BRILL

Journal of the Economic and Social History of the Orient 56 (2013) 569-630

JESHO

brill.com/jesh

La production agricole de Damas et de la Ghūṭa au XIV^e siècle
Diversité, taxation et prix des cultures maraîchères d'après al-Jazarī (m. 739/1338)

Mathieu Eychenne

Résumé

L'histoire économique de Damas et du Bilād al-Shām à l'époque mamelouke demeure un champ de recherche difficile à explorer du fait de la rareté des documents d'archives disponibles et du caractère épars des informations dans les textes historiques. En prenant comme source principale un passage particulièrement détaillé de la chronique de l'historien al-Jazarī (VIII^e/XIV^e siècle), cet article entend non seulement mettre en lumière la richesse et la diversité de la production agricole de Damas mais également contribuer à une meilleure connaissance de l'économie et du système fiscal de la ville et de sa campagne, la Ghūṭa, à la fin de la période médiévale.

Mots-clés :

Damas, Ghūṭa, période mamelouke, production agricole, fiscalité, prix

Abstract

The study of the economic history of Bilād al-Shām during the Mamluk period is hampered by a lack of detailed sources. This makes the Syrian historian al-Jazarī's description of the agricultural production of the Damascus and the Ghūṭa plain in the 14th century CE and the organization of tax collections there all the more interesting. The present paper attempts to examine the variety of agricultural production in the greater Damascus area and to analyze the role of agriculture in its economic system. It does so also by focusing on the close connections between the city of Damascus and its hinterland at the end of the Middle Ages.

*) Mathieu Eychenne est chercheur MAEE à l'Institut français du Proche-Orient (Beyrouth). E-mail: m.eychenne@ifporient.org. Je tiens à remercier Jean-Paul Pascual, Élodie Vigouroux, Julien Loiseau et Manuel Sartori pour leurs conseils et les relectures critiques qu'ils ont bien voulu apporter à la première version de cet article.

© Koninklijke Brill NV, Leiden, 2013 DOI: 10.1163/15685209-12341334

Keywords
Damascus, Ghūṭa, Mamluk period, agricultural products, tax system, prices

> Les jardins entourent Damas, à l'instar de ce cercle lumineux, le halo, quand il environne la lune, ou des calices de la fleur qui embrassent les fruits. À l'est de cette ville, aussi loin que la vue peut s'étendre, se voit sa *ghoutah* verdoyante. Quel que soit le point que tu regardes sur ses quatre côtés, tu le vois chargé de fruits mûrs, à une aussi grande distance que tes yeux peuvent distinguer. (Ibn Baṭṭūṭa, *Voyages*, 1: 189)

Introduction

Cernée par le désert et les reliefs arides, l'existence même de Damas est liée à celle de la plaine fertile qui l'entoure, la Ghūṭa[1], arrosée par le seul cours d'eau pérenne de la région, le Nahr Baradā. Par un ingénieux système d'irrigation[2], les hommes ont tiré profit de cette situation et fait de Damas une véritable oasis dont la beauté fut longtemps louée par les voyageurs qui, achevant un difficile périple à travers des paysages stériles, se trouvaient, découvrant la ville, presque éblouis par tant de végétation[3]. La tradition reconnaît même dans la Ghūṭa l'un des quatre paradis terrestres et les poètes trouvèrent ici une source d'inspiration intarissable[4]. Damas et sa *ghūṭa* sont donc indissociables : la fertilité de l'une faisant naître la richesse de l'autre.

L'économie rurale de Damas à l'époque pré-moderne est un champ d'étude encore largement à défricher. En effet, si l'histoire économique de

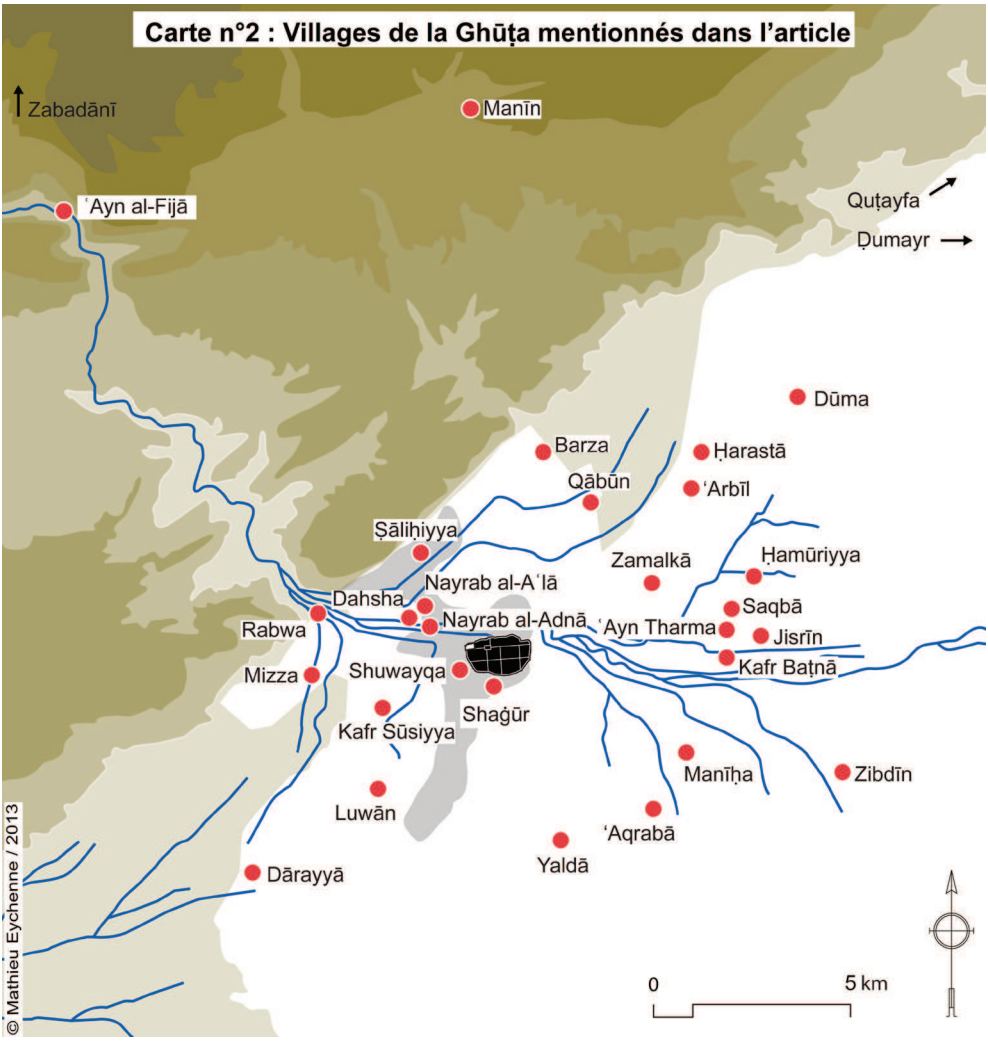
---

1) Le terme *ghūṭa* désigne en Syrie une zone, située au milieu de terres arides, irriguée par un système de canalisation alimenté par une source d'eau pérenne et où l'homme pratique la culture intensive. Ainsi, la Ghūṭa de Damas est la zone de vergers et de jardins, en aval des gorges de Rabwa, qui s'étend à partir des pentes du Mont Qāsiyūn et entoure la ville. Voir N. Élisséeff, « Ghūṭa. » Dans *E.I.²* (Leyde: Brill, 1977), 2: 1131-1132. **Voir carte n°2**.

2) Sur le système d'irrigation de la Ghūṭa de Damas, voir plus particulièrement R. Tresse, « L'irrigation dans la Ghouta de Damas. » *REI* 3 (1929): 461-574; R. Thoumin, « Notes sur l'aménagement et la distribution des eaux à Damas et dans sa Ghouta. » *BEO* 4 (1934): 1-26; B. Marino et A. Meier, « L'eau à Damas et dans son environnement rural au XVIII^e^ siècle. Règles, pratiques et conflits. » Dans *Damas médiévale et ottomane. Histoire urbaine, société et culture matérielle, BEO 61*. éd. M. Eychenne et M. Boqvist (Damas-Beyrouth: Presses de l'Ifpo, 2012) : 363-428.

3) Voir al-Dimashqī, cité par Dussaud : « Damas ressemble […] à un oiseau blanc qui repose sur une vaste prairie et qui boit les eaux qui lui viennent, les unes après les autres. » R. Dussaud, *Topographie historique de la Syrie antique et médiévale* (Paris: Paul Geuthner, 1927): 291-292.

4) M. Kurd ʿAli, *Ghuṭāṭ Dimashq* (Damas, 1952): 68-107.


Carte n°2 : Villages de la Ghūṭa mentionnés dans l'article
Zabadānī
Manīn
ʿAyn al-Fijā
Quṭayfa
Ḍumayr
Dūma
Barza
Ḥarastā
Qābūn
ʿArbīl
Ṣāliḥiyya
Zamalkā
Ḥamūriyya
Nayrab al-Aʿlā
Dahsha
Saqbā
Nayrab al-Adnā
ʿAyn Tharma
Rabwa
Jisrīn
Kafr Baṭnā
Mizza
Shuwayqa
Shaġūr
Kafr Sūsiyya
Manīḥa
Zibdīn
Luwān
ʿAqrabā
Yaldā
Dārayyā
0
5 km
© Mathieu Eychenne / 2013

Damas au Moyen Âge a fait la part belle à l'étude de son activité artisanale et commerciale[5], l'intérêt accordé à la nature et au poids de ses productions agricoles demeure infime. Dans son étude sur la Syrie à l'époque de Nūr al-Dīn, au XII^e^ siècle, N. Élisséeff avait prit soin de consacrer un chapitre entier à la vie rurale et à l'agriculture. Il constitue de fait l'un des seuls efforts de synthèse sur le sujet, dressant à grands traits un panorama des techniques agricoles, des cultures les plus répandues et des questions relatives aux régimes des terres[6]. Pour l'époque mamelouke (1260-1516), nous disposons d'un texte d'al-Nuwayrī (m. 733/1333), traduit et étudié par Cl. Cahen qui, s'il nous renseigne sur le régime fiscal des terres agricoles alors en vigueur au Bilād al-Shām[7] est toutefois centré sur la culture céréalière. En effet, dans ce passage, la production de fruits et de légumes, dont le poids était pourtant vraisemblablement considérable dans l'économie de la ville[8] est passée sous silence.

Si d'ordinaire les auteurs de l'époque distillent à ce propos dans leurs ouvrages des informations parcellaires, un passage de la chronique damascène d'al-Jazari (m. 739/1338) fait figure d'exception. Fournissant en effet un témoignage unique, il vient en partie combler le vide engendré par le manque de sources et nous permet de dresser un tableau plus complet du poids de la production maraîchère dans l'économie locale. À partir de ce

---

5) Voir N. Élisséeff, « *Corporations de Damas sous Nūr al-dīn: matériaux pour une topographie économique de Damas au XII^e^ siècle.* » *Arabica* 3 (1956): 61-79. ; F. Yahia, *Inventaire archéologique des caravansérail de Damas* (thèse de l'université d'Aix-en-Provence, 1979); N. Rabbat, « Muqaddima li-dirāsat taṭawwur al-sūq li madīnat Dimashq min al-qarn al-sābiʿ hatta al-qarn al-tāsiʿ ʿashar al-miladī. » *Annales Archéologiques Arab es Syriennes* 38-39 (1988): 75-104; *id*., « Ideal-Type and Urban History: The Development of the Suq in Damascus. » Dans *Bazar in the Islamic City*, éd. Muhammad Gharipour (Le Caire: American University of Cairo, 2012): 51-74. ; É. Vigouroux, *Damas après Tamerlan. Étude historique et archéologique d'une renaissance (1401-1481)* (thèse de doctorat de l'université Paris IV-Panthéon Sorbonne, 2012).

6) Voir N. Élisséeff, *Nūr ad-dīn. Un grand prince musulman de Syrie au temps des Croisades (511-569 H./1118-1174)* (Damas: Institut français de Damas, 1967): 875-900.

7) Il aborde la question du statut juridique des terres, du processus de mise en culture, de la distribution des semences, de l'administration des terres et des récoltes et de la perception de l'impôt foncier par le pouvoir. Cl. Cahen, « Aperçu sur les impôts du sol en Syrie au Moyen Âge. » *JESHO* 18 (1975): 233-244.

8) Les grandes régions agricoles du Bilād al-Shām, à la fin du Moyen Âge, nous sont connues. Tandis que la Djéziré, les plaines de Ḥimṣ, de Ḥamā, de la Bekaa et du Ḥawrān servaient de greniers à blé, la vallée du Khābūr, la vallée de la Baradā, et les *ghūṭa*-s de Baalbek, du Qalamūn et, bien sûr, de Damas, étaient les régions où les cultures fruitières et maraîchères étaient les plus abondantes. Élisséeff, *Nūr ad-dīn*: 877.

témoignage, il s'agira tout d'abord de rendre compte de l'extrême diversité de cette production, au-delà des seuls aspects botaniques, en mettant en lumière la richesse lexicographique qui la caractérise et son importance, aussi bien pour notre connaissance de la toponymie de la Ghūṭa que pour l'histoire culturelle. Nous chercherons ensuite à étudier la perception des taxes sur la production des fruits et légumes à Damas à cette époque. Quels étaient les fonctionnaires impliqués dans le prélèvement des taxes ? Dans quelles structures s'opérait cette taxation ? Selon quelles modalités ? Et pour quels montants ? Enfin, la production agricole sera abordée à travers l'étude des prix de vente des produits, une question délaissée depuis les années 1970 et les travaux d'É. Ashtor[9]. Pour ce faire, nous exposerons les données fournies par le texte d'al-Jazarī concernant les prix de certains fruits et légumes, et nous tenterons de les mettre en perspective à partir de trois éléments d'analyse : tout d'abord, en les comparant aux autres prix de fruits mentionnés par les auteurs au cours de la période mamelouke ; puis, en les confrontant à quelques autres prix de denrées alimentaires et de biens de consommation courante ; enfin, en les replaçant dans le cadre plus large des salaires perçus à cette époque.

1. Al-Jazarī, témoin attentif de son temps

Durement frappée, au tournant du siècle, par l'occupation des troupes du général mongol Maḥmūd Ghāzān, au début de l'année 1300, et par les destructions qu'elle entraîna, Damas, à l'instar de l'ensemble des villes du sultanat mamelouk, entre, à partir du troisième règne d'al-Nāṣir Muḥammad, en 709/1310, dans une période plus propice à son développement. Pour la première fois depuis l'avènement du pouvoir mamelouk, la signature d'un traité de paix, en 726/1326, entre le sultan mamelouk et le Khān de la Horde d'Or, pose les bases d'une protection durable de l'espace syrien, longtemps en première ligne dans la défense du sultanat face au risque mongol, et par conséquent, favorise l'essor économique et

9) Voir E. Ashtor, « Prix et salaires à l'époque mamlouk: Une étude sur l'état économique de l'Égypte et de la Syrie à la fin du Moyen Âge. » *REI* 17 (1949): 49-94; *id.*, « L'évolution des prix dans le Proche-Orient à la basse-époque. » *JESHO* 4 (1961): 15-46. *id.*, « Matériaux pour l'histoire des prix dans l'Égypte médiévale. « *JESHO* 6 (1963): 158-189; *id.*, « *La recherche des prix dans l'Orient médiéval: Sources, méthodes et problèmes*. » *Studia Islamica* 21(1964): 101-144; *id., Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval*. (Paris: S.E.V.P.E.N., 1969).

commercial. La nomination en 712/1312 de l'émir Tankiz, un proche du sultan, comme *nā'ib al-salṭana* de Damas, ouvre dans cette province une évidente période de stabilité politique, dans la mesure où, fait rarissime, celui-ci, conservant la confiance du sultan pendant plus d'un quart de siècle, gouvernera la province jusqu'en 740/1340.

U. Haarmann, éditeur d'une partie de la chronique *Ḥawādith al-zamān wa anbā'ih wa wafayāt al-akābir wa-l-aʿyān min abnā'ih*, n'avait pas manqué de souligner, en son temps, le caractère singulier et l'importance de l'historien damascène Shams al-Dīn Muḥammad al-Jazarī (658-739/1260-1338) et la place de son œuvre dans l'historiographie du premier siècle mamelouk[10]. Comme il l'avait fait très justement remarquer, si al-Jazarī a bien écrit une chronique du sultanat mamelouk, comme bien d'autres, son identité profondément damascène et son attachement à sa ville natale, « qu'il décrit de manière particulièrement engagée, détaillée et colorée »[11], lui confère une qualité de témoignage que peu d'auteurs de la même période peuvent revendiquer. Son succès dans les milieux lettrés et son influence sur la production historiographique de son temps reposent sur l'exactitude des informations qu'il fournit concernant des évènements auxquels il a assisté, comme dans la qualité des sources qu'il convoque, dès lors qu'il n'en est pas le témoin direct, car en effet, comme le souligne U. Haarmann, « là où al-Jazarī ne pouvait transmettre ce qu'il avait vu de ses propres yeux, il citait fidèlement les récits de témoins oculaires de son entourage, en qui il avait confiance, sans critique subjective, comme il sied à un *muḥaddith*[12] ».

Ainsi, plus qu'aucun autre de ses contemporains, al-Jazarī fit preuve d'une attention toute particulière pour la vie rurale, prenant soin d'émailler son récit d'informations précieuses pour l'histoire de la campagne damascène (toponymie, intempéries, nature et variété de la production agricole, évolution des prix etc.). Cette sensibilité de l'auteur se retrouve plus particulièrement dans un ajout qu'il fit à la chronique des événements de l'année 736/1336, dans lequel il détaille la production agricole de la

---

10) « La valeur d'al-Jazarī réside dans son originalité peu commune. (…) il a été défini comme un des personnages clés parmi les nombreux historiographes de la première période mamelouke. C'est précisément cet ouvrage (…) qui a servi de point de départ à un grand nombre de compilateurs égyptiens, même pour la description d'évènements égyptiens. (…) ». Voir U. Haarmann, « L'édition de la chronique mamelouke syrienne de Shams ad-Dīn Muḥammad al-Jazarī. » *BEO* 27 (1974): 198.

11) *Ibid.*: 199.

12) *Ibid.*: 198.

ville et de sa plaine fertile, la Ghūṭa. Il s'agit de la retranscription d'une conversation qu'al-Jazarī eut, cette année-là, avec un certain Zayn al-Dīn b. Humām al-Dīn, intendant de l'administration (*mushārif al-dīwān*) de Damas, qui officiait également comme suppléant (*nā'ib*) de son frère, al-Ḥājj Abū Bakr, le percepteur général (*ḍāmin*)[13] de la Dār al-Biṭṭīkh wa-l-Fākiha, littéralement la *Maison de la Pastèque et du Fruit*, l'office chargé de collecter les taxes sur la vente des produits agricoles cultivés dans la Ghūṭa de Damas et vendus sur les différents marchés de la ville. Passant méthodiquement en revue l'ensemble des fruits et légumes produits à cette époque, il livre ainsi au lecteur aussi bien des considérations botaniques et culinaires voire culturelles que des informations économiques et fiscales. Ce témoignage, qui constitue le cœur de notre étude, s'avère donc, par son caractère original, de première importance pour l'histoire économique et sociale de Damas à la fin de l'époque médiévale.

2. Nature et diversité de la production agricole

Les auteurs arabes du XIVe siècle, dans leur volonté de compiler de manière encyclopédique l'ensemble des connaissances de leur époque, ont bien pris soin de noter les richesses naturelles des différentes provinces du sultanat mamelouk. De la lecture de l'ouvrage-monument, *Masālik al-abṣār fī mamālik al-amṣār*, rédigé par Ibn Faḍl Allāh al-ʿUmarī au XIVe siècle, toute la richesse de la production agricole du Bilād al-Shām à l'époque mamelouke apparaît sous nos yeux :

> La Syrie possède toutes les céréales de l'Égypte : le froment, l'orge, le mil, le riz, la fève, le pois, le pois chiche, le haricot, le fenugrec, le sésame, le carthame ; mais on n'y trouve ni le coton, ni la luzerne. Elle a diverses espèces de melons et de pastèques, bonnes et belles ; d'autres productions encore, telle que la colocasie, le corête (*mulūkhiyya*), l'aubergine, le navet, la carotte, l'asperge, le chou-fleur, le pourpier, le légume yéménite

[13] Le terme *ḍāmin* ou *ḍamīn* (pl. *ḍumanā'*) désigne le collecteur d'impôts et le terme *ḍamān*, la collecte de l'impôt elle-même. Il était d'usage que le *ḍāmin* paye sur une période de plusieurs années, une somme annuelle contractuelle qui était inférieure au montant du revenu de l'impôt en question, dans le but de lui permettre de se rembourser en faisant des profits. Ce montant annuel était sujet à révision, sans que le *ḍāmin* n'ait la certitude que le contrat soit renouvelé. Voir H. M. Rabie, *The Financial System of Egypt, A.H. 564-741/A.D. 1169-1341* (Londres: Oxford University Press, 1972): 136.

(*rijla*) et toutes sortes de légumes verts comestibles. La canne à sucre se trouve dans les Ghour de Syrie, mais elle n'y est pas aussi abondante qu'en Égypte[14].

Concernant les fruits, la même diversité est relevée par l'auteur :

> Pour les fruits, on trouve en Syrie tous ceux de l'Égypte tels que la figue, le raisin, la grenade, la cerise, la prune, l'abricot et la pêche que l'on appelle *dourâqin*, la mûre blanche et la mûre rouge ; et il y a en abondance, pommes, poires et coings, en nombreuses espèces de formes parfaites. Il faut y ajouter d'autres fruits que l'on ne trouve pas en Égypte. Certains, qui sont rares dans ce dernier pays, sont extrêmement abondants en Syrie, par exemple : la noix, la noisette, la prune, le jujube et la nèfle. L'olive y est très commune et on en extrait une huile qui s'exporte dans la plupart des pays, etc. Les Ghours produisent toutes les variétés de fruits acides, tels que le citron, le limon, le cédrat, l'orange, mais la production syrienne est, en ce qui les concerne, inférieure à celle de l'Égypte ; de même pour la banane. On n'y trouve ni la datte précoce, ni la datte à maturité franche. La Syrie, dit le *masâlik l-abçâr*, connaît des fruits qui viennent à l'automne et qui persistent jusqu'au printemps tels que le citron, la pomme et le raisin[15].

Al-Jazarī, contemporain d'Ibn Faḍl Allāh al-ʿUmarī, nous renseigne plus particulièrement sur la production de Damas et de la Ghūṭa en décrivant les différentes variétés de fruits et de légumes sur lesquelles le percepteur général (*ḍāmin*) de la Dār al-Bittīkh wa-l-Fākiha de Damas percevait des taxes. La liste d'al-Jazarī se doit d'être rapprochée de celle que dresse al-Badrī (m. 894/1489), à la fin du XV^e^ siècle dans son apologie des beautés de Damas[16]. Les deux textes présentent toutefois de nombreuses différences, de nature et de style. Ainsi, le texte d'al-Badrī, duquel les références d'ordre économique sont, à l'exception d'une ou deux mentions de prix, totalement absentes, se présente comme un traité hybride, dans la pure tradition

---

14) Ibn Faḍl Allāh al-ʿUmarī, *Masālik al-abṣār fī mamāluk al-amṣār*, éd. A.F. Sayyid (Le Caire: Institut français d'archéologie orientale, 1985): 25. Pour la traduction en français de ce passage, voir M. Gaudefroy-Demombynes, *La Syrie à l'époque des Mamelouks* (Paris: Paul Geuthner, 1923): 24-25.

