

Réflexions sur le sel dans l'histoire romaine: un produit de première nécessité insaisissable

R. CHEVALLIER
Université de Tours

NH XXXI, 102: nihil utilius sale et sole. Il n'est rien de plus utile que le sel et le soleil (cf. *Isid.*, *Orig.* 16, 2, 6).

Pour M. Ponsich, avec lequel j'ai bien partagé un muids de sel entre Volubilis, Mogador, Tanger, Rome, Naples et Madrid.

J'ai plaisir à offrir ces quelques réflexions à Michel Ponsich, dont la belle étude, réalisée avec M. Tarradell sur le *garum* et les industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale (Paris 1965) a montré la liaison entre pêcheries, conserveries et exploitation du sel marin.

I. Or, si l'on dresse la liste des emplois du mot *sal* chez les historiens romains, le bilan apparaît étrangement réduit. Commençons néanmoins par là.

1. Chez Salluste figure une observation ethnographique recueillie à bonne source, bien qu'elle s'accompagne d'une appréciation moralisante:

Jug. 89,7: «Les Numides ne se nourrissent guère que de lait et de venaison, sans employer de sel ni d'autres stimulants de l'appétit».

On rappellera ici que, pour les populations privées de ressources en sel, divers substituts étaient offerts par la cendre végétale, l'eau de mer et la saumure.

2. Le *corpus Caesarianum* n'offre que trois occurrences:

— dans la *Guerre Civile II*, 37, 5: «Le camp était particulièrement favorable pour différer la bataille, grâce à sa position, aux défenses dont il était garni, à la proximité de la mer, à l'abondance d'eau et de sel, dont une

grande quantité, provenant des salines voisines, avait déjà été rassemblée en ce point».

Ce texte, qui illustre bien l'attention que César portait à l'intendance (*frumentum, commeatus*), souci que M. Rambaud a mis en valeur à propos de la guerre des Gaules, nous renvoie probablement aux prescriptions des Manuels romains d'art militaire¹. Faut-il rappeler ici que le mot *salarium* désignait à l'origine le sel fourni aux soldats par le trésor, avant d'indiquer (*NH* III 89) l'argent pour les vivres, la solde, enfin tout salaire, et qu'en des temps anciens l'on répandait du sel à l'emplacement des villes rasées?

— La *Guerre d'Alexandrie* (6, 3), au moment où Ganymède coupe l'eau aux Romains, signale que ces derniers n'ont plus à leur disposition qu'une eau salée (saumâtre), difficile à boire.

— Enfin la *Guerre d'Afrique* (80, 1) note la présence d'un lac d'eau salée.

3. Tite-Live offre neuf références intéressantes:

— I 33 (a. 634-611/640-617): «Ancus fonda Ostie à l'embouchure du Tibre et fit des marais salants tout autour».

— II 9-6, au moment de l'attaque de Porsenna contre Rome (a. 503/502-509/508 av. J.-C.): «Le commerce du sel, denrée qui atteignait un prix excessif, devint monopole d'Etat et fut interdit aux particuliers»;

— V, 45.8 (a. 385/390) au moment de la guerre contre les Etrusques allusion aux salines de l'embouchure du Tibre, rive droite (cf. Aurelius Victor, *Vir. ill.* 5, *Gent. Rom.* 12), d'où partait la *Via Salaria* (VII, 9, 6, a. 358), à propos d'un campement de Gaulois. On connaît l'importance extrême de cette vieille piste empruntée par les troupeaux transhumants depuis la protohistoire (*NH XXXI*, 89).

— VII 19 (a. 349/353): «Une lettre du consul fit connaître la dévastation de la campagne autour des Salines romaines».

— XXIV, 47, 15, (a. 213) mentionne le lieu-dit romain «Salinae» (Cf. Frontin, *De aqu.* V, 5, près de la Porta Trigemina);

— XXVI, 36, 6 (a. 210) rapporte la proposition d'un consul pour faire face à une situation d'urgence: «Ne gardons que l'argent nécessaire pour se procurer la salière et la coupe consacrées aux usages religieux»: la salière d'argent (pour les plus pauvres, de terre cuite) était alors en effet une pièce importante du mobilier, que l'on se transmettait en héritage, vu son rôle dans les sacrifices: le père de famille saupoudrait de sel le gâteau offert aux Lares (*mola salsa*), *NH XXXI*, 89, Cf. Horace, *O.* III 17: *farre pio et saliante mica*).

