau pe nimeni și atuncea. Veneau din Gloși, de pe la Cluj, după sare aicea. Ei foloseau sare multă, aveau multe animale oamenii pe acolo. Veneau mai ales iarna cu săniuțele. Noi avem pădure acolo în hotar, particulară, și mergeam cu tata în pădure după lemne, și era plin de săniuțe trase acolo, că veneau

jandarmii și nu-i lăsa să sape sare, că dacă-i prindea îi ducea la post. Mai prindea câte unul. Iarna apoi veneau mulți. Duceau sare în jibci [n.n. bucăți mici de sac].

BI: Și duceau și slatină?

BG: Ei nu duceau slatină, numai sare.

Î: Cu ce scoteau sarea din pământ?

BG: Cu târnăcop, făcea așa mină de baie de aia, și săpa cu târnăcopul și săpa până scotea o glie mare așa. Duceau și sfârâmiturile, dar mai mult duceau grunzii aceia pentru animale, săpa de împrejur apoi pe dedesubt.

BI: Și pe vremea Austro-Ungariei era pază acolo la slatină?

BG: Pază îmi spunea tata că era. Și amu, când au venit prin 40 unгурii, acolo s-a pus paznic, și a făcut casă, și pe Petre a lui Daneș l-a pus paznic și pe atâția, și puneau salar.

BI: Aici intervin eu puțin, din documente. Cel care era paznic se numea contraș, ăla era șeful. Și la noi se menține și astăzi un ciuf „a lu' Contrașu”. Probabil un stră, stră o fi fost contraș.

BG: Noi acolo avem, adică e pășune acolo unde e slatina, pentru animale așa, tot terenul ăla de acolo, poiana. Înainte aveau oamenii teren acolo, era drum până acolo.

BI: Pe vremea unгурilor, când era paznic, cine avea voie să ia apă de acolo?

BG: Nimeni nu prea avea voie. Numai oamenii de aicea din sat mergeau vinerea că așa era.

BI: Dar de duminică până vineri de ce nu puteau merge?

BG: Era încuiat, iar vineri oamenii care păzeau câmpul erau cei care păzeau și deschideau slatina. Și mergeau din sat, cine vroia, cine avea nevoie, mergea vinerea, mergeau femei, copiii, cine avea vase mai multe mergea și cu carul.

Î: Și cei din Maramureș, când veneau după sare, de unde o scoteau? Din câmp, din malul pârâului?

BG: Dincolo de vale, din coastă, din malul pârâului.

Î: Acolo pe coastă sunt niște deformări, mici delușoare, acelea sunt vechi sau au fost săpate de curând?

BG: Oamenii din Chiuza, făceau gropi acolo, după sare. Ei nu îi lăsau pe cei care veneau din alte locuri să ia sare din groapa lor, decât dacă li se dădea ce cereau.

Î: Și sarea sau slatina la ce se mai folosea, în afară de mâncare? Și la porci?

BG: La mâncare pentru oameni și pentru animale. Mai ales pe tulei și pe jupci.

BI: Dar de ce se punea?

BG: De ce se punea? Mâncau mai bine animalele, fânul și trifoiul, dacă nu e bine uscat țipam peste el slatină și nu se strică, se conservă.

Î: La tratarea animalelor, pe rană se punea slatină?

BG: Nu, nu știu de asta.

Î: Și la oameni dacă îi durea gâtul, sau încheieturile?

BG: Apoi era acolo o fântână cu mol negru, și cei care aveau reumatism mergeau acolo.

Î: Unde era fântâna asta?

BG: Lângă slatină, acolo, mai încolo o țără. Se ungeau apoi se spălau cu slatină. Amu merg oamenii la Figa.

(casetă s-a deteriorat, finalul interviului s-a completat cu datele din caietul de cercetare și de pe filmarea video)

Cei din Săsarm nu săpau după sare, foloseau grunzi de sare la oi luați de la chiuzeni [locuitorii satului Chiuza].

- În zonă nu se făcea telemea doar brânză. Brânza se punea în butoaie – bărbânțe - se săra cu slatină și se punea peste ea o greutate.
- Prin anii '40-'44 ungerii au vrut să facă aici o mină, dar nu au apucat. Au încercat să facă un drum pe lângă Valea Slatinii. Dar de aici nu s-a dus sare niciodată, se lua de la Dej.
- În Săsarm se făceau pieptare. După ce se tăia mielul, se scotea pielea, care se ținea 2 zile în slatină, ca să nu se strice, apoi se vindea la suci.

2.1.9. Sat Tăure, comuna Nimigea, județul Bistrița-Năsăud

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 330 m; E = 6 m; N = 47°12,214'; E = 24°19,216'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului Tăure, comuna Nimigea; este încuiată
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, în plan pătrat, de forma unei case monocelulare. Laturile au lungimea de 3,25 m. Înălțimea pereților este de 2,00 m. Aceștia sunt construiți din bârne de stejar, despicate, încheiate la colțuri în cheutori. Acoperișul în 2 ape este învelit cu șită, care lipsește într-un loc anume, exact deasupra fântânii propriu-zise. Această zonă este lăsată neacoperită pentru a se putea manevra cârligul, de care se agață gălețile pentru a se scoate apa din fântână. Coada cârligului este foarte lungă, depășind înălțimea casei pe interior. Casa fântânii are o ușă de acces, încuiată. Fântâna propriu-zisă este dreptunghiulară în plan, cu latura lungă de 1,90 m și cea scurtă de 1,80 m, fiind situată cu latura scurtă pe latura de est a construcției, vis-a-vis de ușă. Este parțial acoperită, cu scânduri de stejar, având o deschizătură în zona centrală. Adâncimea ei este de 3,5 m. Pereții ei sunt căptușiți pe adâncime cu scânduri de stejar, înălțându-se deasupra nivelului podelei de stejar cu circa 0,20 m
5. **Datare:** sfârșitul sec. XX, are cca. 100 de ani
6. **Stare de conservare:** atât fântâna cât și casa care o protejează sunt în stare de conservare relativ bună; casa nu este ermetică, existând spații libere între bârnele construcției
7. **Alte observații:** situată la cca. 1 km de satul Tăure, într-o zonă cu izvoare și nămoluri, sărate, numit de localnici „Slatină”. Terenul din jurul fântânii este nisipos, sarea apărând din loc în loc sub formă de cristale albe, rezultate în urma evaporării apei sărate. În colțul sud-estic există o gaură de scurgere, prin care se scurge surplusul de apă sărată, care se evaporă pe solul nisipos. O inscripție de deasupra ușii casei atestă construirea sa de către locuitorii satelor Tăure și Salva (aflat la cca. 20 km distanță). Este sursa de apă sărată pentru mai multe localități: Lechința, Melășu de Câmpie, Sânmihaiul de Câmpie, Salva etc. fiind folosită și de întreprinderile mici, producătoare de brânzeturi
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 02; Pl. 28; Pl. 29



Localitate: sat Tăure, comuna Nimigea, jud. Bistrița-Năsăud

Interlocutori: N. Floarea, 78 ani; P. Florica – etnograf

Data: 15 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, dr. Ioan Chintăuan, Florica Pop

Î: D-na face prescuri pentru biserică.

Î: În satul dvs. există izvoare? O fântână?

R: Da, da.

Î: Și cum se cheamă locul unde este amplasată?

R: Așa, la slatină.

Î: La câți kilometri de aici?

R: La 1 km.

Î: În afară de fântâna asta, mai sunt și alte izvoare sărate?

R: Nu, sărate nu, nu.

Î: S-a extras de aici drob de sare pentru oi?

R: Nu.

Î: Nămol sărat este?

R: Da, este acolo.

Î: Se dau oamenii cu nămol?

R: Eu nu, dar au făcut alții.

Î: Și cum au făcut?

R: Și-au dus acolo, și-au luat nămol, s-au uns cu nămol pe ei, s-au uscat, după aia s-au dus și s-au spălat cu apă sărată.

Î: La ce ajută nămolul acesta?

R: Ajută la reumă.

Î: Mata ai reumă?

R: Eu... îs sănătoasă tun! Ca mine nu-i nimeni aicea.

Î: La un animal lovit la picior, la uger se pune un pic de slatină?

R: Se pune.

Î: Pentru ce?

R: Apăi zicea că îi trebuie fierbințeală.

R: Astăzi vine o mașină mare, forgon de acela, cum să vă explic, mare, o storce toată apa, pe mâine dimineață îi la loc.

Î: Ce face cu apa luată?

R: O duce de face telemea. Pe la Beclean, pe acolo.

Î: O plătește? Cui?

R: Da, la popă.

Î: El e administratorul fântânii?

R: Da.

Î: Și el ce face cu banii? Venituri bisericii?

R: Da.

Î: Cât se plătește pentru un litru de apă sărată?

R: 5.000 litrul mi se pare.

Î: Vin des aici mașinile?

R: Da, vin toată ziua, toată ziua.

Î: Înseamnă că e foarte tare sarea, foarte bună.

R: A, da n-are rost, așa ca aicea în zona noastră nu-i nicăria.

Î: Lângă apa sărată cresc niște flori....

R: Da, albastre, floarea sărată.
Î: Și cea roșie, care se întinde pe pământ cum se cheamă?
R: Laba găștii.
Î: Cât de veche e fântâna?
R: Apăi, nu știu.
Î: Când erați copilă exista?
R: Da.
Î: În ce zile se dădea apă când erați copilă?
R: Nu s-a văzut fundul la fântână până acum, ce duc atâtea mașini.
Î: În ce zile?
R: Numai vinerea. Așa era; era om care păzea slatina și vinerea se duceau toți cu gălețile.
Î: Plăteți slatina?
R: Da, un kg de porumb. Acum noi nu plătim, numai chiaburii, patronii.
Î: Din apa sărată se obține sare? Cum?
R: Sare? Da. Dacă o pui slatina la căldură se face sare. Și acolo, dacă mereți și vedeți!
Î: Și oamenii...
R: Nu foloseam, nu știam cei aia sare.
Î: Oamenii făceau troc cu sarea albă, fină?
R: Asta nu mai știu.
Î: Ce sate luau de aici apă?
R: De aici duceau Nimigea, Floreștiul, Cociu.
Î: Cu ce se scoate apa din fântână?
R: Cu un cârlig.
Î: Din ce era găleata înainte?
R: Din lemn. Cu găleata aia din lemn scoteam, puneam într-asta de tablă, veneam acasă.
Î: Da de ce de tablă? N-aveți butoi?
R: Ei, n-aveam. Aveam pe vremuri dar amu, ne-am mai civilizat și noi, ne-am domnit.
Î: Cât vă ajungea un butoi de slatină în gospodărie?
R: Apăi ne-ajungea o lună și două, depinde de cât era de mare.
Î: Îl ții de azi până mâine în apă sărată?
R: De azi îl pun numai în slatină.
Î: Și nu s-a sărat?
R: Îi pui în slatină, și după aia îi scot, îi pun să se scurgă, să se usuce puțin și îi clătesc. Și pun apă dulce.
Î: Varza cum se pune?
R: Varza o pui în slatină într-un ciubăr. Acolo pui slatină goală, cum o aduc de la fântână, și toată căpățâna de varză o iau și o bag acolo.
Î: Când se tăia porcul, cum se folosea slatina?
R: Tăiem porcul, aduceam slatină, puneam într-un ciubăr, ori avem anume mai strâmt așa ceva, o cadă: puneam slatina acolo și scoteam cioarele de la porc, le băgam acolo, schinarea o băgam acolo, slănina o băgam acolo și mușchii aia mari, îi băgam și pe aia, da îi băgam și îi scoteam.
Î: Cât țineți carnea, șunca și slănina în slatină?
R: Carnea o țineam numai până mai după amiază și slănina o țineam mai multe zile.
Î: După aceea ce faceți?
R: O scoteam și o puneam la fum.
Î: La fum cât o țineți?

R: Până se înroșea
Î: Cu ce se făcea focul?
R: Cu lemne, de carpen. Cel mai bun lemn la foc. Și la pită fac de stejar, se făcea pâinea roșie, da cu carpen nu.
Î: În pâinea pe care o faci ai pus slatină? Câtă?
R: Da, puțină.
Î: Pentru ce leac se folosea saramura?
R: Mai puțin. Dacă ai tensiune nu-i voie.
Î: Dacă ai nasul înfundat ce faci?
R: O încălzești, și trezeai mirosul, și o gâlgâiai. Nu mai merea nimeni după apicilnă... gâlgâiai acolo slatină și trecea.
Î: Și înghițeau apa?
R: N-o înghițeau. Nu mă face de minune....
Î: Da la picioare?
R: Tot așa, stăteau cu picioarele acolo într-un vandăl, și le țineai acolo-n slatină. Și-ți trecea.
Î: Și nu o încălzeai?
R: Ba da, puneai niște ghicașăi fierbinți;
Î: Pentru animale folosiți slatina?
R: Da, aducem de acolo și țipăm pe turleni, pe fân, care nu-i prea uscat țipăm ca sa-l mănânce.
Î: La porci se pune? De ce?
R: Da, păi ca să mănânce, s-aibă poftă de mâncare.
Î: La porci se pune și înainte de a fi tăiați, ca să fie mai curați la burtă?
R: Da, slatina asta e foarte bună. La toată mâncarea la porci le punem câte-o țără.
Î: Și la purceii mici, care aveau limbrici, se dădea apă sărată?
R: Da, dacă nu le dai și ăștia mari fac.
Î: La copita bolnavă?
R: Da, punem, da, slatină, și nămol.
Î: Care-i mai bun, slatina sau nămolul?
R: Mai bun e nămolul.
Î: Se făcea aici calendarul cu ceapă și sare?
R: Da. Luam o ceapă, se face o găoace, punem sare și la ea scrim ianuarie, februarie, martie..... da, da și apoi pui sare în ele. Dintr-aceeași ceapă fac 12 și pui în ele sare, câte o linguriță de-aia mai mică, Și apoi dimineața în care era moale, luna era ploioasă, și-apoi așa era valabilă.
Î: Când se făcea acest calendar?
R: În ajun de an nou. Dimineața de an nou te uiți la ele.
Î: Oamenii plecau cu slatină de vânzare de aici?
R: Nu.
Î: Se folosea la descântece?
R: Nu.
Î: La mort, vara, se puneau cârpe cu apă sărată sub el?
R: Nu se puneau.
Î: La nuntă se folosește?
R: Da, da, la mâncare. Da' pe masă nu. Dar mai întâi se puneau farfurii cu slatină, când eram eu....
Î: Cu ce se ocupă oamenii din sat, în afara faptului că fac mâncare pentru câmp?

R: Cu vaci...am 20 de viței, în 2 grajduri..... mulg laptele, îl pui în ciubăr, și dacă-l pui acolo pun cheagul de miel; după ce pui cheagul o strâng, iau zerul, după aia am cutii anume. Iau de acolo și-l pui într-o cutie și cutia are gaură și sub el pun o bândură și se stoarce el pe găurile alea. Și când se stoarce îl iau și îl pun în saramură. Pui slatină într-un vas anume, din lemn, pui slatina și ca să știu cât îi de sărată pui un ou și dacă oul stă deasupra înseamnă că-i bună de saramură. Și gata, și după aia o mănânc.

Î: Și cât o țineți?

R: De astăzi o țin și până mâine seară, și dacă-i cazul am s-o duc la cineva cadou, o țin și până mă duc.

Î: Când o scoateți pentru mâncare o desărați, telemeaua?

R: Nu mai trebuie.

Î: Da ca să țină peste vară, o țineți într-un butoi?

R: Da.

2. FLORICA POP

Î: D-na Floarea ne-a spus despre bândură când a făcut telemeaua.

R: Da, bândura este o bucată de pânză țesută în casă, o pânză mai rară. Cele bătrâne nu folosesc tifonul sau perdele din prăvălie. Ele păstrează tradiția și folosesc numai pânză țesută de ele.

Î: Din ce material?

R: De obicei erau din cânepă, inul mai puțin pe la noi. O pânză tare.

Î: Ce știți de la mama Dvs. despre această zonă?

R: Mama mea se numește A. LUDOVICA, are 81 de ani, și din practică știu foarte multe. Se zice că și nășăudenii au foarte multe locuri cu sărături pe la Cepari..., și se zice că în locurile de unde pasc vitele iarba, mănâncă fânul sărat, dau foarte mult lapte și sunt foarte sănătoase.

Î: Așa se explică faptul că aici mai mult creșterea vitelor aduce venit oamenilor.

R: Da, creșterea vitelor, mai ales livrarea laptelui și prepararea de telemea, pentru că, carnea este ieftină, ai auzit, 50.000/kg la export la viței e foarte puțin.

R: La sărături predomină creșterea animalelor, pentru că animalele nu se îmbolnăvesc, mănâncă cu plăcere fânul, și dau lapte foarte mult.

2.2. Zona Reghin – Valea Gurghiului

În urma cercetărilor etnografice de teren s-a constatat că zona Reghin – Valea Gurghiului 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. Valea Gurghiului este așezată în partea de răsărit a județului Mureș, între Carpații Orientali, Depresiunea Transilvaniei, Defileul Toplița – Deda și zona de izvoare a Târnavei Mari. Aceasta mai poartă și denumirea de „Gurghiu”, Munții Gurghiului, care formează partea centrală a lanțului eruptiv Călimani – Harghita, Râul Gurghiu, Depresiunea Gurghiului, Dealul Gurghiului și cetatea medievală Gurghiu.

Apele sărate au avut întotdeauna un rol important în această regiune, ele fiind utilizate atât în alimentația oamenilor și animalelor, cât și în tratarea diverselor boli. Cele două ștranduri amenajate și în prezent, în localitățile Jabeșița și Idecu de Jos, au o tradiție recunoscută, începând din secolul al XIX-lea 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, majoritatea sunt în continuare îngrijite și folosite. Chiar dacă acum există sare de masă, locuitorii zonei păstrează vie tradiția folosirii acestei ape la gătit și în alimentația animalelor.

Sarea gemă apare și ea în această zonă, fiind exploatată la nivel local. Sursele de sare au reprezentat adesea o importantă sursă de venit, financiară sau în natură, sarea fiind obținută în urma fierberii și evaporării apei sărate și sarea gemă exploatată în mine țărănești de suprafață fiind o foarte valoroasă monedă de schimb în trocul tradițional de mărfuri și produse.

Depresiunea intracolinară a Reghinului este o zonă în care apele se adună, formând un relief eterogen, cu dealuri ce se mențin la o altitudine de circa 700 de metri. Altitudinea, straturile de sare și masivele diapire care apar în această zonă duc la formarea a numeroase izvoare de apă sărată, schimbând pe alocuri și aspectul reliefului.

Impresionante pentru orice trecător sunt peisajele deosebite de pe valea Pârâului Sărat. Pe timpul verii se pot observa de la distanțe considerabile pe toată întinderea sa, dar și pe valea afluenților săi, izvoare de apă sărată ce apar din loc în loc, țâșnind din subteran. Datorită temperaturilor ridicate apa Pârâului și a izvoarelor sărate se evaporă în mare măsură, fiind de mică adâncime, lăsând în urma sa cruste de sare de un alb imaculat, scos în evidență de culoarea mov și roșie a vegetației salifere care este prezentă în toate locurile unde sarea predomină în compoziția solului.

Localitățile din zona Reghin – Valea Gurghiului pe care ne-am axat cercetarea au fost cele pentru care sunt atestate surse de sare sub diferite forme, cum ar fi bazinele cu apă sărată de la Jabeșița și Idecu de Jos, localități în care, încă din anii 1800, au funcționat băi – stațiuni de tratament contemporane cu cea de la Sovata.

2.2.1. Comuna Gurghiu, județul Mureș

1. **Tip:** baltă de apă sărată, neamenajată 1
2. **Poziționare GPS:** A = 452 m; E = 6 m; N = 46°45,476'; E = 24°52,864'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** situată în imediata apropiere a izvorului activ al Pârâului Sărat, pe partea dreaptă a acestuia. Este colmatată, fiind acoperită aproape în întregime de o crustă de sare cristalizată, cu urme de oxizi de fier. Izvorul care o alimentează reușește pe alocuri să pătrundă prin crusta de sare, formând la suprafața acesteia 2 mici ochiuri cu apă sărată, feruginoasă
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** precară, balta este colmatată aproape în întregime
7. **Alte observații:** La ieșirea din localitatea Gurghiu, spre vest, pe direcția satului Comori, se pot observa de la distanță zone acoperite în întregime de sare cristalizată – albia Pârâului Sărat/Pârâului Slatini. Acesta străbate zona denumită astăzi Sós Rét [Pășunea/Câmpia Sărată]. De-a lungul Pârâului Sărat se întâlnesc mai multe surse de apă sărată, printre care izvoare, câteva ochiuri de apă sărată, bălți și fântâni. Unele dintre aceste au fost exploatate și sunt acum părăsite, altele mai sunt încă active
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 30_a



1. **Tip:** baltă de apă sărată, neamenajată 2
2. **Poziționare GPS:** A = 452 m; E = 6 m; N = 46°45,476'; E = 24°52,864'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** situată în imediata apropiere a izvorului activ al Pârâului Sărat și a bălții de apă sărată 1. Este activă, dar părăsită. Pe fund și pe margini este acoperită de o crustă de sare cristalizată, cu urme de oxizi de fier. Izvorul care o alimentează are un debit relativ mic, apa sărată având culoare roșiatică, ce indică prezența oxizilor de fier
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** relativ bună
7. **Alte observații:** La ieșirea din localitatea Gurghiu, spre vest, pe direcția satului Comori, se pot observa de la distanță zone acoperite în întregime de sare cristalizată – albia Pârâului Sărat/Pârâului Slatini. Acesta străbate zona denumită astăzi Sós Rét [Pășunea/Câmpia Sărată]. De-a lungul Pârâului Sărat se întâlnesc mai multe surse de apă sărată, printre care izvoare, câteva ochiuri de apă sărată, bălți și fântâni. Unele dintre aceste au fost exploatate și sunt acum părăsite, altele mai sunt încă active
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 30_b



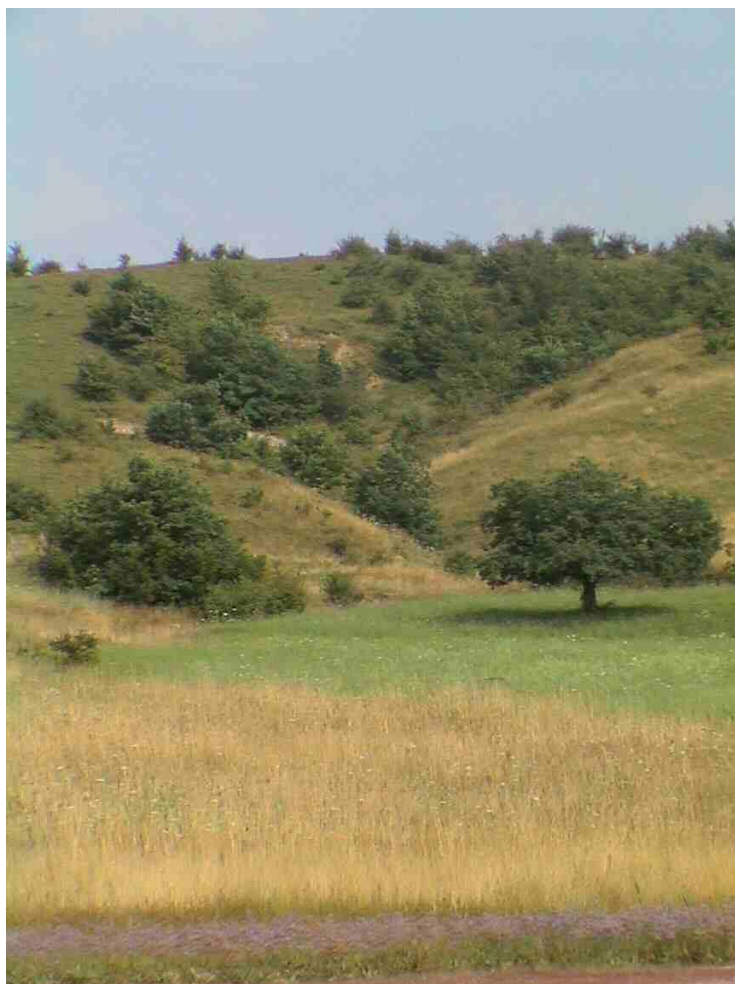
1. **Tip:** fântână de apă sărată, neamenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 452 m; E = 6 m; N = 46°45,476'; E = 24°52,864'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului; părăsită
4. **Descriere sumară:** situată pe un izvor secundar al Pârâului Sărat. Pare să fi fost amenajată în vechime, păstrându-se anumite urme ale amenajărilor din lemn – jghebul de captare și direcționare a izvorului; forma aproape rotundă a fântânii, care are acum aspectul unei bălți; urmele intervenției umane asupra aspectului solului – îndreptarea intenționată a nivelului de călcare
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** precară
7. **Alte observații:** La ieșirea din localitatea Gurghiu, spre vest, pe direcția satului Comori, se pot observa de la distanță zone acoperite în întregime de sare cristalizată – albia Pârâului Sărat/Pârâului Slatini. Acesta străbate zona denumită astăzi Sós Rét [Pășunea/Câmpia Sărată]. De-a lungul Pârâului Sărat se întâlnesc mai multe surse de apă sărată, printre care izvoare, câteva ochiuri de apă sărată, bălți și fântâni. Unele dintre aceste au fost exploatate și sunt acum părăsite, altele mai sunt încă active. Fântâna pare a nu mai fi folosită astăzi, apa sa fiind amestecată cu nămol cenușiu. În depunerile de sare din jurul său se pot observa însă urme de animale (copite de cornute, urme de la păsări etc.) care probabil consumă apa pe loc. În această zonă au existat trei fântâni de unde se aprovizionau cu apă sărată locuitorii din satele Gurghiu, Ibănești, Hodac și Adrian
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 31



1. **Tip:** Pârâul Sărat/Pârâul Slatini
2. **Poziționare GPS:** A = 446 m; E = 6 m; N = 46°45,569'; E = 24°53,059' (izvorul activ al pârâului)
3. **Forma de administrare:** proprietatea statului
4. **Descriere sumară:** izvorăște de la baza Dealului Slatini. Se varsă în râul Gurghiu, la cca. 2 km de la izvorâre. Este alimentat de mai multe izvoare de apă sărată, dintre care o parte au secat, locul de unde izbucneau prezentându-se astăzi ca un izvor colmatat, acoperit de o crustă groasă de sare cristalizată, nămol sărat și urme de oxizi de fier, în timp ce altele au un debit foarte scăzut
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** La ieșirea din localitatea Gurghiu, spre vest, pe direcția satului Comori, se pot observa de la distanță zone acoperite în întregime de sare cristalizată – albia Pârâului Sărat/Pârâului Slatini. Acesta străbate zona denumită astăzi Sós Rét [Pășunea/Câmpia Sărată]. Apa Pârâului Sărat are o culoare gri-cenușie, având consistență argiloasă, care oferă o imagine deosebită în contrast cu albul cristalelor de sare, care sunt depuse într-un strat consistent de-a lungul pârâului, și cu florile de culoare mov și roșu, specifice mediilor saline (*Salicornia europaea* și *Limonia gmelini*)
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 32; Pl. 33_a



1. **Tip:** Dealul Slatini
2. **Poziționare GPS:** -
3. **Forma de administrare:** proprietatea statului
4. **Descriere sumară:** situat în împrejurimile Gurghiului, la sud-vest de localitate, și la circa 2 km de satul Orșova. Dealul este presărat cu surse de rocă de sare și surse de apă sărată, izvoare, bălți, fântâni, fiind totodată locul de unde izvorăște Pârâul Sărat, cunoscut și sub numele de Pârâul Slatini, care străbate întreaga vale, vărsându-se în râul Gurghiu. Aceste surse de sare se pot observa în timpul verii, în zilele secetoase, cu ochiul liber, de la distanță, prezentându-se sub forma unor pete albe, de sare cristalizată, pe versantul dealului
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. Toate aceste fântâni de sare erau amenajate și protejate de case de lemn, fiind ținute încuiate cu încuietori și chei de lemn. Ele erau păzite de un paznic, plătit de către săteni
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 33_b



2.2.2. Comuna Ideciu de Jos, județul Mureș

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 401 m; E = 7 m; N = 46°49,349'; E = 24°45,730'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; are un administrator; încuiată permanent
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție monocelulară din lemn. Casa are plan pătrat, cu latura de 4 m, acoperiș în 2 ape, învelit cu țiglă. Pereții casei sunt construiți în tehnica amnarilor, din bârne orizontale fixate la ambele capete în canale scobite în stâlpii verticali care susțin construcția. Fântâna propriu-zisă este situată la nivelul podelei, este pătrată în secțiune, acoperită pe jumătate, cu pereții căptușiți în adâncime cu scânduri de brad
5. **Datare:** cca. 1700 (vechimea exploatării izvorului, nu a clădirii care îl adăpostește)
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** accesul la fântână se făcea numai două zile pe săptămână, marțea și vinerea, între orele 9 și 13. Apa sărată nu se plătea, paznicul fântânii fiind angajatul primăriei. Deși este mai veche, mai bine păstrată și protejată decât fântâna nr. 2, aprovizionarea cu apă sărată se face cu precădere de la cea din urmă, situată la aproximativ 20 de metri N – E de prima. Mai multe unități economice producătoare de brânzeturi se aprovizionează de aici cu apă sărată, izvorul fântânii 2 fiind mai puternic și mai accesibil mașinilor care vin și scot apa cu ajutorul unor pompe
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 34; Pl. 35_a



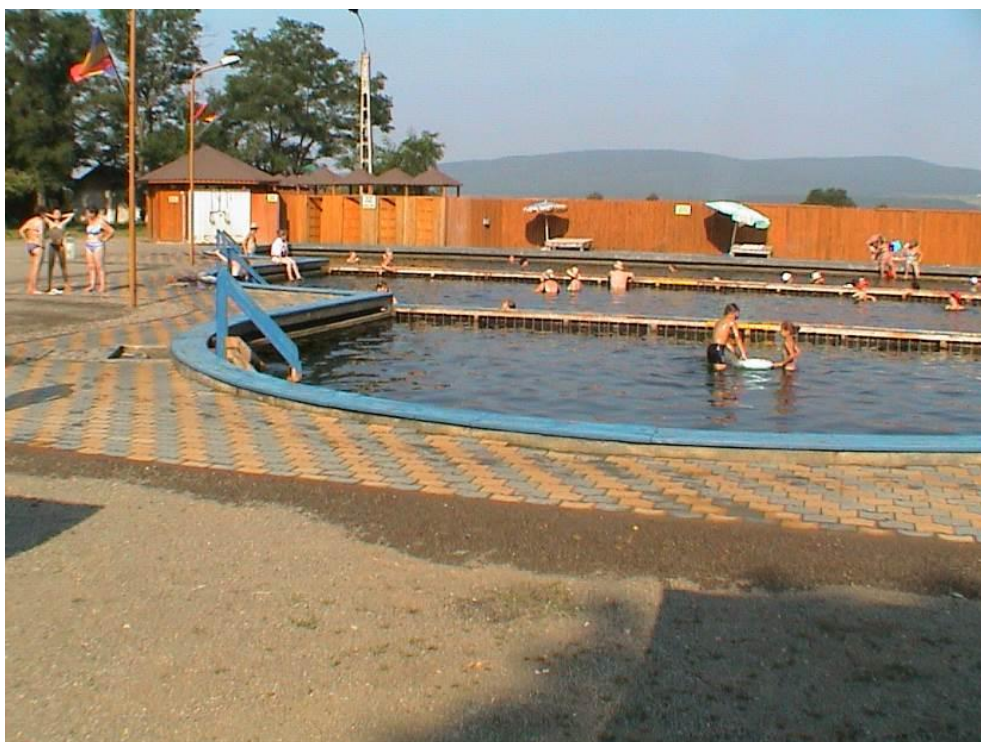
1. **Tip:** fântână de apă sărată, parțial amenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 404 m; E = 7 m; N = 46°49,361'; E = 24°45,733'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; are un administrator; încuiată permanent
4. **Descriere sumară:** situată la cca. 20 m de fântâna veche (n.n. fântâna de apă sărată 1), în curtea Căminului Pensionarilor din Idecu de Jos, în partea stângă a porții. Este parțial amenajată, izvorul fiind captat într-o groapă de formă dreptunghiulară, căptușită pe adâncime cu scânduri. Deasupra nivelului solului este amenajat un confrag din scânduri, cu una din laturile lungi mai înaltă decât cealaltă, astfel încât acoperișul fântânii este înclinat într-o apă. Este învelită cu carton gudronat, pentru a o proteja cât mai bine de infiltrațiile de apă pluvială. În partea centrală acoperișul se deschide, fiind astfel posibilă exploatarea cu ușurință a apei sărate
5. **Datare:** cca. 1700 (vechimea exploatarea iverului, nu a clădirii care îl adăpostește)
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** Izvorul are un debit foarte mare, motiv pentru care de aici se aprovizionează agenții economici, producători de brânzeturi, pâine sau mezeluri. Pentru a se asigura o bună repartiție, există o programare pe zile a micilor întreprinderi, care iau apă sărată contra-cost. La fața locului sosesc periodic cisterne care se încarcă cu apă sărată cu ajutorul unor pompe electrice proprii, care pompează apa sărată de la fundul fântânii, unde concentrația de sare este mai mare. Pe fundul fântânii este vizibilă roca de sare
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 35_b; Pl. 36_a



1. **Tip:** lacuri de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 404 m; E = 7 m; N = 46°49,361'; E = 24°45,733'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** situate în spatele Căminului Pensionarilor din Ideciul de Jos, spre răsărit. Cele trei lacuri sărate comunică între ele prin mici canale de legătură. Două dintre acestea sunt folosite de pensionarii de la cămin, în scop curativ. Aceștia se ung cu nămol sărat apoi se spală cu apa sărată din lac. Aceasta se încălzește pe cale naturală, datorită proprietăților heliotermice. În cel de-al treilea lac este amenajat un sistem de captare și pompare a apei sărate, care o dirijează către băile amenajate în Cămin. Pensionarii fac tratamente cu băi sărate calde, sub atenta supraveghere a personalului medical, apa fiind încălzită artificial
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** nu este cazul
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 36_b; Pl. 37



1. **Tip:** ștrand cu apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 387 m; E = 6 m; N = 46°49,355'; E = 24°46,666'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; administrat de primărie
4. **Descriere sumară:** În imediata apropiere a bazinului vechi, alimentat de un izvor de apă sărată, a fost amenajat un ștrand modern, cu apă rece, unde se fac tratamente cu nămol și băi cu apă sărată
5. **Datare:** primele băi au fost amenajate în jurul anului 1812, aproape pe același loc în care se găsește acum ștrandul
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** ștrandul este folosit și ca bază de agrement, pe lângă funcționalitatea sa curativă
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 38_a



Localitate: comuna Ideciu de Jos, jud. Mureș

Interlocutor: K. Thomas, n. -;

Data: 2 august 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu, Arthur Szabo

Î: Am dori să ne spuneți dacă în afară de izvoare sărate pe teritoriul localității se află bazine sărate, fântâni?

R: Au fost trei fântâni sărate, în prezent se află două, la băi, una a fost pentru idiceni și ailalta a fost a noastră și alta a delenilor o fost și era denumire Pârăul Sărăți.

Î: Pârăul Sărat?

R: Da. Acolo era o fântână pentru săteni din Deleni.

Î: O fântână pentru deleni?

R: Da.

Î: Deleni fiind mai sus puțin?

R: Delenii de Sus e linia ferată, pe partea dreaptă se merge înainte vreo 4 km. E un sat așa cu case împrăștiate.

Î: Și alte izvoare nu mai are acolo așa sărate?

R: Sărate nu mai sunt.

Î: Și forma acestor fântâni? Cum erau?

R: Păi era închisă. Era clădire făcută peste ele și era paznic de murătoare. Aici la băi și în prezent este clădirea, din sus de fântâna aia, clădirea era a paznicului de murătoare.

Î: Da. Paznic de murătoare nu? De ce era paznic?

R: Păi când mergea noaptea trebuia să păzească când dușea murătoare oamenii, indiferent de sat, că atunci nu era sare, dușea murătoare și fășea sare. La tăieri de porc se folosea murătoare.

Î: În ce fel o folosea?

R: În mâncăruri folosea și cel mai mult la tăiat de porc. Da' în mâncare doar le trebuia că atunci nu se găsea altfel de sare ca acu'. Acuma se găsește și sare brută și sare pentru mâncare.

Î: Știți cum se căuta, cum se identifica un izvor de sare?

R: Păi și atunci era specialist, ca și în ziua de astăzi. De exemplu meri cu aparate, așa am avut om din bătrâni. Ca de exemplu, erau locuitori care n-avea fântâni în curte și merea cu o salcă și zicea no aici să-ți faci fântână că aici ai apă.

Î: De apă dulce sau de apă sărată?

R: De apă dulce.

Î: Dar pentru apa sărată?

R: Erau specialiști care venea și se găsea în mai multe locuri însă nu avea atâta izvorul putere ca să facă o fântână. Doar vedeți că și unde îs căbănila amu, mai sus de băi, într-un loc, că sunt flori albastre și în dreapta și în stânga.

Î: Și ce-s cu florile albastre? Ce-s acolo?

R: Alea așa fac în locul sărat și ălea și iarna și vara și o sută de ani așa rămân că ălea nu se scutură.

Î: Și cum se cheamă?

R: Flori sărate sau flori albastre.

Î: Și ele sunt sărate când muști din ele la gust?

R: Nu. Nu sunt. Da cresc numa în locul unde-i sărat.

Î: Astea sunt singurele flori care cresc sau mai sunt și altele?

R: Nu! Flori din ălelalte nu se fac. Numai ălea, și ălea o perioadă, pe urmă dacă le culege are omul și 5-6 ani, și 10 ani. Dar dacă cu timpul rămân acolo pe urmă se veștejesc și pă urmă se hivernează.

Î: Astea sunt acolo mai sus de băi?

R: Ie. Vizavi unde-i drumul de la băi și în partea dreaptă iese și din sus de căbăni și acolo este un loc și să vede.

Î: După dumneavoastră, de cât timp sunt aceste izvoare sărate?

R: Oioi. Astea-s din 1700 și ceva.

Î: De unde știți?

R: De la oameni mai în vârstă. Eu eram copil de șapte ani și am avut unchi care a fost vice primar. El îmi explica toate lucrurile. Și acuma dacă vin din Austria sau vin din Germania vin la mine: no unde o stat bunicii mei că hăi bătrâni dacă mai sunt vreo patru - cinci bătrâni.

Î: Fântânile erau ale proprietarilor sau ale obștiei?

R: Ale obștiei.

Î: Și ați spus că le păzeau?

R: Da. Și băile o fost până în 1812, o fost a comunei și din 1812 o fost jumătate a comunei și o fost proprietar Șobăl direct.

Î: Șobăl din Reghin?

R: Da. Da o avut și aici locuiță, unde-s căbănila sus, acolo la băi, aia o fost clădirea. Și acolo erau mai multe vile. Erau a lui Taici, era a lui Clos, un nepot de al lui Clos o murit acu', anu trecut.

Î: Noi reușim să mai vedem o asemenea fântână?

R: Cum să nu.

Î: Cu acoperiș cu tot?

R: Da. I fântâna aia veche acolo vizavi cu băi se vede o căsuță mică cu acoperiș cu tot, și acolo nu știu dacă e deschis, până acuma era deschis, dar au închis din cauză că o intrat câini, o căzut acolo și o murit și nu era voie. Găsiți. Fântâna aia e. Că este și mai în sus una, dar ăla e acoperit, e cu capac mai jos, care o fost a Idicelului. Și a Delenului o fost pe părăul celălalt.

Î: Deci trei fântâni mai sunt?

R: Da. Atât mai sunt. Că a Delenului e astupat. Aia e gata. E nimic, că nu o mai îngrijit că nu o mai avut nevoie dacă s-o găsit sare și una alta, nici nu duc. Sunt vreo câțiva care duc când taie porc că-i mai bine slănină, dar când o găsit și câini morți și pisici morți, nu mai duc.

Î: Dumneavoastră ați auzit cum se face o fântână sărată? Cum se amenajează o fântână? Una de apă dulce știm toții cum se face.

R: Aia de murătoare e mai ușor de făcut, din cauză că ăla se face îmblănit din lemn, că ala nu se hâie, [...] din cauză că terenul e tare. Da ăl de apă dulce, cum vine apa aia, ăla se răstoarnă.

Î: Deci îl colmatează, îl astupa?

R: Da.

Î: Da ăsta sărat nu?

R: Da. Ăla e îngrădit acolo, dacă o să mergeți o să vedeți. Ăla e făcut în cozi de rândunică sau în coadă de vulpe. Și fântâna în exterior se vede cum îi construită.

Î: Și se sapă la o adâncime mare?

R: Nu. Aicea exemplu care există nu-i săpat să zic la doi metri jumate, la trei metri maxim, dar nu-i la trei metri. Și jos o găsit piatră de sare și n-avea rost să meargă mai jos.

Î: Piatră de sare?

R: Da. Pe fundul fântânii există piatră de sare cum e la Praid sau în alte părți.

Î: O acoperă cu ceva?

R: E acoperită. Nu cu capac. E deschis. Jur împrejur e podită ca și o casă și e făcut acoperiș și părete, că dacă nu, poate să meargă un copil să se înnece în el.

Î: Cum se scoate apa sărată? Cu ce se scoate?

R: Cu găleata exact și poate intra că este făcut podeț între el, și scoate. Că avea oamenii înainte de război, avea butoiașe anume pântru sare, îi umplea cu gălețile și cu căruțele îi ducea.

Î: Deci butoiașe mici pentru sare?

R: Da. Sau alții aveau butoiaș mai mare, depinde, aici în majoritate, la Ideciu de Jos, o fost 12. Că comuna nu-i așa de mare. În 51, acuma suntem în 95, nu, în 91 au sfințit biserica, cred că a patra oară, că acoperișul era distrus. Și o venit episcopul nostru de la Sibiu și o zis, auzi Domnu „asta nu-i biserică de comună sau de sat, asta-i biserică de oraș, că Alba Iulia îi oraș și e biserică mai mică ca asta”.

Î: Butoiașele astea în care duceau sare, înainte, când erai mata copil, aveau cercuri de fier sau de alun?

R: Nu. De fier, și era capac deasupra și avea numa așa o gaură mică de băga o cheie care scotea murătura.

Î: Da de ce-i spune murătoare?

R: Dacă-i sărată. Pe ungurește se zice *so* [șo].

Î: Că la noi în moldovenește denumirea asta de murătoare e folosită la murături.

R: Păi eu armata acolo am făcut, Brăila, Galați.

Î: Și se transporta de la fântână cu căruța cu mai multe butoiașe?

R: Da. Depinde care ducea două - trei butoiașe, sau era care duceau cu... dar de fapt atunci nu erau cărucioare, erau căruțele cu roate de fier, nu ca amu' cu roți de cauciuc.

Î: În ce se depozita?

R: În butoiul ăla. Îl lua jos din căruță și-l punea, că era postament.

Î: Cam ce capacitatea avea așa un butoi?

R: În jur la 50 de litri.

Î: Cât timp ajungea sarea asta?

R: Depinde cât foloseai, era la care ținea și două săptămâni, era care găta într-o săptămână. De exemplu, era bogătani care avea oamenii la lucru și ăia folosea la mâncare multă. Aia se găta. Era fixat de două ori pe săptămână.

Î: Atâta aveai rându?

R: Era marțea și vinerea. De la ora 9 până la ora 13. Și era închis. Era paznicul acolo.

Î: De ce? Ca să strângă din nou apă să facă sare?

R: Nu se strângea, se făcea. Așa era programul fixat.

Î: Oamenii plăteau pentru apă?

R: Nu.

Î: Dar paznicul ăla cine îl plătea?

R: Consiliul. Tot oamenii.

Î: Au scos sare brută, sare gemă?

R: Nu.

Î: Dar minereu este?

R: Este. Doară o fost, dar nu s-o scos. Doar amu de când o fost inundații în 70, amu s-o mai topit. Din cauza apelor amu sunt gropi. Acolo s-o topit sarea și s-o lăsat terenul în jos. Și acuma sunt. Și vine de la Sovata. Și pe urmă vine pe Părăul Sărat și vine așa trece la Săcat și acolo este.

Î: Dar nu s-a scos? Bolovani de sare nu s-au scos?

R: Nu. Nici la Sovata nu s-o scos. La Praid. Acolo există mină de sare.

Î: Deci am ajuns cu apa acasă. Ce feluri de mâncare se găteau? Și la tăiatul porcului?

R: Porcul când îi tăia, slănina sau ce carne, aia ține 2 - 3 într-un ciubăr sau într-o vană și dup-aia scoate, lasă sare, că altcumva nu stă. Și pe urmă slănina, sau și cârnațul îl bagă la afumătoare și carnea. Acuma nu mai afumează așa mult că acuma este congelator, frigider, care înainte nu era.

Î: Îl pune la afumat în podul casei?

R: Nu. Am afumători. Și băștinașii, înainte de război, avea numa afumători. Amu mulți și-o făcut așa din placaj afumători.

Î: O să ne arătați o afumătoare?

R: Da.

Î: La mâncare? Ce mâncare găteau cu ea?

R: Depinde ce mâncare făceau. În general la orice mâncare se folosea. De exemplu supă de varză sau de roșie sau majoritatea mâncărilor se folosea murătoare. Și la supă de găină. Se pune o linguriță sau o lingură după poftă. O pune la fiert și când se fierbea o băga. Gusta bucătăreasa - mai trebe un pic sau mai trebe un pic de oțet.

Î: La animale se dădea apă sărată?

R: La animale aduceau pietre din partea Praidului. Nu se dădea că nu era bună. Pietre din ăla brut, care se scotea.

Î: Dar de aici de ce nu se dădea la animale?

R: Nu era atâta. Că, înainte de război, majoritatea avea animale câte 10-12 bucăți de vite și aia trebuia pietre multe.

Î: Și cei de la Praid care vindeau pietrele pe ce le dădeau? Pe bani sau pe cereale?

R: Și pe cereale și pe bani care era așa mai... depinde care avea bucate multe dădeai bucate, grâu, porumb, cartofi sau ce doreai, că aveai.

Î: Și oamenii de aici se duceau cu bucate?

R: Cum să nu. Dar veneau ăia de la Praid cu mașină, veneau și cumpărau oamenii sare. Că și acolo, ca și la Moldova, unde sunt sonde de sare, că doar și acolo sunt fântâni care era proprietate. Sau să zicem de apă minerală de la Borsec și acolo sunt izvoare care sunt proprietate personală.

Î: Ce murături puneai?

R: Varză, gogonele sau castraveți, acolo trebuia iarna.

Î: Dar brânză?

R: Noi brânză, sau cum se face acum cașcaval, noi nu făceam telemea. În partea Sibiului se face acolo și telemea.

Î: Erau oameni care mergeau de aicea cu produse la Praid să facă acolo schimb sau veneau ăia de acolo aici?

R: ăia veneau aici. De exemplu, aicea este foarte multă pădure. Era proprietar care avea pădure, făcea lemne și ducea la câmpie, de exemplu pe la Tolci pe acolo, nu era păduri și merea cu lemne. Acuma nu mai e cazul.

Î: Au existat, și există și acum băi aici?

R: Da. Există și băi calde, aia-i căminul personal, aia-i băi calde. Și este ștrandul jos, l-or mai mărit.

Î: Din cât timp știți dumneavoastră că s-au făcut băi aici? De când datează?

R: Apoi, au fost și băi cu nămol aici și înainte. Vă arăt băi d-ălea vechi. Și era și restaurant și era balcoane și era multe locuri. Veneau până aici că erau două linii în gară. Era gară mare aici. Veneau de la Târgu Mureș și băga trenuri pe linia a doua și veneau oameni din belșug. Și veneau de la Reghin cu trăsuri, că atunci nu erau autobuze sau microbuze sau nu știu ce.

Î: Asta înainte de război, nu?

R: Da.

Î: La băi cum făceau tratamentul?

R: Cum era indicația de la doctor.

Î: Și care era procedeul?

R: Dacă omul și în ziua de azi proceda să facă cel puțin 12 băi, indiferent că-l face la nămol sau face la băi calde sau face dincolo. Și după 12 băi trebuie cel puțin o săptămână repaus. Am avut un cumnat din Hunedoara, o venit și o făcut băile, s-o dus înapoi și s-o dus la lucru și o fost dureri ca și înainte și era să moară, că trebuie și un repaus pe parcurs.

Î: Se făcea gargară cu apă sărată?

R: Au făcut unii, dar puțini. Pentru gât.

Î: Se făceau și frecții?

R: La nămol. Se încărca cu nămol dupaia se spăla. În cartea aia există și ponturi cum era înainte și tot felul. Se dădea cu nămol, și stătea la soare și mergea, atunci nu erau dușuri cum e amu, mergeai, era făcut un bazin acolo și se spălau.

Î: Ce boli lecuiau?

R: Pentru dureri de reumatism. Și în ziua de astăzi pentru aia. O fost aici la azil de bătrâni un doctor de București care amu o murit. Și o zis așa: măi, mulți nu știu ce zace la Ideci, și au vrut să facă austrieii acoperiș, să îl acopere. Și primaru' care o fost, amu o murit, deja e al treilea primar după el, nu o fost de acord, dacă Consiliul popular nu o fost de acord cu ei, atunci nu o mai făcut. De vreo 10 ani o fost asta.

Î: Pentru tratarea animalelor se foloseau apă, sare?

R: Nu. Apa sărată nu-i bună pentru animale. Pentru animale există piatră brută, ei mai ling piatra ca să capete poftă de mâncare. Că doar dacă ar bea murătoare s-ar cufure.

Î: Se obține sarea prin fierberea apei?

R: Da. De exemplu mulți din murătoare îl fierbea și se făcea sare. Dar din 10 kg din murătoare nu făceai două kg de sare. Nu, nici vorbă, doar 1 kg, 1,5 kg de sare. Că doar aburu ce ieșea din apă și rămânea doar sarea.

Î: Și dumneavoastră ați făcut?

R: Nu.

Î: Dar bătrânii au făcut?

R: Au făcut înainte. Dar amu, nu.

Î: Se obișnuia să se pună, de exemplu într-un vas mai mare, la soare?

R: Nu. Aia numa' prin fierbere.

Î: Avea o denumire sare aia care se obține prin fierbere?

R: Nu. Sare de folosință.

Î: Era albă, curată?

R: Nu. Era așa gri.

Î: Era folosită sarea la descântece?

R: Așa ceva nu s-o folosit aici.

Î: De ce se spune când vărsa sarea că-i prilej de ceartă?

R: Aia și acum și atunci se spunea. Nu ai fost atent. Vezi că te cerți dacă s-o vărsat sare. Țălea-s vorbe băbești, cum se zicea mai demult, și în ziua de azi.

Î: Se foloseau găoace de ceapă în noaptea de Anul Nou?

R: Nu. În părțile astea nu.

Î: La naștere i se pune copilului în apa de botez sare?

R: Nu. La noi se boteza în biserică, este o farfurie mică.

Î: Dar la nuntă?

R: Nici la nuntă. Bucate se dădeau, dar sare nu.

Î: Dar la înmormântare?

R: Nu. La înmormântare, după ce înmormântează, neamurile după bătrânețe, merg roată la mormânt, când e la nivelul pământului mormântul fac trei ture și după se astupă. Aici înainte de război, dacă o murit cineva s-o dus în biserică, io făcut slujbă popa.

Î: Povestiri despre sare?

R: Acuma nu mai este cine să povestească, de exemplu până acum vreo 20 de ani mai eram în jur de 10 bărbați, mergeam duminica la cărți, și acolo mai povesteam noi, dar acum ne-am rărit. Mai am socru-său lui primaru', ăla e deodată cu mine, dar ăla nu știe nici istoria, nici neamurile lui nu și le cunoaște.

Î: Altceva ce ați putea să ne mai spuneți?

R: Păi altceva despre sare eu nu mai ce să vă spun.

Î: În ce localități mai sunt izvoare sărate?

R: Este un sat românesc Săcalu, este Jabenița, și acolo există fântână sărată, vin apele din partea Sovatei, vine pe Pârăul ăl Sărat, de acolo vine la noi la Băi și aici este Mureșul și merge la Săcalu. În Jabenița este și stațiune, însă este mai mică, nu-i așa puternică ca asta, și apoi e traversată la Săcalu.

Î: Și ăsta e pârăul Sărat?

R: Pârăul Sărat e altul. Spre Deleni, la doi km, este Pârăul Sărat care izvorește din pășune.

Î: Pârăul Sărat de unde vine?

R: Izvorește din pășune, că-s dealuri, și apa se adună acolo.

Î: Pârăul Jabenița de unde vine?

R: Pe sub pământ vine. Are izvor.

Î: Ea trece oare prin niște bolovani de sare?

R: Aia eu nu pot să știu. Dar vă spun, e din Sovata. Și acolo, pe urmă, apare aici în Jabenița, pe urmă apare la noi, la noi îi mai puternică, și stațiunea ca la Jabenița. Eu am lucrat în construcții, am făcut bazin de apă și nu ne-o dat voie pentru oraș, și amu este și aicea apă. Nu ne-o dat voie să facem captarea apei de jos de Jabenița din cauză că s-a mai filtrat apă sărată.

Î: Aici în sat se folosește cuvântul ăsta, că „îi e drag ca sarea în ochi”?

R: Nu se folosește.

Î: Dar „i-a pus vulpii sare pe coadă”?

R: Nu.

Î: Sarea se folosea la tăbăcirea pieilor?

R: Și în ziua de azi se folosește.

Î: Cum se folosea mai demult?

R: O ducea la tăbăcaru și tăbăcaru o prelucra.

Î: Folosea apa sărată?

R: Aia numa tăbăcaru știe.

Î: Găsim aici un tăbăcar care să ne spună?

R: Păi găsiți acolo vizavi cu Cooperativă, pe partea stângă, cum mergeți în sus pe dreapta e o casă netencuită. Nici nu știu cum îl mai cheamă. Că-i venit amu, de vreo trei ani.

Î: Ne arătați afumătoarea?

R: Da. E făcută lângă cămară. Are 1,80 de 2 m.

Î: Focul se face?

R: Într-un vas și se astupă să nu curgă untură pe ea, că se aprinde carnea.

Î: Cu ce fel de lemn?

R: Cu lemn putred ca să-i deie un gust bun. Prea mult fum încă nu-i bun, că se face amară.

Î: Lemnul putred din ce e?

R: Cel mai bun e din salcă, că e dulce.

Î: Cât timp îl țineți la afumat?

R: O săptămână, maxim două, că dacă nu se amărăște.

2.2.3. Sat Jabenia, comuna Solovăstru, județul Mureș

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 386 m; E = 7 m; N = 46°46,905'; E = 24°47,166'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din scândură de lemn, de forma unei case monocelulare, în plan pătrat, cu latura de 3 m. Pereții au înălțimea de circa 2,5 m. Acoperișul în 2 ape este învelit cu plăci de azbociment. Ușa de scândură nu mai este încuiată. Fântâna propriu-zisă este situată pe peretele opus intrării, groapa săpată pe adâncime fiind amenajată în plan pătrat, cu latura de 1,10 m, cu pereții căptușiți cu scânduri de brad, dispuse pe verticală, puțin înălțate deasupra nivelului podelei, consolidate la capetele superioare cu scânduri orizontale
5. **Datare:** cel puțin 100 de ani
6. **Stare de conservare:** bună (construcția în sine); izvorul care o alimenta și-a pierdut salinitatea
7. **Alte observații:** fântâna veche este situată în centrul localității; nu mai este activă, apa pierzându-și salinitatea. Localnicii se aprovizionau cu apă sărată în zilele de marți, primind fiecare câte 1 – 2 găleți de apă. Era păzită și administrată de un om, angajat și plătit de oamenii din sat.
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 38_b; Pl. 39_a



1. **Tip:** fântână de apă sărată, parțial amenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 385 m; E = 5 m; N = 46°47,084'; E = 24°46,681'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din scândură de lemn, pătrată în plan, cu latura de 0,8 m și înălțimea de 0,5 m. Această seamănă cu o construcție monocelulară în miniatură, având un acoperiș în 2 ape, care se deschide pe o latură, pentru a permite accesul la apa sărată. Apa se scoate din fântână cu ajutorul unui par lung, de capătul căruia se agață găleata sau recipientul adus de acasă de fiecare localnic. Fântâna propriu-zisă este săpată pe o adâncime de 3 m, fiind alimentată de un izvor cu un debit mare de apă. Pe fundul său s-a pus un strat de prundiș, pentru a filtra apa de impurități. Pereții sunt căptușiți cu scândură din lemn de brad
5. **Datare:** 1987
6. **Stare de conservare:** bună (construcția în sine)
7. **Alte observații:** fântâna nouă este amenajată la marginea satului, în zona numită de săteni „La Gurețe”, pe locul unde a existat o fântână de apă sărată cu casă. A fost amenajată de Cristea Toader și alți câțiva săteni. Este deschisă permanent, dar pentru a se putea exploata apa sărată fiecare doritor trebuie să vină cu recuzita proprie (găleată etc.). În zona în care este situată fântâna nu există surse de apă dulce, apa din subteran fiind sărată sau sălcie
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 39_b; Pl. 40_a



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 392 m; E = 5 m; N = 46°46,810'; E = 27°47,224'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** în imediata apropiere a rocii de sare vizibilă la suprafață, în malul râului Gurghiu
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** În albia râului Gurghiu, în zonele unde sunt prezente zăcămintele de sare gemă, se află mai multe izvoare de apă sărată, unele active, iar altele colmatate. Câteva asemenea izvoare au fost identificate în albia râului Gurghiu, în dreptul proprietății săteanului O. Chirilă, casa nr. 30
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 39_b; Pl. 40_b



1. **Tip:** lac cu apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 395 m; E = 6 m; N = 46°47,059'; E = 24°46,923'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** Lac heliotermic, cu nămol sărat, folosit de localnici pentru băi de nămol. De aici se extrage nămolul și pentru aprovizionarea ștrandului din Jabeșița. Este înconjurat de vegetație specific salină
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Situat în zona „La Gurețe”, a făcut parte pe vremuri din complexul balnear. Astăzi se exploatează liber, localnicii și cunoscătorii venind aici pentru tratamente cu nămol, extras direct de la sursă. Nu se poate înota în el, nefiind curățat, dar nămolul este spălat de pe corp cu apa sărată, încălzită pe cale naturală, luată direct din lac
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 41_a



1. **Tip:** rocă de sare
2. **Poziționare GPS:** A = 393 m; E = 7 m; N = 46°46,764'; E = 24°47,103'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** vizibilă la suprafață, din loc în loc, în malurile prăbușite ale râului Gurghiu. De aici se exploatează sare solidă, rocă, de către săteni, pentru a se da la animale
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** un astfel de loc cu zăcământ de sare a fost vizitat în timpul cercetării efectuate în Jabenita (2 august 2005), în malul drept al râului din spatele grădinii lui O. Chirilă (casa nr. 30)
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 41_b; Pl. 42_b



1. **Tip:** ștrand cu bazine cu apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 396 m; E = 6 m; N = 46°46,893'; E = 24°47, 286'
3. **Forma de administrare:** proprietate privată
4. **Descriere sumară:** amenajat pe locul vechilor băi cu apă sărată. În prezent ștrandul de la Jabenîța are o adâncime de circa 17 m, adunându-și apa din mai multe izvoare. Bazinul are o suprafață de 675 m. p., cu adâncimi variabile, fiind podit pe alocuri. Este compartimentat în 3 bazine: unul pentru copii, unul pentru persoane care nu știu să înoate, și unul (și cel mai mare) pentru înotători. Salinitatea apei este însă destul de ridicată, astfel încât greutatea corpului uman este susținută aproape de suprafața apei
5. **Datare:** cca. 1880 – băile vechi; reamenajate în 1972, apoi după 1989
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** băile vechi au fost amenajate în jurul unui lac foarte sărat, format pe cale naturală, în conul de exploatare al oanei de sare din Jabenîța. Ștrandul este prevăzut cu recipiente în care se păstrează nămol sărat, adus de la lacul de la Gurețe, care poate fi folosit în condițiile respectării anumitor indicații terapeutice și de igienă. Astfel, după utilizare, nămolul se spală de pe corp la dușurile amenajate în imediata apropiere a bazinului, după care se recomandă o baie în apa sărată
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 42_b



Localitate: sat Jabenîța, comuna Solovăstru, jud. Mureș

Interlocutor: C. Toader, n. 1946;

Data: 9 august 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu, Arthur Szabo

Î: Anul nașterii?