15) Ibn Faḍl Allāh al-ʿUmarī, *Masālik al-abṣār*: 25. Pour la traduction en français de ce passage, voir Gaudefroy-Demombynes, *La Syrie*: 25-26.

16) Aucune source ne propose d'équivalent au récit d'al-Jazarī, que ce soit pour des périodes antérieures ou pour la fin de l'époque mamelouke, les comparaisons d'ordre économique s'avèrent donc particulièrement hasardeuses. Il est toutefois possible, grâce à l'inventaire que dresse au XV^e^ siècle, un siècle et demi plus tard, l'auteur damascène ʿAbd Allāh al-Badrī, dans son ouvrage *Nuzhat al-anām fī maḥāsin al-Shām*, de confronter et d'enrichir la liste des produits agricoles et les différentes variétés mentionnées par al-Jazarī. Voir al-Badrī, *Nuzhat al-anām fī maḥāsin al-Shām* (Beyrouth: Dār al-Rā'id al-ʿarabī, 1980).

des *Faḍā'il al-Shām*[17], les « Vertus de Damas ». Les produits y sont abordés l'un après l'autre, selon un ordre se voulant plus ou moins géographique, en fonction du village de la Ghūṭa ou du lieu où ils sont cultivés. Contrairement à al-Jazarī, al-Badrī se contente bien souvent de ne donner qu'une liste, nommant simplement les différentes variétés pour chaque produit, la plupart du temps sans explication supplémentaire, et de préciser quelques-unes des principales vertus médicinales desdits produits, à grand renfort de citations d'illustres médecins grecs et arabes.

Il convient d'emblée d'indiquer que les noms de nombreuses variétés de fruits semblent se référer à des toponymes, de la Ghūṭa, du Bilād al-Shām ou d'autres régions, d'où ils sont vraisemblablement originaires. Certaines de ces appellations n'ont toutefois pas pu être identifiées, même lorsque qu'elles paraissent se référer de manière évidente à un toponyme. Enfin, nombre de variétés de fruits tirent leur nom d'une autre origine que l'origine géographique, là encore l'identification s'avère difficile dans bien des cas.

Dans son énumération, al-Jazarī semble s'efforcer de suivre l'ordre du calendrier agricole, dont « l'année [de fermage] débutait avec la descente du soleil en bélier (*min awwal nuzūl al-shams fī burj al-ḥamal*) et se terminait avec la fin de l'année solaire (*ilā akhīrihā sana shamsiyya*)[18]. » Ainsi, chaque année, au début du printemps, en mars, les premiers produits apportés à la Dār al-Biṭṭīkh par les paysans[19] étaient les amandes vertes dite *al-ʿaqqābī* (*al-lawz al-ʿaqqābī*)[20], les pommes sucrées (*al-tuffāḥ al-sukkarī*), les cerises (*al-qarāṣiyā*)[21] ou encore les fèves vertes (*al-fūl al-akhḍar*). Notre présentation des différentes espèces suit l'ordre proposé par al-Jazarī.

---

17) Sur al-Badrī et sa représentation du paysage de la campagne damascène, voir G. Hafteh, « The Garden Culture of Damascus. New observations based on the accounts of ʿAbd Allāh al-Badrī (d. 894/1498) and Ibn Kannān al-Ṣāliḥī (d. 1135/1740). » Dans *Damas médiévale et ottomane. Histoire urbaine, société et culture matérielle, BEO 61*. éd. M. Eychenne et M. Boqvist (Damas-Beyrouth: Presses de l'Ifpo, 2012) : 297-325.

18) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān wa-wafayāt al-akābir wa-l-aʿyān min abnā'ih*, ed. ʿAbd al-Salām Tadmurī (Sayda-Beyrouth: al-Maktabat al-ʿAṣriyya, 1998), 2: 876.

19) *Ibid*., 876.

20) Le terme *ʿaqqābiyya* désigne l'amande verte. Voir R.P. Dozy, *Supplément aux dictionnaires arabes*, 1, (Beyrouth: Librairie du Liban, 1991): 147.

21) À Damas, ce terme désigne spécifiquement la cerise. Le terme *qarāsiyā* ou *qarāṣiyā* désigne un arbre tout comme le prunier (*ājās*). Il porte des fruits qui ressemblent aux raisins noirs, et en Égypte, on l'appelle khawkh al-dabb. Le terme peut également signifier pruneau, prune sèche ou cuite. Voir Dozy, *Supplément*, 1: 335 ; Gaudefroy-Demombynes, *La Syrie*: 25, note 4. Al-Badrī en dénombre sept variétés : la cerise de Rosette (*rashidiyya*), de Baalbek (*baʿlabakkiyya*), des Francs (*ifranjiyya*), des Grecs/Romains (*rūmiyya*), la cerise

2.1. *L'abricot* (mishmish)[22]

Après ces premiers fruits et légumes, venait, selon al-Jazarī, la saison « des abricots dont la première variété à arriver à maturité était le *sindiyānī* (abricot du chêne). Il était suivi par l'abricot de Ḥamā (*ḥamawī*) et par les gros abricots de pays (*al-baladī al-kibār*), dont il ne fallait que six pièces (*ḥabba*) pour faire un *raṭl*. Arrivent ensuite à maturité l'abricot du Khurāsān (*khurāsānī*), juteux et « nouveau » (*al-mā'ī al-ḥālī*), qui n'avait, selon l'auteur, pas d'équivalent sur terre, le *wazīrī*, semblable au *khurāsānī* si ce n'est que son cœur est amer, et par le *kilābī*, qui a de nombreuses variétés, grandes et petites, juteuses (*mā'ī*) et séchées (*nāshif*). Les abricots *baladī* et *khurāsānī* étaient présents sur le marché au même moment, accompagnés de quelques figues ». L'arrivée à maturité de l'abricot *lūzī*[23] entraînait la fin de la vente de l'abricot *baladī*, « qui était alors broyé sur le sol où on le laissait sécher. » Al-Jazarī précise que « d'énormes quantités étaient ainsi transformées et le *qinṭār* était vendu vingt dirhams. » Enfin, à la fin de la saison des abricots, on trouvait une variété de petite taille (*ṣighār al-qadd*) dont le fruit était consistant (*ṣalb al-ḥabb*) et le cœur sucré et juteux à l'extrême. »

Al-Jazarī mentionne huit variétés différentes d'abricots : *sindiyānī* (du chêne), *ḥamawī* (de Ḥamā), *baladī* (de pays), *wazīrī* (du vizir), *khurāsānī* (du Khurāsān), *lūzī* (« à amande »), *kilābī* (des chiens), *ḍurāṭ al-bakhātī* (« pet de chameaux[24] »). On les retrouve en intégralité dans la liste d'al-Badrī, qui, pour sa part en dénombre vingt-trois au total[25], soit quinze de plus :

« alimentaire » *ṭa'āmiyya*, la « graine » (*bizra*) et la cerise de ʿAyn Fījā (*fijiyya*). Voir al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 116.

22) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2 : 876-877.

23) C'est également le nom que l'on donne aujourd'hui à la fameuse variété dit Qamar al-Dīn, « Lune de la Religion ». Il est appelé « abricot amandé » car son noyau à le goût d'une amande douce. Ibn Baṭṭūṭa nous apprend que « dans la ville de Hamâh, il y a beaucoup de fruits, parmi lesquels celui appelé abricot à amande (*al-mishmish al-lūzī*) car, lorsqu'on casse son noyau, on trouve à l'intérieur une amande douce ». Voir Ibn Baṭṭūṭa, *Voyages d'Ibn Batoutah*. éd. et trans. fr. C. Defrémery et B. R. Sanguinetti. (Paris: Imprimerie impériale, 1853-1858), 1: 142. Ibn Baṭṭūṭa mentionne également qu'il est séché et exporté vers l'Égypte où il est considéré comme une exquise friandise. Voir N. Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century* Baghdadi Cookbook (Leyde-Boston: Brill, 2007): 635.

24) *Ḍurāṭ* signifie « pet » et le terme *bukht* désigne, quant à lui, « un chameau de la Bactriane à deux bosses et propres aux voyages d'été et d'hiver ». *Bukhtī*, fém. *bukhtiyya*, pl. *bakhātī*, *bakhāt* équivalent à *bukht*. Voir Dozy *Supplément*, 1: 54.

25) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 113.

uwaysī[26], *ʿarbīlī* (de ʿArbīl)[27], *kāfūrī*[28], *baʿlabakkī* (de Baalbek), *laqīs*, *daghmishī*[29], *sulṭānī* (du Sultan ou « royale »), *ḥārimī* (de Ḥārim[30]), *aydamurī*[31], *sannīnī*, *bardī/burdī*[32], *mulūṭ* (batard)[33], *firāṭ* (primeur, précoce)[34], *najātī* et les « clochettes d'al-Qulūʿ[35] » (*jalājil al-Qulūʿ*).

2.2. *La mûre* (tūt)[36]

Selon al-Jazarī, la saison des mûres précède généralement de dix jours celle des abricots et se prolonge une dizaine de jours après elle. « Les différentes

---

[26] Peut-être en référence au célèbre mystique et philosophe yéménite Uways al-Qaranī contemporain du prophète Muḥammad, sa tombe se trouvant, selon Ibn Baṭṭūṭa, dans la ville d'al-Raqqa où il fut enterré en 37/657. Une autre hypothèse, en lien avec la précédente, pourrait être la branche mystique des *uwaysī* qui, par le biais de la confrérie des *naqshbandī* et de son maître fondateur Bahā' al-Dīn Naqshband, a connu un certain rayonnement à cette époque. Voir J. Baldick, « Uways b. Ḳaranī. » Dans *Encyclopédie de l'Islam* (Leyde: Brill, 2000), 10: 958; *id.*, « Uwaysiyya. » Dans *Encyclopédie de l'Islam* (Leyde: Brill, 2000), 10: 958.

[27] Du nom du village de ʿArabīn ou ʿArabīl ou ʿArbīl, situé à 7 km au nord-est de Damas. Le terroir de ce village est délimité au sud par la rivière Baradā, au nord par Ḥarastā, à l'est par Mudīrā et Ḥumuriyya et à l'ouest par Qābūn et Zamalkā. Voir Dussaud, *Topographie*: 294.

[28] Cette variété, omise par al-Jazarī, existait bien au milieu du XIV^e siècle. Al-Ṣafadī, alors secrétaire à la chancellerie de Damas, mentionne une lettre qu'il écrivit au prince de Ḥamā au nom de l'émir Tankiz, gouverneur de Damas, pour le remercier pour les abricots que l'émir reçut en cadeau de sa part plus tôt dans l'année. Voir al-Ṣafadī, *Aʿyān al-ʿaṣr wa aʿwān al-naṣr* (Beyrouth: Dār al-fikr, 1998), 4: 1582.

[29] Variété d'abricot provenant de Ḥāma.

[30] Ville située à 55 km à l'ouest d'Alep, célèbre pour sa production agricole et notamment pour ses abricots. Voir Dussaud, *Topographie*: 228.

[31] Voir également H. Zayyāt, « Mishmish Dimashq (Les abricots de Damas). » *al-Mashriq* 35 (1937): 366. La *nisba* Aydamurī vient sans aucun doute du nom turc Aydamur, qui signifie « lune-fer » et qui était porté par de nombreux émirs mamelouks. Voir M. Chapoutot-Remadi, *Liens et relations au sein de l'élite mamluke sous les premiers sultans bahrides, 648/1250-741/1340* (thèse de l'université d'Aix-Marseille 1993): 316.

[32] Ce terme pourrait suggérer, selon nous, que sa peau est rayée, qu'il est comme enveloppé d'un *burd*, « un vêtement en étoffe rayée ». Voir A. de Biberstein Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français contenant toutes les racines de la langue arabe, leurs dérivés, tant dans l'idiome vulgaire que dans l'idiome littéral* (Beyrouth, Librairie du Liban, 1860), 1: 108.

[33] Le terme *mulūṭ* désigne celui qui « est d'une extraction mélangée, qui n'est pas de race pure ». Voir Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 2: 1148.

[34] Le terme *firāṭ*, nom d'action de la forme verbale *fāraṭa*, qui signifie « devancer, prendre les devants ». Voir Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 2: 576, 577.

[35] Peut-être en rapport avec le village d'al-Qulūʿ, situé sur la côte syrienne au nord de Bāniyās.

[36] Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2 : 877-878.

variétés de mûres arrivent à maturité en se succédant l'une après l'autre (*ʿalā l-tarākhī awwal bi-awwal*) » et « comme les abricots et de nombreux autres fruits ont une variété estivale (*sayfī*) ». L'auteur en dénombre trois variétés différentes : « la mûre *ʿāṣimī*/de la capitale, à consommer sans hésitation (*kullī wa lā tukhāṣamī*), qui est de trois couleurs, rouge, noire et blanche, au goût sucré (*ḥulw ṭīb*) » ; « la mûre *sulṭānī*/du sultan, très sucrée (*ḥulw kibār*), qui la suit d'environ dix jours ». Plus les spécimens de cette variété sont petits, plus ils sont appréciés et ont de la valeur, et deviennent un mets de luxe réservé aux puissants[37]. Cette variété de mûre « reste à maturité environ cinq jours ». Enfin, la troisième variété mentionnée par al-Jazarī est« la mûre de Damas (*shāmī*)[38], noire et amère (*al-tūt al-Shāmī al-aswād al-murr*) », qui, selon lui, « remplace les sirops »[39].

Grâce à al-Badrī, nous savons que les mûres étaient produites en très grande quantité dans les villages de Baṣār et de Bahrān[40]. Des trois variétés mentionnées par al-Jazarī, seule la *shāmī* se retrouve dans la liste dressée par al-Badrī qui comprend : *muḥsinī, bunduqī* (en forme de noisette), *ʿajamī* (étrangère, persane), *mukhaḍḍab* (teintée/pigmentée/colorée), *qurashī*, *ḥarādīnī*[41] et donc la mûre damascène (*shāmī*) « qui est la mûre noire »[42].

---

37) Al-Jazarī relate en effet que, « compte-tenu de sa grosseur et de sa longueur, il faut en étaler cinq pour arriver à un empan (*shibr Ibn Ādam*). Mais lorsqu'il en faut sept, huit ou plus, pour faire un empan, on les offre alors aux émirs et aux notables (*al-umarā wa-l-akābir*). » Pour information, un *shibr Ibn Ādam* est équivalent à la longueur d'une main d'homme (Dozy, *Supplément*, 1: 719). Une coudée *hāshimī* (*dhirāʿ*) était égale à trois mains (*shibr* pl. *ashbār*) ou vingt quatre pouces (*aṣbaʿ*). La longueur d'une coudée *hāshimī* étant de 68 cm en Syrie (contre 58 cm en Égypte), on peut dire que la longueur d'un *shibr* au Bilād al-Shām était de 22 cm et 2/3. Voir L. Guo, *Early Mamluk Syrian Historiography: Al-Yunīnī's Dhayl Mirʾāt al-Zamān* (Leyde: Brill, 1998), 1: 173 et II: 204; voir Nasrallah, *Annals*: 803.

38) Voir également Nasrallah, *Annals*: 640. Elle est noire et aigre-douce.

39) D'après al-Jazarī, les gens préfèrent la mûre à l'abricot car « elle contient une douce chaleur qui ne ramollit pas l'estomac tandis que l'abricot non seulement ramollit l'estomac mais se transforme rapidement. » Il ajoute par ailleurs, que « les médecins mentionnent qu'il faut en manger deux fois par an pour soigner les maladies de suffocation car ses propriétés sont nombreuses en particulier pour les malades qui souffrent à la fois d'excès de bile jaune (*aṣḥāb al-ṣafrāʾ*) et de fièvres (*ḥumāyāt*), il est bon d'en manger au déjeuner et il est recommandé de l'accompagner de sucre et de glace. »

40) Ces deux villages étant littéralement qualifiés de « mines de mûres » (*maʿdan al-tūt*). Voir al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 189.

41) Le village de Ḥarādīn, Ḥārdīn est situé au sud de Tripoli au Liban. Voir Dussaud, *Topographie*: 85.

42) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 189.

2.3. *La prune* (khawkh)[43]

Vient ensuite la saison des prunes. Les premières variétés à se retrouver sur les marchés étaient la prune noire (*al-khawkh al-aswād*), la prune blanche *zujājī* (« de verre »), et la prune d'hiver (*shatawī*) puis la prune de Chypre (*qubruṣī*). Deux variétés, la prune dite *ʿayn al-baqar* (*littéralement* « œil de vache ») et celle appelée *khawkhat al-dubb* (littéralement « pêche de l'ours »)[44], étaient, d'après al-Jazarī, des variétés plus spécifiquement consommées dans des plats cuisinés de viande ou utilisées dans la confection des *mazāwīr*[45] pour les malades.

2.4. *La pomme* (tuffāḥ)[46]

Selon al-Jazarī, « la saison des pommes est concomitante de celle des prunes » même si, comme il a été mentionné précédemment, les pommes sucrées (*sukkarī*)[47] sont parmi les premières espèces de fruits à entrer au Dār al-Bittīkh dès le début du printemps. Al-Jazarī mentionne différentes variétés de pommes : la pomme nabatéenne (*nabaṭī*), la pomme de Ḥarastā[48] (*ḥarastānī*), la *daladī*[49] et la pomme du sud (*janābī*), la pomme argentée (*faḍī*), « cuisinée avec la viande en raison de son acidité », la pomme de variété inconnue (*majhūl*), la pomme rouge et la pomme d'hiver (*shatawī*) « qui étaient consommées en hiver ». Il mentionne également les variétés qui sont exportées de Damas dans les différentes contrées comme la *ḥadīthī* ou pomme nouvelle, blanche rayée de rouge (*al-ḥadīthī abyāḍ mushaṭṭab li-l-ḥumra*) ou la pomme blanche/claire (*faṭḥī*)[50] « dont on fait des sirops et

---

43) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2 : 878.

44) Dozy, *Supplément*, 1: 197. Tantôt identifiée dans les traités de cuisine de l'époque médiévale à une petite prune aigre ou à une cerise. Voir Nasrallah, *Annals*: 632.

45) Le mot *mizr* ou *mazr* désigne une sorte de bière fabriquée avec du froment. Voir É. Quatremère, *Histoire des sultans mamlouks de l'Égypte, écrite en arabe par Taki-eddin-Ahmed-Makrizi*, traduit et annoté par É. Quatremère (Paris: Oriental Translation Fund of Great Britain and Ireland, 1837-1845), I/2: 5-6 ; Dozy, *Supplément*, 2: 595).

46) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 878.

47) Voir également Nasrallah, *Annals*: 640.

48) Village de la Ghūṭa, situé au nord-est de Damas, sur le versant oriental de la chaîne montagneuse de l'Anti-Liban. Voir Dussaud, *Topographi*e: 278.

49) Nous n'avons aucune hypothèse concernant l'origine ou la signification de cette variété.

50) Voir également Nasrallah, *Annals*: 640.

du vinaigre (*ḥamīrat al-tuffāḥ*) que l'on consomme toute l'année » et enfin, la pomme de Zabadānī[51].

Sur les onze variétés mentionnées par al-Jazarī, la *zabadānī* et la *daladī* sont absentes de la liste d'al-Badrī, qui pour sa part recense quatorze sortes de pommes supplémentaires[52]: la pomme sucrée (*sukkarī*), la pomme musquée (*miskī*)[53], la pomme blanche (*fatḥī*), la pomme de Chine (*ṣīnī*), la pomme d'hiver (*shatawī*), la pomme de pays (*baladī*), la pomme d'été (*ṣayfī*), la pomme *qāsimī*[54], la pomme *fāṭimī*, la pomme *qiḥābī* (des filles de joies, des prostituées), la pomme argentée (*faḍī*), la pomme nouvelle (*ḥadīthī*), la pomme du sud (*janābī*), la pomme de Ḥarastā (*ḥarastānī*), la pomme du Liban (*lubnānī*)[55], la pomme du confiseur/du pâtissier (*ḥalwānī*), la pomme d'al-Dahsha[56] (*dahshawī*), la pomme *akhlāṭī*[57], la pomme de Barbarie (*barbarī*), la pomme nabatéenne (*nabaṭī*), la pomme rosée (*māwardī*), la pomme « melon » (*biṭṭīkhī*), et une espèce dont on ignore l'origine (*majhūl*).

2.5. *La figue* (tīn)[58]

La saison d'été met sur le marché différentes catégories de figue. La *rūmī* (grecque), dont « la douceur n'a pas d'égale », la *barzī*[59] et la *manīnī*[60] entre

---

[51] Le village d'al-Zabadānī était appelé la « citadelle des roses ». C'est là qu'on en fait l'extrait et de là que provient l'eau de rose du Caire, de La Mecque et d'autres villes. Il en est de même des fruits de ce village, qui sont transportés au Caire et ailleurs. Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 69.

[52] Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 120. Voir également H. Zayyāt, « Tuffāḥ Dimashq (Les pommes de Damas). » *al-Mashriq* 35 (1937): 29-32.

[53] La « pomme musquée » également mentionnée en Égypte ; elle y arrive à maturité en mai. Voir Pellat 1986: 122 (calendrier de Maqrīzī). Voir également Nasrallah, *Annals*: 640.

[54] La pomme *qāsimī* est également cultivée en Égypte ; elle commence à y pousser au mois de mai. Voir Pellat 1986: 122 (calendrier de Maqrīzī).

[55] Voir également Nasrallah, *Annals*: 640.

[56] Village de la Ghūṭā situé près d'al-Nayrab. **Voir carte n°2**.

[57] Le terme *khilṭ*, pl. *akhlāṭ* désigne « un mélange, une chose qui se mêle à une autre ». Le pluriel *akhlāṭ, ikhlāṭ* fait d'ailleurs référence, en botanique, « à des dattes de différentes espèces mêlées ensemble. » Voir Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 1 : 615.

[58] Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 878.

[59] La figue *barzī* tire son nom de Barza, un des lieux de plaisance de Damas, situé au nord de la ville.

[60] Le village de Manīn ou Minīn, situé non loin de Damas au nord dans la montagne, était célèbre pour ses noix, ses groseilliers, son raisin et l'extrême abondance de ses fruits. Le

autres[61]. Si, à l'instar d'al-Jazarī, al-Badrī mentionne bien la *rūmī* et la *barzī*, il omet toutefois la *manīnī*. En revanche, il énumère d'autres variétés[62]: la figue de Mizza (*mizzī*), la figue *māsūnī* (?), la figue de Baalbek (*baʿlabakkī*), la figue dite «cheville de gazelle» (*kaʿb al-ghazāl*), la figue «étrange» (*gharīb*), la figue dite *ṭayfūr*[63], la figue d'hiver (*shatawī*), la figue de montagne (*jabalī*), la figue *ḥafīrānī*[64], la figue royale (*malakī*), la figue *ʿasalī* (de miel, *ʿasāl*), la figue *mukattab*[65] (couverte de ligne), la figue d'origine inconnue (*majhūl*), et enfin la figue dite «feuille d'oiseau» (*waraq al-ṭayr*).

2.6. *La pastèque et le melon* (biṭṭīkh)[66]

Dans sa notice sur les melons et pastèques, al-Jazarī cite deux variétés: le melon jaune (*al-biṭṭīkh al-aṣfar*) et le melon vert (*al-biṭṭīkh al-akhḍar*) et précise que l'été est la saison des pastèques et des melons. Al-Badrī, citant le médecin et philosophe al-Rāzī, rapporte que le melon vert était appelé melon indien (*al-biṭṭīkh al-hindī*)[67]. Le melon jaune, quant à lui, était plus spécifiquement cultivé dans le village de Ḍumayr[68] où il en existait trois espèces: le melon de Samarcande (*samarqandī*), le melon sultanien

---

village renfermait de nombreuses fontaines et de magnifiques jardins. Le commerce de la neige occupait également une grande part de son économie (Dussaud, *Topographie*: 287).

