ACADEMIA ROMÂNĂ

INSTITUTUL DE ARHEOLOGIE "VASILE PÂRVAN" CENTRUL DE TRACOLOGIE

THRACO-DACICA

SERIE NOUĂ

TOMUL II-III (XXV-XXVI)

2010-2011



ACADEMIA ROMÂNĂ

INSTITUTUL DE ARHEOLOGIE "VASILE PÂRVAN"

COLEGIUL DE REDACȚIE

Acad. Alexandru Vulpe (București); dr. Marius Tiberiu Alexianu (Iași); acad. Mircea Petrescu-Dîmbovița (Iași); prof. dr. Manfred Oppermann (Germania); prof. dr. Constantin C. Petolescu (București); prof. dr. Katalin Poruzhanov (Sofia); acad. Nicola Tasić (Belgrad); dr. Aurel Rustoiu (Cluj-Napoca); dr. Aurel Zanoci (Chișinău).

COMITETUL DE REDACȚIE

Redactor-sef:

CRISTIAN SCHUSTER

Secretar de redactie:

VLAD V. ZIRRA

Membri:

ALEXANDRA COMȘA, DAN DANA, ANCA GANCIU, ALEXANDRU S. MORINTZ, VALERIU SÎRBU, DANIEL SPÂNU, MIHAIL ZAHARIADE (redactor adjunct)

Redactor:

DANIELA ROMAN

Redactor (Editura Academiei Române):

VIRGINIA PETRICĂ

Tehnoredactare:

ANCA GANCIU, VLAD V. ZIRRA

Photo on the cover: gold earring from Zimnicea cemetery

Comenzile se vor adresa la:

EDITURA ACADEMIEI ROMÂNE, Calea 13 Septembrie, nr. 13, sector 5, 050711, Bucureşti, România; tel.: 4021-318 81 46, 4021-318 81 06; fax 4021-318 24 44; e-mail: edacad@ear.ro

ORION PRESS IMPEX 2000 S.R.L., P.O. Box 77-19, sector 3, București, România; tel./fax: 4021-610 67 65, tel./fax: 4021-210 67 87; e-mail: office@orionpress.ro

S.C. MANPRES DISTRIBUTION S.R.L., Piața Presei Libere, nr. 1, corp B, etaj 3, cam. 301-302, sector 1, București; tel.: 4021-314 63 39, fax: 4021-314 63 39; e-mail: abonamente@manpres.ro, office@manpres.ro

Manuscrisele pe care doriți să le publicați, precum și orice corespondență, se vor trimite pe adresa comitetului de redacție: Institutul de Arheologie "Vasile Pârvan", str. Henri Coandă, nr. 11, 010667, sector 1, București, România; tel./fax: 4021-212 88 62; e-mail: thraco.dacica@yahoo.com



© 2012, EDITURA ACADEMIEI ROMÂNE www.ear.ro

THRACO-DACICA

SUMAR / SUMMARY

retre Roman	
Ostrovul Corbului zwischen Flusskm. 911–912. Die Siedlung der Coţofeni–Kultur	5
Alexandra Comșa, Raluca Kogălniceanu, Alexandru Nălbitoru	
The Burial beneath the Getic Earthen Defence Wall of the <i>Dava</i> from Radovanu – <i>Gorgana Întâi</i>	31
Cristian Ioan Popa	
Between Ornaments, Social Status and Symbolism. Spectacle-Shaped Pendants	
of the Transylvanian Bronze Age	39
Alin Frînculeasa, Dan Lichiardopol †	
Bronze Age Funeral Discoveries in Câmpina, Prahova County – Preliminary Notes	51
Mihail Zahariade	
Once Again On The Troy's Thracian Allies	63
Niculae Conovici †, Anca Ganciu, Mihai Irimia †, Vlad V. Zirra	
Repere cronologice pentru nivelurile de locuire getice timpurii de la	
Satu Nou - "Valea lui Voicu" (com Oltina, jud. Constanța)	71
Done Şerbănescu, Cristian Schuster, Alexandru S. Morintz, Laurențiu Mecu	
Recent Archaeological Investigations of the Radovanu Davae in Călărași County.	
Constructions and Fire Installations	101
Georgeta El Susi	
Faunal Remains from "Piatra Craivii" Fortress (Cricău Commune, Alba County). Campaign 2008 .	123
Liana Oța Tombes d'inhumation en chambre, avec puits et corridor de la Mésie Inférieure	121
	131
Marius Alexianu, Olivier Weller, Robin Brigand, Roxana-Gabriela Curcă Ethnoarchéologie des sources salées de la Moldavie Précarpatique:	
une taxonomie des habitats	145

ABSTRACTS OF THE PH.D. THESIS

Cristinel Fântâneanu	
The Early Bronze Age on the Lower Olt	155
Vlad Ionuţ Semuc Elements of Romanian Mythical Geography. Căluşul	163
REVIEWS	
Constantin C. Petolescu:	
Mihail Zahariade, The Thracians in the Roman Imperial Army. From the First	
to the Third Centuries AD I Auxilia	169
Alexandra Comșa: Sultana Avram, Incursiune în antropologie	173
NECROLOGY	
Alexandra Comșa	
Sergiu Haimovici	177
Instrucțiuni pentru întocmirea contribuțiilor, notelor și a bibliografiei pentru revista <i>Thraco-Dacica</i>	189



ETHNOARCHÉOLOGIE DES SOURCES SALÉES DE LA MOLDAVIE PRÉCARPATIQUE : UNE TAXONOMIE DES HABITATS

MARIUS ALEXIANU, OLIVIER WELLER, ROBIN BRIGAND, ROXANA-GABRIELA CURCĂ

Mots-clé: Ethnoarchéologie, sources salées, Moldavie précarpatique.

Résumé: Les recherches ethnoarchéologiques centrées sur l'exploitation des sources salées dans la zone de la Moldavie précarpatique ont mené à une nouvelle classification des habitats par rapport à cette ressource naturelle indispensable pour la vie des communautés préhistoriques, y compris celles appartenant au «Bronze Thrace» ou à «La Tène géto-dace».