— XXIX, 37, 3-4 (a. 204): «Les censeurs établirent un nouvel impôt sur le sel, qui se vendait un *sextans* à Rome et dans toute l'Italie; ce prix

¹ Sur le sel pour l'armée. Cf. Plut., *Crassus* 19 et l'article d'E. Will cité en bibliographie, p. 165. (Et Végèce, IV, 11: *si salses defuerint*).

fut maintenu à Rome, mais il fut augmenté dans les foires et dans les marchés, et varia selon les lieux. On croyait généralement que cette augmentation avait été imaginée par l'un des censeurs, avec l'intention de se venger du peuple qui l'avait naguère condamné injustement: on remarqua en effet que la charge (fiscale) pesait surtout sur les tribus qui avaient contribué à ce jugement: de là le surnom de *Salinator* qu'on donna à Livius».

— XLV, 29, 12-13 (a. 167): «Une clause du traité imposé aux Macédoniens après Pydna interdisait l'importation de sel, car il servait au raffinage du minerai des mines du Pangée, visant à séparer l'or de l'argent», cf. *NH* XXXIII, 84 et l'article d'H. Kuethmann cité en bibliographie.

4. Tacite (*A.* XIII, 57, a. 58 p.C.) nous transmet de son côté une donnée ethnographique intéressante: «Le même été, les Hermundures et les Chattes se livrèrent une grande bataille; ils se disputaient par la force un fleuve limitrophe, qui produit du sel en abondance (salines de la Werra), ajoutant à la passion de tout décider par les armes la croyance que... en raison de la faveur divine, dans cette rivière et ces forêts, le sel ne provenait pas, comme chez d'autres peuplades, des alluvions de la mer soumise à l'évaporation (cf. *NH* XXXI, 74), mais que, quand on répandait l'eau du fleuve sur un tas d'arbres embrasés (cf. *NH, Ib.* 83: «Dans les pays de Gaule et de Germanie, on verse de l'eau salée sur des bûches qui brûlent; Varron, *RR* I, 7-8: charbon salé de certains bois, fait allusion à un substitut du sel), l'action contraire des deux éléments, le feu et les eaux, produisait la cristallisation».

5. On ajoutera Aurelius Victor (5, 3), selon qui Ancus Martius avait le premier institué un impôt sur le sel et quelques références insignifiantes chez Ammien (24, 2, 3, Cf. Zosime 3; 15, 2) et dans *SHA Cl.* 14, 3; *A.* 7, 5; 9, 6; *Pr.* 4, 6, *Tac.* 11, 3.

6. On dira, bien sûr, que la rareté de telles mentions s'explique par l'indifférence générale des historiens antiques à l'égard des réalités économiques. On a vu que seul Tite Live nous donne quelques renseignements sur ce point.

Aussi convient-il de compléter ces données par le livre XXXI, 73-105 de l'*Histoire Naturelle* de Pline, ouvrage qui doit être considéré comme une source historique importante, malgré telle erreur relevée par les modernes (79: le sel ammoniac de Cyrénaïque, trouvé sous le sable, est, en fait, du gypse). Dans ces pages le Naturaliste présente les diverses provenances du sel (mer, salines, fleuves, lacs, sources, mines), la préparation, cite des exemples historiques illustrant l'importance de ce produit, ses utilisations (salaisons de poissons et de viandes, condiment, élevage, remèdes divers), en tout quelque 204 observations.

On en trouve d'autres ailleurs dans cet ouvrage:

— V, 34: les Garamantes construisent leurs maisons au moyen de sel extrait de leurs montagnes comme de la pierre (Cf. déjà Hérodote IV, 185);

— VI, 32-6 (en Arabie): tours, faites avec des blocs cubiques de sel (Cf. XXXI, 78).

— Sur les salines, Cf. II 233 et XXXIV 125.

7. Les textes juridiques enfin donnent quelques renseignements sur la fiscalité du sel: *Cod. Iust.* IV, 6, 11; *Cod. Theod.* XI, 20, 3; XIV, 5, I; *Dig.* XXVII, 9, 5, I et L 1, 15, 1-7.

