Anatol EREMIA

Considerații onomasiologice privind istoria cuvintelor



A.E. – dr. hab., profesor cercetător, lingvist, specialist în onomastică. A editat 25 de cărți, cele mai recente fiind *Dicționar explicativ și etimologic de termeni geografici*, Chișinău, 2006; *Dicționar geografic universal*, Chișinău, 2008; *Localitățile Republicii Moldova. Ghid informativ documentar*, Chișinău, 2009; *Dicționar geografic universal*, București, 2008; *Atlasul hidronimic al Republicii Moldova*, Chișinău, 2017; *Destinul cuvintelor. Breviar onomasiologic,* Chișinău, 2017; *Tezaurul toponimic românesc. Republica Moldova. Arealul Leova*, Chișinău, 2018.

Limba română dispune de un arsenal bogat și variat de cuvinte care pot desemna mulțimea de realități din lumea materială și spirituală: ființe, lucruri, fenomene, însușiri, acțiuni. Aceste cuvinte fie că reprezintă formații lexicale create pe teren propriu sau împrumutate din alte limbi, fie că sunt moștenite din idiomurile de bază (latină, geto-dacă), având deci vechime de secole și milenii. În cursul dezvoltării istorice a limbii române, cuvintele vechi au suferit anumite modificări de formă și de conținut. Sub acest aspect prezintă interes multe cuvinte și termeni din lexicul actual.

Pâine. Pâinea este cel mai vechi aliment folosit de oameni, datând din epoci preistorice. Plantele cerealiere primare au fost sursele principale de hrană pentru cei dintâi oameni. Cultivarea cerealelor a consemnat trecerea oamenilor de la etapa de vânători-culegători la cea de agricultori. Prepararea pâinii nu doar a precedat apariția agriculturii, dar a și cauzat-o. Prin descoperirea pâinii hrana oamenilor a devenit mai accesibilă și mai ușor de procurat.

Se zice că acest podus alimentar a fost descoperit întâmplător, prin amastecul cu apă a boabelor de grâu mărunțite prin strivirea lor între pietre, aluatul obținut fiind apoi

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

copt pe pietrele încinse la foc. Se presupune că grâul, această plantă a plantelor, creştea spontan în regiunile de sud ale globului pământesc, cu mult înainte de perioada glaciară. Grâul a început să se cultive însă acum 7-8 mii de ani în Asia şi mai târziu în Europa. În Asia se cultiva deja orezul, în Africa sorgul, în cele două Americi porumbul. Din Europa cultivarea grâului s-a extins în Africa prin anii 4000 î. Hr., iar pe continentului Americii tocmai în sec. al XVII-lea, şi cu mult mai târziu în Australia. Pe teritoriul SUA grâul se cultivă din anul 1602, iar în Canada din 1812. Secara era răspândită mai cu seamă în ţările Europei de Nord.

Civilizaţia grâului începe din epoca de piatră şi tot din această epocă datează şi prima pâine de grâu coaptă. Egiptenii antici au inventat cuptoarele de pâinea şi tot ei i-au ridicat pe brutari din rândul sclavilor la rangul de meseriaşi liberi. Ei ştiau deja să prepare la vreo 30 de varietăţi de pâine. În Asia Mijlocie lipiile din aluat nedospit se coceau pe jăratic, pe pietrele înfierbântatete la foc sau pe pereţii încinşi ai cuptoarelor din piatră. Asemenea cuptoare, de formă rotundă, denumite *tonder (tander)*, se întâlnesc şi astăzi la populaţiile iranice şi turcice din ţările asiatice. Termenul, într-o forma uşor modificată *tandâr*, preluat probabil de la o veche populaţie turcică, circulă şi în graiurile româneşti sud-basarabene, având sensul de „pat de pământ lângă sau în dosul cuptorului".

Preparatele făinoase cu drojdie şi-au făcut apariţia mai întâi în Egipt, pe la mijlocul mileniului II î. Hr., iar după aceea în Grecia şi Roma. La greci zeiţa pâinii, cerealelor şi secerişului era Demetra. Toate popoarele lumii mănâncă astăzi pâinea cea de toate zilele. Cea mai căutată era pâinea integrală, preparată din făină de grâu nerafinată, aşa-numita pâine neagră. Pâinea albă era preferată de aristocraţi. Mai târziu însă preferinţele s-au schimbat, pâinea neagră devenind în zilele noastre mult preţuită prin valoarea sa nutritivă superioară.