Cuvinte-cheie: Etnoarheologie, izvoare de apă sărată, Moldova subcarpatică.

Rezumat: Cercetările etnoarheologice axate pe exploatarea izvoarelor de apă sărată din Moldova subcarpatică (2003-2010) au condus la o nouă clasificare a locuirilor umane în funcție de aceste surse de aprovizionare cu un mineral indispensabil pentru viața comunităților preistorice, inclusiv din "Bronzul tracic" și "La Tène-ul geto-dacic".

Presque deux décennies ont passé depuis la publication de la première étude ethnoarchéologique roumaine1. Depuis, les recherches centrées sur l'archéologie des sources salées de la Moldavie précarpatique (y compris avec des indices d'exploitation appartenant au «Bronze Thrace» ou à «La Tène géto-dace») ont connu une relative constance², tandis que les recherches ethnoarchéologiques ont été véritablement reprises à partir de 2003 dans le cadre d'un projet franco-roumain de longue haleine conduit par l'un d'entre nous (O.W.). Depuis fin 2007, ces recherches ont connu une nouvelle impulsion dans le cadre d'un projet roumain3, dont l'équipe restreinte (dr. M. Alexianu – directeur, dr. O. Weller – expert spécialiste, dr. V. Cotiugă, dr. R.-G. Curcă et dr. I. Moga - membres, dr. R. Brigand - collaborateur) a réussi à collecter une quantité impressionnante de données ethnographiques dans les départements de la Moldavie précarpatique (143 enquêtes effectuées entre 2004 et septembre 2010) (Fig. 1). Ces dernières, de par leur caractère systématique et une grande variété de contexte, ont permis de soulever de nouvelles problématiques4 ou ont conduit à reconsidérer des résultats plus anciens.

Dans cette dernière catégorie s'inscrit la problématique de la distribution des habitats en regard des sources salées⁵. En effet, l'accumulation des données ethnographiques nous a conduit à réévaluer nos approches antérieures qui ne prenaient pas en considération la distinction fondamentale entre l'exploitation du sel en dispersion liquide et la production de sel cristallisé obtenu depuis ces mêmes saumures naturelles.

A partir de nos recherches ethnographiques, trois principales modalités d'exploitation sous forme liquide des sources salées peuvent être distinguées:

- 1. Prélèvement, transport et utilisation de l'eau salée:
- 2. Prélèvement, transport et chauffe de l'eau salée pour l'obtention du sel cristallisé;
- 3. Prélèvement, transport et utilisation du sel naturellement cristallisé autour de la source salée.

EXPLOITATION DES SAUMURES NATURELLES

Les recherches effectuées jusqu'à présent indiquent l'existence de trois types d'approvisionnement aux sources salées selon les distances parcourues et le nombre de villages utilisateurs (Fig. 2). Ces trois catégories d'aires de circulation d'eau salée sont établies en fonction de l'extension spatiale des localités utilisatrices des saumures naturelles, mais dépendent aussi des caractéristiques enregistrées⁶ pour chaque émergence salée (type de puits, débit, profondeur, salinité, composition chimique, accessibilité) comme nous avons pu le démontrer à travers plusieurs séries d'analyses statistiques⁷. Ces trois types d'aire d'approvisionnement ont été définis dans les termes suivants:

1. Aire villageoise, dans le cas des sources d'importance strictement locale, utilisées par un à trois villages situés à une distance ne dépassant pas 5 km.

¹ Alexianu et al. 1992.

² Dumitroaia 1994; Ursulescu 1995; Chapman et al. 2002; Chapman et al. 2003-2004; Monah 2002; Monah et al. 2003; Andronic 1989, Andronic, Ursu 2003; Chapman, Monah 2007; Danu et al. 2010; Munteanu, Dumitroaia 2005 Munteanu 2006; Munteanu et al. 2007; Nicola et al. 2007; Weller, Dumitroaia 2005; Weller et al. 2007a; Weller et al. 2007b; Weller et al. 2007c; Weller et al. 2010a; Weller et al. 2010b; Weller et al. 2011; Dumitroaia et al. 2008; Diaconu, Garvăn 2010.

³ Alexianu, Weller 2009.

⁴ Alexianu, Weller 2007; Alexianu *et al.* 2007a; Alexianu *et al.* 2007b; Alexianu *et al.* 2008.

⁵ Alexianu 2007; Alexianu et al. 2007b.

 $^{^6}$ Weller $et\ al.\ 2007b$ et Weller $et\ al.\ 2010a.$

⁷ Weller et al. 2011.

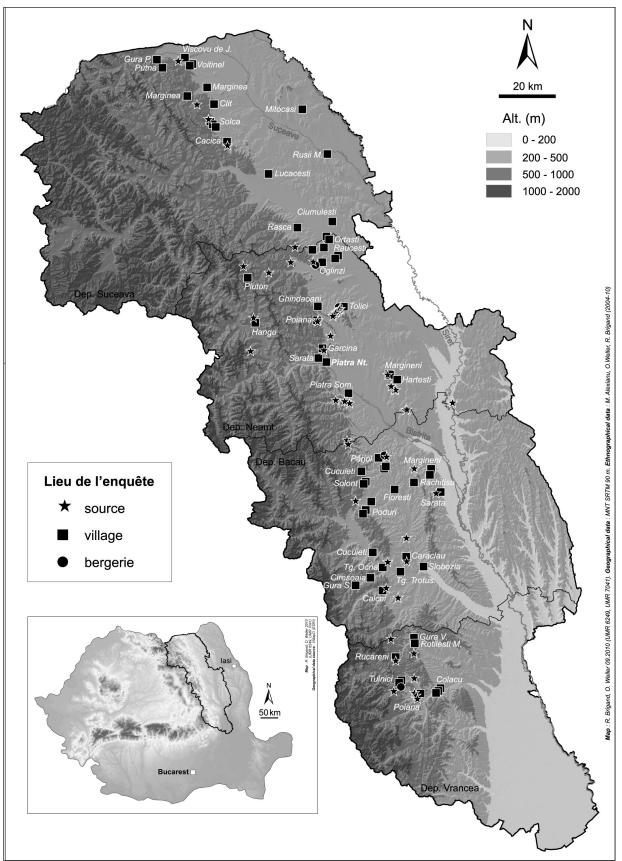


Fig. 1. Zone d'étude et lieux d'enquêtes ethnographiques (2004-2010).

