



Les Hawakir de Qousseir, jardins potagers et cultures maraîchères dans un village de Syrie centrale

Thierry Boissière

► To cite this version:

Thierry Boissière. Les Hawakir de Qousseir, jardins potagers et cultures maraîchères dans un village de Syrie centrale. Bulletin d'Etudes Orientales, 1995, XLVII. hal-01940115

HAL Id: hal-01940115

<https://hal.science/hal-01940115>

Submitted on 30 Nov 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LES ḤAWĀKĪR DE QOUSSEIR: JARDINS POTAGERS ET CULTURES MARAÎCHÈRES DANS UN VILLAGE DE SYRIE CENTRALE

Author(s): Thierry Boissière

Source: *Bulletin d'études orientales*, T. 47 (1995), pp. 69-80

Published by: [Institut Français du Proche-Orient](#)

Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/41608390>

Accessed: 16/04/2014 11:32

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at <http://www.jstor.org/page/info/about/policies/terms.jsp>

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.



Institut Français du Proche-Orient is collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *Bulletin d'études orientales*.

<http://www.jstor.org>

LES ḤAWĀKĪR DE QOUSSEIR
JARDINS POTAGERS ET CULTURES MARAÎCHÈRES
DANS UN VILLAGE DE SYRIE CENTRALE *

PAR

Thierry BOISSIÈRE
Allocataire de recherche à l'IFEAD
Chercheur associé au GREMO - Maison de l'Orient, Lyon

Cet article s'inscrit dans le cadre d'une recherche ¹ portant sur les jardins maraîchers urbains et péri-urbains des deux grandes villes de Syrie centrale, Homs et Hama ². L'étude de l'organisation socio-professionnelle des jardiniers de ces zones maraîchères ainsi que des multiples liens et réseaux économiques, sociaux et culturels qui les rattachent à la ville et qui en font un milieu professionnel original à la fois rural et urbain, devrait faciliter, à terme, une analyse plus générale de la société citadine, de ses valeurs et de ses mutations.

Cependant, il était important de trouver, dans le monde rural, un élément de comparaison avec cette étude urbaine. Se posaient en effet les questions de la place du maraîchage dans une société rurale, de l'éventuelle présence d'un milieu professionnel de jardiniers distinct de celui des agriculteurs, de l'usage qu'il est fait de jardins maraîchers dans une société essentiellement céréalière ...

Nous avons choisi Qousseir, principale agglomération d'une plaine agricole traversée par l'Oronte, prolongement syrien de la Békaa libanaise. Ce choix se justifiait simplement par la situation géographique de cette petite ville (située comme Homs et Hama dans la haute vallée de l'Oronte, à une vingtaine de kilomètres au sud-ouest de Homs) et par l'importance du maraîchage et de l'arboriculture dans l'économie régionale. Nous pensions ainsi y trouver l'équivalent villageois des jardins maraîchers urbains, étroitement associés à l'espace de l'agglomération. En réalité, dès nos premières investigations à Qousseir, ainsi que dans les villages alentours, il est apparu que de tels jardins maraîchers, ayant effectivement existé bien que sous une forme modeste, avaient pratiquement disparu depuis une vingtaine d'années, laissant la place à de vastes ensembles maraîchers en plein champs, éloignés de la localité. Toutefois, les quelques données que nous avons alors pu recueillir sur ce que furent ces jardins, appelés *ḥākūra* (pl. : *ḥawākīr*), sur leur situation passée dans l'économie villageoise et sur leurs liens éventuels avec les nouvelles zones maraîchères, nous encouragèrent à en approfondir l'étude.

* La transcription des termes arabes relevant de la langue parlée est celle établie par l'auteur.

1. Doctorat d'ethnologie (Université Lyon 2) effectué sous la direction de Messieurs B. Vernier (EHESS-Université Lyon 2) et J. Métral (GREMO-Université Lyon 2).