R: 1946.

Î: Dumneavoastră ați făcut fântâna de la Gureaț?

R: Da. În '87.

Î: Cum ați făcut-o acolo?

R: Acolo o fost fântâna adrienilor și a beicanilor și ei și-o scos, acolo o fost din lemn, o scos lemnele afară ei, și o dus lemnele în sat să facă la paznicul de noapte o gheretă. Și o rămas părăsită. Pe urmă o trebuit curățită și am făcută înapoi eu și cu vecinii.

Î: La ce adâncime ați săpat?

R: La 2 jumate, 3 metri și am pus prund pe fund ca să filtreze, cam o jumate de metru cub, ca să filtreze murătoarea, că dacă nu, iese murătoarea murdară.

Î: Și de acolo în sus?

R: În sus am pus scândură lateral, în afară, și înăuntru am pus tot prund ca să filtreze. Și atunci scândura nu merge, că ține pământul și dincoace ține pociung sau șoșii din lemn de stejar care am băgat în pământ. Scândura din brad.

Î: Și șpraițurile, cele care unesc șoșii?

R: Tot din brad.

Î: De la suprafața pământului sunt două rânduri de scânduri. Cum se cheamă?

R: Cofragi.

Î: Acoperișul?

R: Din scândură, în două ape, ca să nu sară vreun câne, vreo mătă.

Î: Cu ce scoate apa de acolo?

R: Cu găleți.

Î: Și gălețile în ce se pun?

R: Într-un cârlig. E acolo. Îi spune rudă.

Î: E concentrată tare în sare?

R: Da. Dacă vreți vă dau. Trebuie agitată că apa grea e dedesubt și cea ușoară deasupra. Murătoarea e mai grea ca apa.

Î: Ați fiert murătoare să faceți sare?

R: Da. În ceaun. Îl hierbi pă foc până se evaporă apa și sarea să face cum o scoți de aici, să o spargi cu ciocanul.

Î: Cum o numiți?

R: Sare. Sau mălai de sare.

Î: Ați dus peste deal la ciobani?

R: Păi este aici, lângă apă, este stâncă de sare, ș-apoi vin aștia cu târnăcoape, cu răngi, și fac de acolo dropi de sare și duc la oi.

Î: Și ce le dă în schimb pe sare?

R: Nu le dă nimica. Duc ei. O pun și pe siloz. Și unde fac lapte, vin și cu cistern și duc murătoare.

Î: Și nu vă golește fântâna?

R: O golește. D-apăi dimineața e plină iar.

Î: Percepeți o taxă?

R: Nu.

Î: Ați văzut cum se face la fân? cum stropește cu apă?

R: Cum să nu. La siloz trebuie, la fân uscat nu; tocat, că dacă nu, se acidulează.

Î: E o zi specială în care vine să se ia murătoare?

R: Când vreu. Cu bidoane. Vin mașini. Continuu vin.

Localitate: sat Jabenita, comuna Solovăstru, jud. Mureș

Interlocutor: O. Chirilă, n. 1927;

Data: 4 august 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu, Arthur Szabo

Î: Născut în ce an?

R: 1927..

Î: Aici ați locuit de copil?

R: Da.

Î: Spuneți-ne care sunt izvoarele, fântânile și lacurile sărate de aici?

R: Lacul de scăldat, are o adâncime până la 17 m, și apoi este aici o fântână, noi de aici consumam, băgam carnea direct la murătoare.

Î: Unde e murătoare?

R: În fântâna asta de aici. Și acuma s-o schimbat, dar avem alta în capăt, tot sărată.

Î: Unde s-a schimbat izvorul?

R: O ieșit acuma, îi nici sărată tare, acuma nu-i bună de murătoare.

Î: Și acuma de unde luați murătoare?

R: Acuma mai în jos de asta. Acolo avem cum e spiru.

Î: Adică sărată tare?

R: Da. Arată tu într-o sticlă. Apoi avem aicea în sărători cum ne trece râul, cum merge, cum îi sare pe aici, tot izvoare sunt, 7-8 izvoare, în marginea râului.

Î: Cum se cheamă râul?

R: Râul Gurghiului.

Î: Avem și nămol sărat?

R: Ăla e aicea, cam circa 200 de metri, în marginea satului, dar eu am fost la Techirghiol când am fost acolo o fost un medic atât de bun. Acolo doctorul, era un doctor din Târgu Mureș, o zis de unde ești? Din Jabeșița! De ce ai venit aici, că la alea de la Jabeșița îs mai bune ca aicea. ăstea sunt foarte bune aicea, de când venea lumea, când eram eu copil mic aicea era un lux și o fost a unui boier, a lui Vereșescu din București. Apăi era un lux aicea numai marmură și băi calde și lux.

Î: S-au stricat toate?

R: Alea s-or dus după prund, când cu Ungaria s-or distrus. Și-apoi care or putut or mai vândut, care or mai furat și s-or distrus. Acuma de vreo doi ani, trei, or făcut din nou

Î: Cum se poate găsi un izvor de apă sărată? De unde știți că ăla e izvor de apă sărată și că nu-i de apă dulce?

R: Acolo e și iarba sărătură, se vede ea că-i sărătură.

Î: Și ce fel de iarbă îi?

R: Este și un fel de flori așa albastre care cresc lângă sărătură. Veneau domnii cu birjele, apoi noi copii fiind ne dădeau birjarii câte un leu - doi, ne duceam aduceam câte un buchet de flori și le dădeam la domni și boieru ne scotea afară că era un om al dracului. D-apăi erau luxuri: băi calde, vai de capu meu, acolo cânta muzica, restaurant dincolo de drum. O fost un lux...

Î: Fântânile care le aveți aici sunt ale unui om sau ale satului?

R: Nu. A satului.

Î: Cum se amenajează o fântână de apă sărată?

R: Noi de când o fost lumea aici era hotărâtă marța, și cui îi trebuia sărătură vine marța. Era un om pus și distribuia dacă îi trebuia, când era de tăiat porcii, venea când îi trebuia.

Î: Între ce ore?

R: Nu era oră. Când vinea.

Î: Era paznic?

R: Asta nu trebuia paznic că nu o fură nimeni.

Î: În alte locuri erau paznici!

R: Și aicea o fost pază înainte. Nu aveai voie să sapi sare, dar pe marginea apei era sare, în Răzor, pe apa Gurghiului. Vâna asta cum vine de la Praid, pe la Orșova și pe aici și trece la Monor încolo.

Î: Dar vână de sare ce înseamnă? Minereu de sare?

R: Da. Sare în pământ!

Î: Și peste ea trece apa?

R: Este spoială. Care ajunge apa peste ea se înmoaie, că de aia sunt atâtea gropi - unde o ajuns apa s-o topit sarea și o rămas gropi. Unde o fost mai multă sare o făcut mai mare gaură. S-o lăsat casele la oameni pe aici.

Î: La fântână din ce se pune, ghizdele sau lemne? Cum se face o fântână de sare?

R: Doar e aicea. Puteți să o vedeți. E îngrădită, e bătută cu scânduri, îi făcut cofraj, și de acolo se scoate, avem rudă cu ciubăr, o rudă și o găleată de lemn ca să nu ruginească.

Î: Mai aveți o găleată de lemn?

R: Nu! Că s-o stricat aici.

Î: Nici rudă nu mai aveți?

R: Îi o prăjină, orice prăjină poți să pui.

Î: Se face acoperiș la fântână?

R: E făcută! uite ni. Am avut una veche, aia am stricat-o și am făcut una bună.

Î: Când se scotea apa din fântână? Dimineața, la prânz, seara?

R: Când vrei.

Î: Deci numai marțea?

R: Ei. Atuncea era zi ca să nu? Marțea venea oamenii cu ciubăru' de ducea cu găleata, cu ce avea și ducea ca să aive peste săptămână, ca atunci nu era sare. Că aia se folosea. Și era aicea înainte, bătrânii scoteau de asta și o fierbeau, și dacă o fierbi mult se face sare, ca cum faci cașul, ieșea albă ca zăpada. O făceai cași și o puneai în desagi și se ducea peste deal, pe la Idicești, pe unde nu era sare.

Î: Și pe ce o dădea?

R: Pe brânză, pe bani.

Î: Se numea cumva sarea aceea? Avea o denumire?

R: Sare hiartă din apă. De murătoare. Și aicea dacă mergi și te speli, când mergi la soare imediat apare sarea.

Î: Și mergeau mulți oameni din sat cu sare?

R: Noi atuncea eram de ăștia mai amărâți.

Î: Ați văzut cum se fierbea sarea?

R: Un mălai de ăla de sare? Și noi am făcut. Am hiert-o într-un ceaun de aluminiu, vreo două trei ore, că se face spumă, și apoi o puneai într-o plasă, și-o strângeai și rămânea sarea, cum era cașul. O fost o bogăție a satului, numa' cu războiul s-o distrus. Atâtea lucruri o fost aicea: o fost clădiri și hotel și tote ailalte.

Î: În ce sate se duceau de aici cu sarea?

R: La Potoc, la Idicel.

Î: Potoc?

R: Deleni. Așa-i zicea, Potoc sau Deleni. Mereau oamenii cu câte un mălai - două

Î: Și cât îi dădea?

R: Aducea cum era acolo, ori un ban, ori niște brânză, un caș. D-apoi eu scoteam de aicea, că asta-i de folos pentru animale.

Î: Deci scoteați sare de aici din marginea râului?

R: Da.

Î: Bolovani de sare?

R: Da. Dropi de sare pentru că e de folos la animale, la oi și la vite.

Î: Cu ce o scoteați?

R: Cu barosul și cu ic de ăla de fier - zăvor, pană. Și dădeam, și-apoi cum o cotlonea, cum rupea apa dedesupt, că dacă nu o rupea apa trebuia să bați mult la ea, dar dacă apa dedesubt o cotlonea, apăi de aici o pocneai și să rupea și chica. Și-o venit într-o noapte când era miliția călare, m-am dus într-o dimineață și cum o săpat-o apăi s-o rupt un drop de ăla cam de 900 de kile. M-am dus cu zăvorul și cu barosul și-apoi l-am rupt, l-am scos pe răzor, m-am dus cu căruța și am încărcat-o în căruță, și m-am dus la ciobani, că veneau ciobanii anume, duceam o majă de sare, cinci kile de brânză.

Î: O majă de sare cât are?

R: O sută de kg.

Î: De unde erau ciobanii?

R: De la Idicel, de la Potoc.

Î: Veneau ei aici la dumneavoastră?

R: Da. Și m-am dus cu o căruță de sare să o duc la ciobanu' de la Adrian și în capul satului m-o ajuns miliția călare. După al doilea război mondial. M-a văzut miliția călare și chiar lingeau caii sare din căruță. Amu mi-era frică că mă întreabă, că nu era voie să o scoți. Și-apoi unde mereți cu căruța? Apoi merem să mutăm stâna, am pus și un ceaun acolo în căruță, mutăm stâna, ne ducem să mutăm stâna și le ducem și sare la oi.

Î: Și i-ați păcălit așa?

R: D-apoi nu mi-o făcut control.

Î: Ce ați luat pe sarea aia?

R: Brânză.

Î: Vă dădea și unt și urdă?

R: No păi de unde? Că ăia nu fac

Î: Apa sărată la ce se întrebuințează?

R: Apa sărată la murătură, la porci, în loc de sare.

Î: Cât puneți?

R: Punem, dacă e carnea grasă, o ținem trei ore în saramură.

Î: În saramura cum o luați din fântână?

R: Așa cum îi. Băgăm acolo cărnurile, le ținem trei ore. Și slănina dacă e grasă poți să o ții trei, patru zile.

Î: Cârnații?

R: Cârnații se sară aparte.

Î: După ce scoateți carnea de la murătoare unde o puneți?

R: Se pune la fum.

Î: În pod?

R: Și în pod și la afumătoare, oriunde.

Î: Aveți o asemenea afumătoare?

R: Da. E aici.

Î: La afumătoare cât o țineți?

R: Vreo patru, cinci ore o afumăm așa cu rumeș, cu coceni, și când e așa roșeată, să nu se prea afume o luăm și o spală, o taie și o pune în borcane, ori într-o ladă cu sare.

Î: La murături, tot așa în saramură le puneți?

R: În murătoare, da.

Î: Nu o diluați cu apă dulce?

R: Nu. Atunci e bună murătoarea când stă oul deasupra ei. Așa, bagi oul, dacă nu se lasă înseamnă că e tare, dacă se lasă oul îi nesărată.

Î: Pentru ce boli se face tratament aici?

R: Pentru reumatism. Aici o fost la mine bolnavi, și o venit cu două cârje, o venit primul an și apoi s-o dus și o venit, astea-s foarte bune. Nămolul - te duci, te ungi, stai la soare pân' te uști, când asudă atunci te duci și te speli, stai o țâr la soare și mai faci odată unul. Și poți să faci cam trei ture de nămol pe zi, dacă faci poate 15 - 20 de băi atuncea se cunoaște. Prima dată te înmoaie, două trei zile până te burcule, și înseamnă că îți face bine.

Î: Animalele beau apă sărată?

R: Nu. Noi le punem drop, când îi trebe să lingă, linge. Când trece turma se mai duc să beie, dup-aia mere burta.

Î: Se folosea murătoarea pentru tăbăcirea pieilor?

R: Nu. Sarea se folosea. Era foarte bună.

Î: Și ați folosit?

R: Noi nu am fost tăbăcari.

Î: Au fost aici tăbăcari care au lucrat așa cu sare?

R: Da. O fost, da s-o îmbolnăvit. O fost un cojocar.

Î: Era obicei să se folosească sarea la naștere? Se puneă apă sărată la copil? La nuntă?

R: Mâncarea se făcea cu murătoare.

Î: Dar soacra primea cu sare și cu pâine?

R: Eu nu știu de astea.

Î: Se puneă sare în găoacele de ceapă ca să se știe cum va fi vremea?

R: Aia se face. Cine știe? Și aicea era, dar sunt niște femei care se ocupă de treburile alea. Nu știu cum scot ceapa, o descurcă, pun acolo în sare, au anotimpul lor. Și în Solovăstru s-o făcut. Și pe aici s-o făcut. Apăi puneă 12 coșcovete de ceapă și puneă sare și apoi le numea, că le ghisa, nu știu, de exemplu pe care se udă mai tare înseamnă că e plouată luna, care e uscată înseamnă că e secetoasă luna. Folosea la astronomia asta.

Î: La descântece se folosea?

R: Nu.

Î: Vărsarea sării era prilej de ceartă?

R: Se mai zice așa. Dar ce are sarea cu cearta?

Î: Se spune în popor că îi ești drag ca sarea în ochi?

R: Aia da. Când o zis că: mi-ești drag ca sarea în bucate l-o pedepsit, d-apoi dacă nu i-o sărat-o i-o căzut bine.

Î: Cunoașteți expresia – i-a pus sare pe coadă?

R: Nu știu.

R: Gheorghiu Șoakna, adică Baia de sare a Gurghiului, așa îi zicea. O fost comună, mai amu comuniștii o făcut sat.

Î: Putem merge să vedem unde este sare aicea?

R: Da. Mereți drept înainte 10-50 de m. De aici s-o distribuit sarea de la fântâna asta, murătoare.

Î: De unde îi vine numele de murătoare?

R: De la murături.

Localitate: sat Jabeniița, comuna Solovăstru, jud. Mureș

Interlocutor: T. Ion, 72 ani

Data: 3 august 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu, Arthur Szabo

Î: Vârsta dumneavoastră?

R: 72 de ani.

Era un fel de murătoare care o foloseam la pregătirea mâncării în gospodărie.

Î: Aici era izvorul?

R: Aicea. Și era un om numit pe care îl plăteau oamenii satului, cu 5 lei sau mă rog, cât era și în fiecare marțe venea și dășchidea și dădea la fiecare.

Î: De ce numai marțea?

R: Că era o zi numită. Nu putea să intre, era fântână încuiată și fântână igienică.

Î: Era încuietore?

R: De lemn.

Î: Cât lua fiecare om?

R: O găleată, două. Când o fost cedat Ardealu', era criză de sare, ducea murătoare de aici, Meream acas', o fierbem pe sobă, și după ce se fierbea se făcea ca o rășitură, ca un fel de mălai și meream cu sarea la Idiceni, peste păduri, după mere, iarna, domnule. Dam sare pe mere, că ăia nu avea sare acolo. Și când ajungea cu desage în sare – aveți sare? avem! no hai să vă dau pe mere!

Î: Câte mere vă dădeau?

R: Asta era la negociere, la înțelegere.

Î: Ce mai aducea de acolo în schimb?

R: Numa mere. Că la noi nu era pomicultură.

Î: Care sunt părțile componente ale fântânii?

R: 4 șampe, 8 rigle, șpraițuri, pe fundul apei îi pământul gol. Și scânduri puse dincoace de rigle. și dincoace se pune pământul, că dacă bați cuie aicea nu ține cuiu.

Î: Ați luat bolovani de sare de pe valea Gurghiului și ați dus la schimb?

R: Am și eu acas. Din valea Gurghiului, când venea apa mare, spăla răzoul și rămânea bloc de sare. Meream cu barosul și cu șe puteam și dușeam la oi și vite. Dacă vreți merem și vă arăt.

Î: Ați dat și la mocani?

R: Nu. Ei își procurau.

2.2.4. Sat Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș

1. **Tip:** baltă de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 484 m; E = 10 m; N = 46°45,217'; E = 24°53,402'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** este balta care se află la cea mai mare altitudine; se prezintă sub forma unui ochi de apă sărată, fiind înconjurată de depuneri masive de sare cristalizată și vegetație specifică mediilor saline. Este curățată, semn că este folosită în continuare. Apa din baltă nu conține nămol, astfel încât poate fi utilizată în alimentație
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. În preajma fântânilor părăsite de altădată au fost săpate mici gropi pentru a capta izvoarele de apă sărată. O parte din aceste bălți au fost săpate pe locul vechilor fântâni
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 43_a



1. **Tip:** bălți de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 472 m; E = 9 m; N = 46°52,204'; E = 24°53,401'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** se prezintă sub forma unor ochiuri de apă sărată, fiind înconjurată de depuneri masive de cristale de sare, de vegetație specifică mediilor saline și nămol sărat. Nu sunt curățate și este posibil să nu fi fost utilizate ca atare. Deasupra celor două bălți trece un jgheab de lemn, care probabil capta apa izvorului aflat la altitudine, pentru a o dirija către fântâna aflată în aval. Probabil bălțile s-au format în urma scurgerii surplusului de apă sărată sau a blocării jgheabului
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. În preajma fântânilor părăsitate de altădată au fost săpate mici gropi pentru a capta izvoarele de apă sărată. O parte din aceste bălți au fost săpate pe locul vechilor fântâni
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 43_b; Pl. 44_a



1. **Tip:** fântână de apă sărată, neamenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 475 m; E = 8m; N = 46°45,205'; E = 24°53,433'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** se prezintă sub forma unei bălți de apă sărată, înconjurată de depuneri de sare cristalizată și vegetație specifică mediilor saline. Păstrează urmele antropice ale vechilor amenajări: forma solului, bolovani de râu care au fost folosiți la fundamentul vechii clădiri de lemn etc.
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** deteriorată; casa care adăpostea fântâna și toate amenajările au fost distruse
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. Această fântână a aparținut locuitorilor din satul Orșova. A fost amenajată, acoperită de o construcție de lemn, de tipul unei case monocelulare, încuiată permanent. Avea un paznic, care era cel care scotea apa din fântână și o distribuia sătenilor o dată pe săptămână, în zilele de miercuri
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 44_b



1. **Tip:** fântână de apă sărată, neamenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 480 m; E = 8 m; N = 46°45, 209'; E = 24°533,411'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** se prezintă sub forma unei bălți de apă sărată, înconjurată de depuneri masive de sare cristalizată și vegetație specifică mediilor saline. Păstrează urmele antropice ale vechilor amenajări: forma solului, bolovani de râu care au fost folosiți la fundamentul vechii clădiri de lemn, jgheabul de lemn care capta și dirija izvorul ce alimenta fântâna etc. Izvorul și-a schimbat cursul în timp, balta fiind alimentată din subteran dar și printr-un firicel de apă cu oxizi de fier, aflat la circa 1 metru distanță dreapta de vechiul jgheab
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** deteriorată; casa care adăpostea fântâna și toate amenajările au fost distruse
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. Această fântână a aparținut locuitorilor din satul Comori. A fost amenajată, acoperită de o construcție de lemn, de tipul unei case monocelulare, încuiată permanent. Avea un paznic, plătit de sătenii din Comori. Avea, și are încă, cea mai mare concentrație de sare, vizibilă după depunerile de cristale de sare ce o înconjoară. Din interviurile realizate la fața locului am aflat că era și cea mai des utilizată, fiind preferată de toți locuitorii din regiune. În anul 2007 fântâna a fost reamenajată, fiind acoperită cu casă¹²
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 45



¹² Szabo 2008.

1. **Tip:** fântână de apă sărată, amenajată
2. **Poziționare GPS:** A = 466 m; E = 7m; N = 46°45,309'; E = 24°53,415'
3. **Forma de administrare:** proprietatea satului; accesibilă permanent
4. **Descriere sumară:** se prezintă sub forma unei fântâni de suprafață. Este amenajată simplu: groapa de formă pătrată în plan are latura de 1 m și adâncimea de 0,9 m. Pereții fântânii sunt consolidați cu scânduri de lemn. Nu este acoperită. Apa din fântână are o adâncime de 0,30 m și are culoare cenușie, este tulbure
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** relativ bună; apa nu este protejată de impurități
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. Singura fântână de apă sărată, amenajată cât de cât, se găsește pe un alt versant al aceluiași deal, la răsărit de zona sus-amintită, în apropiere de locul unde se extrage roca de sare la suprafață, cu metode tradiționale, de către sătenii din Orșova și Gurghiu. În apropierea acestei fântâni se găsesc și 2 izvoare de apă sărată, din care unul secat și altul activ
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 46



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:**
A = 446 m; E = 6 m;
N = 46°45,569';
E = 24°53,059'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** este un izvor secat, aflat în apropierea fântânii de apă sărată 3
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** secat
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. Singura fântână de apă sărată, amenajată cât de cât, se găsește pe un alt versant al aceluiași deal, la răsărit de zona sus-amintită, în apropiere de locul unde se extrage roca de sare la suprafață, cu metode tradiționale, de către sătenii din Orșova și Gurghiu. În apropierea acestei fântâni se găsesc și 2 izvoare de apă sărată, din care unul secat și altul activ
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 47



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 452 m; E = 6 m; N = 46°45,476'; E = 24°52,864'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** este un izvor activ, care curge către Pârâul Sărat. Se află în apropierea fântânii de apă sărată 3, trecând chiar prin fața acesteia. Apa izvorului are o culoare roșiatică, de la oxizii de fier. De-a lungul cursului său se pot observa depuneri de cristale de sare, în cantități mai mari sau mai mici, cât și nămol sărat. În acestea, se disting urme de păsări
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** activ
7. **Alte observații:** În locul numit Pășunea Slatini, situat pe versantul sudic al Dealului Slatini, au existat mai multe fântâni de apă sărată care au aparținut satului Orșova, satului Uriseni și satului Comori. Singura fântână de apă sărată, amenajată cât de cât, se găsește pe un alt versant al aceluiași deal, la răsărit de zona sus-amintită, în apropiere de locul unde se extrage roca de sare la suprafață, cu metode tradiționale, de către sătenii din Orșova și Gurghiu. În apropierea acestei fântâni se găsesc și 2 izvoare de apă sărată, din care unul secat și altul activ
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 48



1. **Tip:** rocă de sare la suprafață
2. **Poziționare GPS:** A = 489 m; E = 12 m; N = 46°45,307'; E = 24°53,365'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea satului
4. **Descriere sumară:** roca de sare se exploatează la suprafață, fiind foarte aproape de nivelul de călcare al solului, în cadrul mineritului tradițional sau țărănesc. Din loc în loc se pot observa roci de sare în curs de exploatare, sau gropi din care a fost extrasă deja sarea
5. **Datare:** exploatare din vechime, cel puțin de 200 de ani
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** pe versantul apusean al Dealului Slatini, în apropiere de locul unde găsește fântâna de apă sărată 3, se extrage roca de sare la suprafață, cu metode tradiționale, de către sătenii din Uriseni, Orșova și Gurghiu. Uneltele folosite în vechime au fost ciocane și icuri din lemn, locul lor fiind luat astăzi de unelte metalice, în mare măsură din fier: barosuri, cazmale, icuri, lopeți, lanțuri, răngi. Pe parcursul cercetărilor am identificat 3 persoane care exploatau roca de sare de la Orșova, un sătean din Orșova și 2 din Uriseni. Cu uneltele menționate anterior o căruță de „piatră de sare” se poate scoate de un singur om cam într-o zi de lucru, însă în doi merge mult mai repede. Bolovanii de sare, care sunt plini de impurități (nisip și pământ) se folosesc ca adaos la hrana animalelor: la oi, vite și cai
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 03; Pl. 49



Localitate: sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș

Interlocutor: B. Floare, n. 1937;

Data: 4 august 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu, Arthur Szabo

Î: Născută în ce an?

R: 1937.

Î: În ce sat?

R: De aici, din Orșova

Î: Spuneți-ne, oamenii de aici din sat cu ce se ocupau, din ce trăiesc, ce activitate au?

R: Păi îs agricultori, numa' că agricultura noastră merge foarte slab, nu-i rentabilă.

Î: O fost colectivizare?

R: Nu, nici nu o fost, dar e sub munte și ne distrug mistreții.

Î: Ajung până aici mistreții?

R: O, domnule, nu știu cum să vă zic, anu' trecut mi-am îngropat soțul. Am avut o parcelă de pământ închisă, împrejmuită, o zdrobit-o tăta, nici în plasă n-am avut să aduc, știulețul tăt tăt l-o frământat, l-o rupt tăt.

Î: Și oamenii nu stau la pândă să pună să-i aranjeze?

R: Până mai trăia bărbatu-meu mai merea cu câinele noaptea, mai păzea, acolo durme, altfel nu avea ce le face; doar să-i huiduiești, no așa, că nimic nu ne-o rămas, o vinit de la consiliu ș-o evaluat; uite amu nimic nu ne-o dat nimeni, nimic no, așa, oamenii de aișea cam așa ne descurcăm; mai sânt care mai lucrează pe la patroni.

Î: Dar înainte, când erați dumneavoastră copilă, tot greu era, dar oamenii se duceau la sare și făceau comerț cu sare. Ia spuneți, cum făceau?

R: Știți cum făceau? Aduceau lichidul ăla, murătoare, o șerbe într-un ceaun, șerbe atâta până ce se fășe sare aia fină, fină, apăi făcea 2 - 3 - 5 kg, mă rog, care cât, și se ducea cu ie pi la Ibănești, pi la Hodac și o dădea pe mâncare; asta o fost când o fost foamitea aia mare.

Î: Și ducea sarea acolo. Și pe ce o dădea?

R: Pe mâncare. Asta o fost când o fost foametea. Pe făină. Dar asta o fost atunci. Pe urmă o trăit oamenii din agricultură că nu erau atâția mistreți.

Î: Mama dumneavoastră, tata dumneavoastră o adus asemenea sare? O făcut sare din murătoare?

R: Pe timpuri, așa cred că da.

Î: Și cum se numea bolovanul ală de sare?

R: Nu se făcea bolovan. De copilă știam, când tot fierbea lichidul ăla se prindea pe ceaun și o rădea și o punea în soare de se usca. Drobul ăla male, bulgărele ăla e negru.

Î: Cea care se fierbea?

R: Era albă.

Î: Și o fierbea de două ori?

R: O dată. Trebuia să o fierbi până scade lichidul ăla.

Î: Și o vindea cu ce măsură?

R: O cupă.

Î: Din lemn?

R: Din tablă. Din ce aveau omul.

Î: Ce știți despre fântânile de aici?

R: S-or mai dărâmat.

Î: Dar atunci când știți dumneavoastră, mai în tinerețe?

R: Păi atuncea era fântâna orșovenii. Era om care da murătoare, că era închisă. Era căsălie, o căsuță așa, și era fântână mare și era om pus acolo și mergeai și-ți umplea putina; erau berbinți, așa se numeau, butoaie de lemn.

Î: În ce zi se făcea?

R: O dată sau de două ori pe săptămână, cam așa ceva se făcea.

Î: Și plăteați pentru asta?

R: Nu se plătea. Cred că era plătit omul, că doar nu stătea pe degeaba acolo, nu știu. Atunci aveam primar pe vremea aia în sat, atunci nu doar la comună. Era sat cu primar. Și moșul meu o fost.

Î: Dumneavoastră ați fost acolo la murătoare?

R: Da. Am fost, am adus de acolo, am făcut băi.

Î: Unde?

R: Acolo. Nu știu dacă ați fost, acolo chiar pe deal, era niște lacuri.

Î: Nu am ajuns acolo. Dacă urcăm de acolo de la sare, sus pe deal vedem lacurile alea?

R: Nu știu dacă mai sunt. O fost două lacuri. Știi câtă lumea venea? Foarte multă lume.

Î: Din sat? Din prejur?

R: Din prejur.

Î: Ce făceau acolo?

R: Era un nămol, nu te puteai băga în lac că te scufundai. Așa, de pe margine luai nămol. Asta vă spun, ce am făcut eu. Și te ungi tot, din cap până-n picioare. Și-apoi, cu apă, luam cu o oală mai din colo, apă de-aia sărată, și cu aia ne spălam.

Î: După ce se usca nămolul?

R: După ce se usca tot crăpa. Da știți ce de folos o fost?

Î: Deci e nămol bun? Însănătoșea oamenii?

R: Da. Foarte bun. Pentru reumatism.

Î: Fântâna?

R: Deci era fântâna a Orșovei, era fântâna chinceșenilor, așa le zicem, Ccomorii, era fântâna gurguienilor, asta era cum să vă zic, în capătul celălalt, unde e ridicat ăsta ni, pentru telefoane. Pe partea aia mai înainte așa, cred că și acuma curge izvor bun. Apă noi aducem când tăiem porcii.

Î: Ce fântâni mai aveau? Cine mai aveau fântâni acolo?

R: Păi deci, nu știu de și Urâsiu aveau, poate și Urâsiu aveau. Îs două sate, Urâsiu de Jos și de Sus. S-o dărâmat, că știți dumneavoastră, și la noi o fost vremuri și s-o mai lăsat terenul. Deci acuma nu avem nici o fântâna, numa dacă ni răsare așa ni aducem.

Î: Din bălți?

R: Din bălți.

Î: Acolo la bălți am fost. Sunt niște bucăți din lemn și cu un canal pe mijloc și pe alea aduce apa din izvor în baltă, așa e?

R: Probabil. Ori îs rămase di pi la fântână.

Î: Nu, dar se vede că au mijlocul scobit? Ele sunt de mult puse.

R: Probabil așa.

Î: De când știți dumneavoastră că sunt aceste izvoare?

R: De când m-am născut eu așa știu. De când mă știu acolo îs fântâni, o fost fântâni de murătoare, era un om, ăsta era Manoilă, așa îl chema, el era cu fântâna noastră.

Î: Și aduceați cu căruța acasă?

R: Păi care au căruță, și care nu, mergeau cu găleți.

Î: O păstrați aici acasă?

R: Da.

Î: Și la ce o foloseați?

R: La mâncare, că nu era sare în comerț, nu da nimeni bani pe sare ca acum. Acuma cumpărăm sare, nu merem la murătoare, numa când tăiem porcii, apă d-ai-a aducem și punem în butoi și băgăm acolo carnea de se murează, slămina și toată carnea. Și pe urmă băgăm la afumătoare la pod și așa. Se păstrează așa. Păi frigem așa și băgăm peste iarnă.

Î: La murături?

R: Castraveții îi puneam în murătoare. Și gogonele. Puneam așa, deci se săra o țâr și dup-ai-a clădeam în borcane.

Î: Nu mai trebuia să le puneți sare?

R: Vedeți dumneavoastră că acum sunt plicuri, zice că nu mai trebe pus nimic, numa' plicul.

Î: La animale, care sare se dădea?

R: Tot din murătoare puneam, cu cănița, puneam așa în covată, puțină murătoare d-ai-a. Și la porci, în găleata cu lături, punem o țâr de murătoare că are alt gust și lor.

Î: La drobii de sare, piatra de sare?

R: Drobul de sare se pune la oi, la jite, d-apăi ele când au nevoie ling de acolo.

Î: În altă parte se duceau brobi de sare, la ciobanii din satele din împrejur?

R: Da! Se duc la stâne. Și mai ales care au oi multe își duc și pentru iarnă că le pun așa.

Î: Cu ce le plăteau cei de la stână? Le dădeau bani?

R: Păi îi plătește, nu știu cât. Ori că-i dă caș, ori că-i dă bani, ce știu eu ce are nevoie.

Î: Știți până unde ajungeau drobii de sare din-prejur?

R: De la Glăjerie, din Toaca la deal, că nu este ca aicea. Nu este numai în Jabeniță. De la Reghin în sus, în Jebniță ce este și încolo nu.

Î: Se folosea sarea din murătoare pentru spălat pe față?

R: Nu. Pentru masă, că era foarte fină și frumoasă și era albă ca zăpadă. Ați văzut acolo pe pietre, așa se face.

Î: Dar se folosea la descântece?

R: Nu știu.

Î: Se folosea la nașterea copilului?

R: Nu știu.

Î: La nuntă?

R: La mâncare și pe masă.

Î: La înmormântare?

R: Tot la masă. Cu descântecele nu le am.

Î: Dar dacă se vărsa sare se spune că era ceartă?

R: Da. Asta o știu. S-o vărsat sarea, zice, no, deci urmează scârba.

Î: Dacă ne mai spuneți dumneavoastră ce nu v-am întrebat noi despre sare?

R: Ce să vă mai zic no despre sare? Păi numa că îi bună, ni, băile alea îs foarte bune, aduc nămol și acasă de se pune pe picioare.

Î: Și aduc și apă sărată ca să spele cu murătoare?

R: Nu. Se spală cu apă.

Î: Dar nu se face baie și pe anume pietre înfierbântate și dup-ai-a se pune murătoare să iasă abur?

R: Nu am auzit. Știam că se face pentru gripă. Dar cu gicaș, dăla alb. O piatră albă. Se face foc, și pe urmă o arunci în vas cu murătoare și stai acolo și tragi. De la buna știu.

Î: Și ce spunea?

R: Hai ca să-ți fac abureli!

Î: Cât timp?

R: Până trecea.

Î: Și trăgea pe gât și pentru astm?

R: Da, da! Era bun și pentru astm. Ca o salină. De multe ori am zis: mă, nu este nimeni aicea să facă aici. Îi curent, îi drum. Peste drum de Slatini, oamenii ăia nu pot bea apă că îi sărată apa.

Î: Era posibil în trecut, ca acea apă din scaldătoare să se evapore?

R: Totdeauna era, și așa pe marginea ei încă era mătreață d-aia verde așa, deci o apă stătută.

Î: Ce fel de flori creșteau pe acolo?

R: Sarea mâșii. Erau și un mov mărunt și alb. Și este o floare așa, de gheață, îi zice rânsă, măruntă, roșiatică și groase, niște frunzițe așa subțiri dar groase.

Î: Nu ați adus flori de acolo?

R: Nu. ce să fac cu ea. Tot de acolo culegea iară o bătrână, dar e moartă, tot o floare mov, mare. La floare îi zicea oul găinii. Nu știu pentru ce o aduna. Asta crește înaltă.

Î: Ați gustat din flori?

R: Nu. Nu știu ce să vă mai zic.

Î: Ne interesa de fântâna Gurghienilor. Nu știu dacă ei mai au fântână, au apă?

R: Nu au fântână, izvor este. La capetul la Dâlmă, la Slatini, acolo o fost un patron cândva, erau niște nuci, și acum cred că mai există, și acolo zicea „no merem la comandă la murătoare că de aici o dus-o toată chinzașenii ori o vint urisăanii și-o luat de la noi și nu mai ajunge să o iaie”.

Î: Departe de fântâna Ghiurgășenilor era?

R: Da! Că a noastre, a orșovenilor, erau aici. Asta, să veneau un să gată slatinile, dâlma, acolo unde-i ăsta ni, antena aia mare ce-i acolo. Pe acolo pe la căpătul la ăla.

Î: Și dacă ne ducem noi acolo găsim?

R: Găsiți izvorul. Mai încolo și urci o țâr.

Î: Din Gurghiu am văzut o pată mare de sare

R: Na, trebuie să găsiți izvorul.

Localitate: sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș

Interlocutor: D. Zaharia, n. 1940;

Data: 4 august 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu, Arthur Szabo

Î: Unde suntem aici?

R: În Pășunea Slatinii.

Î: Cum vă numiți?

R: D. Zaharia.

Î: Născut în anul?

R: 1940.

Î: Care a fost ocupația dumneavoastră?

R: Am lucrat la pădure.

Î: În prezent?

R: Agricultură, cosit. Dar nu am mai ținut animale că nu mai are rost.

Î: Izvoarele astea sărate din Slatină sunt de multă vreme?

R: Așa le-am pomenit.

Î: De când erați copil?

R: Atunci erau fântâni și erau paznici la fântâni, era o zi numită când veneam la murătoare.

Î: În ce zi?

R: Miercurea.

Î: Pe paznic cine îl plătea?

R: Oamenii.

Î: De ce numai miercurea?

R: Păi așa era. Erau fântâni și erau închise de lăcate, cărora le spuneam măglaș.

Î: Au existat mai multe fântâni?

R: O fost acolo în jos fântâni la Ghiurghiu, o fântână, și aici a mai fost o fântână a urisenilor.

Î: Cine erau urisenii?

R: Urisiu de Sus, peste deal. Veneau aici după murătoare.

Î: De unde mai veneau?

R: Din Sânmihai. Aici veneau la murătoare, toate împrejurările astea.

Î: Ei nu aveau murătoare?

R: Nu aveau.

Î: În afară de sare exista și nămol sărat?

R: O fost înainte. Dar o făcut, când o curățit pășunea, o făcut șanțuri să strângă tină de aia cum se află acolo. Tină de aia, dacă te ungi cu nămol d-ăla pentru răceală, nu-ți trebuie, poți să meri la doctor, că nu face doctorul ce face tina aia.

Î: Cum se știe că un izvor sărat este bogat și se poate face fântână?

R: Dacă acolo e făcut fântână, aicea e sută în sută că este apă, adică murătoare și pentru nămol se poate face acolo deasupra.

Î: Deasupra unde?

R: Este acolo, e mlaștină, și nămol să faci, dacă ar vrea cineva să facă, ai putea să faci băi sărate.

Î: Știți cum se face o fântână?

R: Păi, fântâni d-ăstelante am făcut destule. D-apăi tot așa se sapă. Și se clădește sau se berlește.

Î: Pe fundul fântânii ce se pune?

R: Prund.

Î: De ce?

R: La fântânile de apă pui prund, aicea dai în sare și nu mai trebe nimic

Î: Cum se clădește?

R: Cu piatră, fântâna de apă. De murătoare e făcută berluită, cu poște de stejar.

Î: Ce îs alea poște?

R: Patru pe patru, se prind în căței nemțești. Începi de jos și vine prinse în căței pe 4 părți până sus.

Î: Era obiceiul să se acopere?

R: Acoperită și în păreți umplută, cu ușă și lacăt. Era înainte. Acuma s-o stricat.

Î: Cu ce se scotea apa din fântână?

R: Era găleată și roată.

Î: Cu rudă nu se scotea?

R: Păi o fost bătrânii înainte, bătrânii o fost deștepți. Scoteau cu roata. Puneau roata și, cu roata de sul, cu funie

Î: Am vazut aici la dumneavoastră că se scotea sare, drob de sare și mi-ați spus că și acuma se mai scoate. Și ce faceți cu drobiile de sare?

R: Îi duc la oi la ciobani.

Î: Și vă plătesc?

R: Păi da bun înțeles.

Î: Vă dă caș, vă dă bani

R: Caș, bani, orișice.

Î: Și cam cât le duceți?

R: O căruță, cum ne împăcăm.

Î: O căruță din drobi de sare, cam cât are un drob, cam cât de greu este?

R: Depinde după cum îl poți tăie de mare.

Î: Tre să-l și poți poți manevra după aia.

R: Îl tai cât îl tai ca să ai ce umfla la el. Îi gre sarea.

Î: Și vin ei și îl ia sau îl duceți dumneavoastră?

R: Vin ei după ea.

Î: În cât timp scoateți o căruță de sare?

R: Aldată îți tre o zi, deprinde după cum nimerеști, ce să faci.

Î: Am văzut că azi aveți un târnăcop rupt, deci astăzi treaba veniți mai târziu?

R: Păi viu mai târziu, și că doar am mai bine de-o juma' de căruță scoasă.

Î: Și cu șpițu și cu ce mai folosiți?

R: Cu șpiț am zăvor așa ni de mare.

Î: Din ce material?

R: Fier oțel.

Î: Ascuțit?

R: Ascuțit.

Î: Și bateți în el?

R: Tre să-mi aduc barosul, amu am vint de la cosit și am zis hai să-ncerc cu șpițu și cu ăla ni, și am bătut în pană și atunci s-o rupt. Că dacă nu, nu să rupe; no, mă duc și-i pui coadă, și dup-aia vin înapoi.

Î: Și înainte se scoteau drobi de sare de aici?

R: S-o scos de când știu.

Î: Prin sate se mergea cu sare?

R: Păi da nu mergeai că dea-ci Hodac, Ibănești, Toacă, Glăjărie și de pe la Reghin veneau partea astalaltă Comori, Sâmihai, Urisâie, aici vin și sapă sare primăvara pentru animale, care-și băga la oi, la una la alta.

Î: Cum se întrebuița apa sărată, murătoarea la ce se folosea?

R: La cărnuri când tai porcii; carnea de porc o pui oasele, slănină, tot pui întâi în murătoare, stă o zi și dup-aia o scoți și-o pui la fum și ține, nu se strică, nu face viermi

Î: Și la fum cât o ții după aceea?

R: Păi deprinde după cum e fumul și-în pod, dacă o pui în podul casei. Dacă numa' în afumătoare, când vezi că-i afumată o scoți.

Î: Când era afumată carnea, o zi, două?

R: O zi, două, o săptămână.

Î: Cu ce se făcea focul?

R: Păi cu ce se face, cu lemne-l făcea, mai mult cu cărbuni, da' mai mult cu lemn de fag, că lemnul de brad nu-i bun la carne.

Î: Dar se spune că lemnul de brad ar mirosi frumos a rășină

R: Niroasă ăla a rășână da nu-i pintru.

Î: Se puneau zarzavaturile, legume, murături, varză, se puneau cu apă?

R: Păi cu apă cu murătoare să puneau castraveții, deci ăia-i pui. Duc murătoare femeile de aici.

Î: Oamenii merg aici pe deal să se dea cu nămol?

R: Pân-acum o mers până acoli, este o groapă acol' mai încolo, acol' s-ar pute face, că este animale. Încă acolo este și apă și nămol și acol' n-ar trebui numa niște baltă să facă că s-ar pute iară să facă lucrările.

Î: Dacă știți în tăbăcirea pieilor cojocarii foloseau apă din murătoare?

R: Orișe pele când o... îi pui sare pe ie.

Î: Și pune sare de aici de murătoare sau sare din...

R: Sare din boldă, dacă nu o udă cu sare din murătoare șo îmboțește o zî și după aia o-ntinde că dacă nu să stracă.

Î: Dacă oamenii de aici au făcut sare din apă din murătoare, au fierț? În sat se făcea și cum se numea?

R: S-o făcut păi sare fină și mălai de sare.

Î: Cum o făceau?

R: O pune în ceaun, o șerbea, o șerbe o dată și dup-aia o șerbe a doua oară și se face sare. Îi mai fină ca ai' fină de acuma din murătoare.

Î: Și de ce o fierbea o dată și apoi o lăsa și o mai fierbea o dată?

R: Păi să se aleagă cumsecade toată sarea.

Î: Și cu sarea ce făceau, o duceau cumva prin satele vecine înainte când erai mata copil?

R: Înainte o fost săracă lumea și atuncea merea, că trebuia papa și da cupa de sare pe făină și căpăta în satele învecinate în jos către Reghin, unde putea omu'.

Î: Și cam cu câtă sare?

R: Păi duce murătoarea, șerbe.

Î: Și le făcea într-o anumită formă?

R: Nu, o șerbe și-o sfărma și-o da așa cu borcanu și cu cupa cum putea.

Î: Știți cumva, femeile foloseau murătoarea la descântece?

R: D-apăi io de une să știu?

Î: Nu ați aflat de la mama dumneavoastră?

R: Nu, n-am interes de treaba asta.

Î: E mai sărată sarea asta decât cea care vine din comerț?

R: Asta care o faci din murătoare e mai sărată.

Î: Se spune că tre să stea oul deasupra?

R: Păi cân' se pune oul deasupra, nu se lasă.

Î: Înseamnă că e tare?

R: Păi da.

Î: Și la mâncare pune câte o lingură și e mai sănătoasă?

R: Îi sănătoasă.

Î: Se spune că vine vâna asta de sare de undeva?

R: De la Praid.

Î: De la Praid vine și pe unde trece?

R: Trece pe aicea, pe la Jabența că șa-acol' erau băi sărate, pe la Ideci, apoi ce știu pe unde mere.

Localitate: sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș

Interlocutori: G. Ioan, n. 1952; P. Traian, n. 1969

Data: 16 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim

Î: Acuma duceți sarea acasă sau la stână?

R: Acasă, pentru....

Î: De când lucrați aici, în cât timp ați scos sarea asta?

R: De două ore.

Î: Și e bună pentru animale?

R: Pentru animale folosim, e murdară, e cu pământ pe ea.

Î: Dacă o ling oile, iese albă.

R: E pentru oi, pentru vaci, cal.

Î: Ce bine le face sarea la animale?

R: Cum să nu facă bine? Și la om face bine, nu numai la animale. Ca să producă lapte...

Î: Cât de mare e stratul de sare aici?

R: Nu știu. Noi am luat niște bulgări de sare mărunți.

Î: De cât timp se scoate sare din malul ăsta de aici?

R: Eu așa știu că și moșii au scos la fântână, la murătoare, că fiecare sat avea aici o fântână.

Î: Ce unelte folosiți?

R: Ori târnăcop, rangă, un baros, șpițuri din fier, mai.

Î: Aici se folosea înainte de baroase o botă mare de lemn?

R: Da, da.

Î: Acasă o sfărâmați?

R: Nu, o punem așa în iesle.

Î: Înainte duceau oamenii sare la ciobani?

R: De ani duceau oamenii sare de aicea pentru oi la munte. Și de aicea, și de la Praid.

Î: Pe ce dădeau sarea?

R: Angajații care erau la oi aveau obligația să ducă la animale sare. Și veneau cu căruța, o duceau la animale, și alimenta pe toată vara.

Î: Mai sunt oameni care scot sarea de aici?

R: Primăvara mai mult. Care când are timp.

Î: Aici mai jos este o murătoare. Cine ia de acolo?

R: Cine dorește, cine vrea. Fiecare sat dimprejur, avea câte o fântână: Orșova, Sânmihai, Comori, Adrian. Ziceau bătrânii că era un paznic care supraveghea toată treaba asta.

Î: Și paznicul era plătit?

R: Asta nu mai știu, că eu....

Î: Ce se făcea din murătoare?

R: Păi ce se face... înainte oamenii foloseau pentru casă, acum folosim numai pentru animale.

Î: Am auzit că din murătoare se scoate sare albă..

R: Probabil dacă o fierbi.

Î: Când erați copil, părinții Dvs. mergeau să vândă această sare?

R: Veneau din partea ailaltă, de către Praid, veneau cu sare din Ungaria.....

Î: Murătoarea pentru ce-i bună?

R: Pentru carnea porcului, pentru zeamă de varză și pentru oamenii bolnavi, care nu folosește sare iodată, asta e sare foarte bună că e curată.

Î: Slănina cum se pune la saramură?

R: Ea se pune cu sare, se face să steie oul deasupra, chiar dacă-i mai tare se mai lungește cu apă.

Î: Cât timp se ține slănina în saramură, la murătoare?

R: Aici se poate ține oricât că nu se sară mai mult decât îi trebuie.

Î: Apoi se pune la fum?

R: În pod sau afară. O ține câteva zile.

Î: Din ce lemn e mai bun fumul?

R: Mai mult din fag, putregai de salcie.

Î: După ce se ia de la fum, cum se păstrează?

R: Se pune la sare sau se împachetează în hârtie....

Î: Calul are o rană la picior, cum îl tratați?

R: Băbește mai mult. Cu murătoare, cu sare.

Î: La oi se pune murătoare când sunt bolnave?

R: Da, când îs, cum se spune la țară, opărite sau... se leagă cu sare, mai mult pentru muște.

Î: Vitele pe spate când sunt cu coșuri, cum se tratează?

R: Se spală cu zamă de sare.

Î: Mata ai reumatism?

R: Am, ș-apă' așa stau pe..., într-o baie de sare! Bine ar fi să avem un bazin, ceva.

Î: Ați făcut baie la picioare pentru reumatism?

R: Apăi când mergem pe la copii, pe la Reghin, puneam un pic de sare în vană și stăteam un picuț așa, parcă era...

Î: Când erați copil făceați gargară?

R: Gargară cu apă sărată.

Î: La porci se pune în mâncare?

R: Cum să nu. La fiecare animal se pune. Noi de ce ducem? Pentru animale.

Î: La porci de ce se pune?

R: Ca să-i curețe stomacul, ca să fie slănina fragedă, mor microbii.

Î: Se făcea telemea aici?

R: Nu se prea face la noi, se face la Jabenita.

2.3. Zona Praid – Sovata – Corund

Bazinul Praid este situat la baza Munților Gurghiu, în zona estică a Bazinului Transilvaniei. Zona delimitată de noi ca fiind Zona Praid – Sovata – Corund cuprinde în arealul său și zona cunoscută în bibliografie sub denumirea de „Zona ocnelor de sare”, grupată în jurul Dealului Sării, cuprinzând localitățile Praid, Ocna de Sus și Ocna de Jos. Bazinul Praid este delimitat în partea sudică de localitatea Corund, iar la nord-vest de Bazinul Sovatei.

Dealul Sării, cunoscut de localnici sub denumirea de *Sóhát* [n.n. Spatele sării] acoperă cel mai mare zăcământ de sare din țară, care atinge adâncimea de 3 km. Forma diapirului de sare pe orizontală este ușor eliptică, având un diametru cuprins între 1,2 și 14 km, pe verticală asemănându-se cu o ciupercă uriașă, fiind astfel una dintre cele mai mari cute diapire din Europa.

Zona de la suprafața terenului trădează prezența zăcământului de sare, prin aspectul specific al acestuia, modelat natural de alunecările de teren și pâlniile de dizolvare ale sării în subteran, sau antropice, ca rezultate ale mineritului neorganizat de suprafață.

Apele curgătoare au contribuit la rândul lor la modificarea reliefului, sculptând prin puterea lor de eroziune dealurile zonei. Dealul „Nagy Hollo” (Corbul Mare), a fost secționat de pârâul Corund, formând un canion în muntele de sare. Astfel s-a format dealul „Kis Hollo” (Corbul Mic), alcătuind, împreună cu dealul Corbul Mare, Cheile Corundului.

Sub presiunea apelor subterane, care spală și dizolvă depozitele de sare, erup din loc în loc, la suprafața terenului, izvoare de apă sărată. O parte din acestea au fost captate de localnici și utilizate ca atare (izvoarele de apă sărată de la Praid și Sovata, fântâna de apă sărată de la Corund), ca sursă de sare în alimentație și tratamente în cadrul gospodăriei.

Izvoarele de apă sărată formează acumulări naturale de apă sub forma unor bălți sau lacuri sărate, utilizate deseori de localnici datorită proprietăților curative ale apei și nămolului sărat. O parte din acestea au fost amenajate ca baze de tratament (ex. Sovata), altele au fost create artificial, în aceleași scopuri.

În județul Harghita, zonele salifere „Cheile Corundului”, „Dealul Sării” și „Dealul Melcilor” au fost declarate, în anul 2005, monumente naturale geologice.

Zona cutelor diapire ale Bazinului Transilvaniei, pornind de la Corund – Sovata – Ideciu de Jos – Brâncovenești se continuă pe toată rama bazinului, prin localitățile Ocna Dej, Ocna Șugatag, Cojocna, Turda – Valea Florilor, Ocna Mureș și Ocna Sibiului.

2.3.1. Comuna Corund, județul Harghita

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 522 m; E = 5 m; N = 46°29,838'; E = 25°09,907'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; are un administrator; încuiată permanent
4. **Descriere sumară:** Fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, de forma unei case monocelulare, în plan dreptunghiular cu dimensiunile de 4,90 x 3,85 m; înălțimea pereților până la acoperiș: 2,00 m. Acoperișul în 2 ape este învelit cu șindrilă. Casa este construită în stil tradițional, din stejar, în tehnica *Blockbau*. În partea de sud streășina acoperișului este largă de un metru pentru a proteja cele două intrări în casa fântânii. Intrarea din partea stângă este folosită în permanentă, cea din dreapta este deschisă doar atunci când este aglomerație, fiind făcută cu ocazia reparației din 1993. Ușa cea veche este prevăzută cu o încuietoare de lemn, ca la casele bătrânești, care se deschide fără cheie, cu mâna, prin poziționarea limbilor de lemn într-un anume fel, cunoscut doar de administratorii fântânii. Casa de bârne adăpostește o fântână de dimensiuni mari, dreptunghiulară în plan (2,83 x 1,91 m), înaltă de 0,45 m. Fântâna are adâncimea de 1,5 m, nivelul apei fiind de 1,20 m. Izvorul care o alimentează este puternic, surplusul de apă se scurge pe sub podeaua de stejar și talpa casei în pâraul Corund. Suprafața mare a fântânii este împărțită în patru de către cele două grinzi perpendiculare pe care sunt montate mai multe capace de scândură. În deschizătura lăsată liberă, prin care se scoate apa sărată, se află o scară de lemn mobilă cu cuie de lemn pe care se poate coborî în fântână pentru a lua apă. În dreapta fântânii, la nivelul podelei, se află un jgheab de lemn folosit pentru a umple butoaiele care nu pot fi aduse în încăpere
5. **Datare:** peste 100 de ani



6. **Stare de conservare:** bună. Bârnela de la bază sunt puternic corodate de apa sărată care se scurge din fântână; acoperișul este pe alocuri afectat
7. **Alte observații:** situată pe partea dreaptă a pârâului Corund, între acesta și șoseaua ce vine de la Praid. Casa fântânii are număr, ca toate casele din localitate. A mai existat o fântână de apă sărată, spre localitate Atia, dincolo de pod, peste pârâul Corund, care a dispărut în anul 1913 în urma unei inundații. Fântâna era deschisă doar luni și marți. În prezent se deschide la cerere, fără taxă, dar dacă se oferă bani aceștia sunt acceptați. O particularitate a apei sărate din această zonă este faptul că la suprafața ei se distinge o peliculă de sare cristalizată, denumită local „soszilánk” [cioburi de sare]
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 50, Pl. 51

1. **Tip:** izvor de apă sărată, sulfuroasă
2. **Poziționare GPS:** A = 614 m; E = 6 m; N = 46°29,447'; E = 25°10,693'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** izvorul curge cu presiune într-un bazinet cu depuneri de culoare gri, iar de acolo se revarsă pe o suprafață mai mare, adunându-se într-un bazinet mai mic decât primul, cu depuneri de culoare alb – gri. Izvorul și-a schimbat locul, coborând cam cu 6 m față de poziția inițială
5. **Datare:** semnalat în anul 1852, ca fiind izvorul sărat care duce la „formarea unui munte, de forma cochiliei unui melc” (Kövényi László)
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** situat la cca. 300 de metri de izvorul de apă minerală cunoscut ca Fingo Borviz; la nord de acest izvor, cam la 20 m, se văd urmele unui alt izvor asemănător, care a secat. În jurul acestuia se observă crusta albă de săruri cristalizate și plante halofile
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 52



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 520 m; E = 5 m; N = 46°29,849'; E = 25°09,910'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** izvorăște de sub șoseaua asfaltată. A fost canalizat pe sub șosea, în direcția pâraului Corund. Culoarea și mirosul său indică prezența oxizilor de fier. În unele locuri bălțește, formând spumă albă și o crustă fină la suprafață.
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** situat la cca. 20 de metri nord de fântâna de apă sărată
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 53_a



1. **Tip:** 3 izvoare de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 450 m; E = 4 m; N = 46°29,823'; E = 25°10,040'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** se află pe Dealul Melcilor la o distanță de aproximativ 250 m est de fântâna sărată. Două dintre izvoare izbucnesc la suprafață la un metru distanță unul de altul, curgând aproape în paralel spre nord-vest, pe o distanță de circa 10 – 12 metri, după care se varsă într-un al treilea izvor, schimbându-și cursul, spre vest
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Este posibil să fie vorba despre un singur izvor, care izbucnește la suprafață în 3 puncte diferite
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 53_b



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 541 m; E = 7 m; N = 46°29,828'; E = 25°10,036'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** Apa sărată din acest izvor prezintă urme de oxizi de fier, uleiuri și o spumă albă. La suprafața sa se formează o crustă marou-roșietică transparentă. În zona de curgere a izvorului se află plante salifere
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** nu este cazul
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl.54_a



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 556 m; E = 6 m; N = 46°29,817'; E = 25°10,080'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** formează la vărsare o baltă cu nămol negru, sărat. Apa sărată din acest izvor duce cu ea nămol cenușiu și negru, depunându-l într-o baltă cu măr și sare cristalizată. Acesta este primul din cele 3 izvoare sărate menționate de Kövály László, pe care acesta îl caracteriza, în 1852, ca având „depuneri negre ca praful de pușcă”
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** situat la baza unei stânci de aragonit
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl.54_b



Localitate: comuna Corund, jud. Harghita

Interlocutor: Sz. Lajos, n. 1938

Data: 2 octombrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu

Î: Care sunt ocupațiile oamenilor din satul dumneavoastră? Din ce trăiesc acești oameni?