- 2. Aire communale, dans le cas des sources utilisées par plus de quatre villages situés à des distances pouvant atteindre 20 km.
- 3. Aire supracommunale, dans le cas des sources utilisées par de nombreuses localités (rurales, mais aussi urbaines) dont l'attraction s'exerce sur de

grandes distances, bien supérieures à 20 km.

Les réelles dimensions de l'approvisionnement en eau salée dans l'espace précarpatique de la Moldavie se révèlent dans les moments de restriction (guerre, crise temporaire d'approvisionnement en temps de paix), quand le système d'approvisionnement en sel

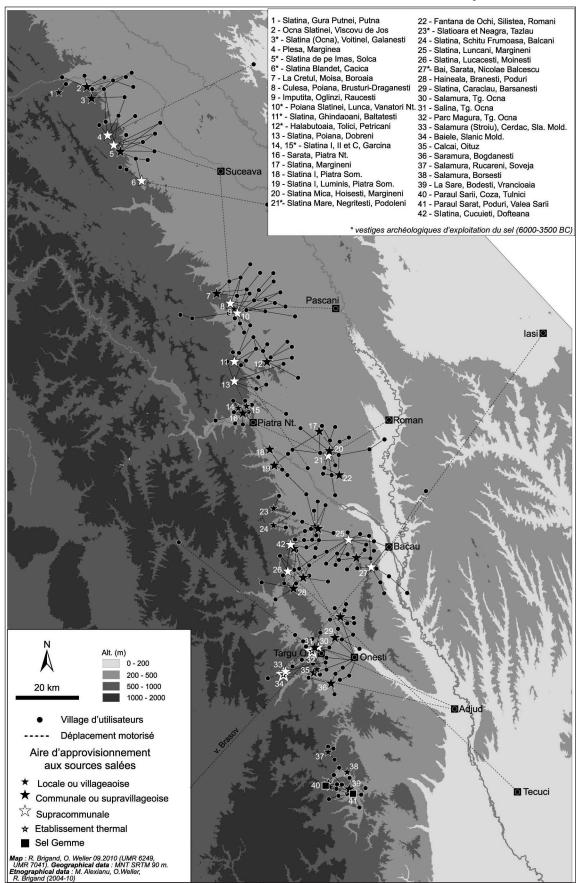


Fig. 2. Réseaux et aires d'approvisionnement en eau salée.

gemme n'est plus opératoire. Dans ces situations, les enquêtes ethnographiques ont indiqué des transports d'eau salée sur des distances allant jusqu'à 100 km.

L'APPROVISIONNEMENT EN EAU SALÉE

Plusieurs situations ont été mises en évidence quant aux rapports entretenus entre l'homme, les communautés humaines et les sources salées :

1. Point d'approvisionnement en eau salée qui

correspond aux alentours immédiats de la source salée; l'approvisionnement est de courte durée et dépend de la capacité totale des récipients utilisés pour le transport, du débit de la source salée, du volume total du puits et du nombre de personnes qui participent au puisage de l'eau salée et au versement dans les récipients de transport. Il s'agit d'une activité humaine qui ne génère que très peu de traces à l'exception de tessons céramiques, ou, aujourd'hui, de bouteilles plastiques, provenant des contenants accidentellement brisés. Dans cette catégorie, on peut inclure toutes les sources salées auprès desquelles ont été trouvés quelques fragments céramiques sporadiques d'une ou de plusieurs périodes. Cette zone n'est pas véritablement habitée; elle est seulement fréquentée occasionnellement par l'homme.

2. Habitats qui s'approvisionnent directement à une source salée.

2.a. Habitats saisonniers de type bergerie (Fig. 3). L'eau salée est quelquefois utilisée pour la préparation du fromage (roum. caş) et seulement pour l'alimentation des bergers; les morceaux de

ronnementales. Par exemple, à la source salée de Hălăbutoaia à Țolici (Neamţ) les microfossiles non polliniques (spores de champignons coprophiles) ont montré l'existence d'activités pastorales synchrones d'une exploitation du sel datée du Néolithique⁸; ou encore, dans le cas de la source salée de *Poiana Slatinei* à Lunca (Neamţ), où le choix des combustibles utilisés pour l'exploitation du sel au Néolithique ancien semblerait bien être complémentaire d'une alimentation fourragère animale⁹.

2.b. Habitats proprement dits. Les enquêtes ethnographiques ont souligné que tous les villages proches d'une source utilisent l'eau salée telle que. Nous avons pu mettre en évidence deux situations distinctes: soit il n'y a qu'une seule source pour une zone donnée; soit, dans le cas où plusieurs sources coexistent dans une même zone, il en existe une seule de qualité supérieure quant à sa salinité, son débit important et son accès aisé. Actuellement, l'approvisionnement en eau salée se fait par des habitants situés à des distances de 10 à 15 km de la source, mais certains peuvent parcourir jusqu'à 25-30 km (Fig. 5).

