



Anna Maria Wajda

Uniwersytet Papieski Jana Pawła II w Krakowie

anna.wajda@upjp2.edu.pl

ORCID: 0000-0002-0005-0652

DOI: <https://doi.org/10.12775/BPTh.2025.015>

18 (2025) 3: 313–341

ISSN (print) 1689-5150

ISSN (online) 2450-7059

Tematyka soli w wybranych tekstach biblijnych i pozabiblijnych: pozyskiwanie, zastosowanie, symbolika

Themes of Salt in Selected Biblical and Extra-biblical Texts: Salt Extraction, Use, Symbolism

Streszczenie. Niniejszy artykuł stanowi przeglądowe i systematyzujące omówienie wybranych zagadnień związanych z biblijnymi wzmiankami na temat soli w zakresie jej pozyskiwania, właściwości i różnego zastosowania, które niewątpliwie rzutują na dościsły szeroki zakres znaczeń symbolicznych przypisywanych temu minerałowi. Ponieważ motyw soli w Biblii odzwierciedla wielofunkcyjność tego minerału w starożytnym świecie, dlatego w lepszym zrozumieniu tych odniesień pomocne mogą być również niektóre źródła pozabiblijne. W niniejszym opracowaniu starano się dotrzeć zwłaszcza do takich, które do tej pory nie były powszechnie uwzględniane w literaturze komentującej i wyjaśniającej teksty biblijne zawierające wzmianki na temat soli. Przykładem jest choćby traktat *Ginekologia* autorstwa greckiego lekarza Soranosa z Efezu, pozwalający na lepsze zrozumienie sygnalizowanych w Ez 16,4 zabiegów pielęgnacyjnych stosowanych w starożytnym Izraelu wobec noworodka. W artykule najpierw omówiono, skąd i w jaki sposób pozyskiwano sól w starożytnym Izraelu (1). Scharakteryzowano biblijne zastosowania soli na tle wybranych antycznych źródeł pozabiblijnych (2), a następnie wybrane znaczenia symboliczne, które temu minerałowi przypisywali autorzy natchnieni (3).

Abstract. This article provides an overview and systematic discussion of selected issues related to the biblical references to salt in terms of its extracting, properties and various uses, which undoubtedly affect the quite wide range of symbolic meanings attributed to this mineral. Since the motif of salt in the Bible reflects the multifunctionality of this mineral in the ancient world, some extra-biblical sources may also be helpful in better understanding these references. In this study, an attempt was made to reach those that have not been widely included in the literature commenting on and explaining biblical texts containing mentions of salt. An example is the treatise *Gynecology* by the Greek physician Soranos of Ephesus, which allows for a better understanding of the care procedures used for newborns in ancient Israel, indicated in Ezek. 16:4. The article first discusses where and how salt was obtained in ancient Israel (1). The biblical uses of salt are characterised against the background of selected ancient extra-biblical sources (2), and then selected symbolic meanings attributed to this mineral by the inspired authors (3).

Słowa klucze: sól, Biblia, źródła pozabiblijne, pozyskiwanie, zastosowanie, symbolika.

Keywords: salt, Bible, extra-biblical sources, extracting, use, symbolism.

Wstęp

Sól, a dokładniej mówiąc halit (chlorek sodu – NaCl), główny minerał skały osadowej jaką jest sól kamienna (halityt), to substancja niezbędna do prawidłowego funkcjonowania organizmu ludzkiego. Jako przyprawa do potraw czy środek konserwujący żywność towarzyszy nam niemal codziennie i jest jednym z najpospolitszych produktów. W taki sposób była używana przez wszystkie starożytne społeczeństwa w basenie Morza Śródziemnego i na Bliskim Wschodzie. Stanowiła przedmiot handlu, źródło bogactwa i wpływów, bo sól, która dziś jest tak łatwo dostępna i tania, dawniej była niezwykle cennym i pożądanym produktem. Stosowano ją również w celach leczniczych, a także składano w ofierze w trakcie ceremonii religijnych. Przypisano jej wiele znaczeń symbolicznych. Autorzy biblijni wzmiankując o soli nawiązują zarówno do pozytywnych obrazów przyprawiania, konserwowania i oczyszczania, jak i do scen śmierci, zniszczenia i przekleństwa, co sprawia, że minerał ten na kartach Biblii pojawia się zarówno w opisach realiów codzienności, jak i w tekstach o znaczeniu symbolicznym (zob. Ryken, Wilhoit, Longman III 2010, 934). W związku z tym warto najpierw omówić kwestie związane ze źródłami pochodzenia soli w starożytnym Izraelu i jej zastosowaniem, by następnie na tym tle ukazać wybrane znaczenia symboliczne przypisywane temu minerałowi przez autorów natchnionych.

1. Występowanie i pozyskiwanie soli na terenach biblijnych

Sól należy zaliczyć do podstawowych bogactw mineralnych starożytnego Izraela, gdyż w tej części Azji, w okolicach Morza Martwego, znajdują się jej najbogatsze złoża. To bezodpływowe pustynne jezioro, nazywane też w tekstach biblijnych Morzem Słonym¹, jest położone w zapadlisku tektonicznym Rowu Jordanu, pomiędzy wzgórzami Moabu na wschodzie a górami Pustyni Judzkiej na zachodzie.

¹ W Biblii hebrajskiej występują następujące nazwy tego akwenu: Morze Słone (Yam-Hamelach = Rdz 14,3; Lb 34,3.12; Pwt 3,17; Joz 3,16; 12,3; 15,2.5; 18,19), Morze Araby = Pustynne (Pwt 3,17; 4,49; Joz 3,16; 12,3), Morze Wschodnie (Jl 2,20; Za 14,8). W apokryficznej

dzie, leży w najgłębszej depresji świata (ok. 400 m p.p.m.) i posiada zasolenie, które wynosi ok. 20–26% (przy dnie nawet do 33%) (zob. Szczepanowicz 2014, 162). Zasolenie tego akwenu jest średnio sześciokrotnie wyższe niż przeciętne stężenie soli w oceanach² i już w starożytności zaowocowało to powszechnym przekonaniem, iż jest on absolutnie nieprzyjazny jakiegokolwiek formie życia.

Swoiste nawiązanie do tego znajdujemy w Ezechielowej wyroczni o życiodajnej wodzie, która wytryśnie spod progu świątyni i popłynie ku wschodowi (Ez 47,1–12). Zamieni ona nie tylko nieurodzajne obszary pustyni judzkiej w ogród, którego drzewa będą rodzić co miesiąc owoce, a ich nigdy nie więdące liście będą miały właściwości lecznicze, ale też słone wody Morza Martwego przemieni w zdrowe i słodkie, a także sprawi, że akwen ten będzie obfitował w ryby:

A On rzekł do mnie: «Woda ta płynie na obszar wschodni, wzdłuż stepów, i rozlewa się w wodach słonych, i wtedy wody jego stają się zdrowe. Wszystkie też istoty żyjące, od których tam się roi, dokądkolwiek potok wpłynie, pozostają przy życiu: będą tam też niezliczone ryby, bo dokądkolwiek dotrą te wody, wszystko będzie uzdrowione. Będą nad nimi stać rybacy począwszy od Engaddi aż do En-Eglaim, będzie to miejsce na zakładanie sieci i będą tam ryby równe rydom z wielkiego morza, w niezliczonej ilości. Ale jego błota i zalewy nie zostaną uzdrowione, one są pozostawione dla soli (Ez 12,8–11)³.

Rejon tego morza, po raz pierwszy wzmiankowany jest w Biblii w kontekście zniszczenia Sodomy i Gomory (Rdz 19,1–29) i ukazywany jako teren dotknięty karą Bożą i niezdalny do życia. Ten starotestamentowy motyw ma swe źródło zapewne w obserwacji Morza Martwego i przylegających do niego okolic, gdyż pozwalała ona wnioskować, że duża ilość soli może zniszczyć roślinność i uczynić ziemię niezdatną do zamieszkania. Co więcej, widziano, że chociaż akwen ten był zasilany dopływami (Jordan, Arnon), nie dochodziło do „uzdrowienia” jego wód ani okolicy. Spostrzeżenia te z czasem za skutkowały tym, że sól zaczęto

4 Księżde Ezdrasza w odniesieniu do niego używa się określenia Morze Sodomy (4 Ezd 5,7). W Nowym Testamencie Morze Martwe nie jest wzmiankowane ani razu.

² W oceanie na jeden litr wody przypada 35 gramów soli, co odpowiada czterem łyżkom stołowym soli kuchennej (zob. Heflik i in. 2007, 65).

³ Jeśli inaczej nie zaznaczono wszystkie cytaty biblijne w języku polskim podano za: Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu w przekładzie z języków oryginalnych (Biblia Tysiąclecia), opracował zespół biblistów polskich z inicjatywy Benedyktynów Tynieckich, Poznań: Pallottinum 2000⁵.

postrzegać jako narzędzie kary i wiązać z sądem za nieposłuszeństwo wobec Boga (Leon-Dufour 1995, 896). Karą taką dotknięta została żona Lota, która zamieniła się w słup soli (Rdz 19,26).

Chociaż przywołane wyżej proroctwo Ezechiela (Ez 11,8–11) odnosi się do kwestii teologicznych (soteriologicznych), to zgodnie z zasadą, że realia ziemskie są niezbędnym tworzywem do zobrazowaniem treści, które mają charakter duchowy i często transcendentny⁴, dostarcza ono również ciekawych informacji geologicznych na temat soli. Znajdujemy je w drugiej części wersetu jedenastego, gdzie jest mowa o pozostawieniu fragmentu terenu nad Morzem Martwym bez dopływu uzdrowionych wód, w celu pozyskiwania tego minerału. Lektura Księgi Ezechiela pozwala zauważyć, że sól była używana w czasach tego proroka w zabiegach neonatologicznych (Ez 16,4) oraz kultycznych (Ez 43,24). Zatem pozyskiwanie soli było czymś koniecznym dla funkcjonowania Izraela we wszystkich przejawach życia świeckiego i religijnego. Ponadto fragment Ez 47,11 pozwala wnioskować, że w VI w. przed Chr. m.in. do tych celów Izraelici eksploatowali ten minerał z Morza Martwego.

Z kolei jedno z pierwszych greckich świadectw na temat zasobności tego akwenu w sól znajdujemy w drugiej księdze *Meteorologika* Arystotelesa (384–322 przed Chr.), gdzie czytamy (II,3):

To, co powiedzieliśmy, mogłoby być potwierdzone opowiadaniem, o ile jest ono prawdziwe, o istniejącym w Palestynie jeziorze, do którego jeśli związawszy wrzuci się człowieka lub zwierzę, nie utopią się bynajmniej, lecz jedno i drugie wypłynie na powierzchnię. Jezioro – mówią – jest tak bardzo słone i gorzkie, iż żadna ryba nie może tam przebywać, a jeżeli włoży się doń szaty i potem wytrzepie, stają się czyste (Arystoteles 1982, 59–60).

