

SÓS FORRÁSOK HASZNOSÍTÁSA A MOLDVAI GORZAFALVÁBAN

A tengervízből keletkező sótelepek legfontosabb ásványa a kősó, amely bizonyos földtörténeti időszakok (perm, triász, miocén) folyamán hatalmas tömegekben halmozódott fel. Ilyen típusú lelőhelyek: Lengyelországban Wieliczka, Ausztriában Salzhammergut, Németországban Magdeburg-Stassfurt, Erdélyben Torda, Marosújvár, Parajd, Moldvában Aknavásár. A sónak meghatározó szerepe van az ember táplálkozásában, emellett a vegyipar fontos alapanyaga is.

Olyan helyeken, ahol a sótömegek a földfelszínhez közel vannak vagy éppenséggel felszínre kerülnek, gyakoriak a sóskutak és sós források. Erdélyben például több száz ilyen forrás ismert, közülük néhánynak a hasznosításáról részletes néprajzi leírás is született.¹

Gorzafalva az Ojtoz völgyében hosszan elnyúló település, lakói elcsángált székelyek. A terület geológiailag a Keleti-Kárpátok legkülső övéhez tartozik, gyúrt réteggű, miocén korú. A gyúrt rétegek felépítésében jelentősek a kősótartalmú képződmények, ezek Gorzafalva határában felszínre is kerültek. A sziklák között utat kereső Ojtoz jobb partján fekszik a falu **Zöldlunka** nevű része. A folyó hirtelen kanyarja északkeletről átöleli a sűrűn lakott berket. A falurész déli irányú terjeszkedésének a kopár oldalú **Sóhegy** szab határt, melynek oldalából három sós forrás fakad. A forrásoknak az itt élők nem adtak neveket, pedig emberemlékezet óta naponta használják a természetadta kincset. Sószükségletüket belőlük fedezik, boltból sót soha nem vesznek.

A források nincsenek bekerítve vagy befedve, gondozásuk csupán időnkénti kitisztításukból áll. Gorzafalván nem alakult ki a sós víz (románul salamură) használatának olyan jellegű korlátozása, mint Korondon, Atyhán és Sajószentandráson, itt a források vizét mindenki szabadon, szükséglete szerint használhatja.² A sós víz szállítására különösebb edénytípus nem alakult ki, általában műanyagból készült vedrekkel vagy bödönökkel viszik haza. Otthon a pince hűvösében, nagyméretű befőttesüvegekben tárolják.

Egy-egy család sószükséglete elsősorban tagjainak létszámától függ. Gorzafalván a sós vizet naponta használják főzéshez, ételek ízesítésére, az esztendő bizonyos időszakaiban élelmiszerek tartósítására, alkalmanként gyógyászati célokra.

1. Főzés sós vízzel

Az asszonyok mindig tartanak a konyhában egy kisebb üvegben vagy üvegcancsóban sós vizet, amit főztjeik ízesítésére használnak. Naponta főzött étel a *málé*. Egy 3 literes üstben főzött máléhoz 1 dl sós vizet öntenek. A különböző levesételek mind sós vízzel készülnek. Egy 5 literes fazékban fővő leveshez 1/4 dl sós víz szükséges.

2. Élelmiszerek tartósítása

Gorzafalván az őrölt hússal töltött szőlőlevél neve *galuska*. Azért, hogy téli disznóvágáskor galuskát készíthessenek, Szent Péter-nap előtt szőlőleveleket szednek, majd csomókba kötve egy nagy befőttesüvegbe rakják, és tömény sós vizet öntenek rá. Galuskakészítés előtt a sós léből kivesszük a szükséges mennyiségű szőlőlevelet és 2–3 órán át áztatják.

Jellegzetes téli eledel a zöldségféléből összeállított savanyúság, amit csak egyszerűen *murăturá*nak neveznek. Ebben van zöld paradicsom, dinnye, árdé (zöld paprika), zellerlevél, kapor, csombor, torma és néhány alma. A savanyúság úgy készül, hogy a megmosott zöldségeket és a fűszermövényeket egy 50–60 literes műanyag bödönbe teszik és hígított sós vizet (1 l sós vízhez 10 l víz) öntenek rá. Ugyanilyen módon tesznek el télire külön káposztát és salátát is.