Lorsque plusieurs sources salées, situées à une distance de 5-6 km l'une de l'autre, présentent



Fig. 3. Bergerie et préparation du fromage (Hălăbutoaia, Țolici, Petricani, Neamţ; Mătăhuia, Căşăria, Dobreni, Neamţ). Photos OW.

cas rapidement trempés dans l'eau salée avant d'être consommés présentent en effet une saveur particulière. La zone est souvent parcourue par les troupeaux. L'identification des habitats saisonniers de ce type à l'occasion de recherches archéologiques constitue sans doute une tache très ardue, mais les archéologues doivent être avertis sur la possibilité de leur existence. Certaines concentrations de fragments céramiques identiques à ceux découverts près des sources salées, situées à des distances d'environ 1 km d'une source, pourraient justement indiquer ce type d'habitat saisonnier dédié à l'élevage des ovicapridés ou des bovinés. Par ailleurs, il est aussi possible de démontrer la fréquentation des troupeaux aux abords des sources salées, comme très souvent aujourd'hui (Fig. 4), par le biais d'analyses paléo-envides salinités, des compositions minérales, des débits ou des facilités d'accès similaires, chacune d'entre elles est utilisée par des groupes de 2-3 villages situés à une distance de 2-3 km¹⁰. Dans cette situation, la distance d'approvisionnement par rapport à chaque source diminue mais l'aire d'approvisionnement présente des paramètres comparables avec la situation précédente.

3. Habitats approvisionnés indirectement en eau salée.

Ils sont situés entre 40-50 km et environ 100 km de distance par rapport à une source salée. La

⁸ Danu et al. 2010.

⁹ Weller et al. 2010b; Dufraisse et al. 2010.

¹⁰ Monah et al. 2003, 69-73.

direction de la distribution va des utilisateurs directs vers les localités utilisatrices plus Conformément distantes. aux enquêtes effectuées jusqu'à présent, le transport de l'eau salée jusqu'à ces localités lointaines est rarement attesté. Il est seulement signalé lors de situations exceptionnelles (à la fin de la Seconde Guerre mondiale et durant les années suivantes). Dans ce dernier cas, l'eau salée accompagnait généralement le transport du sel cristallisé obtenu d'une source salée.

En conclusion, l'utilisation de l'eau des sources salées nécessite surtout l'acte d'approvisionnement et génère seulement un réseau de distribution et, plus rarement, de redistribution. Actuellement, l'approvisionnement en eau salée se pratique sur de larges échelles et ne constitue pas toujours un indicateur de Fig. 4. Source salée et troupeau conduit par les bergers (Hălăbutoaia, Tolici, pauvreté. En effet, elle est utilisée par des caté-



Petricani, Neamţ). Photo OW.





Fig. 5. Approvisionnement en eau salée et transport à l'aide de charrettes (Poiana Slatinei, Lunca, Vânători, Neamţ; Hălăbutoaia, Tolici, Petricani, Neamt). Photos OW.

gories socio-économiques très différentes, surtout en raison de la qualité de la saumure naturelle pour la conservation des légumes et des fromages. Dans le cas de la conservation du fromage, certaines petites entreprises de production d'un fromage nommé telemea utilisent intensivement l'eau provenant de certaines sources salées.

PRODUCTION DU SEL IGNIGÈNE

La pratique de la cristallisation du sel après ébullition de la saumure naturelle a cessé entre 1995 et 1996. De nombreux témoignages, provenant surtout de personnes âgées, ont néanmoins permis de déceler trois stratégies et lieux principaux d'exploi-

- 1. Production du sel cristallisé (roum. husca) à proximité de la source salée;
- 2. Production de husca dans des habitats saisonniers de type bergerie:
- 3. Production de husca dans des villages.

APPROVISIONNEMENT EN SEL IGNIGÈNE

En ce qui concerne l'exploitation du sel cristallisé ou husca, on peut discerner trois phases: l'approvisionnement en eau salée; la production et la (re)distribution de sel cristallisé. Les rapports entre les communautés humaines et la source salée deviennent plus diversifiés et plus complexes. Nous distinguons les situations suivantes:

- 1. Source salée point d'approvisionnement en eau salée. La saumure naturelle est transportée sur des distances très courtes ou plus longues. Les enquêtes ethnographiques ont montré que l'eau puisée était bouillie soit à proximité immédiate de la source salée, soit à une petite distance (30-50 m), soit dans les habitats saisonniers de type bergerie, soit encore dans les villages utilisateurs situés à 5-7 km de la source salée.
- 2. Zone de production de sel cristallisé par ébullition

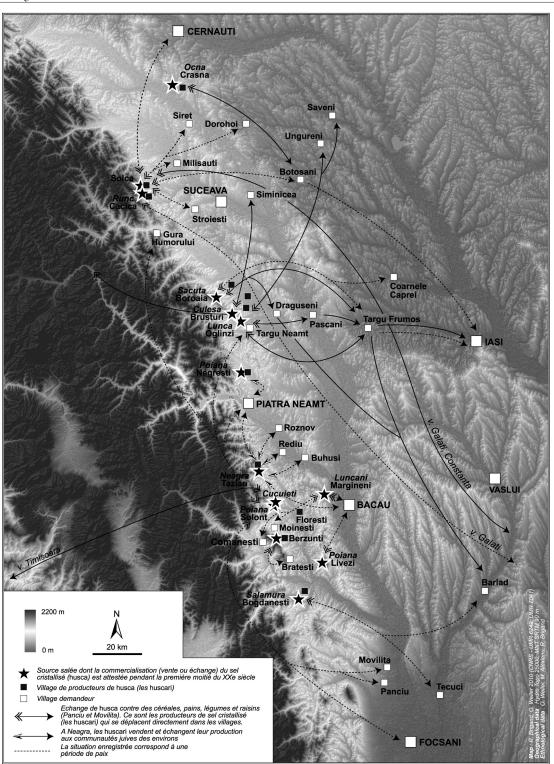


Fig. 6. Production et réseaux d'échanges et de troc du sel cristallisé durant le XXe siècle.

de l'eau salée, située à proximité d'une source salée et à caractère saisonnier. Le fait qu'une majorité des informations obtenues concernent ce type de production est significatif.