R: Pentru a răspunde la această întrebare trebuie să menționez că *Corund* se află într-o mică depresiune, foarte îngustă, care are pământ foarte slab roditor. De aceea din cele mai vechi timpuri, au fost nevoiți să se ocupe cu niște meșteșuguri. Dintre acestea cel mai vechi este olăritul, din care avem documente din 1617. În afară de olărit mai lucrează cu lemne, și la pădure și la atelier. E un meșteșug care datează numai de la 1870, prelucrarea iascăi.

Î: Aici se fac acele gentuțe de iască?

R: Sigur aicea se fac în Europa

Î: Ce se face din iască?

R: Din iască se fac multe obiecte, și de uz, și de decorație. Am făcut o lucrare – suporturi pentru perii.

Î: Agricultură se practică aici?

R: Se practică, sigur că sunt nevoiți.

Î: Ce se cultivă?

R: Se cultivă numai cartofi, orz, ovăz

Î: Porumbul se face?

R: Foarte slab.

Î: Am văzut că străzile dumneavoastră aici ... parcă e bâlci, parcă este un târg permanent. Ce se întâmplă?

R: Trebuie să vă uitați, să treceți, că din aceasta trăiesc corundenii.

Î: Din acest artizanat, pe care-l fac corundenii ... și ei se duc și în alte părți cu marfă, da?

R: În acest moment, la 2 octombrie, dacă am zbura cu ceva în toate orașele României, în fiecare găsiți un corundean. Căci despre ei se spune: când Columb pornea în America, corundenii veneau înapoi.

Î: Spuneți-mi dacă pe teritoriul localității dumneavoastră cresc animale, și ce animale cresc.

R: Sigur că da, bovine, ovine, cele mai multe, și cai.

Î: Dacă pe teritoriul comunei Corund se află izvoare sărate.

R: Da, sunt. Multe. De exemplu, la ieșirea din sat spre Praid este o fântână.

Î: E veche?

R: Foarte veche, de când este pământul

Î: Lângă izvor e un izvor cu apă roșie

R: Aceea este un amestec de apă sărată, apă minerală și apă dulce. Conține mult fier.

Î: Unde mai putem găsi izvoare?

R: În partea dreaptă a șoselei [n.n. spre Praid, de la Corund] aș putea să vă arăt 6-8 izvoare, pe 1 km

Î: Ele sunt sărate sau minerale?

R: Sunt de borviz și sărate

Î: Se vede alb de sare pe ele?

R: Nu e nevoie să aibă alb pe ele. Apa aceasta sărată din Corund conține multe. Eu am avut o analiză. Apa sărată aduce din pământ diferite zăcăminte minerale din care la suprafață se face aragonitul, un zăcământ semi-prețios. Am făcut și istoricul prelucrării acestei pietre.

Î: În afară de aceste fântâni și izvoare, dacă se găsește nămol sărat.

R: Ce să spun. În orice loc de apă se regăsește nămol sărat. Apa sărată dizolvă toate elementele organice și acestea se depun, formând nămol negru.

Î: Spuneți-mi dacă în alt loc decât în punctul acela mai avem izvoare sărate pe teritoriul comunei.

R: Nu mai știu.

Î: Dar în satele învecinate? De exemplu la Siklod?

R: Eu sunt născut lângă Siklod și am făcut istoricul satului Siklod, și n-am auzit. 18 sate am făcut.

Î: La Szolokma sunt izvoare sărate?

R: Nu.

Î: În alte comune din împrejurimi?

R: -

Î: Spuneți-ne, vă rog, cunoașteți ce plante cresc numai acolo unde este sare?

R: Da. *Sziksófi*.

[n.n. se sare la altă întrebare]

Î: De când este fântâna, ce vechime are ea și izvorul de apă sărată de la Corund?

R: Exact nu se știe, pentru că secuii erau liberi și aveau toate bogățiile naturale comune. Până în 1562 fiecare secuie folosea cât îi trebuia, așa pe gratis, și atunci regele Ungariei a început să le ia drepturile de a folosi gratuit aceste bogății. Asta a fost prima cauză a răscoalei din 1562, când 40 de secui s-au unit lângă Odorhei. Atunci a început. Mai târziu, în anii 1700, gratuit nu au putut să obțină sare, și atunci au început corundenii să folosească apa sărată. Din Corund au fost mulți mineri de sare. Sarea se vindea pe bani, iar oamenii foloseau apa gratuit.

Î: Cum se sapă și se amenajează o fântână de apă sărată?

R: Nici nu se sapă nici nu se amenajează. Asta e darul naturii.

Î: Cu ce se scoate apa sărată, căci apa sărată distruge fierul?

R: Oamenii vechi știau mai bine decât astăzi că cu fierul nu se poate umbla cu apă sărată. Butoiul acela este făcut numai din lemn, până ce și cercurile de îmbinare.

Î: Cu ce se transportă apa sărată?

R: Butoiul acela punea pe căruță, și așa. Astăzi au niște damigene de plastic.

Î: Sau cu vase din ceramică de Corund?

R: Nu, riscă cu așa ceva, căci e grea și se sparge repede. Și sunt și mici. Pe vremuri însă se mai foloseau.

Î: La ce se întrebuița apa sărată?

R: La gătitul mâncărilor, la orice. Cum și astăzi pune puțină sare, atunci turna apă. Și pentru animale se puneă apă sărată în fân.

Î: Dar când se tăia porcul?

R: Asta e ceva special. Când se taie porcul atunci toate părțile corpului osoase și care cu sânge se bagă în apă sărată, deoarece apa sărată scoate sângele din carne și slănină, o curăță foarte bine. Corundenii țin slăcina 3-4 săptămâni în apă sărată, după aia o pun la afumat, în podul casei sau la afumătoare.

Î: Cât o țineau la fum?

R: Asta depinde de gustul fiecăruia.

Î: Cu ce lemne se afumau?

R: Cu fag, dar mai mult cu rumeguș decât cu lemne.

Î: Unde se ținea slănina, după afumat?

R: În cămară unde se usca. Și în apă sărată.

Î: Se punea la murat varză?

R: Cu apa sărată și cu apă dulce se făcea o apă după gust.

Î: De ce se amesteca apa sărată cu apă dulce?

R: Că apa sărată e foarte tare. Într-un litru are 230 de grame.

Î: Telemeaua?

R: Aici nu a fost obicei, dar astăzi a început să se facă și aici.

Î: Salata și verdețurile se păstrau în apă sărată?

R: Nu.

Î: Au fost aici în comuna băi? Unde?

R: Sigur ca da. La capătul Corundului, mai încoace de fântână. Au fost una din cele mai vestite din toată Europa.

Î: De ce?

R: Pentru ca au avut o climă specială, a fost înconjurată de o pădure de brazi; ultimul stăpân, în 1825, a sădit acolo 50.000 de brazi. Gaspar Gyula. Cu timpul a avut mai mulți stăpâni, dar ultimul stăpân a înflorit băile.

Î: Cum se făceau băile, în ce constau?

R: Au fost băi cu apă sărată, apă minerală și cu apă dulce. Stăpânul a avut 100 de capre negre și fiecare bolnav ... [n.n. interlocutorul nu continuă afirmația] Aici veneau femeile cu boli ginecologice, cei bolnavi de anemie, reumatism, TBC. TBC-ul vindeca cu 50 de grame de apă minerală și 50 de grame de lapte de capră neagră. Problema băii din Corund este studiu separat și pe asta l-am făcut, publicat într-o carte.

Î: Se făcea gargară?

R: Nu știu.

Î: Se făceau frecții?

R: Nu știu.

Î: Nămol se folosea?

R: Nici asta nu știu. Nu au rămas descrieri.

Î: Animalele se vindeau cu apă sărată, dacă aveau rabii, bube?

R: Apa sărată curăță rănille.

Î: Pieile se prelucrau cu apă sărată?

R: Pieile se prelucrau, dar metoda și tehnologia nu le știu.

Î: Se făcea sare prin fierberea apei? Cum se chema, cum era?

R: Da; corundenii erau săraci și aveau nevoie să câștige bani, la sarea gemă nu aveau acces, dar aveau apă sărată și reveneau pe câmp, și puneau pe foc, într-un ceaun 50 de litri de apă sărată. O amestecau toată ziua până ce apa se evaporă, iar pe seară rămânea doar sarea. Dacă o fierbeau în ceaun, vărsau sarea, iar dacă o fierbeau în vase de lut, acestea se spărgeau și rămânea un bulgăre de sare cât capul unui om. Această bucată de sare se numea *sosonkoly*. Se făceau 5-6 astfel de bulgări, se puneau în traistă, și se ducea în satul vecin, căci și acolo trebuia sare, și o vindeau pe bani.

Î: În comerțul cu sare, plecau oamenii cu drobul de sare? Unde?

R: Am spus că pământul e foarte slab, și de aceea s-au ocupat mult. Au fost aicea căutați și în anii 60 erau cel puțin 50-60 căruțași în comună, care, luau sare din salină de la Praid și o duceau la Făgăraș, la Brașov, La Sibiu.

Î: Pe ce o vindeau?

R: Pe bani, cereale.

Î: Pe o căruță de sare, cât aduceau înapoi?

R: O căruță de cereale.

Î: Cunoașteți alte întrebuițări ale sării? Calendarul cu sare

R: S-a făcut și la noi, dar cu sare, nu cu apă sărată.

Î: La naștere, nuntă se folosește sare în obiceiuri?

R: Nu.

Localitate: comuna Corund, jud. Harghita

Interlocutor: L. Erzsébet, n. 1931

Data: 2 octombrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu

Interviu realizat în limba maghiară

Î: Spuneți-ne dacă pe teritoriul localității se află: izvoare sărate, fântâni, bazine, izvoare colmatate, nămol sărat și sare gemă.

R: există o fântână, în fața căreia ne aflăm, pe malul drept al pârâului Corund, chiar înainte de intrarea în localitatea Corund. Există și un izvor, între dealuri.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor sărate și în jurul izvoarelor?

R: Nu cunosc astfel de plante.

Î: Câte izvoare și fântâni de apă sărată sunt în sat și în împrejurimi?

R: Doar această fântână și izvorul menționat.

Î: Cunoașteți vechimea izvoarelor și fântânilor sărate?

R: Fântâna este veche de mai bine de 100 de ani; noi [n. n. familia lor] o îngrijim de 12 ani, când consiliul a reparat-o, și administratorul dinaintea noastră, V. György, nu a mai putut avea grijă de ea cum se cuvine, din cauza vârstei înaintate; izvoarele nu știu cât de vechi sunt.

Î: Descrieți-ne fântânile cu apă sărată: tipologie, când se fac, regimul de proprietate (privată sau obștească).

R: Fântâna aparține consiliului local, dar ne este dată în grijă nouă, [n. n. familiei]; înainte de noi a administrat-o V. György. A fost reparată acum 12 ani [n. n. 1993]; de atunci noi o îngrijim.

Î: Cum se amenajează o fântână cu apă sărată?

R: Despre construcție nu vă pot spune multe, doar că e încheiată „în cruce” la colțuri [n. n. casa fântânii]; în ceea ce privește fântâna, aceasta are o adâncime de 1,5 metri. Fântâna a avut număr ca și casele, dar acum nu mai are. Are încuietore din lemn, care este destul de greu de deschis, și doar cei care o au în grijă știu să o descuie.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântâni?

R: Apa se scotea cu găleți din lemn, cu ajutorul unui cârlig din lemn.

Î: Cum se transporta apa sărată acasă sau la stână?

R: Apa se transporta în ciubăre din lemn; se mai transporta și în vase ceramice de Corund, cu capacitate de 4 litri; dar apa sărată distruge și ceramica după o vreme.

Î: În ce anume se depozita apa sărată?

R: În ciubăre de lemn.

Î: Când se poate scoate apa din fântână: dimineața, seara, duminica, mai multe zile pe săptămână?

R: Înainte era un program, afișat pe ușa fântânii; acum acest program nu se mai respectă. Toată lumea vine să ia apă când are nevoie, de obicei la tăiatul porcului. Pentru apă nu se percepe taxă, dar dacă se oferă bani, aceștia se acceptă.

Î: Cum întrebuințați apa sărată?

R: Apa sărată de folosește la tăiatul porcului, sub formă nediluată. Carnea se ține în apă timp de două săptămâni, după care se pune la afumat. Deoarece este foarte sărată, ea se diluează, și de folosește în alimentație. Se folosește și în alimentația animalelor, la tratamente, la coacerea pâinii, în loc de sarea fină.

Î: Descrieți-ne procedeul de utilizare în alimentație: cantitate (măsura), combinată cu apă, simplă, fierbere...

R: Apa sărată se diluează înainte de a fi folosită în alimentație, deoarece este foarte concentrată; la suprafața apei se poate distinge o peliculă de sare cristalizată, numită *soszilánk* [cioburi de sare]. Apa sărată se folosește în alimentația animalelor, stropindu-se fânul ce urmează a le fi dat, sau se toarnă o cană în mâncarea ce se dă la porci. Înainte, când sarea fină era foarte scumpă, apa sărată se fierbea, în vase de ceramică, pentru a se obține sare; apa se fierbe până se evaporă de tot, moment în care pe fundul vasului și pe pereții acestuia rămâne sare cristalizată; dar vasele ceramice în care se fierbea apa nu puteau fi folosite de multe ori, ele fiind deteriorate de sare.

Î: Folosirea sării în conservarea alimentelor: legume, carne, produse lactate, alte produse. Rețete.

R: În apă sărată diluată se ține cașul; carnea de porc se ține în apă sărată, înainte de a fi pusă la afumătoare; apa sărată, puțin diluată, se folosește și la conservarea diverselor legume; se folosește varza murată, în loc de sare.

Î: Descrieți-ne procedeul de utilizare în tratamentul uman: băi, comprese, frecții, gargară.

R: Cu apa sărată se face gargară, pentru tratarea durerilor de gât. Rupturile de oase, întinderile musculare, se tratează tot cu apă sărată, prin frecții și comprese.

Î: Ce obiecte se folosesc pentru: păstrarea sării, fierberea sării, alimentație.

R: Se foloseau ciubere din lemn pentru transport și păstrare, vase din ceramică pentru transport și fierbere;

Î: Comerțul cu sare – trocul tradițional – se practica, și dacă da, pe ce rute? În ce consta trocul?

R: [n. n. despre comerț nu a putut să îmi dea informații, dar a menționat că după apa sărată veneau, și uneori mai vin și azi, pe lângă localnicii din Corund, și cei din Ocna de Sus, Atia, și chiar străini].

Î: Folosirea sării în descânțece, prognoza vremii (Anul Nou).

R: Calendarul cu ceapă este cunoscut și în această zonă; acesta se face în ianuarie, folosind 12 foițe de ceapă, în care se pune sare fină. Se lasă 12 zile, iar în funcție de umiditatea sării din foițe se stabilește prognoza pe cele 12 luni ale anului.

Î: Vărsarea sării – prilej de gălceavă?

R: Da, dacă sare se varsă, se spune că va fi ceartă .

2.3.2. Comuna Praid, județul Harghita

1. **Tip:** baltă de apă sărată cu nămol
2. **Poziționare GPS:** A = 490 m; E = 5 m; N = 46°32,429'; E = 25°07,365'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** izvoarele din zona Canionului de la Praid formează pe alocuri, pe cursul lor către pâraul Corund, bălți cu apă sărată și nămol negru, salin. În aceste bălți se adună și apa din precipitații, care spală versanții dealurilor, săpând în pământ șanțuri de mici adâncimi, până ajunge la roca de sare. Astfel se formează pe versanți canale, care în momentul în care se usucă prezintă depuneri de cristale de sare. Vegetația din jurul acestor bălți este specifică mediului salin
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Dealul „Nagy Hollo” (Corbul Mare) a fost secționat de pâraul Corund, formând un canion în muntele de sare. Astfel s-a format dealul „Kis Hollo” (Corbul Mic), alcătuit, împreună cu dealul Corbul Mare Cheile Corundului. Izvorul a fost identificat pe drumul către Cheile Corundului, către zona denumită generic „canionul de sare de la Praid”, în zona estică a acestuia. Zona unde se află izvoarele și bălțile cu apă sărată și nămol poartă urme de exploatare de sare la suprafață, roca de sare fiind vizibilă pe alocuri. Zona este bogată în vegetație salină specifică
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 55_a



1. **Tip:** baltă de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 562 m; E = 5 m; N = 46°32,723'; E = 25°07,070'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** situată în zona sudică a platoului, formată într-o groapă săpată artificial. Înconjurată de vegetație salină. Cantitatea de nămol sărat nu este foarte mare
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** platoul de sare este denivelat, purtând urmele exploatării umane – gropi cu apă, movile de pământ acoperite de vegetație, nămoluri etc. formate în urma extracției de sare gemă. „Aceste gropi, mai numeroase pe partea dinspre Ocna de Sus a muntelui de sare, au fost părăsite după exploatare și s-au umplut, cu timpul cu apă de ploaie, devenind astfel mici bălți de apă sărată”¹³
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 55_b



¹³ Józsa 2002, p. 93.

1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 538 m; E = 7 m; N = 46°32,642'; E = 25°07,587'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** izvorul de apă sărată se află la circa 250 m vest de șoseaua Praid – Ocna de Sus. Este captat într-un puț de foraj metalic, din care apa se scurge permanent. Este închis cu un dop de lemn, dificil de înlăturat. După cum arată acest sistem de captare, numai anumite persoane puteau să ia apă sărată, deoarece deblocarea dopului de lemn nu era la îndemâna oricui. Sarea s-a cristalizat pe toată zona care înconjoară izvorul
5. **Datare:** perioada contemporană, cca. 5 – 10 ani
6. **Stare de conservare:** relativ bună
7. **Alte observații:** face parte din rezervația geologică *Sóhát* [Coama de sare]; este singurul izvor de apă sărată din zonă, care este captat și exploatat ca atare de localnici. Este dificil de exploatat, fiind permanent etanșat, sistemul de scoatere a apei nefiind unul simplu
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 56



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 497 m; E = 6 m; N = 46°32,417'; E = 25°07,429'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** este inactiv, secat. Se vărsa în pârâul Corund
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Dealul „*Nagy Hollo*” (Corbul Mare) a fost secționat de pârâul Corund, formând un canion în muntele de sare. Astfel s-a format dealul „*Kis Hollo*” (Corbul Mic), alcătuind, împreună cu dealul Corbul Mare Cheile Corundului. Izvorul a fost identificat pe drumul către Cheile Corundului, către zona denumită generic „canionul de sare de la Praid”, în zona estică a acestuia. Zona unde se află izvoarele și bălțile cu apă sărată și nămol poartă urme de exploatare de sare la suprafață, roca de sare fiind vizibilă pe alocuri. Zona este bogată în vegetație salină specifică
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 57_a



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 502 m; E = 7 m; N = 46°32,412': E = 25°07,416'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** este activ și curge într-o mică acumulare de apă sărată, de culoare gri, cu urme și depuneri de argilă. Se varsă în pârâul Corund, pe cursul său formând o baltă cu apă sărată. Nu prezintă urme de exploatare
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Dealul „*Nagy Hollo*” (Corbul Mare) a fost secționat de pârâul Corund, formând un canion în muntele de sare. Astfel s-a format dealul „*Kis Hollo*” (Corbul Mic), alcătuit, împreună cu dealul Corbul Mare Cheile Corundului. Izvorul a fost identificat pe drumul către Cheile Corundului, către zona denumită generic „canionul de sare de la Praid”, în zona estică a acestuia. Zona unde se află izvoarele și bălțile cu apă sărată și nămol poartă urme de exploatare de sare la suprafață, roca de sare fiind vizibilă pe alocuri. Zona este bogată în vegetație salină specifică
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 57_b



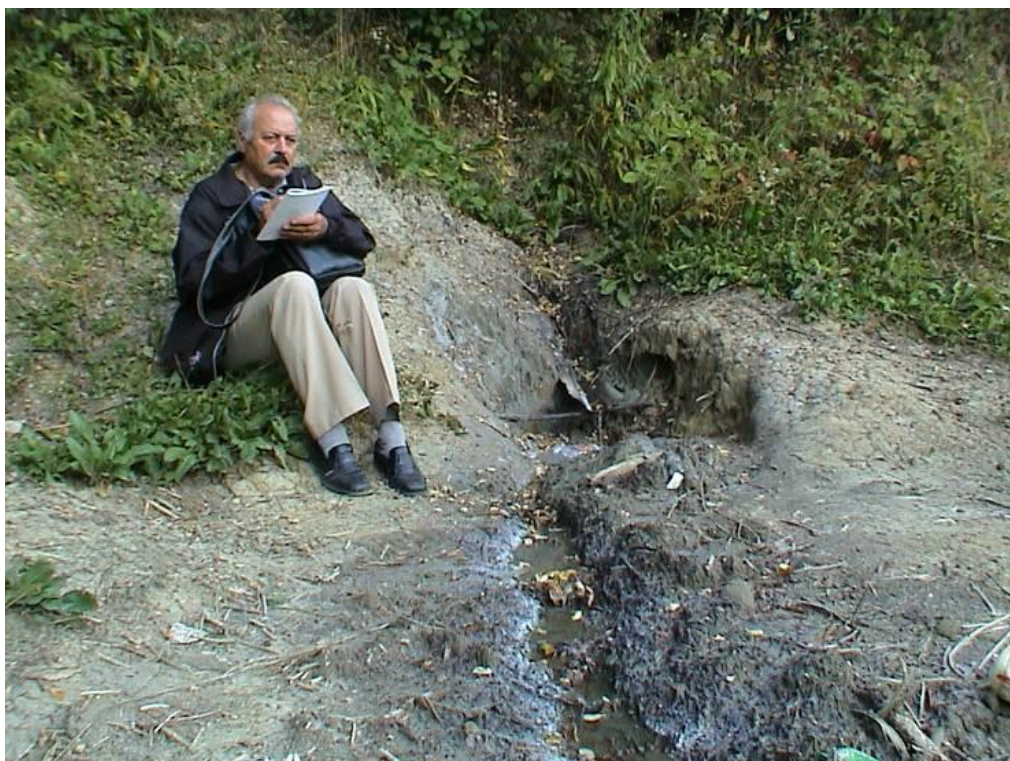
1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 493 m; E = 12 m; N = 46°31,452'; E = 25°06,858'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** se află în zona vechii mine de sare – mina Iosif. Este singurul izvor activ pe care l-am depistat în această zonă, în imediata apropiere a pereților de sare la suprafață, în spatele minei de sare.
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** nu este cazul
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 58_a



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 484 m; E = 10 m; N = 46°32, 465'; E = 25°06,834'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** se află în zona vechii mine de sare – mina Iosif. Este secat, se află în imediata apropiere a pereților de sare la suprafață, în spatele minei de sare. A fost amenajat, păstrând urme ale exploatării sale organizate
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** precară; izvorul este secat
7. **Alte observații:** Situat la baza muntelui de sare, izvorul probabil și-a schimbat cursul. La suprafața pământului se pot observa în continuare cristale de sare și urme ale vechii amenajări din lemn. Trei din cele patru colțuri ale vechii amenajări se mai păstrează la suprafață. Urmele indică faptul că izvorul a fost captat și amenajat, pentru a putea fi exploatat cu ușurință
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 58_b



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 483 m; E = 4 m; N = 46°32,482'; E = 25°06,667'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** se află în imediata apropiere a podului de peste pârâul Corund, la intrarea în zona vechii mine de sare. De aici se aprovizionează cu apă sărată locuitorii din zonă – Ocna de Jos, Praid etc.
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** izvorul nu a fost amenajat, dar prezintă urme de exploatare. Din interviurile realizate rezultă că este folosit ca sursă de apă sărată de locuitorii din Ocna de Jos
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 59_a



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 499 m; E = 7 m; N = 46°32,543'; E = 25°06,642'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** se află la circa 50 metri de pârâul Corund și la 200 metri de intrarea în zona vechii mine de sare. De aici se aprovizionează cu apă sărată locuitorii din Ocna de Jos
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** nu este cazul
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 59_b



1. **Tip:** lac cu apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 553 m; E = 5 m; N = 46°32,740'; E = 25°07,264'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** pe platoul Praid am identificat un lac, urmare probabil a unei amenajări miniere abandonate. Lacul este alimentat de 3 izvoare. În apropiere se găsește un puț de la actuala mină
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** platoul de sare este denivelat, purtând urmele exploatării umane – gropi cu apă, movile de pământ acoperite de vegetație, nămoluri etc. formate în urma extracției de sare gemă. „Aceste gropi, mai numeroase pe partea dinspre Ocna de Sus a muntelui de sare, au fost părăsite după exploatare și s-au umplut, cu timpul cu apă de ploaie, devenind astfel mici bălți de apă sărată”¹⁴
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 60_a



¹⁴ Józsa 2002, p. 93.

1. **Tip:** lac cu apă sărată
2. **Poziționare GPS:** A = 517 m; E = 6 m; N = 46°32,536'; E = 25°07,385'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** se află în imediata apropiere a unei coame de sare aflată la suprafață. S-a format cel mai probabil în urma precipitațiilor, care au spălat versantul muntelui de sare, și au bălțit la baza acestuia. Lacul pare a fi alimentat de câteva izvoare de apă sărată. Este parțial colmatat, datorită aluviunilor aduse de apa rezultată în urma precipitațiilor, de pământul spălat de pe versanți. Salinitatea apei este redusă, dovadă fiind prezența stufului
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Dealul „Nagy Hollo” (Corbul Mare) a fost secționat de pârâul Corund, formând un canion în muntele de sare. Astfel s-a format dealul „Kis Hollo” (Corbul Mic), alcătuind, împreună cu dealul Corbul Mare Cheile Corundului. Izvorul a fost identificat pe drumul către Cheile Corundului, către zona denumită generic „canionul de sare de la Praid”, în zona estică a acestuia. Zona unde se află izvoarele și bălțile cu apă sărată și nămol poartă urme de exploatare de sare la suprafață, roca de sare fiind vizibilă pe alocuri. Zona este bogată în vegetație salină specifică
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 60_b



1. **Tip:** mina veche de sare Praid
2. **Poziționare GPS:** A = 493 m; E = 12 m; N = 46°31,452'; E = 25°06,858'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată
4. **Descriere sumară:** accesul se face venind de la Ocna de Jos. În prezent este închisă, gura de mină fiind acoperită. Accesul este interzis. Este o zonă periculoasă, datorită posibilelor alunecări și surpări de teren, în adâncime găsiindu-se vechile galerii de exploatare. La suprafață terenul este nisipos, argilos, și este străbătut de canale de apă sărată, sub forma unor izvoare și pâraie. Malurile lor prezintă urme de sare cristalizată, iar apa, pe alocuri, prezintă oxizi de fier. În albiile acestora se observă resturi de lemne, provenind de la diverse amenajări miniere sau obiecte utilizate în timpul exploatărilor incipiente. În prezent se lucrează la etanșeizarea vechilor guri de mină și puțuri, pentru a se evita pătrunderea apei pluviale în galerii, fapt ce ar putea duce la surparea întregului teren
5. **Datare:** 1762 – mina Iosif – prima exploatare în subteran¹⁵
6. **Stare de conservare:** precară
7. **Alte observații:** de aici au fost colectate două piese de lemn, care au fost introduse în patrimoniul MNCR [nr. inv. 13410 - ciocan, 13411 – abataj de mină]
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 61_a



¹⁵ Horváth 1998, p. 33.

1. **Tip:** coamă de sare gemă / Dealul sării
2. **Poziționare GPS:** A = 517 m; E = 6 m; N = 46°32,536'; E = 25°07,385'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** face parte din canionul de sare de la Praid, fiind vizibilă la suprafață. A fost expusă vederii fie datorită precipitațiilor, dar, mai probabil, datorită exploatării umane. Există semne, pe alocuri, de exploatare recentă – colțuri tăiate, retezate cu toporul. În jurul său se concentrează izvoare, bălți și lacuri de apă sărată
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** Dealul „*Nagy Hollo*” (Corbul Mare) a fost secționat de pârâul Corund, formând un canion în muntele de sare. Astfel s-a format dealul „*Kis Hollo*” (Corbul Mic), alcătuit, împreună cu dealul Corbul Mare Cheile Corundului. Izvorul a fost identificat pe drumul către Cheile Corundului, către zona denumită generic „canionul de sare de la Praid”, în zona estică a acestuia. Zona unde se află izvoarele și bălțile cu apă sărată și nămol poartă urme de exploatare de sare la suprafață, roca de sare fiind vizibilă pe alocuri. Zona este bogată în vegetație salină specifică
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 61_b; Pl. 62



1. **Tip:** muntele de sare
2. **Poziționare GPS:** au fost înregistrate mai multe puncte de pe platoul Praid, mina veche de sare, izvoare, bălți, lacuri, nămoluri, sare rocă – canionul de sare etc. descrise separat
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** face parte din rezervația geologică *Sóhát* [Coama de sare]; suprafața – 60 ha
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** în centrul localității Praid este amplasat un panou pe care există următoarea inscripție: „Depozitele de sare din Depresiunea Transilvaniei, sub presiunea sedimentelor depuse în cursul milioanele de ani, s-au ridicat la suprafață în zonele periferice (Praid, Sovata, Ocna – Dej). Astfel s-au format cutele diapirice (sâmburi de sare). Muntele de sare de la Praid este de fapt partea superioară a unui diapir care are adâncimea de aproximativ 3 km și lățimea de 1,4 km. Rezervele de aici ar satisface cerințele de sare ale continentului european pentru sute de ani. Pe teritoriul rezervației putem observa formațiuni carstice specifice sării: doline, avene, concrețiuni globulare care însă nu sunt de foarte lungă durată, ele fiind în continuă schimbare. Pe sărături trăiește o vegetație halofilă, de exemplu *Salicornia europaea*, *Limonium gmelini*, *Aster tripolium* ș. a. În timp senin Muntele de Sare strălucește alb – lucios, iar odată cu creșterea umidității relative culoarea acestuia devine închis – cenușie”¹⁶
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 63_a



¹⁶ Panou realizat și montat de APM Miercurea-Ciuc.

1. **Tip:** ștrand termal
2. **Poziționare GPS:** A = 494 m; E = 5 m; N = 46°32,957'; E = 25°07,040'
3. **Forma de administrare:** proprietate privată – Salina Praid
4. **Descriere sumară:** bazinul are formă dreptunghiulară (50 x 30 m), adâncimea apei variază de la 0,9 m la 2,3 m. Un panou de informare precizează compoziția apei, caracteristicile acesteia, indicațiile terapeutice. Tratamentele se fac sub îndrumarea și supravegherea personalului de specialitate, dar bazinul funcționează și în scop de agrement, fiind deschis și ca ștrand, pentru turiști
5. **Datare:** descoperirea apei termale în acest loc s-a făcut în anul 1949; „Ștrandul sărat hidrotermal de la Praid” s-a deschis în anul 1952
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** înainte de acesta a existat, în aceeași locație, un alt ștrand, deschis în 1898. Existau un număr de 15 cabine individuale, alimentate cu apă sărată adusă pe jgheaburi de scândură de la mina Elisabeta¹⁷
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 63_b



¹⁷ Horváth 1998.

Localitate: comuna Praid, jud. Harghita

Interlocutor: N. Lorand, n. -

Data: septembrie/octombrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu

Î: Unde ne aflăm?

R: Ne aflăm la Salina Praid, la o adâncime de 120 m de la suprafață. Aici este primul nivel, nivelul de vizitare și tratament.

Î: Pentru boli?

R: Aici vin bolnavii cu astm bronșic și probleme cu căi respiratorice.

Î: Cât timp se stă?

R: Un tratament, o cură pentru adulți durează 18 zile, pentru copii 12 zile. Într-o zi se stau 4 ore obligatoriu. Tratamentul constă în bolnavii aici respiră aer sărat și uscat.

Î: La ce temperatură?

R: 15 grade, constant.

Î: Văd că sunt aici și jocuri pentru copii.

R: Da, este amenajat pentru ca ei să reziste cele 4 ore. Cei mai mari au internet, ping-pong.

Î: Cât de veche este mina, galeria în care ne aflăm?

R: Asta s-a deschis în 1980, de atunci este amenajată ca bază de tratament.

Î: Oamenii vin din toată țara?

R: Da, și din străinătate – Ungaria, Germania.

Î: Și la Tg. Ocna avem o astfel de mină.

R: Da, numai că în aerul de aici e mai bun pentru bolnavi.

Î: -

R: Mina există de pe vremea romanilor, dar atunci au fost numai exploatări de suprafață. Exploatarea subterană au început-o în 1762, dar în vremea respectivă exploatări primitive, cu târnăcopul săpau sare și după aceea o transportau la ...

Î: Ce unelte de lemn se foloseau în exploatare?

R: Și târnăcop, și pană, ciocan de lemn.

Î: În Muzeu [n.n. muzeul amenajat în salină] se mai păstrează astfel de unelte.

R: Da, am găsit. Acum se exploatează prin pușcare, în zilele noastre s-a mai modernizat, totul cu mașini.

Î: Pe jos sarea s-a șlefuit?

R: Da, este o freză cu care se șlefuiește pe jos.

Î: Cum s-a format zăcămintul de sare?

R: Aici a fost o mare care s-a evaporat și sarea s-a pus în sol. Apoi au fost mișcări și de aceea se vede în multe locuri formele de la mișcări.

Î: Spuneți-ne ceva despre exploatarea de suprafață sau mineritul țărănesc al sării.

R: Păi mineritul țărănesc că luau de pe munte, și cu târnăcopul săpau. Bolovani de sare îi duceau cu caii cu căruțe.

Î: Și făceau comerț?

R: Da. Mai ales în vremea austro-ungară duceau și la austrieci.

Î: Ce luau pe sare?

R: Produse: grâu și de toate felurile. Era o vreme când primeau aur pe ea, în vremea Mariei Tereza și bani.

Î: De unde sunteți de loc?

R: Din Praid.

Î: Și mama dumneavoastră a făcut mâncare cu apă sărată?

R: Da. Și acum slănina tot în apă sărată o punem.

Î: De unde aduceți apă sărată?

R: Păi este un izvor.

[n.n. întreruperea discuției, care se reia de la un alt subiect]

R: Exploatarea se face că ia lățimile astea de 20 metri, face găuri în fiecare metru, pune explozibil, și apoi este aranjat care taie. Și cât a tăiat atât pușcă, cu freza se curăță.

Î: Aici a fost și aparat de proiecții – cinema?

R: Da, a fost și cinema, dar s-au gândit doctorii că dacă numai stau nu inhalează așa aerul. De acum sunt numai jocuri, mișcare și 30 de minute zilnic gimnastică cu exerciții respiratorice.

Î: Aici se vine cu trimitere de la medic?

R: Da, că unii au probleme cu claustrofobia, unii cu inima, cu tensiunea. Și nu e indicat pentru ei.

Î: La ce înălțime e tavanul?

R: 18 m.

Î: Iar unde călcăm?

R: Suntem la 120 de metri de suprafață, și mai avem încă 5 nivele sub noi. Ultimul nivel este la 400 m față de suprafață. Între nivele este o grosime de 8 metri, ca rezistență.

Î: În spate ce este?

R: Acolo este o capelă ecumenică, s-a deschis pentru bătrânii de la tratament să o folosească. Este și pentru ortodocși și catolici și reformați, pentru orice religie. În fiecare zi este popă, de la o anumită oră se ține slujbă. S-a deschis în august 1993. Până acum au fost 8 cununii, căci știm că în sare orice se conservă, se păstrează, și căsnicia. Nu știm dacă s-a adevărit.

Î: Acolo sunt 2 sculpturi: o cruce și...

R: Paharul lui Isus. Pocalul. În capela Ecumenică masa Domnului e sculptată tot din sare, iar în față se află un altar, de unde se ține slujba pentru reformați

Î: Sculptat în sare se vede și ...

R: Sfântul Nepomuki Ion. E sfântul minerilor în sare. Suportul este tot din sare [n.n. sub suport sunt aranjate mici blocuri de sare]; sare pentru animale; care se macină, se presează în bucăți de 5 kg ptr. animale. Pentru mineri în general protectoare e Sf. Barbara.

Î: Legenda lui Nepomuki.

R: A fost un preot între 1340-1393; în 1390 a spovedit regina, iar preotul nu a venit să-i zică regelui ce a spovedit regina, și atunci l-au pus în sac și l-au aruncat în mare. Astfel el de atunci este pentru minerii de sare și pentru marinari sfântul Nepomuki.

Î: Cine a sculptat această statuie în sare?

R: Un miner, acum pensionar, Sz. Lajos. În 1999, el a sculptat și crucea și pocalul în lemn, și altarul și porțile secuiești de la bibliotecă și punctul de prim ajutor. Are în jur de 70 de ani.

Î: Ne aflăm ...

R: ... în muzeul istoric al salinei, unde sunt expuse uneltele, fotografiile. Este istoricul scris în 4 limbi, maghiară, română, engleză și germană.

Î: În prima vitrină ...

R: ... primele cercetări, primele documente despre exploatarea subterană din anii 1700

Î: A doua vitrină ...

R: ... tot istoricul, cu un peisaj al Dealului Sării.

Î: -

R: Primele unelte de minerit, totul din lemn: ciocan, ic, baros, sfeșnic reglabil, apărătoare de genunchi din piele de bivol, deoarece lucrau în genunchi.

[n.n. o altă vitrină] Aici avem o schemă din 1864 a mineritului - crivacul. Sarea se trage în sus, caii mergeau în roată, ei trăgeau sarea. Duceau cu vagoneti în vremea respectivă.

Î: Au lucrat aici ocnași?

R: Da, dar numai o scurtă perioadă. Cei condamnați pe viață – la mina Iosif. Mai mult secuii au lucrat în mină, cei din zonă.

R: Mina Gheorghe Doja e cea mai înaltă, tavanul are înălțimea de 96m, nu se vizitează, problema transportului nefiind rezolvată.

Î: Câte găuri se fac pentru a săpa un bloc în mină?

R: Se ia o lățime de 20 de metri, și 4 metri înălțime. Acolo se fac cam 120 de găuri, se pune înăuntru dinamită.

Î: În ultima vitrină ...

R: ... produse din sare. Sarea tablete – se folosește pentru limpezirea apei în laboratoare, combinate. Bucățile mari – brichete – se dau la animale.

R: Intrarea în mină se face printr-o galerie cu scări, la o înclinație de 7 grade, la 80 de metri adâncime de la o suprafață e intrarea. Acolo sunt 244 de scări, ieșirea este în altă parte, și are 167 de scări, și se ajunge la 90 m adâncime de suprafață, de unde se ia autobuzul pentru ieșire.

Localitate: comuna Praid, jud. Harghita

Interlocutor: Sz. Lajos, n. – (miner pensionar)

Data: 3 octombrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu

Î: Ce ocupații aveau oamenii aici?

R: Aici în comuna Praid și în satele din jur sarea totdeauna a existat, s-a lucrat în sare de la începuturi, din timpul romanilor. Muntele de sare a fost întreg. Fluviul Corund curgea dincolo de muntele de sare. A fost o baltă mare de 4 km lungime și 2 km lățime; iar în timpul romanilor au fost mine de suprafață, de maxim 50 m lungime, 20 m lățime și 2,5 m adâncime. Din cauza apei și a exploatărilor de suprafață terenul s-a uzat. Corundul și-a retras balta în 1722, când a pătruns prin muntele de sare după cum am informat de la bătrâni. Atunci s-au format două văi și 2 munți, Muntele Kishollo iar în partea dreaptă a râului muntele Nagyhollo. Întotdeauna oamenii, strămoșii noștri, au lucrat în sare care a fost a poporului nu a statului. Fiecare avea pământ, iar omul când mergea cu plugul trăgea sarea afară. În Ardeal ce s-a întâmplat? Lorzii, fiecare după cheful lui, ba a luat pământul oamenilor și sarea, ba l-a dat înapoi. În 1722 a început prima mină de subteran.

Î: Ce se cultiva?

R: Orz, grâu, porumb.

Î: Animale creșteau?

R: În timpul ăla mai mult creșteau bivoli, la Ocna de sus și Ocna de Jos. Minele de suprafață ajungeau și la 30 de m, și din piele de bivol se făcea un fel de sac, cu care trăgea sarea în sus. Pielea de vacă nu era bună. În 1722, când a început mina Iosif, tot cu piele de bivol se scotea sarea. După aceea a apărut și crivacul cu 8 cai, avea 2 coșuri,

la început erau din piele de bivoli; se puneau 3-5 sute de kg într-un coș. Când un coș urca, celălalt cobora. Atunci toți caii mergeau invers. Așa au învățat caii că nici o juma de metru nu mergeau mai mult.

Î: Dar caii erau mânați de cineva?

R: Lângă fiecare cal a stat un om, care avea un scaun.

Î: Ce unelte se foloseau prima dată?

R: Prima dată au fost unelte numai din lemn: am aici două ciocane, am zis asta și la televizor, vreo 3 filme au făcut, care au fost ale străbunicului meu – 1668; el era specialist în confecționarea uneltelor, ciocanelor. Se tăia șanțul, de 40 cm lățime și 10 m lungime. Prima dată au fost 4 feluri de ciocane: unul mare, cel mijlociu, cel mic și unul care se desfăcea bucata, că atunci nu trebuia sare mărunță, trebuiau bolovani. Că trebuiau să ducă la Sărățeni, acolo a fost o cetate pe timpul romanilor, cetatea a aparținut legiunii a 8-a Gemina. În 101-121 a stat o brigadă Macedonica 5 care avea tabăra pe muntele de sare. Teritoriul și acuma a salinei. După ce au plecat, strămoșii noștri au preluat munca în sare. Și atunci a fost scumpă nu ca acuma. În timpul romanilor o bucată era și la Sovata, da puțin. La Sărățeni era magazia. Toamna și primăvara când a fost Târnava mai mare atunci au făcut plutele, și a transportat cu pluta la Alba-Iulia, până la Turnu Severin. Sarea de la Praid și de la Turda se puteau transporta pe mare până în Africa, altă sare nu rezista că se dizolva. Asta e cea mai tare sare, de la Praid. Nu e albă dar e cenușie. Se zice că este cea mai tare sare din lume.

Î: Ce alte unelte mai foloseau?

R: Ciocane, pene din lemn, de la 20 la 50 cm, din carpen. Se făcea șanțul, se puneau pana și se lovea cu maiul, cioplit dintr-o bucată. Cu astea s-a lucrat până în 1900. Apoi s-a schimbat cu pene și ciocane de fier.

Î: Lopățele mici? Din lemn?

R: Da, de 40 cm lungime, în formă de săgeată, se scotea praful rămas în urma ciocanului. Erau și lopeți mai mari, cu care se aduna. Aveau un lemn, cam 2 m lungime, 10 cm grosime, din fag, ascuțit drept ca un țăruf, cu care se scotea afară bolovanul de sare. Se băga în șanț și se zdruncina. Apoi cu un fel de ciocan, o bucată avea cel puțin 20-30 kg. Și căruțele transportau de la Praid, 20 de familii s-au ocupat de transportul sării la Lupeni, Ocna de Sus, Ocna de Jos. A fost un birou la mină unde se vindea, care se ocupa un funcționar „mazzsatiszt”. Se ducea la sași în jurul Bistriței, la Brașov; în Țara Bârsei pe pământul regelui (Királyfold) în 1240 regele Andrei al II-lea a dat acest teritoriu sașilor. Pe câmpie sarea mergea până la Moldova, și apoi discuții cu Târgu Ocna, deoarece cei de la Praid dădeau mai ieftin.

Î: Pe ce se dădea sarea?

R: Pe grâu. Era o măsură de sare pe trei măsuri de cereale. Omul care se ocupa cu asta, între timp a făcut mai multe, el a vândut la oamenii de acasă, la ceilalți care nu se ocupă cu comerțul. Era valoare de aur; o bucată de sare, cât era o cutie de chibrit, atâta aur era, în Tunis sau Egipt, că atunci nu cunoșteau încă cum să evapore sarea din mare; acum nu are probleme; aur alb așa o numeau.

Î: Până la ce adâncime săpau țărani sarea?

R: Până la 50 de metri lungime, 20 lățime, 15 adâncime; nu au mai putut din cauza timpului, că venea ploaie și umplea; atunci începeau alta, ca la cimitir, se mutau. Apa Corund acum intră la mina veche, a trecut pe sub munte și a rupt în două muntele.

Î: La ce folosea sarea?

R: La animale, dar și pentru bucătărie. Ceva interesant, unde erau obișnuiți cu sarea de la Praid, aveau o măsură, juma de lingură se pune la mămăligă. Din sarea de la Dej

trebuie de trei ori mai mult. Apa sărată de la Praid e așa tare că de la evaporare iese 12 grame. De la un litru de apă sărată la ceilalți iese câte 5-6 grame la Mureș sau la Dej.

Î: Apa sărată la ce se folosea?

R: Aicea în teritoriu, în valea Ocnelor, țăranii s-au obișnuit ca cu apa sărată să facă mâncare în special mămăliga. Bolovanii numai la animale, pentru bucătărie numai apa sărată. În Ardeal trebuie să dea o măsură pentru fiecare familie, 12 fonți de sare. Un font înseamnă că 48 de kg. Acuma nu țin minte exact cât era. Pentru asta a fost Praid, Ocna de Sus, Ocna de Jos, Sovata și o comună Iliși, aveau drepturi. De multe ori s-a întâmplat că au luat dreptul oamenilor și atunci oamenii mergeau să fure. Furtul de sare, asta a fost, cum să zic, un fel de cultură. Că venea să fure sare de la județul Alba, de la Hunedoara. Și au fost santinele de sare și se temeau că mai de multe ori au fost bătuți paznicii că veneau câte 100 de persoane odată.

Î: Aștia erau hoții de sare?

R: Erau nevoiți că nu puteau să cumpere, așa scumpă a fost. Până să devină mină de stat, Maria Tereza, a fost a oamenilor. Special pentru Maria Tereza, pentru lux, aveau banii de la Praid, pentru asta a fost rezervat. Pentru parfumuri, pentru cosmetice. Pentru casa regală la Viena. Nu prea au fost plătiți minerii, foarte puțin. Din cauza asta au fost și foarte multe probleme. Și cu asta recompensa, că mai dădea sarea la fiecare familie.

Î: Atunci oamenii au fost nevoiți să facă apă sărată?

R: Să facă oamenii?! Nu.

Î: Au folosit oamenii apa sărată aici?

R: Au folosit. De exemplu când a tăiat porcul, era un butoi mare, a pus apă sărată și carnea de porc a băgat-o în ăla. Ținea o lună de zile acolo. După aceea se puneau la fum. Acum nu o mai pune așa, se dă sare cu mâna.

Î: La ce mai foloseau apa sărată?

R: Atâta la mâncare. Și mai când a cosit iarba, și fânul era mai slab, se puneau în straturi apă sărată, animalelor sigur că le plăcea.

Î: Dar la porci puneau?

R: La porci nu. Numai la vaci era fânul ăsta presărat cu apă sărată.

Î: Apa sărată pentru gargară?

R: Am auzit, da, „garganizalas”

Î: Pentru inhalății?

R: Aia nu.

Î: Pentru baie, că-l durea reuma?

R: Stați, că alta era cu baia. E altă poveste. Băile sărate, aicea la muntele de sare, au fost în vreo 15 locuri, bălți făcute unde ieșea izvorul, și unde era un șanț mai mare, sau puțin pâraiaș a făcut digul și câte 15-20 de persoane putea să intre acolo, în apa cu sare. Asta făceau ce numeau „băi de bivoli”, oamenii se făceau negri din cauza nămolului ăla. Dincolo de apa Corund, care aparține de satul Ocna de Jos, vreo 5 locuri erau numai pentru femei. În partea Praidului, în partea asta numa' oameni. Bărbații trebuiau să vină pe partea asta. Astea au fost primele băi. Mai este lacul *Gyurkos*, *Kishollo*, pe partea cu Ocna de Jos, aici aveau băi femeile. Am fost și eu cu tata în băi de vreo 3 ori. De acolo știu că eram vreo 15 inși în baie. După aceea trebuia să vii la pâraul Praidului să te speli. Prima baie a făcut-o acolo jos, în fața minei lui Iosif. Este și acuma fântâna care a fost făcută ca să nu intre apă în mina lui Iosif, în trei ciubere, câte 2 inși, luau apa cu mâna. Cu o scândură apa curgea la băi. În 1848 ... La mină există documentul acesta [n.n. Istoria Ardealului, 1972] unde scrie că minerii suferă de mai mult de 20 de boli. Mai mult era reumatismul și nu știu mai ce fel de boli. El a hotărât, doctorul acesta [n.n.

Muranyi Karol] să se facă băi. Dar minerii nu vroiau să se dezbrace și să facă băi. I-a silit, spunându-le că-i amendează dacă nu fac băi. Urma băilor se vede numai acum, că s-a dus niște pământ. Asta a fost prima baie comună care a funcționat. După 1924 s-a făcut o baie mai mică, cu 15 cabine. Apa sărată se aducea canalizat de la mina Elisabeta. În 1898 s-a deschis mina, pentru Elisabeta, că atunci a murit Regina Elisabeta, nevasta lui Franz Iosif, și de acolo a luat numele. Și sigla Ungariei apare acolo, coroana. Apa venea din mina Elisabeta, curgea pe jgheab de scândură dar puțin. Și era atunci un director, a distrus multe la Praid atuncea, și a dus trei mineri acolo sus, eu eram copil, și le-a spus să sape acolo fântână. De ce, domn director? Ca să meargă apa, să fie mai multă, de la ploi se adună, că sunteți plini cu boale și trebuie să faceți baie. Din cauza asta s-a întâmplat ruptura, s-a distrus mina, el s-a gândit la apă și a distrus mina la urmă, că a dat loc să intre apa.

Î: Cu ce se ilumina în mină?

R: Cea mai veche galerie: în 1961 am făcut baza, am intrat până în sare și din întâmplare am găsit o galerie veche din timpul romanilor, cu scule. O parte din scule sunt la Muzeul din mină. Eu cu unul eram acolo în schimbul doi și am găsit 4 bucăți sfeșnice.

Î: Din ceramică?

R: Nu, știți cum era. Nu se vindea încă ceramică. Cum e țigareta aceasta de foi, făcută așa. A făcut din țesătură, cânepă, a dat cu unsoare [n.n. numită] *faggyu*, 4 bucăți erau noi, încă nu fuseseră aprinse, și una era pe jumătate arsă și avea și cenușa în capăt. Știu că eu am desfăcut una. Galeria era plină cu frunze de lemn de stejar... A fost o ploaie foarte mare aici în valea noastră și atunci a distrus galeriile alea. Ei atunci au băgat frunzele alea acolo și murdăria. Dar sfeșnicul s-a folosit și nopțile în minele de suprafață, după aia, în mina Iosif, s-au folosit iară făcliile.

Î: Din ce era făclia?

R: Asta era mai mare construită tot din *faggyu*, și mai... cu păcură, a făcut rost de păcură de la căruțași, veneau din Moldova. A cumpărat biroul minei și așa s-a făcut. Dar asta a fost până la 70 cm lungime, avea suport făcut din lemn.

Î: La genunchi, ce foloseau, când lucrau în genunchi?

R: Au lucrat în genunchi, aveau o bancă cu două picioare; am arătat și cum lucra cu piciorul drept, și pe el puneau pielea ca protecție. Iluminarea, la urmă, a început cu lumânări normale... cumpărate... cam vreo 200 de ani s-a lucrat cu astea; aveau suport de lumânare, reglabil, este dat la muzeu. După aia a venit lampa de carbid; și primele... Era cam periculos, exploda. Din cauza asta minerii de la Praid au făcut niște lămpi din lemn. La urmă cu asta se lucra, cu lămpi cu petrol. După aceea, 1938, au tras lumina jos.

Î: Cum erau pedepsiți cei care erau prinși la furat sare?

R: [n.n. interlocutorul râde] Pe care i-a prins i-a dat la Praid, era centru de plasă, și-i ducea să lucreze la reparat cetății, la cetatea Alba Iulia, i-a pus acolo 2-3 luni să muncească, așa, că au furat.

Î: Nu erau bătuteți, împușcați?

R: Asta nu știu. Știu o întâmplare, mi-au povestit bătrânii; doi paznici de sare erau pe muntele de sare, țigani veneau să fure de la Cristuru Secuiesc, de la Vânători, din părțile alea; și, țiganii au venit cu un cuțit și tăiau liane, legau bucățile de sare, de 20 de kg, și le puneau în spate. Paznicii au observat, hai după țigan. Era o moară pe Corund, paznicii îi fugăreau pe țigani, țiganii nu mai puteau să fugă din cauza greutateii, și au tăiat liana, sarea a căzut jos, și unul din țigani a intrat în roată acolo să nu-l găsească.

Paznicii l-au ajuns. Nu funcționa moara atunci. Paznicul a strigat: „Hai mă, ieși afară” „Nu”. „Hai mă. Prietene, dă drumu’ la roată”. Țiganul s-a speriat: „Oprți că ies”.

Altă poveste: Trebuia noi să mergem, copiii, după apă sărată la fântânile mici, la izvoare. Paznicii toată ziua stăteau acolo. Ei așteptau să umplem ulcelele, după aceea veneau și dădeau cu bâta în ele. Am venit acasă plângând. Se mai văd și acuma bucăți, urme. Asta s-a întâmplat la noi în familie. Mama mea s-a născut în 1901, tata în 1900. Și în 1920 un văr de întâi a plecat în Ungaria, în 1940 a venit acasă. Dar, financiar, locotenent, era un fel de birou în centrul Praidului, la finanțe; nu era încă căsătorit, 41 de ani avea. Am avut un pământ, pe muntele de sare, 1941, primăvara, la 24 Aprilie la Sf. Gheorghe, am dat cu plugul pentru porumb. Doi dintre paznici toată ziua s-au uitat la noi. Când am mers în căruță mama a pus două ulcioare cu apă sărată. Dar din pământul nostru, sub brazde, unde era fântâna aia mică. După masă la ora 3 mama merge și se uită. Paznicii, unul era contigent cu mama, și unul de la Praid. Ei, zicea ăla de la Praid „uite muiere, aruncă apa afară, că nu-i voie să iei sare”. Zice mama „cum, pământul meu este, ce, n-am dreptul?” „N-ai”. „Băi Ilona, zice celălalt, se întâmplă ceva probleme dacă duci apă acasă”; zice mama „sunteți nebuni complet asta Dumnezeu a dat asta vine singură”. „Nu-i voie”. Trec zile și vine unul de la finanțe și o cheamă pe mama la finanțe. Îmi zice mie „haide copile, vii și tu”. Aveam 13 ani. Țăla a fost șefu’, primul văr zice: „Ilona, trebuie să te amendez. După mai multe observații și rugăminte tot ai dus apa acasă. Sunteți buni să vă amendez”. Mama zice „Nu ți-e rușine, suntem veri”. Zice el „Aicea nu suntem nici rude, nici frați, nici nimic. Sunt lege maghiară de coroană sigla Ungariei.” Ne-a amendat cu 10 pengő, și închipuie-ți, o pâine era 50 de filleri. Pentru 2 luni de zile banii pentru pâine. Peste 3 luni de zile s-a căsătorit, a luat o fată bătrână de la fierar, vine să ne invite la nuntă, dar mama n-a mers. Î: Am auzit că pe aici au împușcat hoții de sare...