Ponadto z powyższego cytatu dowiadujemy się, że inną intrygującą ludzi w starożytności cechą Morza Martwego było to, że nawet osoby nieumiejące pływać unosiły się na jego powierzchni. Tłumaczono opisane wyżej zjawisko lekkością wody, a dziś wiemy, że odpowiada za nie zwiększone stężenie soli, które sprawia, że woda ma większą gęstość, a to z kolei zwiększa siłę wyporu. Wspomina o nim również żydowski historyk Józef Flawiusz (ok. 37–ok. 103 po

⁴ W podobny sposób na temat ożywienia wód Morza Martwego wypowiada się autor Za 14,8 oraz apokryficznej 4 Księdze Ezdrasza (5,7), gdzie jego wody mają się zaroić rybami, jako jeden ze znaków odmienienia się świata w czasach ostatecznych.

Chr.) w czwartej księdze *Wojny żydowskiej*, który opisuje w jaki sposób w 68 roku po Chr. postanowił je zbadać rzymski wódz Wespazjan, a także podaje krótką charakterystykę tego zasobnego w sól akwenu. We wspomnianym fragmencie czytamy (IV,7,476–477):

Warto jeszcze wspomnieć o naturalnych właściwościach Jeziora Asfaltowego. Jego wody, jako się rzekło, są gorzkie i pozbawione życiodajnej siły⁵, lecz dzięki swej lekkości unoszą na powierzchnię wrzucone do nich nawet najcięższe przedmioty, a zanurzyć się w głębię niełatwo, nawet gdy się tego pragnie. Toteż kiedy Wespazjan przybył tutaj, rozkazał dla próby wrzucić na głębinę kilku ludzi nie umiejących pływać ze związanymi w tyle rękoma. Okazało się, że płynęli po wierzchu, jakby jakiś podmuch wypchał ich ku górze (Józef Flawiusz 2016, 291).

Charakterystykę Morza Martwego znajdujemy także u Tacyta (ok. 55–120 po Chr.). W piątej księdze *Dziejów* (V,6) pisze on o dużym jeziorze z wodą nieprzyjemną w smaku i wydzielającym szkodliwe dla okolicznych mieszkańców wyziewy: *Lacus immenso ambitu, specie maris, sapore corruptior, gravitate odoris accolis pestifer, neque vento impellitur neque piscis aut suetas aquis volucris patitur. Inertes undae superiacta ut solido ferunt; periti imperitique nandi perinde attolluntur* (Tacitus 1931, 184). Przywołany fragment w tłumaczeniu na język polski brzmi:

Jezioro to o ogromnym obwodzie, podobne do morza, a smakiem [wody] jeszcze przykrejsze, jest skutek swego szkodliwego odoru zgubne dla tych, którzy w pobliżu mieszkają; wiatr nigdy go nie poruszy; nie znosi ono ani ryb, ani ptactwa wodnego. Leniwe fale unoszą rzucone na nie, jak na stały grunt, przedmioty; czy kto umie pływać czy też nie, równie się dobrze na jego powierzchni utrzyma⁶.

Za wspomnianą przez Tacyta swoistą nieruchomość tafli Morza Martwego odpowiada także wysoka gęstość solanek wypełniających ten akwen. Utrudnia

⁵ Kontrastowe ukazanie „życiodajnych” wód Jordanu i niepozwalającego na rozwój życia środowiska Morza Martwego znajdujemy również na zachowanych do dnia dzisiejszego fragmentach mozaikowej mapy z VI w. po Chr., jaką odkryto na posadzce w cerkwi św. Jerzego w Madabie (Jordania). Autor mozaiki w miejscu ujścia rzeki Jordan do tego morza przedstawił rybę płynącą w przeciwną stronę, jakby uciekającą od mocno zasolonych wód. Więcej na temat mozaiki podłogowej w cerkwi św. Jerzego w Madabie, uznawanej za najstarsze zachowane do dziś oryginalne kartograficzne przedstawienie Ziemi Świętej – zob. Zayadine 2000, 29 i Burliga 2022, 25–46.

⁶ Tłumaczenie własne.

ona powstawanie falowania wiatrowego o większej skali – przeciętna wysokość fal to 10–20 cm, ale silne północne wiatry mogą wytworzyć fale o wysokości do 1 m. Ma to wpływ na formę strącania halitu na plażach Morza Martwego i przyległej części przybrzeża. Jedną z nich są tzw. kulki halitowe (o średnicy od kilku milimetrów do kilku centymetrów) (zob. Tomassi–Morawiec i in. 2013, 279–289).

Wyjaśnić również warto, dlaczego Arystoteles charakteryzuje wody Morza Martwego jako słone i gorzkie, oraz z jakiego powodu o ich goryczy wzmiankuje Józef Flawiusz, zaś Tacyt mówi o ich przykrym smaku. Wnika to ze specyficznego składu mineralnego tych wód. Około 97% soli morskiej stanowi chlorek sodu (NaCl), zaś w soli z Morza Martwego zawartość chlorku sodu nie przekracza 8%, w dużej ilości występują natomiast chlorek magnezu (ok. 53%), chlorek potasu (ok. 37%), a resztę stanowi chlorek wapnia i różne pierwiastki śladowe. Oprócz chlorków, jako aniony, występują też bromki, jodki, siarczany i węglany. Stężenie siarczanów jest bardzo małe, natomiast stężenie bromków w wodzie tego akwenu jest najwyższe na świecie (szerzej na ten temat zob. Wisniak 2002, 79–87). Zatem dominują tu sole potasowo–magnezowe, które w odróżnieniu od współwystępującej z nimi soli kuchennej (czyli halitu – chlorku sodu), wszystkie są gorzkie⁷.

Sól w czasach biblijnych pozyskiwano w Izraelu nie tylko z salin rozsianych wzdłuż wybrzeża Morza Martwego (zob. Ez 47,11), zwłaszcza w jego południowo–zachodniej części⁸, ale także w kopalniach zlokalizowanych na Wzgórzu Sodomskim (arab. Dżabal as–Sadum). Jest to utwór skalny, ciągnący się wzdłuż zachodniego wybrzeża Morza Martwego, liczący około jedenastu kilometrów długości i trzech kilometrów szerokości, prawie w całości zbudowany z halitytu. Wspomniane miejsce tak charakteryzuje prorok Sofoniasz:

Dlatego: Na moje życie – wyrocznia Pana Zastępów, Boga Izraela: Moab będzie jak Sodoma, a synowie Ammona jak Gomora: ziemią pokrzyw, usypiskiem [hebr. kopalnią] soli i pustynią na wieki. Reszta ludu mego ich złupi, a pozostali z mego narodu przejmą ich posiadłości (So 2,9).

⁷ Światowa kariera tych niesmacznych kuzynek soli kuchennej rozpoczęła się dopiero w połowie XIX w., gdy odkryto korzyści z dokarmiania roślin związkami mineralnymi i zaczęto masowo produkować nawozy sztuczne.

⁸ Położony po wschodniej stronie Morza Martwego półwysep Lisan dzieli je na dwie części: północną i południową. Południowa nazywana jest „słonymi stawami” i w chwili obecnej prowadzi się tam wydobycie soli, potasu oraz bromu (zob. Konik 2020, 20).

Wzmiankowane w przytoczonym wyżej cytacie „usypisko soli” odnosić się może zarówno przy eksploatacji soli metodą górnictwą jak i do ostatniego etapu uzyskiwania soli z salin morskich nad Morzem Martwym. Z dużą dozą naukowej pewności, wynikającej z założeń o niezmienności metod produkcji soli na przestrzeni wieków, wnioskować można, że w VII w. przed Chr.⁹, analogicznie jak w późniejszym okresie, z którego posiadamy już konkretne źródła dokumentujące sposoby jej wydobywania¹⁰, budowano na wybrzeżu morskim odpowiedni system basenów (mis solnych), stosunkowo płytkich o dużej powierzchni parowania. Następnie do tych basenów–mis doprowadzano kanałami wodę morską i poddawano ją kolejno procesowi dekantacji i ewaporacji. W trakcie ewaporacji z solanki znajdującej się w takich misach solnych pod wpływem ciepła słonecznego woda odparowywała, a na ich dnie osadzała się sól, którą następnie zgarniano odpowiednimi narzędziami na brzeg i suszono w małych pryzmach (Jodłowski 1977, 45).

Jak już wyżej wspomniano – oprócz soli morskiej – znanym w starożytności na terenie Izraela rodzajem soli była sól kamienna eksploatowana metodą górnictwą. Najczęściej były to kopalnie odkrywkowe bazujące na utworach solnych tworzących wychodnie na powierzchni ziemi. Ich eksploatacja odbywała się na zasadach zbliżonych do pracy w kamieniołomach i polegała na wycinaniu bloków solnych o odpowiednim kształcie i wielkości a następnie na przetransportowaniu ich do miejsca, w którym łatwo można było ładować je na wozy lub inne środki transportu. Przy obróbce większych bloków powstawała sól mialka, z której przed załadowaniem do pojemników usypywano pryzmy i do tego etapu pozyskiwania tego minerału poprzez wzmiankę o „usypisku soli” może również odnosić się prorok Sofoniasz (So 2,9). Według Syr 22,15 trudno ją unieść, więc najprawdopodobniej transportowano ją w workach lub blokach. Dzięki białemu kolorowi i ziarnistej strukturze, sól wzmiankowana jest w Syr 43,19 jako metafora szronu (Eising 1997, 331).

⁹ Czas działalności prorockiej Sofoniasza przypada na okres rządów Jozjasza – króla Judy, który rządził przez 31 lat (639–609 przed Chr.).

¹⁰ Na temat takiego sposobu otrzymywania soli z jezior słonych w strefie śródziemnomorskiej wzmiankuje Pliniusz Starszy (23–79 po Chr.) w *Historii naturalnej*, który m.in. wspomina o wydobywaniu soli z dużego zbiornika w formie zatoki morskiej w pobliżu Tarentu (XXXI, 39) (Plinius Secundus 1845, 457).

Warto też w tym miejscu dodać, że masyw Wzgórz Sodomskich nieustannie podlega erozji¹¹, więc tworzenie się usypisk i rumowisk skalnych w tym terenie jest czymś naturalnym. Jednym z ciekawszych świadectw tego procesu jest skała nazywana „Żoną Lota”, co stanowi wyraźne nawiązanie do tekstu biblijnego z Księgi Rodzaju, gdzie znajdujemy tak brzmiące ludowe wyjaśnienie obecności na tym terenie charakterystycznego tworu solnego przypominającego ludzkie kształty:

A gdy ich już wyprowadzili z miasta, rzekł jeden z nich [do Lota]: «Uchodź, abyś ocalił swe życie. Nie oglądaj się za siebie i nie zatrzymuj się nigdzie w tej okolicy, ale szukaj schronienia w górach, bo inaczej zginiesz!» [...] Żona Lota, która szła za nim, obejrzała się i stała się słupem soli (Rdz 19,17.26; zob. Mdr 10,7)¹².

Wspomniana wyżej formacja geologiczna nad Morzem Martwym nie tylko obecnie stanowi ciekawą dominantę krajobrazową, ale poprzez starotestamentowy tekst i jego znaczenie teologiczne jej obraz przywoływany został przez samego Jezusa w celu uwypuklenia udzielanej przez Niego przestrogi: „Przypomnijcie sobie żonę Lota” (Łk 17,32). Również w nauczaniu Ojców Kościoła znaleźć można odniesienia do tego solnego słupa. Przykład takiego nawiązania znajdujemy m.in. u Klemensa Aleksandryjskiego (ok. 150–212 po Chr.), który w *Kobiercu II* (XIV, 61,4) tak pisze: „Bóg mianowicie sięga do samej myśli człowieka. Oto żonę Lota za to, że tylko obejrzała się dobrowolnie na zło tego świata, pozbawił uczucia, nadał jej wygląd słupa soli, unieruchomił na miejscu i tak ją zostawił, nie tyle jako pozbawioną duszy i bezużyteczną podobiznę, lecz jako ostrzeżenie, aby wyostrzyć i podniecić uwagę człowieka zdolnego do spojrzenia duchowego” (Klemens Aleksandryjski 1994, 171).