61) Les figues d'al-Maʿarrat al-Nuʿmān, au sud d'Alep, se retrouvaient à cette époque sur les marchés de Damas, comme indiqué par Ibn Baṭṭūṭa: «Al-Maʿarrat (al-Nuʿmān) est une ville petite, jolie et la plupart de ses arbres sont des figuiers et des pistachiers ; on transporte de leurs fruits au Caire et à Damas (Ibn Baṭṭūṭa, *Voyages*, 1: 145).»

62) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 157.

63) Le terme *ṭayfūr* désigne un fait-tout, un plat creux, ce qui n'a pas grand sens dans ce contexte. Sans doute faut-il comprendre ici les figues *dayfūr* qui sont des figues arrivant tôt dans la saison. Voir A.M. Bakhit, *The Ottoman Province of Damascus in the 16th century* (Beyrouth: Librairie du Liban, 1982): 155.

64) Variété dont les spécimens ont «deux trous» (*ḥafīrān*) ?

65) Voir Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 2: 860.

66) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 878.

67) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 132. Le melon vert, appelé ainsi en raison de la couleur de sa peau, ou melon indien, désigne, selon M. Gaudefroy-Demombynes, la pastèque, «appelée en Occident [c'est-à-dire au Maghreb] *della* [*dillāʿ*] (Gaudefroy-Demombynes, *La Syrie*: 24, note 3). Voir également Nasrallah, *Annals*: 627.

68) Village au nord-ouest de Damas, sur la route de Palmyre, au-delà de ʿAdhrā'. Voir Dussaud, *Topographie*: 263-265, 300-301. **Voir carte n°2**.

(*sulṭānī*) et le melon odorant (*shammām* ou *shimmām*)[69]. Selon al-Badrī, le *shammām* ou *shimmām*, appelé ainsi à Damas et plus généralement au Bilād al-Shām, « est un melon jaune rayé (*al-biṭṭīkh al-mukhaṭṭaṭ al-aṣfar*) auquel les égyptiens donnent le nom *al-luffāḥ* » (la mandragore) :

> Il s'agit d'une variété, de petite taille, striée de rayures rouges et jaunes, ressemblant à la peau d'un zèbre (*ʿalā shakl al-thiyāb al-ʿattābī*). Sa nature (*ṭabʿ*) et son caractère (*mazāj*) en font une variété intermédiaire parmi les melons dans la mesure où il est moins frais (*aqall ruṭūba*) que le melon d'Inde (*al-biṭṭīkh al-hindī*) et plus dur (*aghlaẓ*) que le melon *khafīqī* (*al-biṭṭīkh al-khafīqī*). Son odeur (*rāʾiḥa*) est fraîche, douce, apaisante en cas de fièvre (*maskina li-l-ḥarāra*) et propice à apporter le sommeil (*jāliba li-l-nawm*). C'est pour cette raison que les Égyptiens pensent que cette variété provient de la mandragore (*luffāḥ*) et qu'il en est le fruit (*thamar al-yarbūḥ*)[70].

2.7. *La grenade* (rummān)[71]

Sept variétés de grenades sont mentionnées dans le texte d'al-Jazarī : la *masāḥiqī*[72], « sans pépin » (*bilā ʿajū*), la grenade « en habit » (*malbas*), « à pépin mou » (*rakhū al-ʿajū*), la grenade d'al-Shuwayka (*shawkī*)[73], la grenade de Palmyre (*tadmurī*), la *kūfī* (d'al-Kūfa, en Mésopotamie)[74], la *laffān*, que l'on consommait « coupée en petits morceaux (*qaraṭa*) et mélangée (*khalaṭa bi*) avec du sucre avant d'être mangée et qui remplace le sirop (*yughanī ʿan al-shirāb*). » Selon al-Jazarī, « cuite avec de la viande, elle est une chose des plus étonnantes ». Enfin, la grenade acide (*ḥāmiḍ*)[75], « était, quant à elle, destinée à la cuisine. »

De très nombreuses variétés de grenades existaient à cette époque. Outre ces sept espèces évoquées par al-Jazarī, al-Badrī en mentionne quinze autres : *burdī*[76], rosée (*māwardī*), *barjanīqī* (?), *sumāqī* (du sumac), *shuwaykhī* (du petit *shaykh*), égyptienne (*miṣrī*), sultanienne (*sulṭānī*), la

---

69) Al-Badrī, *Nuzha* 153-156. Voir également Nasrallah 2007: 626. Appelé ainsi en Iraq et *dastbūya* au Bilād al-Shām. « Melon d'une odeur extrêmement douce, petit et rond, avec des rayures rouges et jaunes ».

70) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 155.

71) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 878.

72) Peut-être dérivé du terme *masḥūq*, pl. *masāḥīq* qui signifie poudre. Voir H. Wehr, *A Dictionary of Modern Written Arabic* (Beyrouth: Librairie du Liban, 1980, 3e édition): 400.

73) *Shuwaykī* plutôt que *shawkī*. Elle tire son nom du village d'al-Shuwayka (al-Badrī, *Nuzha al-anām*: 128).

74) Ville, située sur les rives de l'Euphrate, au sud de Bagdad, à moins de 200 km.

75) Voir Nasrallah, *Annals*: 637.

76) Voir *infra*, note 32.

tête de mulet (*ra's al-baghal*) et une variété inconnue (*majhūl*). Enfin, les noms de certaine autres variétés restent relativement obscurs. Nous proposons ici une signification à leurs noms qui peut prêter à discussion : *maḥjar* (pierreux), *maṭrūq* (martelé), *laqīṭ* (batard), *ḥaṣawī* (pierreux), *ṭaqāṭqī* (qui produit un craquement), *qaṭī* (?), *mashbah* (?).

2.8. *Le coing* (safarjil)[77]

Deux espèces de coings sont mentionnés par al-Jazarī : le *barzī*[78] sucré (*al-barzī al-ḥulw*) et le *qaṣabī* « que l'on cuisine avec la viande ». Al-Badrī, pour sa part, en plus de ces deux variétés, mentionne[79] : le coing *sālimī* , le coing de Chine (*ṣīnī*), de coing de Raqqa[80] (*raqqī*), le coing *ʿabbāsī* (de ʿAbbās), le coin « pomme » *tuffāḥī*, le coing appelé Abū Farwa et, enfin, une variété inconnue (*majhūl*).

Efficace pour lutter contre la diarrhée, al-Jazarī évoque en détails deux façons de transformer le coing en sirop. La première consiste « à le couper en petits morceaux, à éplucher son cœur (*bāṭin*) et son extérieur (*ẓāhir*). On le place sur le *dast*[81], on le recouvre de *julep*[82] et on le laisse cuire. Lorsqu'il est cuit à point et confit, on le laisse ainsi jusqu'au lendemain. On retire alors son jus et on le place sur un feu doux jusqu'à ce que le *julep* qui s'assemble à lui, se dépose à l'extérieur et on l'utilise. » Quant à la seconde, elle concerne la confection des boissons fermentées (*al-shirāb al-khām*), « on le coupe et on pile finement sa peau/son écorce, on presse le jus et on le place avec du *julep* ; on le cuit avec du *julep* ou du miel (*ʿasal*) ou de la mélasse (*dibs*) sur un feu doux comme les douceurs (*ḥalāwāt*).

---

77) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 878-879.

78) Du village de Barza, situé dans la Ghūṭa de Damas. Pour sa localisation, voir Dussaud, *Topographie*: 295. **Voir carte n°2**.

79) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 150.

80) Dans le centre de la Syrie, sur l'Euphrate, dans la vallée du Khabūr, à 160km à l'est d'Alep. Voir Dussaud, *Topographie*: 491.

81) Voir Ibn Baṭṭūṭa, *Voyage*, 1: 186-187 : « *Les grands plats y* [à Baalbek] *sont nommés duçoût* (du singulier persan *dast*) [*dast* pl. *dusūt*], *au lieu du mot arabe* sihâf [*ṣaḥfa*]. *Souvent on creuse ici un de ces plats, puis on en fait un autre qui tient dans le creux du premier, et un autre, dans la cavité du deuxième, et ainsi de suite, jusqu'à dix. C'est au point que celui qui les voit, pense qu'il n'y en a qu'un.* »

82) *Julāb, jullāb*, mot originaire du persan, qui signifie « eau de rose », et qui désigne plus spécifiquement une potion faite d'eau et de quelque sirop, de l'eau de fleur d'oranger ou du sirop. Le terme désigne également l'eau dans laquelle on a laissé trempé des raisins secs. Voir Dozy, *Supplément*,1: 204.

Lorsqu'il est à point, on ajoute de l'anis (*yansūn*) et des extraits d'aromates (*aṭrāf al-ṭīb*) bénéfique pour digérer la nourriture et assainir l'estomac entre autres choses. »

2.9. *La poire* (injāṣ)[83]

La poire est appelée *kummathrā* au Bilād al-Shām et *injāṣ* chez les Grecs, nous précise al-Jazarī, qui décrit ainsi la saison des poires : « Elle s'ouvre avec la variété dite *ʿīlānī* suivie par la *shukrī*, qui sont toutes les deux de belles pièces (*liṭāf al-ḥabba*) avec une longue queue de couleur rouge. [Viennent] ensuite les poires *ʿuthmānī* d'été (*al-ʿuthmānī al-ṣayfī*) et *khilāfī/khilānī*, dont la peau (*qishr*) est verte et le cœur (*bāṭin*) est blanc, et qui est toujours acide. Si on laisse mûrir la *khilāfī/khilānī*, elle devient douce, apaise l'estomac et coupe la diarrhée. Son bois, particulièrement précieux, est utilisé pour fabriquer les planches sur lesquelles on égrène le coton. Il n'y a pas de bois équivalent pour faire ce genre de chose. On trouve également la *saflānī*, dont la peau est noire et très sucrée (*wa huwa ḥulw kibār*), la *samarqandī*, grande et jaune, dont beaucoup de gens se servent pour distiller du vinaigre (*khall*) et l'ajoutent aux légumes marinés (*mukhallal*). La *malikī* et la *ṣīnī*, quant à elles, sont toutes deux des espèces estivales (*ṣayfī*). Quant à la *shatawī* (hivernale), on la suspend et on l'exporte dans le pays et on la connaît comme la *raḥbī* (d'al-Raḥba)[84] et la *ʿuthmānī*. »

Al-Badrī, quant à lui, en plus de celle mentionnée par al-Jazarī, énumère douze autres variétés de poires que l'on trouve à Damas à son époque[85] : la poire du Maghreb (*maghārbī*), la poire de Yabrūd[86] (*yabrūdī*), en forme de chandelle (*qanādīlī*), *khunāfisī*[87], *muʿannaq*[88], *dahmrūrī*, *ʿarīb*, la poire de Baalbek (*baʿlabakkī*), la poire rosée (*māwardī*), la poire de ʿAqrabā[89]

---

83) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 879.

84) La désignation « al-raḥbī » se réfère soit au village d'al-Raḥba, situé dans la Ghūṭa, dans les environ de Damas (voir Dussaud, *Topographie*: 310), soit à la ville d'al-Raḥba, située au centre est de la Syrie, sur la rive ouest de l'Euphrate (voir Dussaud, *Topographie*: 252).

85) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 117.

86) Yabrūd, située à 80km au nord de Damas dans la chaîne montagneuse de l'Anti-Liban, est réputé pour ses eaux qui alimentent Nabk (Dussaud, *Topographie*: 284).

87) Le terme *khunāfis* désigne un lion. Une autre hypothèse pourrait être que le nom de cette variété renvoie au pluriel *khanāfis*, qui désigne des scarabées noirs. Voir Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 1: 642.

88) Le terme *muʿannaq* signifie « avoir le cou long » ou « être long d'encolure ». Voir Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 2: 389.

89) ʿAqrabā situé dans la Ghūṭa au sud-est de Damas. Voir Dussaud, *Topographie*: 294, 302.

(*ʿaqrabānī*), la poire sucrée (*sukkarī*), *qahlī*[90]. Notons par ailleurs qu'il existe également à cette époque à Damas une variété de poire appelée « Pomme de l'Ours » (*tuffāḥ al-dubb*) qui est aigre et provoque la constipation[91], que ni al-Jazarī ni al-Badrī ne mentionnent.

2.10. *Les produits de la terre*[92]

Al-Jazarī mentionne également les produits issus des terres relevant de la Dār al-Biṭṭīkh, essentiellement des légumes. La liste qu'il dresse comprend, entre autres choses, le concombre (*khiyār*), la courgette (*quthāʾ*), la citrouille (*qaraʿ*), les haricots (*lūbiyāʾ*), l'ail (*thūm*), l'oignon (*baṣal*), le pavot (*khashkhāsh*), le pois vert (*ḥummuṣ akhḍar*), le chou-fleur (*qunnabīṭ*), la colocase (*qulqās*)[93], « qui est petite »[94]. Il en existe trois sortes la *baladī* (variété locale), et la *ṭarābulusī* (de Tripoli) qui est comme la *miṣrī* (d'Égypte) par son goût (*ṭaʿm*) et sa qualité supérieure (*jūdat*).

Toutefois, la variété des légumes et des herbes qui sont produits par les *arāḍī l-mazāriʿ*, les terres cultivées de Damas, ces terres « verdoyantes malgré le désert et [qui] ont de l'eau en abondance », ne se limitent pas à la liste des produits taxés par la Dār al-Biṭṭīkh qu'en donne al-Jazarī. En effet, selon al-Badrī, au XV^e siècle, la production agricole inclut-elle à

---

90) L'un des sens du verbe *qahala* désigne le dessèchement de la peau d'un homme sous l'effet de la privation ou de la malnutrition. Peut-être les poires de cette variété ont-ils une peau comparable qui rappelle cet état. Voir Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 2: 828.

91) Voir Nasrallah, *Annals*: 629.

92) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 879.

93) Selon Prosper Alpin, à la fin du XVI^e siècle, « aucune plante n'est plus connue ni plus utilisée par les Égyptiens que la colocase, nommée par eux, culcas. De façon habituelle, en effet, ils en mangent les racines, cuites dans le jus ou accommodées de bien d'autres façons, tout comme nos compatriotes font pour les raves. On voit dans ce pays des champs pleins de colocase et, ce qui paraît plus étonnant, personne n'en a encore jamais vu aucune qui eût des fleurs et des fruits. (…) Il faut donc, me semble-t-il se demander si cette plante est la fève d'Égypte. Elle se présente avec des feuilles de nénuphar, plus longues (…) sans pédoncule, ni fleur, ni fruit. Sa racine est grande et épaisse (…). Son goût est un peu amer, âcre, légèrement visqueux ; une foi cuite, elle s'adoucit. On la vend ça et là à travers la ville, en grande quantité et à vil prix, pendant toute l'année. » Voir *Plantes d'Égypte, par Prosper Alpin, 1581-1584*, éd. R. de Fenoyl (Le Caire: Institut français d'archéologie orientale, 1980): 142-143.

94) Selon l'éditeur, le texte présente un blanc correspondant à trois mots manquants au moment de donner le montant de la taxe perçue sur ce produit. Voir al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 879, note 11.

Damas : la courgette (*quthāʾ*)[95], l'asperge (*hilyawn*), l'estragon (*ṭarkhūn*), le chou (*kurnub*), l'aubergine rouge (*bādhinjān aḥmar*), le poireau de Damas (*kurrāth shāmī*), la carotte (*jazar*), le thym (*zaʿtar*), le radis (*fajl*), la rue (*sadhāb*), la menthe (*naʿnāʿ*), le cresson alénois (*rashād*), le pourpier (*al-baqlat al-khamqāʾ*), les épinards (*asfānākh*), le céleri (*karafs*), la bette (*silq*), la chicorée (*hindabāʾ*), l'oignon (*baṣal*)[96], l'ail (*thūm*)[97], la coriandre (*kusbura, kusfura, kuzbura*)[98], le carvi ou le cumin des prés (*karāwiyā*), le cumin (*kamūn*), la citrouille/courge/potiron (*qarʿ*)[99], la truffe locale (*kamʾat*), le haricot (*lūbiyāʾ*)[100], le riz (*aruzz*), la fève (*bāqilāʾ*), le petit mil ou sorgho (*dhura*), le millet (*dukhn*), le haricot noir (*māsh*), le carthame ou safran bâtard (*qirṭim*), la lentille (*ʿads*), le sésame (*samsam*)[101], le psyllium (*bizr quṭunā*)[102], le lupin (*turmus*), le pavot (*al-khashkhāsh*)[103], le pois chiche (*ḥummuṣ*), le fenugrec (*ḥulba*)[104] ou encore la laitue (*khass*).

---

95) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 160-161.

96) *Ibid.*: 176.

97) *Ibid.*: 176.

98) En Égypte, au XVIe siècle, « la coriandre pousse en abondance dans tous les jardins. Tous l'appellent *cusbara* et l'utilisent sans cesse certes, dans leur nourriture : les Égyptiens ne cuisinent aucun plat sans y mettre des feuilles de coriandre malgré sa mauvaise odeur. » Voir *Plantes d'Égypte*, éd. de Fenoyl: 185-187. L'auteur détaille abondamment les multiples bienfaits médicinaux de cette plante et la controverse qui existait à son sujet à cette époque.

99) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 177.

100) *Ibid.*: 180.

101) *Plantes d'Égypte*, éd. de Fenoyl: 138-141.

102) À propos du psyllium, Prosper Alpin mentionne qu'en Égypte, au XVIe siècle, le *psyllium* pousse abondamment : « Les Égyptiens en utilisent beaucoup les graines – surtout leur mucilage, mêlé à de l'eau de rose – pour toutes les fièvres bileuses et ardentes, pour les inflammations de la poitrine comme la pleurésie et la péri-pneumonie. On prépare un extrait de la plante avec de l'eau d'orge et on le fait prendre avec du sucre blanc. L'extrait de mucilage de psyllium dans de l'eau de rose est employé pour les diarrhées, les dysenteries, toutes les inflammations externes. Toute la plante est utilisées : les feuilles vertes et les graines sont appliquées en emplâtre et en topique. Les Égyptiens nomment la plante *chetun*. » L'éditeur du texte latin de P. Alpin, R. de Fenoyl, précise que « les semences [du psyllium] sont vendues encore chez les droguiers sous le nom de *Bizr Qattouna*. Le nom *chetun* donné par Alpinus pour cette espèce est une corruption de Qattouna. » Voir *Plantes d'Égypte*, éd. de Fenoyl: 181 et note 115.

103) Le pavot (*khashkhāsh*) était cultivé sur les terres de la prairie dite Marj al-Shaykh Raslān sur laquelle s'étendait les rivières, les arbres et les roues à aube ou norias (*nawāʿīr*). Voir al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 149.

104) En Égypte, sensiblement à la même époque, au XVIe siècle, il est d'usage que « les gens du peuple – et surtout les femmes qui veulent engraisser – mangent les germes de fenugrec

2.11. *La pêche* (durrāqin)[105]

Al-Jazarī poursuit son énumération des différents produits agricoles en évoquant ensuite les pêches : comme pour l'abricot, il écrit qu'« il existe une variété de pêche dite à amande (*lūzī*)[106] qui est de grande taille (*al-lūzī al-kibār*). Chaque pièce de cette variété pèse une *awqiyya* et ses fruits sont doux. » Sont également mentionnées la pêche *zahrī*, rouge et jaune « dont l'odeur est douce et réjouit le cœur », la pêche collante (*lazīq*) « qui n'est consommée qu'en petits morceaux coupés au couteau, que l'on pèle (*qashara*) ou que l'on croque à pleines dents (*bi-l-isnān al-qawiyya*). » De nombreuses variétés de pêches sont mentionnées comme inconnues ou sauvages (*al-majhūl*) parmi elles, la pêche *muẓaffarī*, pêche dite viande d'agneau (*laḥm al-ḥamal*) et quelques autres. Selon al-Jazarī, « si consommer des pêches est profitable pour les enfants et les jeunes, elle porte préjudice aux anciens (*wa ḍarra bi-l-mashāyīkh*). »

Selon al-Badrī, la pêche est appelée *durrāqin* à Damas et *khawkh* au Caire[107]. Hormis les cinq variétés mentionnées par al-Jazarī, al-Badrī en dénombre onze supplémentaires : la pêche *khawājakī* (du *khawāja*, « grand marchand[108] »), la pêche « plombée »/« en plomb »/« livide » (*raṣṣāṣī*), la pêche de Ḥimṣ (*ḥimṣī*), la pêche de Nayrabayn[109] (*nayrabānī*), la pêche *laqīs*, la pêche *kilābī* (canine, du chien), la pêche *ṣāliḥī* (du quartier d'al-Ṣāliḥiyya), la pêche marquée/estampillée (*khatmī*), la pêche *muẓaffarī*, la pêche du voyageur (*musāfirī*), la pêche de Tyr (*ṣūrī*).

à peine sortis de la graine. On vend à travers la ville des quantités de mottes de terre pleines de graines dont les germes viennent de sortir. » Voir *Plantes d'Égypte*, éd. de Fenoyl: 191.

105) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 880.

106) Même signification que pour l'abricot *lūzī* précédemment mentionné.

107) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 124.

108) Le terme *khawāja* désigne plus exactement un grand marchand bénéficiant d'un privilège sultanien. Aux XIII^e et XIV^e siècles, il fait donc référence à un marchand d'esclaves ; et à partir du XV^e siècle, également, à un marchand d'épices.

109) Le Maḥallat al-Nayrabayn, ou quartier des Deux-Nayrab (Nayrab al-Aʿlā et Nayrab al-Adnā) est, selon al-Badrī, « un des quartiers les plus grands, les plus verts et les plus beaux. Il produit des fruits et est arrosé par de nombreuses rivières. Il s'y trouve un petit marché, un bain que l'on appelle Ḥammām al-Zumurrud et une mosquée (*jāmiʿ*). C'est un lieu de résidence pour les notables de la ville (al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 47). » **Voir carte n°2**.

2.12. *Le raisin* (ʿināb)[110]

Al-Badrī indique qu'entre Yaldā[111] et ʿArbīl[112], tout le long du chemin, des villages étaient entièrement destinés à la culture des vignes et des treilles à raisins[113]. Dans le texte d'al-Jazarī, la section réservée au raisin est formée d'informations provenant d'une part, du frère du fermier du Dār al-Biṭṭīkh, qui a fourni à l'auteur, l'ensemble de ses informations, et d'autre part, par al-Jazarī lui-même. Le fermier mentionne de nombreuses variétés de raisin en précisant que la première variété à arriver à maturité à Damas, précédant toutes les autres de dix jours, est le *dārānī*[114] « dont la couleur est rouge. » Le *dārānī* est suivi par le *aṣābiʿī*, l'œuf de colombe (*bayḍ al-ḥamām*) « gros et blanc », le *zarwī*, la « cervelle d'oiseau » (*murr al-ʿuṣfūr*), le *qasīsī*, le *khanāṣirī*[115], le *jawzānī*, le ʿ*ubaydī* – « qui est celui que l'on accroche dans les entrepôts (*makhzan*) en hiver et que l'on vend au moment de la floraison des amandiers (*lūz*) et des fruits (*thimār*). »

Pour sa part, al-Jazarī, précise que le *dārānī*[116] est bien la première variété de raisin qui entre à Damas, qu'il est « rouge, rond (*mudawwar*) et doux comme du sucre ». Cette variété reste moins d'un mois puis est suivie par

---

110) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 880-881; 883-884.

111) Village de la Ghūṭa, situé au sud est de Damas, à l'ouest de ʿAqrabā. Voir Dussaud, *Topographie*: 313. **Voir carte n°2**.

