

Sarea - fragmentarium etnologicum

Filosofia populară dintotdeauna a avut în prim plan existența umană și aceasta s-a regăsit în propoziții simple cu un conținut de mare densitate. În tot și în toate când se referă la existență, poporul se raportează la opoziții binare, care astăzi se regăsesc în multe cugetări. Astfel, focul și apa, cerul și pământul, ziua și noaptea, lumina și întunericul, binele și răul, albul și negrul, viața și moartea, înlăuntrul și înafara etc. sunt doar câteva asemenea opoziții ce au generat și generează și astăzi cugetări și teorii pe care nu de puține ori le găsim în filosofia populară. O asemenea opoziție o găsim și în *“gust”*, adică în senzația pe care omul o are în contact cu anumite alimente percepute prin anumite părți ale limbii sau ale cavității bucale și ne referim la opoziția *“dulce-sărat”*. Dacă în mentalitatea populară tot ce este *“bun”* se raportează la *“dulce”*, adică *“bun și dulce”*, nu întotdeauna tot ce este *“sărat”* este *“rău”* și nici nu există expresia *“sărat și rău”*, dar există în alte culturi ca și în cea română propoziția *“sarea este zahărul săracului”*. Adică sarea este un aliment indispensabil organismului uman și animal în general, și de aceea poporul a sintetizat admirabil importanța acestuia. Astfel, tradiția populară română consemnează și astăzi ideea de primire a cuiva în cea mai mare cinste prin primirea cu pâine și sare, adică au fost întâmpinați *“cu pâine și sare”* sau ceva foarte valoros și de preț, fără termen de comparație, adică precum *“sarea pământului”*.

Expresiile *“drag ca sarea-n ochi”* sau a-i sta cuiva *“ca sarea-n ochi”* sunt expresii ce pun în evidență pe cineva nesuferit, inacceptabil, dar alte exemple *“ca sarea-n bucate”* pun în evidență efectul benefic al acestora. *“A pune sare pe coadă”* cuiva înseamnă a-l stimula în rău, a-l pedepsi, a-l enerva ca pedeapsă.

Sarea este prezentă în diferitele obiceiuri din viața omului, adică în riturile de trecere cu segmentele lor intermediare (nașterea, căsătoria, moartea), dar și în obiceiurile de peste an, cele legate de succesiunea anotimpurilor peste care s-au suprapus marile sărbători creștine.

În general obiectemele pe care le găsim în practica acestor obiceiuri, în speță **sarea**, prin simbolistica lor sunt purtătoare de puteri supranaturale, magice, iar folosirea lor se face exclusiv pentru îndepărtarea răului, pentru punerea sub protecție a copilului, a omului în general, a gospodinei și a animalului. Înainte de a pleca la biserică pentru cununia religioasă este bine ca mireasa să ia cu ea puțină sare, un grăunte de usturoi și un ou mic fiert tare. Acestea vor fi jurate de preot odată cu *“jurământul de fidelitate”* obicei specific la greco-catolici preluat și de comunitățile ortodoxe după 1948, când s-a interzis cultul greco-catolic. Usturoiul și sarea se vor păstra sub pragul ușii de la intrarea în casă pentru ca tânăra familie să aibă noroc în viață, pentru a nu fi *“deochiați”*, iar atunci când vor avea copii să nu se lege de ei *“vrăjile și să nu le poată lua nimeni țâța și somnul”*.

Se mai crede în popor că *“atunci când ai un mort în casă - ca să nu pățești ceva rău, este bine să te cântărești cu sare”* așa cum *“este bine când se naște copilul, după botez, la miezul nopții, să-l cântărești în pielea goală cu sare, ca să nu se lege nici un rău de el”*.

La Breb în Maramureș, dar și în Argeș, când se iese cu plugul la arat, în momentul ieșirii pe poartă se aruncă în urma lui cu jar aprins (cărmeni), iar pe plug se așează o pâine și un drob de sare.