2. Quelque 1 000 hectares de jardins à Homs et 300 hectares à Hama.

C'est une partie des résultats de ces enquêtes, effectuées pendant l'hiver 1991-1992³ auprès d'une trentaine d'informateurs, des services municipaux et du syndicat des paysans de Qousseir, que nous voudrions exposer dans cet article.

— Nous tenterons de présenter les principales étapes qui marquèrent, de la fin du XIX^e aux années 70, l'évolution puis la disparition de ces *ḥawākīr*. Nous définirons ainsi la place de ces jardins potagers et de leurs productions dans une communauté d'agriculteurs plus accoutumés aux grandes surfaces céréalières qu'aux minutieux travaux de l'horticulture. Que furent ces jardins ? Qui les travaillait ? Quelle place et quelle importance avaient-ils dans l'économie et la société villageoise ?

— À travers l'étude de ces jardins, nous esquisserons une petite histoire de la valeur sociale des produits maraîchers dans une communauté rurale de Syrie centrale.

— Nous tenterons enfin brièvement d'établir de quelle manière la culture maraîchère et arboricole déserta le village pour investir des surfaces agricoles traditionnelle-ment consacrées aux céréales.

1 — LES *ḤAWĀKĪR* DOMESTIQUES, UNE HORTICULTURE AU FÉMININ

1.1. — *Qu'est-ce qu'une ḥākūra ?*

À Qousseir⁴, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, seules existaient les *ḥawākīr* associées à des habitations. Il s'agissait de jardins potagers⁵ de petite taille, excédant rarement le demi-hectare et entourés d'un mur de terre séchée (*lēben*), ou plus sommairement d'une haie d'épines. Aménagés dans les fossés d'extraction de la terre (*maḥfāra*) ayant servi à la construction des maisons, ils étaient de fait plus bas que le niveau de la rue. Plantés de quelques légumes (salades, oignons et aulx) et, en bordure, d'arbres fruitiers (figuiers, noyers, oliviers, mûriers), ils formaient ainsi les seuls lieux arborés dans un paysage de plaine céréalière (orge, blé et maïs⁶) longtemps marquée par un système de redistribution annuelle des terres communautaires⁷ qui interdisait tout investissement arboricole individualisé.

3. Grâce à une bourse du CERMOC (Amman - Beyrouth).

4. Village de 4 500 habitants en 1945 (*Syrie, répertoire alphabétique des noms de lieux habités*, Service Géographique des Forces Françaises du Levant, août 1945, p. 156) comptant alors à peu près 30 % de chrétiens. La grande majorité de la population était des paysans et des *bāṭūlīn* (paysans sans terres, hommes à tout faire). Il existait aussi une minorité d'artisans (forgerons, menuisiers, tisserands) et de commerçants (drapiers, épiciers, négociants en céréales, vendeurs ambulants). La présence d'un petit souk en faisait déjà un centre régional. Actuellement, petite ville de 30 000 habitants, centre administratif et économique, comptant 10 % de chrétiens. Ces derniers chiffres sont fournis par la mairie.

5. Cf. Descriptions d'André Latron (1936), *La vie rurale en Syrie et au Liban, étude d'économie sociale*, Beyrouth, p. 190 et p. 200, qui parle indifféremment de *ḥawākīr* et de *baskī* ; Wolf-Dieter Hütteroth et Kamal Abdulfattah (1977), *Historical Geography of Palestine, Transjordan and Southern Syria in the Late 16th Century*, Erlangen, p. 32 ; James Reilly (1990), « Properties around Damascus in the nineteenth century », in *Arabica*, tome XXXVII, p. 96.