La durée du séjour d'une personne ou de plusieurs personnes productrices de husca près d'une source salée varie en fonction de différents facteurs: distance, accessibilité, saison, etc. Néanmoins, c'est d'abord la quantité de sel cristallisé désirée qui dicte souvent la durée du séjour. La durée la plus fréquemment rencontrée était d'un jour plein, calé sur le soleil, comme à Oglinzi, Boboieşti, Rucăreni-Soveja, Slătioara-Groşi. Quelquefois, les paysans restaient sur

place deux à trois jours, le but étant que chacun des 3-4 exploitants associés obtiennent environ 100 kg de husca, sachant que pour la cristallisation complète de la saumure d'un chaudron, 6 à 7 heures étaient nécessaires. C'est par exemple le cas des exploitants d' Orțăști, après la Seconde Guerre mondiale ou ceux de Râșca (dép. Suceava). En ce qui concerne la source salée de Stroiu (dép. Bacău), on a même documenté la pratique d'obtention de *husca* par toute une famille qui restait 2 à 3 semaines dans un habitat saisonnier *ad hoc*.

En ce qui concerne le nombre de personnes impliquées dans la production de *husca* près d'une

source, tout dépend de la situation de la localité utilisatrice. Si la localité est relativement proche de la source, les groupes sont composés de 2 à 3 exploitants (comme à Rucăreni-Soveja, dép. Vrancea). Si la localité est plus lointaine, on constate que les groupes de producteurs de husca étaient plus importants comme à la source salée de Râsca. Ces variations sont liées à des préoccupations de rentabilité et de contexte économique: par exemple, à la source salée de Neagra (dép. Neamt), l'existence de plusieurs microgroupes croproduction constante réalisée dans la période d'entre les deux guerres dans

le village de Tazlău, voisin de la source, destinée à la commercialisation dans certains villages et villes des départements du Neamţ et de Bacău.

Dans le cas de certaines de ces sources, les enquêtes ont relevé que la production de husca se faisait aussi bien près de la source que dans les villages utilisateurs. Les producteurs de husca sont conscients des avantages et des inconvénients de chaque lieu de production. Dans le cas de la production de husca près d'une source située à une distance importante du village, les avantages consistent dans l'existence sur place de combustible et dans le transport d'une quantité plus importante de sel cristallisé. Les inconvénients, dans le cas d'un séjour plus long, résident dans les difficultés d'approvisionnement en denrées alimentaires et dans la contraction de maladies liées au confort sommaire des habitats saisonniers. Quand la production de husca est réalisée dans les villages, l'avantage réside dans le confort spécifique des habitats stables mais les désavantages sont liés à l'acheminement de grandes quantités d'eau salée et aux efforts supplémentaires nécessaires pour le transport du combustible.

Généralement, le sel est intégralement destiné au troc ou à la vente dans des localités situées:

- a. à 20-30 km de distance ou
- b. à 70-200 km de distance.
- 3. Zone de production de sel cristallisé près d'un habitat saisonnier de type bergerie. Le sel est intégralement utilisé pour la satisfaction des besoins locaux, principalement pour les moutons.
- 4. Zone de production de sel cristallisé dans un habitat proprement dit. Dans ce cas :
- a. le sel est destiné exclusivement à la satisfaction des besoins domestiques;
- b. le sel est destiné partiellement à la satisfaction des besoins domestiques;
- c. le sel est destiné partiellement au troc ou à la vente dans des localités généralement situées jusqu'à 20-30 km ou dans des localités situées jusqu'à 70-200 km (Fig. 6).

On peut conclure que, en général, les territoires de distribution de sel cristallisé sont considérablement plus grands que ceux de l'eau salée atteignant d'ha-





qui produisaient *husca* indique une migroproduction constante réalisée dans dans les de la source salée de Poiana (Negreşti, Neamţ) et restes de production de *husca* tout proche. Photos OW.

bitude jusqu'à 80-100 km. Les enquêtes effectuées en 2009 ont enregistré des distances encore plus importantes jusqu'à 300 km (e.g. Suceava-Galaţi).

En ce qui concerne la distribution de *husca* dans le but d'être échangé ou vendu, on a constaté deux situations qui varient selon le caractère permanent ou sporadique de la production de sel (Fig. 6).

Dans des conditions normales, quand la production de husca est continue, sa diffusion est relativement régulière sur des distances de 15 à 40 km. Par exemple, les habitants de Poiana-Negrești (dép. Neamt) qui produisaient régulièrement husca dans leur village (Fig. 7), allaient échanger les petits blocs de husca (roum. boturi de huscă) aux marchands juifs de la Strada Mare (Rue Principale) de Piatra Neamt. En échange de ces mottes de husca, ils recevaient du pain, des olives, de l'huile, du poisson, des caroubes et des opinci (sandales portées par les paysans roumains). Mais husca était aussi vendue directement sur le marché de Piatra Neamţ. Les producteurs de husca de Poiana-Negrești troquaient aussi la husca contre des céréales à la commande des habitants des villages voisins. Généralement, les producteurs de husca effectuaient eux-mêmes le transport et les transactions. Les producteurs spécialisés étaient aussi des transporteurs et des commerçants, ce qui leur permettait d'augmenter leurs profits. Dans un autre cas, husca, cette fois sous forme de poudre obtenue à partir des eaux salées de Neagra et de Slătioara (Tazlău), était souvent vendue contre de l'argent, mais on faisait aussi du troc contre de l'huile avec les marchands juifs des villes de Piatra Neamt, Buhuşi et Bacău et des villages de Roznov et Rediu qui, à leur tour, la commercialisaient (Fig. 6).