112) Village de la Ghūṭa, situé au nord-est de de Damas, entre Zamalkā et Harastā. Voir Dussaud, *Topographie*: 294. **Voir carte n°2**.

113) Voir al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 133-140.

114) Il tire son nom du village de Dārayyā, gros bourg réputé pour ses vignes, au sud-ouest de Damas, près d'al-Shuwayka. Al-Badrī mentionne que le melon *dārānī* tire son nom du village. Il en est donc de même du raisin (al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 128). Sur la localisation de Dārayyā, voir Dussaud, *Topographie*: 297. **Voir carte n°2**.

115) Cette variété tire son nom de Khanāṣir, un village situé dans la steppe à environ 60km au sud-est d'Alep, au sud du Lac Jabbūl. Voir Dussaud, *Topographie*: 201, 261 et carte XIV, B, 2.

116) Plusieurs siècles plus tard, le village de Dārayyā continue de produire un raisin dont la qualité est reconnue. Pour preuve, le récit, fait au IXe siècle, par le voyageur Henri-François Michaud : « À une heure et demie de Damas au sud-ouest, j'ai vu un village nommé *Davani*, renommé dans la contrée pour ses raisins d'une grosseur énorme et d'un goût exquis. Au sujet de ces raisins tant vantés, les musulmans de Damas racontent une histoire que je ne veux pas laisser ignorer : un jour Mahomet s'entretenait familièrement avec Dieu, il exprima le désir de manger des raisins du Paradis; un ange lui en ayant aussitôt apporté une grappe, le prophète la mangea en jetant au loin les graines sur la terre ; ces graines tombèrent dans l'endroit occupé maintenant par le village de *Davani* : de là l'origine de ces raisins d'un goût si merveilleux (H.-F. Michaud & J.-J.-F. Poujoulat, *Correspondance d'Orient, 1830-1831* (Bruxelles : J. P. Meline, 1835), 7: 141.). » Voir également Dussaud, *Topographie*: 297.

le *barzī*, qui est « blanc et ovale », et le *aṣābiʿī*, qui est « rond » (*mudawwar*). Ces deux espèces sont suivies par le reste des variétés de raisins, de cinq ou six couleurs différentes et enfin, le « Roi des raisins » (*amīr al-ʿinab*), le *ʿāṣimī* (de la capitale).

D'autres variétés de raisins sont plus particulièrement cultivées dans les montagnes proches et sont destinées à alimenter le Dār al-Ṭuʿam de Damas. Ce raisin de la montagne est constitué de trois variétés différentes : la première est « de couleur rouge et ses grains sont grands et fermes » ; la deuxième, « de couleur blanche, a des grains blancs et ronds (*mudawwar*), on la désigne sous l'appellation *qaṣīf* (délicat, fragile), elle est très sucrée » ; enfin, la troisième variété, « appelée œuf de colombe (*bayḍ al-ḥamām*) ayant la forme d'un œuf (*ka-qadr al-bayḍ*), est très belle et extrêmement sucrée l'on en trouve jusqu'à la floraison des arbres. »

2.13. *La mélasse* (dibs)[117]

Al-Jazarī termine son énumération par des produits confectionnés comme le *dibs*. Il s'agit d'une spécialité de la ville de Baalbek comme l'indique Ibn Baṭṭūṭa qui en donne une description précise :

> (…) et l'on fait dans cette ville le *dibs* (espèce de sirop) qu'on nomme de Ba'albec. C'est une sorte de *rob* (suc épaissi) qu'on fabrique avec les raisins[118] et les habitants ont une poudre qu'ils ajoutent au jus qui le fait durcir. Alors, on brise le vase où il était et on le retire d'une seule pièce. C'est avec lui qu'on fait une pâtisserie à laquelle on ajoute des pistaches et des amandes. Elle est appelée *elmolabban* (en forme de briques) et aussi *djeld elfaras* (en forme de saucisse : littéral, pénis du cheval)[119].

Les habitants du village de Dūma[120], dans la Ghūṭā, semblent avoir été experts dans la fabrication du *dibs*[121] qui, si l'on suit al-Jazarī, existe sous quatre formes différentes :

---

117) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 884.

118) Le terme *dibs* désigne la mélasse (Dozy, *Supplément*, 1: 423). Selon Barthélemy, le *dibs* est un « *rob* de raisin, jus de raisin épaissi par la cuisson jusqu'à consistance de miel » qui n'est ni du raisiné, ni du moût, ni de la mélasse (A. Barthélemy, *Dictionnaire Arabe-Français* (Paris: Paul Geuthner): 230.

119) Voir Ibn Baṭṭūṭā, *Voyage*, 1: 186.

120) Village situé dans la Ghūṭa, au nord de Damas. Voir Dussaud, *Topographie*: 299-300. **Voir carte n°2**.

121) Il existe également du *dibs* de raisin, de grenade, *dibs rummāna*, etc. Voir A.-M. Bianquis, « La Ghouta un paradis entre montagne et steppe. » Dans *Damas: miroir brisé d'un*

– le *dibs* dur (*al-shadīd*) avec laquelle on fait les *qaṭāyif*[122] avec des noix d'amande ;
– le *dibs* jaune, qui est comparable au miel ;
– le *dibs* grumeleux ou grenu (*al-murammal*)[123] qui ressemble à du miel mou (*al-ʿasal diyyīn*) ;
– le *dibs* peu épais ou liquide (*sāʾil*), dont il existe deux sortes : l'une que l'on altère (*zaghala*) avec du liquide végétal (*al-qaṭr al-nabāt*) dans la confection de la *kunāfa*[124] et des *qaṭāyif*, et l'autre, que l'on utilise dans la confection de toutes les pâtisseries (*ḥalāwāt*)[125].

2.14. *Le raisin sec* (zabīb)[126]

D'après al-Jazarī, il existe environ « cinq ou six sortes (*alwān*) de raisins secs[127] : *darbalī*[128], *jūzānī*[129], le raisin sec noir (*al-aswād*), le raisin sec de petite taille sans pépins (*al-ṣighār bilā ḥabb*) et d'autres encore. Il désigne en général une variété dont les grains sont larges et remplis de pépins. Les variétés noires et rouges sont douces, la blanche, un peu moins et presque amère. Ils sont très appréciés secs et utilisés dans la cuisine et les boissons[130].

Orient arabe (Paris: Autrement): 27 ; J.-Cl. David, « La cuisine, manger à Damas. » Dans *Damas: miroir brisé d'un Orient arabe* (Paris: Autrement): 229.

122) « Sorte de pâtisserie mince faite de fleur de farine, d'huile et de miel. » Kazimirski, *Dictionnaire arabe-français*, 2: 773. Voir Nasrallah, *Annals*: 422-424.

123) Dozy, *Supplément*, 1: 559.

124) Il s'agit d'une pâtisserie à base de vermicelles cuisinés dans du sucre, du beurre et du miel. Voir Wehr, *Dictionary*: 843.

125) Al-Jazarī précise également l'usage que l'on peut faire de la mélasse : « On prend dix *raṭl*-s de mélasse que l'on place dans un chaudron (*qidr*), on le presse avec les blancs d'œufs (*biyāḍ al-bayḍ*) et on le met sur le feu. Il en reste six *raṭl*-s auxquels on ajoute six *raṭl*-s de cœur de noix (*qalb jawz*) ou un peu moins ou bien on la laisse garder son poids. On utilise le *dibs* pour confectionner des douceurs (*ḥalāwāt*) aux noix ou fourrées à la datte gravée/inscrite (*manqusha*) ou au sésame (*samsamiyya*). Ces douceurs sont emballées dans des boîtes exportées dans l'ensemble du Bilād al-Shām, en Égypte, à Bagdad et ailleurs ».

126) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 884-885.

127) Le terme *zabīb* désigne à proprement parler les raisins secs, ensuite tous les fruits secs à l'exception des dattes (Dozy, *Supplément*, 1: 578).

128) *Al-zabīb al-dirbalī* est une « espèce de raisins secs, qui sont longs et extrêmement gros. Ils tirent leur nom d'un endroit appelé Dirbal (Dozy, *Supplément*, 1: 430). » Dirbal est un village se trouvant près de Jayrūd, à l'est de Quṭayfa, au nord de Damas. **Voir carte n°2**.

129) « La meilleure espèce de raisin (Dozy, *Supplément*, 1: 234). »

130) Nasrallah, *Annals*: 642.

2.15. *Le nougat de Baalbek* (al-mulabban al-Baʿlabakkī)[131]

Al-Jazarī détaille ainsi la façon de confectionner le nougat de Baalbek[132] : « Il faut un *qinṭār* de jus de raisin (*al-qinṭār min al-mā' al-ʿinab*) que l'on place dans un chaudron (*qidr*) et que l'on laisse cuire, jusqu'à ce qu'il en reste [une quantité de] soixante *raṭl*-s ; on y ajoute huit *raṭl*-s d'amidon et deux *raṭl*-s de cœurs d'amandes (*qalb lūz*) ou de pistaches et d'amandes. Ce produit est exporté dans l'ensemble du Bilād al-Shām. »

2.16. *La glace ou la neige* (thalj)[133]

Enfin, al-Jazarī évoque la glace (*thalj*)[134] sans pour autant fournir de renseignements quant à son usage. Il se borne simplement à mentionner qu'une partie de sa « récolte », dont la quantité décroissait à mesure que l'on s'éloignait de la source de la rivière, était réservée à l'usage du sultan au Caire.

Pour plus de précision, il convient de faire appel à al-Badrī, qui ajoute que dans la montagne, et plus particulièrement au village d'al-Manīn[135], situé au nord du Mont Qāsiyūn, « était recueillie la neige destinée au sultan, que l'on transporte au Caire durant toute l'année et que l'on consomme à Damas. La totalité de la neige provient de ce village et se conserve dans des magasins (*khawāṣil*) [dévolus] à cet effet[136]. »

Avant le règne d'al-Ẓāhir Barqūq (1383-1399), le transport de la neige du Bilād al-Shām au Caire ne se faisait que par voie maritime. Chargés dans les ports de Beyrouth et Sayda, dépendants de Damas, les bateaux déchargeaient leur cargaison à Damiette. La neige était ensuite chargée et transportée sur des bateaux remontant le Nil jusqu'au port commercial de Būlāq au nord du Caire. De là on la transportait à dos de mulet jusqu'aux

---

131) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 885.

132) Le *mulabban* est une sorte de pâtisserie ; celui de Marv était fameux tout comme celui de Baalbek. Ce terme désigne également une masse de figues sèches et comprimées en forme de briques (Dozy, *Supplément*, 2: 523).

133) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 885.

134) Le terme *thalj* désigne la neige, mais comme suggéré par T. Mansouri nous le traduirons également par glace. Voir T. Mansouri, « Transport et consommation de la glace alimentaire/*thalg* en Égypte au temps des Mamelouks. » *Revue tunisienne de sciences sociales* 129 (2005): 149.

135) Village situé au nord de Damas, dans la vallée de Ḥalbūn, également célèbre pour ses noix et ses groseilles. Voir Dussaud, *Topographie*: 287. **Voir carte n°2**.

136) Al-Badrī, *Nuzha al-anām*: 206.

sharabkhānāh[137] où on préparait des sorbets et où elle était conservée dans des citernes[138].

Mais la neige et la glace servaient également à la conservation de la bière comme en témoigne le passage suivant rapporté par al-Yūnīnī pour le début du XIV^e^ siècle :

> En cette année (697/1298), il n'y eut presque pas de neige à Damas et par conséquent son prix augmenta. Chaque *raṭl* se vendait 1 dirham au mois de ramaḍān, qui était en juin d'après le calendrier romain. Ce prix resta stable jusqu'à la fin du mois de shawwāl (au début d'août 1298). En dhū l-qaʿda (août-septembre 1298), la neige était totalement en rupture de stock. La bière fut vendue sans neige jusqu'à l'année suivante, le 7 rabīʿ I (13 décembre), lorsque la pluie nous tomba dessus par la faveur et la pitié de Dieu. Une chute de neige suivit la pluie. Toutefois, seulement 4 *awqiyya*-s (onces) de neige furent trouvées sur le marché de Damas après cela. Elle était vendue au prix de 5 dirhams. Certains fournisseurs se rendirent à Tripoli pour chercher de la neige dans les montagnes. Ils trouvèrent une vieille citerne qui avait été laissée depuis le règne des Francs, c'est-à-à dire depuis la conquête de Tripoli par les musulmans il y a vingt ans, et qui n'avait jamais était ouverte depuis. Ils trouvèrent dans cette citerne des blocs de glace et les rapportèrent à Damas où ils les vendirent à un prix variant de 50 à 70 dirhams le *qinṭār* (équivalent à 100 *raṭl*-s ou 256,4 grammes). Toutefois, la glace ne rafraîchissant pas la bière aussi bien que la neige utilisée à Damas, les vendeurs entreposaient la bière sur le toits des maisons la nuit, la laissant se refroidir et la descendait avant le lever du soleil. De cette manière la bière était gardée fraîche et avait bon goût.[139]

---

137) Le *sharābkhānāh* ou sommellerie désignait « le lieu où étaient conservés les boissons, le sucre, les confitures, les fruits, la neige, les pâtes purgatives, astringentes et rafraîchissantes, les parfums, l'eau destinées à l'usage du prince ». Ce service avait à sa tête un, et parfois deux surintendants (*mihtār*), avec sous ses ordres des *sharabdār*-s. Mais, le service était dirigé par un *shādd al-sharabkhānāh* qui avait quelquefois le rang de commandant (*muqaddam*) chargé d'inspecter tous les aliments et les boissons qui entraient dans le *sharabkhānāh*. Il vérifiait, avant que le sultan ne les consomme, qu'aucun poison ou substance toxique n'avait été mis dans sa nourriture. Il touchait du bureau du vizir ses gratifications en nature et en espèce. Voir Quatremère, *Histoire des sultans mamlouks*, I/1: 111, note 141.

138) Selon al-Ẓāhirī, à partir du règne d'al-Ẓāhir Barqūq, l'acheminement de la neige au Caire se fit par voie terrestre entre juin et fin novembre, au cours de soixante-et-onze expéditions. Tous les deux jours, un convoi de cinq chameaux, chargés de neige, partait de Damas, escorté par un courrier (*barīdī*) porteur d'un ordre pour les postes. Dans chacun des relais de poste établis sur la route, six chameaux étaient entretenus afin de prévenir les blessures ou les maladies. Voir al-Ẓāhirī, *La zubda kachf al-Mamālik de Khalīl az-Zāhirī*, éd. Jean Gaulmier (Beyrouth: Institut français de Damas, 1950): 198-199.

139) Al-Yūnīnī, *Dhayl mirʾāt al-zamān*, éd. L. Guo (Leyde: Brill, 1998), 1: 104-105 ; al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 1: 394.

Si la neige tombée en montagne et la glace se formant à la source des fleuves constituaient l'approvisionnement naturel pour la consommation, les averses de grêle, souvent inattendues qui se produisent au printemps, apportaient également aux habitants de Damas et de sa campagne une production, certes plus limitée et de moindre qualité, mais permettant sans doute de pallier d'éventuelles carences de l'hiver. Deux anecdotes rapportées par al-Jazarī nous éclairent à ce sujet. Le dimanche 29 rabīʿ II 725/14 avril 1325, il se produisit à Damas et dans ses environs, la Ghūṭa, al-Marj et le Bilād al-Shām, une pluie abondante accompagnée de gros grêlons (*barad kibār*). Cette averse de grêle, « chose peu habituelle pour le pays », selon al-Jazarī, « dura une demi-heure et toucha principalement le village et les terres de Ḥarastā et s'étendit jusqu'à Barza, Bayt Lihyā et Saṭrā. » Une fois l'averse terminée, les habitants estimèrent (*wazana*) le poids des grêlons (*barada*) et les vendirent, en fonction de leur grosseur, entre 7 et 13 dirhams[140]. Le même al-Jazarī fut quelques années plus tard, en shaʿbān 731/mai 1331, témoin d'une autre averse de grêle :

> Le samedi 9 shaʿbān, c'est-à-dire 18 *āyāz* (18 mai), entre le midi (*ẓuhr*) et le soir (*ʿaṣr*), je me trouvais dans le verger sur la terre d'al-Nayrab lorsque le ciel se couvrit de nuages, un vent froid se mit à souffler, le tonnerre se fit entendre et les éclairs apparurent. Une averse de grêlons (*barad*) gros et petits semblables à des noisettes (*bunduq*) s'en suivit et dura environ deux heures transperçant les lanterneaux des bains (*jimām al-ḥammām*). Les grêlons furent estimés à plus ou moins deux dirhams. Il était une heure de l'après-midi et cette averse toucha essentiellement le Mont Qāsiyūn, al-Nayrāb, al-Mizza, Kafr Sūsiyya, les terres d'al-Luwān, les terres d'al-Qaṭā'iʿ et quelques terres d'al-Shāghūr, près de la ville. En ce qui concerne les contrées de l'est de la Ghūṭa, à savoir le district de Bayt al-Ābār, les terres al-Manḥa, d'al-Ghiyāḍ, de Jisrīn, de Zibdīn, de ʿAyn Tharmā, de Kafr Baṭna, de Wadāʿiyya, de Saqbā, de Ḥamūriyya et autres, il ne se produisit ni froid, ni pluie, ni autre chose.[141]

2.17. *Quelques absents*

Ailleurs dans sa chronique, al-Jazarī mentionne les aubergines (*bādhinjān*) à deux reprises comme subissant les ravages causés par le gel nocturne ou le froid : en dhū l-ḥijja 729/septembre 1329, lorsque la Ghūṭa fut recouverte

---

140) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 63. L'auteur ne précise pas s'il s'agit du prix du *raṭl*, du prix du *qinṭār* ou autre.

141) *Ibid.*, 2: 465. Pour les toponymes de villages cités dans ce passage, **voir carte n°2.**

de gel, les vignes (*kurūm*)[142], les aubergines (*bādhinjān*) et l'intégralité des fruits furent abîmés et moururent[143] ou encore en ṣafar 733/octobre 1332 lorsque le gel nocturne détruisit les aubergines, les vignes (*kurūm*) et les légumes (*khuḍrāwāt*) de la Ghūṭa ; l'ensemble des dégâts se montèrent à cent mille dirhams[144]. Les olives de la Ghūṭa sont également les grandes absentes de la liste d'al-Jazarī. Au cours de l'année 730/1330, la Ghūṭa fut la proie d'un ver (*dūda*) qui fit son apparition « dans les puits munis d'une poutre et se mit à fracturer les souches. Il en sortit un ver blanc (*dūda baydāʾ*) qui attaqua les olives et les fit tomber à terre. Cette année-là, seul le quart de la production put être récolté et le prix de l'huile augmenta considérablement, passant de cent à cent cinquante dirhams le *qinṭār*[145]. »

À la lecture du texte d'al-Badrī, on s'étonnera enfin de ne trouver aucune mention, chez al-Jazarī, des différentes variétés de dattes (*balaḥ, tamr, nakhīl*), du citron (*laymūn*), du cédrat (*utrujj*) qui étaient produits dans le faubourg d'al-Ṣāliḥiyya[146] ou encore des bananes (*mawz*) et de la canne à sucre (*qaṣab al-sukkar*) produites dans le village d'al-Qalqās[147]. Nulle trace non plus des *janārik*[148]. Si la plupart de ces produits ne sont pas mentionnés comme faisant l'objet d'une taxe perçue par le *ḍāmin* du Dār al-Biṭṭīkh, ils se retrouvent toutefois évoqués en d'autres circonstances ailleurs dans la chronique d'al-Jazarī[149].

3. Prélever les taxes : topographie commerciale, méthode de taxation et montant de l'impôt au XIVe siècle

Le processus de contrôle des terres et des récoltes – notamment des céréales – et les modalités de perception des impôts par les fonctionnaires de l'administration centrale (*dīwān*) au Bilād al-Shām nous sont mieux connus grâce au texte d'al-Nuwayrī, un contemporain égyptien d'al-Jazarī,

142) Le terme *karm* pl. *kurūm* désigne « une plantation d'arbres fruitiers qui n'ont pas besoin d'irrigation, terre plantée en vignes, en pistachiers, ou figuiers (Barthélemy, *Dictionnaire Français-Arabe*: 713). »

143) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 332.

144) *Ibid.*, 2: 758.

145) *Ibid.*, 2: 402.

146) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 196-198.

147) *Ibid.*: 208.

148) Sorte de petite prune verte au goût aigre très répandue en Syrie et au Liban.

149) Voir par exemple, *Ibid.*, 2: 63-65, 323, 332, 402, 464, 465-466, 521, 601, 664, 758, 1023-1024.

détaillant la nature des terres et des taxes foncières en Syrie au XVI^e siècle et dont Cl. Cahen a proposé la traduction et l'analyse[150]. À l'époque ottomane, au XVI^e siècle, les taxes levées sur les arbres fruitiers l'étaient au titre de l'impôt foncier ordinaire (*kharāj*)[151]. Sans être totalement explicite, al-Nuwayrī semble indiquer que cela était déjà le cas, à l'époque mamelouke. Quant au prélèvement des taxes sur ces produits, il faisait l'objet d'un affermage[152].

À partir d'al-Nuwayrī, Cl. Cahen considère que la quasi-totalité des terres cultivées en champs ouverts de céréales ou de légumineuses étaient imposés en nature par le *Dīwān* qui percevait une redevance proportionnelle allant du sixième à la moitié, en fonction des conditions d'exploitation de la terre[153]. Le témoignage d'al-Jazarī, pour sa part, montre que les taxes perçues par l'administration fiscale sur la vente de la production de fruits et légumes, se faisait en espèces. Ainsi, al-Jazarī décrit le processus de taxation sur les ventes une fois que les produits agricoles ont été centralisés sur les marchés relevant de l'administration centrale (*Dīwān*). Les différentes structures marchandes qu'il mentionne nous permettent de dresser une image plus précise de la topographie commerciale et fiscale de la ville à l'époque mamelouke et du fonctionnement de la perception de l'impôt sur la production des fruits et légumes par l'administration mamelouke.

3.1. *La Dār al-Biṭṭīkh : marché de gros et perception des taxes*

La lecture de la chronique d'al-Jazarī nous permet d'en savoir plus sur les différentes structures marchandes dévolues à la vente en gros de denrées bien spécifiques et sur leur statut de lieux de perception des taxes sur les productions. Ainsi, la Dār al-Biṭṭīkh wa-l-Fākiha, la Maison des Pastèques et des Fruits[154], apparaît comme un office central de perception des

---

150) Cahen, « Aperçu »: 235-238.

151) Il s'agit d'une taxe foncière sur la terre et sur les produits de la terre. Sur le *kharaj* au cours de la période médiévale, voir Cl. Cahen, « *Kharādj.* » in *E.I.²* (Leyde: Brill, 1978), 4: 1062-1066. À l'époque ottomane, pour les fruits, le prélèvement se faisait sur la base du nombre d'arbres tandis que pour la vigne, il s'effectuait en fonction de la surface. Voir Bakhit, *The Ottoman Province*: 149.

152) Voir *supra*, note 13.

153) Cahen « Aperçu »: 238.

154) Voir H. Zayyāt, « Dūr al-Biṭṭīkh bi-Baghdād wa Dimashq fī ʿahdi l-ʿAbbāsiyyīn. » *al-Mashriq* 27 (1929): 761-764; S. al-Munajjid, « Dār al-Biṭṭīkh bi-Dimashq. » *al-Mashriq* 42 (1948): 355-357. Voir également J. Sauvaget, « Décrets mamelouks de Syrie. » *BEO* 2 (1932): 34-35.

taxes sur la vente des fruits et légumes produits à Damas et dans la Ghūṭa, auquel un bureau de l'administration était spécifiquement attaché.