6. L'orge et le blé cultivés en hiver, le maïs en été.

7. Il s'agit du système *mušā'*, très répandu au Moyen-Orient jusqu'à la Seconde Guerre (cf. André Latron, 1936, *op. cit.*, p. 187-190 ; Jacques Weulersse (1946), *Paysans de Syrie et du Proche-Orient*, Paris, Gallimard, p. 99-109). À Qousseir, il ne prit vraiment fin qu'avec le démembrement des terres entre 1946 et 1951 (A. Naaman, 1951, *Le pays de Homs, Étude d'économie agricole*, dactylog., p. 95). La terre, qu'elle fût irriguée ou non, était divisée en quote-parts appartenant alors à quelque 200 familles. Quant aux *ḥawākīr*, faisant l'objet d'un droit individuel de propriété (comme les vignobles), elles en étaient exclues. Notons que dans la région, seuls les villages de Qousseir et de Rablé appartenaient à leurs habitants, tous les autres étant propriétés de notables homsiotes (A. Naaman, *op. cit.*, p. 91).

Au nombre d'une trentaine, représentant une dizaine d'hectares au total, ils se trouvaient groupés le long d'un petit canal qui, alimenté par les eaux d'une source abondante, 'ayn al-Suḥné⁸, traversait le quart sud-ouest du village (voir carte p. 80). L'élément déterminant pour la possession d'une *ḥākūra* domestique était la proximité du lieu d'habitation par rapport à ce canal. Comme le soulignent tous les informateurs, une *ḥākūra* était une simple occasion dont riches ou pauvres ne manquaient pas de profiter : un canal passant devant la maison, pourquoi ne pas utiliser un peu de cette eau qui courait pour cultiver quelques légumes et fruits ? Cette utilisation de l'eau se faisait généralement à la sauvette, souvent la nuit, en dehors de tout droit d'eau établi ; on pratiquait à la houe une petite ouverture dans le canal, l'eau détournée inondait en quelques minutes le jardin et l'ouverture était aussitôt camouflée. Si le gardien des eaux (*šāwī*) ou un agriculteur dont c'était le tour d'eau ('*addān*)⁹ passaient par là, que pouvaient-ils dire pour si peu d'eau volée ? En revanche, en période de sécheresse, des disputes pouvaient éclater, rendant alors précaire l'exploitation de ces potagers.

1.2. — Des jardins, des maisons et des femmes

Ces *ḥawākīr* formaient donc une manière d'arrière-cour potagère, souvent séparée de la cour centrale autour de laquelle se distribuaient les pièces d'habitation, la cuisine et les réserves, par un mur de terre et une porte de bois : quelques mètres carrés de légumes et de fruits à portée de main de la ménagère. L'entretien de la *ḥākūra* était en effet un travail essentiellement féminin, pour lequel l'homme, occupé à labourer parfois des dizaines d'hectares d'open-field, n'avait pas de temps à consacrer. Il affichait d'ailleurs à l'égard de ce travail économe, méticuleux, presque délictueux, le mépris du grand laboureur d'espace.

Désherber, sarcler, planter, irriguer, entretenir les planches, récolter fruits et légumes selon les besoins du jour et la saison..., autant de menues tâches accomplies de façon discontinue, par petites séquences intercalées entre d'autres travaux domestiques et ne demandant guère plus d'une heure ou deux par jour.

En fait de légumes, on n'y cultivait que des salades et les accompagnements (l'ail et l'oignon) indispensables à une alimentation constituée pour l'essentiel de céréales (avec lesquelles on fabriquait le *burgul*¹⁰ et le pain¹¹), de laitages (lait, boules de fromage appelé *šinglīš*), d'œufs, de lentilles, de mélasse de raisin (*dēbes 'anab*), de navets et, plus exceptionnellement, de viande¹² et de poissons d'eau douce.

8. Source située à 9 kilomètres au sud-est de Qousseir, aux pieds de l'anti-Liban et participant au réseau d'irrigation par sources utilisé, dans cette région, sur la berge est de l'Oronte. Cf. à ce sujet F. et J. Métral (1990), « Irrigations sur l'Oronte à la veille de la motorisation », in B. Geyer éd., *Techniques et pratiques hydro-agricoles traditionnelles en domaine irrigué*, Paris, L. Geuthner, p. 398-402.