Dans des conditions exceptionnelles, comme par exemple la désorganisation de l'approvisionnement en sel gemme à la fin de Seconde Guerre mondiale ou durant les périodes de sécheresse de 1945-1946, on assiste à une intensification de la production de sel cristallisé et à une extension considérable de l'aire de distribution, jusqu'à 100 et même 300 km. Par exemple, le sel produit à Slatina-Culeşa, village de Poiana (dép. Neamţ), était transporté sur des distances de 70 à 100 km vers laşi ou Botoşani, dans des charrettes tirées par des chevaux ou des bœufs (lorsque les chevaux avaient été réquisitionnés pour le

front). Heureusement, on a pu obtenir des informations concernant les aspects quantitatifs du troc. Ainsi, 1 kg de *husca* était troqué contre 2-3 kg de blé ou contre 4-5 kg de maïs. Mais le circuit ne s'arrêtait pas toujours là car, quelquefois, une partie des quantités de blé ainsi obtenues étaient vendues dans les zones montagneuses de la haute vallée de la Bistriţa, là où la culture des céréales était impossible (Fig. 6). Ainsi, en exploitant une ressource naturelle d'accès ouvert et gratuit, les villageois satisfaisaient, via le troc, à la fois leurs besoins en blé et en maïs, mais gagnaient aussi une certaine somme d'argent nécessaire à d'autres besoins. Par ailleurs, avec ce système triangulaire, le sel permettait indirectement aux habitants des zones montagneuses de s'approvisionner en céréales. Il

s'agit de la récolte du sel naturellement cristallisé, en été, près des sources salées et l'utilisation comme tel dans l'alimentation humaine et animale, la conservation alimentaire, etc. (Fig. 8). Même si au siècle dernier cette forme d'exploitation est d'une importance fortement réduite et locale par rapport à l'utilisation de saumure naturelle ou de husca, cette forme d'exploitation est particulièrement suggestive pour la compréhension des situations préhistoriques. Notre hypothèse est que l'homme préhistorique a d'abord exploité l'eau des sources salées, puis le sel naturellement cristallisé à proximité (entre autres comme lieu de chasse privilégié et pour ses troupeaux). Ce sel naturel a offert un modèle d'obtention du sel cristallisé dans des quantités plus



Fig. 8. Cristallisations naturelles de sel. Récolte et attraction animale (*Salamura*, Călcâi, Oituz, Bacău; *Zlatina*, Poiana, Vrâncioaia, Vrancea; *Hăineală*, Poduri, Bacău). Photos OW.

convient également de souligner que les charrettes qui transportaient husca étaient aussi utilisées pour véhiculer la saumure dans des tonneaux d'une capacité totale d'environ 1000 l. Les enquêtes ont montré l'existence de ce même type de modèle dans plusieurs zones de l'espace précarpatique de Moldavie. Le troc de husca a cessé en 1946, pendant la grande famine de cette année, car d'une part, il n'y avait plus de céréales pouvant être troqués et d'autre part, l'importation de l'URSS de sel gemme de couleur rougeâtre sous forme de blocs de 5 kg avait commencé. Notons enfin qu'ont même existé des transports par train de petites quantités de husca (environ 20 kg) sur de très grandes distances durant les périodes de sécheresse, en vue de satisfaire par le troc les besoins d'une famille en blé et en maïs. Ainsi, nous avons enregistré des transports de sel vers des zones céréalières ou portuaires lointaines comme de Cucuieti-Solont (via la gare de Moinești, dép. Bacău) jusqu'en Banat (S-O de la Roumanie), ou de Solca (dép. Suceava) jusqu'à Constanța (littoral ouest de la mer Noire).

UTILISATION DU SEL NATURELLEMENT CRISTALLISÉ

Dans notre dernière campagne d'enquêtes ethnographiques (été 2010), une nouvelle modalité d'exploitation inattendue a été mise en évidence. Il

importantes par évaporation naturelle (fosses, bassins, grands récipients ouverts) ou artificielle (chauffe de la saumure directement sur un foyer ou dans des récipients). Autrement dit, le processus d'obtention du sel ignigène a été précédé et inspiré par le processus d'évaporation naturelle sans intervention humaine.

En généralisant, la base de données concernant le troc husca-céréales indique que la production de sel cristallisé dans les départements de Suceava, Neamţ, Bacău et Vrancea satisfaisait les besoins en sel des autres départements de Moldavie, respectivement Botoşani, Iaşi, Vaslui et Galaţi. Le modèle d'approvisionnement avec *husca* sur de si grandes distances présente d'importantes implications interprétatives pour les époques préhistoriques, appuyant – même partiellement – l'hypothèse qu'une partie considérable de la production de sel cristallisé était destinée aux trocs à grandes distances¹¹, surtout si ce sel était mis en forme de blocs durs, compacts et facilement transportables ainsi que le suggère l'apparition des briquetages au Cucuteni¹².

L'unité de lieu entre traces archéologiques, témoignages historiques et pratiques récentes du

¹¹ Monah 1991.

¹² Weller 2002.



siècle dernier constitue un argument difficile à rejeter dans l'utilisation des analogies ethnographiques en vue d'une meilleure compréhension des situations passées. Dans ce sens, nous tenons à souligner le caractère rémanent des comportements d'approvisionnement en eau des sources salées. Ainsi, il est significatif qu'un rapport autrichien, daté d'il y a plus de deux siècles13, indique qu'en dépit des transformations politiques, économiques et sociales de la Roumanie (y compris l'adhésion récente à l'Union Européenne en 2007), les activités quotidiennes de satisfaction des besoins en sel n'ont pas changé d'une manière radicale et constituent de véritables patterns comportementaux et économiques. Les recherches ethnoarchéologiques effectuées ces dernières années dans l'espace précarpatique de la Moldavie ont fourni un référentiel solide et des clefs d'approche uniques pour la compréhension de l'histoire de l'exploitation traditionnelle des sources salées, actuellement presque totalement disparues en Europe. A partir d'une recherche systématique de type idiographique, nous avons pu dégager des modèles d'exploitation des sources salées dont l'universalité devra être testée sur d'autres zones où l'on rencontre des traces archéologiques de production de sel, mais où l'exploitation traditionnelle a cessé depuis longtemps.

Remerciements

Cette contribution a été rédigée dans le cadre du projet PN-II-ID-PCE-2011-3-0825, The Ethnoarchaeology of Salt Springs and Salt Mountains from the extra-Carpathian zone of Romania, no 219/05.10.2011 (Directeur du projet: Dr. Dr. Marius Alexianu). Robin Brigand est boursier du projet postdoctoral "Rețea transnațională de management integrat al cercetării postdoctorale în domeniul Comunicarea științei. Construcție instituțională (școală postdoctorală) și program de burse (CommScie)" - POSDRU/89/1.5/S/63663.