Procesy erozyjne, prowadzące do powstawania usypisk soli i słupów solnych, zachodzą na wspomnianym wyżej terenie dosyć dynamicznie po dziś dzień, potwierdzają je też starożytne świadectwa. Znajdujemy o tym wzmianki w zachowanych do naszych czasów relacjach pielgrzymów, pragnących zobaczyć słup solny

¹¹ Wzgórza Sodomskie podlegają przede wszystkim erozji wodnej wypłukującej sól. Sporadyczne burze deszczowe, które od tysiącleci przechodzą przez region przyczyniły się m.in. do powstania pod Wzgórzem Sodomskim jaskini Malham, najdłuższej jaskini solnej na świecie, o całkowitej długości ponad 10 kilometrów.

¹² Nawiązanie do biblijnego opowiadania o żonie Lota, która została zamieniona w słup soli znalazło swe odzwierciedlenie w używanym w języku polskim związku frazeologicznym: „stać jak słup soli” – stać nieruchomo i nie móc nic zrobić.

nazywany „Żoną Lota”. Należała do tego grona pochodząca z Galii lub Hiszpanii zamożna pątniczka Egeria, która w latach 381–383 odwiedziła Palestynę i Egipt. Nie udało się jej jednak zobaczyć tej formacji geologicznej, co z nutą wyraźnego zawodu wyjaśnia następująco w *Itinerarium* (12,6–7): „Pokazano nam również miejsce – o którym czyta się w Pismach – gdzie był posąg żony Lota. Wierzcie mi, Panie Czcigodne, że owego słupa już tam nie ma – pokazują tylko miejsce, gdzie stał – sam zaś słup, jak mówią, przykryło Morze Martwe. Widzieliśmy więc to miejsce, nie widzieliśmy jednak słupa – co do tego w błąd was wprowadzić nie mogę. Biskup tych miejsc, to jest z Segor, powiedział nam także, iż od kilku już lat słupa nie widać. Z Segor jest około 6 mil do miejsca, gdzie stał ów słup, jednak całe ono zalane jest wodą” (Egeria 2010, 139).

Słupy solne w okolicach Morza Martwego tworzą się samorzutnie. Piszący około 570 roku anonimowy Pielgrzym z Piacenzy, któremu zawdzięczamy opis Ziemi Świętej, zamieszcza krótką informację, sugerującą, że w ciągu dwóch wieków po wizycie Egerii wskazywana była kolejna „Żona Lota”. Jego relacja jest następująca (15): „Wychodząc z Jerycha przez bramę prowadzącą ze wschodu na zachód, mija się po lewej ręce popioły Sodmy i Gomory. Nad tą okolicą stale ciemna chmura, i czuć siarką. To, co ludzie plotą o żonie Lota, że na skutek lizania przez zwierzęta staje się coraz mniejsza, nie jest prawdą. Stoi ona w tej samej postaci co wcześniej” (Anonim z Piacenzy 2010, 215–216).

Jeszcze innym sposobem pozyskiwania soli w starożytności na terenach biblijnych było odparowywanie wód Morza Śródziemnego w nadbrzeżnych zagłębieniach tzw. salinach, zwanych również „ogrodami solnymi”, w procesie ewaporacji zasolonych wód, czyli parowania pod wpływem działania sił przyrody – słońca i wiatru¹³. Równocześnie zauważyć trzeba, że warzenie soli, inaczej solowarstwo, tj. produkowanie soli krystalicznej przez odparowanie naturalnych solanek nad ogniem na terenach starożytnego Izraela należy uznać za praktycznie nie stosowaną metodę pozyskiwania soli. Głównym jej mankamentem bowiem było duże zapotrzebowanie na drewno opałowe, niezbędne do utrzymania źródła ciepła w warzelniach¹⁴.

¹³ Do dziś nadal są czynne saliny w pobliżu Trapani na wybrzeżu Sycylii, których założenie przypisuje się Fenicjanom.

¹⁴ Trudny dostęp do soli w wielu regionach świata, a jednocześnie stale rosnący popyt na sól, inspirowały do poszukiwania skutecznych metod pozyskiwania soli z naturalnie występujących źródeł. Więcej informacji na temat historii przemysłu solnego na świecie oraz tradycyjnych metod pozyskiwania soli, znanych człowiekowi już w czasach starożytnych, a stosowanych do dzisiaj – zob. Langer 2011, 211–227.

Na podstawie relacji autorów starożytnych wiemy także, że na obszarach położonych dalej od morza, nie posiadających źródeł solnych ani pokładów soli kamiennej, otrzymywano sól z popiołu uzyskanego podczas spalania roślin – halofitów. Popiół ten ługowano słodką wodą, aż do uzyskania solanki o odpowiednim stężeniu, a tę z kolei poddawano procesowi ewaporacji (Jodłowski 1977, 48–49). Ze względu na obecność soli w tkankach niektóre halofity stanowiły również bezpośredni składnik diety ludzi i zwierząt. Na terenach biblijnych taką rolę spełniała łoboda solniskowa (*Artiplex halinus* L.), występująca na obszarach półpustynnych, a także jako pospolity chwast wokół oaz w Dolinie Jordanu, wzdłuż brzegów wadi, które są charakterystyczne zarówno dla Pustyni Negew, jak i Pustyni Judzkiej (zob. Hi 30,2–40).

Sól jako produkt należący do poszukiwanych, cennych i drogich towarów¹⁵, stał się przedmiotem wymiany handlowej, a także podlegał opodatkowaniu. W Biblii znajdujemy informację, że taki podatek był wprowadzony przez Seleukidów w okresie machabejskim. Demetriusz I Soter (187–150 przed Chr.), który objął tron seleudzki w 162 r. przed Chr., nosił się z zamiarem odbudowy potęgi państwa Seleukidów. Pojawiły się na tym polu różne trudności i próbując przezwyciężyć niektóre z nich, miał według relacji biblijnej napisać list do Jonatana Machabeusza (zob. 1 Mch 10,25–45), w celu zdobycia jego poparcia¹⁶. Chcąc osiągnąć swój cel, Demetriusz I mówi w tym piśmie o dobrach dla świątyni i oddaniu ich arcykapłanowi, a także o zwolnieniu Żydów z szeregu zobowiązań, w tym podatku od soli: „Obecnie więc darowuję wam i zwalням wszystkich Żydów od daniny, podatku od soli i z podatku koronnego” (1 Mch 10,29). Ponieważ wydobywanie soli w tamtym okresie koncentrowało się w okolicach Morza Martwego zapewne chodziło o podatek od pozyskiwanego tu surowca. W literaturze przedmiotu znaleźć można jednak sugestie, że mogła ta kwestia także dotyczyć obowiązkowego, minimalnego podatku, jaki musiało uiszczać każde żydowskie domostwo na rzecz imperium Seleukidów (zob. Goldstein 1976, 406).

Przytoczone wyżej biblijne informacje o podatku od soli pokazują, że była ona tak cenną i pożądaną substancją, iż władza chciała czerpać korzyści z jej

¹⁵ Jest ona wymieniona w edykcie o cenach maksymalnych cesarza Dioklecjana (284–305 po Chr.) i jego trzech współrządców, wydanym pod koniec 301 roku. Za ok. 8 litrów soli trzeba wtedy było zapłacić 100 denarów (Dioklecjan 2007, 41).

¹⁶ Fragment 1 Mch 10, 25–45 z pewnością stanowi kompozycję literacką autora natchnionego, ale zdaniem J. Murphy–O’Connora tekst ten opiera się na dwóch autentycznych dokumentach Demetriusza I: pisemnej obietnicy i dekrete zawierającym koncesję (zob. Murphy–O’Connor 1976, 400–420).

produkcji i sprzedaży. W Rzymie już w 508 r. przed Chr. wprowadzono państwowy monopol handlu solą, gdyż spekulanci podbijali jej cenę (zob. Kopaliński 1987, 16).

2. Biblijne wzmianki o zastosowaniu soli na tle wybranych antycznych źródeł pozabiblijnych

W starożytnych kulturach Bliskiego Wschodu sól była w powszechnym użyciu. Ben Syrach wymienia ją pośród najważniejszych produktów warunkujących życie człowieka: „Rzeczy pierwszej potrzeby dla życia człowieka to: woda, ogień, żelazo i sól, mąka pszenna, mleko i miód, krew winogron, oliwa i odzienie” (Syr 39,26)¹⁷. Dodać jednak trzeba, że sól to nie tylko niezbędny dodatek do potraw, ale również środek konserwujący żywność, szczególnie mięso (zob. Ba 6,27), zwłaszcza ryby¹⁸.

Solenie ryb w starożytności wytworzyło nowe gałęzie przemysłu. W celu zakonserwowania ryb, zabezpieczającego je przed zepsuciem, które w basenie Morza Śródziemnego ze względów klimatycznych następowało dość szybko, używano dużych ilości soli. Skalę tego zapotrzebowania dobrze ilustruje fakt, że obecnie do tzw. mocnego solenia śledzi na 100 kg ryby używa się ok. 26 kg soli¹⁹.

¹⁷ Mędrzec poucza w ten sposób, że świat stworzony przez Boga zapewnia człowiekowi wszystko co jest niezbędne do jego życia, dając jednocześnie w kolejnym wersecie religijne wyjaśnienie, że zrozumienie i docenienie skali tego obdarowania oraz racjonalne korzystanie z zasobów ściśle związane jest z pobożnością: „wszystko to służy bogobojnym ku dobremu, grzesznikom zaś obróci się na nieszczęście” (Syr 39,27).

¹⁸ Specyficzne wykorzystanie konserwujących właściwości soli znalazło zastosowanie w mumifikacji zwłok. Służyła ona zapewnieniu długotrwałości a nawet wieczności. Dowody na stosowanie soli do konserwacji zwłok w Egipcie pochodzą sprzed 5 tys. lat. Do mumifikacji egipskich faraonów i dostojników stosowano jednak skuteczniejszy od chlorku sodu (NaCl) wodorotlenek sodu (NaOH), czyli natron. W Biblii znajdujemy dwie wzmianki na temat balsamowania zwłok. Pierwsza dotyczy działań podjętych przez Józefa po śmierci jego ojca Jakuba: „A potem rozkazał swym domowym lekarzom, aby zabalsamowali jego ojca. Ci zatem lekarze balsamowali Izraela. Zabrało im to czterdzieści dni, tyle bowiem czasu trwało balsamowanie” (Rdz 50,2–3a). Druga z kolei dotyczy przygotowania ciała Józefa do pochówku: „Po czym Józef umarł, mając sto dziesięć lat. Zabalsamowano go i złożono go do trumny w Egipcie” (Rdz 50,26).