9. Le canal irriguait ensuite des terres agricoles situées à l'ouest du village.

10. Le *burgul* (blé concassé), plat d'accompagnement, était aussi à la base d'une soupe appelée *kašak* : le *burgul* trempé pendant quinze jours dans du lait caillé devenait aigre et pâteux. Il était durci au soleil, moulu et ainsi transformé en farine. Pour être consommée, celle-ci était diluée dans de l'eau chaude. À cette soupe, on pouvait rajouter des lentilles, de l'ail, des œufs ou de la viande. Une autre soupe, appelée *labaniyyé*, était faite à partir de lait coupé d'eau (*šanin*) dans lequel on bouillait et écrasait du maïs.

11. À base de farine de maïs.

12. La viande de mouton faisait et fait encore partie des repas de fête ou de réception. L'excédent de viande dégagé de ces occasions était séché, haché et cuit au feu. La viande était ensuite stockée avec sa graisse dans une grande jarre où elle se durcissait et se conservait ainsi de longs mois. Elle était alors appelée *lahmé ḥamisé*.

La *ḥākūra* était donc le lieu d'une petite production domestique inclus dans l'espace clos et protégé de la maison. Il ne s'en différenciait pas. Sa gestion appartenait, au même titre que le reste de la maison, aux femmes. Ainsi leur étaient dévolus le jardin potager étroit, clos et ombragé, les fruits et légumes, l'humide "clandestin", un minutieux travail solitaire d'intérieur proche de l'alchimie de la cuisine ; aux hommes, les champs vastes et ouverts sous le soleil (terres *šamsiyyé*), les céréales, le sec, un travail agricole extérieur, laborieux, violent et prodigue, accompli souvent en groupe d'associés ¹³.

Appartenant à l'aire féminine, essentiellement liés à la cuisine et à ses besoins quotidiens, à la consommation domestique immédiate, les fruits et surtout les légumes d'une *ḥākūra* n'étaient pas cultivés dans un souci de rentabilité. Ils n'étaient donc pas destinés à la vente ¹⁴, mais participaient, comme nous allons le voir, à un système de dons et d'échanges impliquant, de diverses façons, la famille élargie et une certaine clientèle.

1.3. — Échanges, dons et services

À une époque de rareté des produits maraîchers, ceux-ci n'étant pas cultivés en quantité suffisante dans le village et la région et faiblement importés du marché de Homs, posséder une *ḥākūra* était chose appréciable tant d'un point de vue économique ¹⁵ que social.

1.3.1. La première destination des produits d'une *ḥākūra* domestique était, bien entendu, l'unité familiale qui vivait à ses côtés et l'exploitait. Toutefois, lorsqu'un excédent de produits apparaissait, il était distribué aux membres de la famille élargie n'ayant pas de *ḥākūra*. Cette distribution n'avait pas un caractère systématique et régulier et concernait, en plus des fruits et légumes du potager, un ensemble plus vaste de produits que l'on ne vendait pas (que l'on ne pouvait donc acheter) : le lait et le fromage, petites productions domestiques ¹⁶, étaient réservés à la consommation familiale et à la distribution, mais ne pouvaient faire l'objet d'une vente (« honte à celui qui fait sortir quelque chose de sa maison et le vend ! » ¹⁷), de même que les galettes de bouses de vaches (*zabal*), le bois de vigne et les

13. Il reste bien sûr à nuancer cette division. Il arrivait que l'homme s'occupât "en passant" du jardin domestique, mais dans ce cas, il s'agissait pour lui d'une détente, d'un jeu auquel il s'essayait : il ne s'occupait pas *du* jardin, mais s'occupait *dans* le jardin ; de même que les femmes participaient à certains travaux extérieurs, notamment aux moissons et aux battages, périodes où la demande de main-d'œuvre était forte. Par ailleurs, une partie des terres du village était irriguée (terres *saqī*) pour la culture du maïs, des lentilles, des navets et parfois du blé et travaillée par des hommes qui avaient donc, eux aussi, leur domaine "humide". Toutefois, nous le verrons plus loin, cette irrigation sur grande surface nécessitait d'autres techniques et d'autres efforts en d'autres proportions. De plus, l'accès à l'eau se faisait, en principe, en toute légalité, selon un tour d'eau précis ('*addān*) et non à la sauvette, comme dans le cas des jardins domestiques.