II. Les autres sources à notre disposition sont rares.

1. *L'épigraphie.* Aux références connues du *CIL*:

III 1209 (Apulum): *conductor pascui, salinarum et commerciarum,*

1363 (Veczel): *conductor pasc. et sali.*

IV (Pompéi) 128: *Salinienses*; 1611: *Salineses,*

V 6670: *Salarius*

7907 (Cemenelum): *Salinienses (ciuitas),*

VI 1152 (Rome): *corpus salariorum,*

X 557.3.20 (Salernum): *Salarius,*

7856 (S. Nicolai, Sardaigne): *curans salinas? Salari(us) sociorum,*

XI 390/391 (Rimini): *salinatores,*

XII 23 (Var): *Salin,*

66/67: *Salinae* (Castellane),

5360 (Peyriac-de-Mer): *Salinator,*

XIII 5221 (Vindonissa): *negotiatores salsarii c.R.,*

un dépouillement des vingt dernières livraisons de *l'Année épigraphique* ajoute peu de documents:

1970, 384: *Salsocraro*, toponyme de Narbonnaise en rapport avec une dédicace aux Nymphes,

1975, 500: à Malaca un *salsarius negotians*, qui fait des affaires avec Rome;

1982, 427: à Cagliari: *l(apid)em? salinarum pertinentes (fecerunt).*

On hésite à vrai dire sur le sens exact du mot *salinator*: ouvrier des salines, fermier les exploitant, fonctionnaire du fisc ou marchand. Lorsque Caton parle de *salinatores aerarii*, il s'agit bien d'agents du fisc chargés du contrôle du monopole. Une enquête géographique sur l'origine du *cognomen Salinator* pourrait être révélatrice, l'explication invoquée par Tite-Live dans le texte cité plus haut ne pouvant concerner qu'un cas isolé.

Rappelons encore que l'édit du maximum fournit le prix du sel ordinaire (100 deniers le *modius castrensis*) et du *sal conditum* (2 deniers le *sextarius*). On confrontera avec *Code Théodosien* VII, 4, 17 (1/12^e de *solidus* par *modius*).

2. *L'archéologie*

La mise en valeur, voici quelques années, des «briquetages» de la côte atlantique (fours et augets de terre cuite) intrigua nos collègues méditerranéens.

néens, habitués à l'évaporation naturelle des salines du midi. MM. Galliou, Gouletquer, Sanquer, Tessier (Cf. bibliographie in fine) ont eu le mérite de montrer que les Romains n'ont fait qu'aménager sur les côtes de l'Atlantique une technique protohistorique en introduisant le four à tuiles.

De son côté B. Edeine a rappelé comment on obtenait de la saumure par lavage de cendres et réduction d'eau salée, technique attestée vers -200 dans le Calvados, alors que, selon lui, les marais salants du midi ne remonteraient qu'à l'époque de Séjan.

Force est de reconnaître que l'archéologie pré-et protohistorique, peut-être parce que plus minutieuse, en raison de l'absence de textes, s'est penchée sur le problème de façon plus attentive que l'archéologie classique.

III. Or l'importance du sel a été essentielle à toutes époques, spécialement pour les populations antiques dont l'alimentation, celle des masses surtout, était moins variée que la nôtre: «Du pain et du sel suffiront pour calmer les cris de ton estomac», note Horace *S* 2, 2, 17²

Pour l'Italie du Nord, nous n'avons repéré qu'un seul texte (Cassiodore, *Variae* XII, 24, 379-380), mais il est certain que les lagunes côtières de l'Adriatique se sont prêtées très tôt au recueil du sel. Cette ressource a sans doute été l'une des raisons de la richesse de Spina. Les nombreuses trouvailles romaines qui jalonnent la côte de Cesenatico à Cervia prouvent que les marais-salants ont prospéré à l'époque romaine: il est remarquable de lire à Rimini une dédicace des *salinatores ciuitatis Morinorum* (*CIL* XI, 3588). Ce monopole du sel est passé ensuite à Comacchio, puis à Venise.

Le trafic du sel à travers les Alpes a toujours joué un rôle vital. Rappelons que la possession de sources salées a valu leur nom aux Salasses du Val d'Aoste. Nous n'hésitons pas à établir un rapprochement avec une anecdote de la dernière guerre mondiale: lors d'une pointe poussée en territoire italien par une unité de chasseurs alpins qui avait franchi le col d'Arnès, furent utilisés, comme monnaie d'échange avec les civils, des sacs de sel, alors introuvables dans certaines hautes vallées alpines; on alla jusqu'à faire bouillir un sac vide qui avait servi à ce transport, pour récupérer un assaisonnement!

Et nous pensons que l'intense romanisation du Finage jurassien, où l'on a découvert récemment une centuriation, à première vue surprenante, s'explique par des considérations stratégiques et économiques: dans cette zone riche en salines passaient d'antiques voies protohistoriques. C'était de plus une région de pâturages. Et le sel était essentiel pour l'élevage du bétail comme pour la conservation des viandes.

