

## Table des matières

Avant-propos .....	9
Bibliographie .....	14
Section 1	
Symbolique du sel dans l'Antiquité : mythe, légende, rites et croyances	
1.1. Symbolique .....	17
1.1.1. Sel et société (Convivialité) .....	18
1.1.1.1. Des traits d'esprit ... ..	18
1.1.1.2. Empreints d'ironie .....	19
1.1.1.3. La beauté piquante .....	20
1.1.1.4. L'homme de goût .....	21
1.1.2. Question de temps : hospitalité, amitié .....	21
1.1.3. Spiritualité .....	24
1.2. Mythe (Aphrodite) et légende (Hercule) .....	27
1.2.1. Aphrodite, née du sel .....	28
1.2.2. Artémis, doublet d'Aphrodite ? .....	34
1.2.3. Hercule saunier .....	36
1.2.4. Salacia et autres théonymes .....	38
1.3. Croyances .....	41
1.3.1. Porc et âme .....	41
1.3.2. Les gens du sel et de la fève .....	42
1.3.3. Le sel de la terre .....	44
1.3.4. En écho à la Bible .....	46
1.4. Rites et pratiques culturelles .....	47
1.4.1. Rite de passage ou don des dieux .....	47
1.4.2. L'envers de l'Alliance .....	49
1.4.3. Sel et libations .....	51
1.4.4. <i>Confarreatio</i> et <i>mola salsa</i> .....	56
1.5. Magie .....	58
Bibliographie .....	63

## Section 2

### Approche épistémologique : observations, intuitions et opinions

2.1. Remarques préjudicielles .....	73
2.1.1. Misère de la documentation .....	73
2.1.1.1. Les sources écrites .....	73
2.1.1.2. L'étude des paysages .....	76
Littoraux .....	76
Continentaux .....	81
2.1.2. Ambiguïté du langage .....	83
2.1.2.1. <i>ἀλοπήγια - salinae</i> .....	86
2.1.2.2. <i>μεταλλεία - metallum</i> .....	88
2.1.2.3. <i>άλς - sal</i> .....	91
2.1.2.4. <i>Salinator</i> .....	92
2.1.2.5. <i>Traduttore, traditore ?</i> .....	94
2.1.3. Incertitudes statistiques .....	97
2.2. Utilité du sel .....	100
2.2.1. Des besoins antérieurs à l'Antiquité .....	102
2.2.1.1. Des dieux et des hommes .....	103
2.2.1.2. Alimentation animale .....	107
Plus et mieux .....	108
Les pratiques de transhumance .....	110
Sous la protection d'Héraclès .....	112
Art vétérinaire, halothérapie .....	114
2.2.1.3. Cuir et peaux (y compris momification) .....	115
L'armée en campagne .....	116
Momification .....	117
2.2.2. L'essor des salaisons durant l'Antiquité .....	119
2.2.2.1. Les produits de la pêche .....	120
Salage à sec .....	122
Macération dans la saumure .....	123
Sauces à base de poisson .....	123
Quantification .....	127
2.2.2.2. Les produits de l'élevage .....	127
2.2.2.3. Conserve domestiques .....	132

2.2.2.4. Du bon usage des salaisons .....	134
Se nourrir convenablement .....	134
Epater ses semblables .....	137
2.3. Salinité – Phénomènes naturels .....	139
2.3.1. Salinité .....	139
2.3.2. La stabilité des littoraux .....	149
2.3.3. Karst du sel .....	155
2.3.4. Le sel, piège à hydrocarbures .....	158
2.4. De la curiosité à la nécessité .....	158
2.4.1. Propriétés physiques et chimiques du sel (chlorure de sodium) ...	159
2.4.1.1. Pureté .....	159
2.4.1.2. Couleur .....	161
2.4.1.3. Densité .....	161
2.4.1.4. Solubilité .....	163
2.4.1.5. Hygroscopicité .....	165
2.4.2. De nombreuses applications .....	166
2.4.2.1. Vinification .....	166
2.4.2.2. Cosmétologie .....	170
2.4.2.3. Pâtes gingivales .....	174
2.4.2.4. Collyres .....	175
2.4.2.5. Adoucissement de l'eau (échange ionique) .....	176
2.4.2.6. Teintures et apprêts .....	177
2.4.2.7. Eclairage (combustion des lampes) .....	179
2.4.2.8. Agriculture : sols salés .....	179
2.4.2.9. Métallurgie .....	181
2.4.3. Une nécessité pour la santé, saler les aliments .....	183
2.4.3.1. Une frugalité choisie .....	184
2.4.3.2. Culture de la qualité .....	187
2.4.3.3. Un quantitatif incertain .....	191
2.4.3.4. Sel et nutrition .....	193
2.5. Aperçu des pratiques et des remèdes concernant le sel, auxiliaire thérapeutique .....	195
2.5.1. Pharmacopée ou fatras ? .....	195
2.5.1.1. Dermatologie .....	196
2.5.1.2. Rhumatologie .....	196

2.5.1.3. Laryngologie, pneumologie .....	197
2.5.1.4. Neurologie .....	198
2.5.2. Gynécologie, obstétrique et restriction sodée .....	199
2.5.2.1. Grossesse et parturition .....	199
2.5.2.2. La toilette du nouveau-né .....	200
2.5.2.3. Restriction sodée chez la femme enceinte .....	201
Conclusion .....	202
Bibliographie .....	205
Annexe A. Qualificatifs relevés à propos du sel .....	221
Annexe B. Terminologie latine relative aux salaisons .....	223
Annexe C. Unités de mesure .....	225