BIBLIOGRAPHIE

Alexianu 2007

Alexianu, Dumitroaia, Monah 1992

Alexianu, Weller 2007

Alexianu, Weller, Brigand 2007a

Alexianu, Weller, Brigand 2007b

Alexianu, Weller, Brigand 2008

Alexianu, Weller 2009

Andronic 1989

Andronic, Ursu 2003

Chapman, Monah, Dumitroaia, Armstrong, Millard, Francis 2000

Chapman, Monah, Dumitroaia, Francis 2003

Chapman, Dumitroaia, Monah 2003-2004

Chapman, Monah 2007

Danu, Gauthier, Weller 2010

- M. Alexianu, *Implantation des habitats par rapport aux sources salées*, dans A. Figuls, O. Weller (eds.), *La Trobada internacional d'arqueologia envers l'exploitació de la sal a la prehistòria i protohistoria*, Cardona, 2007, 317-327.
- M. Alexianu, G. Dumitroaia, D. Monah, *Exploatarea surselor de apă sărată din Moldova: o abordare etnoarheologică*, Thraco-Dacica 13/1-2, 1992, 159-167.
- M. Alexianu, O. Weller, Recherches ethnoarchéologiques sur le sel: les enquêtes de 2004 et les premiers résultats obtenus dans la zone de Poiana Slatinei à Lunca (dép. Neamţ, Roumanie), dans D. Monah, G. Dumitroaia, O. Weller, J. Chapman (eds.) L'exploitation du sel à travers le temps, Piatra Neamţ, 2007, 299-318.
- M. Alexianu, O. Weller, R. Brigand, Approche ethnoarchéologique de l'exploitation des sources salées de Moldavie: les enquêtes récentes (2005), dans N. Morère Molinero (ed.), Las salinas y la sal de interior en la historia: economía, medioambiente y sociedad, Madrid 2007, 407-434.
- M. Alexianu, O. Weller, R. Brigand, *Izvoarele de apă sărată din Moldova subcarpatică.* Cercetări etnoarheologice, Iași 2007.
- M. Alexianu, O. Weller, R. Brigand, *Usages et enjeux autour des sources salées de Moldavie précarpatique, Roumanie,* dans O. Weller, A. Dufraisse, P. Pétrequin (eds.) *Sel, eau et forêt: hier et aujourd'hui*, Besançon 2008, 49-72.
- M. Alexianu, O. Weller, *The Ethnosal project. Ethnoarchaeological investigation at the Moldavian salt springs*, Antiquity 83, issue 321, September 2009, *http://antiquity.ac.uk/projgall/weller321/.*
- M. Andronic, *Cacica un nou punct neolitic de exploatare a sării*, SCIVA 40/2, 2009, 171-177
- M. Andronic, E. Ursu, Voitinel, com. Gălăneşti, Marginea, com. Marginea, jud. Suceava (punct 218), CCA. Campania 2002, 2003, 31.
- J. Chapman, D. Monah, G. Dumitroaia, H. Armstrong, A. Millard, M. Francis, *The exploitation of salt in the prehistory of Moldavia, Romania*, Archaeological Reports for 1999/2000, 23, 10-20.
- J. Chapman, D. Monah, G. Dumitroaia, M. Francis, *The exploitation of salt in the prehistory of Moldavia, Romania,* Archaeological Reports for 2001-2002/24, 2003, 7-11.
- J. Chapman, G. Dumitroaia, D. Monah, *The earliest salt exploitation in the world:* excavations at Lunca Poiana Slatinei, Neamţ County, Moldavia, Romania, Archaeological Reports for 2002/25, 2003 2004, 34-48.
- J. Chapman, D. Monah, *A seasonal Cucuteni occupation at Silişte-Prohozeşti, Romania*, dans D. Monah, G. Dumitroaia, O. Weller, J. Chapman *L'exploitation du sel à travers le temps*, Piatra Neamţ 2007, 71-88.
- M. Danu, E. Gauthier, O. Weller, *Human impact and vegetation history on salt spring exploitation (Hălăbutoaia* Țolici, Petricani, Neamţ, Romania), International Journal of Conservation Science, 1 (3), 2010, 167-173, www.ijcs.uaic.ro/pub/IJCS-10-17-Danu.pdf.

¹³ Peithner 1784.



Diaconu, Garvăn 2010

Dufraisse, Sordoillet, Weller 2010

Dumitroaia 1994

Dumitroaia, Munteanu, Weller, Garvăn, Diaconu, Brigand 2008

Monah 1991

Monah 2002

Monah, Dumitroaia, Monah, Preoteasa, Munteanu, Nicola 2003 Munteanu 2006

Munteanu, Dumitroaia 2005

Munteanu, Garvăn, Nicola, Preoteasa, Dumitroaia 2007

Nicola, Munteanu, Garvăn,

Preoteasa, Dumitroaia, 2007

Ursulescu 1996

Peithner 1784

Weller 2002

Weller, Dumitroaia 2005

Weller, Dumitroaia, Monah, Nuninger 2007a

Weller, Brigand, Alexianu, 2007b

Weller, Brigand, Nuninger, Dumitroaia, Monah 2007c

Weller, Brigand, Alexianu 2010a

Weller, Dumitroaia, Sordoillet, Dufraisse, Gauthier, Munteanu 2010b Weller, Brigand, Nuninger, Dumitroaia 2011 V. Diaconu, D. Garvăn, *Materiale arheologice din Bronzul timpuriu descoperite la Tolici-Hălăbutoaia, jud. Neamt*, MemAnt XXV-XXVI, 2010, 293-304.