¹⁹ Solenie polega na odciążeniu wody z tkanki mięśniowej ryb, wnikięciu soli do wnętrza tkanki, dzięki czemu zahamowany zostaje rozwój drobnoustrojów patogennych

Z kart Starego Testamentu dowiadujemy się, że Żydzi będąc w Egipcie żywili się rybami, zapewne także solonymi, o czym wspominają podczas wędrówki przez pustynię, dodając, że mieli je za darmo (zob. Lb 11,5). Tekst biblijny mówi także o tym, iż handlarze z Tyru przywozili ryby, aby zaspokoić zapotrzebowanie, jakie było na nie w Jerozolimie i okolicznych miejscowościach: „A mieszkający tam Tyryjczycy przywozili ryby i wszelki towar i w szabat sprzedawali mieszkańcom Judy i w Jerozolimie” (Ne 13,16). Ze względu na odległość musiały być one zabezpieczone przed zepsuciem m.in. przy pomocy soli.

Chociaż teksty biblijne nie mówią bezpośrednio o zastosowaniu soli w przetwórstwie rybnym, to pośrednio o takim jej wykorzystaniu możemy wnioskować na podstawie nazw niektórych miejscowości wzmiankowanych na kartach Pisma Świętego. Najlepszym przykładem jest dyskusja nad znaczeniem terminu Magdala, według tradycji chrześcijańskiej utożsamianej z miejscem urodzenia i zamieszkania Marii Magdaleny (Łk 8,2)²⁰, będącym jednocześnie jednym z ważniejszych ośrodków miejskich nad Jeziorem Galilejskim na przełomie er, znanym przede wszystkim z handlu solonymi i suszonymi rybami. Migdal w języku hebrajskim znaczy tyle co „wieża”. W języku aramejskim funkcjonowała dwuczłonowa nazwa tej miejscowości – Migdal Nunayya – co można przetłumaczyć jako „Wieża rybna”. Natomiast w języku greckim nazywano ją Tarichea²¹ tzn. „tam gdzie się soli i suszy ryby”, albo „miasto solonych ryb” (Kucharski 2021, 68–69).

Swoiste potwierdzenie powyższych informacji znajdujemy w *Geografii* Strabona z Amasei (63 przed Chr. – 24 po Chr.). W szesnastej księdze (2,45) nie tylko przywołuje on nazwę grecką Magdali – Tarichea, ale także podkreśla wysoką

i gnilnych. Wydłuża to przydatność do spożycia mięsa ryb o kilka miesięcy. Ponadto sole nie inicjuje proces dojrzewania mięsa, czyli wytworzenie właściwego smaku i zapachu pod wpływem procesów biochemicznych. Dzięki temu ryby nadają się do spożycia bez obróbki termicznej. Do tej metody utrwalania surowca rybnego najczęściej używa się soli kamiennej (zob. Kukułowicz 2011, 42–46).

²⁰ Wiele starożytnych postaci zarówno w świadectwach biblijnych, jak i pozabiblijnych charakteryzowanych jest przez miejsce ich pochodzenia np. Paweł z Tarsu, Szymon z Cyreny, Józef z Arymatei, Strabon z Amasei, Filon z Aleksandrii itp.

²¹ Grecka nazwa tej miejscowości etymologicznie nawiązuje do konserw rybnych, określanych w tym języku jako tarichos (τάριχος) i przygotowywanych w oparciu o trzy podstawowe konserwanty – sól, solankę i suche powietrze – czyli proces suszenia produktów żywnościowych, a w tym przypadku ryb. Tariche pod tym względem dzieliły się na suche, w których podstawową techniką zabezpieczenia mięsa było zasolenie i wysuszenie go, i mokre, w których produkty przebywały zanurzone w roztworze środka konserwującego (zob. Kokoszko 2005, 7–25).

jakość przetwarzanych tu ryb, co pozwala przypuszczać, że w jego czasach w postaci solonej musiały one być znane i cenione w basenie Morza Śródziemnego. Píše on bowiem: „W miejscu zwanym Tarichea jezioro dostarcza wyśmienitą rybę do solenia i w górze nad brzegami rosną drzewa owocowe, które są podobne do jabłoni”²².

Ciekawie przedstawia się powyższa informacja w świetle tego, co historia starożytna mówi na temat rozwoju sztuki nasalania i fermentacji ryb w solance w regionie śródziemnomorskim. Twierdzi się bowiem, że udoskonalili i upowszechnili ją w tym obszarze Fenicjanie, którzy byli bardziej od innych ludów zależni od morza. Od nich umiejętność tę przejęli Grecy, ale największymi konsumentami *garum* stali się Rzymianie (Meijer 2014, 274–275). Był to rodzaj słonego sosu ze sfermentowanych ryb. Zazwyczaj na jego określenie używano greckiego słowa *garum* (γάρος), choć nazwa ta miała swój odpowiednik w języku łacińskim w postaci terminu *liquamen*. Biblia o tej przyprawie nie wspomina, ale była ona na tyle popularnym produktem, że można z dużym prawdopodobieństwem założyć używanie jej „koszerner” wersji przez Żydów. Potwierdza to znalezisko z Pompejów, miasta zniszczonego przez wybuch Wezuwiusza w 79 r. po Chr., gdzie odkryto dom (*insula*) Umbrycjusza Skaurusa, producenta tego starożytnego sosu rybnego, a w nim m.in. wielki ceramiczny dzban z napisem reklamującym jego zawartość jako „koszerner *garum*”. Pokazuje to, że wytwórcy tego specyficznego dodatku do potraw starali się o pozyskanie niszowego rynku lokalnej społeczności żydowskiej, gwarantując brak skorupiaków i ryb bezłuskich wśród składników składających się na tę miksturę (Beard 2022, 35, 221–223). Rzuca to nie tylko nowe światło na upodobania kulinarne Żydów żyjących na początku naszej ery, ale także pozwala zakładać, że produkcja takiej wersji sosu rybnego mogła wchodzić w zakres przetwórstwa ryb w starożytnej Magdali i podobnych jej ośrodków zlokalizowanych nad Jeziorem Galilejskim.

Najbardziej szczegółowe informacje o produkcji tego sosu rybnego można znaleźć w *Geoponika*, czyli bizantyńskiej encyklopedii rolniczej prawdopodobnie z VI w. po Chr. autorstwa Kassianusa Bassusa z Bitynii, będącej w znacznej części kompilacją wypisów z dzieł wcześniejszych pisarzy. Na podstawie opisu, jaki znajdujemy w dwudziestej księdze tego dzieła (46,1–6), dowiadujemy się,

²² ἐν δὲ ταῖς καλουμέναις ταριχεῖαις ἡ λίμνη μὲν ταριχεῖας ἰχθῶν ἀστείας παρέχει, φύει δὲ δένδρα καρποφόρα μηλέαις ἐμφορῇ – tłumaczenie własne z języka greckiego za tekstem Geografii Strabona zamieszczonym w: The Geography of Strabo. With an English translation by H.L. Jones, t. 7, (The Loeb Classical Library), London: William Heinemann Ltd. 1917, s. 296.

jaką rolę pełniła sól w produkcji *garum* (zob. Kassianus Bassus 2012, 398–399). Wspomniany pisarz agronomiczny przywołuje w sumie trzy różne przepisy otrzymywania *garum*. Dwa z nich mówią o produkcji sosów przeznaczonych na sprzedaż, a trzeci wydaje się być recepturą pozwalającą uzyskiwać tę przyprawę na bieżące potrzeby gospodarstwa domowego. *Garum* było dodatkiem smakowym powstałym poprzez zasolenie całych niedużych (lub kawałków większych) ryb oraz ich wnętrzności, które następnie poddawano fermentacji na słońcu, często mieszając. Wspomniana maceracja trwała od dwóch do trzech miesięcy, zwykle przez całe lato. Po tym czasie do naczynia ceramicznego lub kadzi, w której odbywała się wspomniana fermentacja wkładano gęsto upleciony wiklinowy koszyk, przez który cedzono *garum*. Część płynna, która przefiltrowała się przez takie „sito” stanowiła produkt najbardziej ceniony, nazywany w języku łacińskim *liquamen*, i przelewana była do małych amfor. Pozostałą na dnie naczynia masę tzw. *allec* również spożywano, ale uchodziła za znacznie gorszą jakościowo. Autor *Geoponika* odnotowuje również, że w Bitynii (Azja Mniejsza) na jeden *modius* ryb (8,733 litra) dawano dwa italskie *sextari* soli, czyli nieco ponad litr, bo jeden *sextarius* odpowiada pojemności 0,545 litra²³.

Starożytni miłośnicy tego słonego specyfiku wiedzieli, że są różne rodzaje *garum*, których klasyfikacja zależała nie tylko od sposobu jego uzyskiwania, ale także od dodatków, jakie stosowano przy jego produkcji. Wspomniany wyżej Kassianus Bassus tak opisuje jeden z wariantów otrzymywania tego słonego sosu rybnego (XX, 46, 5):

Ponadto, jeśli chcesz od razu skorzystać z *garum*, to znaczy nie trzymać go na słońcu, ale przegotować, zrób to w ten sposób. Weź przecedzony roztwór soli, nasycony w takim stopniu, że włożone do niego jajko pływa (jeśli tonie, jest za mało soli). Włóż ryby do roztworu soli w nowym garnku i dodaj lebidki pospolitej. Pozostaw go na umiarkowanym ogniu, dopóki nie zagotuje się, to znaczy dopóki nie zacznie lekko kipieć. Niektórzy dolewają gotowanego moszczu winnego. Po-tem, kiedy wystygnie przecedź dwa lub trzy razy, żeby stał się klarowny. Zamknij go i schowaj (Kassianus Bassus 2012, 399).

Widzimy zatem, że sól była stosowana przy produkcji *garum* w znacznej ilości i co więcej technologia jego uzyskiwania była analogiczna do tej, którą wykorzystuje się dzisiaj w produkcji takich sosów rybnych jak tajski *nam-pla*, wietnamski

²³ Przeliczenie rzymskich miar na litry za: Wipszycka 1982, 343–344.

nuoc–*nam*, malezyjski *budu*, czy *patis* z Filipin, o ponad dwudziestoprocentowej zawartości soli. *Garum* było powszechnie stosowane jako składnik zapewniający daniu odpowiedni, słony smak. Więcej informacji na temat użycia soli i *garum* w konkretnych przepisach na różnego rodzaju potrawy znaleźć można w książce kucharskiej z przepisami kuchni starożytnego Rzymu, dziele przypisywanym Apicjuszowi²⁴ pt. *O sztuce kulinarnej. Ksiąg dziesięć*. Jej lektura pozwala zauważyć, że sypkiej soli rzymski kucharz używał niezwykle rzadko, zamiast tego często dodawał do potraw słony sos ze sfermentowanych ryb (zob. Apicjusz 2012, 28–257).

Dla starożytnych Izraelitów sól była przede wszystkim niezbędną przyprawą kuchenną. W suchym i gorącym klimacie, jaki panuje na Bliskim Wschodzie, organizm ludzki wydziela większą ilość potu, przez co traci dużo dobroczynnych jonów, zwłaszcza sodu i potasu, które uzupełnić może sól kuchenna. Ponadto dieta ludzi Biblii składała się w znacznym stopniu z warzyw i owoców, więc sól wykorzystywano, aby podkreślić ich smak. Nic zatem dziwnego, że z ust Hioba pada charakterystyczne dla literatury mądrościowej pytanie retoryczne: „Czy miła potrawa bez soli, a ślaz czy w smaku przyjemny?” (Hi 6,6) – wskazujące, że sól jest nieodzowna, by pokarm miał smak.