Pe parcursul timpului, în fiecare ţară au fost create numeroase varietăţi de pâine şi copturi făinoase. În Spania se fabrică peste 300 de varietăţi de pâine, în Germania – peste 500, iar în Mexic – până la 1000 de tipuri de pâine. În Franţa se preţuieşte pâinea cu coajă crocantă şi cu goluri mari în interior. Vestita pizza italiană este gătită cu ulei de măsline, cu caşcaval, cu carne, cu legume şi cu ierburi aromatice.

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

Morăritul este cea mai veche ramură a industriei, urcând treptele istoriei de la râșnițele rudimentare la morile electrice moderne. Apariția morilor de vânt au înlesnit fabricarea făinii și producerea pâinii. Primele mori de vânt au apărut în Europa în secolele IX-X. Pe la mijlocul sec. al XIX-le în Basarabia funcționau circa 1700 de mori de vânt, de apă și cu tracțiune de animale. În Țările Românești primele mori de aburi și cu motor au fost puse în circulație începând cu a doua jumătate a sec. al XIX-lea.

La români agricultura se bazează pe cultivarea cerealelor, în special a grâului. În România anual sunt cultivate cu grâu aproximativ 2 mln de hectare, pentru panificație consumându-se 3-5 mln tone de grâu. În Republica Moldova, în fiecare an, sunt semănate cu grâu circa 300 mii de hectare, panificației fiindu-i destinate 25 mii tone de grâu. Pâinea este produsul cel mai mult consumat de românii din ambele teritorii, câte 90-100kg de fiecare locuitor, față de 60-70kg de pâine cât consumă anual un vest-european.

În satele românești pâinea se cocea în anumite zile, de obicei spre sfârșitul săptămânii, joia sau vinerea. Aceasta se făcea în deplină liniște și bunăînțelegere între membrii familiei. Vizitele oaspeților în aceste zile nu erau bine văzute. Numărul pâinilor trebuia să fie de fiecare dată cu soț, crezându-se că astfel se vor consolida relațiile dintre părinți și va spori trăinicia familiei. Copii erau primii care gustau pâinea proaspăt coaptă. De preferință erau feliile de pâine caldă unse cu miere.

Cuvântul *pâine* ne-a rămas moștenire de la romani. În latină etimonul său *panis* a fost creat pe baza verbului *pasco, -ere*, care însemna „a mânca, a se hrăni". Cuvântul e cu adevărat vechi, însă, după cum s-a menționat, nu e mai vechi decât însăși pâinea. Pâinea există de când grâul, iar grâul de când lumea. Din latină și greacă ne-au venit, în mod direct sau prin intermediul altor limbi, multe cuvinte ce denumesc diverse produse făinoase: *plăcintă* din lat. *placenta* „plăcintă, prăjitură", *turtă* din lat. **turta* (*torta panis*) „pâine rotundă", *azimă* „pâine din aluat nedospit" din ngr. *asimos*, *franzelă* din ngr. *franzola* „pâine albă de formă lunguiață", *biscuit* din fr. *biscuit*, *pateu* din fr. *pâté*, *tortă* din it. *torta* sau germ. *Torte*. Contactelor etnolingvistice cu populațiile slave îșI datoresc întrebuințarea în limba noastră a mai multor cuvinte: *covrig* din bulg. *ковриг* „pâine mică rotundă", *colac* din bulg. *колак*, *cozonac*

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

din bulg. *козунак* (*кузунак*), *piroșcă* din rus. *пирожок* (pl. *пирожки*). Pe terenul limbii noastre au fost create denumirile *lipie, prăjitură, prăjițel, vărzare*.

În latină, de la tema verbului *pasco, -ĕre* „a mânca, a se hrăni", s-au format mai multe derivate care au fost moștenite în limba română. Să se compare: lat. *pascha* > rom. *pască*, lat. dim. *pastillus* > rom. *pastilă* „preparat alimentar de forma unei bomboane", lat. *pastio, -onis* > rom. *pășune*, lat. *pastor* > rom. *păstor*. În limba română *pâine* are și sensurile de „cereale, recoltă de cereale", „hrană pentru trai", „existență", „agoniseală, avuție", „ funcție, slujbă".

