

## Quelques faits sur l'histoire du sel

C'est la seule roche consommée par l'homme. Non seulement elle donne du goût, mais elle conserve. Elle symbolise la sagesse, elle scelle l'amitié, elle sanctionne les accords, elle protège du malheur. Le sel, car c'est de lui qu'il est question, est un puissant symbole, mais il a aussi de nombreuses applications pratiques et on peut dire sans hésiter qu'il est indispensable à la vie.

Les Romains disaient « amantes amentes », c'est-à-dire « les amoureux sont fous », et ils désignaient un amoureux par le mot de « salax », c'est-à-dire « salé ». Les vainqueurs de l'Antiquité jetaient du sel sur les ruines des villes conquises pour être sûrs qu'elles ne seraient jamais reconstruites. On versait également du sel sur la scène dans le théâtre traditionnel japonais, ce qui servait à protéger les acteurs des mauvais esprits.

Le sel symbolise la durée, c'est pourquoi il souligne la nature éternelle de l'alliance entre les hommes et Dieu. Le Livre des Nombres parle d'une « alliance de sel avec Yahweh pour toi et ta descendance avec toi », tandis qu'on lit dans les Chroniques : « le Seigneur Dieu d'Israël a remis pour toujours la royauté entre les mains de David et de ses fils, en vertu d'une alliance de sel ». Les soldats hindous juraient fidélité aux Anglais sur du sel.

En Europe, l'usage voulait qu'on dépose quelques grains de sel sur la langue des nouveau-nés. Quand cette pratique fut interdite, les parents prévoyants placèrent un peu de sel dans le berceau de l'enfant, persuadés qu'ils le protégeaient ainsi du mal.

Sur la table des rois français était disposée une nef, précieux récipient rempli de sel. Le sel placé devant le souverain symbolisait la santé de celui-ci, et par là la santé, le succès et la durée de l'État.

Le sel avait une grande valeur, on l'appelait l'or blanc. Il n'est donc pas étonnant que si on le renversait, cela était signe de malheur. Un avertissement issu d'un livre de droit juif datant du XVI<sup>e</sup> siècle témoigne de la puissance du sel. On n'a en effet le droit de toucher le sel qu'avec les deux doigts du milieu.

Le sel absorbe l'humidité qui favorise le développement des micro-organismes, il détruit les bactéries. Grâce à ses propriétés conservatrices, les gens pouvaient y conserver plus longtemps les aliments - les anciens Égyptiens utilisaient le sel pour conserver poissons et oiseaux. Il semble que ce soient les Celtes qui aient inventé le jambon. L'homme médiéval se délectait de morues et de harengs salés, le commerce des aliments salés était florissant car il permettait de se protéger de la famine et de survivre à bien des sièges pendant les guerres. À la Renaissance, des tonneaux de poissons salés faisaient toujours partie de la cargaison des vaisseaux qui partaient en expédition à la recherche de nouvelles terres.

Le chlorure de sodium s'avérait essentiel dans le processus qui servait à obtenir la précieuse teinture appelée pourpre. Les paysans européens avaient remarqué que l'ergot n'attaquait pas les grains trempés dans la saumure. Le sel servait à traiter les peaux, à nettoyer les cheminées, à souder les tuyaux, à vitrifier la céramique. Les médecins utilisaient le sel contre les maux de dents et les indigestions, ainsi que pour lutter contre la « faiblesse mentale ».