Chociaż w Biblii nie ma wprost wzmianek na temat spożywania owoców oliwki, nie można wykluczyć, że Żydzi ich nie jedli. Jednak, aby to mogło mieć miejsce trzeba je było wcześniej poddać odpowiednim zabiegom, gdyż nie nadają się one do jedzenia bezpośrednio z drzewa ze względu na ich gorzki smak (Włodarczyk 2008, 72). Owoce te uzdatniano do spożycia poprzez marynowanie w soli lub wodzie morskiej. Informacje na ten temat znajdujemy m.in. w *O gospodarstwie rolnym* autorstwa Marka Terencjusza Warrona (116–27 przed Chr.), gdzie czytamy (I, 66):

Jeżeli białe oliwki, które zgromadziłeś na zapas, jeszcze świeże zaczniesz wyjmować zbyt wcześnie, to okaże się, że z powodu gorzkiego smaku nie można ich wziąć do ust; tak samo czarne, chyba że przedtem potrzymasz je w soli, aby można było jeść z przyjemnością (Warron 1991, 45).

Wprowadzenie technik konserwowania żywności przy użyciu soli zrewolucjonizowało życie człowieka, pozwoliło na gromadzenie i długotrwałe przecho-

²⁴ „Apicjusz” to przydomek jednego z najsłynniejszych smakoszy starożytnego Rzymu, Marka Gawiusza. Żył on w czasach Augusta i Tyberiusza, a więc na przełomie er (zob. Świd-
erkówna 1982, 71).

wywanie zapasów oraz transportowanie ich na znaczne odległości. Z jednej strony ułatwiło to prowadzenie wojen i podbojów, z drugiej natomiast – zainicjowało wędrówki i rozwój handlu, a dzięki temu rozpowszechnianie się wynalazków, wymianę myśli i poglądów oraz zawieranie układów gospodarczych i politycznych, co można uznać za rozpoczęcie trwającego do dziś procesu globalizacji.

W Biblii znajdujemy także wzmiankę o przygotowywaniu „przyprawionej” paszy dla zwierząt domowych: „Woły i osły obrabiające rolę żreć będą paszę dobrze przyprawioną, która została przewiana opałką i siedlaczką” (Iz 30,25). Ma to być pasza we właściwy sposób oczyszczona i wzbogacona różnymi dodatkami. Zwykle składała się ona z plew pozostałych w procesie omlotu, do której dodawano otręby pszenne, i nasiona roślin strączkowych. Dodatkowo do paszy była też sól, o czym wzmiankuje Lucjusz Juniusz Moderatus Kolumella (ok. 4–70 po Chr.) w szóstej księdze dzieła *O rolnictwie*, na kanwie bardzo szczegółowej charakterystyki sposobów żywienia tych zwierząt. Stwierdza on (VI, 4, 2): *Multi et largo sale miscent pabula*, co w tłumaczeniu na język polski brzmi „Wiele osób dodaje do paszy także duże ilości soli” (Columella 1954, 142)²⁵. Potwierdza to, że już starożytni hodowcy zauważyli, że brak soli w żywieniu zwierząt może wywoływać negatywne skutki w produkcji zwierzęcej²⁶.

Ponadto sól wykorzystywano do wyprawiania skór i uzyskiwania naturalnych barwników. Do najślynniejszych barwników starożytności należała purpura tyryjska, pozyskiwana z drapieżnych ślimaków żyjących w przybrzeżnych wodach Morza Śródziemnego z rodziny rozkolcowatych (głównie *Bolinus brandaris*, *Stramonita haemastoma* i *Hexaplex trunculus*). Złowione ślimaki pozbawiano muszli, rozniatano i podgrzewano przez kilka dni w roztworze soli w specjalnych kadziach koniecznie ołowianych bądź cynowych²⁷. W pozyskanym w ten sposób

²⁵ Tłumaczenie własne z języka łacińskiego.

²⁶ Dziś wiemy, że podstawowym objawem jej deficytu u bydła jest bowiem brak apetytu i ograniczenie pobierania paszy, niska wydajność, wypadanie i matowienie sierści oraz opóźniony wzrost młodych zwierząt (zob. Brzóška 2008, 9–14).

²⁷ Pliniusz Starszy w *Historii naturalnej* tak opisuje proces produkcji purpury (IX,38,133): „Najlepiej łowić ślimaki purpurowe po wschodzie Syriusza lub przed nastaniem wiosny, ponieważ kiedy wypuszczają kleisty płyn, ich wydzielina jest wodnista. Nie wiedzą o tym w farbiarniach, chociaż do tego bardzo dużo zależy. Potem wyjmują się białą żyłkę, o której powiedzieliśmy, i do niej trzeba koniecznie dodać około *sextarius* soli na każde sto funtów «tej żyłki». Fermentuje przez trzy dni, ponieważ im świeższy jest roztwór, tym jest silniejszy, a potem podgrzewa się go w ołowianych kadziach. Przy czym ze stu amfor roztworu można otrzymać pięćset funtów barwnika i odparowywanie odbywa się na wolnym ogniu. W tym

roztworze zanurzano przędzę wełnianą lub jedwabną a następnie suszono ją na słońcu, dzięki czemu uzyskiwano pożądaný efekt. W starożytności purpura tyryjska była bardzo wartościowym barwnikiem, ponieważ potrzeba było ok. 12 tys. ślimaków, aby otrzymać nie więcej niż 1,4 g barwnika, a ilość ta wystarczała na zabarwienie pojedynczej sztuki odzieży (Jacoby 2004, 210).

Soli przypisywano w starożytności również właściwości lecznicze. Bardziej szczegółowe sposoby jej zastosowania na polu medycyny przywołuje m.in. Dioscorides Pedanius (ok. 40–90 po Chr.), autor pięciotomowego dzieła pt. *De materia medica*, które było najważniejszą księgą o substancjach leczniczych w czasach starożytnych i prekursorem późniejszych farmakopei. W piątej księdze opisał on nie tylko właściwości soli jako substancji oczyszczającej i ściągającej (V, 129) (Dioscorides 2000, 808–809), ale także sposób przyrządzenia mikstury na bazie octu, soli morskiej, miodu i wody, czyli tzw. miodu octowego, który zalecał stosować m.in. do płukania gardła w przypadku ropnia okołomigdałkowego (V, 22)²⁸. Gorące okłady z roztworu octu i soli miały z kolei według niego leczyć wrzody zgorzelinowe, ukąszenia psów i ukąszenia jadowitych stworzeń. Ciepłą mieszaninę octu i soli wykorzystywano zaś do zatrzymywania wypływu krwi z ran po zabiegu chirurgicznym kastracji, a jej popijanie skutecznie zabijało pijawki (V, 23)²⁹.

celu wykorzystuje się tunel w dużej odległości od pieca. Przeto po odszumowaniu co jakiś czas mięsa, które przywarło do żyłek, trzeba – zwykle dziesiątego dnia – odcedzić zawartość kotła i potem włożyć do niego na próbę czystą wełnę, żeby zobaczyć, jak się zabarwiła, i dopóki nie osiągnie oczekiwanego koloru, roztwór nadal się podgrzewa. Różowy kolor jest gorszy od ciemnoczerwonego” (Gajusz Pliniusz Sekundus 2019, 307). Wskazana przez rzymskiego historyka ilość soli to 0,54 litra na każde 32,75 kg surowca poddawanego fermentacji.

²⁸ W przekładzie na język angielski tekst tej receptury brzmi następująco: „Oxymel is made as follows. Take five half pints of vinegar, two pounds of sea salt, twenty pounds of honey and five pints of water, mix it all, boil it until it boils ten times, cool it, and pour it into another jar. It is thought that (taken) it expels thick fluids, and helps sciatica, arthritis and epilepsy. It is available for those bitten by the viper seps [poisonous lizard], and for those who have taken a drink of meconium [4–65] or ixia [3–103] [antidote]. It is a helpful gargle for synanchia [abscessed throat]” (Dioscorides 2000, 755).

²⁹ „Acetum salsum (applied with hot cloths) is good for gangrenous ulcers, rotten ulcers, dog bites and bites from venomous creatures. It stops discharges of blood from those who are castrated, poured warm into the wound straight after the surgeon has done. It helps a perineum that is fallen down, and it is given as a suppository for dysentery with gangrenous ulceration, but afterwards you must give an enema with milk. Sipped up and gargled it kills leeches, and cleans dandruff and running ulcers on the head” (Dioscorides 2000, 755).

Niezwykłe intrygującą informację o medycznym wykorzystaniu soli znajdujemy w szesnastym rozdziale Księgi Ezechiela określanym jako symboliczna historia Izraela. W jednym z pierwszych wersów przywołuje on obraz noworodka (dziewczynki), o którego nie zadbano i nie natarto go solą: „A twoje urodzenie: w dniu twego przyjścia na świat nie ucięto ci pępownicy, nie obmyto cię w wodzie, aby cię oczyścić; nie natarto cię solą i w pieluszki cię nie owinięto” (Ez 16,4).

W związku z powyższym rodzi się pytanie, czy w tamtych czasach było czymś normalnym, aby nacierać noworodki solą? Spośród antycznych źródeł pisanych, które mogą okazać się pomocne w udzieleniu odpowiedzi na postawione powyżej pytanie na wymienienie zasługuje przede wszystkim *Ginekologia* autorstwa greckiego lekarza Soranosa z Efezu, który studiował w Aleksandrii, ale praktykował w Rzymie za czasów Trajana i Hadrian (Świderkówna 1982, 431–432). Dzieło to traktuje o anatomii, chorobach kobiecych, ciąży i jej komplikacjach, zadaniach położnej, a także higienie i pielęgnacji niemowląt, w tym kąpielach, masażach i powijakach. Autor ten wskazuje, że noworodkiem tuż po urodzeniu zajmowała się położna, która oficjalnie ogłaszała płeć dziecka, oceniała jego stan, stosując antyczny odpowiednik dzisiejszej skali Apgar, odcinała pępownię i po zabezpieczeniu rany przygotowywała pierwszą dla niego kąpiel, mającą usunąć z jego ciała fizjologiczną lepką warstwę mazi i krwi, a także wzmocnić skórę (Tatarkiewicz 2013, 52–55). W zawiązku z tym Soranos z Efezu zaleca poddać nowo narodzone dziecko tzw. terapii solnej (XXVIII, 82):

W tym celu poleca się następującą terapię solną. Płód posypuje się delikatnie roz-tartą solą, sodą lub ługiem sodowym, uważając na oczy i usta, gdyż te środki wywołują w tych miejscach owrzodzenia, pieczenie i uczucie duszności. Nie powinno się jednakowoż dużo soli użyć, która nażera z powodu swojej ostrości, mchem pokryty całkiem jeszcze delikatny organizm. Nie wolno także za mało soli użyć, by powłoki się stały dostatecznie odporne. Jeżeli dziecko jest wątłe, natenczas można dodać soli do miodu, lub oliwy, soku jęczmiennego, bożej trawki³⁰ lub ślazu. Po natarciu ciała tymi środkami powinno się je ukąpać w letniej wodzie i spłukać z niego całą przylegającą lepką masę, następnie należy to samo powtórzyć i posolić, ukąpać w cieplejszej wodzie (Lachs 1901, 75).