R: Paznicii nu aveau puști, numai ciomagă. Au omorât pe unii, dar cu bâtele. Mai multe cazuri la Tg. Mureș.

Î: Cine stăpânește noaptea galeriile de mină?

R: După crezul minerilor, rămâne o femeie, un fel de suflet care, de exemplu, când au ieșit din mină, numai paznicul minei a rămas acolo; și prima dată a fost o lege când nu au avut voie nici să fluiere în mină.

Î: De ce?

R: Am întrebat de la bătrâni; acuma pușcă câte 20 de găuri odată, detonează. Mi-au spus că din cauză să nu se dărâme mina, că din fluier iese o voce. Asta a fost crezut, dar nu s-a întâmplat. Accidente s-au întâmplat puține, dar unul mare în 1985, când trei inși au murit. Atunci s-au făcut cercetări. Din cauză că s-a lucrat repede, și nu s-a asigurat. Au forat în marnă, au ieșit gazele... despre mină se zicea că nu e periculoasă, e de categoria D. Noi am zis că e, că sunt gaze... ca la Ocele Slatina.

Î: Se făcea calendar cu sare?

R: Asta nu sunt, dar sunt altceva. Dacă am o bucată de sare cristal, ca o cutie de chibrituri, eu pun aicea într-o tavă, să fie căldură vreo 4 zile; se umezește, a doua zi vine ploaia. A, da! iei o bucată de ceapă așa mare, o taie în 8 felii, dar nu o rupe, numai o deschide așa. Pune sare. La Anul Nou care parte umezește așa se întâmplă. Eu doar am auzit, dar n-am făcut.

Î: De ce boli se îmbolnăveau minerii de sare?

R: Reumatism ... dar scrie despre asta în Istoria Ardealului din 1972. În arhiva Viena există documentul. Asta am observat și eu, dacă trage un curent ieși transpirat și cazi din picioare. Timp de 10 ani am făcut și eu, din 1960-1970, 10.000 kg norma pentru

noi/schimb, 7 vagoaneți, un schimb era de 8 ore. Eu am lucrat 8 ani la Bicăz. Am fost maistru-sudor. La încheierea barajului.

Î: Câți copii ați crescut?

R: Doi băieți și o fată.

Î: Pământ cât aveți?

R: Deloc, nici n-aveam timp. Stăteam cu familia. Ciopleam.

Î: Mai cunoașteți în jurul Praidului locuri cu nămoluri?

R: Mai sunt. La 8 km de la Praid spre Corund, pe teritoriul Corundului, lângă șosea, o fântână de apă sărată. Împrejurul fântânii mai este noroi de care spuneți.

La Sovata, dar nu din balta Ursului, ci în lacul Negru și Aluniș, acolo sunt depuneri de noroi care e folosit. La lacul Ursu nu se știe, are o adâncime de 100 și ceva de metri. Se zice că aici a fost mină de sare. Se spune că în 1838, la Paște, a doua zi de Rusalii, aici s-a cosit iarba. A fost o ploaie mare, care a luat iarba și-a băgat-o în strâmtură și a făcut digul. S-a prins apa și atunci s-a făcut Lacul Ursu.

Î: La Sărățeni este? Apă, izvor? Sare, fântână?

R: Nu sunt. Dar sunt la Corund, și în Valea Homorodului Mare, la Lueta.

R: Știți cum este sarea pe tot globul Pământ? Pornește de la insula Alaska, sub Atlantic, trece Uralii, Marea Caspică... Marea Neagră: în partea asta de Carpați merge în jos la Homorod, la Praid, 4.000 km lățime și 2027 adâncime. După aia merge sus la Sovata, apoi merge la Ideci în jos, apoi pe sub câmpie iese la... Ocnele Mari – Râmnicu Vâlcea, apoi la Ocna Șugatag, la Sighet, Coștiui. Trece în Ucraina, apoi în Polonia, apoi ajunge în Groenlanda. Asta nu de aicea știu. Am făcut la București un an jumate școala de maiștri sudori, și a trebuit să învăț geologia.

Î: Cum s-a făcut sarea?

R: În teritoriul ăsta a fost un ocean sărat. Din apă se vedeau doar M-ții Harghita și Muntele *Mezōhavas* [n.n. 1770 m]. Cel mai mare vulcan din lume a fost ăsta, 5 km a fost craterul. Este rupt în 5 bucăți, după evoluție. Vulcanul ăsta funcționa. După cum știu eu sarea asta a noastră o parte este de 30 milioane de ani și o parte de 20 milioane ani. 2 milioane de ani a fost numai timp frumos, s-a evaporat apa, sarea s-a depus drept. În mina veche poți să citești milioane de ani în stratul de sare. Vulcanul arunca pietre de toate felurile în sare, și a depus peste sare. A avut loc rupturi.

Î: Rudele sării?

R: Ghipsul, aragonitul, grafitul.

2.3.3. Orașul Sovata, județul Mureș

1. **Tip:** izvor de apă sărată Ghera
2. **Poziționare GPS:** A = 470 m.; E = 5 m.; N = 46°35,923'; E = 25°04,449'.
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** apa izvorului are un debit foarte mare. Ea este dirijată cu ajutorul unui uluc improvizat, dar zona este greu accesibilă. Nămolul negru, sărat, este acoperit pe alocuri de sare cristalizată, formată de la evaporarea apei sărate în zilele călduroase de vară pe aproape toată suprafața zonei fără vegetație
5. **Datare:** prima consemnare cca. 1875
6. **Stare de conservare:** izvorul nu este amenajat. Zona dimprejurul acestuia este murdară, cu resturi de metal și lemn, sticlă și plastic, semn că este și astăzi folosit de localnici și/sau turiști, care lasă în urma lor resturi menajere
7. **Alte observații:** izvorul Ghera este situat la baza muntelui de sare Cireșel. Se păstrează urmele unui sistem de lemn pe care erau poziționate jgheaburi metalice (din fier și aluminiu) care direcționau apa izvorului către un bazin de beton, aflat la circa 200 de metri în aval, în curtea unui localnic
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl.04; Pl. 64

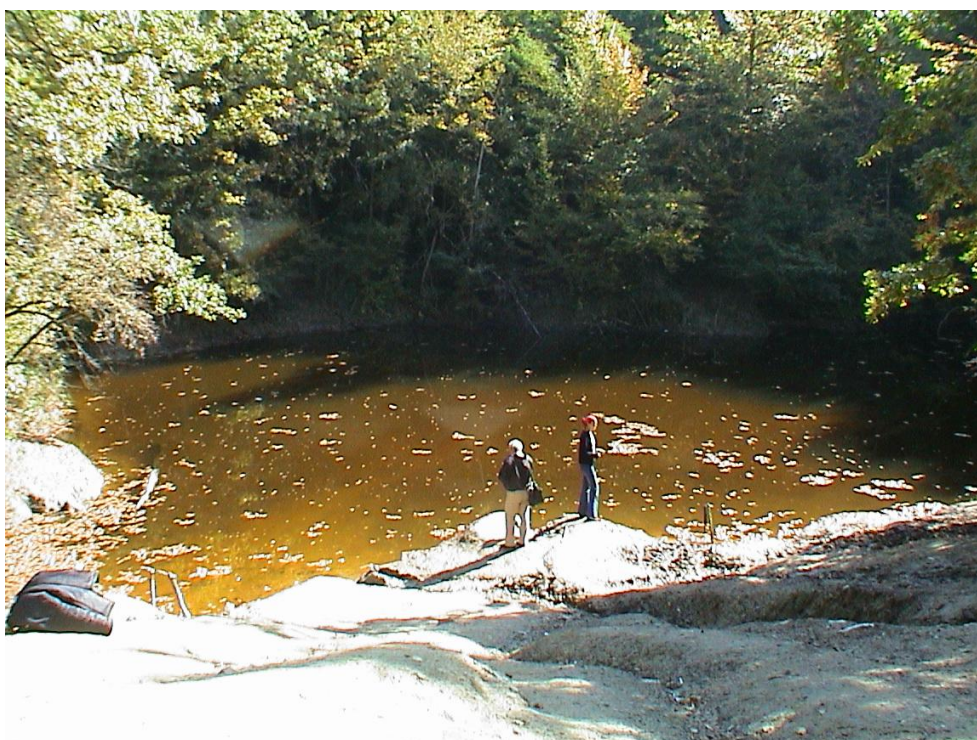


1. **Tip:** lacul sărat Aluniș
2. **Poziționare GPS:** A = 505 m; E = 7 m; N = 46°36,198'; E = 25°04,945'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată
4. **Descriere sumară:** se află în imediata apropiere a lacului Ursu din care se alimentează, printr-un canal de scurgere. Surplusul din lacul Aluniș se scurge mai departe, tot prin intermediul unui canal, de forma unui pârau sărat. Izvoarele care alimentează lacurile sunt foarte puternice, motiv pentru care apa circulă continuu. De jur împrejur lacul a fost amenajat cu îngrădituri pentru a se evita scurgerea nămolului sărat în bazin. Acest nămol nu este folosit ca tratament. Lacul este folosit atât în scop de agrement, de către numeroșii turiști care sosesc în zonă, cât și ca bază de tratament, pentru ameliorarea sau tratarea diverselor afecțiuni reumatice, ginecologice și/sau endocrine, sub atenta supraveghere a medicilor
5. **Datare:** cca. 1970
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** „S-a format pe locul minei de sare care a aparținut satului *Nyaradmagyaros*. S-a format după umplerea completă a Lacului Ursu, prin scurgerea surplusului din acest lac. Are o lungime de 85 m, o lățime de 63 m, o suprafață de 3619 m.p. și o adâncime maximă de 7,4 m”¹⁸
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 65_a



¹⁸ Józsa 2002, p. 16.

1. **Tip:** lacul sărat Mierla
2. **Poziționare GPS:** A = 493 m; E = 10 m; N = 46°36,271'; E = 25°04,821'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată?
4. **Descriere sumară:** este cel mai sărat lac de la Sovata. Este alimentat de trei izvoare sărate, feruginoase și argiloase. Nu este amenajat ca ștrand, dar există la fața locului urme de utilizare a acestuia. Sticlele de plastic tăiate sub forma unor lopeți, scăpate în nămol, confirmă faptul că probabil localnicii vin la acest lac pentru a lua nămol sărat, folosit ca tratament naturist, homeopat
5. **Datare:** 1950
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** „Este lacul preferat pentru scăldat de către localnici. S-a format în anul 1950. Are o suprafață de 2200 m.p. și o adâncime maximă de 1,7 m”¹⁹
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 65_b



¹⁹ Józsa 2002, p. 17.

1. **Tip:** lacul sărat Negru
2. **Poziționare GPS:** A = 490 m; E = 6 m; N = 46°35,922'; E = 25°04,302'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată, cu intrarea interzisă
4. **Descriere sumară:** este cel mai vechi lac de la Sovata, situat pe strada Bradului. S-a format în urma prăbușirii/surpării solului. Denumirea lacului provine de la culoarea sa, care se datorează nămolului sărat. Acesta s-a extras o lungă perioadă din acest lac, fiind folosit ca bază de tratament în complexul balnear. A fost amenajat în trecut, având instalații proprii pentru băi calde și reci, dar acum accesul este interzis
5. **Datare:** 1710
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** „Lacul Negru este cel mai vechi lac al Sovatei. El s-a format în anul 1710, având o suprafață de 3810 m.p. și o adâncime de 6 m”²⁰
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 66_a



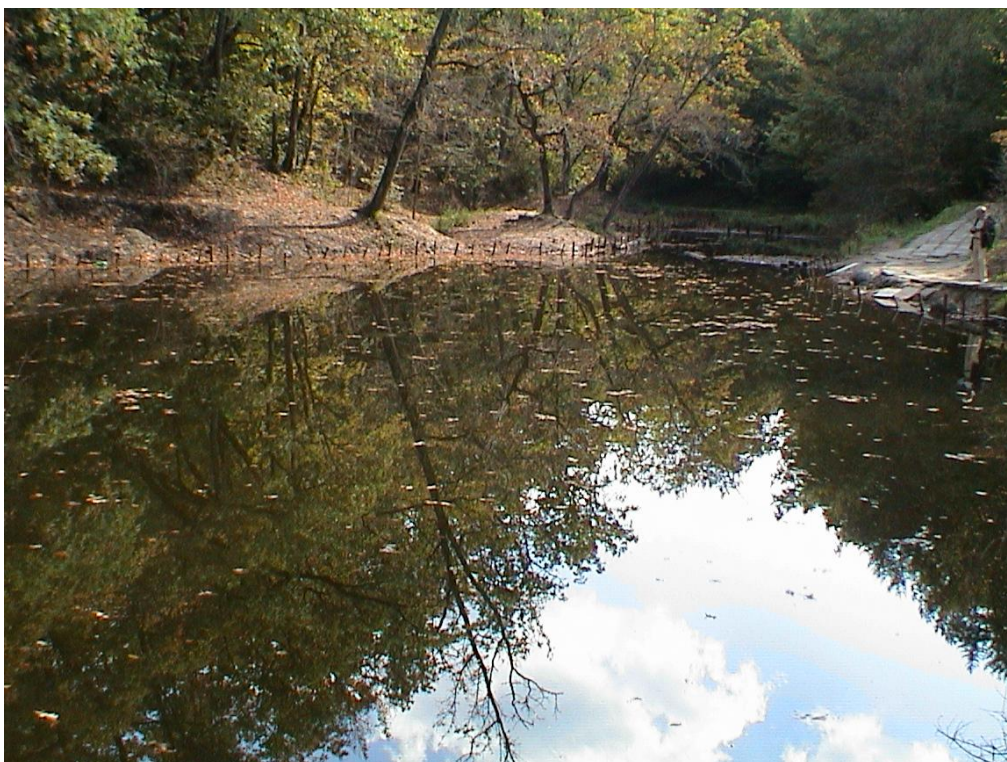
²⁰ Józsa 2002, p. 16.

1. **Tip:** lacul sărat Paraschiva
2. **Poziționare GPS:** A = 520 m; N = 10 m; N = 46°36,349'; E = 25°05,027'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată?
4. **Descriere sumară:** se află în apropierea lacului Ursu și a lacurilor Roșu și Verde. Nu este amenajat ca ștrand și nu se poate face baie în el, dar drumul până la lac este marcat pentru turiști, ca parte a circuitului din cadrul rezervației naturale lacurile sărate. Din loc în loc, în pădurea ce înconjoară zona, se pot întrezări apariții de rocă de sare
5. **Datare:** cca. a doua jumătate a sec. XX
6. **Stare de conservare:** și-a pierdut salinitatea
7. **Alte observații:** de pe un panou instalat pentru turiști în zona de agrement aflăm următoarele detalii – „Lacul Paraschiva s-a format în mijlocul unei doline, care a suferit modificări semnificative în anii 80 ai secolului XX, în urma fenomenelor saline carstice. Salinitatea apei este foarte redusă, se poate considera lac dulcicol”. Lacul este populat cu pești și este folosit de turiști ca lac de agrement, chiar dacă nu se recomandă și nu este amenajat în acest sens
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 66_b



1. **Tip:** lac sărat neamenajat
2. **Poziționare GPS:** A = 519 m; E = 10 m; N = 46°36,355'; E = 25°05,006'
3. **Forma de administrare:** proprietate privată?
4. **Descriere sumară:** se află în imediata apropiere a lacului Roșu și de masivul de sare la suprafață, la nord de cele două puncte. Nu este amenajat și nu se poate face baie în el. Deși drumul în această direcție nu este marcat, turiștii, care vizitează masivul de sare, au acces și la acest lac
5. **Datare:** nu s-a stabilit
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** nu este cazul
8. **Fotografie:** nu s-a consemnat prin fotografiere

1. **Tip:** lacul sărat Roșu
2. **Poziționare GPS:** A = 520 m; E = 10 m; N = 46°36,349'; E = 25°05,027'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată
4. **Descriere sumară:** se află în imediata apropiere a lacului Ursu din care se alimentează, printr-un canal de scurgere. La capătul dinspre nord – vest este situat un masiv al muntelui de sare, devenit atracție turistică, fiind ușor accesibil. Lacul este format din două bazinețe întrepătrunse. Este amenajat pe margini cu împletituri de nuiele și cale de acces pentru turiști. În primul dintre bazinețe se poate face baie dar nu se folosește ca ștrand, nefiind amenajat în acest scop. Din al doilea bazin se extrage nămolul sărat folosit la tratamente în cadrul complexului balnear
5. **Datare:** cca. 1880
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** face parte din rezervația naturală lacurile sărate. „S-au format [n.n. Lacurile Roșu și Verde] în aceeași perioadă cu lacul Ursu, ca prelungiri laterale ale acestuia. Lacul Roșu își ia denumirea din culoarea roșie a gândacilor de sare care trăiesc în el. Lacul Verde este de fapt la fel de roșu, căci și în el trăiesc aceste vietăți, dar, venind dinspre lacul Ursu pare verde, datorită vegetației din jur care se oglindește în el”²¹
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 67;



²¹ Józsa 2002, p. 16.

1. **Tip:** lacul sărat Verde
2. **Poziționare GPS:** A = 520 m; N = 10 m; N = 46°36,349'; E = 25°05,027'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată
4. **Descriere sumară:** se află în imediata apropiere a lacului Ursu din care se alimentează, printr-un canal de scurgere. Este conectat de Lacul Roșu, formând, împreună cu acesta, o rezervație naturală
5. **Datare:** cca. 1880
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** „S-au format [n.n. Lacurile Roșu și Verde] în aceeași perioadă cu lacul Ursu, ca prelungiri laterale ale acestuia. Lacul Roșu își ia denumirea din culoarea roșie a gândacilor de sare care trăiesc în el. Lacul Verde este de fapt la fel de roșu, căci și în el trăiesc aceste vietăți, dar, venind dinspre lacul ursu pare verde, datorită vegetației din jur care se oglindește în el”²²
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 68_a



²² Józsa 2002, p. 16.

1. **Tip:** lacul sărat Ursu
2. **Poziționare GPS:** A = 505 m.; E = 6 m.; N = 46°36,174'; E = 25°04,998'
3. **Forma de administrare:** proprietatea privată
4. **Descriere sumară:** lac helioteerm, de natură carstosalină. Lacul Ursu este cel mai mare lac helioteerm din lume, având o suprafață de 40.235m.p., o adâncime maximă de 17,5 m, fiind unic în Europa. În prezent este amenajat ca ștrand, în cadrul unui complex balnear. Este folosit atât în scop de agrement, de către numeroșii turiști care sosesc în zonă, cât și ca bază de tratament, pentru ameliorarea sau tratarea diverselor afecțiuni reumatice, ginecologice și/sau endocrine, sub atenta supraveghere a medicilor
5. **Datare:** 1876
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** din interviurile realizate la fața locului și din diverse publicații rezultă faptul că lacul s-a format prin prăbușire, la confluența a două pâraie, pâraul Auriu și Toplița Rotundă, probabil datorită modificărilor ce au avut loc în subteran, în masivul de sare
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 68_b



1. **Tip:** munte de sare
2. **Poziționare GPS:** A = 512 m.; E = 10 m.; N = 46°36,355'; E = 25°05,066'
A = 480 m.; E = 8 m.; N = 46°35,838'; E = 25°04,696'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** Declarat rezervație naturală, acesta se află la nord-vest de Lacul Roșu, fiind dispus în formă de semicerc. La baza muntelui de sare se găsește vegetație saliferă. În întreaga zonă există iviri de rocă de sare, dispuse pe verticală. Acestea au fost expuse intemperiilor vreme îndelungată, căpătând un aspect deosebit datorat picăturilor de ploaie care le-au dizolvat pe alocuri și le-au modelat. În prezent nu mai sunt exploatate de localnici, fiind protejate în cadrul rezervației naturale, devenind obiective turistice
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** sarea gemă a fost exploatată la suprafață de către localnici
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 04; Pl. 69



Localitate: orașul Sovata, jud. Mureș

Interlocutor: J. Andras, n. – (profesor pensionar)

Data: 4 octombrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu

Î: Aici, unde ne aflăm aveți și sare, da?

R: Practic ne aflăm pe un munte de sare, și după cum știm noi, în toată Europa sunt 2 munți de sare mai mari, unul la Sovata și unul la Praid, și unul mai mic în Spania. Ne aflăm pe un munte de sare, și toată stațiunea Sovata Băi s-a format pe acest munte.

Î: Cu ce se ocupau locuitorii din Sovata? Din ce trăiau ei mai demult?

R: La colonizarea locuitorilor în Sovata practic exploatarea sării chiar atunci a fost interzisă, după Marea Răscoală a secuilor din 1562. Muntele de sare din Sovata și Praid au intrat în proprietatea visteriei, și pentru a fi păzită de secuii care obișnuiau să vină să extragă sarea de aici, au fost colonizați niște păzitori de sare, din comune învecinate. Deci cu apariția locuitorilor în satul Sovata practic s-a terminat exploatarea sării.

Î: De unde erau acești paznici de sare?

R: Din jur. După nume, am făcut niște cercetări cu coincidența numelor de familie, din valea Nirajului de Sus, Eremitu, Rucăreni, Mătrici, și de pe Valea Târnavei mici, partea superioară a râului, adică Sărățeni, Chibed, Ghindari și mai ales din, au venit foarte mulți din fostul Scaun al Odorheiului, din Ocna de Sus... Erau agricultori dar aici era o pădure imensă, multiseculară, neexploatăată de nimeni, se numea „Pădurea Scaunului” era proprietatea comună a scaunului Mureș și aici a început o exploatare a lemnului; atunci, după ocuparea Transilvaniei de către Austrieci a început o perioadă mai pașnică pentru acești locuitori și a început niște construcții mari. Și au fost reconstruite biserici după năvălirea tătarilor din 1660, apoi castele. După cum știm aici au fost extrase niște lemne de aproape 30 de metri lungime.

Î: Ce fel de lemn, ce specii?

R: Brad și stejar. Apoi iarăși construcția căilor ferate din Transilvania, la sfârșitul secolului XIX, a nevoia de lemn, și iarăși a început. Deci, toate acestea au dus la dezvoltarea satului, la mărirea numărului de locuitori.

Î: Creșteau și animale?

R: Da, creșteau și animale. Aici, în aceste păduri ale Scaunului, erau turmele de vaci, de oi, a comunelor din scaunul Mureș. Aici erau aduse vaci de la 30-40 km. În mod interesant, aceste animale au fost ținute aici tot timpul, mai ales vite și oi.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor sărate?

R: Aceste plante se numesc plante care sunt obișnuite cu acest mediu. Denumirile populare nu prea le cunosc la aceste plante, sunt... Este un lucru foarte interesant. Aici pe zăcămintele de sare s-a depus praf vulcanic, care are un efect neutralizant asupra sării, și după cum ați văzut și aici în jurul locurilor este o vegetație foarte abundentă. Sunt câteva plante care sunt obișnuite cu sarea, dar sunt cunoscute mai ales de specialiști.

Î: Cu ce se scotea apa sărată din izvor și cu ce se aducea acasă?

R: Apa sărată, să fie adusă acasă, iarăși era o problemă. Statul era proprietar al visteriei, dacă cineva mergea și se scălda într-un loc putea să facă liniștit, fără să plătească nimic, că asta era un bun comun, a comunității. Dar dacă erai prins cu un ulcior plin de apă sărată, de jandarmi, atunci era problemă mare, jandarmii te puneau să bei din ulcior cu sare, și apoi spârgeau ulciorul, și apoi te amendau.

Î: Jandarmii erau austrieci?

R: Unguri, ungari din austro-ungaria, da.

Î: Totuși cum puteau să ia apă, plăteau?

R: Da, erau zile speciale în care fiecare avea dreptul la o anumită cantitate. După primul Război Mondial această interdicție s-a ridicat, și foarte mulți foloseau, între cele două războaie mondiale, liber apa. Se duceau acasă, o puneau pe sobă și obțineau așa sare pe care chiar o și vindeau la comune mai îndepărtate, pentru grâu, porumb. Atunci puteau să ducă liber. Pe vremuri, am știut de la bătrâni, că erau zile speciale, în care aveai voie să te duci...

Î: Erau păzite aceste fântâni?

R: Da. Adică nu erau păzite, închise, dar erau acești păzitori de sare care făceau rondul, aveau arme cu sare.

Î: La ce se întrebuița apa sărată?

R: În primul rând se folosea în loc de sare. De exemplu, la varză, când se pune la murat, sărățenii ziceau că-i cel mai bine, nu are gust, adică cel mai bun gust îl are dacă se face apă sărată.

Î: Câte părți de apă câte părți de apă dulce?

R: Cam o parte de apă sărată, de la Ghera, că era cel mai sărat și nouă părți apă obișnuită.

Î: Se vântura varza?

R: Da

Î: Punea și castraveciori, murături, salată?

R: Nu, numai varză, Apoi la tăiatul porcului. După ce au scos slănina de la afumat.

Î: Dar când tăiau porcul, înainte de a-l pune la fum, nu se puneau carnea în apă sărată ca să iasă sângele din ea?

R: Nu, asta se făcea mai mult cu sare praf. Apoi, apa sărată se folosea când a scos slănina de la afumat, a lăsat puțin la uscat să se facă, și apoi a băgat în apă de Ghera.

Î: Într-un vas, ciubăr?

R: Nu, adică în sticlă. Mai demult, probabil.

Î: Acolo o ținea mereu, nu?

R: Da, o ținea și se făcea ca untul. Chiar cu pielea se putea.

Î: Se puneau și la mâncare?

R: Da, da se puneau și la supă. Se folosea apa sărată ca și sarea și gospodinele erau deja obișnuite cât să pună și cum să...

Î: Se puneau ouăle proaspete în apă sărată?

R: Asta n-am auzit, trebuie să vorbim cu o bătrână...

Î: Dacă se folosea la animale, să se dea pe spate cu apă sărată, în cazul când aveau răni, ulcerății?

R: Iarăși, trebuie să iau o altă carte, tot din aceste ținuturi, la îngrijirea animalelor...

Î: Dacă oamenii făceau gargară?

R: Da. Nu în mod special. Iarăși, din obiceiurile multisekulare, am numele bolilor la care se folosea apa sărată, adică anii 1700-1800.

Î: Pieile de animale erau dubite cu apă sărată?

R: Nu știu.

Î: Aici aveți și sare gemă. A fost extrasă în mod tradițional, neorganizat?

R: Da, mai mult a fost furată.

Î: Cum scoteau sarea?

R: Pe vremuri, în timpul războaielor cu Napoleon visteria a descoperit că cel mai de preț lucru, din care se poate face bani, este sarea. Prețul sării a urcat, și atunci locuitorii

din satele învecinate veneau aici în cete de 500 de oameni se organizau și veneau la furat.

Î: Dar paza nu îi oprea?

R: Paznicii erau păzitori de sare sau câțiva bătrâni cu pușcă deci ce să facă cu 500 de oameni? A fost, a adus și armata austriacă, 10-20 de soldați, și atunci sărățenii au trebuit să țină acești soldați, să le dea de mâncare, și ei au ajutat. În anii 1800 a început iarăși contrabanda cu sarea ieftină, de dincolo de Carpați. A fost adusă sarea ieftină, și atunci și visteria a scăzut prețul, și a dispărut furtul organizat. Dar totuși existau oameni care mai mergeau și mai luau.

Î: Ce unelte foloseau?

R: Uneltele erau mai mult din lemn, că sarea mânca tot ce era din fier. Și sarea era transportată în piele de bivol, singurul lucru care rezistă la sare este pielea de bivol.

Î: Înseamnă că aici erau bivoli.

R: Da, peste tot în secuime. Acum în ultimii ani au dispărut, odată cu colectivizarea.

Î: Ce unelte erau?

R: Era un scăunel mic, la care se rezema cu genunchiul și apoi avea niște pene de lemn, care puneau într-o..., și lovea, cu un ciocan tot din lemn, șiăștia care se pricepeau tăiau bucăți aproape egale, de jumătate de majă. Asta majă era 70 și ceva de kg, unitate care avea un preț cutare... Cum exploatau tăiau un banc așa lung, care îl tăiau așa, în jumătăți de majă.

Î: La suprafața terenului?

R: Da, dar mai ales la Praid. Aici erau mai mulți clandestini. Nu au mai avut timp să taie bucăți egale. Veneau pe furiș și duceau și vindeau. Nu era ceva obișnuit, era ceva la fel cu pescuitul clandestin. Era interzis, și câțiva mai încercau. Dar mai ales luau apă sărată, că aveau. Aici, partea de sus, era păzită. Acolo jos la Ghera nu era așa de severă paza, și acolo mai luau apa și o duceau. Iarăși de pe vremea austriecilor, erau pentru satele din jurul munților de sare, aveau dreptul la 2000 de maje de sare pe sat, care o puneau ca să nu fure și mai ales ca să ajute la păzit. Deci, furatul nu era prea obișnuit la Sărățeni, doar câțiva, că într-o comună de 10.000 de oameni sunt 3 care fură.

Î: Există calendarul sării făcut în coji de ceapă pentru cunoașterea vremii?

R: Nu am auzit. Am auzit de un calendar cu ceapă, dar nu în legătură cu sarea. Adică ai tăiat și ai văzut cum sunt mai subțiri, mai groase...

Î: Cei care furau și vindeau sarea?

R: Da, da. Ei mergeau să vândă, mai mult schimbau pe grâu, pe cereale.

Î: Și ieșeau așa cu ceva venit?

R: Nu prea. Nimeni nu s-a îmbogățit.

Î: A existat o mină de adevăratelea? Am auzit că a existat o mină unde este acum lacul Ursu.

R: Nu. Mină de sare nu exista la Sovata, nici o mină. Pe vremea romanilor linia de castre romane era dincoace de munții de sare. Și romanii extrăgeau sarea de unde o puteau transporta. Dădeau drumul, de unde se putea transporta cu plute. În Evul Mediu iarăși, lângă Mureș, lângă Olt, lângă Someș, unde au cale de a transporta sarea. Aici la Sovata și la Praid era foarte departe, și era dincolo de Turda. Aici nu a fost niciodată o mină adevărată. Erau mine a satelor, pe vremea când era permis pentru sate secuiești să, dar nu erau mine obișnuite. Adică, cum era o stâncă de sare mergeau. Atâta, se numeau mine locurile amenajate, pentru ei au curățat o parte de teren de copaci, de tot, ca să poată să extragă mai ușor; și acela se numea de exemplu lacul Aluniș - *Mogyoros*, denumirea unui sat, de aici la 15 km, *Nyáradmagyaros*. Așa povesteau bătrânii că acolo

aveau sătenii din *Nyáradmagyaros*, acolo veneau să ia sare, de aceea s-a numit *Mogyoros*.

Î: Din alte sate mai veneau să ia apă?

R: Apă sărată nu. Apă sărată aveau permis numai pentru satele... Satele din Secuime aveau dreptul la sare. Apa sărată se dădea numai în sate din jurul munților de sare. La Corund este și acum o fântână. Acolo în anii '50 încă era acel obicei de a veni de 2 ori pe săptămână. Aici la Sovata nu prea.

Î: Ați auzit expresii despre sare, dacă se vărsa sarea, era prilej de gâlceavă?

R: Da, da. Acolo era ceartă în familie.

Î: Se folosea sarea vara, când mortul, să nu se strice se puna apă sărată dedesubt, pe sub el?

R: Nu știu.

Î: La tratarea bubelor copiilor, se adăuga la apa de baie o linguriță de apă sărată?

R: Nu știu.

Î: Povești, legende, întâmplări?

R: Atâta am auzit, când jandarmii au prins pe cineva, atunci era pus să bea, apoi era spart ulciorul, care era o pagubă mare pentru familie, și apoi a mai primit și o amendă, pe care nu știu cum a plătit, dar nu prea circula. Am auzit de amenzi în bani, dar erau amenzi usturătoare pentru un țăran obișnuit, aproape imposibil de plătit. Prin anii 1700 au mai primit câteva biciuri cum erau pedepsele pe atunci.

Î: Ulcioarele erau de la Corund?

R: Da, da și la Sovata se făceau, și la Ghindari. Acum olarii din Corund au uitat cum să amestece să reziste la foc. Ca să reziste la foc este Józsa János care a redescoperit această rețetă. Este un profesor bătrân, aproape 80 de ani, care știe foarte, foarte multe lucruri. Se numește G. Jenó.

2.4. Zona Văii Homoroadelor

Depresiunea Homoroadelor face parte din districtul geografic al dealurilor înalte ale Odorheiului Secuiesc. Această zonă geografică se găsește la poalele Munților vulcanici ai Harghitei și, parțial, ai Gurghiului, respectiv ai aripii nordice a Munților Perșani și se întinde pe văile dinspre izvoare ale Târnavei Mari și ale afluenților Oltului – Homoroadele. Zona este caracterizată de dealuri înalte, cu o înălțime medie de 700 de metri, local atingând însă chiar 900 – 1000 de metri. Aceste dealuri s-au format pe o veche fântână piemontană, motiv pentru care zona este denumită și Piemontul Odorheiului Secuiesc.

Apele curgătoare au sculptat numeroase depresiuni în zona de contact dintre piemont și munții vulcanici, la acest fenomen contribuind în mare măsură și masivele de sare din subteran, care se găsesc în zona prelungă de diapir, și care din loc în loc, ies și astăzi la suprafață. Deși prezența resurselor de sare destul de numeroase și diversificate ar fi putut conduce la constituirea pe aceste meleaguri a unor comunități evoluate, cercetările arheologice indică, la nivelul actual al cercetării, o populare relativ slabă a zonei în preistorie și antichitate. După cum arată cercetările recente de teren, acest fapt s-ar putea datora și nivelului scăzut al cercetării habitatului uman din această regiune²³.

Se presupune că vâna de sare gemă care străbate această zonă este o ramificație a celei de la Praid – Sovata, și se întinde pe teritoriul străbătut de cele două Homoroade. Această credință este întâlnită și în cele relatate de localnici, care cred cu adevărat în legătura care există la nivelul subteranului, dar care consideră că sarea din această zonă este mai bună calitativ decât cea exploatată la Praid. Și nu greșesc foarte mult, deoarece s-a demonstrat științific că există mici diferențe de compoziție între masivele de sare din țara noastră, în funcție de originea lor și erele geologice în care s-au format, ceea ce duce și la diferențe calitative. Pe parcursul cercetărilor de teren existența sării geme în subsol a fost confirmată atât de localnici, cât și de dovezi clare ale existenței unor vechi mine de exploatare a acesteia și a unor dovezi scrise, datând din cele mai vechi timpuri.

Criteriul de repertoriere al surselor de sare de pe Valea Homoroadelor este cel al situării lor de-a lungul celor două Homoroade, Homorodul Mic și Homorodul Mare, cât și pe afluenții acestora. Prezentarea fântânilor se face de la Nord la Sud, urmărind direcția cursului apei, mai întâi prezentându-se fântânile de apă sărată de pe Valea Homorodului Mic, apoi cele de pe Valea Homorodului Mare, și apoi cele din zona de confluență a celor două Homoroade, de pe valea râului Homorod. Ultima localitate repertoriată, cea de la Racoș, județul Brașov, nu este situată pe nici unul dintre cele două pâraie, și nici pe una din văile afluenților acestora, dar este considerată a fi unul din punctele de graniță a zonei salifere din această regiune.

Pe valea Homorodului Mic sunt situate 5 din cele 10 localități: Lueta, Szeltersz și Merești (jud. Harghita), Jimbor și Mercheașa (jud. Brașov). Pe valea Homorodului Mare întâlnim alte 3 localități în jurul cărora sunt grupate surse de sare: Comănești, Mărtiniș și Sânpaul (jud. Harghita). Dacă pe Valea Homorodului Mic sursele de sare sunt răspirate pe aproape întreaga sa întindere, pe Valea Homorodului Mare, de la Sânpaul și până la Homorod nu au fost identificate alte surse de sare decât cele menționate anterior, grupate într-o singură regiune. Ultimele două localități cu surse de

²³ Buzea – Chiricescu 2005.

sare, identificate în această zonă, închid zona Văii Homoroadelor: la sud-est, localitatea Rupea, și la sud-vest, localitatea Racoș, ambele situate în județul Brașov.

2.4.1. Sat Comănești, comuna Mărtiniș, județul Harghita

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 570 m; Er = 5 m; N = 46°16,223'; E = 25°25,682'
3. **Forma de administrare:** a aparținut satului, dar acum este părăsită; a fost încuiată și păzită
4. **Descriere sumară:** Fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție monocelulară din lemn, în plan pătrat, cu latura de 3,50 m. Înălțimea pereților depășește 2 metri. Acoperișul construcției este construit în două ape, fiind învelit cu scândură. Ușa lipsește, păstrându-se doar ancadramentul acesteia. În interior fântâna este podită. Fântâna propriu-zisă are formă patrulateră, fiind pătrată în plan, cu latura de 1,1 m. Ceea ce o deosebește de alte fântâni cu apă sărată întâlnite până în acest moment este faptul că pereții săi, în adâncime, sunt căptușiți cu piatră de râu, după modelul fântânilor de apă dulce. De la nivelul podelei gura fântânii este înălțată cu ajutorul unui cofraj din ghizduri din lemn, având înălțimea de 0,40 m
5. **Datare:** Nu putem aprecia cu exactitate vechimea fântânii. Aspectul actual al fântânii este cunoscut de mai bine de 50 ani, vechimea reală fiind de câteva sute de ani (informația exactă s-a pierdut de-a lungul timpului)
6. **Stare de conservare:** Atât construcția cât și fântâna propriu-zisă sunt într-o stare precară de conservare. Apa fântânii mai este sărată, dar nu se știe cât și-a pierdut din concentrație până în prezent. Datorită deteriorării construcției, apele pluviale pătrund în fântână, îndulcindu-i apa. Fântâna este expusă și altor factori care duc la deteriorarea sa continuă. Ea este astăzi folosită doar de câțiva localnici, și față de anul 2003, când era încă folosită de majoritatea sătenilor, starea ei de conservare s-a degradat considerabil. Ea a fost părăsită datorită distanței la care se află, localnicii satului folosind acum fântâna din Mărtiniș, despre care spun că este mai bună calitativ
7. **Alte observații:** nu este cazul
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 70, Pl. 71



Localitate: sat Aldea, com. Mărtiniș, jud. Harghita

Interlocutor: G. Iloș, n. 1921

Data: 11 iulie 2003

Echipa de cercetare: Buzea Dan, Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Aldea, com. Mărtiniș?

R: În perioada colectivizării, cei mai mulți dintre săteni lucrau în agricultură.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna din Comănești (din hotar, de unde aducem apa sărată), are o vechime de câteva sute de ani.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna se află în hotar, la câțiva km, adâncă de aproximativ 6-7 m, pereții sunt îmbrăcați cu piatră de râu, iar deasupra fântânii este construită o încăpere din bârne de brad.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Mai demult, dar și acum, apa sărată de la fântâna din Mărtiniș, se scotea sosviz cu găleata din lemn, dar acum neexistând fântână fiecare persoană merge cu găleata proprie.

Î: Cum transportați apa sărată în trecut și în prezent?

R: Mergem aproape de Crăciun, când tăiem porcii și aducem o cantitate mai mare, cu căruța, cantitate care ne ajunge pentru o perioadă mai lungă de timp.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Înainte aveam ciubere din lemn (csoban), în prezent nu mai am decât unul pe care îl folosesc toamna când aduc apă sărată (sosviz) pentru conservarea zarzavaturilor.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Putem să mergem oricând, pentru că la fântâna din Comănești nu există un program strict de aprovizionare cu apă sărată.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (sosviz)?

R: În alimentație: Iarna, după tăiatul porcilor, punem slănina în apă sărată (saramură, magh. sosviz), apoi o punem la fum câteva zile și din nou în saramură, unde o ținem peste vară, de unde o luăm doar atunci când avem nevoie. De asemenea folosim apă sărată la coptul pâinii, unde se pune apă sărată (sosviz), după gust.

Pentru tratament uman: O folosim pentru băi, pun o găleata de sosviz în apa de baie și alungă oboseala.

Pentru animale: Folosim în alimentația animalelor, de lins în troacă specială cu creștături, în așa fel încât cantitatea de apă sărată să nu fie prea mare.

Î: La Aldea, com. Mărtiniș, se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

Localitate: sat Comănești, com. Mărtiniș, județul Harghita

Interlocutor: R. Ana, n. 1945; R. Ferencz, n. 1943

Data: 11 iulie 2003

Echipa de cercetare: Buzea Dan, Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Comănești?

R: Mai demult, foarte mulți lucrau la carieră unde se exploata piatra de var, sau la mina de sare, care acum este astupată, iar în timpul colectivizării mulți lucrau în agricultură.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Apa sărată iese la suprafață.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna se află la aproximativ 2 km de NV de Biserica Unitariană, iar lângă se află și un izvor cu apă sărată, dar nu putem aprecia cu exactitate vechimea fântânii. Aspectul actual al fântânii este cunoscut de mai bine de 50 ani, vechimea reală fiind de câteva sute de ani (informația exactă s-a pierdut de-a lungul timpului).

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna are o adâncime de aproximativ 6 m, lângă ea, la 20 m, aflându-se cariera de sare (astupată) pe care o foloseau cei din satul Aldea și un izvor cu apă sărată. Pereții fântânii sunt căptușiți cu dale de piatră, iar deasupra s-a construit o încăpere din bârne. Accesul se face printr-o ușă deschisă din încăpere, așa că fiecare poate să meargă la fântână și să i-a apă sărată (*sosviz*) de câte ori are nevoie. În zonă curge un pârâu cu apă sărată (*Sosviz*), ce se varsă în Homorodul Mare.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Toți locuitorii foloseau înainte găleată din lemn de stejar, care se găsea la fântână, dar acum fiecare merge cu găleata proprie. Pentru că în anotimpul călduros, se consumă cantitate mai mică de apă sărată, atunci când mergem toamna, ea fiind puțin stătută, scoatem afară inițial o cantitate de două – trei sute de litri de apă, pentru a se amesteca bine sarea care fiind mai grea se depune în jos, abia după aceea apa fiind curățată și se poate consuma.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Mergem pe jos, pe scurtătură prin biserică, atunci când luăm cantitate mică, apă sărată pe care o aducem cu sticlele din plastic, iar pentru cantitate mai mare mergem cu bidoane din plastic. La fântâna din Comănești, iarna vin pentru a-și procura sarea și locuitori ai satelor din jur și chiar din Vlăhița.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Înainte se ținea apa sărată (*sosviz*) în ciubere din lemn, dar acum pentru că nu mai există în sat ciubere, se depozitează în bidoane de plastic.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Pentru că fântâna neavând ușă de intrare, este deschisă tot timpul, oricine dorește, poate merge în orice moment al zilei.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Slănina și carnea o ținem în apă sărată (*sosviz*), doar o zi, fiind foarte sărată, ele își iau atâta sare cât au nevoie, iar slănina după ce se afumă se poate pune din nou în apă sărată (*sosviz*) peste vară. Mai folosim apa sărată și la coptul pâinii.

Pentru tratament uman: De-a lungul pârâului Sospatak, (pârâu sărat) se sapă gropi de o jumătate de metru, unde se adună apă sărată, și acolo se îmbăiază persoanele care suferă

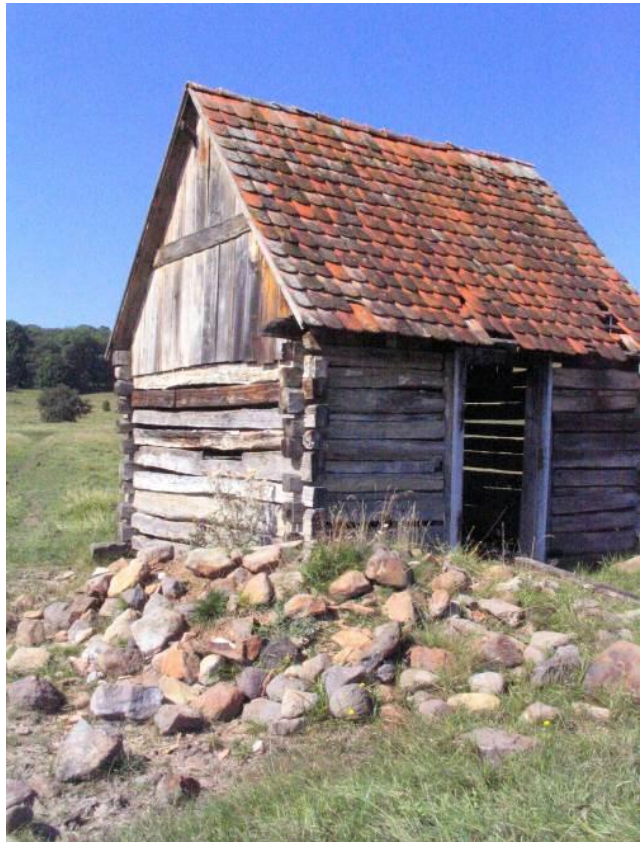
de reumatism, în prima zi 5 minute, a doua zi 10 minute apoi în ordine descrescătoare.
Pentru animale nu folosesc.

Î: La Comănești se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

2.4.2. Sat Jimbor, comuna Homorod, județul Brașov

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 475 m; Er = 5 m; N = 46°05,806'; E = 25°20,991'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; părăsită
4. **Descriere sumară:** Fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn de forma unei case monocelulare. Planul casei fântânii este un dreptunghi, având laturile mari de 400 cm fiecare, și laturile mici de cca. 200 cm. Acoperișul este în 2 ape, învelit cu țigle. Podeaua încăperii lipsește, în jurul fântânii fiind doar pământ bătătorit. Fântâna a avut o singură ușă de acces care nu mai există. Fântâna propriu-zisă nu mai există. Ea a fost distrusă, ghizdurile de lemn fiind împrăștiate în interiorul construcției. Ea a avut formă pătrată, cu latura de 1,20 m, și nu se cunoaște la ora actuală adâncimea sa exactă. Din cele relatate de localnici aflăm că probabil a avut peste 5 metri adâncime, iar pe fund se ajunsese la sare gemă, strat ce era la rândul său destul de gros. Inventarul fântânii, din cele relatate de localnici, cuprindea pe vremuri un sul din lemn pe care era agățată găleata de lemn lucrată de meșterii din sat, cu care se scotea apa. Astăzi nu mai există nimic, în afară de o scară din lemn, care probabil era folosită la curățarea fântânii
5. **Datare:** bârnele care alcătuiesc construcția nu prezintă inscripții; aflăm de la localnici că fântâna are o vechime de cel puțin 150 de ani
6. **Stare de conservare:** Starea de conservare a casei fântânii, dar și a fântânii propriu-zise, este precară. Fântâna nu mai este îngrijită, este descuiată, se prăbușește. Pereții casei sunt deteriorați, iar țiglele de pe acoperiș au început să cadă. Podeaua lipsește cu desăvârșire, pe vreme ploioasă fiind imposibil de pătruns în interior datorită noroiului. Apa și-a pierdut salinitatea inițială datorită stării avansate de degradare a construcției ce proteja fântâna
7. **Alte observații:** Situată pe *Sósmező* [Câmpul sărat]. Până în anul 1940 a fost încuiată, accesul la apa sărată fiind limitat
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 72; Pl. 73



Localitate: sat Jimbor, com. Homorod, județul Brașov

Interlocutor: G. Bucura, n. 1924

Data: 9 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Jimbor?

R: Eu am stat acasă, am lucrat pământul și mi-am crescut copiii, iar soțul se ocupa cu creșterea animalelor.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: În zona fântânilor nu creștea nici un fel de vegetație.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna a fost săpată de oamenii din sat, cu mult timp în urmă, nu putem aprecia cu exactitate vechimea fântânii, dar bunicii noștri așa au găsit-o. Aceasta se află pe malul drept al Homorodului Mic.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna din Jimbor are o adâncime de 22 m, săpată de săteni, cu mult timp în urmă, dar în momentul de față apa sărată nu mai poate fi consumată. Gura fântânii este protejată cu scânduri din lemn de stejar, deasupra fiind construită o încăpere din bârne cu acoperiș în două ape, acoperită cu țiglă.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: La fântâna din Jimbor, exista găleată lucrată din lemn de stejar de meșteri din sat, acum nu mai există nimic la fântână, iar la Mercheașa de unde aduceam apă sărată (slatină), mergeam cu găleata proprie.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Mergeam cu căruța, în care puneam ciubere din lemn de stejar, câte 2-3 bucăți, iar mai târziu mergeam cu bidoane din plastic cumpărate din magazin pentru că erau mai ușor de transportat.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: În trecut depozitam apa sărată (slatina) în ciubere din lemn, pe care le țineam în pivniță sau cămară, iar în prezent o păstrăm în bidoane din plastic.

Î: În ce moment al zilei se poate scoate apă sărată din fântână?

R: În Mercheașa mergem după apă sărată de câte ori avem nevoie, luăm cheia de la administratorul fântânii, și plătim cantitatea de apă sărată luată.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Slănina o ținem în apă sărată (slatină) două săptămâni, apoi se pune la fum. Apa sărată o folosim la carne, telemea și conservarea murăturilor. Sare brută (fină) obținem prin evaporarea apei sărate la o sursă de căldură.

Pentru tratament uman: Pentru tratarea reumatismului se pun comprese cu apă sărată.

Pentru animale: Se folosește apă sărată (slatină) caldă pusă la gâtul vitelor de tracțiune pentru a vindeca rănile produse de jug. Tot pentru vindecarea rănilor de la picioarele animalelor (numită scală), care se spălău cu lapte fierț și slatină.

Î: La Jimbor se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu se practica.

Localitate: sat Jimbor, com. Homorod, județul Brașov

Interlocutor: K. Ecaterina, n. 1926; Z. Bella, n. 1951

Data: 9 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Jimbor?

R: Făceam agricultură, aveam animale, iar mai târziu majoritatea lucrau la fabricile din oraș făcând naveta.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna din Mercheașa este foarte veche (pentru că de acolo aducem apă sărată), așa ne-au spus bunicii noștri. Am avut și în Jimbor fântână dar apa sărată nu mai poate fi folosită. Aceasta se află pe malul Homorodului drept, la circa 800 m vest de albia actuală.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna din Jimbor a fost săpată de locuitorii din sat, dar în momentul de față calitatea apei sărate s-a deteriorat, nu cunoaștem cauzele, de aceea mergem la Mercheașa pentru a aduce, de acolo apă sărată (*soskut*). Deasupra fântânii a fost construită o încăpere din bârne, cu acoperiș în două ape, acoperit cu țiglă. Gura fântânii este dreptunghiulară, lucrată din scândură de stejar. Fântâna are o adâncime de 22 m sare lichidă, iar bătrânii spuneau că urma un alt strat de sare solidă de 9-10 m.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Înainte la fântână exista o găleată din lemn de stejar, dar aceasta s-a distrus, iar când apa sărată nu s-a mai folosit, fântâna a rămas fără găleată.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Mergem cu căruța, dar înainte aveam ciubere din lemn, acum aducem apa sărată de la fântâna din Mercheașa cu bidoane din plastic. Noi cei care suntem din satele alăturate și mergem la Mercheașa pentru apă sărată, o plătim în funcție de cantitatea luată.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Apa sărată o țineam în aceleași vase cu care o aduceam de la fântână, în trecut în ciubere (magh. *csoban*) din lemn de stejar, și în prezent în bidoane din plastic.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Mergem, atunci când ne trebuie apă sărată (*soscut*).

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: După tăiatul porcinelor sărăm carnea și punem slănina în apă sărată (*soskut*), de asemenea punem și telemea în saramură, iar pentru coptul pâinii punem la 10 l apă dulce, 1 l de apă sărată. Cantitatea de apă sărată pusă în pregătirea mâncării o cântăream cu măsură din lemn. Obținem și sare fină prin evaporarea apei sărate la căldură.

Pentru tratament uman: Ne tratăm de reumatism, făcând băi cu apă sărată.

Pentru animale: Stropim fânul cu apă sărată să nu mucezească, înainte dădeam la animale 1-2 l de apă sărată pe care o lingeau doar la suprafață puțin câte puțin, dintr-o troacă cu creștături (zăbrele).

Î: La Jimbor se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu se făcea troc.

2.4.3. Comuna Lueta, județul Harghita

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 636 m; Er = 10 m; N = 46°16,644'; E = 25°29,335'
3. **Forma de administrare:** proprietate a comunei; încuiată permanent; îngrijită de un administrator
4. **Descriere sumară:** Fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, în plan pătrat, de forma unei case monocelulare. Planul casei fântânii este un pătrat perfect, având laturile de 440 cm fiecare, și înălțimea de 200 cm. Acoperișul este piramidal, în 4 ape. Casa fântânii are 2 uși de acces, una principală, situată pe latura vestică, înspre drum, și una secundară, așezată pe latura sudică a fântânii. Fântâna propriu-zisă este poziționată în colțul nord-estic al încăperii. Corpul fântânii este scobit dintr-un trunchi de stejar, având o adâncime de cca. 3,50 – 4,00 metri. Ea este de formă rotundă, înscrisă într-un pătrat de lemn, cu latura de 138 cm. Pe fundul fântânii au fost puse țigle. Fântâna este alimentată de un izvor subteran. Inventarul fântânii cuprinde două găleți din lemn de stejar, prevăzute cu cozi de lemn lungi de 3,00 – 3,50 metri
5. **Datare:** o inscripție din jurul ușii principale atestă existența fântânii încă dinainte de anul 1866. Prima parte a inscripției se regăsește deasupra ușii principale: „AZ 1866 DIK ÉVBEN TŰZÁLTAL ELPOZTULT” – „A FOST DISTRUSĂ ÎN INCENDIUL DIN 1866” și se continuă pe amnarul din dreapta ușii principale: „JULIUS 3DIKÁN” - „PE 3 IULIE”. Din informațiile oferite de localnici aflăm că ea a fost reconstruită în același an
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** deschisă trei zile pe săptămână: miercuri de la 14:00-17:00, luni și vineri de la 06:00-10:00. Iarna se deschide după ora 07:00, când se luminează de ziuă, și se închide înainte de lăsarea întunerului; se deschide și la cerere. Este situată în Cătunul Sófalva [Satul Sării]
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 74; Pl. 75



1. **Tip:** mină de sare de suprafață și de adâncime
2. **Poziționare GPS:** A=595 m; E= 5 m; N= 46°15,526';E= 25°29,090'
3. **Forma de administrare:** teren - proprietate privată
4. **Descriere sumară:** extragerea sării se făcea la suprafață, după ce terenul era decopertat. O parte din uneltele folosite în exploatarea sării geme se păstrează la școala din Lueta – icuri de lemn și metal, cazmale, lopeți etc. Exploatarea de adâncime a fost practică de minerii de la Mina de Fier din Lueta, cu ajutorul dinamitei
5. **Datare:** exploatată între anii 1944 – 1948; ultima exploatare datează din perioada anilor 2001 – 2002, când localnicii au scos sare pentru animale din acest loc (informații culese din interviuri)
6. **Stare de conservare:** galeria minei a fost cuprinsă de apă. Locul este în prezent mlăștinos, acoperit cu stuf și rogoz
7. **Alte observații:** exploatare țărănească, neautorizată
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 76_a



Localitate: comuna Lueta, jud. Harghita

Interlocutor: A. Lajos, n. 1926; A. Lajos, n. 1934; L. István, n. 1928

Data: 9 iulie 2003

Echipa de cercetare: Buzea Dan, Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Lueta?

R: Pe când minele Luetei erau deschise, mulți localnici lucrau la exploatarea zăcămintelor de sare, iar o parte lucrau pământul C.A.P.-ului.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Sarea se află la câțiva centimetri adâncime și iese ușor la suprafață.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cresc nici un fel de plante, terenul este uscat din cauza sării care arde tot împrejur.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna se află în acest loc, din spusele bunicilor noștri de câteva sute de ani, la cca. 50 m est de malul stâng al Homorodului Mic.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna are o adâncime de câțiva metri (aproximativ 5 m), înconjurată de un trunchi de stejar scobit în interior, cu sistem de închidere a ușii, arhaic din lemn, iar la bază are un spațiu pe care se așează găleata. Încăperea care protejează fântâna este construită din bârne (4x4 m, H=4 m), iar apa sărată se poate lua doar în timpul programului, care este afișat în exterior, pe unul dintre pereți.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Și în trecut și în prezent, am folosit numai găleți din lemn de stejar, iar acestea au un mâner lung cu care se ajunge jos la apa sărată. Se scoate cu găleata de la fântână, se toarnă în găleata proprie și o scoatem afară unde o răsturnăm în bidoanele din căruță. Înainte de scos apa sărată (*sosviz*) din fântână este bine să amestecăm, pentru că stând mai mult timp cea de la suprafață se desărează.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Fiind amplasată în mijlocul satului, mergem de fiecare dată când este deschisă. Dacă dorim o cantitate mai mare mergem cu căruța trasă de cai, dacă luăm cantitate mică, mergem cu cărucior sau cu câteva sticle de plastic.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Înainte țineam apa sărată în ciubere din lemn, dar acum pentru că nu mai avem, mergem la fântână cu bidoane din plastic.

Î: În ce moment al zilei se poate scoate apă sărată din fântână?

R: În timpul programului, când se deschide fântâna: luni, miercuri, vineri.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Slănina se pune în apă sărată câteva zile (ea își ia atâta sare cât are nevoie), apoi se afumă, după care se pune din nou în saramură peste vară și o scoatem doar atunci când avem nevoie. De asemenea folosim apa sărată (*sosviz*) la coptul pâinii, aceasta punându-se după gust. Obținem și sare brută prin evaporarea apei sărate la soare. Pentru tratament uman: Folosim comprese cu apă sărată în cantitate mică.

Pentru animale: Stropim fânul și otava înainte de a hrăni animalele.

Î: La Lueta se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc

Localitate: comuna Lueta, jud. Harghita

Interlocutori: O. Jozef, n. 1953; O. Ana, n. 1938; O. Elisabeta, n. 1940; M. Klara, n. 1943

Data: 9 iulie 2003

Echipa de cercetare: Buzea Dan, Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Lueta (în trecut, în prezent)?

