

Sarea Brăilei

Necesitate de prim ordin pentru om și pentru vitele din regiune, pentru prepararea peștelui atât de abundent cândva aici, în fața orașului, în Balta Brăilei, sarea a fost un element esențial pentru pescarii locului, dar și pentru păstorii transhumanți.

Documentar, sarea ca marfă, ca produs indispensabil omului din acest areal al Bărăganului și Bălții, îngemănate, apare într-o *kannuamea* pentru portul și târgul Brăilei din 1570 (cod de legi otoman destinat unei provincii, unei localități sau comunități). Aflăm aici că negustori din Țara Românească și Brașov “*transportau cu căruțele mari cantități de pește după ce îl săraseră, pe loc, cu sarea cumpărată din port, aceasta provenind din ocnele valahe*”. (Anca Popescu, *Brăila otomană într-o kannuamea de la 1570*, în Istros, VII, 1994, p. 186).

Dar mai devreme cu circa trei decenii registrele vigesimale ale Brașovului pentru anul 1545 înregistrau cantitatea record de 8713, 5 poveri, valorând 888.500 de aspri, reprezentând 1.176.322, 5 kg de pește, adică peste 117 vagoane și jumătate (Radu Manolescu, *Comerțul Țării Românești și Moldovei cu Brașovul (sec. XIV-XVI)*, p. 110-111) aduse numai în 11 luni pe piața orașului de sub Tâmpa. Ar fi interesant de calculat ce cantitate de sare a fost necesară pentru conservarea acestei cantități impresionante. Dar pentru cantitățile însumate ale anilor 1503 (5285 poveri), 1529/30 (4264,5 poveri), 1543 (7318,5 poveri) și 1545 (8713, 5 poveri) pe care le cunoaștem?

Și totuși, cu mult înainte, sub Mircea cel Bătrân, privilegiile brașovenilor pentru co-merțul în Țara Românească aminteau de cantități mari de pește trimise la Brașov. Vama era “*pentru un car de pește la Brăila de 18 ducați, 1 pește la Târgșor, 1 pește la Târgoviște, 1 pește la Dâmbovița*” (cf. DRH, *D. Relații*, doc. 121, p. 198-201). Ori, toată această operațiune, care pentru veacul al XVI-lea o putem urmări aproape în amănunt, - cu toate transporturile de pește consemnate în registrele Brașovului, - ne poate sugera o idee despre *cantitatea de sare trebuitoare conservării temporare sau definitive a acestui produs*.

Dar sarea era vitală și în creșterea animalelor și în prelucrarea cărnii acestora. Drumul Brăilei a fost și un drum coborât și urcat, în sute de ani de păstorit transhumant, de milioane de capete de vite. “*De aici porneau apoi corăbii încărcate cu grâu și orz, dar și cu carne sărată sau pastramă, cu seu, cerviș, unt, sare, pește sărat și afumat pentru Istanbul*” (Const. C. Giurescu, *Istoricul orașului Brăila*, 1968, p. 72).

De unde venea această sare, care era regimul obținerii ei și cât costa ea?

În veacul al XVI-lea, celebrul Mihail Cantacuzino Șeitanoglu, era arendașul acestui articol de monopol - sarea - la Istanbul, în timp ce la noi, în veacul următor, al XVII-lea, continuă aprovizionarea cu sare de la Ghitioara și Telega, iar din vremea lui Brâncoveanu și de la Slănic. De aici, de la Brăila, ea merge la Istanbul. În 1630 Poarta se înțelege cu Țara Românească asupra unui aspect: se renunță la vama percepută pentru sarea importată pe la Nicopol, Rusciuc și Silistra în schimbul unei sume fixe adăugată la haraci. În 1632-1633 măsura se extinde inclusiv și asupra Brăilei.

Veacul al XVIII-lea și următorul aduc noi detalii și precizări importante în această problemă, între care și delimitarea zonelor de export, cu aprobarea sultanului, ca urmare a unui “*obicei vechi*”.

Brăila avea să stăpânească - și stăpânește încă - un vast "*imperiul al sării*". Nu departe de Brăila, la 12 km de orașul de astăzi, se află *Lacu Sărat*, o adevărată binecuvântare pentru oamenii locului dar și pentru cei de pretutindeni. Sarea a dat aici noroiului calități extraordinare în tămăduirea multor boli. Din 1861, când se fac primele analize a apelor lacului și până în 1875, când apar primele cabine de băi calde, *Lacu Sărat* devine tot mai mult un punct de real interes, exploatat intens după 1886 și mai ales în perioada interbelică.

Ce *mărturii materiale* putem evoca astăzi din perspectiva acestei vechi nevoi de sare, a exploatării și comercializării, a folosirii ei în atâtea domenii ale vieții?

Întâi de toate banala și omniprezenta piuă pentru sare, aflată în gospodăria fiecărui satean din Câmpia sau din Balta Brăilei. Bolovanii trebuiau pisați și astfel, din lemn mai ales, de forme, mărimi și esențe diferite, au fost realizate astfel de obiecte. Ele au fost găsite în județul Brăila, atât pe valea Buzăului (Boarca, Mihail Kogălniceanu) cât și în satele de pe Balta Brăilei (Tufești).

Câteva solnițe din lemn, lucrate foarte aproape de zilele noastre, între anii '70-'80 ai veacului trecut întregesc sugestia noastră despre "*sarea-n bucate*" de Brăila.

Ionel Căndea