Widzimy zatem, że zbyt obfite użycie soli mogło podrażnić skórę noworodka, zaś niedostateczne nie pozwalało, aby nabrała ona oczekiwanej jędrności. Po

³⁰ Pod określeniem „boża trawka” kryje się kozieradka pospolita (*Trigonella foenum-graecum* L.) (zob. Senderski 2015, 356–358).

natarciu samą solą, a w przypadku słabszych dzieci solą z dodatkami, odbywała się pierwsza kąpiel w letniej wodzie. Następnie powtarzano nacieranie solą, ale zmywano ją nieco cieplejszą wodą, a wszystko to mając na celu zdrowie i dobry rozwój dziecka.

Sól znajdowała również zastosowanie w praktykach religijnych starożytnego Izraela. Wspomniany już w niniejszym opracowaniu prorok Ezechiel był deportowany do Babilonu, gdzie mieszkał w Tell Abib nad kanałem Kebar i doznał wizji mówiącej o przyszłości Izraelitów. Otrzymał m.in. wskazówki, jak mają wyglądać ofiary składane w czasie konsekracji ołtarza Jahwe w świątyni jerozolimskiej:

A gdy ukończysz oczyszczenie, masz ofiarować młodego cielca bez skazy oraz barana bez skazy spośród mniejszego bydła. Te masz ofiarować przed Panem, a kapłani mają sypać sól i ofiarować je Panu, jako ofiarę całopalną (Ez 43,23–24).

Natomiast wzmiankę o soleniu ofiary pokarmowej znajdujemy w Księdze Kapłańskiej, gdzie czytamy:

Każdy dar należący do ofiary pokarmowej ma być posolony. Niech nie brakuje soli przymierza Boga twego przy żadnej ofierze pokarmowej. Każdy dar posypiesz solą (Kpł 2,13).

[Również ofiara kadzielna zawierała dodatek soli:] Mieszając je uczynisz z tego kadzidło wonne – zrobione tak, jak się robi wonności – posolone, czyste, święte (Wj 30,35).

Warto zauważyć, że wonne kadzidło (*qetōret*) przygotowywano według opisu biblijnego jako mieszaninę czterech składników (wonnej żywicy, muszelek galbanum i kadzidła) użytych w równych proporcjach i startych na proszek (zob. Wj 30, 34–38). Sól nie należała zatem do zasadniczych komponentów tej mieszaniny, ale była niezwykle istotnym dodatkiem. Jako środek konserwujący chroniła mieszaninę kadzielną przed zepsuciem, ale i wpływała na jej spalanie, czego dowodzą współczesne analizy chemiczne. Na ich podstawie wykazano, że praktyki starożytne związane z soleniem ofiar i ognia były jak najbardziej uzasadnione, gdyż chlorek sodu w wysokiej temperaturze ulega rozkładowi na substancje mające właściwości kataliczne (Tic 2014, 850–855).

Wszystkie powyżej przywołane przepisy religijne mówiące o zastosowaniu soli w kulcie skutkowały tym, że osoby odpowiedzialne za jego sprawowanie musiały dbać o to, aby zawsze był do dyspozycji odpowiedni jej zapas. Z tego

też powodu, po powrocie Żydów z wygnania babilońskiego Dariusz I Wielki (ok. 550–486 przed Chr.), król perski od 522 r. przed Chr., wydał specjalne rozporządzenie, żeby dostarczono im m.in. soli potrzebnej do składania ofiar:

A jeśli potrzeba też cielców, baranów i jagniąt na całopalenia dla Boga niebios – oprócz pszenicy, soli, wina i oliwy – według żądania kapłanów w Jerozolimie, ma im to być niechybnie co dzień dostarczane, aby oni składali miłe ofiary Bogu niebios i modlili się za życie za życie króla i jego synów (Ezd 6,9–10; zob. także Ezd 7,21–24.).

Obecność soli w praktykach ofiarniczych Izraela nie była czymś wyjątkowym. Również w innych antycznych religiach znajdujemy informacje o jej stosowaniu w czynnościach kultycznych. W starożytnym Rzymie wchodziła ona w skład tzw. *mola salsa*, ofiary składającej się ze zmielonych, a wcześniej uprażonych, ziaren pszenicy orkisz i dodatku soli. Jej przygotowaniem zajmowały się westalki (Kaczor 2021, 60–61).

3. Wybrane zagadnienia z zakresu biblijnej symboliki soli

Na kanwie przeprowadzonego wyżej studium o sposobach pozyskiwania i zastosowaniu soli (halitu – soli kuchennej) w czasach biblijnych można wymienić przynajmniej siedem jej właściwości, które należy uznać za istotnie dla przypisywania tej substancji znaczeń symbolicznych. Są to: 1) wzmacnianie walorów smakowych potraw; 2) niezwykle skuteczna substancja, której nawet niewielka ilość ma wpływ na smak; 3) najczęściej kojarzona jako biała krystaliczna substancja 4) trwały związek, który nie ulega rozkładowi; 5) środek konserwujący, a zatem, ze wszystkich tych powodów, 6) cenny towar, przedmiot handlu i niezbędny do życia. Jednak pomimo wszystkich tych pozytywnych zastosowań, jest ona również 7) związkiem toksycznym, gdy występuje w wysokich stężeniach.

Mając na uwadze powyższe właściwości soli lektura Pisma Świętego pokazuje, że w mentalności semicko-biblijnej nadano tej substancji metaforycznie ważne role jako symbolu nadającego pewnego charakteru relacjom – „przyprawiającego” je w aspekcie: 1) pokoju i przyjaźni; 2) mądrości i wiedzy; 3) oczyszczenia; 4) lojalności, solidarności i wierności oraz 5) trwałości, co znalazło swój wyraz w jej użyciu w ceremoniach zawarcia przymierza i rytuałach związanych z czynnościami ofiarniczymi i obrzędach poświęcenia. Znalazła ona także swoje miejsce jako 6) jednostka wymiany w transakcjach płatniczych lub płacowych oraz 7) jako symbol zniszczenia.

Dzielenie się przy stole tą przyprawą stało się synonimem wzajemnego porozumienia i stąd wzięły się biblijne określenia „sól przymierza” czy „należność wiekuista, przymierze soli”. „Przymierze soli” uważano za wiekuiście i nierozdzielne³¹. Sam Bóg zawarł je z tymi, którzy mają przed Nim reprezentować lud Izraela, czyli z Aaronem i jego potomkami:

Wszystko, co odłożone jest z darów świętych, jakie Izraelici przynoszą Panu, daję na zawsze tobie, synom twoim i córkom. To jest należność wiekuista, przymierze soli wobec Pana dla ciebie i potomstwa twego wraz z tobą (Lb 18,19).

Przymierze takie zostało także zawarte pomiędzy Bogiem a Dawidem i jego potomkami (zob. 2 Krn 13,5), a wpisana w nie symbolika soli służy podkreśleniu, że cała dynastia Dawidowa jest prawomocnym reprezentantem Bożego panowania na ziemi. W obu przypadkach sól stanowi symbol wierności przymierzu. Poprzez nawiązanie do konserwujących właściwości tego minerału, podkreśla się w sposób symboliczny trwałość relacji człowieka z Bogiem. Ponieważ sól nie ulega zepsuciu, co wynika z tego, że chlorek sodu jest chemicznie stabilnym związkiem, znakomicie nadawała się ona na symbol czegoś, co zachowuje trwałość na zawsze. Ponadto, symbolika soli w odniesieniu do przymierza łączy w sobie błogosławieństwo i przekleństwo, sąd i zbawienie, co wynika z ambiwalencji znaczeń przypisywanych tej substancji (Minear 1997, 37).

„Wspólne spożywanie soli” stanowiło znak przyjaźni i symbol wspólnoty. Wchodziło w zakres świętego prawa gościnności i z nim związanego zobowiązania do lojalności i troski. Dzielenie się solą i chlebem z gościem stanowiło święty akt gościnności – ktoś, kto „zjadł sól” z gospodarzem, stawał się przyjacielem i był

³¹ Na obraz biblijnego przymierza soli, w celu uwypuklenia jego trwałości i nierozdzielności, można też popatrzeć z uwzględnieniem płaszczyzny biologicznego zapotrzebowania organizmu ludzkiego na sól w diecie. Człowiek pobiera sól wraz z pożywieniem i wydala m.in. z potem (zob. Kortas 2017, 42–44). Sól jest naturalnym składnikiem niemal wszystkich tkanek i narządów człowieka, a także zwierząt. Jest obecna we krwi, łzach, pocie, moczu i nasieniu, a jej normalne stężenie w organizmie ludzkim wynosi około 0,9%. Zupełnie inny skład chemiczny mają tkanki roślinne – zawierają duże ilości związków potasu, ale jednocześnie są bardzo ubogie w chlorek sodu. W każdym organizmie ludzkim znajduje się około 200 gramów tej substancji. Obecność elementarnych składników soli – jonów sodu i chloru jest niezbędna do życia i warunkuje prawidłowy przebieg większości procesów fizjologicznych, tj. gospodarka wodna organizmu, regulacja ciśnienia i odczynu kwasowo–zasadowego krwi, sterowanie pracą serca i układu mięśniowego, a także trawienie pokarmów oraz przekazywanie impulsów przez układ nerwowy. Niedobór soli w organizmie wywołuje zawroty głowy, skurcze mięśni i konwulsje, a jej długotrwały brak może prowadzić nawet do śmierci.

objęty ochroną domostwa. Do dziś zachował się idiom „zjeść z kimś beczkę soli” na określenie długiej, zaufanej przyjaźni – jego rodowód sięga właśnie starożytnych przekonań o soli jako symbolu trwałej więzi. Dlatego biblijne „przymierze soli” to wieczysta, nierozzerwalna umowa. Izrael ma przestrzegać swoich zobowiązań, ale również Bóg ma zatroszczyć się o wybrany przez siebie naród (Eising 1997, 333). Wszystko to świadczy o postrzeganiu soli jako symbolu wierności i nienaruszalnego zobowiązania.

Również w życiu społecznym i rodzinnym obowiązywał zwyczaj przypieczętowywania wszelkich porozumień wspólnym spożywaniem chleba i soli. Najbardziej znanym tego przykładem jest dawanie ich do skosztowania nowożeńcom. W ten symboliczny sposób wyraża się bowiem życzenie, aby ich związek był trwały (zob. Paczkowski 2013, 223). U podstaw tej symboliki stała niewątpliwie konserwująca moc soli, którą również kojarzono z nieśmiertelnością i trwałością. Nic zatem dziwnego, że przysięgi składane na sól lub z towarzyszeniem soli uchodziły za nierozzerwalne.

Z kolei złamanie przymierza pociągało za sobą zniszczenie i klątwę, której dokonywano rozrzucając sól. W szczególny sposób znalazło to wyraz w rytuale wojennym, gdyż jednym z jego elementów był akt posypywania solą zdobytych i zniszczonych miast, w których już nikt nie miał zamieszkać: „Przez cały ten dzień nacierał Abimelek na miasto, a zdobywszy je wymordował ludność, która w nim była, miasto zaś zburzył i porozrzucał na nim sól” (Sdz 9,45). Zapewne takie użycie soli i symboliczne znaczenie, jakie się z nim wiąże, oparte jest na spostrzeżeniu, że nadmiar tej substancji objawia się właściwościami niszczącymi i szkodliwymi dla życia³². Z tego powodu sól stała się również w Biblii znakiem przekleństwa, upadku, zniszczenia i jałowości:

„Siarka, sól, spalenizna po całej jego ziemi!” Nie obsiej ją, nie zakiełkuje, nie urośnie na niej żadna roślina, jak w zagładzie Sodomy, Gomory, Admy i Seboim, które Pan zniszczył w swym gniewie i zapalczywości (Pwt 29,22).