14. Il existait par contre un ou deux marchands de légumes qui, les achetant à Homs, les revendaient à Qousseir sur des charrettes. Ces gens-là, bien que villageois, n'étaient pas des agriculteurs et n'avaient pas d'autre source de revenus.

15. Une famille moyenne d'agriculteurs pouvait disposer, en plus de ses parts dans les terres *ba'al* (non irriguées) et *saqī* (irriguées) du village distribuées selon le système *mušā'*, d'une *ḥākūra*, d'un peu de bétail et de volaille et de quelques pieds de vigne en pleine propriété (ouest et sud-ouest du village). Ceux-ci avaient leur importance dans l'économie domestique, fournissant la mélasse de raisin, le jus de raisin acide ('*asir hasrum*), les feuilles de vigne destinées à être farcies (*yabraq*), le raisin de table, le raisin pour l'arak (dans le seul cas de chrétiens, bien entendu) et enfin les branchages calibrés (40 cm) à la hache et appréciés comme combustible lent.

16. Très différentes, par exemple, de la grande production céréalière monétisée où les transactions se faisaient en *maša* (16 à 18 kg) ou en *šumbul* (200 kg).

17. « '*Aib iḍa wāhed ṭala' šī min baythu ū bā'a !* »

feuilles de maïs séchées qui étaient, en quelque sorte, des déchets, des rebuts qu'il suffisait de ramasser dans son champs ou sa vigne. Aucun de ces produits n'était, dans l'échelle de valeur de l'agriculteur, le résultat d'un véritable labeur. En quelque sorte offert par Dieu et la nature, parfois au prix de légères infractions (cas de l'irrigation clandestine des *hawākīr*), il aurait été indigne d'en fixer le prix et de les vendre. Ces produits, peu nombreux, étaient considérés comme une superfluité et n'étaient pas accessibles à tous (tout le monde ne possédait pas de vaches, de vignes ou de potager). En faire profiter son entourage, faire ainsi preuve de générosité, permettait, outre le fait de s'attirer la prospérité ¹⁸ (*baraka*), d'obtenir certains des produits dont on ne disposait pas soi-même.

Présentés, en effet, comme des offres sans contrepartie, il s'agissait bien, en fait, d'échanges. Telle tante ne possédant pas de bétail pouvait obtenir, de sa nièce qui ne disposait pas de *hākūra*, du combustible (bouses de vaches) contre un ou deux *raṭl-s* ¹⁹ d'oignons, même si ceux-ci étaient donnés au printemps et les galettes de combustible au cours de l'hiver qui suivait. Il n'existait aucun système d'équivalence, les quantités échangées dépendant avant tout de l'importance des surplus une fois prélevé ce qui était nécessaire aux besoins de la branche familiale donatrice, mais aussi des besoins du donataire. Celui-ci devant, par exemple, faire face à un hiver plus rigoureux que prévu, obtenait plus de galettes de bouses qu'il n'avait donné de légumes pendant l'été. Ce qui importait ici, ce n'était pas un strict équilibre dans l'échange, mais la confirmation et le bon fonctionnement *des liens de solidarité à l'intérieur d'une famille* ²⁰.