Vechi, foarte vechi în limba noastră, este și cuvântul *pită* (pop. *chită*), folosit cu același înțeles de „pâine", preluat dintr-o limbă sud-slavă, dar cu rădăcini în străvechea indo-europeană. Îl regăsim și în alte idiomuri europene actuale (greacă, albaneză, italiană, spaniolă). În română a dezvoltat seria de derivate: *pitușcă* „pâinicuță", *pitar* „brutar", *pitărită* „brutărită", *pitărie* „brutărie". În vechea societate românească *marele pitar* era boierul de divan însărcinat cu aprovizionarea curții domnești și a oștirii cu pâine. În subordinea lui se aflau mai mulți *pitărei*.

Cuvântul *pâine* are cea mai bogată și variată încărcătură semantică, dispunând de o înaltă frecvență în limba literară și în vorbirea populară cotidiană. Cuvântul e prezent în cărțile sfinte, în basme și legende, în scrierile literare. Termenul e folosit frecvent în locuțiuni și expresii românești: *a mânca pâine și sare cu cineva* „a împărți cu cineva binele și răul", *a întâmpina pe cineva cu pâine și sare* „a întâmpina pe cineva cu deosebită cinste", *a avea pâinea și cuțitul în mână* „a avea la îndămână toată puterea", *a fi în pâine* „a avea o slujbă bună", *a mânca pâinea degeaba* „a fi nefolositor", *a pune în pâine pe cineva* „a face cuiva rost de slujbă". Din familia cuvântului *pâine* fac parte și derivatele *pâinică, pâinicuță, pâinișoară, pâiniță*.

Din *panis*, cu prefixul *co-*, a rezultat în latina târzie cuvântul *companio, -onis* „tovarășie", de la care provine fr. *compagnon* „tovarăș, camarad", acesta dând naștere apoi termenului fr. *compagnie* „tovărășie, asociație, societate", „companie de soldați", cuvinte împrumutate apoi în limba noastră cu formele *companion* și *companie*. Obiectul împletit din nuiele, pe care noi îl numim *paner*, la romani era folosit doar la

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

transportarea sau păstrarea pâinii. Astăzi, după cum se știe, panerul are o întrebuințare mult mai largă. Iată și o serie de alte cuvinte legate, într-un fel sau altul, de noțiunea „pâine”: *panifica, panificabil, panificare, panificație.*

Pâine este un cuvânt de rară semnificație, cu sonoritate de vers și poezie. Pâinea este cel mai de preț dar al naturii, sfințit însă de plugar prin grijă și muncă, prin dragostea sa față de glie. Pâinea e bunul material și spiritual păstrat de la strămoși. *Am nevoie de pâine – Vin la el, la plugar. Am nevoie de bunătate – Vin la el, la plugar. Am nevoie de cântece bătrâne – Vin la el, la plugar. De dârzenie, de sănătate – Vin la el, la plugar.* În acest fel își destăinuie crezul artistic poetul Grigore Vieru. Cu pâine și sare întâmpinăm pe cei mai scumpi oaspeți. Despre omul bun spunem că *este bun ca pâinea cea caldă*. Un lucru, dacă e lucru bun, zicem că *este căutat ca pâinea cea proaspătă*.

În mediul rural pâinea se obținea în trecut și se mai obține încă prin procese naturale de preparare și coacere. Astăzi, pe alocuri, odată cu industrializarea producerii pâinii și făcându-se abuz de tot felul de amestecuri, acest aliment s-a transformat într-un mijloc de căpătuire, de dobândire a veniturilor nemeritate. Scriitorii antici satirizau negustorii și reprezentații clasei sus puse pentru care pâinea însemna doar bani, avere și distracție. Oamenii de rând asociază pâinea cu munca și pământul, însemnând pentru ei viață și sănătate. Strămoșii noștri ne-au lăsat pâinea ca dar al naturii, ca produs al conlucrării soarelui, pământului și muncii.

În tote timpurile pâinea a fost măsurariul valorilor materiale și spirituale. În schimbul cerealelor, oamenii câmpului își procurau uneltele de muncă, lucrurile de întrebuințare casnică, îmbrăcămintea. Pâinea lega jurământul de prietenie și înfrățire, era simbolul credinței și încrederii, servea drept mărturie a înțelegerii oamenilor din diferitele domenii și sfere de activitate.

Pâine și pace! Pâine, pace și sănătate! Pâinea cea de toate zilele și neapărat *La anul și la mulți ani!* Pâinea este ceea ce și-au dorit-o oamenii întotdeauna și dintotdeauna. Pâinea este eterna bucurie a vieții noastre. *Pâine* este cuvântul cu strălucire de aur, simbolizând bogăția țării și fericirea oamenilor.