Selon Ibn ʿAsākir, cette « Halle aux Fruits » était, au XII^e^ siècle, installée à l'intérieur de Damas, dans la Rue Droite[155]. Elle s'y trouvait encore à l'époque de Saladin, avant d'être transférée, dès le XIII^e^, siècle, à l'extérieur de l'enceinte de la ville, au nord de la Citadelle[156]. À la fin du XV^e^ siècle, al-Badrī (m. 894/1489) localise la Dār al-Biṭṭīkh, « lieu où l'on vend l'ensemble des fruits de la ville », dans le quartier de Taḥt al-Qalʿa[157], « Sous-la-Citadelle », à l'extérieur des murs, dans le faubourg nord-ouest, immédiatement aux sortir de la forteresse (**voir carte n°1**). À la même période, Ibn ʿAbd al-Hadī localise pour sa part deux marchés aux fruits dans le quartier de Taḥt al-Qalʿa : l'un dans la Dār al-Biṭṭīkh proprement dite et l'autre, sans doute non loin de celle-ci, vraisemblablement en plein air[158].

La vente des fruits à l'intérieur de la ville ne fut pas pour autant abandonnée puisqu'en 726/1326, le célèbre voyageur maghrébin Ibn Baṭṭūṭa lors de son séjour à Damas, constata qu'« une galerie pour la vente des fruits (*simāṭ li-bayʿ al-fawākih*) » était située dans le vestibule (*dahliz*) de Bāb al-Barīd, la porte occidentale de la Mosquée des Omeyyades[159]. L'existence, au début du XV^e^ siècle, d'un Marché des Légumes, à Bāb al-Barīd, non loin du Marché de la Soie où Tamerlan fit crucifier, en 803/1401, ses soldats indisciplinés, laisse penser que l'on continua à vendre des fruits et légumes à l'intérieur des murs de la ville[160].

Al-Jazarī nous renseigne plus précisément sur l'organisation de la Dār al-Biṭṭīkh de Damas à l'époque mamelouke et sur le fonctionnement de

---

155) Élisséeff, *Nūr ad-dīn*: 259. À cette époque, regroupés autour de cette institution officielle où l'on prélevait les taxes sur les ventes, se trouvaient d'autres marchés d'alimentation comme le Sūq al-Fākiha (Marché aux Fruits), ou le Sūq al-Baql (Marchés aux Légumes verts).

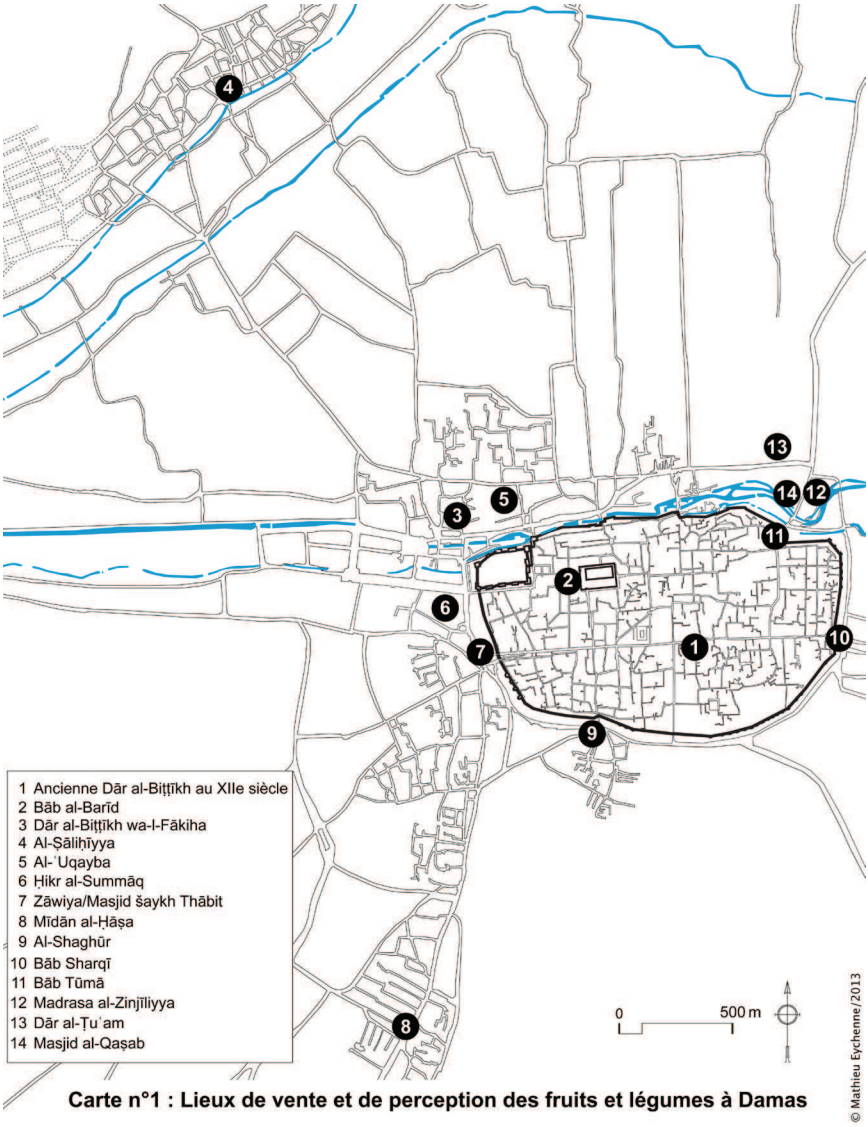
156) Abū Shāma, *Kitāb al-rawḍatayn*, éd. Ibrāhīm al-Zaybaq (Beyrouth, 1997): 64. Voir Sauvaget, « Décrets mamelouks. »: 34 ; Élisséeff, « *Corporations.* »: 74, n°49; 164, note 5.

157) Al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 36-37. J. Sauvaget mentionne que dans les années 1930, la vente en gros des légumes et des fruits se faisait encore dans un lieu voisin de l'emplacement du Dār al-Biṭṭīkh médiéval, dans le Khān al-Bāshā, contruit à l'époque ottomane : les fruits et légumes tiennent, « en raison de l'importance des vergers de Damas, une place si considérable qu'on peut voir, en été, les rues avoisinantes encombrées d'éventaires de fruitiers et notamment de marchands de pâtes d'abricot (Sauvaget, « Décrets mamelouks. »: 34). »

158) Vigouroux, *Damas après Tamerlan*: 340.

159) Voir Ibn Baṭṭūṭa, *Voyages*, 1: 209.

160) Voir Vigouroux, *Damas après Tamerlan*: 339-340.



Carte n°1 : Lieux de vente et de perception des fruits et légumes à Damas

son bureau (*dīwān*). À sa tête, se trouvait un percepteur général (*ḍāmin*), assisté d'un *nāʾib*, duquel le chroniqueur tire ses informations. Son bureau, comprenant des secrétaires (*kuttāb*), des fonctionnaires de confiance (*umanāʾ*) ou encore des inspecteurs (*mushiddūn*), était chargé de sa gestion, établissant les comptes et assurant la perception des taxes[161]. Toutefois, la vente des fruits et légumes et la perception des taxes n'étaient pas centralisée uniquement dans la Dār al-Biṭṭīkh. Plusieurs marchés ou centres (*marākiz*) disséminés en différents quartiers entourant la ville de Damas, dépendant de cette halle centrale, faisaient, comme elle, office de lieux de perception et de vente en gros. Al-Jazarī situe ses succursales à al-Ṣāliḥiyya, al-ʿUqayba, au Ḥikr al-Summāq, près de la Zāwiya du shaykh Thābit[162], au Mīdān al-Ḥaṣā, à Bāb al-Ṣaghīr au début d'al-Shāghūr, à Bāb Sharqī, à Bāb Tūmā, près de la Madrasa al-Zinjīliyya[163], à Masjid al-Qaṣab ; c'est-à-dire dans l'ensemble des faubourgs extérieurs de la ville (**voir carte n°1**)[164]. En revanche, aucune de ces succursales, situées à l'intérieur des murs de la ville, n'est mentionnée par l'auteur, ce qui tendrait à confirmer que la galerie de vente observée quelques années plus tôt au sortir de la Mosquée des Omeyyades n'était pas destinée à la perception des taxes.

Al-Jazarī précise que sur ces marchés de quartiers, « l'ensemble des variétés de fruits étaient vendues tout au long de la journée, contrairement à la Dār al-Biṭṭīkh où les fruits n'étaient vendus que du matin jusqu'à deux

---

161) Al-Jazarī, *Ḥawādīth al-zamān*, 1: 389. En 697/1298, l'émir Jāghān, inspecteur des bureaux de Damas (*shādd al-dawāwīn*), fit preuve d'une extrême sévérité à l'encontre du bureau de la Dār al-Biṭṭīkh, infligeant à ses fonctionnaires de fortes amendes et les spoliant de tous leurs biens.

162) Il s'agit vraisemblablement de la Jāmiʿ al-Thabitiyya. Voir al-Nuʿaymī, *al-Dāris fī Taʾrīkh al-Madāris*. éd. Ibrāhīm Shams al-Dīn (Beyrouth: Dār al-kutub al-ʿilmiyya. 1990), II: 241, n°30. Cette mosquée était située à l'extérieur de Bāb al-Jābiya. Si son fondateur ne nous est pas connu, le fait que l'édifice soit mentionné par al-Irbilī (m. 726/1325), nous indique qu'il existait déjà à l'époque d'al-Jazarī. Voir S. Atassi, *Damas à la fin de l'époque mamelouke. Éléments de topographie historique et religieuse* (Thèse de doctorat de l'université Lumière-Lyon II, 1984): 21, n°13.

163) La Madrasa al-Zinjīliyya ou Madrasa al-Zinjāriyya, fondée 626/1229 par le *ṣāḥib* du Yémen, ʿIzz al-Dīn ʿUmar b. ʿAlī al-Zinjīlī. Elle était située dans le quartier d'al-Sabʿa, en dehors de Bāb Tūmā, en face du Dār al-Ṭuʿam (al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, I: 404). Voir M. Eychenne, « Toponymie et résidences urbaines à Damas au XIVe siècle. Usages et appropriation du patrimoine ayyoubide au début de l'époque mamelouke. » Dans *Damas médiévale et ottomane. Histoire urbaine, société et culture matérielle, BEO 61*. éd. Mathieu Eychenne et Marianne Boqvist (Damas-Beyrouth: Presses de l'Ifpo, 2012): 258-260.

164) Il est intéressant de constater que l'énumération suit un ordre spatial logique dans un sens anti-horaire.

heures de l'après-midi. » Les fonctionnaires de la Dār al-Biṭṭīkh présents sur chaque marché, étaient chargés d'apporter au Dīwān al-Kabīr, et au percepteur général (*ḍāmin*) le montant des taxes qu'ils avaient prélevées[165].

Ce type de halle centrale n'est pas spécifique à la ville de Damas[166]. Au Caire, en 751/1350, la décision prise par le *muḥtasib*, en accord avec le vizir, d'augmenter les prélèvements (*ḍarā'ib al-mukus*) perçus par la Dār al-Biṭṭīkh de la ville, provoqua la colère de la population et de nombreuses plaintes adressées au sultan[167]. Dans la capitale du sultanat, à l'époque mamelouke, d'autres structures marchandes semblent abriter une fonction de perception des taxes relativement similaire à celle de la Dār al-Biṭṭīkh. C'est le cas, par exemple, à cette époque, de la Dār al-Tuffāḥ, Maison des Pommes, située en face de Bāb Zuwayla, au sortir d'al-Qāhira, au sud, qui, selon al-Maqrīzī, servait d'entrepôt (*funduq*) à toutes les espèces de fruits qui poussaient dans les jardins et les vergers de la banlieue du Caire, et dans laquelle étaient prélevées les taxes sur les ventes effectuées dans ses magasins (*ḥawānīt*). Ce bâtiment fut construit, en 740/1340, par l'émir Ṭuquztimur et constitué en *waqf* au profit de sa *khānqāh*, située dans la Qarāfa[168]. Grandement endommagé par la ruine de la fin du XIV^e siècle, il intègre, en l'état, en 823/1420, le *waqf* du sultan al-Mu'ayyad Shaykh, à la faveur d'une procédure d'échange (*istibdāl*) et cesse momentanément de servir de lieu de perception des taxes sur la vente des fruits avant de retrouver sa fonction initiale sous le règne de Barsbāy[169]. Un entrepôt de l'Hôtel des Pommes (Funduq Dār al-Tuffāḥ) existait également à

---

165) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 877.

166) Au Moyen Âge, des Dūr al-Biṭṭīkh existaient également à Bagdad et au Caire. Voir Zayyāt, « Dūr al-Biṭṭīkh. » *al-Mashriq* 27: 761-764 ; Élisséeff, *Nūr ad-dīn*: 867.

167) Al-Maqrīzī, *Kitāb al-Sulūk li-ma'rifa duwal al-mulūk*, éd. M. M. Ziyāda (Le Caire: Maṭba'a Dār al-Kutub al-Miṣriyya, 1934-1958), 2: 814.

168) A. Raymond et G. Wiet, *Les marchés du Caire. Traduction annotée du texte de Maqrīzī* (Le Caire: Institut français d'archéologie orientale, 1979): 141-142. Al-Maqrīzī décrit ainsi l'ambiance de ce marché : « La vue [des fruits] et les bonnes odeurs qui s'en dégagent évoquent le Paradis à cause de leur parfum et de la beauté de leur aspect, du bon goût des vendeurs pour leurs étalages et de l'art avec lequel ils mélangent fruits et fleurs odoriférantes. L'intervalle entre les magasins est couvert d'un auvent pour préserver les fruits de l'ardeur du soleil et l'endroit est toujours d'une délicieuse fraîcheur.

169) J. Loiseau, *Reconstruire la maison du sultan. Ruine et recomposition de l'ordre urbain (1350-1450)* (Le Caire: Institut français d'archéologie orientale. 2010): 63, 256.

Fusṭāṭ-Miṣr[170]. Par ailleurs, un Entrepôt de la Banane (Funduq al-Mūz) – où était sans doute perçue une taxe particulière sur ce produit – se trouvait, à l'intérieur d'al-Qāhira, et un autre à Damiette[171]. Si toutes ces structures ont ou acquièrent, parfois provisoirement, le statut de *waqf*, en Égypte, au cours de la période mamelouke, aucun élément ne permet toutefois d'accréditer l'idée que la Dār al-Biṭṭīkh de Damas avait un statut semblable. En revanche, nous savons que la Dār al-Ṭuʿam, située à l'extérieur de Damas, a été constitué en *waqf*, en 703/1303, au profit de la Madrasa al-Nāṣiriyya, construite au Caire par le sultan al-Nāṣir Muḥammad[172]. On ne peut donc pas totalement fermer la porte à une telle hypothèse concernant la Dār al-Biṭṭīkh.

3.2. *Dār al-Ṭuʿam, Dār al-ʿInāb et autres marchés spécialisés*

Selon al-Jazarī, une partie des taxes perçues sur la production de certains produits servait à alimenter une autre structure : la Dār al-Ṭuʿam, parfois appelée Dār al-Aṭʿima, le Maison de l'Alimentation. Une Dār al-Ṭuʿam, qui cumulait également les fonctions de Dār al-Wakāla[173], est mentionnée en 613/1216, en face de la Porte du Secret (Bāb al-Sirr) de la Citadelle, à l'ouest de l'édifice. À la fin de l'époque ayyoubide, une nouvelle Dār al-Ṭuʿam fut installée à l'extérieur de Bāb Tūmā, dans le faubourg d'al-Sabʿa, en face de la Madrasa al-Zinjiliyya et l'ancienne Dār al-Ṭuʿam fut transformée en écurie sultanienne (*iṣṭabl al-sulṭān*) à l'époque mamelouke[174]. Comme nous l'avons vu, la Dār al-Ṭuʿam fut constituée en *waqf* au profit de la Madrasa al-Nāṣiriyya au Caire, en 703/1303. En 722/1322,

---

170) Voir S. Denoix, *Décrire Le Caire. Fusṭāṭ-Miṣr d'après Ibn Duqmāq et Maqrīzī* (Le Caire: Institut français d'archéologie orientale, 1992): 48. Localisé en BXIV sur la carte, près des entrepôts à céréales du sultan (*ahrā'*).

171) Loiseau, *Reconstruire*: 370.

172) La Dār al-Ṭuʿam faisait partie des biens appartenant à son père, le sultan al-Manṣūr Qalāwūn. Elle entra dans l'héritage de ses enfants avant de devenir la pleine propriété d'al-Nāṣir Muḥammad et d'être constituée en *waqf*. Al-Nuwayrī, *Nihāya al-arab fī funūn al-adab*, éd. M. ʿA. Shaltūt (Le Caire: Maṭbaʿa Dār al-kutub wa-l-wathā'iq al-Qawmiyya, 2002), 32: 74; al-Maqrīzī, *Kitāb al-Sulūk*, 1: 1048-1049.

173) La Dār al-Wakāla était un entrepôt officiel où siégeait le responsable du Trésor public, le *wakīl Bayt al-māl*. Voir F. Yaḥyā, *Inventaire archéologique des caravansérail de Damas* (thèse de l'université d'Aix-en-Provence, 1979): 234-235.

174) Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, I: 404. Voir Yaḥyā, *Inventaire archéologique*: 259-260.

45 000 des 70 000 dirhams qui constituaient son loyer annuel étaient affectés au fonctionnement de la madrasa du sultan al-Nāṣir Muḥammad[175].

Comme la Dār al-Biṭṭīkh, il s'agissait d'un lieu de vente et de perception des taxes sur les produits agricoles et alimentaires, comme en témoigne une inscription, relevée par J. Sauvaget, située sur le Jāmiʿ al-Muẓaffarī, à al-Ṣāliḥiyya, datant de l'année 847/1443, qui mentionne l'abolition du droit perçu sur les denrées vendues à la Dār al-Ṭuʿam à al-Ṣāliḥiyya[176]. En 690/1291, le montant des impôts perçus dans cette structure s'élevait à 300 dirhams par jour[177]. Mais, à mon sens, cette structure commerciale n'était pas uniquement un marché en gros destiné à la vente des fruits et des légumes. Il s'agissait sans doute également d'un office chargé de la distribution[178] des gratifications en nature et des rations à l'ensemble des bénéficiaires de la faveur sultanienne, qu'ils soient civils ou militaires, dont le droit est sanctionné par un ordre officiel (*marsūm*). Ces produits distribués aux bénéficiaires pouvaient aussi bien être des produits agricoles que des biens de consommation courante (bois de chauffage, ou fourrage pour les chevaux par exemple) ou des plats cuisinés[179]. Un autre marché spécialisé, la Dār al-ʿInab, Maison du Raisin, semble, si l'on suit al-Jazarī, avoir été dévolue, à cette époque, à la vente du raisin et à la perception des taxes sur ce produit[180].

Il semble également qu'à Damas le prélèvement des taxes sur la glace se faisait dans un lieu qui lui été spécialement dédié. Son identification et sa localisation demeure toutefois imprécises. Ibn ʿAsākir, au XII^e siècle, indique l'existence d'un oratoire dit du Marchand de Glace (Masjid al-Thallāj), à l'intérieur de la ville, sur le marché de l'Église de Marie (Sūq Kānisa Maryām), non loin de la Dār al-Biṭṭīkh, au nord du Sūq al-Kabīr, dans le secteur appelé Sharab[181]. Au Moyen Âge, la glace (*thalj*) était stockée, au nord-ouest de la ville, dans la montagne au village de Manīn dans

175) Al-Nuwayrī, *Nihāya al-arab*, 32: 74; al-Maqrīzī, *Kitāb al-Sulūk*, 1: 1048-1049.

176) Voir Sauvaget, « Décrets mamelouks »: 25.

177) Al-Maqrīzī, *Kitāb al-Sulūk*, 1: 767-768.

178) On imagine que cette distribution pouvait être journalière, hebdomadaire, mensuelle ou annuelle en fonction des produits.

179) Voir al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 1: 52-53. Nommé gouverneur de Damas, en 690/1291, l'émir Sanjar al-Shujāʿī, qui auparavant recevait en tant qu'émir, chaque jour 200 dirhams de la Dār al-Ṭuʿam, vit cette somme portée à 300 dirhams à partir de sa nomination.

180) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 880.

181) Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 2: 243, n°96.

des entrepôts spécialement dévolus à cet effet[182] À la fin du XIVe siècle, le marchand florentin Simone Sigoli, lors de son voyage en Terre-Sainte, note, qu'à Damas, l'été, la saison des fruits frais, les habitants « conservent les fruits dans des paniers et les recouvre de neige ; ainsi le fruit reste si frais qu'il est une chose délicieuse à goûter[183]. » L'utilisation de la glace dans la conservation des fruits, le nom de ce toponyme et sa proximité de la Dār al-Biṭṭīkh laissent penser que la glace était acheminée des entrepôts de Manīn jusqu'à cet endroit pour y être vendue en ville. Un Khān al-Thalj est mentionné à la fin de l'époque ayyoubide, dans le *waqf* constitué par l'administrateur (*nāẓir*) de la Mosquée des Omeyyades, en 634/1237[184]. Au milieu du XVIe siècle, il existait un Khān al-Thalj dans lequel était perçue la taxe sur la neige. La réglementation fiscale ottomane de cette époque rapporte que depuis des « temps immémoriaux », le transport de la neige en ville est la propriété exclusive des habitants du village de Manīn, dans lequel la population a été répartie en quatre compagnies (*bōlūk*), chacune ayant un responsable, chargées, chaque jour, à tour de rôle, de l'apporter jusqu'au caravansérail[185].

3.3. *Le montant annuel de la ferme des fruits et légumes à Damas (736/1336)*

Al-Jazarī emploie indifféremment les termes *ḍariba*[186] et *maks*[187] pour désigner la taxe perçue par le *ḍāmin al-fawākih.* Selon lui, le montant total de l'impôt prélevé chaque année sur les ventes était de 287 000 dirhams[188] auxquels venaient s'ajouter plus de 20 000 dirhams dévolus aux secrétaires (*kuttāb*), à la dotation des soldats (*jāmakiyyāt*), aux inspecteurs

---

182) Ibn ʿAsākir, *Ta'rīkh Dimashq*: 105, note 1; Dussaud, *Topographie*: 287.

183) Voir *Visit to the holy places of Egypt, Sinai, Palestine and Syria in 1384 by Frescobaldi, Gucci and Sigoli*, trad. et annotation T. Bellorini, E. Hoade et B. Bagatt (Jérusalem: Franciscan Press, 1948): 183.

184) Voir Yaḥyā, *Inventaire archéologique*: 266.

185) R. Mantran et J. Sauvaget, *Règlements fiscaux ottomans. Les provinces syriennes* (Damas: Institut français de Damas, 1951): 21-22.

186) Pour une définition de *ḍarība*, voir Cl. Cahen, « *Ḍarība.* » Dans *E.I.²* (Leyde: Brill, 1977), 2: 146-148., 2: 146-149. Le terme s'applique à toute les catégories de taxes ajoutées aux impôts fondamentaux de la théorie canonique.

187) Pour une définition de *maks* pl. *mukus*, voir W. Bjorkman, « *Maks.* » Dans *E.I.²* (Leyde: Brill, 1990), 4: 178-180. À l'origine, il s'agit des droits de douane, mais avec le temps, le terme prend le sens de petites taxes et droits, considérés comme injustes, qui à partir de l'époque mamelouke, finissent par se généraliser pour toucher la plupart des aspects de la vie économique.

188) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 876, 881-882.