R: Se ocupau cu agricultura, pe vremea colectivizării, o parte făceau naveta la fabricile din oraș, iar majoritatea femeilor erau casnice. În prezent lumea se ocupă cu creșterea animalelor și practică agricultura.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Sarea iese la suprafață, pentru că zăcămintele de sare, se află la câțiva centimetri adâncime.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Este o zonă secetoasă (aridă), fără vegetație.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna din Lueta are o vechime de câteva sute de ani, dar nu cunoaștem cu exactitate datarea ei exactă.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Este amplasată în mijlocul comunei, datând din anul 1866, unde vin să se aprovizioneze și locuitori ai satelor și orașelor din împrejurimi, de exemplu: Căpâlnița, Vlăhița, Odorhei. Pereții fântânii sunt protejați cu un trunchi de stejar, de 4 m înălțime, iar marginea patruleteră este înălțată cu scânduri din lemn de stejar, unde se așează gălețile pentru a se umple. Încăperea este construită din bârne (4x4), acoperită cu țiglă de culoare roșie.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Noi am folosit, și în trecut și în prezent numai găleți din lemn de stejar, iar momentan avem două bucăți, pe care le folosim paralel.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Venim cu căruța sau cu căruciorul, în care așezam înainte ciubere din lemn de stejar (*csoban*), și în prezent mergem la fântână cu bidoane de plastic. Înainte în fiecare gospodărie întâlneai unul sau două ciubere, dar acum nu mai sunt și meșteri care să le lucreze.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Apa sărată (*sosviz*), așa cum o aducem de la fântână, o depozităm în beci sau cămară pentru atunci când avem nevoie de ea: toamna pentru zarzavaturi iar iarna pentru tăierea porcinelor. Aprovizionarea cu apă sărată trebuie făcută din timp, pentru că aproape de Crăciun, datorită cantităților mari de apă sărată scoase din fântână, aceasta se golește.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Atunci când se deschide fântâna, adică de trei ori pe săptămână: luni, miercuri și vineri, iar apa sărată (*sosviz*) este gratuită.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Pentru slănină folosim apă sărată (*sosviz*), pusă direct în saramură, care poate să reziste chiar și doi ani acolo, de asemenea o folosim pentru conservarea zarzavaturilor și păstrarea cărnii o scurtă perioadă de timp. Apa sărată (*sosviz*), se folosește și la coptul pâinii de casă: la 4 l de apă dulce punem 1 l de apă sărată (sau un "deț" la pâine = 100 ml). În alimentație măsura este picătura cu lingurița.

Pentru tratament uman: Pentru tratarea reumatismului, se folosim apă sărată (*sosviz*) în combinație cu apă dulce sau o folosim atunci când suntem răciți făcând gargară.

Pentru animale: Apa sărată caldă în amestec cu apă dulce se folosește pentru picioarele animalelor.

Î: La Lueta se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Prin 1947, se extrăgea zăcământ de sare de la minele Luetei și se schimba cu cereale, în special cu grâu, dar în ultimul timp nu s-a mai practicat schimbul.

2.4.4. Comuna Mărtiniș, județul Harghita

1. **Tip:** mină de sare de adâncime?
2. **Poziționare GPS:** A: 615 m; N: 46°14' 05.96392"; E: 25° 23' 02.24070"
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** din interviurile realizate rezultă că la Mărtiniș a existat o exploatare de sare gemă de adâncime, la capătul satului. Pe locul vechii mine de sare se mai văd doar sarea cristalizată și un izvor firav, care alimentează vegetația saliferă de culoare roșie și mov. Locul mai poartă și astăzi toponimicul „La mină”.
5. **Datare:** din interviurile realizate aflăm că sarea se mai exploata aici înainte de anul 1930; în anul 1970 pe locul vechii guri de mină era un lac de apă sărată
6. **Stare de conservare:** pe locul unde se afla pe vremuri gura minei de sare se află groapa de gunoi a satului
7. **Alte observații:** nu este cazul
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 76_b



1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 506 m; Er = 4 m; N = 46°14,007'; E = 25°23,196'
3. **Forma de administrare:** aparține comunei fiind în grija unui administrator numit de consiliul local. El este plătit cu o căruță de lemne de foc și percepe o taxă pentru fiecare găleată de apă sărat
4. **Descriere sumară:** Fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție monocelulară din lemn. Planul construcției este dreptunghiular, având laturile de 4,00 și respectiv 3,50 metri. Pereții au o înălțime de circa 2,00 metri. Pe latura din față a clădirii este poziționată, exact în centrul ei, ușa de acces. Acoperișul construcției a fost construit în două ape și este învelit cu țiglă. În interior, construcția este podită cu piatră de râu, pe care s-a depus sarea din apa care s-a vărsat pe jos, dându-i un aspect mat, de beton. Apa se scoate din fântână cu ajutorul unui sul cu manivelă, de care se leagă funia de care este agățată găleata. Fântâna este alcătuită dintr-un trunchi de stejar scobit, care coboară până la o adâncime de circa 5 metri. Deasupra podelei a fost amenajat un cofraj din scânduri, de plan pătrat, cu latura de 1 metru, și cu o înălțime ce nu depășește 1 metru. De el sunt prinși și cei doi suportți, tot din lemn, pe care este montat sulul cu manivelă. Tot acest sistem este alcătuit din lemn. Pentru a ușura și a fluidiza circulația, administratorul fântânii a poziționat în fața acesteia, pe un scaun, un butoi prevăzut cu un furtun. Acesta se umple cu ajutorul găleții din plastic, iar din acest butoi se umplu recipientele cu care vin oamenii să ia apă sărată. Inventarul fântânii mai cuprinde un jgheab din lemn, poziționat pe peretele din spate al construcției. Acesta are rolul de a direcționa apa către halouri, orificii tăiate în pereți, pentru a face posibilă umplerea recipientelor mai mari, care nu se pot introduce în casa



fântânii. Jghebul se montează pe loc, când este nevoie, în restul timpului stând acoperit, lipit de unul din pereții construcției

5. **Datare:** Nu se cunoaște vechimea exactă, se presupune că ar avea cca. 800 de ani
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** fântâna funcționează după un anumit program, astfel: luni este deschisă pentru localnicii din Lopodeni, marți pentru localnicii din Aldea iar vineri pentru localnicii din Mărtiniș. Pentru străini, fântâna se deschide și în afara programului stabilit
8. **Fotografie:**
Pl. 01; Pl. 05; Pl. 77; Pl. 78

Localitate: comuna Mărtiniș, jud. Harghita

Interlocutor: D. Ibolya, n. 1923

Dată: 11 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Mărtiniș?

R: Demult, demult existau în sat "taxatori de sare", care stăteau și măsurau sarea, alții se ocupau cu creșterea animalelor (cornute, ovine, porcine) sau practicau agricultura.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: În zona fântânii actuale, demult exista vegetație, pentru că actualul trunchi de stejar care înconjoară fântâna a crescut în locul respectiv forându-se prin el pentru a se ajunge la sursa de apă sărată.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Bunicii și străbunicii mei acolo au găsit-o, deci cred că are o vechime de 3-400 de ani. Când eram copil existau "taxatori de sare", care stăteau și măsurau apa sărată lichidă care ieșea din fântână printr-o conductă. Cantitatea de apă sărată (*sosviz*) nu se vindea, ci se dădea la fiecare în funcție de numărul de vite posedate. În grădina Wasar (unde momentan se ține târgul) s-a forat 800 m în sare, ca și sonda de gaz metan de acum 35 ani, a mers în adâncime până la 300 m.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: La 100 m de apa sărată, exista o fântână cu apă dulce, iar pârâul Ghipeș (apă dulce) care trece pe lângă fântână, nu s-a amestecat cu izvorul de apă sărată. Fântâna este înconjurată cu un trunchi de stejar, crescut în acel loc, iar baza este supraînălțată și protejată cu scânduri din lemn. Apa sărată scoasă se varsă într-un vas metalic și de acolo cu un furtun se umplu bidoanele.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Se scoate cu găleată din lemn de stejar, exista una și de rezervă, care se putea schimba oricând, dar acum se scoate cu găleată din plastic, cumpărată din magazin.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Mergeam cu căruța în care se puneau ciuberele din lemn, dar acum mergem cu sticle sau bidoane de plastic, în funcție de cantitatea de apă sărată pe care o luăm cu noi.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Apa sărată în trecut se depozita în ciubere din lemn de stejar, dar acum pentru că acestea lipsesc, cei mai mulți recurg la depozitarea apei sărate în bidoane de plastic.

Î: În ce moment al zilei se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Se lua o dată pe săptămână, miercurea, de la primul clopot care bătea în biserică până la ora 20,00 seara.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: “O folosesc în mâncare ca și oțetul, (cu lingurița)”.

Pentru tratament uman: Facem băi cu apă sărată la picioare și pe tot corpul.

Pentru animale: Punem în mâncarea porcinelor, o dată pe zi.

Î: La Mărtiniș se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Înainte se fierbea apa sărată (*sosviz*) în vase ceramice obținându-se sare brută, pe care o vindeau, dar era o activitate ilegală, lăsându-se cu amenzi din partea statului. Existau unii localnici care duceau apa sărată (*sosviz*) în Baraolt, dar cu plată și nu făceau schimb (troc).

Localitate: comuna Mărtiniș, jud. Harghita

Interlocutor: V. Ana, n. 1944 (n. în Racoșul de Sus, jud. Covasna)

Data: 11 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Mărtiniș?

R: Ocupațiile tradiționale din vechime nu le cunosc, dar în prezent cei din sat, majoritatea, neavând locuri de muncă se ocupă cu agricultura și creșterea animalelor.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Din spusele bătrânilor, fântâna ar avea o vechime de aproximativ 400 de ani, situată pe malul drept al pârâului Ghipeș (afluent al Homorodului Mare).

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna se află în marginea satului, cu o adâncime de 6-8 m. Aceasta este acoperită cu bârne din lemn și acoperiș din șindrilă. Gura fântânii a fost de formă circulară și construită dintr-un trunchi de stejar scobit (conform celor spuse de săteni, fântâna a fost forată prin trunchiul rețezat al unui stejar crescut chiar în acel loc). Astăzi gura fântânii, este de formă pătrată, lucrată din scândură groasă de stejar iar nivelul apei este la 1,5 m de buza fântânii.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: În prezent, apa sărată se scoate din fântână cu găleată din plastic, acționată de roată cu manivelă din lemn. Găleata cu apă sărată se varsă într-un vas mare din metal și de acolo cu un furtun fiecare își umple sticlele sau bidoanele.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Pentru cantitate mică la gătit mergem cu sticle de plastic, iar pentru cantitate mai mare mergem cu căruța în care așezăm bidoane din plastic.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: În trecut existau aproape în fiecare gospodărie unul sau mai multe ciubere (csoban) din lemn de stejar lucrate de meșteri, unde se păstra foarte bine apa sărată mai multe

luni, dar acum majoritatea merge la fântână cu bidoane de plastic, achiziționate din magazin.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: În trecut se lua apă sărată de la fântână într-o zi bine stabilită, deschizându-se fântâna de dimineață până seara. În prezent fiecare doritor când are nevoie, ia cheia de la persoana care o are în grijă și scoate apă sărată. Mai aglomerat este în perioada Crăciunului când se ia cantitate mai mare de apă sărată și proviziile trebuie făcute cu câteva săptămâni înainte.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: După tăiatul porcilor punem slănină 2/3 săptămâni în apă sărată (saramură), apoi se scoate și se ține la fum 4/5 zile, după care o păstrăm peste vară tot în apă sărată. La conservarea zarzavaturilor combinăm 1 l de apă sărată cu 10 l de apă dulce. Apa sărată se folosește și la coptul pâinii, iar telemeaua (caș de oaie) se pune direct în apă sărată, desărându-se doar atunci când se servește.

Pentru tratament uman: Apa sărată se folosește sub formă de comprese, la umflături, dar și băi în apă sărată care tratează reumatismul și alungă oboseala.

Pentru animale: Atunci când cornutele au umflături la picioare se stropesc cu apă sărată (*sosviz*), iar în alimentație folosim bulgări de sare procurați din comerț.

Î: La Mărtiniș se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

Localitate: comuna Mărtiniș, jud. Harghita

Interlocutor: V. Ladislau, n. 1949

Data: 2 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Marius Dănilă

Î: Cât de veche este această fântână?

R: Fântâna asta este de aproximativ 800 de ani, de când i-a servit pe oameni. Primeau rații de apă sărată pe care o foloseau nu numai pe animale, chiar și în gospodărie, pentru gătit și pentru a conserva carnea, cașul propriu-zis, legumele și toate produsele lactate, chiar și castraveții.

Î: Ce adâncime are fântâna?

R: Fântâna propriu-zisă are o adâncime ca orice fântână, în jur de 4-5 metri. Datorită faptului că e foarte aproape de suprafața sarea care se găsește, și, asta nu se știe precis de unde vine apa dulce care o aduce aici.

Î: Din ce sunt făcuți pereții fântânii, la nivelul de sub sol?

R: E o coajă de creangă făcută datorită faptului că nu rezistă nici betonul nici fierul. Este scobit dintr-un stejar. Deasupra tot din lemn.

Î: Cu ce se scoate apa?

R: Cu un sul cu manivelă și funie. Ca la orice fântână. Înainte se folosea o prăjină la care era legată o găleată de lemn. Datorită faptului că era și foarte greoi noi am înlocuit acum cu o găleată din material plastic.

Î: Rezistă plasticul?

R: Da.

Î: Dar inoxul?

R: Inoxul se mănâncă, cu timpul ruginește.

Î: Acolo jos se află o teică.

R: Da, care a fost folosită pentru a servi oamenii, deoarece aici intră numai servitorul propriu-zis și dădea prin orificiul respectiv afară. Țeava de plastic pentru asta a fost adusă, mai demult veneau și fabricile în care prelucrau laptele, de la Odorhei și Sânpaul.

Î: Ce anume preparau?

R: Cașul, și telemea, brânză topită.

Î: De ce nu folosesc cei din Sânpaul apa din fântâna lor?

R: Deoarece au făcut acolo un lac de pescuit. Apa din lac a intrat și s-a amestecat, mirosul ăla de nămol, nu mai e bună. Nu e potabilă.

Î: Ce e aici pe jos, beton?

R: Nu e beton, a fost piatră propriu-zisă și s-a depus apa sărată.

Î: De ce se pune funie pe sulul de la fântâna de apă sărată, și nu lanț?

R: Nu se pune lanț datorită faptului că ruginește, se mănâncă.

Î: Cât de veche este construcția care adăpostește fântâna?

R: Construcția propriu-zisă e de mai mult de 1000 de ani.

Î: Cum se numește?

R: Localnicii de aici o numim casa de fântână de apă sărată.

Î: Cum sunt încheiate bârnele aici?

R: Sunt legate și tăiate după construcția veche a sătenilor, în dinte de lup, farkasfog. Și acoperișul care acum e acoperit cu țigla, tot din lemne e ... numit *borona*.

Î: Aici avem altfel de îmbinare?

R: -

Î: În ce zile se ia apă sărată?

R: Datorită faptului că aceasta e și reședință de comună, și aparțin mai multe sate, zilele au fost împărțite pe sate. Lunea venea de la Logodeni, marțea de la Aldea, și așa mai departe. Localnicii vinerea, paremi-se, dacă îmi aduc bine aminte.

Î: Localnicii plătesc pentru apă?

R: În timpul vechi administratorul era angajatul primăriei, și primea salariu. Acum e privatizată, să zicem așa, și am o taxă pe care o dau toți sătenii, de 1.000 lei/ litru. Acuma să fac o comparație. Din patru litri de apă sărată se poate obține 1 kg de sare, care valorează în prăvălie 12.000 lei. Asta nu-i că sarea propriu-zisă e plătită, numai deservirea, întreținerea, și așa mai departe.

Î: Fereastra a avut-o dintotdeauna?

R: E făcută acum. Fereastra și ușa au fost făcute de cca. 15 ani, după revoluție. După revoluție a fost renovată. Înainte de revoluție putea să intre oricine, făcea cine ce vroia, își făceau chiar și necesitățile.

Î: Animalele vin aici la apă?

R: Nu. Ciurda, datorită mirosului, mai vin, o mai miroase, dar pleacă. Asta vorbește de sine și de proprietarul animalului, care nu se îngrijește bine, vasăzică nu dă sare

Î: La ce se folosește apa sărată?

R: Apa sărată, când eram copil, nici nu-mi închipuiam altceva la orice casă, gătind cu apă sărată. Făceau și sare albă, o puneau pe sobă, se încălzea și se evaporă apa și rămânea sarea curată. Și să fiu cu un amănunt mai bogat, să zic așa, mai înainte, în anii 1800, chiar erau și șperțari care se ocupau cu sarea respectivă, aburea apa sărată și o vindea. Dintr-o traistă care era echivalent cu un pământ de 7 ari care valora cât o vacă. Atât de prețioasă era sarea.

Î: Erau și preceptori de sare?

R: Da, erau. Dar nu știu ce taxe puneau. Și străbunicul meu era preceptor de sare, K. Moise.

Î: Și de unde știa că omul face sare? Cum puneu taxa?

R: După evidență primeau oamenii, după rație.

Î: Cine lua mai multe rații însemna că făcea mai multă sare și plătea taxă?

R: Sigur că da. Banii intrau în bugetul comunei.

Î: Se făcea troc cu sare?

R: Probabil, dar dacă au făcut tranzacția cu sare și datorită banului cu pământ, cred că o folosea și pentru cereale și pentru orice.

Î: Străinii care vin aici plătesc mai mult?

R: Nu.

Î: Din ce sate vin acum să ia apă de aici?

R: Oamenii vin chiar și de la Miercurea Ciuc, vin chiar și de Brașov. Eu pot să spun că oamenii gustă apa sărată de aici și au făcut odată salată, ăia nu mai uită. Dacă ajungeți vreodată la piață la Brașov, și gustați cașul, telemeaua făcută cu apă sărată de la Mărtiniș precis nu mai uitați niciodată.

Î: În timpul războaielor s-a întâmplat ceva cu această fântână?

R: Nu am auzit dar nici nu a fost o mișcare masivă aici, n-a trecut frontul aici. În anii '50 au făcut niște încercări dacă se poate găsi altceva, și s-a instalat o sondă aicea, mai mult de 700 de metri, și numai sare a găsit, și după auzite, puțin gaz metan.

Î: De unde vine apa aici în sare?

R: Uitați cât de jos e nivelul pârâului. Apa se sarează, se strecoară printre orificiile sării și o aduce aici, și trebuie să fie și un orificiu...

Î: Debitul fântânii, cât este de mare? Dacă o goliți, în cât timp se reumple?

R: A fost odată când au venit de la Odorhei, și au luat mai mult cu o pompă de scafandru, și cu curent. În timp de 34 de ore s-a refăcut nivelul. Cantitatea de apă scoasă atunci e cam de 1400 de litri.

Î: Ce ne mai spuneți?

R: Dacă aveam bani de investiții, asta e așa bună, de vindecare, de rupturi, de reumatism, de astm, de amigdalite, chiar și pentru animale, mai ales naturii, cum a fost mai ploioasă. E cel mai accesibil medicament al naturii, care câteodată nici nu-l folosim datorită faptului că nici nu știm pentru ce e bună, cât de bună e apa și în ultimul timp și pentru femei, pentru boala femeilor. În raportul 10 litri cu 1 litru de apă sărată. Exact ca la murături. Dar dacă vrem să conservăm mai mult atunci facem mai tare. Mai ales la varză. La carnea de porc e obiceiul la noi că numai slana o ținem în apa asta, că dacă punem carnea o pătrunde prea tare. Trebuie ținută după aia prea mult în apă dulce ca să piardă sarea.

2.4.5. Sat Mercheașa, comuna Homorod, județul Brașov

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 471 m; Er = 6 m; N = 46°04,19'; E = 25°20,650'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; părăsită; a avut un administrator, care ținea cheia și care păstra curățenia
4. **Descriere sumară:** Locul casei vechi, din lemn, a fost luat de o construcție realizată din bolțari de ciment, pe o temelie din beton. Planul construcției este un pătrat cu latura de 3,20 m și înălțimea de 2,00 m. Acoperișul piramidal este construit în patru ape, fiind învelit cu țigle. Fântâna are o singură ușă de acces. Fântâna propriu-zisă este poziționată în centrul încăperii. Gura fântânii a fost prelungită în înălțime cu o construcție în plan pătrat, din lemn de stejar, cu latura de 1 m. Aceasta are înălțimea de 0,70 m, adâncimea fântânii până la nivelul apei, de la gura superioară, fiind de 2,50 m. Pereții fântânii sunt căptușiți cu scândură de stejar, rezistentă la apa sărată
5. **Date:** Dat fiind faptul că această construcție a fost relativ recent ridicată ea nu prezintă urmele unei datări precise. Nu se cunoaște cu exactitate vechimea fântânii originale din localitate
6. **Stare de conservare:** Starea de conservare a clădirii ce adăpostește fântâna este bună, mai puțin cea a acoperișului, care prezintă urme de deteriorare. Țiglele de pe acoperiș au căzut, ceea ce face ca apele pluviale să pătrundă în fântână. Fântâna propriu-zisă este într-o continuă stare de deteriorare. Amenajările interioare folosite pentru scoaterea apei din fântână au fost distruse
7. **Alte observații:** fântâna se află în afara vetrei satului, la nord de acesta. Ea este permanent descuiată, fiecare încercare soldându-se cu ruperea încuietorii. Datorită

amplasării sale era greu de păzit, iar ciobanii care veneau după slatină nu mai făceau un drum până în sat ci preferau să forțeze încuietoarea

8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 79; Pl. 80



1. **Tip:** sărătură
2. **Poziționare GPS:** A = 471 m; Er = 6 m; N = 46°04,19'; E = 25°20,650'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** Sătenii din Mercheașa ne-au relatat că înainte de colectivizare (1962), pe locurile mlăștinoase care înconjoară fântâna de apă sărată exista un lac cu apă sărată și nămol ce aveau proprietăți curative. Veneau aici să facă tratament bolnavii de reumatism din satele din jur, dar și din localități mai îndepărtate, cum ar fi Brașov. După colectivizarea agriculturii, aceste terenuri au fost drenate, fiind secate atât mlăștinile cât și lacul. În preajma fântânii curge un izvor ce are pe margini depuneri de sare cristalizată și nămoluri saprosalice în amestec cu aluviuni și multă vegetație specifică zonelor salifere
5. **Datare:** nu este cazul
6. **Stare de conservare:** nu este cazul
7. **Alte observații:** din relatările localnicilor aflăm că în anul 1952 s-a efectuat în zona fântânii un foraj cu scopul de a depista resursele de gaz metan. Sonda cu care se foră a pătruns într-un strat de sare gemă gros de peste 700 m. Datorită faptului că locul are o mare concentrație de sare, localnicii i-au spus Slatină
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 81_a



Localitate: sat Mercheașa, com. Homorod, jud. Brașov

Interlocutor: P. Gheorghe, n. 1938

Data: 9 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Mercheașa?

R: Mulți erau crescători de oi, pe care le pășteau în hotarele satului, iar în vremea colectivizării, foarte mulți lucrau în agricultură.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Prin anii 1952/1954 s-a inițiat un proiect prin care se dorea introducerea conductei principale de gaz, dar începând forarea, între 4 - 40 m s-a găsit sare lichidă între 40-700 m iar 700 m au întâlnit zăcământ de sare, iar analizele au arătat că zăcământul de sare, ajunge aproape la 2000 m.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Planta care suportă sarea și se întâlnește în zona fântânii este pipirică.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Inițial a existat o fântână mai veche, construită din lemn, dar aceasta distrugându-se a fost construită alta din cărămidă. Nu am o fotografie cu vechea fântână, pe care să o arăt. În zonă trebuia să se construiască o fabrică de sodă calcinată, dar proiectul a fost abandonat, aceasta construindu-se în altă zonă.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Actuala fântână se află la 1 km de sat, este construită din cărămidă, cu o bordură din ciment, consolidată recent, cu roată și manivelă din lemn. Găleată nu există, așa că fiecare merge cu găleata proprie.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Foloseam înainte găleată din lemn de stejar, care rămânea la fântână tot timpul, dar acum pentru că nu mai este, majoritatea merg la fântână cu găleată din plastic, cele din metal se uzează din cauza eroziunii sării.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Înainte ne deplasam cu căruța și puneam slatina în butoaie din lemn de stejar, dar acum mergem cu cărucior sau chiar cu mașina.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Slatina cel mai bine se păstrează în butoaie din lemn de stejar (foarte puțini în sat mai avem), iar majoritatea depozitează apa sărată (slatina, saramura) în bidoane de plastic, nu din metal.

Î: În ce moment al zilei se poate scoate apă sărată din fântână?

R: În Mercheașa, fiind fântâna încuiată, mergem la persoana care se ocupă de îngrijirea fântânii, împrumutăm cheia și luăm atâta cantitate de apă sărată (slatină) cât avem nevoie, care se plătește la litru. Pentru iarnă (apropierea Crăciunului și tăierea porcinelor) slatina trebuie luată din timp, pentru că se tulbură de la cantitatea mare de apă sărată (slatină) scoasă din fântână.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Cu slatină conservăm zarzavaturile, telemea (brânzeturi), slănina ținută în slatină 10-12 zile.

Pentru tratament uman: O folosim la băi, pentru tratarea reumatismului, sau când suntem răciți o folosim sub formă de gargară.

Pentru animale: Spălăm vitele cu slatină, stropim lucerna atunci când nu este bine uscată pentru a nu mucezi și pentru a-și păstra culoarea verde.

Î: La Mercheașa se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

Localitate: sat Mercheașa, com. Homorod, jud. Brașov

Interlocutor: O. Constantin, n. 1957

Data: 9 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Mercheașa?

R: Majoritatea locuitorilor se ocupau cu agricultura și creșterea animalelor.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Sarea ieșea la suprafață, iar terenul mlăștinos devine sărat, teren unde veneau animalele la păscut.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: În zona terenului mlăștinos, nu crește decât stuful.

Î: Aveți informații despre vechimea fântâinii?

R: Se spune că fântâna ar avea o vechime de câteva sute de ani, dar sub dealul Piciocilor se află un “munte de sare”, legătură (lanț de sare) ce pornește din Praid-Rupea-Mercheașa. Inițial, vechea fântână avea o structură din lemn, care ulterior s-a deteriorat. Gura fântâinii este pătrată, construită din scânduri groase de stejar, nivelul apei aflându-se la 2,5 m adâncime.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Încăperea care protejează fântâna este construită din cărămidă, gura fântâinii turnată în ciment de formă pătrată, iar roata cu manivelă este din lemn. Acoperișul este acoperit cu țigla.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Mai demult, apa sărată din fântână se scotea cu găleată din lemn, dar în prezent nu există găleată așa că fiecare merge cu găleata proprie.

Î: Cum transportați apa sărată (sosviz); în trecut și în prezent?

R: Și în trecut dar și în prezent transportul se face cu căruța, pentru că aducem o cantitate de câteva sute de litri de apă sărată (slatină), necesare la conservarea zarzavaturilor și tăiatul porcinelor.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: De mult nu se mai folosesc ciubere din lemn, dar se păstrează foarte bine în bidoane de plastic, nu de metal, care prin eroziune se distrug repede.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Pentru că eu am consolidat fântâna, cheia se află la mine, iar atunci când cineva are nevoie de apă sărată (slatină), o împrumută și ia atâta slatină cât are nevoie.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (sosviz)?

R: În alimentație: Sărăm carne, slănină, telemea (caș de oaie pus în slatină), dar o folosim și la conservarea zarzavaturilor. De asemenea slatina ținută la căldură, prin evaporare se obține sare brută de culoare foarte albă.

Pentru tratament uman: Băi cu apă sărată la picioare.

Pentru animale: Stropim fânul cu slatină, înainte de a-l da la animale, iar la cornute pentru boala numită “scală”, se pune pe rană apă sărată caldă până când acesta se vindecă.

Î: La Mercheașa se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

Localitate: sat Mercheașa, com. Homorod, jud. Brașov

Interlocutor: P. Ion, n. 1937 (poreclit Chipier), P. Alexandru, n. 1933

Data: 9 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Mercheașa?

R: Dintotdeauna ne-am ocupat cu creșterea animalelor (ovinelor) și agricultura.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Sarea iese la suprafață, sub formă de izvor.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: În zona fântânilor cu apă sărată crește foarte mult stufăriș.

Î: Aveți informații despre vechimea fântâinii?

R: Locul unde este foarte amplasată actuala fântână este cel dintâi, dar vechea fântână s-a deteriorat, în locul ei construindu-se alta cu pereți din cărămidă și acoperiș din țiglă. În zona dealului "Piciocilor" sarea până la 40 m adâncime este apă sărată (slatină) dar ajunge la 700 m adâncime, sub forma zăcământului de sare.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna este construită din dale de ciment, acoperită cu țiglă, iar gura fântâinii este înălțată cu o bordură din ciment. Instalația fântâinii este o roată cu manivelă din lemn, dar găleată nu există, așa că fiecare merge cu găleată proprie.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: În trecut scoteam apa sărată (slatina) cu găleți din lemn, dar în zilele noastre folosim gălețile de plastic, cele din metal se strică foarte repede din cauza eroziunii de sare.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Aveam butoaie din lemn de stejar, destul de mari și grele pe care le transportam la fântână cu căruța, acum mergem cu cărucior sau căruță în care încărcăm bidoane de plastic.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Așa cum o aduceam de la fântână în butoaie din lemn de stejar, pe care le depozitam în beci sau cămară, iar acum apa sărată se păstrează direct în bidoane de plastic.

Î: În ce moment al zilei se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Poți merge la fântână de câte ori dorești, se poate împrumuta cheia de la dl. O. Constantin, administratorul fântâinii, după care mergi la dânsul să înapoiezi cheia și să plătești cantitatea de apă sărată (slatină) luată. Apa sărată (slatina) se plătește doar de către străinii ce vin din alte localități la fântână. Cea mai mare cantitate de apă sărată (slatină) se consumă în preajma Crăciunului, slatină ce se folosește pentru tăiatul porcinelor și conservarea produselor obținute de la aceștia.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Slatina se folosește în pregătirea zilnică a mesei și a altor alimente ce trebuie păstrate în timpul verii și iernii, cum ar fi: slănina care se ține în apă sărată (slatină) 2 săptămâni, conservarea zarzavaturilor (la 10 l apă dulce se pune 1 l slatină), telemeaua care se ține 2-3 săptămâni în apă sărată (slatină), după care se schimbă cu alta curată.

Pentru tratament uman: Ne tratăm de reumatism făcând băi cu apă sărată, sau gargară atunci când suntem bolnavi.

Pentru animale: Pentru cai atunci când se umflă piciorul, li se aplică o compresă cu apă sărată (slatină) încălzită, tot încălzită se aplică la copitele animalelor sau la boala numită "șchiop".

Î: La Mercheașa se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu se făcea troc.

Localitate: sat Mercheașa, com. Homorod, jud. Brașov

Interlocutor: S. Andrei Walter, n. 1945

Dată: 9 iulie 2003

Echipe de cercetare: Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Mercheașa?

R: Se ocupau cu agricultura, o parte făceau naveta la fabricile din oraș, iar o parte a femeilor erau casnice.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Zona unde se află izvorul este o zonă mlăștinoasă, unde sarea iese la suprafață.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Fiind un teren mai mlăștinos, plantele cărora le place mediul sărat, este stufărișul.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna din Mercheașa a fost construită de primele comunități săsești care s-au așezat aici, deci are o vechime de aproximativ 300 de ani. Aceasta se află într-o zonă mlăștinoasă, amenajată inițial cu o structură din lemn. Astăzi, ea este împrejmuțată de o construcție patrulateră, din bolțari de ciment cu acoperiș în două ape cu țiglă și ușă metalică încuiată cu lacăt.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna este amplasată la 1 km N-E de sat, iar cel care s-a ocupat de consolidarea fântânii este dl. O. Constantin, care are și cheia fântânii. Apa sărată se scoate din fântână cu găleata, acționată de roată cu manivelă lucrată din lemn, iar pereții încăperii sunt construiți din cărămidă. La fântâna noastră vin și locuitori ai satelor vecine: Jimbor, Cața. Gura fântânii este pătrată, construită din scândură groasă de stejar, nivelul apei aflându-se la 2,5 m adâncime. Din spusele sătenilor, în 1952 s-a efectuat un foraj pentru depistarea resurselor de gaz natural, iar sonda a pătruns într-un strat de sare, de peste 700 m.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Dintotdeauna s-a folosit găleata din lemn de stejar, dar în prezent neexistând găleată la fântână, fiecare persoană merge cu găleată proprie.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Înainte mergeam cu căruța, pentru că aduceam cantitate mai mare, dar acum mergem cu căruciorul sau cu sticle din plastic.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Aveam ciubere din lemn de stejar (*csoban*), cu care mergeam la fântână și păstram apa sărată în ele, dar acum o depozităm în bidoane de plastic, pentru că acestea sunt mai ușor de transportat.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apa sărată din fântână?

R: Fântâna este încuiată, dar cine are nevoie de apă sărată, împrumută cheia și ia cantitatea de apă sărată "slatină" de care are nevoie.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: În toată alimentația: sărăm slănina, telemea (brânzeturi), conservarea zarzavaturilor și la pregătirea zilnică a mesei. Slănina se păstrează două săptămâni în apă sărată (slatină, saramură), apoi se scurge și se afumă, după care se depozitează în

cămara bisericii, unde în fiecare duminică dimineața începând cu ora 8,00 toate familiile care au aici slănină, merg să-și facă provizii pentru toată săptămâna.

Pentru tratament uman: Nu folosesc.

Pentru animale: Nu folosesc.

Î: La Mercheașa se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

Localitate: satul Mercheașa, comuna Homorod, jud. Brașov

Interlocutor: O. Mariana, n. 1954

Data: septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu

Î: Am înțeles că soțul dumneavoastră ați ținut cheia de la fântână. Acum de ce numai are fântâna cheie?

R: Nu mai are fiindcă mai sunt și oameni care sparg lacătul și nu ne-am mai ocupat.

Î: Am văzut fântâna într-o oarecare stare de părăsire.

R: S-a mai lucrat la ea, s-a curățat, dar unii oameni au cam...

Î: Sulul de la fântână este scos.

R: Da.

Î: Am înțeles că e cea mai sărată apă, cea mai bună din zonă.

R: Da, cea mai mare concentrație.

Î: În afară de fântână mai sunt și alte izvoare?

R: În afară de fântână nu, aici în sat. În satele vecine, dar cu concentrație mai mică.

Î: Știți denumirea locală a plantelor, florilor ce cresc în jurul fântânii?

R: Nu.

Î: Câte izvoare și fântâni sunt în localitate?

R: E singura fântână.

Î: Este veche fântâna?

R: Este foarte veche. De când eram copil am pomenit-o... bunicii noștri, acum nu știu exact din ce an este făcută. Dar de mult se folosește.

Î: Am văzut că apa se scotea cu ajutorul unei funii.

R: Da, cu o găleată, sunt ciobani care mai vin și găsesc încuiat, sparg lacătul și

Î: Ciobanii la ce o folosesc?

R: La saramură, la telemea. Telemeaua, după ce se face proaspătă, se bagă în saramură, ca să se mențină mai tare.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată?

R: Mai demult era o găleată de lemn, tot cu sulul și o funie.

Î: Iar acum nu se mai scoate deloc, că sulul e...

R: Ba se scoate, dar fiecare își duce de acasă găleată.

Î: Cum se transportă apa sărată?

R: Cu căruța, cu damigene, găleți, butoaie de lemn. Și acum mai sunt unele persoane care au așa ceva, cu capac mic așa deasupra.

Î: În ce zile se mergea la apă aici?

R: Da, erau anumite zile, era un om care ținea cheia.

Î: La ce întrebunțați apa sărată?

R: La mâncare, la telemea, la saramură, pentru varză, murături în general.

Î: Cum procedați când puneți murăturile?

R: Păi la 10 litri de apă 1 litră și ceva de slatină. La sfârșit mai punem chiar mai mult, deci trebuie să mai adăgăm ceva.

Î: Se vântură murăturile, varza?

R: Da, bineînțeles, la varză da.

Î: Se dă la animale?

R: Nu, numai sare bolovan. La porci se pune, puțină.

Î: De ce puneți?

R: Ca să nu facă limbrici, așa se spune.

Î: Când se taie porcul, cum se folosește?

R: Slănina se pune în slatină, deci așa îi spunem noi la apa sărată, slatină, așa se spune aicea. Slănina nu contează, se ține cât de mult, ea își ia sare doar cât trebuie. Se scoate la zvântat și se pune la fum.

Î: Înainte se punea în podul casei la fum?

R: Da, dar erau afumători speciale făcute la horn.

Î: Cine nu vrea să o pună la fum?

R: O dă cu un strat de sare. Noi n-am făcut așa.

Î: A existat aici un lac unde să se facă băi cu apă sărată?

R: Nu știu, nu cunosc.

Î: Prin fierbere se obține sare din apă sărată?

R: Da, sare fină, fină. Se punea într-un vas emailat la fiert, până scade de tot și rămâne sarea.

Î: La ce se folosea sarea aceea?

R: La mâncare

Î: Se făc tratamente cu apă sărată? Gargară?

R: Da, ca să dispară infecția din gât; baie la picioare când ești răcit; aerosol.

Î: Animalele se dau pe spate pentru combaterea bubelor?

R: Da, se spală, și unele răni.

Î: Pieile se tăbăcesc cu apă sărată?

R: Nu, cu sare; cu un strat gros de sare.

Î: De stocul de sare ați auzit?

R: Nu știu

Î: Se folosea sarea această albă la calendarul cu ceapă de Anul Nou?

R: Cred că da. Am auzit, dar noi nu am făcut.

Î: Vărsarea sării era prilej de ceartă în casă?

R: Așa se spune și în ziua de azi.

Î: Carnea de porc....

R: Da, mai demult bătrânii puneau carnea în slatină ca să se păstreze. Chiar și oasele. Și în momentul în care se înroșea saramura respectivă, se schimbă, se punea saramură curată. Când se vede că se înroșește se aruncă, că dacă nu, începe să miroasă.

Î: Când scotea carnea de la sare era foarte sărată, și atunci o pune la desărat?

R: Da, se pune la desărat, de seară până dimineață.

2.4.6. Comuna Merești, județul Harghita

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 561 m; Er = 5 m; N = 46°14,311'; E = 25°27,574'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; încuiată permanent; îngrijită de un administrator
4. **Descriere sumară:** Fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, în plan pătrat, de forma unei case monocelulare, având laturile de 400 cm fiecare, și înălțimea de circa 200 cm. Acoperișul este în 2 ape cu învelitoare din carton gudronat de culoare neagră-gri. Podeaua încăperii este realizată din dulapi groși de scândură. Fântâna are o singură ușă de acces, așezată pe latura sudică, înspre drum. Fântâna propriu-zisă este poziționată aproximativ în centrul încăperii. Corpul fântânii este scobit dintr-un trunchi de stejar, având o adâncime de cca. 4,00 metri. Ea este de formă rotundă, înălțându-se cu 10 – 15 cm deasupra podelei. În continuare a fost circumscrisă pe înălțime într-un cilindru din lemn, realizat din doage de conifer, probabil brad, strânse cu un cerc metalic, prins în două șuruburi. Cilindrul are o înălțime de 70 de cm, având rol de protecție, pentru a se evita eventualele accidente. Fântâna este alimentată de un izvor subteran. Inventarul fântânii cuprinde o găleată din inox, prevăzută cu o coadă din lemn, lungă de 2,28 metri



5. **Datare:** inscripția din jurul ușii atestă existența fântânii la începutul secolului XIX, în anul 1801, iar din cele relatate de localnici acesta ar fi doar unul din anii în care a fost restaurată. Prima parte a inscripției se regăsește deasupra ușii, în limba latină: „ANNO 1801”. Cifra 1 este stilizată, în ambele cazuri, la urmă a vând incizată o floare, probabil o lalea. De o parte și de alta a ușii este o altă inscripție, care începe în partea stângă „UJRAEPÜLT” – „S-A RECONSTRUIT”, și se continuă în partea dreaptă a ușii „1860”
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** nu funcționează după un anumit program, fiind încuiată tot timpul, deschizându-se doar la cerere. Aici se poate veni oricând după apă, cu condiția de a fi găsit administratorul care păstrează cheia. Localnicii nu plătesc apa sărată pe care o iau, în schimb taxa pentru străini este de 500 lei/litru de murătoare. Programul și taxele sunt afișate pe poarta administratorului, pe la care se trece pentru a se ajunge la fântână. Este situată pe strada Sós Kut [Fântâna Sărată]
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 81_b; Pl. 82

Localitate: comuna Merești, jud. Harghita

Interlocutor: B. Irina, n. 1933

Dată: 10 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Care erau ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Merești?

R: Femeile majoritatea erau casnice, dar deschizându-se fabricile la Odorhei și Vlăhița, făceau naveta, dar după 1989 acestea închizându-se, au rămas acasă. Bărbații sunt agricultori sau cresc animale.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Știu că și în vremea când eram copil această fântână exista, iar părinții mei au găsit-o tot acolo. Aceasta se află în centrul comunei, pe malul stâng al Homorodului Mic, renovată în anul 1801.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Bătrânii spun că fântâna este foarte adâncă (aproximativ 7 m) fiind înconjurată de un trunchi de stejar, mai înalt decât fântâna ca o margine pentru a-i proteja pe cei care scot apa sărată. Din bârne de brad este construită o încăpere (4 x 4 m), prevăzută cu o intrare care se încuie, iar cheia aflându-se la dl. Sz. Tibor.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: În trecut, dar și în prezent se pune la fântână o găleată din lemn de stejar, care se schimbă foarte rar atunci când ea se strică, pentru că lemnul de stejar rezistă foarte bine la eroziunea sării (roadere).

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Pentru că luăm cantitate mai mică de apă sărată (*sosviz*), mergem cu un cărucior și câteva bidoane de plastic. Înainte mergeam cu căruța și aveam ciubere (magh. csoban)

din lemn de stejar, pentru că făceam provizii de la sfârșitul lunii noiembrie să avem atunci când tăiem porcii de Crăciun.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: O ținem acolo unde avem loc: în curte, în șopron, pentru că apa sărată (*sosviz*) nu îngheață, depozitată în trecut în ciubere de stejar (*sosviz*), iar în prezent o depozităm în bidoane de plastic.

Î: În ce moment al zilei se poate scoate apă sărată din fântână?

R: De trei ori pe săptămână (luni, miercuri, vineri), fântâna se deschide de dimineață și este deschisă până seara.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Eu folosesc la conservarea zarzavaturilor (castraveți, varză), pun apă sărată în mămligă și în ciorbe, iar cantitatea de apă sărată pe care o pun în mâncare o măsoar din ochi.

Pentru tratament uman: Ne tratăm de reumatism, febră musculară și oboseală cu o frecție făcută cu o măsură de apă sărată (*sosviz*) curată, o măsură oțet de mere, o măsură spirt. Pentru animale: Punem o cantitate mică de apă sărată (*sosviz*), într-o troacă de lemn cu creștături pentru a linge puțin câte puțin, în cantitate mare dăunându-le.

Î: La Merești se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu îmi aduc aminte.

Localitate: comuna Merești, jud. Harghita

Interlocutor: Cs. Ilona, n. 1945

Data: 10 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciș Ivan

Î: Care erau ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Merești?

R: Cei mai mulți dintre ei se ocupă cu agricultura și creșterea animalelor.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Din câte spuneau bătrânii, în zona izvorului este un teren mlăștinos, iar animalele care mergeau la păscut, se retrăgeau în zona aceea să bea apă. Apa sărată (*sosviz*) ieșea la suprafață și zona respectivă se înălbește.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: În terenurile mlăștinoase din zona fântânilor crește foarte mult stuțariș, probabil că aceasta este o plantă căreia îi place mediul sărat.

Î: Aveți informații despre vechimea fântâniei?

R: Cred că are o vechime de câteva sute de ani, așa își aminteau bunicii și străbunicii mei, dar cu exactitate anul construcției, nu-l cunosc. Îmi aduc aminte că bunicii mei, spuneau că fântâna fusese amplasată inițial în alt loc: grădina Anthony, iar pe lângă acea fântână curgea un râu care se numea *Sospatak* (Pârăul Sărat). În sat a existat o familie întreagă care au lucrat în vechea mină de la Lueta-Merești, Sos Arpad (magh. *Só* = sare). Comuna Merești s-a format prin alipirea a 7 sate mai mici.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna este amplasată la marginea satului, în anul 1801, săpată până la o adâncime de 6-7 m, înconjurată cu un trunchi de stejar, tot de aceeași înălțime, totul protejat de o încăpere construită din bârne și acoperită cu șindrilă.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Eu am văzut când eram copil că apa sărată se scotea din fântână cu găleata din lemn de stejar și la fel se procedează și în zilele noastre. Găleata are un mâner lung, tot din lemn pentru a ajunge până jos în fântână.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Înainte aproape toată lumea avea ciubere din lemn (magh. *csoban*) și cu acelea se mergea la fântână, dar acum pentru că nu mai sunt foarte multe în sat și nu mai avem nici meșteri care să lucreze așa ceva, mergem acum și punem sarea în bidoane de plastic.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Le depozitam înainte în ciubere de lemn, dar acum neavând, le depozităm în bidoane de plastic, le ținem în beci, în șopron sau în cămară.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Dimineața de trei ori pe săptămână când se deschide fântâna (luni, miercuri, vineri), până seara târziu.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Folosesc apă sărată la orice fel de mâncare: conservare, ciorbe, slănină, carne. Fierbem apa sărată (*sosviz*) în vase ceramice puse pe marginea sobei și prin evaporare se obține sarea brută.

Pentru tratament uman: Nu folosesc.

Pentru animale: Stropesc lucerna pentru a nu se strica, iar atunci când animalele suferă de o boală numită "șchiop", se tratează cu apă sărată (*sosviz*) încălzită.

Î: La Merești se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Din câte îmi aduc aminte nu făceau asemenea schimburi.

Localitate: comuna Merești, jud. Harghita

Interlocutor: I. Andras, n. 1925

Data: 10 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Merești?

R: Nu cunosc.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată (*sosviz*)?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Când eram copil fântâna se afla în același loc, acolo se găsea când erau copiii tatăl și bunicul meu. Fântâna se află în centrul comunei, pe malul stâng al Homorodului Mic, reamenajată în anul 1801.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna din Merești, are aproximativ 6-7 m adâncime, apa fiind foarte sărată, înconjurată de un trunchi mare de stejar care are o înălțime la suprafață de aproximativ 60 cm, este construită de jur împrejur o cameră din lemn de brad acoperită cu șindrilă și acoperiș în doua ape. Ușa este încuiată, iar cheia se găsește la dl. Sz. Tibor, de la numărul de casă 451, iar fântâna se deschide de trei ori pe săptămână.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată (*sosviz*) din fântână?

R: La noi, în Merești dintotdeauna sosviz s-a scos cu găleata din lemn de stejar și așa se scoate și acum.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*)?

R: În căruță încărcăm ciubere de lemn (cine mai are), pentru că în sat nemaexistând meșteri care să lucreze asemenea ciubere, acum transportăm sosviz în bidoane de plastic.

Î: Cum depozitați apa sărată (*sosviz*)?

R: În ciubere de lemn și bidoane de plastic, apa sărată (*sosviz*), se poate depozita și o perioadă mai lungă de timp.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată (*sosviz*) din fântână?

R: Fântâna se deschide de trei ori pe săptămână, pentru noi cei din sat, atunci când mergem la fântână nu plătim sosviz, dar cei care vin din alte sate, plătesc pentru un litru de apă sărată 500 lei.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Folosim pentru conservarea zarzavaturilor, ținem slănina în saramură, atunci când gătim punem în orice și măsurăm cu lingurița.

Pentru tratament uman: Amestecăm sosviz cu țărâțe și folosim pentru durerile încheieturilor sub formă de compresă, dar o folosim și pentru băi cu apă sărată în combinație cu apă.

Pentru animale: Sosviz se folosește la pregătirea hranei porcinelor (lătura), iar la cornutele mari primesc o dată pe săptămână o cantitate mică de apă sărată pe care o ling dintr-o troacă (scăunel de formă dreptunghiulară cu patru picioare, crestă pe mijloc) în așa fel încât cantitatea folosită să fie foarte mică. Mai folosim apă sărată (*sosviz*) pentru tratarea copitelor cornutelor, sub formă de compresă rece. Apa sărată o foloseam pentru pieile de animale care stăteau în sosviz 2/3 săptămâni, după care se scoteau și se curățau.

Î: La Merești se practica schimbul de sare cu alte produse? R: Nu cunosc.

Localitate: comuna Merești, jud. Harghita

Interlocutori: O. Balazs, n. 1935; O. Ilona, n. 1935

Data: 10 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Care erau ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Merești?

R: Cei mai mulți locuitori din satul Merești se ocupau cu agricultura (practicată pe loturi mici), creșterea animalelor, iar femeile în majoritate erau casnice.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunoaștem.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunoaștem.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Fântâna este aici din totdeauna, dar cred că nimeni nu cunoaște cu exactitate vechimea ei, fiind amplasată pe malul stâng al Homorodului Mic, la cca 3-400 m de Primăria comunei, este un drum pe partea stângă ce duce la fântână.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Este datată: anul 1801, adâncă, până la 7 m, protejată cu un trunchi de stejar de vreo 7-8 m, pentru că marginea trunchiului este supraînălțată, aproximativ 60 cm deasupra

fântânei. Încăperea este construită din bârne (4 x 4 m) și acoperită cu șindrilă. Cheia fântânii se află la dl. Sz. Tibor.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Dintotdeauna (noi așa știm), pentru scoaterea apei sărate (*sosviz*) din fântână s-a folosit și se folosește și în prezent o găleată din lemn de stejar. Găleata are ca prelungire un mâner din lemn, cu care se ajunge până jos la apa sărată.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Ca și în trecut și în prezent se merge la fântână cu căruța trasă de cai (când mergem să luăm cantitate mai mare), în care se încărcău în trecut ciubere (csoban) de lemn, iar în prezent în bidoane se depozitează în bidoane de plastic.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: În trecut, apa sărată (*sosviz*) se depozita în ciubere (magh. csoban) de lemn, dar acum pentru că acestea sunt destul de puține în sat și nu se mai găsesc, toată lumea merge la fântână cu bidoane de plastic, care sunt mai ușor de transportat. În trecut existau meșteri care confecționau ciubere din lemn de stejar.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Avem program de trei ori pe săptămână când fântâna se deschide, dar dacă mergem o dată și luăm cantitate mai mare, nu este nevoie să mergem de fiecare dată când este deschisă.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: La noi în sat era “frigiderul din vechime” folosim apa sărată în toată alimentația: la mămăligă, brânzeturi (telemea), slănină. Măsura mea la gătit este cupa unei coji de ou spart. Apa sărată (*sosviz*) o fierbem, până se evaporă și rămâne sarea brută. Fierberea se face în vase de metal sau ceramică care se folosesc numai în acest scop.

Pentru tratament uman: Cel mai mult o folosim atunci când facem băi și amestecăm apa sărată cu apa din baie, în prima zi stăm în apă 5 minute, a doua zi 10 minute, a treia zi 15 minute, apoi invers. Apa sărată (*sosviz*) o folosim și pentru gargară.

Pentru animale: Animalelor le facem frecții pe corp cu apă sărată (*sosviz*) pentru a le scoate căpușele de pe spate sau atunci când au dureri la picioare le facem băi cu apă sărată rece la picioare. Vara stropim fânul, în șopron cu apă sărată ca să nu se strice.

Î: La Merești se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

Localitate: comuna Merești, jud. Harghita

Interlocutor: R. Gabor, n. 1921

Data: 10 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Merești?

R: Înainte de 1989, mulți locuitori din comună făceau naveta la Odorhei sau la Vlăhița, unde lucrau la fabrici. Fabrică exista și la noi în comună, dar după revoluție acestea s-au închis și foarte puțini mai fac acum naveta la oraș. Acum cei mai mulți practică agricultura și creșterea animalelor, dar numai pentru strictul necesar.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: Nu cunosc.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Nu pot aproxima cu exactitate, dar știu din bătrâni că are o vechime de câteva sute de ani, aflându-se pe malul stâng al Homorodului Mic, iar în anul 1801 acesta a fost reamenajată.

Î: Descrieți-ne fântâna cu apă sărată (*sosviz*) din comuna dvs.

R: Fântâna se află amplasată chiar la marginea satului, fiind înconjurată cu un trunchi de stejar, cu o adâncime de aproximativ 7 m, care se află acolo de foarte mult timp, iar deasupra este acoperită cu bârne din lemn cu acoperiș în două ape, peste care s-a așezat șindrilă. Cheia fântânii se află la dl. Sz. Tibor (nr. casă 451).

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Totdeauna apa sărată din fântână s-a scos cu găleata din lemn de stejar, lucrată din doage de lemn, de meșteri care existau la noi în sat, dar acum nu mai există nimeni care să lucreze așa ceva.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: În trecut se mergea cu căruța, în care se încărcau ciubere de lemn (magh. csoban) câte 2/3 pentru fiecare familie, apă sărată folosită mai mult la tăierea porcilor. Acum se merge cu căruță sau cu cărucior de mână în care se așează bidoane din plastic, fiind mai ușor de transportat și mai ieftine.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Înainte țineam apa sărată (*sosviz*) în ciubere din lemn de stejar, fiind foarte reziste la eroziunea sării, dar acum neavând, depozităm apa sărată, mai ales iarna când aducem în cantitate mai mare, în bidoane de plastic.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: În Merești, avem program de trei ori pe săptămână (luni, miercuri, vineri).

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: "O viață întregă am folosit apa sărată pentru gătit." Cu apă sărată (*sosviz*) murăm zarzavaturile (varza, castraveți), slănina, telemea.

Pentru tratament uman: În tratarea reumatismului (durerea picioarelor), iar atunci când suntem răciți folosim sub formă de gargară.

Pentru animale: Folosim apa sărată (*sosviz*) în hrana animalelor, atunci când stropim fânul cu ea, dar tratăm și copitele cornutelor bolnave stropindu-le cu apă rece.

Î: La Merești se practica schimbul sării cu alte produse? R: Nu îmi aduc aminte.

Localitate: comuna Merești, jud. Harghita

Interlocutor: S. Gyula, n. 1922

Data: 10 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suci Ivan

Î: Care erau ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Merești?

R: Demult, locuitorii se ocupau cu agricultura dar și cu creșterea animalelor.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Animalele găsesc repede sursa de apă sărată, pentru că iese la suprafață iar terenul devine în aceea zonă foarte sec (arid).

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată (*sosviz*)?

R: Din câte am observat, în zona fântânilor, apa sărată iese la suprafață și acolo nu crește vegetație.

Î: Aveți informații despre vechimea fântânii?

R: Se spune că fântâna are o vechime de câteva sute de ani, așa au găsit-o bunicii și străbunicii noștri. Aceasta a fost reamenajată cu ajutorul sătenilor în anul 1801, cu o adâncime de aproximativ 7 m, fiind construită inițial din trunchiul unui stejar, scobit în interior.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna are o adâncime de câțiva metri (aproximativ 6-7 m), protejată pe margine de un trunchi de stejar, scobit în interior. Deasupra fântânii se află amenajată o încăpăre din bârne, unde se ține găleata. Conform inscripției, fântâna a fost reamenajată în anul 1801, când peste vechiul trunchi s-a așezat un suport din scânduri groase de stejar. Deasupra fântânii se află amenajată o încăpăre din bârne (4x4 m), cu acoperișul în două ape, acoperit cu șindrilă.

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Folosim același tip de găleată, ca și în trecut, lucrată din lemn de stejar. Prin anii 1970, în zonă a fost o inundație puternică și de atunci apa nu mai este atât de bună, dar totuși se folosește în continuare.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Înainte aduceam apa sărată de la fântână în ciubere din lemn de stejar (magh. *csoban*), dar acum pentru că în sat nu mai avem, folosim la căratul apei sărate, bidoane din plastic pe care le cumpărăm de la magazin.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Așa cum le aduceam de la fântână, înainte în ciubere din lemn, acum în bidoane de plastic, pe care le dădeam jos din căruță și le depozitam într-un loc unde să nu plouă sau să ningă. Eu merg la fântână cu ciubăr din lemn (*csoban*) pentru că am unul pe care l-am moștenit de la părinții mei.

Î: În ce moment al zilei se poate scoate apă sărată din fântână?

R: Mergem să luăm apa sărată de la fântână, atunci când fântâna este deschisă, adică de trei ori pe săptămână (luni, miercuri, vineri).

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: Folosim apa sărată în toată alimentația, începând de la pregătirea zilnică a mesei până la conservarea zarzavaturilor, a cărnii, slăninii și brânzeturilor.

Pentru tratament uman: Ne tratăm de reumatism, mai ales încheieturile, amestecăm apă normală cu apă sărată (*sosviz*) și tratăm zona unde sunt probleme.

Pentru animale: Stropim fânul înainte de a-l da la animale și tratăm șchiopul (rană la copite), făcându-le zilnic o frecție, până la vindecarea rănii. Tot apă sărată (*sosviz*) folosim la scoaterea căpușelor de la vite. Vitele sunt plecate pe deal, iar atunci când coboară unele dintre ele au sub piele căpușe, atunci proprietarii pe cele bolnave le frecionează cu apă sărată, iar celelalte fiind sleite de sare, le vor linge pe celelalte până când căpușele vor ieși.

Î: La Merești se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu îmi aduc aminte.

Localitate: comuna Merești, jud. Harghita

Interlocutor: Sz. Tibor, n. 1941

Data: 10 iulie 2003

Echipa de cercetare: Bota Adriana, Suciu Ivan

Î: Ocupațiile tradiționale ale locuitorilor din Merești?

R: Se ocupau cu agricultura, o parte făceau naveta la fabricile din oraș, iar femeile erau casnice.

Î: Cum identificați o sursă de apă sărată?