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

Sare. Sarea e unul dintre cele mai prețioase alimente de care oamenii nicicum nu se pot lipsi în viața lor. Scumpă și mult căutată era și pe vremuri sarea. Despre aceasta ne mărturisesc scrierile autorilor antici. În China antică sarea era mult mai prețioasă decât aurul. Documentele atestă că vechii chinezi își plăteau impozitele cu anumite cantități de sare. Istoricul antic Pliniu povestea că în anumite perioade solda militarilor romani era plătită cu bulgări de sare. Mai apoi soldații romani primeau *solarul*, o alocație monetară pentru a procura sarea și alte alimente. Mai târziu acest cuvânt a devenit un termen pentru noțiunea de astăzi „salariu" (leafă).

La începuturi sarea se obținea prin evaporarea apei de mare, iar mai târziu prin explorarea zăcămintelor subpământene. Se presupune că oamenii primitivi acumulau aditivul alimentar de sare prin consumul de plante care de la natură conțineau anumite doze de sare, plante ce creșteau în apropierea lacurilor sărate și pe țărmurile mărilor și oceanelor. În aceste locuri sarea se strângea și de pe pietrele masive, ea provenind din picăturile de apă aduse de valuri și evaporate sub acțiunea căldurii razelor solare. Sarea se obținea și prin fierberea apei de mare până la o anumită concetrație. Se utiliza și apa sărată a izvoarelor minerale.

În Evul Mediu, iar în unele regiuni marine și astăzi, sarea se produce prin sistemul salternelor. Salternele sunt niște platforme plane, construite din scânduri și alte materiale lemnoase și rășinoase, instalate pe malurile mărilor și lacurilor sarate, incipientele formate fiind umplute cu apa sărată a mării și lacurilor. Sub acțiunea căldurii solare apa, după o anumită perioadă de vreme, se evapora și în locul ei rămânea un strat subțire de sare. Sarea de mare sau altfel zis sarea solară era folosită alături de cea obținută prin extracție din minele de sare. Principalele mine de sare de pe continental european se află astăzi în Spania, Franța, Germania, România, Polonia, Ucraina, Rusia.

România este țara cu cele mai importante zăcăminte de sare din Europa. Sub podișul Transilvaniei, aproape peste tot, se găsește un strat de sare gros de circa 400 m, care în unele zone se ridică până aproape de suprafață. Drept dovadă e *Muntele de Sare,* monument al naturii de tip geologic, situat în județul Prahova, pe teritoriul administrativ al orașului Slănic Prahova. Așa-zisul munte s-a format prin prăbușirea unei vechi galerii de exploatare a sării, antrenând totodată o alunecare

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

de teren și dezgolind astfel masivul subteran de sare. Există dovezi arheologice care confirmă faptul că dacii exploatau sarea din multe zone din interiorul Transilvaniei. Aici romanii extrăgeau sarea din gropi de suprafață, pe care le părăseau și care ulterior se trasformau în lacuri cu apă sărată. Prin ocnele de sare, Dacia era tot atât de importantă Imperiului Roman ca și minile sale de aur.

Sarea continuă sa reprezinte o resursă naturală importantă în întreaga lume. Exploatarea sării se face astăzi cu mijloace mecanizate și cu limitarea expunerii omului la diversele pericole de sănătate. Exploatarea primitivă a sării mai dăinuie încă pe alocuri. În Senegal prețiosul material este adunat de pe țărmul oceanului, rămas prin gropile din care s-a evaporat apa.

Comerțul cu sare a devit mai târziu o afacere profitabilă. Dreptul de exploatare a minelor de sare și permisiunea pentru comerțul cu sare a ajuns să fie obținut prin acordul conducătorilor de state. Beneficiari ai acestor drepturi erau persoanele alese (demnitarii, nobilii) și unele instituții (cancelariile domnești, mănăstirile), care au instaurat monopoluri și au fixat prețuri la sare.

În România se găsesc cele mai importante și interesante saline naturale: Salina Ocnele Mari (jud. Vâlcea), Salina Târgu Ocna (jud. Bacău), Salina Slănic Prahova (jud. Prahova), Salina Turda (jud. Cluj). Unele saline românești datează încă din perioada romană a Daciei. În prezent unele saline reprezintă adevărate stațiuni balneare și centre turistice. Multe dintre ele găzduiesc biserici cu icoane sculptate în sare, muzee, galerii de vinuri, restaurante. În incinta lor se organizează conferințe științifice, festivaluri muzicale, competiții sportive.