Legtöbb sós víz a háztartásokban karácsony tájékán, disznóöléskor fogy. Ilyenkor a szomszéd falvakból, sőt még Onyestről is jönnek sós vízért, és napközben annyira kimerítik a forrásokat, hogy a helybeliek sokszor csak éjszaka tudják megtölteni edényeiket. A húsfélék tartósításához a sós víz kiváló. Füstölés előtt a húsokat 1½–2 órát, a csontokat 2–3 órát, a szalonnát pedig 1–2 napig tartják benne. Egyesek a szalonnát füstölés után is sós vízben tárolják, mert akkor nem avasodik meg.

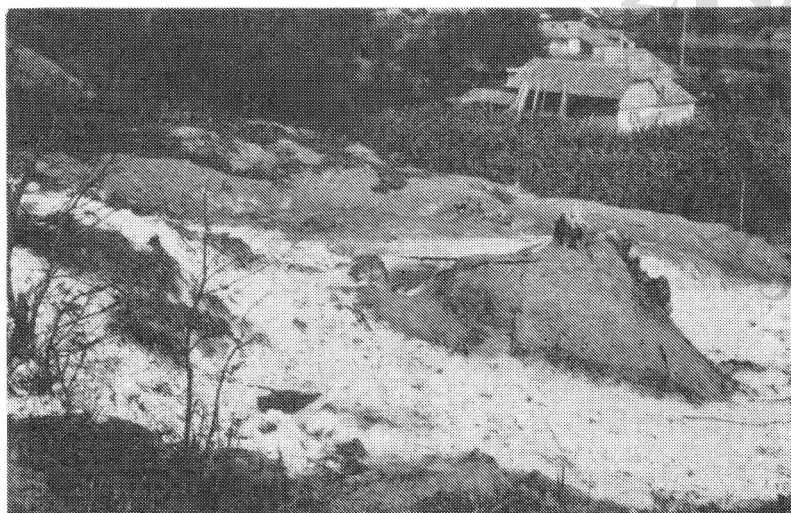
3. Gyógyászat

A tömény sós víz alkalmas reumás fájdalom enyhítésére is. A kezelésnek kétféle módja ismert:

a) Nyáron a Sóhegy alatti homokba gödröket vájtak, és a betegek az azokban összegyűlt, a Nap által felmelegített sós vízben üldögéltek. Ezt a módszert ma már nem alkalmazzák.



A Sóhegy déli oldala. Gorzfalva 1995. Fotó: Nagy Balázs



A három sós forrás egyike. Gorzfalva 1995. Fotó: Nagy Balázs



A sós vizet pincében üvegedényben tárolják. Gorzafalva 1995. Fotó: Nagy Balázs

b) A hazavitt sós vízből készítenek fürdőt, vagy meleg sós vizes ronggyal borogatják a fájó végtagokat.

A sós vízből sót is főznek. A források vizének rendkívüli töménységére utal, hogy egy 3 literes üstben főzés után 1,5 kg só marad. A főzött sót deszkára téve megszáritják, majd megtörik. Ezt használják sült húsok ízesítésére, disznóléskor a hurkába és a kolbászba is ebből tesznek.

A felszínre tört só miatt Zöldlunka falurész kútjaiban is sós víz van. Az itt élők ivóvizüket az Ojtoz bal partján lévő kutakból hordják.

Szakirodalom

- ISTVÁN Lajos
1978 *A korondi sós víz és használata.* In: *Népismereti Dolgozatok.* Bukarest.
- S. LACZKOVITS Emőke
1987 *Sósvíz, sóskutak Erdélyben.* In: *Arator – Dolgozatok Balassa Iván 70. születésnapjára.* Budapest.
- P. MADAR Ilona
1983 *Adalékok a parajdi sóbányászathoz és sókereskedelemhez.* Ethnographia.

Jegyzetek

1. István 1978. 101–106.; S. Laczkovits 1987. 185–188.; P. Madar Ilona 1983. 599–612.
2. Az említett településeken a sós kutak fölé zárható ajtajú kútházakat építettek, a sós víz használatát szigorú korlátok közé szorították. (Lásd a fent említett művekben.)