(*mushiddūn*) et à ceux dont le rôle était d'extorquer et de menacer la population afin de permettre les prélèvements fiscaux. Or, le montant annuel des ventes de fruits et de légumes « sans compter ce que les propriétaires terriens gardaient pour eux, ni les extorsions et les cadeaux », s'élevait à 3 000 000 de dirhams, toujours selon al-Jazarī[189]. On en déduit donc que les prélèvements correspondraient plus ou moins à 10% des ventes.

Par ailleurs, concernant le montant de l'impôt collecté sur les fruits dans les différents marchés rattachés à la Dār al-Biṭṭīkh, al-Jazarī mentionne que cet impôt (*ḍarība*) se montait à 40 000 dirhams pour la ville de Damas, auxquels venaient s'ajouter 20 000 dirhams perçus dans les faubours, la « ceinture » de la ville (*zunnār al-bilād*)[190].

Le texte d'al-Jazarī nous fournit pour de nombreux produits le montant annuel de la taxe perçue, et parfois même, le taux de taxation pratiqué par le percepteur général (*ḍāmin*) de la Dār al-Biṭṭīkh. Ainsi, le *ḍāmin* prélevait un dirham sur sept sur les premiers produits entrés à la Dār al-Biṭṭīkh au début de la saison, c'est-à-dire les amandes vertes dite *al-ʿaqqābī* (*al-lawz al-ʿaqqābī*), les pommes sucrées (*al-tuffāḥ al-sukkarī*), les cerises (*al-qarāṣiyā*) et les fèves vertes (*al-fūl al-akhḍar*). Ce taux de taxation lui permettait de prélever une somme totale sur ces premières denrées de 20 000 dirhams à laquelle venaient s'ajouter 5 000 dirhams pour les asperges (*hilyawn*) et 5 000 dirhams pour les oranges amères (*nāranj*)[191]. Ensuite, l'impôt (*muks*) sur les abricots s'élevait à 35 000 dirhams[192] et celui (*ḍariba*) des figues à 20 000 dirhams[193]. Le melon jaune (*al-biṭṭīkh al-asfar*) rapportait 28 000 dirhams et le melon vert (*al-biṭṭīkh al-akhḍar*), 20 000 dirhams[194]. Al-Jazarī précise que cette taxe (*ḍarība*) était prélevée auprès des propriétaires des villages[195] (*istakharaja min aṣḥābihā min al-ḍiyāʿ*), à hauteur de un dirham tous les neuf dirhams, soit 10%, sur la production vendue de

189) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 881-882.
190) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 877.
191) *Ibid.*, 2: 876.
192) *Ibid.*, 2: 876.
193) *Ibid.*, 2: 878.
194) *Ibid.*, 2: 878.
195) À partir d'al-Nuwayrī, Cl. Cahen a montré que l'impôt était payé « collectivement par village et non par individu, le village étant solidairement responsable au point que, (…) il doit payer aussi bien pour les terres en friche que pour les autres si ces friches sont des terres qui auraient dû normalement être cultivées. » Voir Cahen, « Aperçu. »: 240.

chaque plantation (*muqāthī*)[196]. La taxe prélevée sur la grenade atteignait 20 000 dirhams[197] et celle sur le coing rapportait 10 000 dirhams[198]. En revanche aucun impôt ni taxe n'était perçu sur la vente de la mûre (*wa mā ʿalayhi maks wa-lā maʿāriḍa*)[199]. La taxe totale prélevée sur la vente des légumes (concombre, courgette, citrouille, haricots, ail, oignon, pavot et pois vert entre autres choses encore) rapportait 7 000 dirhams au *ḍāmin* à laquelle il fallait rajouter 15 000 dirhams pour le chou-fleur et un montant indéterminé pour la colocase[200].

Le montant de la taxe sur le raisin, sans doute directement gérée par la Dār al-ʿInāb, selon le *ḍāmin*, s'élevait à 40 000 dirhams par an. Les modalités de prélèvement étaient les suivants :

> Sur chaque *ḥiml* de raisin, 1,5 dirhams étaient prélevés, et, sur chaque *fard*[201], 0,75 dirham. Chaque *fard* pesait entre 35 à 45 *raṭl*-s et se vendait entre 5 et 20 dirhams. Le chargement des *ḥiml*-s de raisin, leur collecte et leur transport jusqu'à la Dār al-ʿInāb coûtaient 3 dirhams sur lesquels 1,5 dirhams sont prélevés. Le peseur public (*qubbānī, qabbān*) et le crieur (*munādī*) prennent chacun 1 dirham et celui qui est attaché au chargement prend un 1/5^{e} de dirham. Le prix du *ḥiml* après ces différents prélèvements coûte de 20 à 400 dirhams[202].

Al-Jazarī apporte quelques précisions supplémentaires sur les prélèvements opérés sur la production de raisins[203]. Ainsi, pendant la saison des fruits,

---

196) Melons et pastèques sont désignés par al-Qalqashandī par les termes *al-biṭṭīkh wa-l-qiththā.* Gaudefroy-Demombynes 1923: 24, note 2. Dérivé de ce dernier terme, *muqāthī* ou *muqātī* désigne une melonnière ou une plantation de melons. Au sens large, le terme désigne une plantation (Dozy, *Supplément*, 2: 317).

197) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 878.

198) *Ibid.*, 2: 878.

199) *Ibid.*, 2: 877.

200) *Ibid.*, 2: 879. Le texte présente un blanc à la place du montant de la taxe perçue sur la colocase.

201) Selon al-Jazarī, un *fard* équivaut à 0,5 *ḥiml* soit 35 à 50 *raṭl*-s (voir al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 3 : 880). Le *ḥiml* est à proprement parler la charge d'une bête de somme (Dozy, *Supplément*, 1: 327). Sur le *raṭl dimashqī*, voir E. Ashtor, « *Levantine Weights and Standard Parcels: A Contribution to the Metrology of the Later Middle Ages.* » *BSOAS* 45/3 (1982): 476-477. À titre de comparaison, en Égypte, un *ḥiml* équivaut à deux cent cinquante kilogrammes (W. Hinz, *Islamische Maße und Gewichte umgerechnet ins metrische System* (Leyde: 1955): 13 ; Ashtor, *Histoire des prix et des salaires*: 139 ; H. Sauvaire, *Matériaux pour servir à l'histoire de la numismatique et de la métrologie musulmanes* (Paris: Imprimerie nationale, 1883-1888): 418).

202) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 880.

203) *Ibid.*, 2: 880.

7 000 dirhams étaient prélevés sur trois variétés différentes de raisin : le *shaḥmānī*[204], le *bīsmūnī* et le *ʿāṣimī*[205]. Le raisin était vendu pendant une période de six mois. Sur cette période, entre 300 et 450 *ḥiml*-s, et parfois jusqu'à 500 *ḥiml*-s de raisins provenant de la Ghūṭa de Damas, entraient chaque jour et ce, pendant une durée de quatre mois[206]. On peut donc se risquer, sur cette base, à évaluer la production annuelle de raisin entre 50 000 et 75 000 *ḥiml*-s environ.

Un second passage nous apporte d'autres informations sur la valeur marchande et les taxes sur la production de raisin de Damas et des villages environnants. Al-Jazarī mentionne ainsi que « pendant deux mois, entre 300 et 500 *ḥiml*-s de raisins entre quotidiennement à la Dār al-ʿInab : un *ḥiml* est composé de deux *farda*-s et chaque *farda* pèse entre 35 et 50 *raṭl*-s. Chaque *farda* est vendue entre 20 et 87 dirhams. On prélève, sur chaque *ḥiml*, 1,5 dirhams et son revenu se monte à 40 000 dirhams[207].

D'autre part, selon al-Jazarī, le raisin produit dans la montagne (*al-jabalī*), dont le revenu annuel se monte à 35 000 dirhams, était destiné à la Dār al-Ṭuʿam. Il y était vendu 1 à 2 *raṭl*-s par dirham[208] » (soit entre 0,5 et 1 dirham par *raṭl*). À partir de ces chiffres, on peut évaluer la production de raisin, au cours de ces deux mois, entre, environ 17 000 et 28 000 *ḥiml*-s.

La mélasse était également confiée à la Dār al-Ṭuʿam et le revenu annuel de l'impôt (*maks*) prélevé sur ce produit se monte à 40 000 dirhams. On prélève sur chaque *qinṭār*, 7 *raṭl*-s et le droit du Dār al-Ṭuʿam est de 7 dirhams par *qinṭār* (*wa ḥaqq al-dār sabʿa darāhim*). L'ensemble de ce qui est vendu pour la Dār al-Ṭuʿam se monte à plus de 250 000 dirhams sans compter le produit des vignes des habitants du pays qui se trouvent dans la montagne et ce qui est distribué aux émirs et aux soldats (*khārijan ʿan al-kurūm ahl al-bilad al-ladhī fī-l-jabal wa-l-umarā' wa-l-ajnād*)[209]. Avec un taux de prélèvement similaire à la mélasse, la taxe sur les raisins secs rapporte 20 000 dirhams. Quant au nougat de Baalbek, il permet au *ḍāmin* d'encaisser annuellement 10 000 dirhams[210].

---

204) Dozy, *Supplément*, 1: 733. Il s'agit d'une « sorte de raisin charnu et à gros pépins. »
205) *Ibid.*, 2: 135. Selon Dozy, il s'agit d'une « très-belle espèce de raisin. »
206) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 880.
207) *Ibid.*, 2: 884.
208) *Ibid.,* 2: 880, 884.
209) *Ibid.*, 2: 884.
210) *Ibid.*, 2: 885.

Un quart de la récolte de neige est prélevé au profit du sultan et acheminé au Caire par voie maritime à partir des ports de Beyrouth et Sayda. La neige rapporte une taxe annuelle (*maks*) s'élevant à 35 000 dirhams à laquelle il faut ajouter la somme de 5 000 dirhams que touchent entre autres, le *ḍāmin* et les fonctionnaires de l'administration de Damas (*al-dīwān*) soit au total 40 000 dirhams. Pendant l'année, la neige vendue pour la consommation de bière (*fuqqāʿ*) et d'eau en été atteint un montant de 160 000 dirhams[211].

Tableau n°1a : Détail de l'impôt annuel perçu sur les ventes de fruits et légumes à Damas en 736/1336

Produits	Taux de taxation	Montant annuel de la taxe en dirhams
Amande (اللوز العقّابي)	1 dirham sur 7	20000
Rose (الورد)		
Pomme (التفّاح السكّريّ)		
Cerise (القراصيا)		
Pois vert (الحمص الأخضر)		
Asperge (الهليون)		5000
Orange amère (النارنج)		5000
Abricot (المشمش)		35000
Mûre (التوت)		exempté de taxe
Prune (الخوخ)		non mentionné
Pomme (التفاح)		non mentionné
Figue (التين)		20000
Melon jaune (البطيخ الأصفر)		28000
Melon vert (البطيخ الأخضر)	1 dirham sur 9 pour chaque *maqātī*	20000
Grenade (الرمّان)		10000

211) *Ibid.*, 2: 885.

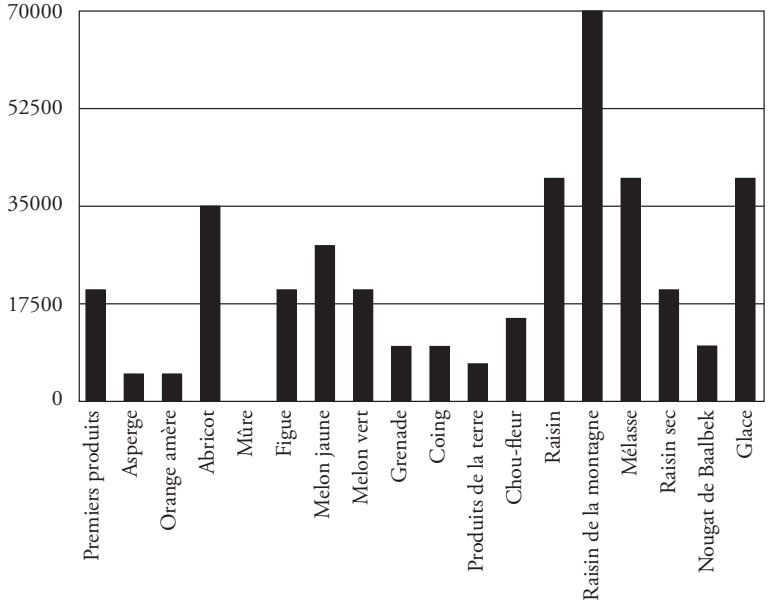
Tableau n°1a (*cont.*)

Produits	Taux de taxation	Montant annuel de la taxe en dirhams
Coing (السَفَرْجَل)		10000
Poire (الإنجاص)		non mentionné
Produits tirés de la terre appartenant au Dār al-Biṭṭīkh – Concombre (الخيار) – Courgette (القثاء) – Courge, potiron, citrouille (القرع) – Haricots (اللوبياء) – Aïl (الثوم) – Oignon (البصل) – Pavot (الخشخاش) – Pois vert (الحمص الأخضر)		7000
Chou-fleur (القُنَّبيط)		15000
Colocase (القُلْقاس)		[blanc]
Pêche (الدرّاقن)		non mentionné
Raisin (العنب) d'après le percepteur – *shaḥmānī, bismūnī* et *ʿaṣīmī*	1,5 dirhams/*ḥiml* et 3/4 de dirham/*fard*	40000 7000 (300 à 450 *ḥiml* par jour pendant 4 mois)
Raisin de la montagne et glace au profit du Dār al-Ṭuʿam		70000 (soit 35000 pour le raisin et 35000 pour la glace)
Raisin (العنب) d'après al-Jazarī	1,5 dirhams/*ḥiml*	40000
Mélasse (الدِبْس)	7 *raṭl*-s/*qinṭār* et 7 dirhams pour le Dār al-Ṭuʿam	40000

Tableau n°1a (*cont.*)

Produits	Taux de taxation	Montant annuel de la taxe en dirhams
Raisins secs (الزَبيب)	7 *raṭl*-s/*qinṭār* et 7 dirhams pour le Dār al-Ṭuʿam	20000
Nougat de Baalbek (المُلَبَّن البعلبكيّ)		10000
Glace (الثلج)		35000 pour le sultan + 5000 pour le fermier soit 40000
Total		435000
Sous total Dār al-Biṭṭīkh		325000
Sous total Dār al-Tuʿam		110000

Tableau n°1b : Montant en dirhams de l'impôt annuel perçu sur chaque produit à Damas (736/1336)



On remarquera que le détail des sommes perçues, produit par produit, tel que rapporté par al-Jazarī d'après le témoignage du *ḍāmin*, atteint un montant annuel de 435 000 dirhams. Sur cette somme, on peut retrancher 110 000 dirhams, perçus par la Dār al-Ṭuʿam et non la Dār al-Biṭṭīkh, ce qui nous donne un total de 325 000 dirhams perçus par cette dernière. Or, ce montant est largement supérieur à celui de 298 000 dirhams annoncé par le *ḍāmin* à al-Jazarī[212].

Par ailleurs, les données relativement variables qu'il fournit à propos des taux de taxation en fonction des produits et des quantités ne permettent malheureusement pas de tirer des conclusions trop élaborées. Les modes de prélèvements apparaissent toutefois sous trois ordres différents :

– un pourcentage du produit en numéraire de la vente (premiers produits de la saison, melon vert), avec un taux de prélèvement de 10 à 12,5% sur les ventes ;
– une somme fixe prélevée sur une quantité vendue (raisin) ;
– un quantité prélevée sur une quantité vendue (raisin sec ; mélasse).

Avec un tel luxe de détails, le texte d'al-Jazarī n'a malheureusement pas d'équivalent et rend impossible toute comparaison et illusoire toute tentative visant à dessiner une évolution dans le temps[213]. La documentation d'archive d'époque ottomane étudiée par A. Bakhit ou traduite par J. Sauvaget et R. Mantran, nous fournit, pour le XVI^e siècle, des éléments détaillés sinon sur le montant des impôts perçus sur les fruits, du moins sur les taux de taxation qui étaient pratiqués. Au début de l'époque ottomane, la méthode privilégiée semble être le prélèvement d'une somme fixe sur une quantité vendue. Les taxes au Marché aux Fruits (*ʿawā'id Dār al-Biṭṭīkh*) et au Marché aux Légumes (*ʿawā'id Dār al-Khuḍar*) étaient prélevées sur la base d'une charge (*ḥiml*) et le nombre d'*akches*[214] prélevés variait en

---

212) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 876, 881-882.

213) Selon A. Bakhit, à partir d'un passage de la chronique d'Ibn Ṭūlūn, la perception de l'impôt sur les fruits par le Dār al-Biṭṭīkh se serait interrompue au cours du XV^e siècle avant d'être rétablie au mois de rabīʿ II 890/avril 1485. Voir Ibn Ṭūlūn, *Mufākahat al-khillān fī ḥawādith al-zamān*. éd. Khalīl al-Manṣūr (Beyrouth: Dār al-kutub al-ʿilmiyya. 1998), 1: 66 ; Bakhit, *The Ottoman Province*: 155, note 82.

214) Jusqu'à la dévaluation de 1585-1586, le gouvernement central ottoman frappait 450 *akches* pour 100 dirhams de 3,072 grammes d'argent, soit un ratio de 1 dirham pour 4,5 *akches*, ou 0,22 dirhams pour 1 *akche*. Voir Ş. Pamuk, *A Monetary History of the Ottoman Empire* (Cambridge: Cambridge University Press, 2000): 124, note 28.

fonction des produits, sans qu'il soit possible de dire si le taux était fixé en fonction du prix, de la production ou de la valeur du produit.

Ainsi, en 955/1548, à Damas, on prélevait 1 *akche* par charge de concombres du pays, de figues *dayfūr* ou *ṭayfūr* vendues en plateau ou en panier, par cageot d'amandes vertes, sur chaque millier de noix, par couffin de fleur d'oranger ou de roses ; 2 *akches* par charge sur les abricots, les prunes, les poires d'été, les figues *dayfūr* ou *ṭayfūr*, les grenades, les melons ou pastèques, le raisin venant de la ville, les abricots secs en sacs, 3 *akches* par charge de pommes d'hiver, 4 *akches* par charge de cerises, par charges de pêches, par charge de pistaches fraîches ou de noisettes fraîches, par charge de poire d'hiver, par charge d'abricots secs[215].

Dans la seconde moitié du XVI^e^ siècle, à partir des *Tapu Tahrir Defter*, A. Bakhit relève les taux de prélèvements relativement similaires : 1 *akche* était prélevé sur chaque *ḥiml* de grenades aigres ou de raisins aigres et 2 *akches* sur chaque *ḥiml* d'abricots, de pommes d'été, de pêches, de poires, de figues nouvelles (*dayfūr ou ṭayfūr*), des grenades, de melons (*shummām*), de melons primeurs ou de raisins produits à Damas. Pour les pommes d'hiver et aux raisins provenant des villages alentours, le taux de prélèvement se montait à 3 *akches* par *ḥiml* ; quant aux cerises, aux pêches, aux pistaches fraîches, aux noisettes et aux abricots séchés, ils atteignaient même 4 *akches* par *ḥiml*. Les amandes, les noix, les roses, les fleurs d'oranger, les oignons, les aubergines, les haricots rouges (*lūbya*) ou encore les choux-fleurs, les concombres, les carottes et les asperges faisaient également l'objet de prélèvements[216].

4. Prix de vente et niveau de vie

Depuis plus d'une trentaine d'année, l'étude des prix et des salaires n'attire plus guère l'intérêt des historiens du Proche-Orient médiéval. Pourtant depuis l'étude magistrale entreprise par E. Ashtor dans les années 1960, de nouvelles sources historiques publiées et une documentation d'archives inexploitées à son époque devraient inciter à rouvrir un tel dossier. Comme le faisait remarquer E. Ashtor, dès lors que l'on s'intéresse aux prix des denrées ou des produits rapportés dans les sources historiques du Proche-Orient médiéval, on constate, bien souvent, que les auteurs ne mentionnent

215) Voir Mantran et Sauvaget, *Règlements fiscaux*: 16-17.
216) Voir Bakhit, *The Ottoman Province*: 155-156.

ce genre d'informations que lorsqu'il s'agit pour eux de mettre en avant une cherté excessive ou bien une période de relatif bon marché des denrées concernées. De ce point de vue, al-Jazarī représente à nouveau une exception salutaire. Les quelques prix qu'il donne – bien que trop rares – pour l'année 736/1336 sont ceux d'une année sans événement tragique et sans crise majeure, une année normale en somme. L'autre limite d'une analyse économique fondée sur une pratique statistique réside dans l'absence de séries de chiffres sur lesquelles s'appuyer. Puisque toute tentative de rendre compte dans ce domaine des évolutions sur le moyen ou le long terme, est, par conséquent, illusoire, quels cadres de comparaison peuvent-ils nous permettre de rendre plus intelligibles ces données ?

4.1. *Les prix de vente des produits agricoles pour l'année 736/1336*

4.1.1. *Quelques indications de prix*

– Abricot

Al-Jazarī mentionne les prix de vente de l'abricot *kilabī* en précisant les trois formes sous lesquelles il était commercialisé[217] : en vrac, il se vendait au prix de 10 *raṭl*-s[218] pour 1 dirham (soit 0,1 dirham/*raṭl*), en panier, son prix était de 0,25 dirham/*raṭl* et, enfin, séché, il était vendu 20 dirhams/*qinṭār*, soit 0,2 dirham/*raṭl*[219]. À titre de comparaison, à la fin du XV^e siècle, al-Badrī mentionne, sans en préciser la variété, que dans le village d'al-Rabwa, situé non loin de Damas, les fruits n'avaient pas de valeur, et que, par conséquent, un *raṭl dimashqī* d'abricot s'achetait au prix de 0,25 dirham[220]. Quant à Ibn Ṭūlūn, à la toute fin de l'époque mamelouke, il rapporte qu'à la moitié du mois de muḥarram 914/mai 1508, l'abricot *ḥamawī* était vendu 1 dirham/*raṭl* et qu'habituellement après cette date, son prix chutait[221]. Pour l'année 923/1517, à la même époque, Ibn Ṭūlūn précise que le prix de vente fut proclamé à 1 dirham/*raṭl* et ne descendit pas au-dessous de 0,75 dirham/*raṭl* et ce, jusqu'au premier jour de juin (*ḥazīrān*)[222].

---

217) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 876-877.

218) 1 *raṭl dimashqī* équivaut à 1,85 kg. Voir Hinz, *Islamische Maße*: 30.

219) 1 *qinṭār* est équivalent à 100 *raṭl*-s soit 185 kg. Voir Hinz, *Islamische Maße*: 26.

220) Voir al-Badrī, *Nuzhat al-anām*: 49. Il payera un prix identique pour un *raṭl dimashqī* de mûres et un *raṭl dimashqī* de pomme.

221) Ibn Ṭūlūn, *Mufākahat al-khillān*, 1: 328.

222) Ibn Ṭūlūn, *Mufākahat al-khillān*, 2: 62.

– *Prunes*
Les prunes d'hiver (*al-khawkha al-shatawiyya*), quant à elles, étaient vendues, selon al-Jazarī, au cours de l'année 736/1336, au prix de 20 *ūqiyya*-s/dirham (soit 0,05 dirham/*ūqiyya*)[223], soit à un prix deux fois moindre que celui de 10 *ūqiyya*-s/dirham (soit 0,1 dirham/*ūqiyya*) constaté par Ibn Baṭṭūṭa, au milieu du XIV^e^ siècle, lors de son second passage dans la ville[224]. À Damas, 1 *ūqiyya* équivaut à 1/12^e^ de *raṭl* (soit 154,166 grammes), ce qui donne pour l'année 736/1336 un prix de 0,6 dirham/*raṭl* et de 1,2 dirham/*raṭl* lors du séjour d'Ibn Baṭṭūṭa.