Beneficiile de sănătate ale salinelor sunt bine cunoscute: microclimatul constant și temperatura de aproximativ 13 grade, aerul încărcat de particule ionizate, diozii de carbon și sare care ajută la creșterea imunității organismului în lupta împotriva microorganismelor. Salinele tratează boli precum astmul bronșic, rinitele, sinuzitele, reumatismul. Salinele din unele regiuni ne impresionează prin aspectul și formele inedite ca lăcașuri de cult sau galerii de artă, ca spații special amenajate pentru diferite evenimente festive, ca restaurante luxoase, acestea frecventate mai des de turiști.

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română”
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

Vechile mijloace și procese de dobândire a sării nu puteau asigura necesitățile oamenilor. Duceau mare lipsă de sare mai ales locuitorii regiunilor de stepă și de pustiu. Deosebit de necesară era sarea pentru traiul zilnic al păstorilor, pentru prepararea cărnii și brânzeturilor, pentru hrana vitelor. În zonele îndepărtate de saline sarea era transportată pe anumite drumuri. Din vechile scrieri sunt cunoscute drumurile sării din Germania (Salzstraße), Austria (Salzwege), Polonia, România. Existau traseuri prin munți, unde pentru transportul sării se foloseau animalele de povară. Sunt bine cunoscute și căile navigabile, cu ajutorul plutelor, pe râurile Dunăre, Mureș, Someș.

Termenul *sare* îl regăsim în unele nume de locuri și localități din arealul etnolingvistic românesc: *Sărata, Sărăteni, Sărătura, Sărături*oasa, *Sărățelul, Sărățeni, Sărățica, Slatina, Slătioara, Sărata-Monteoru, Fundul Sării, Lacul Sărat, Râmnicul Sărat, Slatina de Mureș, Slatina Timișului*. Cuvintele *sare* și *sălină* sunt prezente și în toponimia țărilor europene: *Salinas* (Spania), *Salins* (Franța), *Salzburg* (Austria, Germania), *Saltcoats* (Scoția), *Salzkotten* (Austria), *Heilbronn* (Elveția). Orașul Salzburg din Austria este situat într-o zonă cu multe saline. Multe dinte orașele amintite se află așezate în prejma vechilor drumuri ale sării.

Însuși cuvântul *sare* noi l-am moștenit din latină (*sale, -is*), însă originea lui lingvistică e mult mai veche. Specialiștii văd la baza lui un radical indo-european, existent în multe limbi vechi și contemporane. Să se compare: lat. *sale*, gr. *σαλσ*, sp., port. *sal*, fr. *sel*, it. *sale*, engl., sued. *salt*, germ. *salz*, v. slav. *соль*, bulg. *сол*, rus. *соль*, ucr. *сіль*, pol. *sól*, ceh. *sul*, slov. *sol'*. Radicalul lat. *sal-* poate fi recunoscut în fr. *sause*, care în limba noastră a dat naștere denumirii preparatului culinar *sos*. Același component îl conține it. *insalata* și fr. *salade*, ultimul împrumutat de noi cu forma *salată*.

Pe terenul limbii române termenul *sare* a dezvoltat seria de derivate și compuse: *sărărie* „salină", *sărăriță* „solniță", *sărătură* „teren bogat în săruri minerale solubile", „alimente conservate cu sare (în special pește)", *săricică* „sare de lămâie", *sare amară* „medicament", *sarea pământului* „reprezentanții de frunte ai unor grupuri sociale". Din același câmp lexical-semantic fac parte cuvintele: *salin* „cu caracter de sare", *sălină* „mină de sare", *salinitate* „gradul de saturare a unui sol sărat sau ape sărate", *ocnă de sare* „mină de sare; salină".