La Ion Creangă ne amintim *“drobul de sare”* de pe cuptor și *“Drob de sare în spinare/Mălăieș în călcâieș”*.

I.A. Candrea în *“Iarba fiarelor - studii de folclor”* (București, 1928, p. 49) când se referă la mătrăgună și felul cum trebuie scoasă din pământ consemnează *“Cel ce are a săpa mătrăguna se duce la dânsa cu un dar de pâine și sare și, înainte de a săpa zice: Mătrăgună, Doamnă Mare! Eu te dăruiesc cu pâine și cu sare și tu să-mi dăruiești leac lui X de durere de dânsale, ori de durere de șele, ori de friguri omorând boala suferindului, apoi sapă buruiana și în locul ei lasă pâinea și sarea...”*. În județul Suceava, pe lângă pâine și sare i se mai dă Doamnei și vin. Rachiu nu vrea să bea Doamna Împărăteasă. Tot I.A. Candrea consemnează că *“Tot felul de buruieni descântate sunt puse în gălețile de mulș umplute cu apă și lăsate afară peste noapte ca să cadă roua pe ele. A doua zi aceste buruieni sunt tăiate mărunt, se amestecă cu tărațe și cu sare și se dau vitelor să le mănânce. Sarea în special joacă mare rol pentru alungarea strigoaicelor”* (Candrea p.104).

Un manuscris miscelaneu din secolul al XVIII-lea (Mihai Dăncuș - *Elemente de etnoiatrie într-un manuscris miscelaneu din sec. al XVIII-lea descoperit în Maramureș, în vol. Maramureș - vatră de istorie milenară. Lucrările celui de-al treilea Simpozion, Ocna Șugatag, 01-03 august 1977, Cluj-Napoca, 1997, p. 341-354.*) consemnează mai multe rețete în care sarea are un efect benefic.

“De dinți sau măsele”

“Să pârgăluiești în tigaie cenușă și cu sare să o ții cum îi putea de caldă într-o cârpă de aceea lature sau oțet de vin tare sau rachiu nestâmpărat sau ai sau piper și cu tămâie sau dohănie”.

“De durerea capului”

“Să moi o rantie (cârpă) cu oțet tare și cu sare, un hrean sau frunza lui și se leagă la cap că se va trage durerea”

“Când are omul piatră, adică când i se pune la inimă o lespede ca o piatră sau ca un talger”

“Rădăcină de nalbă sălbatică și fiartă cu vin și puțină sare și să beie dimineața pe nemâncat”

Exemplele sunt nenumărate. Am dat câteva pentru a evidenția importanța sării în viața tradițională.

În Maramureș există nenumărate izvoare cu ape sărate, fântâni de unde oamenii de-a lungul secolelor și mileniilor au folosit *“slatina”* pentru gătitul mâncării, pentru conservarea alimentelor, dar și în scopuri medicale, ne referim în special la băile sărate de la Coștiui, Ocna Șugatag, Ocna Slatina, Ieud, Botiza ș.a. În timp, producția sării s-a industrializat, aceasta devenind un produs *“de schimb”* foarte valoros - care se transporta încă în perioada medievală sub formă de bulgări de sare pe căruțe pe *“drumul sării”* sau cu plutele pe râul Tisa (vezi pentru aceasta capitolul *“istoricul sării”*).

Pentru viața de zi cu zi în gospodărie oamenii au creat obiecte de uz casnic folosite pentru păstratul sării în stare solidă sau lichidă: *“sărărițe”*, *“slătinău”*, *“toc pentru sare”* (pentru transportul saltinei), dar și *“valău”* pentru animale, ciubere pentru săratul cărnurilor de porc etc.

Obiectele de uz casnic și uneltele și obiectele mari folosite pentru păstratul sării și consumul ei au creat o adevărată cultură a sării, care iată cum am văzut mai sus implică și conotații spirituale și de etnoiatrie cu implicații adânci în viața omului.

Mihai Dăncuș