A. Dufraisse, D. Sordoillet, O. Weller, The alteration of Neolithic wood charcoal from the salt spring of Poiana Slatinei in Lunca (Neamţ, Romania): a natural evolution or consequence of exploitation techniques?, dans I. Théry-Parisot, L. Chabal, S. Costamagno (eds.) Taphonomie des résidus organiques brûlés et des structures de combustion en milieu archéologique, Palethnologie 2 (revue en ligne), www. palethnologie.org/revue.php

G. Dumitroaia, Depunerile neo-eneolitice de la Lunca şi Oglinzi, județul Neamţ, MemAnt XIX, 2010, 7-82.

G. Dumitroaia, R. Munteanu, O. Weller, D. Garvăn, V. Diaconu, R. Brigand, *Un nou punct de exploatare a apei sărate în preistorie: Țolici-Hălăbutoaia, jud. Neamţ*, dans D. Monah, G. Dumitroaia, D. Garvăn (eds.), *Sarea de la prezent la trecut*, Piatra Neamţ 2008, 203-224.

D. Monah, L'exploitation du sel dans les Carpates orientales et ses rapports avec la culture de Cucuteni-Tripolye, dans V. Chirica, D. Monah (eds.) Le Paléolithique et le Néolithique de la Roumanie en contexte européen, laşi 1991, 387-400.

D. Monah, L'exploitation préhistorique du sel dans les Carpates orientales, dans O. Weller (ed.) Archéologie du sel. Techniques et sociétés dans la Pré. et Protohistoire européenne, Actes du colloque international, XIVe congrès UISPP, Liège (Belgique), 2001. Rahden Westfalen, Verlag Marie Leidorf GmbH. Internationale Archäologie, ASTK 3, 135-146.

D. Monah, G. Dumitroaia, F. Monah, C. Preoteasa, R. Munteanu, D. Nicola, *Poduri-Dealul Ghindaru. O Troie în Subcarpații Moldovei,* Piatra Neamț 2002.

R. Munteanu, *Cucuieți, com. Solonț, jud. Bacău, Punct: Slatina Veche*, dans V. Cavruc, A. Chiricescu (eds.) *Sarea, timpul și omul*, Sfîntu Gheorghe 2006, 62-64.

R. Munteanu, G. Dumitroaia, *Découvertes de l'Âge du Bronze dans les Sub-Carpates de la Moldavie*, dans V. Spinei, C. M. Lazarovici, D. Monah (eds.), *Scripta praehistorica. Miscellanea in honorem nonagenarii magistri Mircea Petrescu-Dîmbovița oblata*, Iași 2005, 461-473.

R. Munteanu, D. Garvăn, D. Nicola, C. Preoteasa, G. Dumitroaia, *Cucuieți-Slatina Veche (Romania). Prehistoric Exploitation of a Salt Resource*, dans D. Monah, G. Dumitroaia, O. Weller, J. Chapman (eds.) *L'exploitation du sel à travers le temps*, Piatra Neamt 2007, 57-70.

D. Nicola, R. Munteanu, D. Garvăn, C. Preoteasa, G. Dumitroaia, *Solca – Slatina Mare (Roumanie). Preuves archéologiques de l'exploitation du sel en préhistoire*, dans D. Monah, G. Dumitroaia, O. Weller, J. Chapman, *L'exploitation du sel à travers le temps*, Piatra Neamţ 2007, 35-56.

H. T. Peithner, Relation über die Bereisung des Bukowiner Landes Districts und Untersuchung der darin befindlichen Salz-Quellen und Salz-Spuhren, manuscris Arhivele Statului Suceava, 42 p.

N. Ursulescu, L'utilisation des sources salées dans le néolithique de la Moldavie (Roumanie), dans M. Otte (ed.) Nature et Culture, ERAUL 68, 1996, 489-497.

O. Weller, Aux origines de l'exploitation du sel en Europe. Vestiges, fonctions et enjeux archéologiques, dans O. Weller (ed.) Archéologie du sel. Techniques et sociétés, 163-175. Internationale Archäologie, ASTK 3, Rahden-Westfalen, 2002,163-175.

O. Weller, G. Dumitroaia, *The earliest salt production in the World. An Early Neolithic exploitation in Poiana Slatinei-Lunca, Romania*, Antiquity 79, 2005, 306, http://antiquity.ac.uk/ProjGall/weller/index.html.

O. Weller, G. Dumitroaia, D. Monah, L. Nuninger, L'exploitation des sources salées en Moldavie: un exemple de ressource structurante du territoire depuis le Néolithique, dans D. Monah, G. Dumitroaia, O. Weller, J. Chapman (eds), L'exploitation du sel à travers le temps, Piatra Neamţ 2007, 99-113.

O. Weller, R. Brigand, M. Alexianu, Cercetări sistematice asupra izvoarelor de apă sărată din Moldova. Bilanțul explorărilor din anii 2004-2007 efectuate în special în județul Neamţ, MemAnt XXIV, 2007, 121-190.

O. Weller, R. Brigand, L. Nuninger, G. Dumitroaia, D. Monah, *Analyses et modélisation spatiale autour des sources salées de Moldavie précarpatique durant la Préhistoire*, dans N. Morère Molinero (ed.) *Las salinas y la sal de interior en la historia: economía, medioambiente y sociedad*, Madrid 2007, 165-184.

Weller, R. Brigand, M. Alexianu, *Recherches systématiques autour des sources salées de Moldavie. Bilan des prospections 2008-2010*, MemAnt XXV-XXVI, 437-504. O. Weller, G. Dumitroaia, D. Sordoillet, A. Dufraisse, E. Gauthier, R. Munteanu, *Lunca-Poiana Slatinei (jud. Neamt): Cel mai vechi sit de exploatare a sării din preistoria europeană. Cercetări interdisciplinare*, ArhMold 32, 2009, 21-39.

O. Weller, R. Brigand, L. Nuninger, G. Dumitroaia, *Spatial analysis of prehistoric salt exploitation in Eastern Carpathians (Romania)*, dans M. Alexianu, O. Weller et R. G. Curcă (eds.) *Anthropology of salt: a diachronic approach,* International colloquium, laşi, Romania, October 2008, BAR International Series, Oxford, 69-80.