– *Poires*
Al-Jazarī mentionne également les prix de plusieurs variétés de poires. Ainsi, la poire *ʿuthmānī* se vendait cette année-là entre 1,5 *raṭl*-s et 2,5 *raṭl*-s/dirham (soit entre 0,4 et 0,67 dirhams/*raṭl*) et les poires *khilāfī* entre 3 et 4 *raṭl*-s/dirham (soit entre 0,25 et 0,33 dirham/*raṭl*).

– *Raisins*
Enfin, le raisin, de loin le produit le mieux documenté par l'auteur, fait l'objet de certains détails contradictoires. Alors que son informateur, l'assistant du percepteur général, donne un prix oscillant entre 5 et 20 dirhams/*fard* de raisin, al-Jazarī mentionne pour sa part un prix bien plus élevé de 20 à 87 dirhams/*fard*. Le poids attribué à un *fard* par les deux sources varie également : ainsi, pour le percepteur, le *fard* équivaut à un poids compris entre 35 et 45 *raṭl*-s tandis que pour al-Jazarī, un *fard* pèse 2 *ḥiml*-s, soit entre 35 et 50 *raṭl*-s. En tenant compte de ces prix contradictoires et du rapport fluctuant entre *fard* et *raṭl*, nous obtenons le tableau suivant :

Tableau n°2 : Estimation du prix du raisin en fonction de la variation du rapport *fard-raṭl*

	1 *fard* = 35 *raṭl*-s	1 *fard* = 45 *raṭl*-s	1 *fard* = 50 *raṭl*-s
Prix donnés par le *ḍāmin* (entre 5 et 20 dihrams/*fard*)	0,14-0,57 dihrams/*raṭl*	0,11-0,44 dihrams/*raṭl*	
Prix donnés par al-Jazarī (entre 20 et 87 dirhams/*fard*)	0,57-2,48 dirhams/*raṭl*		0,4-1,74 dirhams/*raṭl*

223) « Wazana al-khawkhat al-shatawiyya misn awqiyya ilā ʿashrīn dirhaman ». Voir Sauvaire, *Matériaux*: 35.
224) Voir Ashtor, *Histoire des prix et des salaires*: 408; Ibn Baṭṭūṭa, *Voyages*, 4: 336.

Al-Jazarī précise par ailleurs que le raisin produit dans les villages de montagne coûtait 1 dirham pour 1 à 2 *raṭl*-s, soit entre 0,5 et 1 dirham/*raṭl*.

À titre de comparaison, nous savons grâce à Abū Shāma que l'invasion mongole de 658/1260 entraîna une flambée générale des prix de la nourriture et des vêtements : pain, viande, lait caillé (*qunbarīs*), fromage, ail. À cette époque, le raisin se vendit 2 dirhams/*raṭl*[225]. Par ailleurs, Ibn Baṭṭūṭa indique que le prix normal du raisin au Bilād al-Shām – donc pas spécifiquement à Damas – au milieu du XIV^e siècle est de 0,5 dirham/*raṭl dimashqī*[226]. Enfin, Ibn Ṭūlūn, pour le mois de ramaḍān 893/août 1488, mentionne un prix d'environ 0,5 dirham/*raṭl* pour le raisin *darānī* et pour le raisin *zaynī*[227].

– *Concombres*

Ailleurs dans sa chronique, al-Jazarī mentionne la fluctuation du prix du concombre, un produit ayant une place importante dans le régime alimentaire des populations à cette époque[228] : le dimanche 14 jumādā I 725/28 avril 1325, le concombre se vendit à Damas 15 dirhams/*raṭl dimashqī*. Le lendemain, il se vendit à 600 dirhams/*qinṭār* soit 6 dirhams/*raṭl*. Après cela, son prix de vente du concombre *baladī* chuta jusqu'à 1,5 dirhams/*raṭl*, comme au début (*awwal mā jā'*) et il se déprécia même jusqu'à être vendu 15 *raṭl*-s pour 1 dirham et à un moment 20 *raṭl*-s pour 1 dirham, soit respectivement 0,07 dirham/*raṭl* et 0,05 dirham/*raṭl*, des prix dérisoires.

– *Autres prix*

Al-Jazarī ne mentionne pas le prix des figues mais notons à titre indicatif que leur prix de vente à Damas, quelques années plus tard, en 753/1352, selon Ibn Qāḍī Shuhba, était de 40 dirhams/*ḥiml*[229], soit, sur une base de 1 *ḥiml* équivalent à 70 à 100 *raṭl*-s, un prix de 0,4 à 0,57 dirhams/*raṭl*. Ibn Ṣaṣrā considère, pour sa part, comme particulièrement bon marché

---

225) Abū Shāma, *Al-Madhayyal ʿalā l-rawḍatayn*, éd. Ibrāhīm al-Zaybaq (Beyrouth: Dār al-bashā'ir al-islāmī et Dār al-Risālat al-ʿālimiyya, 2010), 2: 158.

226) Voir Ashtor, *Histoire des prix et des salaires*: 408 ; Ibn Baṭṭūṭa, *Voyages*, 4: 336.

227) Ibn Ṭūlūn, *Mufākahat al-khillān*, 1: 97.

228) Élisséeff, *Nūr ad-dīn*: 894.

229) Ibn Qāḍī Shuhba, *Taʾrīkh Ibn Qāḍī Shuhba*, éd. ʿA. Darwīsh (Damas: Institut français de Damas, 1977-1997), 2: 33.

leur prix en 794/1391-1392 de 3 à 4 *raṭl*-s par dirham, soit 0,25 à 0,33 dirhams/*raṭl*[230].

Le prix des melons n'est pas non plus mentionné par al-Jazarī. Le seul indice de son prix à notre disposition vaut pour la fin de l'époque mamelouke, lorsqu'Ibn Ṭūlūn rapporte qu'en ramaḍān 893/août 1488, le melon jaune (*al-biṭṭīkh al-aṣfar*) était bon marché, le prix de son *raṭl* étant d'environ 4 dirhams, proche de celui du melon vert (*al-biṭṭīkh al-akhḍar*). La même année, la pêche de Nayrab (*al-durrāq al-nayrabī*), mentionnée par al-Badrī et non par al-Jazarī, était vendue à cette même date au prix de 0,5 dirham/*raṭl*[231].

4.1.2. *Une tentative de hiérarchisation des valeurs*

À défaut de pouvoir comparer les prix d'un même produit dans le temps, sur un nombre significatif d'années, une première comparaison interne des quelques prix mentionnés par al-Jazarī pour cette année 736/1336, peut nous permettre de tenter de dégager une hiérarchie de valeur des différents produits.

Le tableau suivant récapitule les prix mentionnés par al-Jazarī :

Tableau n°3 : Prix des fruits donnés par al-Jazarī (736/1336)

Produits	Variété	Nature	Prix donné par al-Jazarī	Prix en dirham/raṭl
Abricot	*kilābī*	En vrac	0,1 dirham/*raṭl*	0,1
Abricot	*kilābī*	En panier	0,25 dirham/*raṭl*	0,25
Abricot	*kilābī*	Sec	20 dirhams/*qinṭār*	0,2
Prune			20 *ūqiyya*/ *dirhams*	0,6
Poire	*ʿuthmānī*		1,5-2 *raṭl*-s/dirham	0,4-0,67
Poire	*khilāfī*		3-4 *raṭl*-s/dirham	0,25-0,33
Raisin (selon le *ḍāmin*)			5-20 dirham/*fard*	0,11-0,57
Raisin (selon al-Jazarī)			20-87 dirhams/*fard*	0,4-2,48
Raisin	*jabalī* (de la montagne)		0,5-1 dirham/*raṭl*	0,5-1

230) Ibn Ṣaṣrā, *Durrat al-muḍī'a fī l-dawlat al-Ẓāhiriyya. Dans A Chronicle of Damascus 1389-1397*, trad., éd. et annotation W. M. Brinner, (Berkeley et Los Angeles: University of California Press, 1963): 143b.

231) Ibn Ṭūlūn, *Mufākahat al-khillān*, 1: 97.

Le rapport des prix de l'abricot est de 1 à 2 en fonction de la forme sous laquelle il est vendu mais reste, par rapport aux autres produits rassemblés ici, un fruit bon marché. On constate un même rapport de 1 à 2 pour le prix des poires mais cette fois, en fonction de leurs variétés, et non de la façon dont elles sont vendues. Pouvant atteindre deux fois le prix de l'abricot, la poire semble un produit moins abordable. Quant au raisin, il paraît difficile de bien apprécier la valeur des données rassemblées. Son prix varie selon un *ratio* de 1 à 5 ou 6 au sein d'une même source d'informations et de 1 à 2 pour le raisin de montagne. Quant au raisin de montagne, son prix est globalement assez élevé comparé aux autres produits (prune mise à part). Le plus souvent bien en dessous de 1 dirham/*raṭl*, les fruits à Damas apparaissent donc comme comme des produits de consommation courante.

Tableau n°4 : Comparaison des prix des fruits et légumes aux XIV^e et XV^e siècles

	Prix en dirham/*raṭl* dimashqī					
	Première moitié du XIV^e s.		**Fin XIV^e s.-première moitié du XV^e s.**		**Fin XV^e s.-début XVI^e s.**	
	Al-Jazarī	**Ibn Baṭṭūṭa**	**Ibn Ṣaṣrā**	**Ibn Qāḍī Shuhba**	**Al-Badrī**	**Ibn Ṭūlūn**
Abricot	0,1 0,25				0,25	0,75 à 1
Prune	0,6	1,2				
Poire	0,4 à 0,67 0,25 à 0,33					
Raisin	0,11 à 0,57 0,4 à 2,48 0,5 à 1	0,5				0,5
Concombre	0,05 à 15					
Figue			0,25 à 0,33	0,4 à 0,57		
Melon						4
Pêche					0,5	

4.1.3. *Une comparaison relative avec les autres produits de base*
Indéniablement, à Damas, à cette époque, les fruits, légumes et autres produits agricoles étaient abordables si on les compare aux prix d'autres produits relevés ailleurs dans les sources. Le tableau ci-dessous montre pour la seule ville de Damas, les prix du pain, de l'huile d'olive, de l'huile de sésame, du miel, du savon et du riz, à une époque qu'Ibn Kathīr considère comme une période de cherté extrême. Quant à la viande, les différentes données rassemblées par E. Ashtor indiquent un prix moyen de 4 à 6 dirhams/*raṭl* sur une période allant de 661/1259 à 787/1390 atteignant un pic de cherté de 12 dirhams/par *raṭl* en pleine crise.

Si l'on prend le produit le moins cher de cette liste, le pain, dont la consommation est courante, nous constatons que, par exemple, 1 *raṭl* de pain, au milieu du XIV^e^ siècle, est entre 4 et 10 fois plus cher qu'un *raṭl* d'abricots, et en moyenne entre 2 et 4 fois plus cher qu'un *raṭl* de poires et 2 fois plus cher qu'un *raṭl* de prunes. Les fluctuations de prix concernant les concombres et le raisin sont quant à elles trop importantes pour effectuer une quelconque comparaison. Notons toutefois que le prix d'1 dirham/*raṭl* de pain donné par Ibn Kathīr correspond à une période de crise et de grande cherté. Il convient donc de relativiser ces rapports entre les prix. Comparés aux prix des fruits et légumes à notre disposition, ceux de l'huile d'olive, de l'huile de sésame, du miel, du savon ou du riz, montrent que ces produits

Tableau n°5 : Quelques prix d'autres biens de consommation courante au milieu du XIV^e^ siècle

Produits	Année	Prix du *raṭl en dirham*	Références
Pain	1343-1347	1	Ibn Kathīr, *Bidāya*, 14: 232-233
Huile d'olive	1347	4,5	Ibn Kathīr, *Bidāya*, 14: 232-233
Huile de sésame	1347	4,5	Ibn Kathīr, *Bidāya*, 14: 232-233
Miel	1364	2	Ashtor, *Histoire des prix*…
Savon	1347	3	Ibn Kathīr, *Bidāya*, 14: 232-233
Riz	1347	3	Ibn Kathīr, *Bidāya*, 14: 232-233
Viande	1259-1390	4-12	Ashtor, *Histoire des prix*…

n'étaient pas particulièrement bon marché et que leur consommation pour les plus faibles revenus devait être occasionnelles voire exceptionnelle. La viande, dont Ibn Kathīr rapporte que la plus consommée en Syrie à cette époque est celle de mouton[232], et dont le prix à Damas varie entre 4 et 12 dirhams/*raṭl* du milieu du XIII^e à la fin du XIV^e siècle, apparaît bel et bien comme un mets cher et prestigieux[233], sans doute rarement consommée par les catégories les plus pauvres. Un conte populaire mamelouk considère d'ailleurs que la viande de mouton est la nourriture des riches, tandis que les fruits et légumes sont celle des pauvres[234].

4.1.3. *Niveaux de vie et salaires à Damas au XIV^e siècle*

Les fruits et légumes apparaissent donc pour la plupart comme des produits de consommation courante, relativement abordables par rapport aux autres denrées alimentaires. Mais il reste encore à comparer ces prix avec le niveau de vie des individus appartenant aux différents groupes sociaux. La question des salaires et donc du « pouvoir d'achat » des habitants de Damas à l'époque mamelouke, comme celle des prix, a été l'une des questions centrales des recherches de E. Ashtor dans les années 1960. Que représentaient les prix des produits agricoles à l'aune des rémunérations perçues ? On trouvera rassemblés dans le tableau ci-dessous, rangés dans un ordre croissant, quelques salaires ayant cours à Damas au cours d'une période choisie volontairement comme la plus proche possible de l'année 736/1336.

De prime abord, il convient de bien noter que ces données concernent uniquement des rémunérations perçues par des civils. Les données concernant les émirs mamelouks manquent, mais en tout état de cause, pour cette catégorie socio-fonctionnelle, les sources de revenus ne prennent pas la forme d'un salaire. Nous avons également pris soin de donner un éventail relativement large des fonctions salariées mentionnées pour cette période dans les sources historiques, sans viser toutefois l'exhaustivité. De l'étudiant au secrétaire enregistreur, l'écart des salaires est légèrement au-dessus d'un rapport de 1 à 20. De l'étudiant au vizir, il est quasiment de

---

232) Ibn Kathīr, *Bidāya*, XIV: 299.

233) Voir A. Levanoni, « Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications. » *MSR* 9, 2 (2005): 213-215.

234) Cité par E. Ashtor, « Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval. » *Annales: Économies, sociétés, civilisations* 23, 5 (1968): 1038. E. Ashtor avance également que les pauvres consomment du poisson en lieu et place du mouton. Voir Ashtor, « Essai sur l'alimentation »: 1032.

Tableau n°6 : Exemples de salaire mensuel dans la première moitié du XIV^e^ siècle

Fonctions	Année	Institution	Salaire mensuel en dirhams	Références
Étudiant	737/1337	Dār al-ḥadīth al-Sukkariyya	7	Ibn Kathīr, *Bidāya*, 14: 184
Étudiant en Coran (*mushtaghil bi Qur'ān*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qur'ān al-Tankizī	7,5	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
Étudiant en traditions du Prophète (*ḥadīth*) (*mushtaghil bi l-ḥadīth*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qur'ān al-Tankizī	7,5	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
Chef de la lecture des Traditions du Prophète (*shaykh al-ḥadīth*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qur'ān al-Tankizī	15	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
***Imām* et lecteur de traditions du Prophète (*muḥaddīth*)**	737/1338	Dār al-ḥadīth al-Sukkariyya	20	Ibn Kathīr, *Bidāya*, 14: 184.
Professeur (*mudarris*)	737/1338	Dār al-ḥadīth al-Sukkariyya	30	Ibn Kathīr *Bidāya*, 14: 184.
Collecteur des revenus du *waqf* (*ʿāmil*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qur'ān al-Tankizī	30	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
Muezzin	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qur'ān al-Tankizī	40	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
Portier, gardien (*bawwāb*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qur'ān al-Tankizī	40	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
Intendant (*qayyim*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qur'ān al-Tankizī	40	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94

Tableau n°6 (*cont.*)

Fonctions	Année	Institution	Salaire mensuel en dirhams	Références
Chef du bureau (*ṣāḥib ad-dīwān*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qurʾān al-Tankizī	40	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
Administrateur (*nāẓir*)	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qurʾān al-Tankizī	100	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
***Imām* et chef de la lecture des Traditions du Prophère (*shaykh al-iqrāʾ*)**	728/1328	Dār al-ḥadīth wa-l-Qurʾān al-Tankizī	120	Al-Nuʿaymī, *al-Dāris*, 1: 94
Secrétaire enregistreur (*muwaqqiʿ*)	avant 740/1339	Chancellerie (*Dīwān al-inshā*)	150 environ (soit 5 dirhams/ jour)	Al-Ṣafadī, *Aʿyān*, 2: 589
Administrateur du domaine privé du sultan et des *waqf*-s (*nāẓir al-khāṣṣ wa l-awqāf*)	732/1332	Administration centrale (*Dīwān al-Kabīr*)	540	Al-Ṣafadī, *Aʿyān*, 2: 884
***Chef de l'administration (nāẓir al-nuẓẓar*)**	732/1332	Administration centrale (*Dīwān al-Kabīr*)	4133 et 1/3	Al-Ṣafadī, *Aʿyān,* 2: 884

1 à 600. Rappelons qu'à cette époque, les individus cumulaient généralement plusieurs fonctions et emplois et percevaient, par conséquent, le plus souvent, simultanément, plusieurs rémunérations. C'est le cas par exemple de Badr al-Dīn Muḥammad b. ʿAlī Ibn Ghānim (m. 740/1339), secrétaire dans la chancellerie et, par ailleurs, enseignant dans la Madrasa al-Qilījiyya, au sujet duquel al-Ṣafadī nous précise que l'ensemble des fonctions qu'il occupait lui permettait de percevoir une rémunération mensuelle d'environ 1 000 dirhams[235].

D'autre part, le salaire n'était pas la seule source de revenu et le seul type de rémunération que pouvait recevoir un individu. En effet, un certain

235) Al-Ṣafadī, *Wāfī bi-l-wafāyat* (Berlin: Klaus Schwarz Verlag, 1962-2004), 4: 222.

nombre de bénéficiaires, dont les noms étaient dûment couchés dans les registres de l'administration, se voyaient octroyer par les services du *Dīwān* et de la Dār al-Ṭuʿam, sur ordre du sultan ou du gouverneur, une ration quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle, composée, par exemple, de plats préparés, de céréales, de pain, de viande, de fourrage pour les bêtes, et sans doute également de fruits et légumes.

Enfin, il est nécessaire de garder à l'esprit qu'un grand nombre de Damascènes possédaient et cultivaient des vergers (*bustān*, pl. *basātīn*) ou des jardinets (*junayna*) leur permettant de s'approvisionner directement en produits agricoles en dehors du marché[236].

Al-Maqrīzī rapporte qu'à son époque, au XV^e^ siècle, un homme aux revenus relativement élevés, 300 dirhams, consacre les 4/5^e^ de son salaire à nourrir sa famille et ses serviteurs, et dépense autant pour la viande que pour les épices[237]. Toutefois, la part prise par les différentes dépenses (nourriture, loyer, chauffage, etc.) dans le budget des individus ou des familles de cette époque reste difficile à évaluer. N. Ziadeh, tentant d'établir un budget moyen pour une famille de cinq personnes vivant avec un revenu fort modeste, a établi leur consommation en viande et en pain[238]. Sur la base de ses calculs, on obtient qu'une personne consommait 5,4 kg soit 2,9 *raṭl*-s de pain et 1,1 kg soit 0,6 *raṭl* de viande par mois. Un étudiant dont le revenu serait de 7 dirhams/mois peut sans doute être considéré comme entrant dans la catégorie des revenus modestes envisagée par N. Ziadeh. Sur cette base de consommation, compte-tenu des prix de la viande et du pain mentionné précédemment au milieu du XIV^e^ siècle, un étudiant dépenserait par mois 2,9 dirhams de pain (en période de grande cherté) et entre 2,4 (en période de prix peu élevé) et 7,1 dirhams de viande (durant une crise). Il pourrait donc difficilement se permettre d'acheter des fruits et des légumes. En période de crise, il lui était tout simplement impossible

---

236) Voir, par exemple, l'anecdote que rapporte Ibn al-Ṣuqāʿī au sujet d'al-Malik al-Zāhir Dāwud (m. 692/1293), descendant des princes ayyoubides de Ḥimṣ, qui possédait un verger royal (*al-bustān al-mulūkī*) appelé Bustān Sāma, traversé en son milieu par la rivière Thawrā, au nord de Damas, et situé sur les premiers contreforts d'al-Ṣāliḥiyya (**voir carte n°1**). Comme le montre l'auteur, dans ce verger étaient cultivés notamment – mais sans doute pas uniquement – des melons jaunes destinés à la consommation de son riche et puissant propriétaire. Voir Ibn al-Ṣuqāʿī, *Tālī kitāb wafayāt al-aʿyān*, éd. et trad. fr. J. Sublet (Damas: Institut français de Damas, 1974): n°109.

237) G. Wiet, « Le traité des famines de Maqrīzī. » *JESHO* 5 (1962): 33.

238) N. Ziadeh, *Urban life in Syria under the early Mamluks* (Beyrouth: American University of Beirut, 1953): 101.

de se nourrir de viande et de pain, sans doute se tournait-il alors prioritairement vers la consommation de légumes et de fruits. Ne payant pas le logement, on comprend donc que bien souvent une ration quotidienne ou mensuelle de pain – et parfois de viande – lui soit également octroyée par son institution. En temps normal, un tel salaire ne lui permettait pas non plus d'excès, et la répartition entre viande, pain, fruits et légumes était peut-être plus équilibrée. En tout état de cause, avec ce revenu, il ne pouvait entretenir une famille. Que dire alors d'un gardien, d'un imam, d'un professeur, d'un muezzin ou d'un secrétaire dont les revenus étaient certes de 3 à 20 fois supérieurs à ceux d'un étudiant mais qui, devaient pour leur part, avec ce salaire, faire vivre une famille entière. Finalement, constatant l'évolution extrêmement fréquente et rapide des prix de certains produits sur de courtes périodes, al-Jazarī porte un regard touchant sur les comportements et les habitudes de consommation de ses contemporains :

« Pour cette raison, on dit que Damas est folle et ses habitants sont encore plus fous qu'elle. Les prix n'y sont pas disciplinés. Ils [les Damascènes] n'aiment acheter que ce qui est cher. Si une chose est bon marché, ils la laissent. Pour cette raison, ils n'amassent pas de fortune. Tout ce qu'ils gagnent, ils le passent dans leurs dépenses alimentaires (*nafaqāt*) dans leurs vergers (*basātīn*), dans leurs samedis (*subūt*) [jour de repos], dans leurs processions (*mawāsim*) et dans leurs promenades (*mustanzahāt*). Comme s'ils avaient soldé leurs comptes envers Dieu et décidé de se laisser librement dériver vers le Paradis pour y vivre dans l'abondance[239]. »

4.2. *Marché local et exportation de la production agricole*

Le marché local était donc le premier débouché de cette production agricole, le mode de vie des émirs mamelouks et des riches notables damascènes en étant un moteur important. Une grande partie de la production de Damas et de la Ghūṭa avait bien évidemment vocation à garnir les tables des puissants de la ville. Ainsi, au début de l'époque mamelouke, en 658/1260, al-Yūnīnī rapporte avec force détails le fastueux banquet donné par le grand émir Ḥusām al-Dīn Lājīn al-Jūkandār al-ʿAzīzī à l'occasion d'une séance de *samāʿ*[240]. Aux très nombreux convives, l'émir fit servir des

---

239) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 65.