² Cf Perse, 5, 138: «Tu passeras ta vie à te contenter de trouer du doigt ta salière à force d'y goûter si ton but est de vivre en accord avec Jupiter. Pline l'A. *NH* 31,89: «*cum sale panis*»: le proverbe montre que les Anciens mangeaient du sel avec le pain; st. Athanase. *Vie* de st Antoine: *erat illi esca panis et sal*. motif qui réapparaît dans les romans provençaux de J. Giono.

IV. Il semble donc que beaucoup soit à faire dans ce domaine. Nous ne pouvons ici qu'indiquer quelques directions de recherches:

1. Un examen attentif de la cartographie ancienne, à commencer par la table de Peutinger V.I; VI, 3; VII, 4, qui représente un lac entre le pays des Garamantes et la côte, avec cette mention: «salinae immensae quae cum luna crescunt et decrescunt» (à rapprocher de *NH XXXI, 73, 77, 78: sal crescens cum luna noctibus*, 81), de la cartographie moderne et une confrontation des gisements actuellement connus de sel minéral et des salines naturelles avec les données archéologiques disponibles par ailleurs.

2. Une exploitation parallèle de la microtoponymie ancienne:

Salinae à l'embouchure de l'*Aternus*, *TP, 55, 1*; de l'*Aufidus*, *ib. 6,3 Cf. It. A; 314,7*; *Geo. Rav. I, 2, III 8, IV. 31; V, 1, 28, 31; It. Hier. 4, 3; Guido, 22, 71; flumen salsum (NH VI, 26, 4; 32, 6)*, *Salaria porta*; et moderne:

- en Italie: Torre delle Saline à Sal(a)pia; Salara Vecchia, Salina;
- en France: Fontaines-Salées, Marsal, Salat, Salies, Salin(s), Seille, Lons-le-Saunier, Seille, Selz;
- dans le domaine germanique: Hallstatt, Salzbach, Salzburg, Salzig.

Mais attention: la toponymie s'explique en fonction de la topographie, de la géologie locales: M. Roblin a montré naguère (Cf. bibliographie finale) que tous les Saumaise/Sermaise ne sont pas des colonies sarmates, mais qu'il peut s'agir de localités ayant contenu des ferriers, des salines ou d'autres richesses minérales.

Une cartographie systématique de tous les vieux «chemins sauniers» fournirait assurément des indications sur des itinéraires commerciaux immémoriaux, qui ont pu associer plusieurs produits, par exemple en Languedoc le sel et le vin.

3. Au niveau archéologique, on recommandera enfin une étude systématique, qui manque encore, des objets qui ont pu être utilisés comme salières et dont l'importance était grande, autant pour leur valeur intrinsèque (pour les rois de France c'étaient encore des pièces d'orfèvrerie) que pour leur contenu, Cf. Plaute, *Pers. 267*:

«Ces avars qui tiennent le sel sous scellés dans la salière, de peur qu'un esclave n'y touche»: L'ethnohistoire pourrait ici offrir des comparaisons suggestives.

On recommandera donc aux antiquisants, dans la perspective d'une histoire longue, de regarder aussi bien du côté des pré-protohistoriens que de celui des médiévistes qui, eux, disposent très tôt de documents d'archives susceptibles de refléter des permanences antiques: dès 715 un capitulaire de Liutprand sanctionne une situation de fait en faveur des habitants de Comacchio (héritière, nous l'avons dit, de Spina), auxquels il confirme le monopole du sel: la ville, qui entretenait des rapports commerciaux avec

Pavie et les principaux monastères lombards et piémontais, était reliée par voie d'eau à Mantoue, Brescia, Crémone, Parme, le débouché du lac de Côme, Plaisance, Milan, autant d'escales d'un *cursum publicum* connu par ailleurs grâce à Strabon. Au Moyen Age est également attestée l'exploitation de sources salées (Salsomaggiore).

Bref des enquêtes très longues et minutieuses, tout à fait susceptibles de permettre la mise en pratique du précepte cicéronien (*Amic.* 19, 67): «Il faut manger ensemble bien des boisseaux de sel pour remplir jusqu'au bout son rôle en amitié»..., qui ne faisait lui-même que reprendre Aristote (*Eth. Nic.* VIII, 8, 1156 b 27). Avec le sel, nous sommes décidément dans la très longue durée, *cum grano salis!*

ORIENTATION BIBLIOGRAPHIQUE (POUR UNE MISE A JOUR DES ARTICLES DU D.A. ET DE LA R.E.)