R: Terenul este mai mlăștinos, sarea iese la suprafață iar locul se înălbește.

Î: Ce fel de plante cresc în zona fântânilor cu apă sărată?

R: De jur împrejurul fântâniei creștea stufăriș, dar în locul unde este amplasată fântâna, terenul este arid, nu crește nimic.

Î: Aveți informații despre vechimea fântâniei?

R: Fântâna din Merești, se află pe malul strâng al Homorodului Mic, datează din anul 1700, iar în anul 1801 a fost reamenajată, peste trunchiul vechi adăugându-se un cilindru îmbinat, din scânduri groase de stejar, așa cum o arată inscripția din interiorul fântâniei, fiind amplasată inițial la 2 km de sat, dar mutată aici. Locul vechii fântâni, nu îl poate identifica, dar este posibil să fi fost amplasată în grădina Anthony.

Î: Descrieți-ne fântâna de sare din comuna dvs.

R: Fântâna are o adâncime de aproximativ 6 m, aflându-se într-un trunchi de stejar, pentru că lemnul de stejar rezistă foarte bine la eroziunea sării, iar aceasta este acoperită cu o construcție din bârne de lemn, monocelulara. Ușa fântâniei este încuiată, cheia găsindu-se la dl. Szabo Tibor (nr. casă 451).

Î: Cu ce anume se scoate apa sărată din fântână (în trecut și în prezent)?

R: Mai demult, dar și acum, apa sărată de la fântâna din Merești, se scoate sosviz cu găleata din lemn, dar în alte sate neexistând găleată la fântână, fiecare persoană merge cu găleata proprie.

Î: Cum transportați apa sărată (*sosviz*); în trecut și în prezent?

R: Cine merge să ia cantitate mică, merge pe jos, dar cei care merg să facă provizii (de ex. Pentru tăiatul porcilor), merg cu căruța, în care mai demult, aveau ciubere din lemn de stejar, pentru că în acestea apa sărată (magh. *sosviz*) se păstrează foarte bine, dar ca acum nemaexistând meșteri care lucrează asemenea ciubure, apa sărată (*sosviz*) se transportă în bidoane de plastic, fiind mai ieftine și mai ușor de transportat.

Î: Cum depozitați apa sărată (în trecut și în prezent)?

R: Cum am spus mai devreme, înainte se depozita în ciubere de stejar (magh. *csoban*), ținându-se foarte bine mai mult timp, dar acum se depozitează în bidoane de plastic.

Î: În ce moment al zilei, se poate scoate apă sărată din fântână?

R: În Merești, avem program de trei ori pe săptămână (luni, miercuri, vineri), pentru că vin după apă sărată (*sosviz*) și locuitori ai satelor vecine, pentru care plătesc 500 lei/l.

Î: Cum întrebuințați apa sărată (*sosviz*)?

R: În alimentație: orice mâncare se poate pregăti cu apă sărată (*sosviz*). După tăiatul porcilor, *slănina* se pune în *sosviz* (saramură), unde se ținea 2 săptămâni, apoi se pune să ia puțin fân câteva zile, după care se pune din nou în *sosviz*. *Sosviz* se mai folosește pentru conservarea zarzavaturilor, a cărnii și a brânzeturilor (caș, telemea). *Sosviz* se poate și fierbe în orice vas de ceramică sau metal (utilizat numai pentru fierberea apei sărate) iar prin evaporare se poate obține sare solidă. Cantitatea de apă sărată folosită în alimentație se măsoară cu lingura.

Pentru tratament uman: O folosim pentru băi, pun o găleata de sosviz în apa de baie și alungă oboseala.

Pentru animale: Cornutele de la căldură se îmbolnăvesc și atunci sunt tratate cu frecții pe corp cu apă sărată (*sosviz*). În cazul în care au dureri la picior, se stropește cu apă sărată, de cele mai multe ori rece, dar se folosește și apa sărată dar încălzită. Animalele mari sunt hrănite cu apă sărată, punându-se în troci de lemn cu orificii mici pentru a bea sosviz în cantități mici.

Î: La Merești se practica schimbul sării cu alte produse?

R: Nu cunosc.

2.4.7. Sat Racoșul de Jos, comuna Racoș, județul Brașov

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 478 m; Er = 8 m; N = 46°02,363'; E = 25°24,641'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; a avut un administrator
4. **Descriere sumară:** Fântâna de apă sărată este adăpostită de o construcție monocelulară din lemn, în plan aproape pătrat, cu latura medie de 2,70 m, pereții săi având o înălțime de circa 2,00 m. Acoperișul este piramidal, în patru ape, și este învelit cu scânduri. Construcția are o singură ușă de acces, din care s-a păstrat doar ancadramentul, deoarece ușa propriu-zisă a fost furată. Fântâna propriu-zisă este situată în mijlocul încăperii podite. Ea are o adâncime de 4,00 m, din care 2,00 m apă. În interior puțul fântânii a fost căptușit cu dulapi de stejar. Apa se scoate din fântână cu ajutorul unei găleți din plastic, legate de o funie
5. **Datare:** Nu se cunoaște vechimea exactă a fântânii, dar se spune că ea se află în acest loc cel puțin din anul 1900



6. **Stare de conservare:** casa fântânii este în stare relativ bună, dar instabilă, fiind înclinată într-o parte; îi lipsește ușa, nu se poate menține curată. Printre scândurile poziționate orizontal pe acoperiș apa ploilor pătrunde foarte ușor. Fântâna propriu-zisă este în stare bună de conservare
7. **Alte observații:** Fântâna de apă sărată este situată la circa 1,5 km de centrul localității, pe un drum forestier, pe malul pârâului Cold. Pe vremuri era încuiată, având și un program de deschidere, dar astăzi nu mai are ușa. Înainte se percepea o taxă pentru apa sărată, excepție făcând localnicii din Racoș și Mateiaș, administrator fiind un localnic care avea casa la capătul satului, aproape de fântână. Astăzi accesul la apa sărată este liber, dar, din acest motiv, nici fântâna nu mai este îngrijită de primărie. Se mai vorbește de asemenea de existența unei alte fântâni de apă sărată, care se afla la circa 4 km depărtare de aceasta, dar care a fost distrusă de localnici, deoarece era prădată în mod constant de străini și de ciobani, și era prea departe pentru a putea fi păzită
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 83; Pl. 84

Localitate: satul Racoșul de jos, comuna Racoș, jud. Brașov

Interlocutor: D. Ioan, n. 1936

Dată: septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Ugron Kinga

Î: Suntem la Racoșu de Jos.

R: Da, la fântâna de apă sărată... și din această apă sărată se face... se bagă porcul când îi tăiat. Îl bagă acolo la saramură și stă 24 de ore, și porcul e gata, îl bagă la fum.

Î: Slănina. Și carnea?

R: Și carnea o ține cam 2-3 ore. După aceea o scoate, o agață așa sus, se usucă, și după ce s-a uscat o bagă la fum și e bună de consum.

Î: Carnea de cârnați o face tot la fel?

R: Carnea de cârnați, aia proaspătă, cum se taie se sortează și după aia o macină și face cârnați. Și după aceea pune la fum și se afumă.

Î: Carnea iese albă, da?

R: Nu mai iese cu sânge, pentru că aia e aleasă pentru cârnați.

Î: Cât o ține la sare pentru cârnați?

R: Nu ține mai mult de 2 ore.

Î: E de mult fântâna asta?

R: Da, de cel puțin 150 de ani.

Î: Și e adâncă?

R: E adâncă, cam la 4 metri, și apa sărată cam la 2 m are.

Î: Pe fundul ei este sare?

R: Nu.

Î: Dar de unde vine ea?

R: Ea izvorăște așa. Și dacă am proba, chiar eu am făcut experiența, am dus apă sărată în bidon de ăia mari, am pus la fiert și dacă o fierbi două, trei, patru ore s-a făcut sare.

Î: Și cu sarea aia ce ați făcut?

R: Sarea aia e bună de consum. E o sare foarte, foarte bună.

Î: Dar oamenii de aicea, pe timpuri, vindeau această sare?

R: Pe timpuri făceau sare din apa asta sărată și duceau în alte comune în care nu era sare.

Î: Pe ce o vindea?

R: Pe cereale, pe mălai.

Î: Părinții dvs. au făcut asta? Prin ce sate mergeau?

R: Mergeau spre Sighișoara, Agnita, Văleni, Chirpău, eu le cunosc pe toate comunele.

Î: Și oamenii ce dădeau în schimb?

R: În schimb dădeau mâncare, dădea făină, slănină, ouă.

Î: Pe bani, nu?

R: Nu prea aveau bani săracii, că atunci erau așa necăjiți oamenii ca și acum.

Î: Mai sunt în sat fântâni cu apă sărată?

R: Nu mai este.

Î: Dar am auzit că la 6 km în sus a mai existat o fântână.

R: A fost fântână acolo, și pe timpuri, că-mi spunea taică-meu, pe timpuri venea și o fura noaptea jimboreni, că aici e o comună Jimbor, venea și o fura noaptea. Așa că ei, ungurii ăștia, au hotărât să o astupe și au găsit atuncea izvorul acesta.

Î: Cum se află un izvor de apă sărată?

R: O ieșit așa din pământ apă sărată, s-o făcut așa sare albă, și atuncea oamenii au știut.

Î: Plante halofile sunt în jur?

.....
Î: La Racoșu de Sus e fântână sărată?

R: Nu.

Î: Dar izvoare?

R: Izvoare sunt, dar de apă minerală.

Î: De aici cine mai ia apă?

R: Mai vin ciobani din toate părțile. Unde e gratuit. Vine, umple și apoi o plecat.

Î: Și din satele vecine vin?

R: Da cum să nu: Mateiaș, Dobca, Bogata, Căciulata, Hoghiz.

Î: În ce puneau înainte apa?

R: Înainte aveau niște putini din ăștia din lemn făcute, cu cercuri de lemn. Știu că moșul meu avea o puțină de-aia mare; și cu capac deasupra.

Î: Cât timp folosea o puțină de aia?

R: Păi cam un an de zile.

Î: Nu se strica apa?

R: Nu vai, asta nu se strică în zeci de mii de ani.

Î: Câți litri avea putina aia?

R: Cam în jur de 60-70 de litri. Se numea puțină.

Î: A cui este fântâna?

R: A comunei. Cine vrea poate să vie să ia. Mai este una la Mechiașa și mai este una la Rupea.

Î: Cum sunt încheiate bârnele la fântână?

R: Noi îi spunem așa, pe ungurește îi spunem „farkasfogak” dinte de lup.

Î: Asta din afară, construcția, nu e dinte de lup.

R: Asta nu, noi îi spunem în ungurește „sas” sau amnari.

Î: Și bârnele de jos de la talpă?

R: Sunt „kersztfa”, în cruce.

Î: Ce formă de acoperiș e ăsta?

R: Ca o piramidă.

Î: E sărată tare apa de aici?

R: Foarte sărată.

Î: Înainte vreme era program de luat apă?

R: Era program până acuma 2-3 ani, a fost un program, pentru că a reparat-o, a făcut-o, a aranjat-o, și o avut cheie primarul și mergeai și luai cheia de la primarul și plăteai ceva. Acuma a tot venit noaptea și au rupt ușa, au spart, au stricat, e liberă.

Î: Mină de sare, sare bolovan s-a aflat aici?

R: Aici nu.

Î: Se folosește apa la pus murături, varză, castraveți?

R: Da, da. La orice. Dacă bagă castraveți bagă un pic așa după gustul omului; și se mai folosește saramura asta...

Î: La un litru de apă dulce cât se pune din saramura asta la castraveți?

R: Prea puțin, o linguriță, două.

Î: La varză se pune mai multă?

R: Se pune mai multă după gust. Noi și acuma tot cu... mămăliga și...

Î: Telemeaua?

R: Telemeaua o bagă, o așază, și bagă apă sărată. Iei toată iarna, și un an de zile stă. Și după ce vrea omul să o consume, o scoate, și o bagă în apă rece, și de seara până dimineața e proaspătă parcă atuncea o aranjase.

Î: Animalele se tratează cu apă sărată?

R: Care au probleme la unghii, și calul meu cu asta îl tratez, îi arunc o țâr de apă sărată. Picioarele îl dor pe cal, a făcut acolo o bubă.

Î: Oile?

R: La fel, la unghie îi pune apă sărată și îi trece. Iară dacă vrea un om să facă...

Î: Spuneți că calul Dvs. este bolnav.

R: Da, îl tratez cu apă sărată, seara, dimineața, arunc mereu, mereu, iar la oi la fel. Au la copită acolo... Vreau să vă spun despre reumatismul care îl are omul. Înainte de culcare, seara, își bagă picioarele în apă sărată, cam o oră, două; apă caldă, și iese reumatismul.

Î: Aburi se fac?

R: Aburi cu apă sărată. Pune într-un căzărul așa, și fierbe, și atuncea pune așa, prosopul peste cap și face aburi.

Î: Dacă are amigdalite?

R: Face gargară. De două, trei ori pe zi.

Î: Vitele le dă cu apă sărată pe bube?

R: Da, le trece. Nu durează mult și le trece cu apă sărată.

Î: Freccii se fac?

R: Se fac, foarte multe se fac. Noi așa folosim. Dacă de exemplu avem o răceală și strănutăm, tușim și așa mai departe băgăm într-o cană apă sărată, o încălzim, și apoi îi facem o frecție care acoperim cu ce avem acolo, transpiră, și până dimineața gata.

Î: Se făcea calendar cu ceapă și cu sare?

R: Da, chiar noi am făcut anul trecut. Am făcut așa: am tăiat o ceapă roșie în două, și după ce am tăiat-o am luat fiecare câte o găoace din ălea și am băgat sare înăuntru și apoi am numit: ianuarie, februarie, și așa mai departe. În seara de Anul Nou la 12, nevasta mea are obiceiul de a face și exact așa e. Dudaș Ana. Acolo, ianuarie de exemplu dacă e uscată, înseamnă că luna e uscată, nu e zăpadă, iar dacă e udă, înseamnă că iese apă. Uite la Crăciun am făcut și ieșea apă, apă, era plină și așa o și fost.

Î: Oamenii semănau cerealele în funcție de cum pica luna?

R: Da, dacă erau cu apă sămăna... Da, noi am făcut la porumb.

Î: Ce ne mai spuneți Dvs. despre sare?

R: Sarea e bună. Și în Biblie scrie despre sare. Eu am citit acolo să nu vă pierdeți curajul, fiți ca sarea pământului. Dacă sarea își pierde gustul nu mai e bună.

Localitate: satul Racoșul de jos, comuna Racoș, jud. Brașov

Interlocutor: G. Tamás, n. 1955

Data: septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Ugron Kinga

Î: Dvs. pentru ce luați apa?

R: Soțiile, doamnele gătesc.

Î: Dar aici e cantitate mai mare în butoaiile astea.

R: Și pentru porci, pentru tăiat porcul.

Î: Și la ce mai folosiți?

R: Punem și la animale câte puțin. Stropesc oamenii fânul, mănâncă mai bine. La oi folosesc ciobanii, fac cașul cu asta, telemeaua.

Î: Este veche fântâna de aici?

R: Înainte de 900 în orice caz. Sau la începutul lui 900, înainte era cealaltă.

Î: Și era păzită? Se lua numai în anumite zile?

R: Și noi am introdus, am închis, la capătul satului am pus un responsabil, răcoșenii să ia. Am pus taxă pentru străini. Pentru răcoșeni și mateeșeni, deci pentru comună, fără plată a mers. Ciobanii au luat așa.

Î: De câte ori veniți să luați apă?

R: Eu n-am fost numai anul trecut, și nici nu mai vin anul ăsta.

Î: Se tratează și animalele cu apă?

R: Bătrânii.

Î: Făceau oamenii sare din apă?

R: Foloseau așa, și la mâncare, la gulyas, la mămăligă. Am dus apa la laborator între 30-40% sare, când am dus eu a fost anul trecut când era secetă. Acuma, după ploi, 30%. După secetă e mai tare.

Î: Se făcea calendar cu ceapă și sare?

R: Am auzit, dar noi nu facem.

Î: Tratarea animalelor la picioare? La cai?

R: Știu că fierarii dădeau mai mult la picioare.

Î: Pentru oamenii bolnavi, tratamente?

R: Dacă are dureri la picioare știu că bagă în apă caldă ceva apă sărată.

Î: Dacă e răcit îi pune pe piept o cârpă cu apă sărată?

R: Nu, pune cu sare. Are un săculeț cu sare pe care îl încălzește.

2.4.8. Oraș Rupea, județul Brașov

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 455 m; Er = 5 m; N = 46°02,230'; E = 25°14,510'
3. **Forma de administrare:** proprietatea obștii, are doi administratori
4. **Descriere sumară:** Fântâna de slatină este protejată de o construcție din beton armat. Aceasta are plan dreptunghiular, cu laturile de 3,50 m și respectiv 3,00 m, înălțimea pereților fiind de circa 2,00 m. Acoperișul, o planșă de beton, este înclinat într-o apă, spre pârâu, peretele din față fiind puțin mai înalt decât peretele din spate. Construcția are o singură ușă de acces, metalică, cu două încuietori. Fântâna propriu zisă a fost amenajată de dl. Petru Roșu. Puțul vechii fântâni a fost spălat cu apă dulce și a fost căptușit cu dulapi de stejar. Apa sărată a umplut apoi puțul, izvorul fiind foarte puternic, el curgând chiar și după distrugerea vechii fântâni. Adâncimea fântânii actuale este de 8 – 8,30 m, din care apa ajunge până la 4 m. Surplusul apei care izvorăște se scurge permanent în pârâul Cozd. Planul ghizdurilor la nivelul solului este dreptunghiular, cu laturile de 1,19 m și respectiv 1,10 m. Înălțimea ghizdurilor de la nivelul solului este de 0,90 m. Pe două laturi paralele ale fântânii au fost montați doi suportți din lemn, uniți transversal în partea superioară cu un lemn. Pe suportții din lemn a fost prins un ax metalic, pe care este montat un sul din lemn. Unul din capetele acestui ax se continuă printr-o prelungire, care servește drept manivelă, fiind acționată manual. Pe sul se înfășoară sfoara de care este prinsă găleata de aluminiu, cu care se scoate astăzi apa sărată (slatina)
5. **Datare:** Construcția actuală a fost amenajată în anul 1994. Ea a fost reconstruită pe locul vechii fântâni, deoarece se simțea nevoia de apă sărată,



- atât localnicii cât și ciobanii de la stânele din jur resimțindu-se de pe urma lipsei acesteia. Fântâna cea veche, care a fost distrusă în jurul anilor '60, data cel puțin din secolul al XIX-lea, fiind construită în întregime din lemn de stejar
6. **Stare de conservare:** bună. Și fântâna propriu-zisă se păstrează bine, cu excepția părților sale metalice, care au ruginit deja. Vorbim aici în special de axul metalic pe care este poziționat sulul instalației și despre găleata din aluminiu, care este și ea atacată de rugină
 7. **Alte observații:** fântâna este amplasată pe un teren cunoscut sub toponimul „La Slatină”. Pe ușa fântânii stă următoarea inscripție: „Slatină! Cheia se găsește la primărie! Cam. 14. D-l Roșu Petru. Program sv. 8⁰⁰ - 16⁰⁰”. Fântâna este încuiată permanent, iar cine dorește să ia apă sărată, ia cheia, ia apă, și apoi duce cheia înapoi la administrator
 8. **Fotografie:** Pl. 01; Ol. 05; Pl. 85

2.4.9. Sat Sânpaul, comuna Mărtiniș, județul Harghita

1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 472 m; Er = 6 m; N = 46°11,001'; E = 25°23,467'
3. **Forma de administrare:** proprietatea obștii; a avut un administrator
4. **Descriere sumară:** Casa care adăpostește fântâna de apă sărată are forma unei case arhaice, monocelulare, în plan pătrat, cu latura de circa 3,50 m. Înălțimea pereților nu depășește 2,50 m. Casa are un acoperiș în patru ape, învelit cu țigle. Podeaua construcției s-a păstrat doar parțial. Fântâna propriu-zisă este poziționată în mijlocul încăperii, față în față cu ușa. Coșul fântânii a fost desprins și mutat. Acesta are laturile din câte două scânduri, îmbinate la colțuri în „dinte de lup”. Are planul pătrat, cu latura de 1 metru, ca și fântâna. Apa era scoasă din fântână cu ajutorul unei găleți, legate cu o sfoară pe un sul din lemn. Sulul de lemn, fixat pe un ax metalic, care are o prelungire care servește drept manivelă, s-a păstrat. El este fixat pe un suport din lemn, pe partea cu manivela, și pe peretele construcției. După distrugerea acestui sistem și înlăturarea cofrajului de lemn apa se scotea din fântână cu ajutorul unui cârlig din lemn
5. **Datare:** Nu se cunoaște vechimea exactă a construcției, dar ea poartă urme scrijelite, vechi de cel puțin 100 de ani. Luând în considerare și zăcământul de sare din subsol putem estima că această fântână există de sute de ani
6. **Stare de conservare:** Relativ bună. Fiind deschisă permanent, atât construcția cât și fântâna se deteriorează permanent; este părăsită și neîngrijită
7. **Alte observații:** se află la intrarea în satul Sânpaul, la circa 2 km de centrul său, pe drumul ce vine dinspre localitatea Ocland. Aceasta este situată chiar pe marginea drumului, foarte aproape de heleșteiele de apă dulce, săpate de curând. Astăzi ea nu mai este încuiată, nu este păzită și nici nu se percepe vreo taxă pentru folosirea apei de aici, deoarece, din cauza revărsării heleșteielor de apă dulce din apropiere fântâna a fost inundată de mai multe ori, apa nemaifiind sărată și având gust de mâl. Localnicii se deplasează până în comuna Mărtiniș și aduc apă sărată de acolo
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 86; Pl. 87_a



1. **Tip:** fântână de apă sărată, cu casă
2. **Poziționare GPS:** A = 481 m; Er = 7 m; N = 46°10,643'; E = 25°23,341'
3. **Forma de administrare:** proprietatea comunei; nu mai are administrator
4. **Descriere sumară:** Construcția monocelulară care adăpostește fântâna de apă sărată este dreptunghiulară în plan, având laturile de 3,00 m și respectiv 2,50 m. Înălțimea sa depășește cu puțin 2,00 m. Acoperișul casei fântânii este în două ape, și este învelit cu tablă. Fântâna are o singură ușă de acces, amplasată pe latura sudică a construcției, care nu mai este încuiată. În interior construcția nu este podită, se pot observa doar aglomerări de pietre mari de râu în fața fântânii. Fântâna propriu-zisă este situată în colțul nord-estic al construcției. Aceasta este prevăzută cu un cofraj din scânduri late, prinse la colțuri cu cuie metalice. Planul fântânii este pătrat, având latura de circa 1 metru. Fântâna are pereții căptușiți cu lemn. Nu se știe adâncimea exactă a sa. De asemenea, această fântână are un capac, din scânduri de lemn, pentru a o proteja de poluare. Apa din fântână se scoate cu ajutorul unor cârlige de lemn, confecționate de regulă din crengi naturale, cojite sau nu, de care se agață găleata
5. **Datare:** Nu se cunoaște vechimea exactă a fântânii, dar construcția care o adăpostește pare mai nouă decât cea a fântânii 1
6. **Stare de conservare:** Relativ bună. Fiind deschisă permanent, atât construcția cât și fântâna se deteriorează permanent; este părăsită și neîngrijită. Datorită distanțelor și a amplasamentului localnicii au renunțat să o mai folosească
7. **Alte observații:** amplasată pe malul nord – estic al lacului Sânpaul (rezervație naturală), la o distanță 300 m sud – vest de fântâna 1, în locul cunoscut toponimic „între lacuri”; fântâna este folosită mai mult de satele vecine, ai căror locuitori ajung mai ușor la ea, trecând dealurile ce despart localitățile. Deși mai are încuietoarea, ea nu se mai încuie
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 87_b; Pl. 88



1. **Tip:** mină de sare de adâncime?
2. **Poziționare GPS:** A = 486 m; E = 6 m; N = $46^{\circ}10,716'$; E = $25^{\circ}23,509'$
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea comunei
4. **Descriere sumară:** Zona în care se afla mina de sare este acoperită de pietre de diferite mărimi, împrăștiate pe suprafețe de sare cristalizată străpunse de resturi de lemne ce provin probabil de la suprafața gurii de mină și de la alte amenajări, din care se păstrează la suprafață diverse împletituri de nuiete, bârne verticale sau oblice
5. **Datare:** dovezile arheologice o poziționează în Epoca Romană. La Muzeul din Odorheiul Secuiesc se păstrează o inscripție latină în care este menționat numele unui conducător local de la aceste mine
6. **Stare de conservare:** pe locul unde se afla pe vremuri mina de sare acum există o zonă cu sărătură și izvoare sărate
7. **Alte observații:** este situată în partea de sud a satului, la jumătate distanței dintre cele două fântâni de apă sărată atestate etnografic
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 89



Localitate: Sat Sânpaul, comuna Mărtiniș, jud. Harghita

Interlocutor: T. Tibor, n. – (profesor)

Data: 2 septembrie 2005

Echipa de cercetare: dr. Dorinel Ichim, Andrea Chiricescu

Î: Ce ocupații aveau oamenii din satul Dvs. în trecut?

R: Oamenii de obicei, majoritatea se ocupă cu agricultura. Sunt și care fac naveta la oraș, dar foarte puțini. Majoritatea se ocupă cu agricultura, cu crescutul animalelor, și bineînțeles cu făcutul furajelor pentru animale.

Î: Pe teritoriul localității Dvs. se află izvoare, fântâni de apă sărată, mine de sare?

R: Pe teritoriul, de fapt împrejurul satului, se află o veche mină care era exploatată și în Antichitate și în Evul Mediu, și există și o fântână sărată.

Î: Izvoare sărate?

R: Despre izvoare sărate nu am cunoștință.

Î: Am înțeles că sunt câteva lacuri de apă dulce

R: Sunt câteva lacuri de apă dulce. Mai înainte au fost și câteva lacuri mici cu apă sărată și cu nămol sărat.

Î: Oamenii făceau aici băi de nămol?

R: Oamenii, localnicii cel puțin, nu făceau băi de nămol; se vorbește, și am citit, nu mai știu unde precis, că vechile familii de grofi, din Vârghiș, groful Daniel și soția fostului Principe al Transilvaniei, Bethlen Gabor, a făcut aici băi sărate.

Î: În momentul de față mai există nămol?

R: Nu mai există nămol deoarece a fost inundat de heleșteu. În anii '80 s-a inundat cu lacurile, s-a făcut digul și nămolul a fost acoperit de apă.

Î: Cum se identifică un izvor cu apă sărată?

R: În primul rând, dacă degustăm apa, e sărată. Unde curge apa, bineînțeles din cauza soarelui se evaporă, și acolo apare sarea foarte frumos. Flora specifică apare nu numai împrejurul izvorului sărat, peste tot, ceva floră specifică.

Î: Cunoașteți câteva denumiri de astfel de plante halofile?

R: Cea mai importantă floare, în românește, nu știu, noi îi zicem „sovirag”, floare de sare, are o culoare foarte frumoasă; sunt două feluri, amândouă de aceeași culoare, ca liliacul, una e folosită ca floare ornamentală, nu se veștejește, cealaltă se veștejește imediat.

Î: Cum arată o fântână de apă sărată? Tipologie!

R: Fântâna de apă din Sânpaul e săpată ca o fântână de apă normală, dar în sare. Pereții sunt din sare crudă, se vede foarte frumos că e din sare; pe fund nu știu, nu știu cât de adâncă e. Deasupra e făcută o clădire mică din lemn, care se cheamă „sohaz”, casa sării. Mai demult a fost închisă, era un paznic care dădea cheia, dar acum numai e închisă.

Î: Fântâna e în afara satului?

R: Da, cam la 1 km, dar nu mai mult.

Î: Cine este proprietarul acestei fântâni?

R: Proprietarul am putea zice că e comunitatea satului Sânpaul. Este obștească, și mai demult a fost folosită nu numai de sătenii din Sânpaul, ci și din alte sate: Petreni, Orășeni, Ocland, Crăciunel... din satele din împrejurimi.

Î: Cu ce anume se scotea apa sărată din fântână?

R: Apa sărată a fost scoasă cu o găleată. Era acolo o găleată specială din lemn, sau eventual din metal când cealaltă s-a stricat; dar când a dispărut toată lumea a adus găleata de acasă. Cu o prăjină sau cu sfoară.

Î: Cu ce se transporta apa acasă?

R: Apa o transportau acasă cu căruța, de obicei sau cu o căruță trasă de mână, dacă nu aveau nevoie de mai multă apă. Dacă aveau nevoie de mai multă apă, butoaiile se puneau pe căruța mare.

Î: Cum se numeau butoaiile acestea?

R: „Csoban”, așa se zicea. Am văzut dar nu aici.

Î: Oamenii au în sat aici așa ceva?

R: Nu am auzit de la nimeni că ar avea.

Î: Acasă apa în ce o depozitau?

R: Acasă tot în csoban, sau în găleți, în butoaie, toată lumea în ce avea.

Î: Pe timpul când era paznic la fântână, erau anumite zile când se scotea apă?

R: Da, erau anumite zile, chiar din această cauză că nu era în sat. Era o anumite zi pe săptămână, dar nu știu care.

Î: Și pentru cei din alte sate?

R: Poate și ei știau care e ziua respectivă.

Î: Cine plătea această apă?

R: De când sunt eu aici nu am auzit că s-ar fi plătit pentru apă.

Î: În satul dumneavoastră a existat exploatare de mine?

R: A existat în Epoca Romană, și mai târziu și în Evul Mediu.

Î: Cum se cheamă acum locul unde a fost mina?

R: Acum există locul care... a, există intrarea, aproape de intrare, se poate fotografia, cu scurgeri de sare.

Î: Ce date aveți dumneavoastră că exista acolo pe timpul romanilor?

R: Se bazează pe descrierile exploatării... săpăturile arheologice ce n-au fost... În muzeul școlii există o lopată care a fost scoasă cu ocazia săpării șanțurilor la heleșteie.

Î: Ce unelte se foloseau?

R: Aici avem o singură lopată din lemn.

Î: De când s-a închis această mină?

R: Cred că sunt sute de ani. Nu s-a încercat să se deschidă. Ultimele informații că sarea de sub sat e considerată rezervă de stat, nu se apucă de exploatare. Mai mult de 400 m grosime e stratul de sare, după măsurători.

Î: Sarea e de bună calitate?

R: E o sare de bună calitate, când au făcut șanțul pentru eleșteu, au dat peste sare, au făcut explozii, cu dinamită, să facă șanțul, și au venit sătenii și au adunat bucățile de sare pentru animale.

Î: Cum se întrebuințează apa sărată? La ce?

R: Se întrebuințează la mai multe lucruri. Mai demult femeile care erau acasă, casnicele, găteau. Știau, aveau în ceva oală apă sărată, și știau cât trebuie să pună în supă. Cu lingura, cu paharul, cu ce trebuia să pună. Am văzut aici o solniță, era apă sărată și am băgat ceapa verde în apa sărată și așa am mâncat. Și se folosește și acum când se taie porcul, aduce apă sărată de la fântână, acum e la Mărtiniș că aici nu e curată, și...

Î: De ce aici apa nu e curată?

R: Nu e îngrijită destul de bine, e aproape de drum, se umple cu praf, cu... A venit și apă din lac... Nu e întreținută așa cum trebuie.

Î: Deci se folosea la conservarea cărnii.

R: La conservarea cărnii când se tăia porcul, imediat a băgat oasele, și ceea ce voia să pună la fum. Slănina a fost ținută mai multe zile. Și se pune și înapoi, când e luată de la fum, bagă înapoi, și n-are contact cu aerul, nu capătă...

Î: Se pune să stea complet sub apă sărată?

R: Complet și nu capătă...

Î: Se pune un pietroi deasupra

R: O scândură și apoi un pietroi.

Î: Și numai schimbă deloc apa aia sărată?

R: O ține așa până la vară. Slănina nu capătă mirosul și aroma aceea specială care o are după contactul cu aerul.

Î: Se fierbe apa pentru sare?

R: Și eu am fiert. Și sunt unii care fierb, dar acum nu prea are rost că se găsește peste tot sare.

Î: Când ați fiert dumneavoastră, în ce cantitate?

R: Eu cred că am fiert în jur de 25 de litri, din care am căpătat mai mult de 5 kg de sare foarte frumoasă, albă, fină, neiodată, sare naturală.

Î: Când se combină apa sărată cu apa dulce?

R: Nu știu.

Î: Bătrânii mergeau cu sarea obținută din fierberea apei la vânzare?

R: Nu am auzit, de fapt nu era voie să fiarbă apa să facă sare, fiindcă sarea era un monopol de stat, și atunci nu se mai vindea sarea cealaltă.

Î: Se puneau legumele la murat în apă sărată?

R: Sunt și acum, tot în apă sărată fac. Au de obicei un vas de polietilenă, ceva, se bagă acolo murătura, se toacă tot felul de zarzavaturi, legume, se toarnă apă sărată. Nu știu rețeta exactă.

Î: Produsele lactate?

R: De exemplu telemeaua se conserva tot în apă sărată.

Î: Când o scotea de acolo să mănânce nu era prea sărată?

R: Nu, se pune ca și slănina și telemeaua, iau cât e necesar, nu iau mai multă. Dar aici telemeaua nu e un lucru obișnuit, nu foarte mulți oameni au făcut și nu le place.

Î: Au existat în localitate amenajări balneo-climaterice pe bază de apă sărată?

R: Nu este. A fost un om care stătea în satul vecin și el lua niște nămol, și trimitea cu un coleg la București pentru analize, dar atunci au început să construiască heleșteiele și nu s-a mai ocupat. Cu construcția heleșteielor au stricat lacul cu nămol.

Î: Știți cumva la ce boli se folosea apa sărată? La oameni sau animale?

R: N-am auzit. Numai sarea, în niște săculețe, se pune pe sobă, să fie caldă, și a... dacă are dureri de rinichi sau ceva, pune sare fierbinte.

Î: La animale se folosește apă sărată. Se dă de băut?

R: Se dă numai să lingă.

Î: Apa sărată?

R: Apa sărată nu cred că e bună, nu cred că e băută de animale.

Î: Pentru tratarea animalelor?

R: Nu am auzit.

Î: În tăbăcirea pieilor?

R: Pieile se umezesc cu apă sărată sau cu sare, dau numai ca o primă conservare, după care se duc la tăbăcărie.

Î: Ați auzit de calendarul cu ceapă?

R: Da, dar numai cu ceapă, fără sare.

Î: Vărsarea sării era un prilej de gâlceavă, de ceartă?

R: Da, asta se zice peste tot.

Î: La obiceiuri de naștere, nuntă, moarte se folosea?

R: Nu am auzit de așa ceva. Era o zicală, dacă fotbalistul, sau oricine făcea mișcări proaste, sau fotbalistul nu dădea gol, spunea că pune piciorul în apă sărată. Adică are un picior de lemn, care nu ascultă. Apa sărată se mai folosea la conservatul verzei.

Î: Un bătrân mai găsim.

R: Un bătrân, avea cam 90 de ani, a fost ultimul paznic de sare, Bartha Miklos [n.n. la fântână]. Avea o cheie mare de lemn.

Î: Cu un lacăt tot din lemn.

R: Nu cu lacăt. Avea fântâna un zăvor pe ușă. Dacă nu știai cum să deschizi, puteai să tot încerci. Ar trebui să-l întrebați pe G. Gabor, care a fost aici profesor de limba maghiară și a întemeiat muzeul.

2.4.10. Băile Szeltersz, județul Harghita

1. **Tip:** bazin cu apă sărată și nămol negru
2. **Poziționare GPS:** A = 697 m; E = 5 m; N = 46°17,493'; E = 25°61,550'
3. **Forma de administrare:** proprietate privată
4. **Descriere sumară:** băi cu apă caldă, de culoare neagră, datorată încălzirii artificiale a apei mineral-sărate și a nămolului sărat; apa se acumulează prin captarea unui izvor subteran într-un bazin căptușit cu lemn; apa din bazin se încălzește cu ajutorul unui cazan orizontal, situat sub podeaua acestuia, alimentat de la suprafață cu lemne. Bazinul se golește 1 dată pe săptămână; dispune de nămol negru, sărat, folosit la tratamente în ameliorarea simptomelor reumatice, înainte de băile în apă sărată
5. **Datare:** 1933 (sub forma unui izvor sărat cu nămol negru); amenajat în 1966
6. **Stare de conservare:** foarte bună
7. **Alte observații:** băi colective, cu o limită de maxim 10 persoane. Recomandările terapeutice și instrucțiunile sunt afișate la intrare, dar tratamentele nu sunt urmărite de medici specialiști: câte o baie pe zi, timp de 20 de minute, pe durata a 10 – 12 zile. După fiecare baie este obligatorie odihna la pat, timp de două ore. Tratamentul trebuie întrerup timp de două zile dacă după 5 zile de la începerea acestuia există semne de deshidratare și dureri de picioare trebuie, după care poate fi reluat. Există precizate și o serie de contraindicații pentru cei care suferă de boli de piele, boli contagioase, infecții ce produc temperatură, bolnavii de ficat, bolnavii de plămâni și femeile gravide
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 90_a



2.5. Zona Covasna

2.5.1. Sat Olteni, comuna Bodoc, județul Covasna

1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** 45° 59'082" N; 25°51'002" E; Altitudine: 534 m
3. **Forma de administrare:** teren - proprietatea satului Olteni
4. **Descriere sumară:** Izvorul a fost reamenajat de curând, a fost pusă o nouă pompă metalică, care este acoperită de un strat gros de pământ, pentru a nu se putea fura. Apa izvorului este dirijată printr-o conductă subterană la o distanță de circa 20 metri de sursa sa, unde spațiul este amenajat utilizării ușoare și igienice a acesteia. La capăt conducta este prevăzută cu un robinet
5. **Datare:** incertă - peste 100 de ani
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** Denumire locală: „Sóskút” [magh.], „Sósborviz” [magh.], „Izvor sărat”. Este singura sursă de sare din zonă care se păstrează în zilele noastre. Pentru localizarea izvorului există un indicator, la intersecția drumurilor după trecerea peste calea ferată. Pe acest indicator regăsim câteva date esențiale: în anul 1998 au fost efectuate ultimele analize chimice ale acestui izvor, de către Institutul de Balneologie din București. Analizele au determinat că este un izvor curativ, mineral – sărat, bogat în substanțe alcaline. Compoziția chimică: bicarbonat de sodiu 10,300 gr/kg, sare de bucătărie 1,49 gr/kg, dioxid de carbon 2,18 gr/kg, astfel încât cantitatea totală de săruri minerale pe care o conține apa izvorului este de 2,18 gr/kg. Conform indicațiilor medicale consumul apei acestui izvor este benefic în tratarea următoarelor afecțiuni: arsuri gastro – intestinale, hiperaciditate, cure pentru fiere și căi urinare, tratament post-hepatic, artrită incipientă, anemie. Pe același indicator se menționează faptul că mulți consumă această apă fără indicații medicale prelabile, pentru tratarea și ameliorarea afecțiunilor ficatului și a intestinelor. Tăblița din imediata apropiere a izvorului redă următorul conținut al acestuia (în mg %): Cl – 650, HCO₃ – 11938, Na – 6983, K – 125, Fe₂ – 22, Ca₂ – 228, Mg₂ – 95, CO₂ – 3436.
Indicațiuni:
afecțiuni ale
tubului digestiv,
boli de nutriție,
hiperaciditate
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 90_b; Pl. 91_a



1. **Tip:** izvor de apă sărată
2. **Poziționare GPS:** 45° 59'082" N; 25°51'002" E; Altitudine: 534 m
3. **Forma de administrare:** teren – proprietate privată?
4. **Descriere sumară:** găsește la circa 150 - 200 de metri S-V de izvorul sărat, pe un teren îngrădit și încuiat.
5. **Datare:** incertă - peste 100 de ani
6. **Stare de conservare:** bună
7. **Alte observații:** Denumire locală: „Bagoly - forrás” [magh.], „Izvorul Bagoly” [n.n. „Bufnița”]. Vechimea acestui izvor de apă minerală, ușor sărată nu este certă. Tablița din imediata apropiere a izvorului redă următorul conținut al acestuia (în mg %): Cl – 249, HCO₃ – 2767, Na – 1567, K – 44, Fe₂ – 13, Ca₂ – 228, Mg₂ – 97, CO₂ – 1135. Indicațiuni: hipoaciditate, boli ale tubului digestiv
8. **Fotografie:** Pl. 01; Pl. 05; Pl. 91_b



Localitate: sat Olteni, comuna Bodoc, județul Covasna

Interlocutor: K. Jozsef poreclit „Kóka”, n. 1945

Data: 2008

Echipa de cercetare: Buzea Dan, Andrea Chiricescu

R: Așa din cap nu pot să spun, știu că celălalt are bicarbonat, pentru stomac foarte bun, adică când cineva are ulcer, și doctorii oferă. Și e și mofetă aicea, care, când eram eu copil, unde e cantonul CFR, și acuma e, adică domnul primar acum 3 – 4 ani a scos cu excavatorul și deja vrea să facă centru medical. Deja proiectul l-am câștigat, 36 de miliarde de lei.

Î: Sunt și izvoarele de la Sütő

R: Da, la Sütő da ...

Î: Dar ăsta e cu concentrație mai mare.

Î: Cam cât de vechi este izvorul de apă mineral-sărată?

R: Asta, de când sunt eu copil mic, de atunci știu că există. Singurul lucru că a avut debit mult mai mare decât acuma. Acuma are debit foarte puțin, cam 2 – 3 sute de litri pe zi. Dar atunci avea, curgea permanent atunci.

Î: Știți cum era amenajat atunci?

R: Atunci era într-un trunchi de lemn scobit, din trunchi de „cserefa” [„cserfa = cer”]. Când eram copil mic. Nu erau amenajate pietre în jur, nu era nimica.

Î: Când și cum s-a distrus această amenajare?

R: Asta vă spun sincer, eu am fost plecat la Sf. Gheorghe din 70’ și în 88’ m-am întors acasă. Dar în anii 70 deja a fost făcută, de fapt în 63’ – 64’, a fost băgat în tuburi de beton.

Î: S-a încercat o amenajare?

R: După aia a fost distrusă, conducta a fost adusă până aicea la ...

Î: Până în 2003 avea și o pompă mai veche. Acum s-a schimbat.

R: Da, dar s-a furat pompa de acolo. Capacele eu le-am turnat, astea domnul primar le-a făurit, le-a turnat la Bodoc, pompele astea noi.

Î: În ce an le-a făcut?

R: Astea noi din 1994.

Î: Și după 2003 ce s-a întâmplat cu izvorul?

R: Debitul a scăzut foarte, foarte mult, se fura totul de acolo, era și o găleată și pe aceea au furat-o.

Î: Din ce era confecționată găleata?

R: Din metal.

Î: Acesta este singurul izvor cu apă sărată din zonă?

R: Da, acesta.

Î: Și are un nume specific, o denumire?

R: Nu, „sosborviz” (apă minerală sărată), nu i-au dat alt nume. Cel din interior are numele de „bagolyborviz” (izvorul de apă minerală bufnița).

Î: Și acesta nu este sărat?

R: Nu, acela nu este sărat, este indicat pentru probleme digestive, ale ficatului, cel din exterior este direct pentru probleme ale stomacului.

Î: Deci acesta din exterior, cel sărat, este mai presus de orice pentru probleme ale stomacului?

R: Da, cel sărat da, la ulcer

Î: Și cum se folosește?

R: Acesta se folosește când simte omul că are acid, sau când îl doare stomacul. De obicei se consumă dimineața pe stomacul gol un pahar mare din această apă sărată, așa este cel mai sănătos. Și apoi de fiecare dată când simte omul.

Î: Și în sat e consumată de multă lume?

R: Da, de foarte multă lume. Dar și de cei din satele vecine, din Bodoc, și din alte locuri

Î: De unde mai vin să ia apă sărată?

R: Și din Miercurea-Ciuc, și din Brașov, din Sf. Gheorghe vin foarte mulți.

Î: Și poate lua oricine apă de acolo?

R: Orișicând, da.

Î: Și nu aveți taxe?

R: Nu, absolut deloc.

Î: Și pe vremuri au fost taxe?

R: Nu ... asta eu am făcut acum, eu sunt consilier aici în sat, m-a ajutat domnul primar, mi-a trimis niște materiale și cu rromii de aicea care au trebuit să facă zile [n. n. pentru ajutorul social], și am făcut în 2 săptămâni, am pus conductă nouă.

Î: Și întâmplător, când ați săpat ceva urme, ceramică, lemne ați găsit?

R: Absolut nimic, numai niște pietre care se sfărâmă. Când eram copil mic, clasa a șasea, a șaptea, la Leanykavar am găsit, și la Kincses.

Î: La alte tratamente, la animale se folosește apa asta?

R: Să știți că da. De exemplu când se balonează vaca știu că mulți tehnicieni spun că se bagă 2 litri de apă de asta pe gât, adică se toarnă, și atunci are efect. De multe ori am auzit lucrul ăsta. Nu știu dacă are efect dar știu mulți tehnicieni care au spus că bagă 2 litri de apă din asta.

Î: Dumnevoastră ați folosit apa asta? Beți din ea?

R: Da, eu zilnic. Și acum am șase litri rezervă. Știți, la sfârșit de săptămână cam se termină, știți, vin copiii acasă, și nepoții, și prietenii de la bloc când merg acolo la blocuri (spun): hai aduce de la Olteni 2 litri de apă. Foarte mulți, zilnic eu spun, minim 10 – 15 mașini umblă aicea. Mai ales când sunt sărbătorile, sau Paști. Eu chiar am fost acum o săptămână și n-am găsit. Am așteptat un sfert de oră până când s-a umplut bidonul de 2 litri, flaconul. Dar acum știți că are un avantaj mare, că acum nu mai bagă mizerie, și când am curățit, m-a ajutat un băiat de aici de pe stradă, și am scos de acolo nisip și fel de fel de lucruri care nu dar am curățit, și am băgat și clor, ca să fie totuși pus la punct ... și acum e foarte, foarte bun acum ... putere are, cum avea în copilărie, dar debitul mic ... zilnic, dar știți cum e, lumea vine cu câte 30 de bidoane, 40 – 60 de litri, și dacă vin 3, 4 persoane ... dar dacă fiecare lua câte două kilograme zilnic putea să care. Acuma sunt pe gânduri, că iarna ce o să facem cu el, știți. Poate că o să se înghețe, știți, că ... acolo la robinet ... m-am gândit că dacă oamenii ar înțelege să curgă încet, încet și atunci nu îngheață, știți...

Î: Adică să curgă continuu?

R: Da, pentru că e sărată și atunci nu îngheață. Niciodată nu a înghețat, pe margine da, dar niciodată nu a înghețat tubul, adică fântâna, niciodată n-a înghețat, orișice ger era.

Î: Spuneți că vin în special în preajma Paștelui și a Crăciunului oamenii. De ce tocmai atunci?

R: Păi atunci fac sarmale și fel de fel ... și băutura are aciditate și pe cine supără stomacul ăla în mod sigur ... și eu atunci beau 2 – 3 beri și atunci beau.

Î: După ce ați băut bere beți apă minerală sărată sau dimineața?

R: Nu, când simt arsuri ... numai când simt. Dar și doctorii oferă la Sf. Gheorghe, au spus la foarte mulți că nu luați medicamente că medicamentul e la Olteni acasă, la voi la sat. Doctorii spun la mulți care au ulcer și la cei care sunt mai sensibili. În orice caz, e o apă de neprețuit, eu spun că e de o valoare extraordinară. Eu am un prieten care în fiecare an vine din Germania, din Rosenheim, și el când merge minim 50 de flacoane, 100 de litri ia, și prietenii, doctorii din Suedia merg la el și iau câte un flacon. Și în Ungaria duce de aicea, zice că dacă ar avea asta în Germania el ar fi cel mai mare bogat de acolo, dacă aveam izvorul ăsta acolo. Și el consumă.

Î: Când tăiați porcul folosiți apa asta?

R: Da, știți, când ciorba e acrișoară atunci neapărat.

Î: Dar la slănină?

R: Da, și slănina e grea la stomac

Î: Dar nu o folosiți când gătiți? Nu gătiți cu ea?

R: Nu, absolut nu. Dar cândva, când eram copil, acuma nu mai face, făcea din mămăligă, din făină de mălai, cu asta făcea, cu apa asta sărată. Asta în anii 50, acum nu mai face nimeni. Fetele astea tinere nu mai știe să facă.

Î: Deci aici nu țineți slămina în apa asta sărată 1 săptămână sau 2?

R: Am auzit că sunt cine (fac asta) aici, sunt persoane, dar noi niciodată n-am folosit. Am auzit că sunt în sat cine ia 20 de litri și bagă slămină, acoperă, și țin 6 săptămâni acolo. Am auzit asta, dar noi niciodată n-am făcut asta.

Î: Știți pe cineva are a făcut asta?

R: Vă spun sincer, am auzit dar așa după nume nu mai știu. Dar știu precis că am auzit că bagă în apa asta sărată și ține cam 6 săptămâni acolo, și pune după aia la fum.

Î: Se făcea sare fină prin fierbere din apa asta sărată?

R: Nu, adică dacă fierbe lasă, fără discuție, o margine sare. Lasă margine. Dar chiar vecinul ăsta, care are acum 80 de ani, când era tânăr, taică-său, la începutul anilor 50, a crezut că are mină de sare. Și eu am săpat acum acolo, și apare aceeași apă, decât asta, cu aceeași concentrație. Cam la 60 – 70 metri de izvorul ăsta, tot pe dreapta acolo, mai sus. Și atunci am săpat, cu excavatorul 1metru jumate, și a apărut, același gust are, și mirosul, și pământul cum am scos același decât aicea jos, „kek agyag” – negru albăstrui.

Î: Și nămolul are miros?

R: Același ca atunci când am curățit aicea jos, același miros are și ăla. A spus omul că taică-său a vrut să sape. Am săpat și eu să văd cum iese ăla. Ăla are debit mult mai mare, decât ăsta.

Î: Și rocă de sare ați găsit când ați săpat?

R: Nu, absolut deloc.

Î: Cam cât de adânc ați săpat în jos?

R: Cam 2 metri. Dar când eram copil, și când scoteai, mai ales în timp de vară, și băgai mâna să scoți apa, când ai mers la soare peste 10 minute era albă. De la sare

Î: Cu ce scoteați apa atunci?

R: Atunci era deasupra pământului, nu trebuia să merg în jos atuncea, nu avea adâncime mai mult de 1 metru maxim. Puteai să mergi cu cană, puteai să scoți cu cana.

Î: Și în ce se ținea și cu ce se transporta atunci?

R: Cu canceul de sticlă, și cu vase, cine cu ce avea acasă.

Î: Cu butoaie?

R: Nu, cine cu ce avea acasă, mergeau, că în fiecare zi umblau oamenii, mergeau, că atunci permanent curgea, avea debit mare atuncea.

Î: Spuneați că a fost și o găleată acolo?

R: Da, găleată din ... a făcut un băiat, Farkas, care are o casă de week-end acolo, peste calea ferată, avea cam 5 litri, dar s-a furat. Am pus și eu pâlnie, și cană și tot a furat de acolo. Și pompa, domnul primar a făcut pompă nouă și aceea s-a furat. Acuma nu mai au cum să atingă, și nici să arunce mizerie acolo, că acuma e acoperit totul cu pământ, și acuma ce curge numai la robinet. Acuma e absolut curat.

Î: Și nu e încuiat, nu ați pus gard să încuiați?

R: Nu, am făcut și trepte acolo, am avut și o masă din fier acasă și am dus-o acolo, și am vopsit-o, și am băgat-o în pământ cu beton nu cumva să se fure. Vrem să facem și niște bănci acolo. Și la Suto vor să facă în primăvară, totuși vrem să punem la punct, că merită.

Î: Și spuneți că vor să facă mofetă din nou aici, cu apa asta sărată?

R: Nu, vor să facă acolo, lângă calea ferată, dar CFR nu a aprobat să construim acolo 150 de metri de acolo, deși primăria a trecut 2 hectare mai încolo în cartea funciară, și vor să aducă cu conducte, vor fi 4 cade, și bazin afară, mai multe lucruri.

Î: Cu ce apă?

R: Apa de acolo, cu pompa.

R: Geologul Kizso Zolti a spus că oriunde săpăm, aici, mai jos de canton, tot apa asta o găsim, de la canton mai încoace. Proiectul e câștigat deja.

Î: Fotografii, imagini mai vechi de acolo mai aveți cumva?

R: Nu, eu am avut, dar mi-a cerut cineva. Și de la mofetă am avut, că tatăl meu a fost șef morar aici, dar moara e distrusă acuma. 34 de persoane au lucrat aici la moară.

Î: Persoane pe care am mai putea să-i întrebăm?

R: Și Rozin Sandor ar mai putea să vă spună cele mai multe, el are 80 de ani.

Î: Pe vremuri, când erați copil, sarea de unde o aduceați aici?

R: De la Praid, cu vagoanele, direct de la magazin pe timpul meu. Eu am început în anii 60 comerțul la Bodoc, și trimitea cu vagonul și sare măcinată și bolovan.

Î: Dar nu exista comerț cu căruța, să vină omul ...

R: Nu ... mai veneau așa oamenii, particularii, dar numai cu bolovani, pentru animale

Î: Veneau la schimb sau o vindeau?

R: Și marfă pentru bani și la schimb.

Î: La schimb ce lua de aici?

R. Păi aici mai mult grâu, cartofi și grâu. Și anul trecut au adus de la Praid, foarte mulți au venit aicea. Știți ce mai aduceau la schimb? De la Ploiești păcură, pentru uns căruțele, „degedt”. Când eram copil știu că veneau băieții de acolo, cu cai, cu căruța acoperită, și veneau de pe Valea Prahovei. Și mai aduceau și var, dar și la Olteni a fost „meszegeto” - de stins var. Asta se aducea pe vremuri. Secuimea știți mai mult ce avea, animale nu prea avea multe, dar grâu și cartofi, asta avea la schimb.

Î: Pentru brânzeturi, apa asta se folosea?

R: Nu am auzit, știți, în zona asta nu se făcea telemea, ciobanii noștri nu cunoșteau. Eu la magazin am vândut în anii 70. Aicea, când veneau de la Voinești, Covasna ciobanii, ei mai făceau, dar aici în zona asta nu cunoșteau oamenii să facă. Știu că cineva anul trecut a venit să ia apă să pună slămina în ea dar nu mai țin minte cine, cred că Kovacs Gyuri ... când mergeam la nuntă duceam o sticlă cu mine, când simțeam acidul atuncea un păhărel beam.

Localitate: sat Olteni, comuna Bodoc, județul Covasna

Interlocutor: Sz. Janos, n. 1929

Data: 2008

Echipa de cercetare: Buzea Dan, Andrea Chiricescu

Î: Când v-ați născut dumneavoastră era izvorul de apă sărată?

R: Când s-a născut tatăl meu și atunci era. Dar când eram eu copil nu era în beton, era într-un buduroi de lemn de salcie . În anul 1941 s-a pus în cercuri de beton. După care s-a tot schimbat, deoarece era găurit peste tot pe unde era izvorul.

Î: Ați auzit să se pună slămina în apă sărată?

R. Nu am auzit.

Î: La ce se mai folosea apa asta sărată?

R. Pentru dureri de stomac, cei pe care îi doare burta.

Î: Și la animale?

R: Și animalele o beau, li se dădea apa asta sărată când se umflau.

Î: Mai cunoașteți alt izvor de apă sărată în zonă?

R. Nu, la Malnaș, izvorul Mariana.

Î: Și pentru a se obține sare din ea?

R. Nu am auzit.

R: Se face baie în apa asta sărată, pentru tratatea reumatismului, scoate reuma din om. Se ia acasă apa și se toarnă în apa de baie, încălzită. Și folosește, știu sigur, s-au tratat mai mulți așa.

Î: Se folosea la gătit?

R. Nu. Doar ca să se bea, se vine și de la Cluj. În timpul lui Ceaușescu oprea trenul, era un marfar care oprea în fiecare zi ca să ia apă. E foarte bună apa asta pentru ulcer.

Dimineața pe stomacul gol 1 decilitru.

Capitolul 3.

Unelte folosite la exploatarea sării identificate în cadrul cercetărilor etnografice de teren

În urma cercetărilor etnografice de teren au fost identificate un număr de 13 piese. Acestea au fost donate de localnici din satele și comunele repertoriate Muzeului Național al Carpaților Răsăriteni. Fișa de descriere a unei piese conține următoarele elemente: 1. Denumire; 2. Proveniență; 3. Material; 4. Dimensiuni; 5. Datare; 6. Descriere; 7. Număr inventar; 8. Autor fișă.²⁴

1. **Troacă pentru apă sărată** (denumirea locală magh. *Sózófa*)
2. Comuna Merești, Județ Harghita
Posesor anterior: Sándor Ilona
3. Lemn de arin
4. L: 162 cm;
l: 10 cm;
Gr: 10 cm;
5. Mijlocul secolului XX
6. Troaca este confecționată dintr-un lemn lung, având pe fața superioară 23 de scobituri. În acestea se turna apă sărată, troaca folosind la adăpatul oilor. Troaca a avut 4 picioare adaptate la înălțimea ovinelor. Scobiturile nu sunt foarte adânci, pentru a nu se depăși cantitatea de apă sărată băută de oi.
7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni
Nr. Inv. 13401
8. Andrea Chiricescu



²⁴ Piesele au fost publicate în catalogul expoziției „Sarea, timpul și omul”. **Cavruc – Chiricescu, 2006.**

1. **Ciubăr pentru apă sărată** (denumirea locală magh. *Sóscsobán*)

2. Comuna Lueta, județ Harghita

Posesor anterior: György Lajos

3. Lemn de brad, strâns cu cercuri de alun

4. H: 46 cm;

D fund: 40 cm;

D gură: D: 52 cm;

Capac: 12x10 cm.

