

1. Record Nr.	UNINA9910495714103321
Autore	Amorim Inês
Titolo	Sel et société : Tome 2 : Santé, croyances et économie / Christine Hoët- van Cauwenberghe, Armelle Masse, Gilles Prilaux
Pubbl/distr/stampa	Villeneuve d'Ascq, : Presses universitaires du Septentrion, 2020
ISBN	2-7574-3117-X
Descrizione fisica	1 online resource (536 p.)
Altri autori (Persone)	BakhshaliyevVeli BruhatMarie-Odile BurgeonChristophe ChevalierSolène CiraficiSandrina Clément-TarantinoSéverine DevauchelleDidier DuboisMichel D'ErcoleMaria Cecilia ÉvrardSébastien GailhardNicolas GauthierArnaud GoffredoRoberto GononThierry HocquetJean-Claude Hoët-van CauwenbergheChristine HusquinCaroline LardinPhilippe LecerfJean-Michel Malle SakhoOmar MarroCatherine MasseArmelle MériauxCharles Milot-RichardClara PattouFrançois Pfister-LanganayChristian PrilauxGilles RaverdyVioletta RivallainJosette SauzeauThierry SchörleKatia TeyssereGéraldine Tur TorresAntoni VarolBaki WassouniFrançois

WellerOlivier

Soggetti

History
sel
chlorure de sodium
natron
société
santé
croyance
fiscalité
gabelle

Lingua di pubblicazione

Francese

Formato

Materiale a stampa

Livello bibliografico

Monografia

Sommario/riassunto

L'étude du sel à travers les siècles depuis les temps anciens est faite par une approche pluridisciplinaire, où l'homme est face au sel pour sa santé, pour les croyances qui y sont liées et pour les richesses qu'il semble lui procurer. Le sel est un minéral indispensable à la vie et à la santé de l'homme et des animaux, il peut être curatif, mais trop de sel peut nuire. Ses propriétés multiples sont rapportées dans divers récits et ont engendré des légendes. Sa symbolique est forte, de la statue de sel du récit biblique au sel versé sur le sol de Carthage, mais parfois difficile à interpréter. De sa valeur, des échanges qu'il a suscités, le sel est produit, commercialisé et soumis à des taxes dès l'Antiquité ou à l'époque moderne, la célèbre gabelle : l'économie du sel rapporte, mais à qui ? Aux États ? Aux villes ? Aux familles ? Autant de pistes de réflexion que nous abordons dans ce livre qui ne manque pas de sel.

The study of salt, through the centuries and from ancient times, is done through a multidisciplinary approach, where the man is facing salt for his health, for his beliefs related to it, and for the wealth he seems to get for him.