1.3.2. Il était fréquent que les excédents permettent aussi une distribution plus large et franchissent ainsi les limites de la famille. Lorsque cela était le cas (on nous a ainsi parlé d'importantes récoltes de mûres et d'aulx que l'on entassait dans une pièce de la maison), ces produits n'étaient pas distribués au hasard. Ils étaient destinés à la clientèle de la famille donatrice, essentiellement à ceux que l'on appelait alors les *bātūlīn*, travailleurs sans terre et qui pouvaient représenter, au début du siècle, un bon tiers des familles de Qousseir. Ils étaient liés à la famille donatrice par des liens de proximité (même quartier), mais surtout par les travaux que les hommes effectuaient en tant que valets (*aḡīr-s*) ou ouvriers agricoles sur les terres de cette famille. Il n'était alors pas question d'échanges de produits, mais de *dons de produits contre des services*. Dans la majorité des cas, ceux-ci ne concernaient que les femmes. Elles étaient sollicitées pour réparer les dégâts occasionnés chaque année par les pluies et la neige sur les terrasses et les murs d'habitation en pisé. De même faisait-on appel à elles lorsqu'il s'agissait de remplacer pour quelques jours dans ses tâches quotidiennes la maîtresse de maison malade ou encore de préparer le *burgul*. Elles représentaient ainsi une réserve de main-d'œuvre proche et disponible en permanence qu'il convenait de fidéliser. Les surplus de fruits et légumes ne représentaient qu'une partie de ce qu'obtenaient ces familles de *bātūlīn* tout au long de l'année puisqu'elles recevaient aussi du lait ou du bois, parfois même quelques plats cuisinés à l'occasion des fêtes religieuses. Mais dans tous les cas, on veillait à ce que la quantité de produits "offerts" soit aussi proportionnelle que

18. Cette *baraka* était supposée toucher non pas, de manière indéterminée, l'ensemble de la production de la famille donatrice ou la famille elle-même, mais, de façon précise, le jardin ou la vache dont provenait le produit "offert".

19. Un *raṭl* : 3 kilos.

20. Nous faisons donc ici la distinction entre *l'échange*, qui n'appelle pas, dans notre cas, de calcul mercantile précis dans une contrepartie pouvant être longuement différée et le *troc* qui rend nécessaire un équivalent de valeur entre produits troqués et cela dans un court intervalle de temps.

possible aux journées de travail reçues. Ce souci d'équilibre a d'ailleurs perduré jusqu'à nos jours (1992), ces "services de quartier" étant désormais rétribués en livres syriennes sur une base fixe.

1.3.3. Stimulant les liens de solidarité familiale et permettant de mobiliser une indispensable main-d'œuvre féminine (pendant de la main-d'œuvre masculine opérant dans le domaine de l'agriculture), l'ensemble de ces prestations participait au fonctionnement de véritables réseaux féminins qui eux-mêmes renforçaient quotidiennement le poids social et économique des familles d'agriculteurs. La *ḥākūra* y intervenait à la mesure de ses excédents, sans bien sûr en constituer le principe premier, puisque de semblables réseaux existaient avec autant de force au sein de familles et de quartiers dépourvus de jardins. Elle semble cependant avoir occupé une place privilégiée chez les familles en possédant. Superflu (*luqmé 'an šabā'a*, la "bouchée superflue" que l'on mange une fois rassasié) donné par le heureux hasard d'une situation géographique, elle constituait ce petit avantage qui permettait de jouer avec un peu plus de liberté que d'autres familles de Qousseir avec les imprévus de l'économie agricole et de disposer ainsi d'une plus grande marge de manœuvre dans le jeu social d'un quartier et même du village.

2 — LA *ḤĀKŪRA* EXTRA-DOMESTIQUE ET LES PRÉMISSSES D'UNE INVERSION

2.1. — *Lorsque le fossé devient jardin*

C'est à la fin du XIX^e siècle que commencèrent à être aménagées, parallèlement aux *ḥawākīr* domestiques, des *ḥawākīr* extérieures à ce domaine clos et réservé de la maison. Elles seront au nombre de quatre ou cinq au début des années 50. De surface sensiblement plus grande que celle des *ḥawākīr* domestiques (jusqu'à 1 hectare), elles avaient été créées, dans le village même, à l'initiative de familles d'agriculteurs que leur éloignement du canal avait frustré de *ḥākūra* domestique et qui avaient ainsi ressenti la nécessité de se doter d'un accès direct à des produits maraîchers plus variés, nous le verrons, que ceux cultivés dans les *ḥawākīr* domestiques. Ainsi, bien que peu considérées par les hommes, les *ḥawākīr* n'en semblent pas moins avoir constitué un élément suffisamment important dans la stratégie économique des familles villageoises pour que quelques-unes aient décidé d'investir temps, autorité et argent afin de se doter de ce dont leur situation géographique ne leur avait pas permis de disposer.