³² Dla przykładu negatywne oddziaływanie nadmiernego zasolenia gleby na rośliny polega głównie na zmniejszaniu dostępności wody i składników mineralnych. Bardzo wysoka zawartość jonów solnych może prowadzić do powstania całkowicie pozbawionego roślinności nieużytku, na którego powierzchni w okresach suszy mogą pojawiać się białe wykwitły solne.

Innym ciekawym wyrażeniem jest „nie jedliśmy soli pałacu”, użyte w Księdze Ezdrasza 4,14 w liście do króla Persji. Idiomatycznie oznacza ono, że kto jadł sól z królewskiego stołu, zobowiązywał się do lojalności wobec władcy.

Sól cechuje jednoznacznie rozpoznawalny smak i wieloraka przydatność. Nie jest zatem czymś zaskakującym, że Jezus uczynił z niej metaforę, której użył w pouczeniach kierowanych do uczniów. Wpisuje się ona w zakres nowotestamentowych metafor i parabol mających swe źródło w codzienności lub konkretnych przejawach ówczesnej kultury. O tym, że uczniowie mają być solą ziemi czytamy wprost w Ewangelii według św. Mateusza: „Wy jesteście solą dla ziemi” (Mt 5,13a). Słowom tym następnie towarzyszy przestroga: „Lecz jeśli sól utraci swój smak, czymże ją posolić? Na nic się już nie przyda, chyba na wyrzucenie i podeptanie przez ludzi” (Mt 5,13b). Warto podkreślić, że paralelne teksty u innych Ewangelistów koncentrują się zasadniczo na przestrodze. W Ewangelii według św. Marka czytamy bowiem: „Dobra jest sól; lecz jeśli sól smak swój utraci, czymże ją przyprawicie? Miejcie sól w sobie i zachowujcie pokój między sobą” (Mk 9,50), a za najstarszą Ewangelią kanoniczną powtarza niemalże to samo św. Łukasz: „Dobra jest sól: lecz jeśli nawet sól smak swój utraci, to czymże ją zaprawić? Nie nadaje się ani do ziemi, ani do nawozu; precz się ją wyrzuca” (Łk 14,34–35). Więc, z jednej strony mamy, jasne stwierdzenie Chrystusa kim mają być uczniowie, a z drugiej przestrogi, o których trzeba koniecznie pamiętać, gdyż dopiero wówczas metafora soli posiada swój pełny sens. Za jej pomocą Jezus wskazuje na konserwowanie – przechowanie i strzeżenie chrześcijańskiego dziedzictwa i dodawanie smaku – poprzez nieustanne odkrywanie bogactwa i piękna wiary.

W kontekście przywołanych cytatów rodzi się przede wszystkim pytanie: Czy sól może być niesłona? Sól kuchenna, chlorek sodu (NaCl) nie może utracić słonego smaku, ale człowiek może stracić zmysł smaku. Grecki wyraz *μωραίνω* (*mōraínō*) użyty w Mt 5,13 oznacza nie tylko utratę smaku, lecz także znaczy „stać się głupcem” (Popowski 1997, 405). Taki jest los ucznia, który nie jest solą. Natomiast słowa o wyrzuceniu i podeptaniu soli to wyraźne odwołanie do Bożego sądu. Zatem mamy tu do czynienia z metaforą zbudowaną na logicznym absurdzie. Bowiem, jak nie jest możliwe, aby sól utraciła swój smak (musiałaby przestać być solą), tak nie jest możliwe, żeby prawdziwy uczeń Chrystusa nie był solą ziemi. Jeśli nią nie będzie, to staje się tylko uczniem nominalnie. Za takim kierunkiem myślenia i metaforą zbudowaną na absurdzie przemawia przytoczona przez Craiga S. Keenera historia z Talmudu, w której mowa jest o pytaniu skierowanym do rabina, jaką ma radę co do soli, która straciła smak.

Łożysko muła – padła odpowiedź (b. Bek. 8b,15³³). W tamtym społeczeństwie wszyscy wiedzieli, że muł to mieszaniec międzygatunkowy klaczy konia domowego z ogierem osła, najczęściej zwierzę bezpłodne³⁴. W takim razie jeśli nie rozmnaża się, to nie istnieje łożysko muła. Sens opowieści jest więc następujący, jeśli zadajesz głupie pytanie, dostajesz równie niedorzeczną odpowiedź. Jak sól nie może przestać być solą, tak uczeń nie może przestać być uczniem. Ktoś, kto nazywa siebie uczniem, a komu brakuje autentycznego zaangażowania jest paradoksem siebie jako ucznia, analogicznie, jak łożysko muła. Zatem pouczenie płynące z analizowanej wypowiedzi Jezusa jest następujące, sól bez smaku nie ma wartości, tak samo jak wyznający wiarę uczeń, który nie ma autentycznego zaangażowania (zob. Keener 1999, 173).

Soli dodawano też do oliwnych lamp, by rozjaśnić płomień. Do tej praktyki wyraźnie nawiązują następujące cytaty biblijne: „Wy jesteście światłem świata. Nie może się ukryć miasto położone na górze” (Mt 5,14) i „Bo każdy ogniem będzie posolony. Dobra jest sól; lecz jeśli sól smak utraci, czymże ją przyprawicie? Miejcie sól w sobie i zachowujcie pokój między sobą!” (Mk 9,49–50). Interpretacja tych logionów, każe postrzegać sól jako symbol czegoś, co ulepsza, oczyszcza i udoskonala.

Sól w czasach biblijnych rozumiana była również jako metafora mądrości i w tym znaczeniu św. Paweł napomina Kolosan: „Mowa wasza, zawsze miła, niech będzie zaprawiona solą, tak byście wiedzieli, jak należy każdemu odpowiadać” (Kol 4,6). Na poziomie podstawowym użyta przez Apostoła Narodów metafora bazuje na najbardziej znanym zastosowaniu soli, która służy głównie poprawie smaku. Natomiast na poziomie metaforycznym wskazuje na słowo mądre (ze smakiem), będące niczym potrawa przyprawiona solą.

³³ Bekhorot 8b,15: „The sages of Athens then asked another question: When salt is spoiling, with what does one salt it to preserve it? Rabbi Yehoshua said to them: With the placenta of a mule. They said to him: But is there a placenta of a mule? Rabbi Yehoshua said to them: And does salt spoil?”, co w tłumaczeniu na język polski brzmi: „Mędrcy z Aten zadali wtedy kolejne pytanie: Kiedy sól się psuje, czym ją solimy, aby ją zachować? Rabbi Yehoshua powiedział im: Łożyskiem muła. Powiedzieli mu: Ale czy istnieje łożysko muła? Rabbi Yehoshua powiedział im: A czy sól się psuje?” [tłumaczenie własne].

³⁴ Odwrotna krzyżówka nazywana jest oślikiem lub osłomulem. Koń posiada 64 chromosomy, osioł 62, a muł 63. Hybrydy są z reguły bezpłodne. Wyjątek stanowią niektóre mulce. Po pokryciu takiej mulicy osłem ponownie otrzymuje się muła, zaś po pokryciu jej końskim ogierem – konia. Jest to spowodowane tym, że u płodnych mulic dochodzi do rozwoju komórek jajowych, które zawierają jedynie końskie chromosomy.

Symboliczne przyprawianie wypowiedzi solą oznacza także właściwe dobieranie słów. Sól jako silna substancja, która wymaga tylko niewielkiej ilości, aby zauważalnie wpłynąć na smak to dobra metafora do zobrazowania mądrości i mądrego zachowania. Nie ma potrzeby użycia dużej ilości soli, aby wiedzieć, że jest ona obecna i aby uzyskać przyjemny rezultat smakowy. Dlatego też analogicznie, jak w przypadku smakowych walorów tego związku, tak jest i z mądrością w mowie, jeśli jej brakuje, to można ten brak zauważyć natychmiast. Co więcej wezwanie chrześcijan do wykazywania mądrości w mowie dobrze współgra z Kol 4,5a i również pasuje do końca wersetu Kol 4,6. Ponadto, symbolika soli przestrzega przed chęcią popisania się mądrością albo wiedzą, zwłaszcza taką, którą można zakwalifikować jako wątpliwą. W takiej sytuacji rodzi się niesmak, analogicznie do sytuacji, gdy zbyt duża ilość soli sprawia, że jedzenie staje się niesmaczne.

W związku z powyższym w analizowanym wersecie św. Paweł wzywa chrześcijan, aby rozmawiali z niewierzącymi sąsiadami i przyjaciółmi z retorycznym polotem ujmująco, dowcipnie, a wszystko po to, aby byli w stanie „odpowiadać” niewierzącym. Paweł zakłada, że ich rozmówcy będą również zadawać pytania dotyczące wiary, a te mogą być neutralne lub nawet wrogie. Odpowiedź chrześcijanina powinna oczywiście zawierać treść Ewangelii, ale jednocześnie musi być wyrażona w sposób, który uczyni ją atrakcyjną.

Podsumowanie

Sól to niewątpliwie wyjątkowy minerał o niezwykle bogatej przeszłości – także biblijnej. Ze względu na biologiczne uwarunkowania człowieka zawsze pełniła ona rolę ważnego składnika pokarmowego. Różnorodne związki ludzi z solą dokumentowane były od czasów starożytnych, a jednych z pierwszych świadectw w tym zakresie dostarcza Biblia. Dotyczy to sposobów jej wydobycia, transportu, wykorzystania i przypisywanej jej symboliki. Starożytni używali jej w celach leczniczych, religijnych czy kulinarnych. Pozyskiwanie soli wpływało również znacząco na organizację i gospodarkę państw w starożytności. Sól była i nadal jest pobierana z morza, słonych wycieków i zasolonych wód, z powierzchniowych osadów i podziemnych formacji solnych. Przypisano jej wiele znaczeń symbolicznych. Oznaczała bogactwo (stanowiła ważny przedmiot handlu), nieśmiertelność, zdrowie, odporność na zepsucie (co wynikało m.in. z używania jej jako środka konserwującego), a także gościnność, przyjaźń oraz

życie (poprzez bycie niezwykle istotnym składnikiem diety ludzi i zwierząt). Z drugiej strony ma ona też negatywne konotacje i symbolizuje śmierć, jałowość i bezpłodność. Zatem znamionnym rysem symboliki przypisywanej soli jest charakter ambiwalentny. Motyw soli w Starym Nowym Testamencie odzwierciedla wielofunkcyjność tego minerału w starożytnym świecie. Odnosi się zarówno do jej cech pozytywnych, jak i negatywnych. Jest nośnikiem znaczenia dosłownego oraz metaforycznego. Warto zatem przyrzeć mu się bliżej, co było przedmiotem niniejszego opracowania.