5. A doua jumătate a secolului XX

6. Ciubărul este confecționat din doage din lemn de brad și are formă cilindrică. De o parte și de alta este prevăzut cu două mânere, rezultate din prelungirea și găurirea a două doage. Este închis la ambele capete, având în partea superioară o mică deschizătură de formă dreptunghiulară, pe care se introduce și se scoate apa sărată. Aceasta este prevăzută cu un căpăcel din lemn de brad, pentru a preveni vărsarea sau murdărirea apei. Ciubărul este cercuit cu nuiiele de alun, pe care se pot observa depunerile de sare, rezultate în urma cristalizării apei sărate. Este utilizat la transportul și depozitarea în gospodărie a apei sărate.

7. Muzeul Național al
Carpaților Răsăriteni; Nr.
Inv. 13400

8. Andrea Chiricescu



1. **Cârlig pentru găleată**

2. Sat Sânpaul, Comuna Mărtiniș, Județ Harghita

3. Confeționat din lemn de alun

4. L: 130 cm;
Gr: 3 cm.

5. Sfârșitul secolului XX

6. Băț rotund în secțiune, natural, din creangă de alun, necojit. La unul din capete este prevăzut cu o sârmă, de care se prindea găleata cu care se scotea apa sărată din fântână.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni
Nr. Inv. 13402

8. Andrea Chiricescu



1. Lopătică pentru nămol

2. Băile Szeltersz situate pe teritoriul comunei Lueta, Județ Harghita
Posesor anterior: Mog Zoltan

3. Confeționată din lemn de molid

4. L: 66 cm;
l: 9,5 cm.

5. Începutul secolului XXI

6. Lopătică cu coadă, confeționată dintr-o singură bucată, prin cioplire cu toporul. La un capăt are o paletă ușor concavă, cu care se scoate nămolul sărat din baltă. Înnegrită la capăt datorită nămolului.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni
Nr. Inv. 13403

8. Andrea Chiricescu



1. **Insignă de slătinar** (paznic al fântâniei de apă sărată)
2. Sat Caila, Comuna Șintereag, Județ Bistrița-Năsăud
Posesor anterior: Felecan Mihai
3. Cupru
4. L: 10 cm;
l: 8 cm.
5. Începutul secolului XX
6. Are formă ovală, cu stema Austro-Ungariei. Pe vremuri a aparținut lui Chiș Ion, care a fost paznic la slatina (fântâna de apă sărată) din Caila în perioada Imperiului Austro-Ungar. Este o piesă unicat.
7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni. Nr. Inv. 13404
8. Andrea Chiricescu



1. Cofă (balercă) pentru apă sărată

2. Sat Caila, Comuna Șintereag, Județ Bistrița-Năsăud
Posesor anterior: Felecan Mihai

3. Confeționată din lemn de brad, strânsă cu cercuri de alun

4. H: 38 cm;
D fund: 18 cm;
D gură: 21 cm;

5. Începutul secolului XX

6. Cofă de formă cilindrică, confeționată din doage din lemn de brad, ușor adunată la gură. Este legată cu două cercuri late de alun. Mânerul este confeționat din lemn de fag. Este utilizată la transportarea apei sărate, în cantități reduse.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni, Nr. Inv. 13405

8. Andrea Chiricescu



1. Cârlig pentru găleată

2. Localitate Săsarm, Comuna Chiuza,
Județ Bistrița-Năsăud

3. Lemn de alun

4. L: 134 cm;
Gr: 2 cm;
Cârlig L: 10 cm

5. Începutul secolului XXI

6. Băț rotund în secțiune, din creangă de alun, cu o ramificație naturală la unul din capete. De aceasta se agață găleata cu care se scoate apa sărată din fântână.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni
Nr. Inv. 13406

8. Andrea Chiricescu



1. **Cârlig pentru găleată**

2. Localitate Săsarm, Comuna Chiuza,
Județ Bistrița-Năsăud

3. Lemn de plop

4. L: 114 cm;
Gr: 2,5 cm;
L Cârlig: 13 cm

5. Începutul secolului XXI

6. Băț rotund în secțiune, din creangă de plop, cu o ramificație naturală la unul din capete. De aceasta se agață găleata cu care se scoate apa sărată din fântână.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni
Nr. Inv. 13407

8. Andrea Chiricescu



1. Cârlig dublu pentru găleată

2. Comuna Dumitra, Județ Bistrița-Năsăud

3. Lemn de alun

4. L: 110 cm;

Gr: 3 cm;

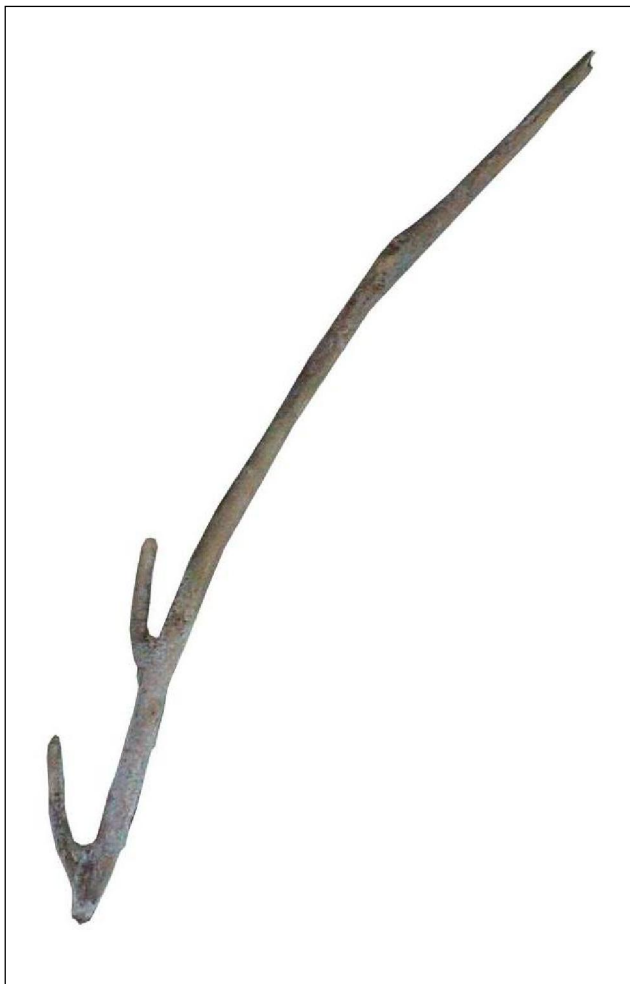
Cârlige: 7 cm; 9 cm.

5. Sfârșitul secolului XX

6. Băț rotund în secțiune, din creangă de alun, cu două ramificații naturale la unul din capete. De acestea se agață gălețile cu care se scoate apa sărată din fântână. Cromatica este cea naturală a lemnului de alun decojit.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni, Nr. Inv. 13408

8. Andrea Chiricescu



1. **Troacă** (denumirea locală în magh. *tekenyö*)

2. Sat Ocna de Jos, Comuna Praid, Județ Harghita
Posesor anterior: Lukács Amália

3. Lemn de tei

4. L: 110 cm;

l: 47 cm;

H: 22 cm.

5. Mijlocul secolului XX

6. Troaca are formă ovoidală, fiind confecționată prin tăierea, cioplirea și scobirea unei singure bucăți de lemn. La cele patru colțuri are cioplite patru mânere. La ambele capete are un guler cioplit în relief, marcat la bază, pe exterior, de un șanțuleț. Troaca a fost folosită în gospodărie la săratul cărnii și a slăninii după tăierea porcului, în apă sărată.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni, Nr. Inv. 13409

8. Andrea Chiricescu



1. **Ciocan de lemn**

2. Comuna Praid, „Mina Veche de”, Județ Harghita

3. Lemn de brad

4. Ciocan: L - 15 cm, l: 8 cm, H: 12 cm.

Coadă: L - 26 cm, Gr: 3 cm,..

5. Mijlocul secolului XX

6. Ciocan sub formă de paralelipiped dreptunghic, cu marginile roase de sare și de uzură. Este confecționat din lemn de brad, acesta păstrându-și culoarea. A fost probabil folosit în mineritul tradițional (popular) sau specializat de sare gemă, ocupație tradițională în zonă.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni, Nr. Inv. 13410

8. Andrea Chiricescu



1. Jug de abataj

2. Comuna Praid, „Mina Veche”, județ Harghita

3. Confectionat din lemn de brad

4. L: 90 cm;
l: 19 cm;
H: 14 cm.

5. Mijlocul secolului XX

6. Jug de abataj, de formă dreptunghiulară, cu două orificii dreptunghiulare la capete, pentru a se îmbina cu stâlpii verticali care susțineau galeriile minei.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni, Nr. Inv. 13411

8. Andrea Chiricescu



1. Ciubăr pentru apă sărată

2. Sat Aldea, comuna Mărtiniș, jud. Harghita
Posesor anterior: Gedö Ilona (Ilus)

3. Lemn de brad, strâns cu cercuri de alun

4. H: 47 cm;
Baza mică: D: 41 cm;
Baza mare: D: 59 cm;
Capac: 8x10 cm.

5. Prima jumătate a secolului XX

6. Ciubărul, de formă cilindrică, este confecționat din doage din lemn de brad. Este închis la ambele capete, având în partea superioară o mică deschizătură pe care se introduce și se scoate apa sărată. Aceasta era prevăzută cu un căpăcel care nu s-a păstrat. Este legat cu cercuri de alun. Este utilizat la transportul și depozitarea în gospodărie a apei sărate.

7. Muzeul Național al Carpaților Răsăriteni, Nr. Inv. 13412

8. Andrea Chiricescu



Capitolul 4. Studii de caz

4.1. Tradiția apei sărate în alimentația locuitorilor Văii Homoroadelor²⁵

„O viață întreagă am folosit apa sărată pentru gătit” ...

... așa ne-a spus dl. R. Gabor din Merești (7). Folosirea apei sărate în alimentație s-a transmis din generație în generație, supraviețuind până în zilele noastre, devenind o adevărată tradiție a zonei. Localnicii de pe Valea Homoroadelor folosesc apa sărată la **prepararea alimentelor**, a meselor zilnice (15), 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.

La Lueta măsura este picătura cu lingurița (1) în timp ce la Merești cantitatea de apă sărată care se pune în mâncare se măsoară uneori și „din ochi” (3, 5), devenind o obișnuință. D-na O. Ilona are însă o măsură a sa „măsura mea la gătit este cupa unei coji de ou spart” (6). La Jimbor exista o măsură din lemn (10) care însă nu mai este folosită astăzi și nici dimensiunea ei exactă nu se mai cunoaște.

„Folosesc apă sărată la orice fel de mâncare” spune d-na Cs. Ilona (4) din Merești, în timp ce dl. S. Tibor spune „orice mâncare se poate pregăti cu apă sărată” (9). Ca și la Lueta și Merești (3, 5, 6, 8) și în alte localități de pe Valea Homoroadelor unde am găsit fântâni de apă sărată, am găsit și oameni care o folosesc la gătit în locul sării fine de la „prăvălie”. Și la Mercheașa (12, 16), Sânpaul (22) și Racoșul de Jos (23) mâncarea se gătește cu „sare lichidă”, iar la Mărtiniș localnicii o folosesc în mâncare „ca și oțetul” (19), „eu pot să spun că oamenii gustă apa sărată de aici și au făcut o dată salată, ăia nu mai uită” (21).

Ca să ne explice cât de vechi este acest obicei, dl. V. Ladislau, administratorul fântânii de apă sărată din Mărtiniș, ne povestește de copilăria sa: „Apa sărată, când eram copil, nici nu-mi închipuiam altceva, la orice casă gătind[u-se] cu apa sărată” (21).

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, la Jimbor se adaugă la 10 l de apă dulce 1 l de apă sărată (11), 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 (1). Alte case, alte obiceiuri ... tot în Lueta unele gospodine adaugă apa sărată la coptul pâinii „după gust” (2). Nici la Comănești nu există o rețetă prestabilită, cantitatea de apă sărată necesară la coptul pâinii adăugându-se tot după gust și preferințe (17, 18).

Există și unele panificații care prepară pâinea cu apă sărată, luând-o fie contracost, fie în schimbul produselor obținute, cum se practică de altfel și la Lueta, existând mai multe panificații din Vlăhița și Miercurea-Ciuc care se aprovizionează cu slatină de la fântâna din sat.

„La noi în sat era frigiderul din vechime” ...

... ne spun soții O. Balazs și Ilona din Merești (6) despre fântâna de apă sărată, vorbindu-ne despre proprietatea sării de a conserva pe cale naturală alimentele. Folosesc și astăzi apa sărată pentru a-și conserva slănina, cașul, zarzavaturile.

²⁵ Extras din articolul cu același titlu publicat în Corviniana, 2008.

Murăturile cel mai des conservate sunt varza și castraveții, dar indiferent de ce zarzavat se pune la borcan, apa sărată este nelipsită din rețeta localnicilor. În toate satele pe care le-am vizitat oamenii ne-au vorbit despre asta: la Lueta (1), la Merești (3, 5, 7, 9), la Jimbor (10), la Mercheașa (12, 13, 14).

Pentru pregătirea soluției pentru zarzavaturi există și anumite rețete, care menționează cantitatea de apă sărată adăugată, în funcție de tăria acesteia, de cantitatea de zarzavat murată sau de lungimea duratei de păstrare. Astfel, la Mercheașa și Mărtiniș se adaugă la 10 litri de apă dulce 1 litru de slatină (15, 20), dar „dacă vrem să conservăm mai mult [timp] atunci facem mai tare. Mai ales la varză” ne spune dl. V. Ladislau (20). La Sânpaul „la 10 litri de apă [se pune] 1 litră și ceva de slatină. La sfârșit mai punem chiar mai mult, deci trebuie să mai adăugăm ceva” (22) iar la Racoșul de Jos „dacă bagă castraveți, bagă un pic așa [apă sărată] după gustul omului, [la un litru de apă dulce] se pune prea puțin, o lingură, două. La varză se pune mai multă, după gust.” (23).

Apa sărată se folosește și la **prepararea cașului**, a cașcavalului, a brânzeturilor în general. Fiecare cioban are tehnicile sale de a prepara brânzeturile, însă în zonă această tradiție nu este foarte răspândită. Multe fabrici din zonă, și nu numai, folosesc apa sărată la fabricarea produselor lactate, însă rețele nu le-am putut afla. **Telemeaua** se prepară tot cu apă sărată, dar se și 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.

Telemeaua se ține în apă sărată la Merești (6, 7, 9), la Jimbor „punem și telemea în saramură” (10, 11) iar la Mercheașa „cu slatină conservăm telemea” (13), „slatina se folosește la pregătirea alimentelor ce trebuie păstrate pe timpul verii și al iernii, cum ar fi telemeaua care se ține 2-3 săptămâni în slatină, după care se schimbă cu alta curată” (15) și ciobanii o folosesc „la saramură, la telemea. Telemeaua după ce se face proaspătă se bagă în saramură, ca să se mențină mai tare” (16).

La Mărtiniș telemeaua (cașul de oaie) se pune direct în apă sărată, desărându-se doar atunci când se servește (20), în timp ce mulți ciobani și multe fabrici de produse lactate se aprovizionează cu apă sărată de la această fântână: „dacă ajungeți vreodată la piață la Brașov și gustați cașul, telemeaua făcută cu apă sărată de la Mărtiniș, precis nu mai uitați niciodată” (21). Dl. D. Ioan, din Racoșul de Jos ne explică: „telemeaua o bagă, o așază, și bagă apa sărată. Și toată iarna, și un an de zile stă. Și după ce vrea omul să o consume, o scoate, și o bagă în apă rece, și de seara până dimineața e proaspătă parcă atuncea o aranjase” (23).

La Sânpaul am aflat și un mic secret, foarte adevărat, testat și de noi: telemeaua se conserva tot în apă sărată. Nu ieșea prea sărată deoarece „se spune că și slănina și telemeaua iau cât le e necesar, nu iau mai multă sare” din apa sărată (22).

Cel mai mare consum de apă sărată se înregistrează însă, în toate localitățile de pe Valea Homoroadelor unde am întâlnit fântâni cu apă sărată, 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 slănina 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 slănina se pun la afumat. Slănina, 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, cum am arătat mai sus, ea nu își ia mai multă sare din apă decât are nevoie.

Iată câteva practici din aceste localități, relatate chiar de cei care le folosesc de-o viață:

La Lueta „slănina se pune în apă sărată câteva zile (ea își ia atâta sare cât are nevoie), apoi se afumă, apoi se pune din nou în saramură peste vară și o scoatem doar atunci când avem nevoie” (2), „slănina se pune direct în apă sărată („sosviz”), aceasta poate rezista aici și 2 ani ... De asemenea și carnea se păstrează în apă sărată, dar doar pentru o scurtă perioadă” (1).

La Merești în „frigiderul din vechime” se conservă și slănina tot anul (6, 7), se pune pentru început în apă sărată, timp de 2 săptămâni, pentru a îndepărta tot sângele din ea și pentru a o săra, după care se pune la fum câteva zile, apoi se pune din nou în apă sărată până se consuma (9) iar carnea tot în „sare lichidă” se săra (9).

La Jimbor „slănina o ținem în apă sărată (slatină) două săptămâni, apoi se pune la fum” (10), „după tăiatul porcinelor sărăm carnea și punem slănina în apă sărată” (11).

La Mercheașa, în anul 2003, dl. S. Andrei ne povestește un obicei local foarte interesant, care spune multe despre comunitatea din vechime: „slănina se păstrează două săptămâni în apă sărată apoi se scurge și se afumă, după care se depozitează în camera bisericii, unde în fiecare duminică dimineața începând cu ora 8 toate familiile care au aici slănină merg să-și facă provizii pentru toată săptămâna” (12).

Unii localnici din Mercheașa țin slănina în slatină 2 săptămâni (15), alții 10-12 zile (13), în funcție de cum au învățat fiecare de la părinții și bunicii lor.

Întorcându-ne în anul 2005 în această localitate, aflăm și alte obiceiuri: „slănina se pune în slatină, deci așa îi spunem noi la apa sărată, slatină, așa se spune aici. Slănina nu contează, se ține cât de mult. Ea își ia sare doar cât trebuie. Se scoate la zvântat și se pune la fum. În apă se ține și două săptămâni, trei chiar, și mai mult unii. După aceea se scoate la uscat, se ține până se zvântă. Apar cristale de sare pe ea și după aceea se dă la fum. Cine nu vrea să o pună la fum o dă cu un strat de sare. Noi nu am făcut așa ... mai demult bătrânii puneau carnea în slatină ca să se păstreze. Chiar și oasele. Și în momentul în care se înroșea saramura respectivă, se schimba, se pune saramură curată. Când se vede că se înroșește se aruncă, că dacă nu începe să miroasă. [Carnea când se scotea] se pune la desărat, de seara până dimineața” (16).

La Comănești „slănina și carnea o ținem în apă sărată (sosviz) doar 1 zi, fiind foarte sărată, ele își iau atâta sare câtă au nevoie, iar slănina după ce se afumă se poate pune din nou în apă sărată peste vară” (17).

În Aldea „iarna, după tăiatul porcilor, punem slănina în apă sărată (sosviz) apoi o punem la fum câteva zile și din nou în saramură, unde o ținem peste vară, de unde o luăm doar când avem nevoie” (18).

La Mărtiniș „după tăiatul porcilor punem slănina 2-3 săptămâni în apă sărată, apoi se scoate și se ține la fum 4-5 zile, după care o păstrăm peste vară tot în apă sărată (20); „la carnea de porc e obiceiul la noi că numai slana o ținem în apa asta, că dacă punem carnea o pătrunde prea tare. Trebuie ținută după aia prea mult în apă dulce ca să piardă sarea” (21).

Și la Sânpaul „la conservarea cărnii, când se tăia porcul, imediat a băgat oasele, și ceea ce voia să pună la fum, a ținut o zi, apoi a pus la fum. Slănina a fost ținută mai multe zile. Și se pune și înapoi, când e luată de la fum, bagă înapoi, și n-are contact cu aerul, o ține așa până vara, nu capătă mirosul și aroma aceea specială care o are după

contactul cu aerul” (22). Slănina se cufundă total sub apă, și se pune o scândură peste ea, sau capacul ciubărului, fiind fixat apoi cu un pietroi.

La Racoșul de Jos „din această apă sărată se face ... se bagă porcul când îi tăiat. Îl bagă acolo la saramură și stă 24 de ore, și porcul e gata, îl bagă la fum. Și carnea o ține cam 2-3 ore. După aceea o scoate, o agață așa sus, se usucă, și după ce s-a uscat o bagă la fum și e bună de consum” (23).

Pentru locuitorii acestei regiuni apa sărată are o importanță mai mult decât deosebită. Ei nu își pot imagina cum ar fi să gătească fără ea, care ar fi gustul mâncărilor fără ea, cum ar reuși să își conserve zarzavaturile sau slănina în alt fel decât cel pe care ni l-au descris. Dacă pentru noi aceste practici par puțin ciudate, pentru localnici sunt lucruri obișnuite, pe care le cunosc de când s-au născut, cu care au crescut și cu care, spun cei mai mulți dintre ei, vor muri. Dacă în unele locuri fântânile cu apă sărată au început să se distrugă, în mare măsură datorită nepăsării generațiilor tinere, în alte locuri ele se bucură încă de un respect deosebit. Apa sărată este considerată aliment, și, ca atare, fântânile sunt îngrijite cu mare atenție de cei care le administrează.

Interviurile din anul 2003 au fost realizate de muzeografi Adriana Bota, Ivan Suciș și Dan Buzea, iar cele din anul 2005 de echipa de cercetare formată din dr. Ichim Dorinel, Andrea Chiricescu (Deák) și Marius Domboși. Lista interviurilor este realizată conform Repertoriului fântânilor de apă sărată de pe Valea Homoroadelor²⁶, urmărind aceleași criterii geografice de repertoriere:

Lueta, comună, jud. Harghita

1. Campania 2003 - Interviu cu O. Jozsef, n. 1935; O. Ana, n. 1938; O. Elisabeta, n. 1940; M. Lara, n. 1943
2. Campania 2003 - Interviu cu A. Lajos, n. 1926; A. Lajos, n. 1934; L. Istvan, n. 1928

Merești, comună, jud. Harghita

3. Campania 2003 - Interviu cu B. Irina, n. 1933
4. Campania 2003 - Interviu cu Cs. Ilona, n. 1945
5. Campania 2003 - Interviu cu I. Andras, n. 1925
6. Campania 2003 - Interviu cu O. Balazs, n. 1932; O. Ilona, n. 1935
7. Campania 2003 - Interviu cu R. Gabor, n. 1921
8. Campania 2003 - Interviu cu S. Gyula, n. 1922
9. Campania 2003 - Interviu cu Sz. Tibor, n. 1941

Jimbor, sat, comuna Homorod, jud. Brașov

10. Campania 2003 - Interviu cu G. Bucura, n. 1924
11. Campania 2003 - Interviu cu K. Ecaterina, n. 1926; Z. Bella, n. 1951

Mercheașa, sat, comuna Homorod, jud. Brașov

12. Campania 2003 - Interviu cu S. Andrei Walter, n. 1945
13. Campania 2003 - Interviu cu G. Pintilescu, n. 1938
14. Campania 2003 - Interviu cu O. Constantin, n. 1957
15. Campania 2003 - Interviu cu P. Ion, n. 1937; P. Alexandru, n. 1933
16. Campania 2005 - Interviu cu O. Mariana, n. 1954

Comănești, sat, comuna Mărtiniș, jud. Harghita

17. Campania 2003 - Interviu cu R. Ana, n. 1945; R. Ferencz, n. 1943

²⁶ Buzea – Chiricescu 2005

Aldea, sat, comuna Mărtiniș, jud. Harghita

18. Campania 2003 - Interviu cu G. Ilona, n. 1921

Mărtiniș, comună, jud. Harghita

19. Campania 2003 - Interviu cu D. Ibolya, n. 1923

20. Campania 2003 - Interviu cu V. Anna, n. 1944

21. Campania 2005 - Interviu cu V. Ladislau, n. 1949

Sânpaul, sat, comuna Mărtiniș, jud. Harghita

22. Campania 2005 - Interviu cu prof. T. Tibor

Racoșul de Jos, comună, jud. Brașov

23. Campania 2005 - Interviu cu D. Ioan, n. 1936

24. Campania 2005 - Interviu cu G. Tamas, n. 1955

4.2. Fântâna de apă sărată de la Lueta, jud. Harghita²⁷

Localitatea Lueta, comună din județul Harghita, este situată pe Valea Homorodului Mic, fiind atestată documentar prima oară în anul 1332. Conform celor consemnate de cercetătorul Orbán Balázs în anul 1868, Lueta este formată din mai multe cătune, printre care și cătunul Sófálva [Satul Sării], care era grupat în jurul fântânii de apă sărată, ceea ce atestă vechimea acesteia. Denumirea vechiului cătun se păstrează astăzi prin denumirea străzii pe care este situată fântâna, strada Sării, la circa 500 de m depărtare de centrul comunei, pe malul stâng al Homorodului Mic. Tot din aceeași sursă aflăm că fântâna este așezată într-un loc unde, la o adâncime de doar câteva picioare, se găsește un strat gros de sare gemă, care se întinde pe o distanță de mai mulți km², până la localitatea Sânpaul. Din cele relatate de localnici aflăm că de-a lungul istoriei s-au produs repetate alunecări de teren, cauzate de zăcămintele de sare și de apa sărată din subteran, care au dus la strămutarea caselor din cătunele afectate.

De asemenea, se pare că aici a existat și o veche mină de sare, exploatată tradițional, dar care a fost închisă. Astăzi nu se mai văd urmele sale, fiind acoperite de vegetație, dar localnicii încă pot indica locul unde au fost minele, undeva la jumătatea drumului dintre Lueta și Merești.

Poziționare GPS: A = 636 m; E = 10 m; N = 46°16,644'; E = 25°29,335'

Forma de administrare. Fântâna este în proprietatea comunei, de aici alimentându-se cu apă sărată atât localnicii din Lueta și cartierele sale, cât și alte sate aparținătoare de comună și localitățile învecinate. Fântâna are un administrator, dar care nu este plătit de consiliul local. Funcționează după un program prestabilit, fiind deschisă trei zile pe săptămână: miercuri de la 14:00-17:00, luni și vineri de la 06:00-10:00. Iarna, perioadă în care este cel mai mult solicitată, se deschide după ora 07:00, când se luminează de ziuă, și se închide înainte de lăsarea întunericului, pentru a se evita eventualele accidentări. Dar familia care administrează fântâna și stă câteva case mai jos, o deschide și la cerere specială. Programul fântânii este afișat pe un avizier care este poziționat în stânga ușii principale de acces.

Descriere

Fântâna propriu-zisă este protejată de o construcție din lemn, în plan pătrat, de forma unei case monocelulare, drept pentru care această construcție poate fi denumită „casa fântânii”. În limba maghiară ea poartă denumirea de „sóház”, care se traduce „casa sării” sau „casa de sare”. Casa are pereții din bârne, încheiate la colțuri în „dinți de lup”, cum este denumită în zonă tehnica încheierii în coadă de rândunică, sau nemțește. Pe interior se pot observa și astăzi pe bârne însemnele făcute de meșterii constructori, acestea fiind numerotate de la 1 la 10, prin scobirea cu dalta a unor mici creștături verticale.

Planul casei fântânii este un pătrat perfect, având laturile de 440 cm fiecare, și înălțimea pereților de 200 cm. Primele bârne de jos constituie talpa fântânii, și sunt îmbinate în cruce. Acoperișul este piramidal, în 4 ape, cu olane în solzi de pește. În vârf are crucea Sfântului Ștefan. Sub streșină are o pazie înclinată. Podeaua este tot din lemn, purtând urmele vremii. Pe colțul sud-vestic are o mică deschizătură la baza construcției, prin care se evacuează mizeria adunată în încăpere.

²⁷ Extras din articolul cu același titlu publicat în: Corviniana, 2006.

Fântâna are două uși de acces. Ușa principală, așezată pe latura vestică, înspre drum, este formată din 3 scânduri late, dispuse pe verticală, având o deschizătură pătrată, decupată în dreptul încuietorii din lemn, prin care se descuie și se încuie fântâna. Bârnela ușii sunt prinse în „amnari”, în ancadramentul de lemn, cu cuie tot din lemn. Zăvorul ușii este realizat tot din lemn, și se deschide cu 2 chei din metal, cu căței, după un sistem arhaic de zăvorâre. Ușa se încuie prin simpla reșezare în poziție inițială a axei transversale a zăvorului. Cea de-a doua ușă, așezată pe latura sudică a fântânii, se deschide numai din interior, iar zăvorul din lemn cu care este prevăzută nu are chei. Aceasta se deschide atunci când este multă lume la fântână, pentru a fluidiza circulația.

Fântâna propriu-zisă este poziționată în colțul nord-estic al încăperii. Corpul fântânii este scobit dintr-un trunchi de stejar, având o adâncime de cca. 3,50 – 4,00 metri. Ea este de formă rotundă, înscrisă într-un pătrat de lemn, cu latura de 138 cm. Pe fundul fântânii au fost puse niște țigle, pe care pot observa depuneri de sare amestecate cu un nămol albăstrui atunci când aceasta se golește. Fântâna este alimentată printr-un izvor subteran, despre care se crede că este unul de apă dulce la originea sa, dar care trecând prin masivul subteran de sare capătă o salinitate ridicată.

Inventarul fântânii cuprinde și două găleți din lemn de stejar, prevăzute cu cozi lungi de 3,00 – 3,50 metri, tot din lemn. Cu aceste găleți se scoate apa din fântână. Deși sunt greu de manevrat, dată fiind lungimea cozilor din lemn, dar și greutatea găleților în sine, ele sunt foarte necesare, deoarece apa sărată este mai grea decât apa dulce, ea lăsându-se la fund. Astfel, rolul primar al găleților, înainte de a ajuta la scosul apei, este acela de a ajunge aproape de fundul fântânii, pentru a agita apa, uniformizând-o. Datorită greutății găleților pline cu apă sărată, în cofrajul fântânii s-au format niște adâncituri, în urma sprijinirii pe bârnela laterale a cozilor acestora.

Datate

Fântâna are diverse inscripții, în limba maghiară, încrustate fie în bârnela pereților, atât pe exterior cât și pe interior, cât și pe bârnela ușilor, sau scrise cu creionul, cum este cazul celei mai recente dintre acestea.

Cea mai veche inscripție este cea din jurul ușii principale. Aceasta atestă faptul că fântâna a existat încă dinaintea de anul 1866. Prima parte a inscripției ce stabilește o datare oarecum exactă se regăsește deasupra ușii principale: „AZ 1866 DIK ÉVBEN TŰZÁLTAL ELPOZTULT” – „A FOST DISTRUSĂ ÎN INCENDIUL DIN 1866”. Această inscripție se continuă pe amnarul din dreapta ușii principale: „JULIUS 3DIKÁN” adică „PE 3 IULIE”. Din informațiile oferite de localnici aflăm că ea a fost reconstruită în același an.

Pe exteriorul paziei de deasupra ușii este inscripționat cu creionul următorul text: „Ujrafödtek 1997 Oktoberében” adică „Acoperișul a fost refăcut în octombrie 1997”, urmată de numele celor care au contribuit la această reparație și cătunele Luetei din care provin ei: „PÁL LAJOS, POSTFALU; GABOS IGNÁC, CSATÓ; GABOS JOZSEF, CSATÓ; PÁL ANDRÁS, NISTORTER CSATÓ”. Printre cei care au lucrat la repararea fântânii în 1997 se numără și săteanul György Gábor și care nu a fost consemnat, care este chiar cel care administrează astăzi fântâna, împreună cu soția sa.

Bârnela din interiorul fântânii poartă și alte inscripții, lăsate fie de localnici, fie de vizitatori, distingându-se mai mult sau mai puțin clar diverse inițiale însoțite de date calendaristice.

Stare de conservare.

Starea de conservare a casei fântânii, dar și a fântânii propriu-zise, este foarte bună. Fântânile de apă sărată sunt cel mai des afectate de diverse procese care duc la

desalinizarea apei. Un astfel de proces natural care duce la desalinizarea apei din fântânile sărate este scăderea puterii izvorului sărat care alimentează fântâna. Izvorul nefiind destul de puternic în apa fântânii nu mai pătrunde destulă apă sărată, apa dulce rezultată în urma ploilor sau din alte firicele de apă care alimentează fântâna luând locul celei sărate.

O altă cauză a desalinizării apei fântânilor o reprezintă schimbarea cursului izvorului sărat subteran care alimentează fântâna. Dar de cele mai multe ori, dacă cursul izvorului se schimbă, mai mult ca sigur că acesta va pătrunde la suprafață la o distanță de câțiva metri de locul său inițial.

Dar cea mai des întâlnită cauză este cea a pătrunderii în fântână a apelor pluviale, care îndulcesc apa. Astfel apa fântânii nu mai servește în aceeași măsură necesităților localnicilor, dar nu poate fi utilizată nici în alte scopuri, nefiind potabilă, ea menținând o oarecare salinitate, cât de scăzută. De regulă apele pluviale pătrund în fântână din cauza neglijenței oamenilor, care nu le îngrijesc cum se cuvine, în special datorită modernizării, a scăderii în importanță a apei sărate la generațiile actuale.

Dar deocamdată fântâna de apă sărată de la Lueta nu este amenințată de astfel de distrugerii, ea având un rol foarte important în viața comunității. Apa fântânii este considerată aliment, motiv pentru care fântâna este foarte bine îngrijită, igiena sa fiind foarte minuțios controlată. Casa fântânii de apă sărată este sfințită la începutul fiecărui an, la rând cu casele localității, demonstrând astfel statutul pe care îl ocupă fântâna în viața și conștiința comunității, ea având o majoră importanță spirituală, pe lângă cea etnografică, apa sărată fiind considerată dar de la Dumnezeu, o bogăție dată de acesta prin natură.

Datorită pericolului pe care îl reprezintă pentru copiii nesupravegheați și pentru animalele mici, fântâna este încuiată permanent.

Transportul și depozitarea în gospodării a apei sărate

Atât descoperirile arheologice cât și cele etnografice atestă utilizarea apei sărate de către oameni din cele mai vechi timpuri. Ei au știut să îi găsească utilitatea încă de pe vremea când exploatarea sării geme nu avea nici măcar forma unei idei. Vechimea fântânilor de apă sărată dar și a utilizării acesteia atestă vechimea acestei tradiții. Căci într-adevăr, astăzi putem numi utilizarea apei sărate o tradiție a zonelor salifere.

Cu mult înainte de a fi descoperite proprietățile curative ale apei sărate aceasta era utilizată în gospodăriile oamenilor, în special în alimentație, în mod total instinctiv la început, apoi în mod conștient. Dar pentru a putea fi utilizată în gospodării apa sărată trebuia transportată și depozitată.

La transportul apei sărate s-au utilizat, din cele mai vechi timpuri, vase ceramice, tradiție ce s-a păstrat până în zilele noastre în părțile Corundului. În zonele muntoase însă, unde ceramica era mai puțin răspândită, s-au folosit atât pentru transportul cât și pentru depozitarea apei sărate recipiente din lemn. Cu timpul s-a constatat că apa sărată erodează și vasele ceramice, și s-a trecut numai la utilizarea vaselor din lemn.

De la majoritatea localnicilor din zona cercetată am aflat că cea mai des utilizată esență de lemn pentru confecționarea recipientelor de transport și depozitare era lemnul de stejar sau de brad. Apa sărată se transporta și se depozita în același

recipient, numit „ciubăr de apă sărată”, iar în limba maghiară „sóscsóbán”. Acesta era confecționat din doage de stejar sau brad, strânse cu cercuri de alun. S-a evitat pe cât posibil folosirea componentelor metalice în confecționarea acestora, deoarece apa sărată dăunează metalului, acesta ruginind foarte repede.

Astăzi recipientele de lemn se folosesc tot mai puțin, locul lor fiind luat de recipientele din plastic, care sunt mai ușor de procurat și mai la îndemână. De asemenea ele se aruncă după o vreme, căci nici plasticul nu rezistă vreme îndelungată acțiunii apei sărate. Un alt motiv pentru care s-a renunțat la folosirea ciuberelor și butoaielor de lemn este acela că numărul meșterilor care se ocupă de confecționarea acestora a scăzut drastic. În aceste condiții un ciubăr de lemn este destul de greu de găsit.

Pentru scoaterea apei din fântâni se foloseau găleți din lemn, prevăzute cu cozi din lemn, lungi de circa 2 metri, pentru a se putea agita apa sărată înainte de a fi scoasă din fântână, deoarece apa sărată este mai grea decât apa dulce și se lasă la fund. Din găleți apa ajungea în ciubere, fie direct, fie prin intermediul unui jgheab care trecea prin peretele construcției ce adăpostește fântâna. Acesta era necesar în special în cazul recipientelor mari, a butoaielor, care nu încap în fântână. De la localnici am aflat că deseori se transportau și recipiente de câte 100 l, în funcție de necesitățile fiecărei gospodării. Astfel de găleți există și astăzi la Lueta.

După umplere, ciuberele erau urcate în căruțe trase de vite și erau transportate la gospodării sau la stâne. Dacă pe vremuri ciuberele tradiționale din lemn erau transportate cu căruțele trase de vite, astăzi butoaiile de plastic se transportă cu căruța, căruciorul, mașinile sau direct în mână, în cazul recipientelor mai mici. Există însă zone în care unii mai păstrează tradiția, considerând butoaiile din plastic inadecvate pentru transportul și depozitarea apei sărate.

Apa sărată nu se scotea din aceste ciubere, acestea fiind special construite pentru a depozita cu ușurință apa. Ele erau închise la ambele capete, fiind prevăzute în partea superioară cu o deschizătură nu foarte mare, de regulă de mărimea necesară introducerii unei căni, care la rândul ei era prevăzută cu un căpăcel din lemn. Astfel, ciubărul era tot timpul închis, apa sărată menținându-se curată.

La Lueta astfel de ciubere se mai folosesc și astăzi de către unii localnici. Tot aici am întâlnit și un al doilea tip de depozitare a apei sărate în gospodărie, pe lângă cel descris anterior. Într-una din gospodăriile vizitate am găsit un ciubăr închis doar la un capăt, care are două doage prelungite și decupate la mijloc servind drept mână, pentru transport. Acesta este amplasat în curte, pe un stativ, rezultat din tăierea unui copac, și în loc de capac are amenajat un acoperiș într-o apă care să îl protejeze. Priveliștea pe care o oferă un astfel de ciubăr este pe cât de uimitoare pe atât de minunată. Apa sărată evaporată pe cale naturală a lăsat în urma sa depuneri de sare albă, fină, atât pe ciubăr, acoperindu-l aproape în totalitate, cât și pe stativul pe care este ținut. Această sare se rade de pe ciubăr și se folosește ca sare fină de masă.

4.3. Exploatarea tradițională a sării în Transilvania²⁸

Campaniile de cercetare cu caracter etnografic realizate în anii 2003 – 2008 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 cercetărilor documentare și de teren s-au conturat 4 mari zone salifere în sud-estul Transilvaniei, 4 arealuri geografice, și anume: zona Văii Homoroadelor, zona Reghin – Valea Gurghiului, zona Bistrița – Năsăud și zona Praid – Sovata – Corund. Acestea li se adaugă cercetările efectuate în zona Covasna (localitatea Olteni), unde s-au identificat câteva surse izolate de sare. Zona nu este delimitată ca atare ca zonă saliferă, fiind în curs de cercetare.

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 sărăturii²⁹, 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

²⁸ Extras dintr-un articol publicat în „Sarea, timpul și omul”. Cavruc – Chiricescu, 2006

²⁹ Ciobanu 2003 a

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 mărturia vie a 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 dă de 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 C. Toader (n. 1946, satul Jabenîța) care a reamenajat fântâna părăsită de la marginea localității Jabenîța.

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 temeliiilor 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 „soscsoban” [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 rându-i 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 slămina 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 slămina se pun la afumat. Slămina, 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 mucelesc. 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 saprosalic 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 exploatate 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.

4.4. Catalogul fântânilor de apă sărată cercetate, la sfârșitul anului 2006³⁰

Catalogul prezintă fântânile de apă sărată identificate pe parcursul cercetărilor etnografice din anul 2005, în cele 4 zone conturate și menționate în prealabil. Deși informațiile prezentate aici au doar rol informativ, doar localizând fântânile, dorim să atragem atenția asupra acestora, în special asupra celor care sunt protejate de construcții, pe care noi le-am denumit „case”. Tocmai datorită prezenței acestor case, dar și a rolului pe care fântânile și apa sărată îl au în viața comunităților în care se regăsesc, considerăm că acestea pot fi clasificate drept adevărate monumente etnografice, motivațiile fiind numeroase.

I. Zona Reghin – Valea Gurghiului

1. Fântână de apă sărată, parțial amenajată
Comuna Ideciu de Jos, jud. Mureș. Ștrandul cu apă sărată
GPS: A = 401 m; E = 7 m; N = 46°49,349'; E = 24°45,730'
Forma de administrare: proprietatea comunei
Stare de conservare: bună
2. Fântână de apă sărată cu casă
Comuna Ideciu de Jos, jud. Mureș. Ștrandul cu apă sărată
GPS: A = 404 m; E = 7 m; N = 46°49,361'; E = 24°45,733'
Forma de administrare: proprietatea comunei, încuiată permanent
Stare de conservare: bună
3. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Jabenîța, comuna Solovăstru, jud. Mureș
GPS: A = 386 m; E = 7 m; N = 46°46,905'; E = 24°47,166'
Forma de administrare: proprietatea comunei, încuiată permanent
Stare de conservare: apa fântânii și-a pierdut complet salinitatea
4. Fântână de apă sărată, parțial amenajată
Sat Jabenîța, comuna Solovăstru, jud. Mureș
GPS: A = 385 m; E = 5 m; N = 46°47,048'; E = 24°46,681'
Forma de administrare: proprietatea comunei
Stare de conservare: bună
5. Fântână de apă sărată, neamenajată
Comuna Gurghiu, jud. Mureș, Dealul Slatini
GPS: ---
Forma de administrare: fântâna este în prezent părăsită
Stare de conservare: precară, construcția care adăpostea fântâna a dispărut; apa, deși mai este sărată, este foarte murdară și nu se poate folosi

³⁰ Articol publicat în: Sarea, timpul și omul, 2006.

6. Fântână de apă sărată, parțial amenajată
Sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș
GPS: A = 466 m; E = 7 m; N = 46°45,309'; E = 24°53,415'
Forma de administrare: fântâna este proprietatea satului Orșova
Stare de conservare: în curs de deteriorare

7. Fântână de apă sărată neamenajată
Sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș. „La Slatini”
GPS: A = 475 m; E = 8 m; N = 46°45,205'; E = 24°53,433'
Forma de administrare: numită „fântâna orșovenilor” aparține locuitorilor satului Orșova
Stare de conservare: precară; construcția care adăpostea fântâna nu mai există; apa se menține curată datorită exploatării de către săteni, care o curăță periodic

8. Fântână de apă sărată neamenajată
Sat Orșova, comuna Gurghiu, jud. Mureș. „La Slatini”
GPS: A = 480 m; E = 8 m; N = 46°45,209'; E = 24°53,411'
Forma de administrare: numită „fântâna comorenilor” aparține locuitorilor satului Comori
Stare de conservare: precară; construcția care adăpostea fântâna nu mai există; apa se menține curată datorită exploatării de către săteni, care o curăță periodic.
Nivelul conținutului de sare e scăzut

II. Zona Văii Homoroadelor

1. Fântână de apă sărată, cu casă
Comuna Lueta, jud. Harghita. Cătunul Sófalva [Satul Sării]
GPS: A = 636 m; Er = 10 m; N = 46°16,644'; E = 25°29,335'
Forma de administrare: proprietatea comunei, încuiată permanent
Stare de conservare: foarte bună, apa sărată este considerată aliment, motiv pentru care administratorii fântânii o țin încuiată permanent, atât din motive de igienă, cât și din motive de siguranță.

2. Fântână de apă sărată, cu casă
Comuna Merești, jud. Harghita
GPS: A = 561 m; Er = 5 m; N = 46°14,311'; E = 25°27,574'
Forma de administrare: proprietatea comunei, încuiată permanent
Stare de conservare: bună, fântâna în sine se păstrează bine, dar construcția dă semne de deteriorare. Găleata și încuietura fântânii sunt ruginite.

3. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Jimbor, comuna Homorod, jud. Brașov
GPS: A = 475 m; Er = 5 m; N = 46°05,806'; E = 25°20,991'
Forma de administrare: proprietatea satului, nu mai este încuiată
Stare de conservare: precară; fântâna a fost părăsită, datorită probabil distanței la care se află de sat; este în paragină; apa a început să își piardă salinitatea.

4. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Mercheaşa, comuna Homorod, jud. Braşov
GPS: A = 471 m; Er = 6 m; N = 46°04,19'; E = 25°20,650'
Forma de administrare: proprietatea comunei, nu mai este încuiată
Stare de conservare: precară; fântâna nu mai este încuiată, dar construcţia este destul de rezistentă, fiind din bolţari. Acoperişul însă se distruge treptat, iar interiorul a fost deja devastat.
5. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Comăneşti, comuna Mărtiniş, jud. Harghita. Cariera de sare
GPS: A = 570 m; Er = 5 m; N = 46°16,223'; E = 25°25,682'
Forma de administrare: proprietatea satului, nu este încuiată
Stare de conservare: precară; fântâna a fost părăsită, deşi de aici se alimentau cu apă şi localnicii din satul Aldea. Atât fântâna cât şi construcţia sunt în paragină, şi vor dispărea în curând dacă nu vor fi salvate.
6. Fântână de apă sărată, cu casă
Comuna Mărtiniş, jud. Harghita
GPS: A = 506 m; Er = 4 m; N = 46°14,007'; E = 25°23,196'
Forma de administrare: proprietatea comunei; este încuiată permanent
Stare de conservare: bună; este îngrijită de un administrator, care o descuie conform unui program prestabilit. Atât fântâna cât şi construcţia au fost recent reparate.
7. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Sânpaul, comuna Mărtiniş, jud. Harghita
GPS: A = 472 m; Er = 6 m; N = 46°11,001'; E = 25°23,467'
Forma de administrare: proprietatea satului, nu mai este încuiată
Stare de conservare: precară; deşi clădirea care adăposteşte fântâna este relativ bună, apa fântânii a suferit deteriorări. Datorită iazurilor care au fost amenajate lângă aceasta, şi a căror ape se revarsă pe timpul ploilor, inundând fântâna, apa acesteia s-a murdărit şi s-a îndulcit. Nefiind încuiată, deşi mai are uşă, este expusă şi poluării cu praf, fiind situată chiar lângă un drum de ţară.
8. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Sânpaul, comuna Mărtiniş, jud. Harghita
GPS: A = 481 m; Er = 7 m; N = 46°10,643'; E = 25°23,341'
Forma de administrare: proprietatea comunei; este încuiată permanent
Stare de conservare: precară; atât fântâna cât şi casa fântânii sunt deteriorate; podeaua lipseşte, interiorul construcţiei a fost invadat de buruieni;
9. Fântână de apă sărată, cu casă
Oraş Rupea, jud. Braşov
GPS: A = 455 m; Er = 5 m; N = 46°02,230'; E = 25°14,510'
Forma de administrare: proprietatea oraşului; este încuiată permanent, având 2 administratori.

Stare de conservare: bună; deși casa originală a fântânii nu mai există, aceasta a fost înlocuită cu o construcție din beton, foarte rezistentă; fântâna a fost reparată complet. Părțile metalice însă dau semne de rugină.

10. Fântână de apă sărată, cu casă

Comuna Racoșul de Jos, jud. Brașov

GPS: A = 478 m; Er = 8 m; N = 46°02,363'; E = 25°24,641'

Forma de administrare: proprietatea comunei; nu mai este încuiată.

Stare de conservare: precară; construcția stă să cadă, dar a fost consolidată parțial de localnici. Fântâna se deteriorează pe zi ce trece. Deoarece apele pluviale pătrund în fântână prin scândurile acoperișului, apa fântânii este amenințată de îndulcire.

III. Zona Bistrița – Năsăud

1. Fântână de apă sărată, parțial amenajată

Sat Figa, oraș Beclean, jud. Bistrița-Năsăud. La Slatină; La Băi

GPS: A = 286 m; E = 5 m; N = 47°09,767'; E = 24°12,251'

Forma de administrare: proprietatea satului

Stare de conservare: precară; nefiind amenajată, apa fiind captată într-un tub de beton, neacoperit, este expusă tuturor riscurilor ce pot duce la desalinizarea apei și la murdărirea acesteia.

2. Fântână de apă sărată, neamenajată

Sat Sărățel, comuna Șieu-Măgheruș, jud. Bistrița-Năsăud

GPS: A = 312 m; E = 5 m; N = 47°02,847'; E = 24°26,638'

Forma de administrare: proprietatea satului

Stare de conservare: precară; fântâna nu este amenajată, ghizdurile de lemn care o înconjurau s-au deteriorat; nu este protejată de pătrunderea precipitațiilor și a mizeriei. Totuși ea este folosită încă de săteni și de localnicii satelor din jur.

3. Fântână de apă sărată, parțial amenajată

Sat Săsarm, comuna Chiuza, jud. Bistrița-Năsăud

GPS: A = 289 m; E = 5 m; N = 47°13,526'; E = 24°12,459'

Forma de administrare: proprietatea comunei

Stare de conservare: bună; deși este situată la distanță de sat și de alte localități, se păstrează într-o stare bună, fiind protejată parțial, printr-un mic acoperiș. A fost recent refăcută.

4. Fântână de apă sărată, cu casă

Sat Caiila, comuna Șintireag, jud. Bistrița-Năsăud

GPS: A = 303 m; E = 7 m; N = 47°08,721'; E = 24°20,725'

Forma de administrare: proprietatea comunei; nu mai este încuiată

Stare de conservare: precară; lipsește ușa, motiv pentru care fântâna se deteriorează continuu, ca și construcția ce o adăpostește.

5. Fântână de apă sărată, cu casă
Comuna Blăjenii de Jos, jud. Bistrița-Năsăud. La Sărături
GPS: A = 299 m; E = 6 m; N = 47°11,251'; E = 24°21,437'
Forma de administrare: proprietatea comunei
Stare de conservare: precară.
6. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Tăure, comuna Nimigea, jud. Bistrița-Năsăud
GPS: A = 330 m; E = 6 m; N = 47°12,214'; E = 24°19,216'
Forma de administrare: proprietatea satelor Tăure și Salva; permanent încuiată
Stare de conservare: deteriorată; casa fântânii are acoperișul puternic afectat, motiv pentru care ploile pătrund în interior; salinitatea apei fântânii este însă ridicată, ea fiind folosită de toate satele din jur.
7. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Mintiu, comuna Nimigea, jud. Bistrița-Năsăud
GPS: A = 316 m; E = 5 m; N = 47°14,014'; E = 24°21,042'
Forma de administrare: proprietatea bisericii din satul Mintiu și a comunei; este încuiată permanent
Stare de conservare: foarte bună; a fost reparată în mai multe rânduri, dar ușa veche, din lemn, s-a înlocuit cu o ușă metalică, care este puternic corodată din cauza salinității din atmosferă.
8. Fântână de apă sărată, cu casă
Sat Cepari, comuna Dumitra, jud. Bistrița-Năsăud
GPS: A = 307 m; E = 6 m; N = 47°13,27'; E = 24°24,996'
Forma de administrare: proprietatea satului; nu mai este încuiată
Stare de conservare: foarte bună; construcția masivă din bârne groase de stejar rezistă trecerii timpului, fiind pe vremuri foarte atent îngrijită. Astăzi este însă părăsită, nu mai are ușă, iar noii localnici nu o folosesc.
9. Fântână de apă sărată, cu casă
Comuna Dumitra, jud. Bistrița-Năsăud. La Cărmidărie
GPS: A = 331 m; E = 9 m; N = 47°13,683'; E = 24°28,391'
Forma de administrare: proprietatea comunei; este încuiată permanent
Stare de conservare: bună; reconstruită de circa 10 ani, căzând pradă pe vremuri unui incendiu.

IV. Zona Praid – Sovata – Corund

1. Fântână de apă sărată, cu casă
Comuna Corund, jud. Harghita
GPS: A = 522 m; E = 5 m; N = 46°29,838'; E = 25°09,907'
Forma de administrare: proprietatea comunei, este încuiată permanent
Stare de conservare: foarte bună; datorită seriozității cu care a fost îngrijită s-a păstrat până și încuietoarea veche din lemn, după sistem arhaic, foarte rar întâlnită în zilele noastre.

4.5. Mineritul tradițional al sării – o ocupație demult dispărută?³¹

Localitatea Dumitra, reședință a comunei al cărei nume îl poartă, este situată în partea centrală a județului Bistrița-Năsăud, la 13 km distanță de municipiul Bistrița și la 12 km distanță de Năsăud, pe DN 17C.

Comuna Dumitra face parte din zona Dealurilor Bistriței, care se întind în partea de vest a Munților Bîrgăului, în Depresiunea Tăure –Dumitra, depresiune intracolinară de eroziune, sculptată pe seama brăului de formațiuni tortoriene moi, cu argile friabile, formațiuni de sare, care deseori se găesc la zi.

Satul de origine săsească de tip medieval este atestat documentar din anul 1317, sub denumirea de Villa Demetri, după numele conducătorului coloniștilor germani, Metter Demeter. În documentele vremurilor apare și sub alte denumiri, printre care în limba română *Dumitreă mare*, *Dumitreă*, în dialectul săsesc *Mättersdraf*, *Mättesdref*, în germană *Mettersdorf*, *Mettersdorf bei Bistritz*, în maghiară *Nagydemeter*.

Prezența resurselor naturale de sare pe teritoriul comunei și al satului Dumitra este atestată atât de hidronime (Pârâul Slatinii) cât și de “aparitia la suprafață a formațiunilor salifere badeniene ... ivirile de sare masivă, argile sărate și ape sărate de pe malul drept al pârâului Slatinii” (Chintăuan, I. Apele minerale și stațiunile din județul Bistrița-Năsăud. Cluj-Napoca, Editura Supergraph, 2002. p. 123).

În partea nord-estică a satului se găsește o fântână de apă sărată, protejată de o construcție monocelulară din lemn, care respectă planul vechilor construcții tradiționale. Aceasta este o construcție mai recentă, casa veche a fântânii fiind distrusă de un incendiu.

Casa fântânii este dreptunghiulară în plan, cu latura mare lungă de circa 300 cm, și cu latura scurtă la fațadă, lungă de 255 cm. Înălțimea casei, de la temelie până la acoperiș este de 188 cm. Temelia construcției este formată din bârne groase de lemn, dispuse transversal, așezate la capătul din față al construcției pe o aglomerare de bolovani, care au rolul de a stabili construcția, de a o păstra în poziție orizontală, și de a opri alunecările de teren, care au loc frecvent în zonă, fiind vizibile în imediata apropiere a fântânii.

La realizarea construcției meșterii au folosit tehnica blockbau, pereții casei fiind formați din cununi de bârne orizontale, încheiate la capete „nemțește”. Acoperișul construcției este în 2 ape, fiind învelit cu câte 4 rânduri de șită pe fiecare apă.

Fântâna cu apă sărată este pătrată în plan, la suprafață, având latura de circa 150 cm. Micile diferențe dintre laturile sale se datează eroziunii provocate de trecerea timpului, de utilizarea frecventă a fântânii și de concentrația mare de sare din apă. Adâncimea sa exactă nu se cunoaște, dar se presupune că este de peste 150 cm.

Coordonatele GPS ale fântânii de apă sărată : A = 331 m; E = 19 m; N = 47°13,683'; E = 24°28,391'.

Din interviurile realizate în anul 2005 de colegul dr. Dorinel Ichim am aflat că în vecinătatea fântânii a existat o „mină” de sare, pe care localnicii o exploatau „... cu târnăcopul ... cum merg la mina de ciatră, ce știu eu, ciocane, cu icuri de fier” (B. Maria, n. 1956, în Dumitra, jud. Bistrița – Năsăud) pentru a o da la animale și nu cu scop comercial, având în vedere faptul că „... aicea-s vreo șapte stâne. Păi trebe sare,

³¹ Extras dintr-un articol publicat în: Angustia 9, 2005.

vedeți dumneavoastră” (B. Maria, n. 1956, în Dumitra, jud. Bistrița – Năsăud). Tot de la doamna B. Maria am aflat că bucățile de sare se puneau într-un stativ numit **grivală**, de forma unui clește, iar doi ani mai târziu doamna B. Aurelia ne-a confirmat folosirea acestui stativ atât la stână și în gospodărie, cât și la pădure, punându-se în el drob de sare pentru oi, vaci și pentru animalele sălbatice.

Întorcându-ne în anul 2007 la Dumitra, pentru a efectua o serie de măsurători la fântâna cu apă sărată, am fost martorii unei exploatare de sare gemă, realizată cu unelte simple, cu o tehnică simplă dar foarte dificilă, după cum se vede și pe înregistrările pe care le-am efectuat la fața locului.

Cu circa 25 de metri înainte de a ajunge la fântâna cu apă sărată, pe partea stângă a drumului, atenția ne-a fost atrasă de o movilă considerabilă de pământ care prezenta urme de eflorescențe saline. După ce ne-am efectuat măsurătorile la fântâna cu apă sărată ne-am întors la această movilă de pământ și am oprit să o fotografiem. Pe măsură ce ne apropiam se puteau observa mici bucăți de sare gemă, parcă desprinse dintr-o rocă mai mare. Pe marginea movilei stăteau o femeie și un copil, iar în spatele movilei se deschidea o groapă cu marginile abrupte, adâncă de circa 2 metri, pe fundul și pe lateralele căreia se putea observa roca de sare gemă. Nu mică ne-a fost mirarea când pe fundul gropii am observat un bărbat care lovea de zor și cu mare forță în roca de sare pentru a desprinde o bucată din peretele cavității.