Distantes donc de la maison de leurs propriétaires, parfois même situées dans un quartier éloigné où elles pouvaient subir vols et dégradations, ces *ḥawākīr* présentaient la nouveauté d'être travaillées par des hommes, jardiniers professionnels homsiotes ou, occasionnellement, hommes de la famille propriétaire. Dans le premier cas, le jardin était loué à l'année contre la moitié des récoltes. L'exploitant était libre de consommer ou de vendre l'autre moitié pour son propre compte. Il disposait enfin d'une part d'eau prélevée sur le tour d'irrigation du propriétaire, au moment où celui-ci irriguait.

Prenons l'exemple de la plus connue des *ḥawākīr* de Qousseir, la "Grande *Ḥākūra*". Au XIX^e siècle, l'actuelle gare des micro-bus était un vaste fossé abandonné par les villageois, inondé en hiver et utilisé quelques semaines chaque été par des bédouins, les *Slib* ²¹, qui y parquaient leurs bêtes. Le fossé était alors familièrement appelé *ḡurat al-Slib*, le trou des *Slib*. En 1860 toutefois, trois grandes familles de Qousseir, dont une chrétienne, s'appro-

21. Ils étaient associés avec certaines familles de Qousseir dans l'élevage d'ovins.

prièrent le fossé et l'aménagèrent en *ḥākūra*. Leur position dominante ²² dans le village leur permit en effet de mettre la main sur cet espace, de toute façon sans propriétaire, qu'elles divisèrent en trois parts égales. Elles le protégèrent d'un mur et le confièrent à un jardinier homsiote ²³ qui réunissait par son travail les trois parts. Le jardin était cependant irrigué en trois périodes distinctes, chacune d'elles correspondant au tour d'eau de l'un des propriétaires.

2.2. — *L'immigration des jardiniers professionnels de Homs*

2.2.1. Ces jardiniers homsiotes, présents donc à Qousseir dès la fin du siècle dernier, ont été nombreux, des années 20 aux années 50, à venir travailler ces jardins, mais aussi ceux de localités voisines (comme al-Mūḥ). Ces décennies correspondraient, à Homs, à une période de relative surpopulation dans les jardins, mais aussi de crise de l'artisanat traditionnel. Des jardiniers expulsés de leur jardin et n'ayant pas pu se réinstaller dans la zone maraîchère ou en ville, ou encore de jeunes jardiniers de familles nombreuses dans l'attente d'une succession ou d'un contrat dans un jardin de Homs, venaient donc dans la région de Qousseir, encouragés par les propriétaires de *ḥākūra* qui recherchaient leur savoir-faire technique. Les années 50 ont été celles du déclin des *ḥawākīr* extra-domestiques (nous verrons les causes de ce déclin plus loin) et furent également marquées par le début de la phase industrielle de Homs et donc de nouvelles possibilités de travail. Ces deux phénomènes contribuèrent au départ des jardiniers de la région.

Quoiqu'il en soit, les jardiniers homsiotes qui venaient travailler les jardins dans les années 20-50 y demeuraient rarement plus de deux ou trois ans. La vie au village était difficile pour ces citadins et les jardins y étaient petits en comparaison de ceux qu'ils avaient l'habitude d'exploiter à Homs (3 hectares de surface en moyenne à l'époque), donc moins productifs. Ils n'en attendaient aucune fortune, seulement la possibilité de se nourrir. Ces jardins constituaient en quelque sorte un moyen de survivre à une période difficile mais provisoire, que l'on abandonnait donc dès que se présentait une occasion de retourner dans les jardins de Homs.