Bibliografia

- Anonim z Piacenzy. 2010. „Opis pielgrzymki do Ziemi Świętej.” Tłum. Piotr Iwaszkiewicz, 206–236. W *Do Ziemi Świętej. Najstarsze opisy pielgrzymek do Ziemi Świętej IV–VIII w.* Red. Barbara Borowska, Kraków: Wydawnictwo WAM.
- Apicjusz. 2012. *O sztuce kulinarnej. Ksiąg dziesięć.* Tłum. Ireneusz Mikołajczyk, Sławomir Wyszomirski, Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Arystoteles. 1982. *Meteorologia* – O świecie (Biblioteka Klasyków Filozofii 144). Tłum. Antoni Paciorek, Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Beard, Mary. 2022. *Pompeje. Życie rzymskiego miasta*, Poznań: Dom Wydawniczy Rebis.
- Brzóska, Franciszek. 2008. „Sól i lizawki solne w żywieniu krów mlecznych oraz w profilaktyce jodowej człowieka.” *Wiadomości Zootechniczne* 46(4): 9–22.
- Bekhorot 8b, *The William Davidson Talmud* (Koren – Steinsaltz): <https://www.sefaria.org/Bekhorot.8b.15?lang=bi&with=Translations&lang2=en> (dostęp: 10.05.2025).
- Burliga, Bogdan. 2022. „Google Maps na blisko 1500 lat przed Google Maps: zwięzła legenda do mozaikowej mapy z Madaby.” W *Z dziejów kartografii. Tom XXIV. Mapa a tekst*, Red. nauk. Karol Łopatecki, 25–46. Warszawa: Instytut Historii Nauki Polskiej Akademii Nauk Zespół Historii Kartografii.
- Columella. 1954. *On Agriculture*, Volume II: Books 5–9. Trans. Edward S. Forster, Edward H. Heffner. (Loeb Classical Library 407), Cambridge: Harvard University Press.
- Dioklecjan. *Edykt Dioklecjana o cenach towarów wystawionych na sprzedaż (Fontes Historiae Antiquae IX)*. Red. Leszek Mrozewicz, Maria Musielak, Tłum., wstęp, oprac. Agnieszka Barańska, Piotr Barański, Paweł Janiszewski, Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM 2007.
- Dioscorides. 2000. *De Materia Medica. Being an Herbal with Many Other Medicinal Materials Written in Greek in the First Century of the Common Era*, Ed. Tess A. Osbaldeston. Transl. Tess A. Osbaldeston, Robert P.A. Wood, Johannesburg: IbidisPress cc.

- Egeria. 2010. „Pielgrzymka do miejsc świętych.” Tłum. Piotr Iwaszkiewicz, 118–199. W *Do Ziemi Świętej. Najstarsze opisy pielgrzymek do Ziemi Świętej IV–VIII w.* Red. Barbara Borowska, Kraków: Wydawnictwo WAM.
- Eising, H. 1997. „מֶלַח. melah salt.” W *Theological Dictionary of the Old Testament*, red. G.J. Botterweck, H. Ringgren, H.–J. Fabry, t. VIII, tłum. D.E. Green, Eerdmans: Grand Rapids – Cambridge: W.B. Eerdmans Publishing Company: 331–333.
- Goldstein, Jonathan A. 1976. *I Maccabees* (Anchor Bible 41), Garden City: Doubleday & Company.
- Heflik, Wiesław; Natkaniec–Nowak, Lucyna; Szczepanowicz, Barbara. 2007. „Minerały w symbolice biblijnej – sól i siarka.” *Wszechświat*, t. 108, nr 1–3: 65–68.
- Jacoby, David. 2004. „Silk economics and cross-cultural artistic interaction: Byzantium, the Muslim world, and the Christian west.” *Dumbarton Oaks Papers*, vol. 58: 197–240.
- Jodłowski, Antoni. 1977. „Saliny i kopalnie soli w państwach starożytnych strefy śródziemnomorskiej.” *Meander* 32: 40–53.
- Józef Flawiusz. 2016. *Wojna żydowska*. Tłum. Jan Radożycki, Warszawa: Oficyna Wydawnicza Rytm.
- Kaczor, Idaliana. „Ofiara zwierzęca w obrzędowości starożytnych Rzymian: rekonstrukcja rytuału ofiarnego w świetle ontycznych świadectw literackich.” *Collectanea Philologica. Ad fontes. Tradycja antyczna i jej recepcja* 24: 53–73. <https://doi.org/10.18778/1733-0319.24.03>.
- Kassianus Bassus. 2012. *Geoponika. Bizantyjska encyklopedia rolnicza*. Tłum. Ireneusz Mikołajczyk, Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- Minear, Paul S. 1997. „The Salt of the Earth.” *Interpretation* 51: 34–41.
- Keener, Craig S. 1999. *A Commentary on the Gospel of Matthew*. Grand Rapids – Cambridge: W.B. Eerdmans Publishing Company.
- Klemens Aleksandryjski. 1994. *Kobierce zapisków filozoficznych dotyczących prawdziwej wiedzy*, cz. 1. Tłum. Janina Niemirska–Pliszczyńska, Warszawa: Instytut Wydawniczy Pax, Akademia Teologii Katolickiej.
- Kokoszko, Maciej. 2005. „Kuchnia i dietetyka późnego antyku oraz Bizancjum. Kilka uwag na temat spożycia, sporządzania, przyrządzania, wartości dietetycznych i zastosowań medycznych konserw rybnych w antycznej i bizantyjskiej literaturze greckiej.” *Historia Bizancjum. Acta Universitatis Lodziensis, Folia Historica* 80: 7–25.
- Konik, Jacek. 2020. *Kraina soli, balsamu i zwojów. Osadnictwo w dolinie Morza Martwego od II w. p.n.e. do I w. n.e.*, Wrocław: Wydawnictwo Chronicon.
- Kopaliński, Władysław. 1987. *Opowieści o rzeczach powszednich*, Warszawa: Instytut Wydawniczy „Nasza Księgarnia”.
- Kortas, Grzegorz. 2017. „Po co człowiekowi sól?” *Przegląd Górniczy* 73, nr 7: 42–50.
- Kucharski, Jacek. 2021. *Magdala i Maria Magdalena. Studium historyczne i egzegetyczno-teologiczne* (Rozprawy i Studia Biblijne 55), Warszawa: Oficyna Wydawnicza „Vocatio”.

- Kukułowicz, Anita. 2011. „Wpływ technologii utrwalania na jakość mikrobiologiczną śledzi.” *Zeszyty Naukowe Akademii Morskiej w Gdyni* 68: 42–46.
- Lachs, Jan (red. i tłum.). 1901. „Ginekologia Soranusa z Efezu. Przyczynek do historii ginekologii.” *Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego* 28: 1–109 (wstęp + polski przekład).
- Langer, Piotr. 2011. „Dziedzictwo kulturowe w stymulowaniu rozwoju miast solnych.” *Studia Komitetu Przestrzennego Zagospodarowania Kraju PAN* 141: 211–227.
- Leon–Dufour, Xavier. 1994. *Sól*. W X. Leon–Dufour (red.), *Słownik Teologii Biblijnej*. Poznań: Pallottinum: 896–897.
- Meijer, Fik. 2014. *Morze Śródziemne. Historia osobista*. Tłum. Agnieszka Bienias, Warszawa: Książka i Wiedza.
- Murphy–O’Connor, Jerome. 1976. „Demetrius I and the Teacher of Righteousness (I Macc., X, 25–45).” *Revue Biblique* 83 (3): 400–420.
- Paczkowski, Mieczysław C. 2013. „Metafora soli w Biblii i literaturze wczesnochrześcijańskiej.” *Vox Patrum* 33: 221–243.
- Pismo Święte Starego i Nowego Testamentu w przekładzie z języków oryginalnych* (Biblia Tysiąclecia), opracował zespół biblistów polskich z inicjatywy Benedyktynów Tynieckich, Poznań: Pallottinum ⁵2000.
- Plinius Secundus, Caius. 1845. *K. Pliniusza Starszego Historyi naturalnej ksiąg XXXVII = C. Plinii Secundi Historiae naturalis libri XXXVII, T. 9, Ks. 28–33* (Biblioteka Klasyków Łacińskich), Poznań: W księgarni i drukarni Józefa Łukaszewicza.
- Pliniusz Sekundus, Gajusz. 2019. *Historia naturalna. Tom II. Antropologia i Zoologia. Księgi VII–XI*. Tekst, wstęp, przekład i komentarz Ireneusz Mikołajczyk, Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika,
- Popowski, Remigiusz. 1997. *Wielki słownik grecko–polski Nowego Testamentu*. (Prymasowska Seria Biblijna). Warszawa: Oficyna Wydawnicza Vocatio.
- Ryken, Leland, Wilhoit James C., Longman III, Tremper. 2010. *Sól*. W L. Ryken, J.C. Wilhoit, T. Longman III (red.), *Słownik Symboliki Biblijnej. Obrazy, symbole, motywy, metafory, figury stylistyczne i gatunki literackie w Piśmie Świętym*. (Prymasowska Seria Biblijna). Warszawa: Oficyna Wydawnicza Vocatio: 934–935.
- Senderski, Mateusz E. 2015. *Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie*, (Mądrość Natury 1), Podkowa Leśna: Wydawnictwo Mateusz E. Senderski.
- Strabon. 1917. *The Geography of Strabo. With an English translation by H.L. Jones*, t. 7, (The Loeb Classical Library), London: William Heinemann Ltd.
- Szczepanowicz, Barbara. 2014. *Ziemia Święta. Geografia biblijna*, Kraków: Wydawnictwo WAM.
- Świderkówna, Anna (red.). 1982. *Słownik pisarzy antycznych*, Warszawa: Wiedza Powszechna.
- Tacitus, Cornelius. 1931. *The Histories, with an English translation by Clifford H. Moore. The Annals, with an English translation by John Jackson*, London: William Heinemann; New York: G.P. Putnam’s Sons.

- Tatarkiewicz, Anna. 2013. *Higiena i pielęgnacja noworodka w starożytnym Rzymie. Rady Soranosa z Efezu. W Czystość i brud. Higiena w starożytności*, red. Walentyna Korpalska, Wojciech Ślusarczyk, 49–62. Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK.
- Tic, Wilhelm J. 2014. „System poprawy efektywności energetycznej i ekologicznej spalania paliw stałych.” *Chemik* 64(10): 850–855.
- Tomassi–Morawiec, Hanna; Czapowski, Grzegorz; Schramm, Michael. 2013. „Agregaty halitowe współczesnych śródlądowych zbiorników słonych – reminiscencje z wypraw naukowych PSGS.” *Geology, Geophysics & Environment* 39(3): 279–289. DOI: <http://dx.doi.org/10.7494/geol.2013.39.3.279>
- Warren. 1991. *O gospodarstwie rolnym* (Biblioteka Przekładów z Literatury Antycznej 27), tłum. Ireneusz Mikołajczyk, Wrocław–Warszawa–Kraków: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wydawnictwo Polskiej Akademii Nauk.
- Wipszycka, Ewa (red.). 1982. *Vademecum historia starożytnej Grecji i Rzymu*, t. 1, Warszawa: PWN.
- Wisniak, Jaime. 2002. „The Dead Sea–A live pool of chemicals.” *Indian Journal of Chemical Technology* 9: 79–87.
- Włodarczyk, Zofia. 2008. *Siedem upraw biblijnych i ich symbolika*, Kraków: Wydawnictwo Salwator.
- Zayadine, Fawzi. 2000. *Luoghi biblici. Giordania terra dei Profeti*, Florence: Casa Editrice Bonechi.