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

Importanța pe care o avea sarea în viața oamenilor, grija de a o procura și păstra rezultă din numeroase tradiții, obiceiuri, legende, care s-au păstrat la noi până în prezent. De străvechea sare de mare ne amintește expresia *a făgădui marea cu sarea* (sau *marea și sarea*), ceea ce înseamnă a făgădui ceva neobișnuit, un lucru imposibil de realizat. Acestei expresii îi corespund echivalentele sinonimice *a făgădui munți de aur, a făgădui cerul și pământul.*

La multe popoare *a vărsa sarea* se consideră un semn rău, prevestitor de neplăceri și supărări. *A rupe sarea* însemna la greci „a călca jurământul", „a nu fi de condiție". Pentru a-și cumpăra prețiosul aliment, după cum s-a menționat deja, ostașilor romani li se acorda o sumă de bani specială care se numea *salarium*. De aici cuvântul din limba noastră *salariu*, cu sensul de „leafă". La români și la alte popoare e răspândit obiceiul de a primi un oaspete drag cu pâine și sare. Expresia *a mânca sare cu cineva* semnifica pe vremuri „a face o legătură de prietenie". Zicem, de obicei, *a mânca pâinea și sarea cuiva*, când vrem să arătăm că cineva se hrănește la masa cuiva, se bucură de îngrijirea cuiva. Sunt frecvent folosite și expresiile: *a rămâne la mâna de sare* „a fi foarte sărac", *a face pe cineva cu sare și piper* „a mustra rău pe cineva", *a-i fi drag cuiva ca sarea în ochi* „a-i fi cuiva nesuferit", *a-i pune cuiva sare pe rană* „a-i face cuiva rău, a-i pricinui dureri". Zicerea *mai bine să întingi în sare și să te uiți la soare, decât să întingi în unt și să cauți în pământ* evidențiază clar diferența dintre bogăție și sărăcie și alegerea pe care trebuie să o facă omul în viață de toate zilele.

Proverbele despre sare reflectă atât valoarea sa vitală, cât și valoarea experienței de viață. Vechile proverbe și zicători se folosesc în situații de satiră și umor, dar mai cu seamă pentru a atrage atenția asupra unui fapt, pentru a însuși o povață, o învățătură, pentru a sfătui și a trage o concluzie. În operele literare, în creația orală populară, în vorbirea cotidiană sunt frecvet folosite zicerele: *Bulgărele de sare tăinuiește o muncă istovitoare. Cu trudă mare în ocne se taie sarea. Gluma fără de sare preț nu are. E meșter mare cel care pune cu măsură sare în mâncare. A vărsa sarea pe jos e „a ceartă".* Despre făgăduielele unora se spune *adevăr în ele cât într-un grăunte de sare.* Semnul de bunastare a unei familii era faptul *că are permanent pâine și sare pe masa.* O veche povață glăsuiește: *primește cu evlavie pâinea și sarea dăruită.* Pentru a cunoaște

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)

o persoană se spune că împreună cu el *trebuie să mănânci un pud de sare.* Discursurile răutăcioase sunt numite *vorbe sărate. Vorbele sărate provacă neînțălegeri și vrajbă.* Pe vremuri sarea simboliza înțelepciunea și credința în adevăr. „Acordul de sare" era considerat o garanție a unei înțelegeri ferme. Se zice că j*urământul pe pâine și sare leagă prietenii puternice.* Reprezentanții de bază ai societății sunt numiți prin excelență *sarea pământului.*

Sarea are numeroase proprietăți curative. Apa cu sare domolește durerile de dinți. Soluțiile cu sare vindecă mai repede rănile. Amestecul apei cu sare este folosit des la spălatul hainelor, le păstrează vii culorile și previne decolorarea lor. Sarea scoate petele, albește și scrobește țesăturile.

Astăzi permanent suntem informați câtă sare trebuie să consumăm pe zi, pentru că consumul excesiv de sare este dăunător sănătății. Porțiunea zilnică de sare poate fi redusă prin consumul de legumele proaspete: roșii, ardei, vinete, sfeclă, morcov, varză. Zarzavaturile, cerealele și integralele conțin de la natură dozele de sare necesare omului. Să luam aminte deci: *sare cu măsură în bucate, cumpăt și cu rațiune în celelalte toate.*

Bibliografie

Anuarul statistic al României, București, 2017.

C. Brașoveanu, *Salinele noastre,* București, 1901.

Iulian Chivu, *Cultul grâului și al pâinii la români,* Craiova, 2017.

Mica enciclopedie agricolă, București, 1988.

Sarea, timpul și omul, Sfântul Gheorghe, 2006.

Tudor Pamfile, *Agricultura la români,* București, 1913.

Ion Vlăduțiu, *Etnografia românească.* București, 1973.

BDD-A31141 © 2020 Revista „Limba Română"
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 22:59:25 UTC)