Fiind întâmpinați cu reticență la început, am reușit să obținem câteva informații relevante cu privire la exploatarea tradițională de sare gemă din localitate de la dl. N. Petre și de la d-na B. Aurelia.

Pentru a desprinde bucăți de sare gemă din roca de sare, mai exact chiar de pe fundul gropii, se sapă niște șanțuri, late de circa 5 – 10 cm, care delimitează bucata ce urmează a fi desprinsă. Aceste șanțuri se realizează cu ajutorul securii. Adâncimea șanțurilor este adâncimea maximă până la care se poate ajunge cu securea. Colegul nostru a încercat și el să facă acest lucru, să vadă cât este de dificil să sapi în sare în acest fel. Nu este o muncă care să merite banii, dar când nu ai de ales Pentru a desprinde bucățile de sare din rocă se poziționează în aceste șanțuri, la baza bucății ce urmează a fi extrase, un ic metalic – pană metalică. Icurile sunt de dimensiuni și grosimi diferite, în funcție de adâncimea șanțului. Icul se așează într-o poziție ușor oblică și se stabilizează cu ajutorul unui amestec de noroi umed și grunzi de sare, după care se lovesc cu putere cu un baros greu de circa 15 kg. Astfel se înconjoară bucata de sare ce urmează a fi desprinsă din stratul compact de sare gemă.

Icul mai lung mai are și o altă utilitate. Odată crăpată roca de sare, cu ajutorul icului acesta se desprind bucățile din ea. Domnul N. Petre își utilizează toată forța pentru a desprinde bucățile de sare, care sunt de forme și dimensiuni diferite. Acest detaliu nu îl deranjează pe dl. N. Petre. Nu le vinde nici după mărime, nici după greutate, ci la bucată, mânat de sărăcia familiei sale. Mai ales că în ultima vreme și cererea a scăzut, nu mai sunt atâtea animale ca pe vremuri și nici atâtea stâne în jur. Această ocupație asigură însă necesarul de pâine întregii familii.

Munca îi este mult îngreunată și de condițiile meteo. După o ploaie tot pământul de pe marginile gropii alunecă și se strânge pe fundul acesteia, acoperind la loc roca de sare. Astfel toată familia, cu mic, cu mare, este nevoită să dea o mână de ajutor pentru a îndepărta nămolul și apa după fiecare ploaie, lucru deloc ușor, groapa fiind abruptă, uneltele grele și noroiul foarte mare. Și chiar dacă o consideră a fi „o muncă în zadar” continuă să o facă, neavând de ales.

Domnul N. Petre nu are o ocupație bine definită, astăzi însă e „ocnaș”, muncă pe care alți oameni nu se încumetă să o facă „...Nu mai vin că e o muncă foarte grea ...ce să faci ... muncă de ocnaș ...”, dar oricât de grea ar fi dânsul este trist căci și de la această muncă e deseori oprit de către autoritățile locale „sunt mulțumit până la o bună zi, că de la o bună zi vine și ne scoate Acuma vine apa, vedeți acolo, aici, imediat se pornește pământul, trei să-l dăm cu lopețile, cu mâna ... ce să faci ... muncă de ocnaș ... ne oprește și de la asta”.

Dacă mulți dintre noi credeam că această ocupație a dispărut cu desăvârșire și că a fost practică în mod controlat, cu tehnici bine stabilite, iată că există dovezi ale existenței și continuității sale într-un mediu tradițional, necontrolat, preindustrial. Această descoperire este extrem de valoroasă pentru noi, datorită faptului că dezvăluie o tehnică de exploatare a sării geme necunoscută de noi până acum, realizată cu unelte obișnuite, care transpusă în trecut, adaptată la realitățile vremurilor acelea, poate să ne ofere indicii prețioase legate de tehnicile, modalitățile și uneltele folosite de înaintașii noștri.

4.6. Cercetare Etnografică privind exploatarea, comerțul tradițional și utilizarea sării în zona Mureșului Superior și Valea Gurghiului³²

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 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 sporadice.¹

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 participanții la târg provenind din diferite zone învecinate, o primă investigație 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 aceia este neagră și nu se prea caută: „omul meu m-o sfădit, 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.

³² Articol publicat în Angustia 9, 2005. p. 263 - 268

Am purtat un dialog și cu gospodari localnici din Deda³, care ne-au relatat, tot în legătură cu problematica interesată, că sarea de mai bună calitate se aducea de către secui 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 scorbură de stejar dar la un izvor de apă dulce, în hotar cu Pietrișul, la locul numit *Cuiejdel*.

Continuând cercetările în satul **Pietriș**, aparținător comunei Deda, aflăm de la o localnică⁴ faptul că saramura se aducea de lângă Brâncovenești de la Pădurea Săcalului în butoaie pentru muratul verzei și pentru prepararea cărnii 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 „Coperativă”; ne semnaleză de asemenea existența unui loc, la marginea satului, înspre Mureș, numit *Propostă*, 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 4 x 4 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 vechilor 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 brâncă de la Slatină” (brâncă fiind planta care crește în jurul mlaștinii sărate) .

La **Săcalu de Pădure**, sat aparținător com. Brâncovenești, aflăm de la un localnic⁷ faptul că la murătoarea din Pădurea Săcalului la locul „ Comorile” erau amenajate căsuțe din bârne de 4x 4 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; la 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 cărnii 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 gospodar⁸ fost cioban, ne amintește că sătenii deseori foloseau saramura și ca mijloc de tratament la picioare pentru înlăturarea răcelilor și altor dureri.

De asemenea, o localnică¹⁰ 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 lecuiem noi cu poame, da nu din grădină, că de-alea acre din pădure, bătute cu bătlău, 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 râșniță manuală, 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 (Planșa 100). Aici am fost martorii unei surprize, 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 secui pe drumul de la Remetea prin Lăpușna pentru că aceasta „e mai bună ca cea de la Orșăua (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 bârne 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 secui pe Valea Gâții 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 secetă, 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 completat informațiile în legătură cu manifestările saline¹³, 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 șanturi tăiate special în acest scop. Uneltele de bază folosite la exploatarea drobului de sare erau: șpiț, baros și ceaclă. Fiecare sat avea un administrator numit ocaș 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 Târnavean. 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 burtă, 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. Gălăuș, 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 proiectului generos etno-arheologic „Civilizația

preindustrială 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.

NOTE

- 1 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. Brâncovenești, 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 Crucia (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

Drd. Dorel Marc
Livia Marc
Muzeul Oltului și Mureșului Superior

Traditional salt exploitation in Eastern Transylvania

(Abstract)

The ethnographic research campaigns initiated by the National Museum of the Eastern Carpathians and Exeter University, conducted in 2003 – 2005, were intended to establish the role, place and significance of salt in traditional village communities, in an attempt to outline a specific ‘ethnographic scenery’ created by the presence or absence of nearby salt sources. Another aim was to research and document the traditional exploitation methods of all types of salt source, in other words the processing and use of salt in the household in everyday life.

Comparable work has been carried out in Moldavia by a Romanian-French team, including an especial concentration on the health effects of halotherapy (among several similar contributions: Alexianu & Weller 2007; Alexianu *et al.* 2007; Sandu *et al.* 2010). We have not attempted any detailed comparison with their results, but note many similarities.

Earlier work had established the existence of four large saliferous areas in south-eastern Transylvania. As a result, ethnographic research was conducted in four geographical areas:

- the Reghin – Gurghiu Valley area (localities Ideciu de Jos, Jabenita, Gurghiu, Orșova)
- the Homoroade Valley area (divided into Homorodul Mic - localities Lueta, Merești, Jimbor, Mercheașa; Homorodul Mare - localities Comănești, Mărtiniș, Sânpaul; and the Homorod confluence - localities Rupea, Racoș)
- the Bistrița – Năsăud area (localities Blăjenii de Jos, Caila, Cepari, Dumitra, Figa, Mintiu, Sărățel, Săsarm, Tăure)
- the Praid – Sovata – Corund area (localities Corund, Praid, Ocna de Sus, Ocna de Jos, Sovata)

These geographical areas stood out because of the large number of salt sources, covering a wide range of source types: salt marshes, brine springs, wells, pools, lakes and even salt rock mountains. This raised a number of questions from an ethnographic point of view, related especially to traditional exploitation methods and the role that salt sources play in the everyday life of nearby communities.

Because of the large number and variety of salt sources, the methods used to exploit them are many and varied. However, a very important aspect is that they do not vary much from one area to another, thus confirming the unitary character of Romanian popular culture. This is why we consider that there are no significant differences in the traditional methods of exploitation and appearance of salt sources in Transylvania, or for that matter in Romania. Ongoing research will prove us right or wrong.

Identification and exploitation

In all the areas researched we found all the types of salt source mentioned above, the underground rock salt being quite close to the surface in many places. In each area we also had to take into account what people believed about the rock salt bed that is common to these regions. Although in some places rock salt was systematically exploited (Praid, Sânpaul etc.) in other places traditional, empirical, methods were used to extract it. These methods are as follows:

- ‘Daytime exploitation’, or extracting lumps of rock salt directly from the edges of the salt bed where it occurs close to the surface. This is one of the oldest exploitation methods, first practiced with rudimentary stone and wood tools, and later with iron tools. Thus, the stone pick-axe was replaced by metal picks, the wooden wedge by iron wedges, the wooden mallet by iron sledge-hammers, and so on. Regardless of the tools used to practice it, this type of exploitation is still employed by villagers to extract salt for feeding animals. We found it at Orșova, Praid, Jabenîța, Săsarm, Dumitra and elsewhere..
- The use of brine (salt water), called ‘murătoare’, ‘saramură’, ‘slatină’ or ‘sare lichidă’ (‘liquid salt’) in the household, for cooking, feeding animals or treating diseases and injuries
- The ‘in situ’ use of the curative properties of brine and salty mud, by digging small pits near brine springs to collect water (as found at Comănești) or by covering the body with a layer of salty mud and then bathing in simple, unmanaged salt water ponds or lakes (as at Jabenîța – La Gurețe)
- Grazing herds in salt marshes and other areas covered with halophile vegetation (Ciobanu 2003). Animals usually graze instinctively in these areas, without compulsion from the herdsman.
- Boiling and evaporating brine in order to obtain pure salt.

The peasants use their skills to identify salt-rich areas, by following and recognizing a range of specific indications. On a sunny day it is quite easy to distinguish a salty area, thanks to the salt crystals that form on the surface. There is also specific vegetation that grows on salty soils, plants that bear various names in popular tradition: the one found most often is called ‘salt flower’ (*Salicornia*), thanks to its salty taste.

Another way to recognize a salty area, or the presence of a brine spring close to the surface, is by following the reaction of grazing animals. They will instinctively search for salt. In many places, however, peasants avoid these areas since salt and brine can be harmful for animals if they consume it in large quantities. This is why locals avoid watering animals with brine, giving them rock salt instead. In some places, where rock salt is harder to obtain and brine is used for household purposes, they do water animals with brine, but closely control the amount consumed.

Although the locals know all these indications, they do not need to use them to identify salt sources. All the people we interviewed were born long after the sources were first discovered, inheriting the knowledge from their parents, grandparents and so on, as well as how to exploit and use the salt.

The use of brine in the household became a tradition, even a custom in most of the areas researched. There are many households in which powder salt is not used at all, even though it can be found in the shops. The elders of the village learned to appreciate the value of salt by hearing the stories told by their grandparents when they were children, about a period when access to salt sources was limited or prohibited entirely. They learned to use brine in daily household activities, including cooking, and regard brine as being a very precious foodstuff, a gift of nature, much better and healthier than the powder salt found in stores nowadays. Many cannot imagine the taste of food cooked with anything other than brine, or the taste of pickles prepared according to a recipe that does not include their own special brine.

Brine wells

Thanks to the importance brine has gained through history in many of the areas researched, we found carefully managed brine wells, some of them being locked and watched over in order to keep them safe and clean. In some places, such as Lueta, the house that covers the brine well is permanently locked, cleaned daily, and even blessed at Epiphany, just like the peasant houses.

We identified several types of brine well, grouping them according to their appearance: *unfurnished brine wells*, small brine pits, dug out by locals; *partially furnished brine wells*, that look like fresh water wells, being sometimes covered by simple, wooden structures; *furnished brine wells* or *house-covered brine wells*. These are real ethnographic monuments following archaic architectural techniques of the region, representing living proofs of cultural tradition and heritage.

A brine well is generally arranged just like a fresh water one. After establishing its position, according to the brine flow, a deep pit is dug out. In some places this pit is about 3 metres deep, since the people stop digging when they hit rock salt at the bottom (e.g. Ideciu de Jos, Mureş county). If they do not hit rock salt and the pit is deep enough, they place a layer of gravel on the bottom of the well, to filter the brine. The walls of the well are furnished with wooden boards, fixed at the corners into oak beams. The space between the vertical wooden walls and the soil is filled with gravel, to filter rainwater that might penetrate the well. C. Toader (b. 1946, Jabenita) told us about this technique, which he used to repair the well in Jabenita commune.

In some brine wells the salty water is caught in large oak trunks that were hollowed out and placed directly into the pits. This technique proves their considerable age (e.g. brine wells from the Homoroad Valley: Lueta, Mereşti, Mărtiniş).

Well-houses

The constructions that cover and protect the brine wells are real architectural monuments, since they follow the traditional building techniques that are used to construct the archaic single-unit (unicellular) houses. They constitute some of the few remaining indications of these techniques, since new houses have been built everywhere, replacing and thereby destroying the old ones. The house that covered the brine well had multiple roles: to protect the well, to keep it clean, to keep animals away, to avoid accidents, to keep them in good condition, as well as to limit people's access to brine during the Austrian period.

The foundation of the whole construction is supported on large boulders at all four corners. The sleepers are cross-bound. The walls are built of large wooden beams, placed horizontally upon each other, fixed at the corners with a technique traditionally called 'elder's key'. This is the oldest wall construction technique found so far. Some of the well-houses are built using newer techniques. The walls are made of wooden planks, cut even on all four sides, fixed together at the corners using the 'wolf's teeth' or 'swallow tail' technique. Two other types of well-house are found: houses made of wooden boards, and houses made of concrete or brick. Although they follow modern construction techniques, they were built on the site of earlier constructions. The huts have shed, gable or hipped roofs, covered with shingle, tile, board, tar, corrugated iron or concrete.

The fact that the brine wells are protected by unicellular constructions resembling archaic houses demonstrates the importance they had in everyday life. They are individual constructions, part of the village or commune property from time

immemorial. During the Austro-Hungarian period people's access to brine was limited, each family having the right to a certain amount of brine, based on the number of family members and the number of animals in the household.

The wells are locked and guarded, and were before and after the Austrian period as well, but for different purposes. A villager is in charge of keeping the well and its surroundings clean, opening the building by request or according to a certain schedule that is followed by all villagers. The oldest well-houses have wooden locks that open according to a specific code, known only to the well's caretaker (e.g. the well from Corund). Nowadays most well-houses are not locked.

The brine is drawn out with wooden buckets, with handles 2.5 m long, or attached to long wooden hooks. The brine has a higher density than fresh water, thus is found closer to the bottom of the well. The upper area of the well is filled with brackish water (brine mixed with infiltrated fresh water). Thus the water of the well has to be stirred before drawing it out, and the wooden handles and hooks served this purpose. Just like the house itself, all the objects found inside a well-house are made of wood, since salt is highly corrosive.

Brine is carried and stored in special wooden tubs. The tubs are made of wooden staves, bound together with two or three hazel hoops. Both the top and the bottom of the tub are closed. There is only one small opening in the top of the tub, through which brine is poured in and out. The tubs can hold up to 60 litres of brine, and have a special place in the house where they are kept.

The use of brine and rock salt in the household

From an ethnographical point of view, the most important use of salt and brine in the household is its role in nutrition. Its chemical and physical components are essential for survival, both for humans and for animals.

Although in most areas researched we found both brine wells and rock salt deposits, the rock salt lies quite deep beneath the surface and so is difficult to exploit using traditional methods. In the areas where the rock salt is close to the surface, it has not been exploited for many years, since this activity is strictly prohibited.

The use of brine in preparing food is a practice inherited generation after generation. It has become a tradition of the saliferous regions, still used nowadays. Brine is used to cook food, using a specific measure that may vary from one household to another: a wooden spoon, a ladleful, a scoop, a coffee spoon, etc. There are no specific recipes; the brine is added to a certain kind of dish according to its ingredients and the quantity to be cooked. There is one important criterion: the saltiness, which differs from place to place and from one source to another.

The brine is also used instead of powder salt to bake bread. In this case the baker adds a certain amount of brine to a certain amount of fresh water, in order to obtain the concentration he needs. In some areas 1 litre of brine is added to 10 litres of fresh water, but at Lueta, for example, they add 1 litre of brine to 4 litres of fresh water, or 100 ml of brine to one loaf of bread. In some localities there is a price one needs to pay for each litre of brine, especially if the person is a 'foreigner' or a business person who needs large quantities. Thus, there are some bakeries that prepare bread with brine, and instead of paying for it they trade a certain amount of bread to cover the price of the brine.

One of the most important aspects of salt is its preservative properties. This is why one of the most important uses of brine is to prepare pickles and and preserve cheese.

The highest consumption of brine, however, occurs in the winter, just before Christmas, when villagers kill off pigs. It is the time when each household needs a larger quantity, to clean, prepare and preserve meat, ham and bacon.

Brine was also used to obtain powder salt, by boiling and evaporating it. The powder salt thus obtained is very clean, white and pure. In earlier times, when the exploitation of rock salt was forbidden and the price of salt was very high, people used to exploit brine, boil and evaporate it, and trade the resulting salt for various products. Areas rich in salt tend to be poor in agriculture and fruit growing. Thus, the necessary amounts of grain and corn were obtained through exchange. In some areas, though, powder salt is much easier to obtain without it being necessary to boil the brine. At Lueta the brine is so concentrated that the salt crystallizes on the tubs in which the brine is kept. The locals scrape it off and consume it as table salt.

Animals also need a daily amount of salt in order to survive, which they usually get from their fodder. Sometimes the amount of salt that animals get in this way is insufficient. In most cases the owners put a piece of rock salt into the feeding trough, or on special wooden supports placed among the animals. Rock salt is very concentrated and the animals will consume only the amount of salt they need.

In areas where rock salt is difficult to find but there is a brine source, people use a variety of methods to feed it to animals, without exceeding the recommended daily amount. They sprinkle brine on hay and the aftergrass, thus keeping it fresh and mould-free. They also add a cup of brine to the pig trough.

The quantity of brine given to animals is closely supervised. Brine is not as concentrated as rock salt, so animals do not know when to stop consuming it. Excessive amounts of ingested salt can cause them considerable harm, or even kill them.

Another important property of brine is curative. People learned how to use brine to treat various diseases or injuries, in both humans and animals. In treating humans, the most important use is in healing sore throats, coughs and other cold symptoms. It is also used to treat rheumatism, to combat lassitude, and generally to strengthen the human organism, by adding a cup of brine to the water in which people bathe.

Brine and salty mud are also used to treat animals. To get rid of parasites or heal injuries peasants put compresses on the backs of animals, or on the injured area. In most places, right next to the brine wells and springs, one can find natural or artificial pits that locals use to treat rheumatism. They use them empirically, as inherited from their predecessors, without consulting a doctor, judging by how they feel after following such a treatment. In some places the fame of the excellent curative properties of certain brine springs and salty mud has attracted many people, including doctors, and led to the development of spas. Today most of these places are in ruins, but locals keep using them, saying that a bath in a salty lake is much healthier than any medicine found in a pharmacy.

From an ethnographic point of view, we may conclude that all these salt sources were exploited empirically from ancient times, being inherited by today's people from their parents and grandparents, who inherited them from *their* parents and grandparents. We cannot establish for sure the age of most salt sources or the certain history of their exploitation. This is where archaeology can complete the picture, being

able to confirm or deny the ancient use and exploitation of a salt source that is still in use today. Our goal is to find answers to all these questions concerning the start of salt exploitation in the region that we know today as Transylvania, based on the interpretation of archaeological finds through present-day ethnographic evidence. In this way we may eventually be able to reconstruct the 'salt route' in Romanian history.

Bibliografie

Alexianu - Weller 2007

ALEXIANU, Marius. & WELLER, Olivier. 2007. Recherches ethnoarchéologiques sur le sel: les enquêtes de 2004 et les premiers résultats obtenus dans la zone de Poiana Slatinei à Lunca (dép. Neamț, Roumanie). În: D. Monah, G. Dumitroaia, O. Weller and J. Chapman (ed), *L'exploitation du sel À travers le temps*. Piatra Neamț: Editura Constantin Matasă.

Alexianu – Weller – Brigand 2007

ALEXIANU, M., WELLER, O. & BRIGAND, R. 2007. *Izvoarele de apă sărată din Moldova subcarpatică. Cercetări etnoarheologice*. Iași: Casa Editorială Demiurg.

Breckner 1999

BRECKNER Georg, *Spuren & Bilder aus Chepan. Heimatbuch der Gemeinde Tschippendorf (Cepari, Csépan)* (Amintiri și imagini din Cepari. Studii privind satul Cepari din Nordul Transilvaniei) În: *Nordsiebenbürgen*, Eigenverlag, 1999, Viena, Austria

Butură 1978

BUTURĂ, Valer. *Etnografia poporului român. Cultura materială*. Cluj-Napoca: Editura Dacia, 1978. 465 p.

Buzea – Chiricescu 2005

BUZEA Dan, CHIRICESCU, Andrea. *Repertoriul fântânilor de apă sărată și a descoperirilor arheologice de pe Valea Homoroadelor*. În: Angustia 9. Arheologie – Etnografie. Sf. Gheorghe: Editura Angustia, 2005.

Buzea – Chiricescu 2008

BUZEA Dan, CHIRICESCU (Deak), Andrea. *Cercetările etno-arheologice de la Olteni, jud. Covasna*. În: Sarea de la trecut ... la prezent. Piatra Neamț, 2008.

Buzea 2010

BUZEA Dan Lucian. *Experimentul „Troaca”*. În: Angustia 14. Arheologie – Etnografie – Educație muzeală. Sf. Gheorghe, 2010. p. 245 – 256

Cavruc – Chiricescu 2006

Sarea, timpul și omul. Catalog de expoziție. Redactori: Valeriu Cavruc și Andrea Chiricescu. Sf. Gheorghe, Editura Angustia, 2006.

Cavruc - Harding, 2006

CAVRUC, Valeriu; HARDING, Anthony. *Repertoriul selectiv al siturilor arheologice cu vestigii ale exploatării sari din România. Băile Figa*. În: Sarea, Timpul și omul, Sf. Gheorghe, Edit. Angustia, 2006. p. 56 – 59

Cavruc - Harding, 2006 a

CAVRUC, Valeriu; HARDING, Anthony. *Repertoriul selectiv al siturilor arheologice cu vestigii ale exploatării sarii din România. Săsarm.* În: Sarea, Timpul și omul, Sf. Gheorghe, Edit. Angustia, 2006. p. 56 – 59

Cavruc – Harding, 2008

CAVRUC, Valeriu; HARDING, Anthony. *Noi cercetări arheologice privind exploatarea sării în nord-estul Transilvaniei. Raport preliminar.* În: Sarea, de la prezent la trecut, Piatra-Neamț, 2008. p. 149 - 177

Cavruc 2008

CAVRUC, Valeriu. *The Present Stage of the Researches regarding Prehistoric Salt Production in the Carpatho-Danubian Region.* În: Angustia 12. Arheologie – Etnografie. Sf. Gheorghe, 2008. p. 79 – 89

Cavruc – Harding, 2010

CAVRUC, Valeriu; HARDING, Anthony. *Cercetările privind exploatarea sării în nord-estul Transilvaniei (2006 - 2010). Raport preliminar.* În: Angustia 14. Arheologie – Etnografie – Educație muzeală. Sf. Gheorghe, 2010. p. 165 – 244

Chintăuan 2002

CHINTĂUAN, Ioan. *Apele minerale și stațiunile din județul Bistrița-Năsăud.* Cluj-Napoca, Editura Supergraph, 2002.

Ciobanu 2003

CIOBANU, Doina. *Exploatarea sării în perioada marilor migrații (sec. I – XIII e.n.) în spațiul Carpato - Dunărean.* Buzău: Edit. Alpha MDN, 2003. 242 p.

Ciobanu 2003 a

CIOBANU, Doina. *Exploatarea sării, element de viață cotidiană în spațiul românesc.* În: Sesiunea Națională de Etnografie. Slatina: 2003.

Ferenczi – Ferenczi 1979

FERENCZI, Geza; FERENCZI, Istvan. *Observații de topografie arheologică în partea superioară a Depresiunii Homoroadelor (Jud. Harghita) între anii 1957 – 1978.* În: AMN XVI, Cluj-Napoca, 1979. p. 411-430

Ghinea 2000

Ghinea, Dan. *Enciclopedia geografică a României,* Editura Enciclopedică, București, 2000

Ghinea – Ghinea 2000

GHINEA, Dan; GHINEA, Eliza. *Localitățile din România. Dicționar.* București: Edit. Enciclopedică, 2000. 500 p.

Horváth 1998

HORVÁTH, István. *Istoricul mineritului de la Salina Praid.* Praid, 1998.

Ichim – Chiricescu 2005

ICHIM, Dorinel, CHIRICESCU, Andrea. *Noi cercetări etnografice privind exploatarea preindustrială a sării în estul Transilvaniei, zona Reghin, județul Mureș*. În: Angustia 9. Arheologie – Etnografie. Sf. Gheorghe: Editura Angustia, 2005.

Józsa 2002

JÓZSA András. *Ținutul Sării și băile sale. Corund, Praid și Sovata*. Odorheiul Secuiesc: Infopress, 2002. 145 p

Józsa 2005

JÓZSA, András. *A Sóvidék és fürdői. Korond – Parajd – Szováta*, (Ținutul Sării și băile sale. Corund – Praid - Sovata), Odorheiul Secuiesc, Infopress, 2005

Marc – Marc 2005

MARC, Dorel, MARC, Livia. *Cercetare etnografică privind exploatarea, comerțul tradițional și utilizarea sării în zona Mureșului superior și valea Gurghiului*. În: Angustia 9. Arheologie – Etnografie. Sf. Gheorghe: Editura Angustia, 2005

Marc 2006

MARC Dorel. *Sisteme de transport și de comercializare tradițională a sării*. În: Sarea, timpul și omul. Sf. Gheorghe, 2006. p. 152 – 157

Orbán 1868

ORBÁN Balázs. *A székelyföld leirása. Történelmi, régészeti, természetrajzi s népismereti szempontból*. [Descrierea Ținutului Secuiesc. Din punct de vedere istoric, arheologic, geografic și etnografic]. Vol. I. Pesta: Editura Rath Mor, 1868. 239 p.

Praoveanu 2001

PRAOVEANU, Ioan. *Etnografia poporului român*. Brașov: Edit. Paralela 45, 2001. 300 p.

Sandu – Poruciuc – Alexianu – Curcă – Weller 2010

SANDU, I., PORUCIUC, A., ALEXIANU, M., CURCĂ, R.-G. & WELLER, O. 2010. *Salt and human health: science, archaeology, ancient texts and traditional practices of eastern Romania*. În: Mankind Quarterly 50, 3.

Szabo 2009

SZABO, Arthur. *Arealele salifere de pe Valea Gurghiului*. În: Angustia 12, Arheologie - Etnografie. Sf. Gheorghe, editura Angustia, 2008.

ANEXE

Lista Planșelor

Planșa 1. Delimitarea pe zone a surselor de sare cercetate în lucrare

Planșa 2. Surse de sare din Zona 1: Bistrița-Năsăud

Planșa 3. Surse de sare din Zona 2: Reghin – Orșova – Gurghiu

Planșa 4. Surse de sare din Zona 3: Praid – Sovata – Corund

Planșa 5. Surse de sare din Zona 4: Valea Homoroadelor - Covasna

Planșa 6. Blăjenii de Jos, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior

Planșa 7. Caila, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior

Planșa 8. Caila, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii interior: a. Fântâna de apă sărată și cârligele de mână găleata; b. pereții fântânii

Planșa 9. Caila, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud. Pârâul sărat Fața-Sării

Planșa 10. Cepari, comuna Dumitra, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior

Planșa 11. Cepari, comuna Dumitra, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii interior: a. fântâna de apă sărată; b. acoperișul casei

Planșa 12. Cepari, comuna Dumitra, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, amenajată

Planșa 13. Dumitra, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior

Planșa 14. Dumitra, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii interior

Planșa 15. Dumitra, județul Bistrița – Năsăud. Exploatare de sare – mină de sare fărănească

Planșa 16. Figa, oraș Beclean, județul Bistrița – Năsăud. Bazin artificial cu apă sărată

Planșa 17. Figa, oraș Beclean, județul Bistrița – Năsăud. Fântâna cu apă sărată, amenajată

Planșa 18. Figa, oraș Beclean, județul Bistrița – Năsăud. Pârâul Sărat

Planșa 19. Figa, oraș Beclean, județul Bistrița – Năsăud. a. Pârâul Sărat; b. Zone de exploatare a rocii de sare

Planșa 20. Mintiu, comuna Nimigea, jud. Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior

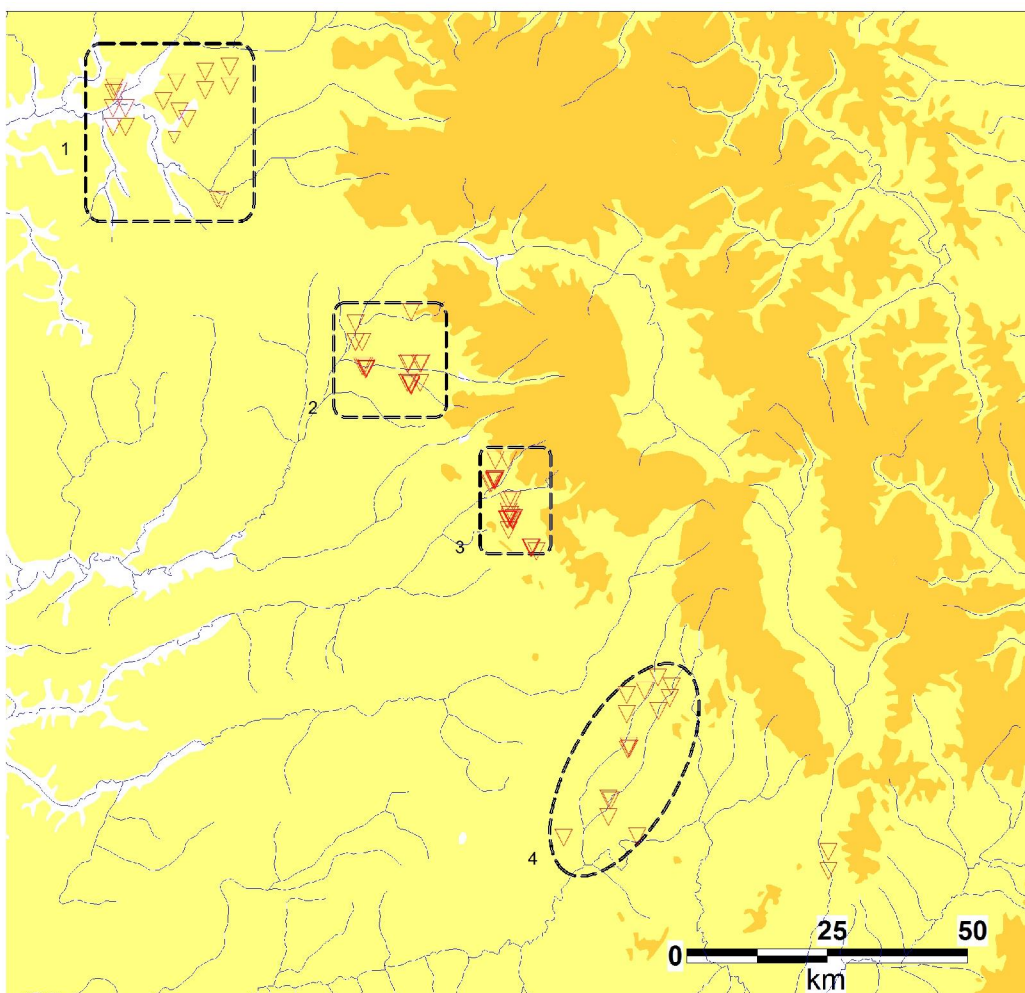
Planșa 21. Mintiu, comuna Nimigea, jud. Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. a. detaliu exterior; b. interior

- Planșa 22. Mintiu, comuna Nimigea, jud. Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii interior
- Planșa 23. Sărățel, comuna Șieu-Măgheruș, jud. Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, amenajată
- Planșa 24. Sărățel, comuna Șieu-Măgheruș, jud. Bistrița – Năsăud. Bazin de apă sărată
- Planșa 25. Săsarm, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, amenajată
- Planșa 26. Săsarm, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud. Pârâul Sărat – Valea Slatini
- Planșa 27. Săsarm, comuna Șintereag, județul Bistrița – Năsăud. Rocă de sare și zăcăminte de sare gemă
- Planșa 28. Tăure, comuna Nimigea, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior
- Planșa 29. Tăure, comuna Nimigea, județul Bistrița – Năsăud. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii interior: a. fântâna de apă sărată și capătul metalic al cârligului; b. șindrila scoasă de pe acoperiș
- Planșa 30. Gurghiu, județul Mureș. a. Baltă de apă sărată, neamenajată 1; b. Baltă de apă sărată, neamenajată 2
- Planșa 31. Gurghiu, jud. Mureș. Fântână de apă sărată, neamenajată. a. vedere generală b. detaliu
- Planșa 32. Gurghiu, jud. Mureș. Pârâul Slatini
- Planșa 33. Gurghiu, jud. Mureș. a. Pârâul Slatini; b. Dealul Slatini
- Planșa 34. Ideciu de Jos, județul Mureș. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior
- Planșa 35. Ideciu de Jos, județul Mureș. a. Fântână de apă sărată, cu casă. Detaliu interior. b. Fântână de apă sărată, amenajată
- Planșa 36. Ideciu de Jos, județul Mureș. a. Fântână de apă sărată, amenajată. Detaliu interior. b. Lac cu apă sărată
- Planșa 37. Ideciu de Jos, județul Mureș. a. Lac cu apă sărată b. Instalație de exploatat apa sărată
- Planșa 38. a. Ideciu de Jos, județul Mureș. Ștrand cu apă sărată. b. Jabenîța, comuna Solovăstru, județul Mureș. Fântână de apă sărată, cu casă
- Planșa 39. Jabenîța, comuna Solovăstru, județul Mureș. a. Fântână de apă sărată, cu casă. Detaliu interior; b. Fântână de apă sărată, amenajată
- Planșa 40. Jabenîța, comuna Solovăstru, județul Mureș. a. Fântână de apă sărată, amenajată; b. Izvor de apă sărată
- Planșa 41. Jabenîța, comuna Solovăstru, județul Mureș. a. lac cu apă sărată; b. rocă de sare
- Planșa 42. Jabenîța, comuna Solovăstru, județul Mureș. a. bolovan de sare din maul râului Gurghiu; b. Ștrandul cu apă sărată

- Planșa 43. Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. a. baltă de apă sărată 1. b. baltă de apă sărată 2
- Planșa 44. Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. a. baltă de apă sărată 3. b. fântână de apă sărată, neamenajată 1
- Planșa 45. Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. a. fântână de apă sărată, neamenajată. b. detaliu
- Planșa 46. Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. Fântână de apă sărată amenajată
- Planșa 47. Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. Izvor de apă sărată 1
- Planșa 48. Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. a. Izvor de apă sărată 2. b. Detaliu
- Planșa 49. Orșova, comuna Gurghiu, județul Mureș. Rocă de sare. Mină de sare țărănească
- Planșa 50. Corund, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior
- Planșa 51. Corund, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. a. detaliu încuietoare; b. fântâna de apă sărată
- Planșa 52. Corund, județul Harghita. Izvor de apă sărată, sulfuroasă
- Planșa 53. Corund, județul Harghita. a. Izvor de apă sărată 1; b. 3 izvoare de apă sărată
- Planșa 54. Corund, județul Harghita. a. Izvor de apă sărată 4; b. Izvor de apă sărată 5
- Planșa 55. Praid, județul Harghita. a. Baltă de apă sărată 1; b. Baltă de apă sărată 2
- Planșa 56. Praid, județul Harghita. Izvor de apă sărată
- Planșa 57. Praid, județul Harghita. Izvoare de apă sărată
- Planșa 58. Praid, județul Harghita. Izvoare de apă sărată
- Planșa 59. Praid, județul Harghita. Izvoare de apă sărată
- Planșa 60. Praid, județul Harghita. Lacuri de apă sărată
- Planșa 61. Praid, județul Harghita. a. Mina veche de sare; b. Dealul sării – coamă de sare gemă
- Planșa 62. Praid, județul Harghita. Dealul sării – coamă de sare gemă
- Planșa 63. Praid, județul Harghita. a. Muntele de sare; b. Bazin artificial cu apă sărată - strand
- Planșa 64. Sovata, județul Mureș. Izvor de apă sărată
- Planșa 65. Sovata, județul Mureș. a. Lacul sărat Aluniș; b. Lacul sărat Mierla
- Planșa 66. Sovata, județul Mureș. a. Lacul sărat Negru; b. Lacul Paraschiva
- Planșa 67. Sovata, județul Mureș. Lacul sărat Roșu
- Planșa 68. Sovata, județul Mureș. a. Lacul sărat Verde; b. Lacul sărat Ursu
- Planșa 69. Sovata, județul Mureș. Muntele de sare

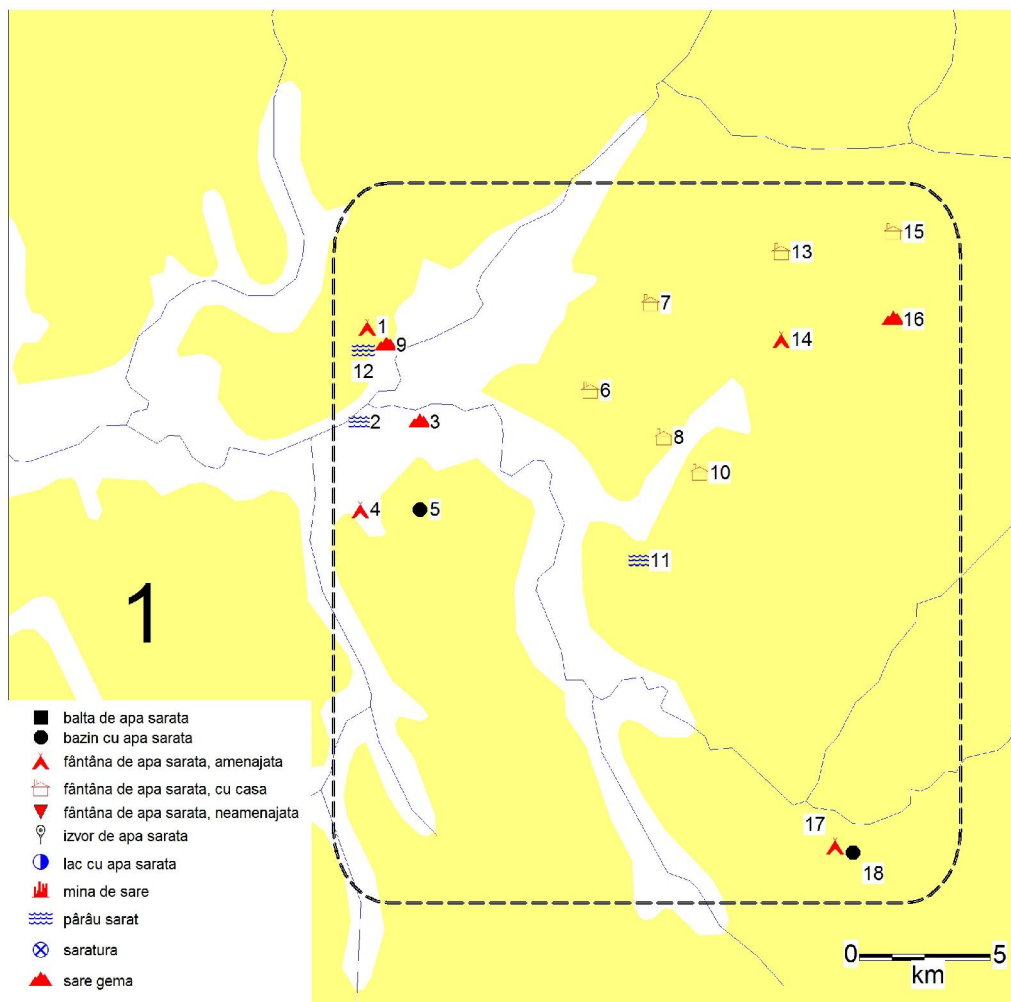
- Planșa 70. Comănești, comuna Mărtiniș, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior
- Planșa 71. Comănești, comuna Mărtiniș, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii interior
- Planșa 72. Jimbor, comuna Homorod, județul Brașov. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior
- Planșa 73. Jimbor, comuna Homorod, județul Brașov. Fântână de apă sărată, cu casă. a. intrarea în casa fântânii; b. Detaliu interior
- Planșa 74. Lueta, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. a. Exterior; b. fântâna de apă sărată
- Planșa 75. Lueta, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii încuietoare de lemn, cu 2 chei
- Planșa 76. a. Lueta, județul Harghita. Mină de sare, de suprafață? b. Mărtiniș, județul Harghita. Mină de sare, de adâncime?
- Planșa 77. Mărtiniș, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. a. Exterior; b. Jgheab de lemn pentru apă sărată
- Planșa 78. Mărtiniș, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. a. Instalația de scoatere a apei; b. Interiorul fântânii – în plan central, trunchiul de fag scobit
- Planșa 79. Mercheașa, comuna Homorod, județul Brașov. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior
- Planșa 80. Mercheașa, comuna Homorod, județul Brașov. Fântână de apă sărată, cu casă. Interior
- Planșa 81. a. Mercheașa, comuna Homorod, județul Brașov. Sărătură; b. Merești, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă. Exterior
- Planșa 82. Merești, județul Harghita. Fântână de apă sărată. Interior. a. 2003; b. 2005
- Planșa 83. Racoșul de Jos, comuna Racoș, județul Brașov. Fântână de apă sărată, cu casă. a. Exterior; b. interior
- Planșa 84. Racoșul de Jos, comuna Racoș, județul Brașov. Fântână de apă sărată, cu casă. Detalii interior
- Planșa 85. Rupea, județul Brașov. Fântână de apă sărată, cu casă. a. exterior; b. interior
- Planșa 86. Sânpaul, comuna Mărtiniș, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă, 1. a. Exterior; b. interior
- Planșa 87. Sânpaul, comuna Mărtiniș, județul Harghita. a. Fântână de apă sărată, cu casă, 1. Interior; b. Fântâna de apă sărată, cu casă, 2. Exterior
- Planșa 88. Sânpaul, comuna Mărtiniș, județul Harghita. Fântână de apă sărată, cu casă, 2. a. Exterior; b. interior
- Planșa 89. Sânpaul, comuna Mărtiniș, județul Harghita. Mină de sare, de adâncime?

- Planșa 90. a. Băile Szeltersz, județul Harghita; b. Olteni, comuna Bodoc, județul Covasna. Izvorul de apă sărată - sursa veche – anul 2003
- Planșa 91. Olteni, comuna Bodoc, județul Covasna. a. Izvorul de apă sărată – sursa nouă – 2008; b. izvorul de apă minerală ușor sărată „Bagoly”
- Planșa 92. Transportul apei sărate. a. Figa; b. Racoșul de Jos
- Planșa 93. Transportul apei sărate. a. Săsarm; b. Racoșul de jos
- Planșa 94. a. Transportul apei sărate. Mintiu; b. Depozitarea apei sărate – ciubăr
- Planșa 95. Depozitarea apei sărate. Lueta – ciubere
- Planșa 96. a. Păstrarea slăninii în apă sărată la Mărtiniș. b. Animalele găsesc singure sursele de sare – Cepari
- Planșa 97. a. Cristale de sare pe Pârâul Sărat - Figa. b. Unelte de minerit în sare – Dumitra
- Planșa 98. Aspecte din timpul cercetării. Cepari
- Planșa 99. Aspecte din timpul cercetării. a. Praid – Cheile Corundului; b. Orșova „Slatini”
- Planșa 100. Săcalu de Pădure, jud. Mureș. Râșniță de sare și păsat. Fotografie realizată de dr. Dorel Marc în anul 2004



Planșa 1. Delimitarea pe zone a surselor de sare cercetate în lucrare

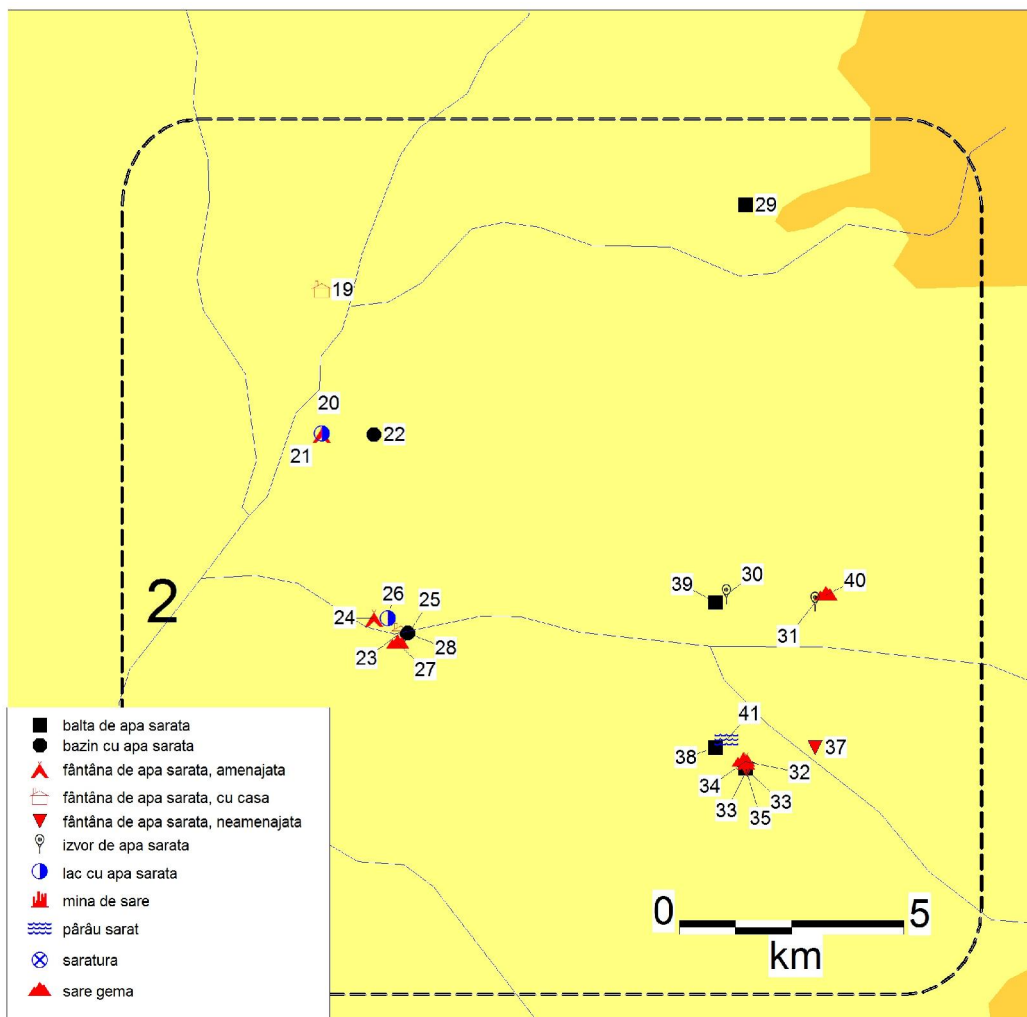
1. Zona 1: Bistrița Năsăud
2. Zona 2: Reghin – Orșova – Gurghiu
3. Zona 3: Praid – Sovata – Corund
4. Zona 4: Valea Homoroadelor



Planșa 2. Surse de sare din Zona 1: Bistrița Năsăud

1, 9, 12 Săsarm (com. Chiuza, jud. Bistrița Năsăud), 2-5 Figa (orașul Beclean, jud. Bistrița Năsăud), 6 Taure (com. Nimigea, jud. Bistrița Năsăud), 7 Mintiu (com. Mintiu, jud. Bistrița Năsăud), 8. Blajenii de Jos (com. Blăjenii de Jos, jud. Bistrița Năsăud), 10-11 Caila (com. Șintereag, jud. Bistrița Năsăud), 13-14 Cepari (com. Dumitra, jud. Bistrița Năsăud), 15-16 Dumitra (com. Dumitra, jud. Bistrița Năsăud), 17-18 Sărățel (com. Șieu-Măgheruș, jud. Bistrița Năsăud).

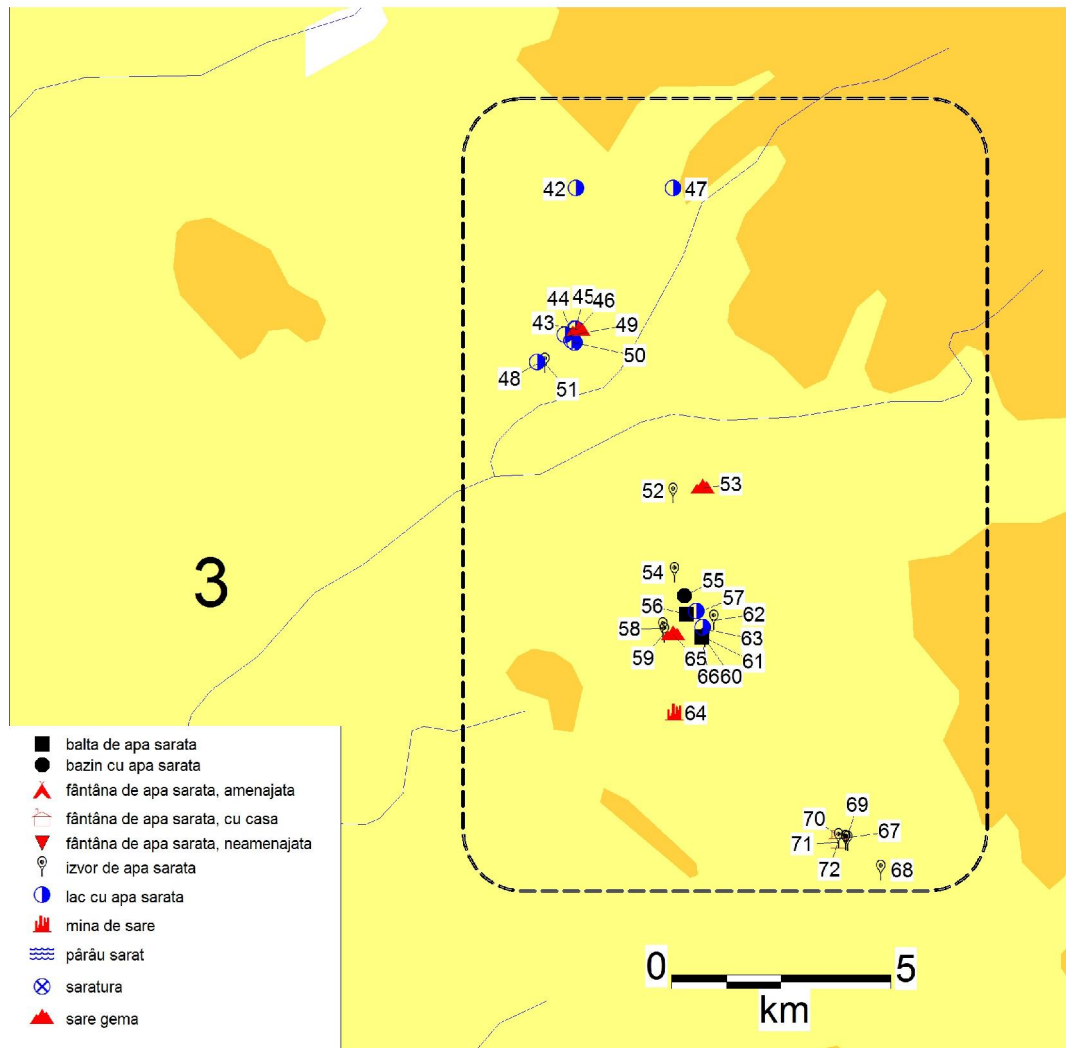
1, 4, 14, 17 fântână de apă sărată, amenajată; 2, 11, 12 pârau sărat, 3, 9, 16 sare gemă; 5, 18 bazin cu apă sărată; 6-8, 10, 13, 15 fântână de apă sărată, cu casă.



Planșa 3. Surse de sare din Zona 2: Reghin – Orșova – Gurghiu

19-22 Ideciu de Jos (com. Ideciu de Jos, jud. Mureș), 23-28 Jabenița (com. Jabenița, jud. Mureș), 29-36 Orșova (com. Orșova, jud. Mureș), 37-41 Gurghiu (com. Gurghiu, jud. Mureș).

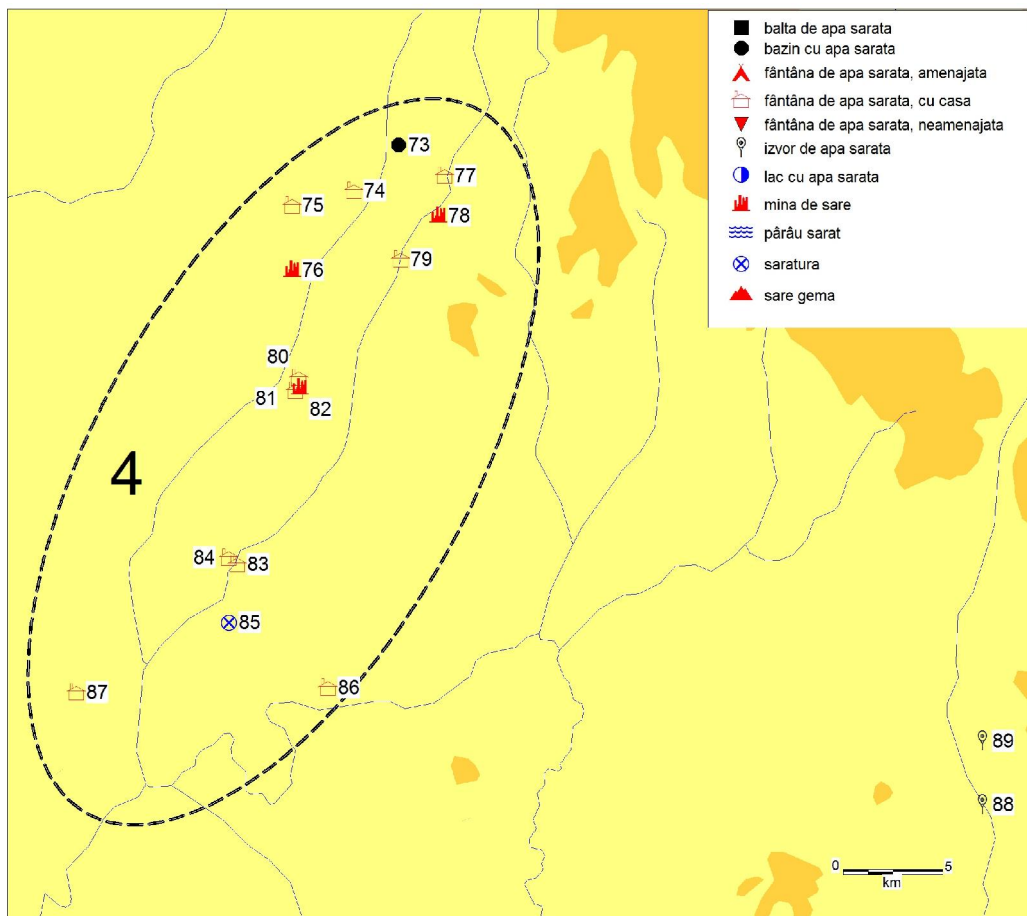
19, 23 fântână de apă sărată, cu casă; 20, 24, 34 fântână de apă sărată, amenajată; 21, 26 lac cu apă sărată; 22, 28 bazin cu apă sărată; 25, 30, 31 izvor cu apă sărată; 27, 32, 40 sare gemă; 29, 33, 38, 39 baltă de apă sărată; 35-37 fântână de apă sărată, neamenajată; 41 pârâu sărat.



Planșa 4. Surse de sare din Zona 3: Praid – Sovata – Corund

42-51 Sovata (com. Sovata, jud. Mureș), 51-66 Praid, (com. Praid, jud. Harghita),
67-72 Corund (com. Corund, jud. Harghita).

42, 44-50, 57, 63 lac cu apă sărată; 43, 53, 65 sare gemă; 51, 52, 54, 58-62, 67-71 izvor de apă sărată; 55 bazon cu apă sărată; 56, 66 baltă de apă sărată; 64 mină de sare; 72 fântână de apă sărată, cu casă.



Planșa 5. Surse de sare din Zona 4: Valea Homoroadelor și punctele din județul Covasna

73 Szeltersz Bai (com. Mărtiniș, jud. Harghita), 74 Comănești (com. Mărtiniș, jud. Harghita), 75-76 Mărtiniș (com. Mărtiniș, jud. Harghita), 77-78 Lueta (com. Mărtiniș, jud. Harghita), 79 Merești (com. Merești, jud. Harghita), 80-82 Sânpaul (com. Mărtiniș, jud. Harghita), 83 Jimbor (com. Homorod, jud. Brașov), 84-85 Mercheașa (com. Homorod, jud. Brașov), 86 Racoșul de Jos (com. Racoș, jud. Brașov), 87 Rupea (com. Rupea, jud. Brașov), 88-89 Olteni (com. Olteni, jud. Covasna).

73 bazin cu apă sărată, 74-75, 77, 79-81, 83-84, 86-87 fântână de apă sărată, cu casă; 76, 78, 82 mină de sare; 85 sărătură; 88-89 izvor de apă sărată.