NB: Les références que l'on peut relever dans *l'Année Philologique*, les *Fasti Archaeologici*, le fichier matières de l'Istituto Germanico de Rome sont fort rares, par ex., pour les *FA*:XVI 5236: renvoi à l'article de F. Benoît.

- XVIII-XIX, 7140: renvoi à l'article d'E. Will.
- XVIII-XIX, 12169: présence d'une antique saline à Sic (Roumanie), associée à un habitat des IV^e-V^e s.
- XXXIV-XXV, 9693: dédicaces à Nehalennia à Domburg, par des négociants faisant, entre autres, le trafic du sel.
- André (J.), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961, 2^e éd. 1981, p. 191-193.
- Barth (F.E.), Prehistorian Salt. mining at Hallstatt, *B. Inst. A. London* 19, 1982, 31-43.
- Bats (M.), *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence*, Paris, 1988 (une seule mention du sel, p. 39).
- Benoît (F.), L'économie du littoral de Narbonnaise à l'époque antique, *RSL* XXV, 1959, 87-110.
- Bergier (J. F.), *Une histoire du sel*, Paris, 1982.
- Brisay (K. W. de), Evans (K. A.) (éd.), *The study of an ancient Industry*, Colchester, 1975, Cf. *Britannia* VII, 1977, 494-495.
- Cabourdin (G.) (éd.), *Le sel et son histoire*, Nancy, 1981.
- Edeine (B.), Les techniques de fabrication du sel dans les sauneries pré-et protohistoriques ainsi que gallo-romaines, *ABPO*. LXXXII, 1975, 3-18.

* On trouvera des renseignements précieux dans les oeuvres complètes de B. Palissy, Paris, 1880, pp. 28-33, 43, 295, 315, 317.

* Voir maintenant.

PONSICH (M.), *Aceite de oliva y salazones de pescado*, Madrid, 1988.

- Forbes (R. J.) *Studies in ancient technology*, Leiden, 1955, III, 157.
- Galliou (I.), Les industries de salaisons en Armorique romaine, *Caesariodunum* X, 1975, 141-147.
- Gouletquer (P. L.), Les salines protohistoriques des côtes occidentales de l'Europe, *Actes du 97e Congrès Nat. Soc. Sav.*, Nantes, 1972 (77), 14-49. Cf. *Gallia*, 1983, 323.
- Jodlowski (A.), De salinis apud antiquos populos, *Meander* 32, 1977, 40-53.
- Kromer (K.), *Hallstatt. Die Salzhandelmetropole des ersten Jahrtausends vor Christus in den Alpen*, Wien, 1963.
- Kuethmann (H.), Salz zum Würzen? *Festschrift Schefold*, Bern, 1967, 152-154.
- Latham (J. E.), *The Religious symbolism of salt*, Paris, 1982.
- Le Gall (J.), *Le Tibre...*, Paris, 1952.
- Marzemin (G.), Sulla antichissima salina scoperta nel bacino di S. Marco, *Ateneo Veneto*, 1940, 127 (saline romaine).
- Molat (M.) (éd.), *Le rôle du sel dans l'histoire*, Paris, 1968.
- Nenquin (J.), *Salt. A study in economic prehistory*, Brugge, 1961.
- Perrichet-Thomas (C.), Les sites à sel en Aunis et Saintonge: présentation et problématique, *Aquitania*, Sup. 1, 1986, 167-172.
- Ponsich (M.), Tarradell (M.), *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris, 1965 (p. 100-101) *.
- Ramin (J.), *La technique minière et métallurgique des Anciens*, Paris, 1977, fait allusion à Agricola à propos de l'emploi du sel pour le raffinage de l'or.
- Riehm (E.), Prehistoric Salt-boiling, *Antiquity* 35, 1961, 181-191.
- Roblin (M.), De Saumaise à Sermaise: colonies sarmates ou terrains saumâtres, *Hommages à M. Renard*, Bruxelles 1969 II, 664-671.
- Sanquer (R.), Galliou (P.), Garum, sel et salaisons en Armorique gallo-romaine, *Gallia* XXX, 1972, 199-223.
- Schaubërger (O.), *Die vorgeschichtlichen Grubenbaue im Salzberg Dürrnberg/Hallein*, Horn-Wien, 1968 (*Frühhist. Forsch.* 6).
- Tessier (M.), Gouletquer (P. L.), Etude sur les briquetages, Loire Atlantique, *NAA L XXIII*, 1966, 55-118.
- Will (E.), Le sel des Morins et des Ménapiens, *Hommages A. Grenier*, Bruxelles, 1962 III, 1649-1957.