240) « Le *samāʿ* s'inscrit généralement dans une séance de *dhikr*, dans laquelle les assistants invoquent en les répétant des formules et des noms divins. Le *samāʿ* ajoute au *dhikr* l'audition de poésie chantée avec ou sans instruments. La danse (*raqṣ*) peut s'intégrer dans l'une ou l'autre modalité, et contribue à effacer la frontière entre *dhikr* et *samāʿ*, souvent bien

fruits rares (*al-fawākih al-nādira*) pour la saison tels des coings (*safarjal*), des pommes fatḥī (*al-tuffāḥ al-fatḥī*), des poires de Raḥba (*al-kummathrā al-raḥbī*), des grenades sucrées (*al-rummān al-ḥulw*), du raisin rare (*al-ʿinab al-nādir*) ou encore des pastèques vertes (*al-biṭṭīkh al-akhḍar*). L'ensemble de ces fruits étaient issus de la production locale, rapporte al-Yūnīnī. « Ces fruits n'avaient pas d'équivalent en cette saison car cela se passait à la fin de l'hiver. L'émir les avait mis en réserve à cet effet. Ces fruits provenaient des villages de Kafr Baṭnā, Zabadīn, ʿAqrabā et de nombreux autres villages de la Ghūṭa qui faisaient partie de sa dotation foncière (*iqṭāʿ*)[241]. »

L'abondance de la production agricole de la Ghūṭa faisait de Damas un lieu de ravitaillement privilégié sur la route du Pèlerinage. Par exemple, le 23 dhū l-qaʿda 732/16 août 1332, le gouverneur de Damas, l'émir Tankiz, donna ordre de faire préparer quarante trois charges (*ḥiml*) pour le sultan al-Nāṣir Muḥammad, parti au Ḥijāz accomplir le pèlerinage. Ainsi, treize charges de fruits contenant, entre autres variétés des poires (*kummathrā*), des coings d'été (*safarjal ṣayfī*), des pommes (*tuffāḥ*) et des raisins de diverses couleurs (*wa-l-aʿnāb alwān*), dix charges mélangées et vingt charges de pâtisseries et de glace (*thalj*) furent confiées à ceux qui, s'étant arrêtés à Damas, partaient rejoindre le sultan à Médine[242].

Enfin, une partie non négligeable de cette production était exportée et prenait la route de l'Égypte par mer ou par voie terrestre. Dans la capitale du sultanat, Le Caire, certaines structures marchandes étaient spécifiquement dédiées au stockage et à la diffusion des produits syriens. Ainsi, jusqu'à sa destruction par le feu, lors des émeutes anti-chrétiennes qui éclatèrent au cours de l'année 721/1321, le Funduq Ṭurunṭāy, situé à l'extérieur de Bāb al-Baḥr, au-delà d'al-Maqs, accueillait les négociants en huile arrivant du Bilād al-Shām[243]. La Wakālat Qawṣūn, située entre le Jāmiʿ al-Ḥākim et la Dār Saʿīd al-Suʿadā', « jouait le même rôle que les *funduq*-s et les *khān*-s : les négociants y descendaient avec les marchandises de Syrie, telle que les huiles, huiles de sésame, savon, raisiné, pistaches, noix, amandes caroubles,

---

ténue sous la plume des auteurs. » (É. Geoffroy, *Le soufisme en Égypte et en Syrie sous les derniers Mamelouks et les premiers Ottomans : Orientations spirituelles et enjeux culturels* (Damas: Institut français de Damas, 1995): 408).

241) Al-Yūnīnī, *Dhayl mir'āt al-zamān* (Hyderabad: Dairatu' l-Maʿarifi'l-Osmania, 1954-1961), 2: 300-303; Ibn Shākir al-Kutubī, *ʿUyūn al-tawārīkh*, éd. F. al-Samir & N. Dāwud (Bagdad: Wizarat al-iʿlam & Dar al-rashid li-l-Nashr, 1977-1984), 1: 310.

242) Al-Jazarī, *Ḥawādith al-zamān*, 2: 533.

243) Raymond et Wiet, *Marchés*: 145.

jus de fruits, et autres denrées du même genre[244] ». Les pommes, les poires et les coings importés du Bilād al-Shām y étaient uniquement vendus à leur arrivée avant d'être répartis ensuite entre les différents marchés du Caire, de Fusṭāṭ-Miṣr et de ses environs[245]. Plus tard, vers la fin du XIV^e siècle, le sultan al-Ẓāhir Barqūq ordonna la construction d'un *funduq* surmonté d'étages de rapport, située dans la Ḥārat al-Jawwāniyya, entre le Darb al-Rashīdī et la Wakālat Qawṣūn. La construction débuta en jumādā I 793/avril 1391 et lorsqu'il fut achevé, le sultan décida de convertir l'édifice en *wakāla* dans laquelle seraient entreposées les marchandises arrivant en provenance de Syrie par voie de mer, telles les huiles, les jus de fruits, les sirops tandis que les mêmes denrées, voyageant par voie terrestre, resteraient concentrées dans la Wakālat Qawṣūn, comme à l'accoutumée[246].

Conclusion

À la lecture du texte d'al-Jazarī, la richesse et la diversité de la production de la Ghūṭa sont saisissantes. L'étude de la production maraîchère à la fin de la période médiévale permet d'éclairer d'un jour nouveau la relation symbiotique qui unissait la ville à sa campagne. André Raymond insistait, concernant la période ottomane, sur la « dépendance mutuelle dans le cadre d'une véritable division du travail associant les villes et les campagnes »[247], pour illustrer l'aspect le plus évident des relations villes-campagnes, celui de l'approvisionnement de la ville par son arrière-pays. Pour la période qui nous occupe, même s'il nous faut demeurer prudent quant aux chiffres avancés par al-Jazarī, celui-ci a le mérite de fournir des séries de données permettant de tenter de replacer les fruits et les légumes dans la grille des biens de consommation courante. La Ghūṭa offrait donc indéniablement une certaine sécurité alimentaire à la population damascène, en même temps que la ville apportait de confortables débouchés à la production des villages alentours.

Une telle richesse ne pouvait que susciter la convoitise, et dès le début de la période mamelouke, le sultan al-Ẓāhir Baybars, conscient de la manne

244) *Ibid.*: 140.
245) *Ibid.*: 141.
246) *Ibid.*: 143.
247) A. Raymond, « Les rapports villes-campagnes dans les pays arabes à l'époque ottomane (XVI^e-XVIII^e siècles). » Dans *Terroirs et sociétés au Maghreb et au Moyen-Orient.* éd. B. Cannon (Lyon, 1987): 19-23.

fiscale que pouvaient constituer les terres cultivées, jardins, vergers et propriétés entourant Damas et leurs productions, avait imposé une taxe exorbitante aux propriétaires de jardins, en 666/1268, taxe qui resta en vigueur plus d'une dizaine d'années avant d'être abolie[248]. Grâce à al-Jazarī, il est désormais possible de mieux identifier l'importante source de revenus fiscaux que cette production rapportait à l'État à travers l'évocation des lieux et des modalités de prélèvement. Un tableau plus précis de la nature et du poids de la ponction opérée par les services financiers de l'État mamelouk se dessine, même si celui-ci ne peut être comparé avec d'autres périodes, faute de données similaires à notre disposition. Certes, le texte d'al-Badrī, nous a fourni quelques éléments de comparaison quant à la nature de la production agricole à Damas à la fin du XV^e^ siècle, permettant de percevoir une continuité sur le long terme, mais nous ne disposons pas jusqu'à présent de données chiffrées relatives aux revenus fiscaux générés pour cette période. Plus qu'en termes de parasitisme – la ville exploitant la campagne -, A. Raymond, avait pour la période ottomane, défini ce lien comme « la ville marché de la campagne ». Sans doute une telle vision peut-elle également s'appliquer à la Damas de la fin de la période médiévale.

Bibliographie

Sources

Abū Shāma. 1997. *Kitāb al-rawḍatayn*, éd. Ibrāhīm al-Zaybaq. Beyrouth.

——. 2010. *Al-Madhayyal ʿalā l-rawḍatayn*, éd. Ibrāhīm al-Zaybaq. Beyrouth: Dār al-bashā'ir al-islāmī and Dār al-Risālat al-ʿālimiyya.

Badrī (al-). 1980. *Nuzhat al-anām fī maḥāsin al-Shām*. Beyrouth: Dār al-Rā'id al-ʿarabī.

Dhahabī (al-). 1989-2004. *Tārīkh al-Islām wa-wafayāt al-mashāhīr wa-al-aʿlām*. éd. ʿUmar ʿAbd al-Sālām Tadmurī. Beyrouth: Dār al-Kitāb al-ʿArabī.

Ibn ʿAsākir. 2008. *La description de Damas d'Ibn ʿAsākir*, trad. Nikita Élisséeff. Seconde édition. Damas: Institut français du Proche-Orient.

Ibn Baṭṭūṭa. 1853-1858. *Voyages d'Ibn Batoutah*, éd. et trad. fr. C. Defrémery & B. R. Sanguinetti. Paris: Imprimerie impériale.

Ibn Faḍl Allāh al-ʿUmarī. 1985. *Masālik al-abṣār fī mamāluk al-amṣār*, éd. A. F. Sayyid. Le Caire: Institut français d'archéologie orientale.

Ibn Qāḍī Shuhba. 1977-1997. *Ta'rīkh Ibn Qāḍī Shuhba*, éd. ʿAdnān Darwīsh. Damas: Institut français de Damas.

248) Voir J. Sublet, « Le séquestre sur les jardins de la Ghouta (Damas 666/1267). » *Studia Islamica* 43 (1976): 82-84.

Ibn Ṣaṣrā. 1963. *Durrat al-muḍī'a fī l-dawlat al-Ẓāhiriyya.* in *A Chronicle of Damascus 1389-1397*, trad. et éd. William M. Brinner. Berkeley et Los Angeles: University of California Press.

Ibn Shākir al-Kutubī. 1977-1984. *ʿUyūn al-tawārīkh*, éd. F. al-Samir & N. Dāwūd. 3 vols. Bagdad: Wizarat al-iʿlam & Dar al-rashid li-l-Nashr.

Ibn al-Ṣuqāʿī. 1974. *Tālī kitāb wafayāt al-aʿyān*, éd. et trad. fr. J. Sublet. Damas: Institut français de Damas.

Ibn Ṭūlūn. 1998. *Mufākahat al-khillān fī ḥawādith al-zamān*, éd. Khalīl al-Manṣūr. Beyrouth: Dār al-kutub al-ʿilmiyya.

Jazarī (al-). 1998. *Ḥawādith al-zamān wa-wafayāt al-akābir wa-l-aʿyān min abnāʾih*, éd. ʿAbd al-Salām Tadmurī. Ṣaydā-Beyrouth: al-Makatabat al-ʿAṣriyya.

Maqrīzī (al-). 1934-1958. *Kitāb al-Sulūk li-maʿrifa duwal al-mulūk*, éd. M. M. Ziyāda. Le Caire: Maṭbaʿa Dār al-Kutub al-Miṣriyya.

Nuʿaymī (al-). 1990. *Al-Dāris fī Taʾrīkh al-Madāris*, éd. Ibrāhīm Shams al-Dīn. Beyrouth: Dār al-kutub al-ʿilmiyya.

Nuwayrī (al-). 2002. *Nihāya al-arab fī funūn al-adab*, éd. M. ʿA. Shaltūt. Le Caire: Maṭbaʿa Dār al-kutub wa-l-wathāʾiq al-Qawmiyya.

Quatremère, Étienne de. 1837-1845. *Histoire des sultans mamlouks de l'Égypte, écrite en arabe par Taki-eddin-Ahmed-Makrizi*. trad. et annotation É. Quatremère. Paris: Oriental Translation Fund of Great Britain and Ireland.

Ṣafadī (al-). 1998. *Aʿyān al-ʿaṣr wa aʿwān al-naṣr*, Beyrouth: Dār al-fikr.

——. 1962-2004. *Wāfī bi-l-wafāyat*, Berlin, Klaus Schwarz Verlag.

Visit to the holy places of Egypt, Sinai, Palestine and Syria in 1384 by Frescobaldi, Gucci and Sigoli, trad. et annotation T. Bellorini, E. Hoade et B. Bagatt. Jérusalem: Franciscan Press. 1948.

Yūnīnī (al-). 1954-1961. *Dhayl miʾāt al-zamān*. Hyderabad: Dairatu'l-Maʿarifi'l-Osmania (Osmania Oriental Publications Bureau).

Yūnīnī (al-). 1998. *Dhayl miʾāt al-zamān*, éd. et trad. ang. L. Guo. Leyde: Brill.

Zāhirī (al-). 1950. *La zubda kachf al-Mamālik de Khalīl az-Zāhirī*, éd. J. Gaulmier. Beyrouth: Institut français de Damas.

Études

Ashtor, E. 1949. Prix et salaires à l'époque mamlouk: Une étude sur l'état économique de l'Égypte et de la Syrie à la fin du Moyen Âge. *Revue des études islamiques* 17: 49-94.

——. 1961. L'évolution des prix dans le Proche-Orient à la basse-époque. *Journal of Economic and Social History of the Orient* 4 : 15-46.

——. 1963. Matériaux pour l'histoire des prix dans l'Égypte médiévale. *Journal of Economic and Social History of the Orient* 6: 158-189.

——. 1964. La recherche des prix dans l'Orient médiéval: Sources, méthodes et problèmes. *Studia Islamica* 21: 101-144.

——. 1968. Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval. » *Annales: Économies, sociétés, civilisations* 23, 5: 1017-1053.

——. 1969. *Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval*. Paris: S.E.V.P.E.N.

——. 1982. *Levantine Weights and Standard Parcels: A Contribution to the Metrology of the Later Middle Ages. Bulletin of the School of Oriental and African Studies* 45/3: 471-488.

Atassi, S. 1984. *Damas à la fin de l'époque mamelouke. Éléments de topographie historique et religieuse*. Thèse de doctorat de l'université Lumière-Lyon II.

Bakhit, Adnan M. 1982. *The Ottoman Province of Damascus in the 16th century.* Beyrouth: Librairie du Liban.

Baldick, J. 2000, Uways b. Ḳaranī. Dans *Encyclopédie de l'Islam*. 2e édition. Leyde: Brill. 10: 958

——. 2000, Uwaysiyya. Dans *Encyclopédie de l'Islam*. 2e édition. Leyde: Brill. 10: 958

Barthélémy, A. 1935-1969. *Dictionnaire Arabe-Français*. Paris: Paul Geuthner.

Bianquis, A.-M. 1993: La Ghouta un paradis entre montagne et steppe. Dans *Damas: miroir brisé d'un Orient arabe*. Paris: Autrement: 18-33.

Bjorkman, W, 1991. *Maks.* Dans *Encyclopédie de l'Islam*. 2e édition. Leyde: Brill. 6: 178-180.

Cahen, Cl.1975. *Aperçu sur les impôts du sol en Syrie au Moyen Âge*. *Journal of Economic and Social History of the Orient* 18: 233-244.

——. 1977. *Ḍarība*. Dans *Encyclopédie de l'Islam*. 2e édition.Leyde: Brill. 2: 146-148.

——. 1978. *Kharādj*. Dans *Encyclopédie de l'Islam*. 2e édition. Leyde: Brill. 4: 1062-1066.

Chapoutot-Remadi, M. 1993. *Liens et relations au sein de l'élite mamluke sous les premiers sultans bahrides, 648/1250-741/1340*. thèse de l'université d'Aix-Marseille I.

David, J.-Cl. 1993. La cuisine, manger à Damas. Dans *Damas: miroir brisé d'un Orient arabe*. Paris: Autrement: 207-218.

Denoix, S. 1992. *Décrire Le Caire. Fusṭāṭ-Miṣr d'après Ibn Duqmāq et Maqrīzī.* Le Caire: Institut français d'archéologie orientale.

Dozy, R. P. 1881. *Supplément aux dictionnaires arabes.* Leyde: Brill (réimpression 1991. Beirut: Librairie du Liban).

Dussaud, R. 1927. *Topographie historique de la Syrie antiques et médiévale*. Paris: Paul Geuthner.

Élisséeff, N. 1956. Corporations de Damas sous Nūr al-dīn: matériaux pour une topographie économique de Damas au xiie siècle. *Arabica* 3: 61-79.

——. 1967. *Nūr ad-dīn. Un grand prince musulman de Syrie au temps des Croisades (511-569 H./1118-1174)*. Damas: Institut français de Damas.

——. 1977. Ghūṭa. Dans *Encyclopédie de l'Islam*. 2e édition. Leyde: Brill: 1131-1132.

Eychenne, M. 2012. Toponymie et résidences urbaines à Damas au xive siècle. Usages et appropriation du patrimoine ayyoubide au début de l'époque mamelouke. Dans *Damas médiévale et ottomane. Histoire urbaine, société et culture matérielle, Bulletin d'Études Orientales 61.* éd. M. Eychenne et M. Boqvist : 245-270.

Fenoyl (éd.), R. de. 1980. *Plantes d'Égypte, par Prosper Alpin, 1581-1584*. Le Caire: Institut français d'archéologie orientale.

Gaudefroy-Demombynes M. 1923. *La Syrie à l'époque des Mamelouks*. Paris: Paul Geuthner.

Geoffroy, É. 1995. *Le soufisme en Égypte et en Syrie sous les derniers Mamelouks et les premiers Ottomans : Orientations spirituelles et enjeux culturels*, Damas: Institut français de Damas.

Guo, L. 1998. *Early Mamluk Syrian Historiography: Al-Yunīnī's Dhayl Mirʾāt al-Zamān*. Leyde: Brill.

Haarmann, U. 1974. L'édition de la chronique mamelouke syrienne de Shams ad-Dīn Muḥammad al-Jazarī. *Bulletin d'Études Orientales* 27: 195-203.

Hafteh, G. 2012. The Garden Culture of Damascus. New observations based on the accounts of ʿAbd Allāh al-Badrī (d. 894/1498) and Ibn Kannān al-Ṣāliḥī (d. 1135/1740).

Dans *Damas médiévale et ottomane. Histoire urbaine, société et culture matérielle, Bulletin d'Études Orientales* 61. éd. M. Eychenne et M. Boqvist : 297-325.
Hinz, W. 1955. *Islamische Maße und Gewichte umgerechnet ins metrische System*. Leyde.
Kurd ʿAlī, M. 1952. *Ghuṭāṭ Dimashq*. Dans MMIA.
Levanoni, A. 2005. Food and Cooking during the Mamluk Era: Social and Political Implications. *Mamlūk Studies Review* 9, 2: 201-222.
Loiseau, J. 2010. *Reconstruire la maison du sultan. Ruine et recomposition de l'ordre urbain (1350-1450).* Le Caire: Institut français d'archéologie orientale.
Mansouri, T. 2005. Transport et consommation de la glace alimentaire/*thalg* en Égypte au temps des Mamelouks. *Revue tunisienne de sciences sociales* 129: 149-162.
Mantran, R. et Sauvaget, J. 1951. *Règlements fiscaux ottomans. Les provinces syriennes*. Damas: Institut français de Damas.
Marino, B. et Meier, A. 2012. L'eau à Damas et dans son environnement rural au XVIII^e siècle. Règles, pratiques et conflits. Dans *Damas médiévale et ottomane. Histoire urbaine, société et culture matérielle, Bulletin d'Études Orientales* 61. éd. M. Eychenne et M. Boqvist : 363-428.
Michaud, H. F. et Poujoulat, J.-J.-F. 1835. Correspondance d'Orient, 1830-1831. Bruxelles : J. P. Meline.
Munajjid, S. 1948. Dār al-Biṭṭīkh bi-Dimashq. *al-Mashriq* 42: 355-357.
Nasrallah, N. 2007. *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century* Baghdadi Cookbook. Leyde-Boston: Brill.
Pamuk, Ş. 2000. *A Monetary History of the Ottoman Empire*. Cambridge: Cambridge University Press.
Pellat, C. 1979. Le « calendrier agricole » de Qalqashandī. *Annales Islamologiques* 15: 165-185.
——. 1986. Introduction. Dans *Cinq calendriers égyptiens*. éd. Charles Pellat. Le Caire: Institut français d'archéologie orientale.
Rabbat, N. 1988. Muqaddima li-dirāsat taṭawwur al-sūq li madīnat Dimashq min al-qarn al-sābiʿ hatta al-qarn al-tāsiʿ ʿashar al-miladī. *Annales Archéologiques Arabes Syriennes* 38-39: 75-104.
——. 2012. Ideal-Type and Urban History: The Development of the Suq in Damascus. Dans *Bazar in the Islamic City*, éd. M. Gharipour. Le Caire: American University of Cairo: 51-74.
Rabie, H. M. 1972. *The Financial System of Egypt, A.H. 564-741/A.D. 1169-1341*. Londres: Oxford University Press.
Raymond, A. et Wiet, G. 1979. *Les marchés du Caire. Traduction annotée du texte de Maqrīzī.* Le Caire: Institut français d'archéologie orientale.
Raymond, A. 1987. Les rapports villes-campagnes dans les pays arabes à l'époque ottomane (XVI^e-XVIII^e siècles). Dans *Terroirs et sociétés au Maghreb et au Moyen-Orient.* éd. B. Cannon. Lyon: 19-23.
Sauvaget, J. 1932, 1933, 1947-1948. Décrets mamelouks de Syrie. *Bulletin d'Études Orientales* 2; 3; 12: 1-52; 1-29; 5-60.
Sauvaire, H. 1883-1888. *Matériaux pour servir à l'histoire de la numismatique et de la métrologie musulmanes*. Paris: Imprimerie nationale.
Sublet, J. 1976. Le séquestre sur les jardins de la Ghouta (Damas 666/1267). *Studia Islamica* 43: 81-86.

Thoumin, R. 1934. Notes sur l'aménagement et la distribution des eaux à Damas et dans sa Ghouta. *Bulletin d'Études Orientales* 4: 1-26.

Tresse, R. 1929. L'irrigation dans la Ghouta de Damas. *Revue des études islamiques* 3: 461-574.

Van Steenbergen, J. 2001. The Amir Qawṣūn : Statesman or courtier ? (720-741 AH./ 1320-1341 AD. Dans *Egypt and Syria in the Fatimid, Ayyubid and Mamluk Eras*, éd. U. Vermeulen et J. Van Steenbergen. III. Leuven: Peeters: 449-466.

Vigouroux, É. 2011. *Damas après Tamerlan. Étude historique et archéologique d'une renaissance (1401-1481).* thèse de doctorat de l'université Paris IV-Panthéon Sorbonne.

Wehr, H. *A Dictionary of Modern Written Arabic.* 3e édition. Beyrouth: Librairie du Liban. 1980.

Wiet, G. 1962. Le traité des famines de Maqrīzī. *Journal of Economic and Social History of the Orient* 5: 1-90.

Yaḥyā, F. 1979. *Inventaire archéologique des caravansérail de Damas*. thèse de l'université d'Aix-en-Provence.

Zayyāt, H. 1929. Dūr al-Biṭṭīkh bi-Baghdād wa Dimashq fī ʿahdi l-ʿAbbāsiyyīn. *al-Mashriq* 27: 761-764.

——. 1937. Tuffāḥ Dimashq (Les pommes de Damas). *al-Mashriq* 35: 29-32.

——. 1937. Mishmish Dimashq (Les abricots de Damas). *al-Mashriq* 35: 365-369.

Ziadeh, N. 1953. *Urban life in Syria under the early Mamluks.* Beyrouth: American University of Beirut.