2.2.2. Le contrat de location du jardin était oral et solennellement prononcé devant témoins dans le *manzūl* (pièce de réception) de l'un des *maḥātīr*. Le propriétaire s'engageait à donner la terre au jardinier pendant une année et à lui fournir l'eau, contre la moitié des récoltes ²⁴. Au jardinier de s'occuper de la réparation des canaux d'irrigation. Si le propriétaire était satisfait, le contrat pouvait naturellement être renouvelé l'année suivante, mais les jardiniers portaient généralement d'eux-mêmes.

22. Fortes en bras et riches en terres agricoles. Voici, par exemple, ce que possédait l'une de ces trois familles dans les années 20 : 10 hectares de terres *saqī* et 25 hectares de terres *ba'al*, ainsi qu'une vingtaine de vaches, mulets et chevaux. Signalons que c'est parmi elles que furent souvent recrutés les *maḥātīr* (sing. *muḥtār*), sorte de maires de village établis par la loi ottomane de 1864. Les musulmans en nommaient deux et les chrétiens un seul. Chacune de ces familles était dirigée par un *ṣayḥ*, au sens libanais de "chef de famille", dont l'autorité et le prestige dans le quartier et même le village étaient importants. Il accordait protection, se portait garant et pouvait s'opposer à un mariage ou le favoriser, intervenant donc dans les stratégies individuelles et familiales.

23. Douze jardiniers homsiotes se sont succédés dans cette *ḥākūra* entre 1920 et 1950.

24. Les jardiniers auraient préféré louer le jardin contre un loyer fixe, mais les propriétaires ont toujours exigé la moitié des récoltes. Pour eux, il s'agissait moins de rentabiliser une terre que de s'offrir un accès immédiat à toutes sortes de légumes et de fruits.

2.2.3. Ces derniers ont, avant tout, été à l'origine d'une importante diversification des produits cultivés dans l'ensemble des *hawākīr*. Ils ont introduit dans leur propre *hākūra* la tomate, le concombre, l'aubergine, l'épinard, le haricot, la blette, le persil, la courge, le poireau, etc., autant de légumes qui n'avaient jamais été cultivés²⁵ avant eux à Qousseir. Avec ces légumes, ils ont aussi amené les techniques appropriées, celles de l'irrigation parcimonieuse²⁶ et adaptée à chaque culture, du plantoir (*maštal*), du repiquage, du respect des distances entre plants, etc. Lorsqu'un "nouveau" légume était expérimenté avec succès dans la *hākūra* d'un Homsiot, on le retrouvait l'année suivante dans de nombreuses *hawākīr* domestiques. Le jardinier était observé "par dessus les murs", imité, consulté, non seulement par les femmes mais aussi par nombre d'agriculteurs, propriétaires de la *hākūra* ou simples curieux qui passaient chaque jour quelques heures à l'ombre des arbres, s'informant sur les plantations en cours²⁷. La situation centrale de ces *hawākīr*, proches du souk, de la grande mosquée et de l'église, devait évidemment contribuer à renforcer leur fréquentation quotidienne. Dans cet apprentissage souvent informel, où la simple curiosité jouait un rôle non négligeable, on reconnaissait au jardinier un statut de spécialiste des cultures intensives, de professionnel (« nous n'étions pas capables d'utiliser ce terrain et d'obtenir de telles récoltes », se souvient un propriétaire), au même titre que l'agriculteur était le spécialiste de l'extensif.

2.2.4. Le jardinier vivait dans la *hākūra* l'été, sous une tente ou une cabane improvisée et louait une chambre chez l'habitant pendant l'hiver, s'il ne rentrait pas à Homs lorsque les pluies inondaient mais aussi fertilisaient²⁸ sa *hākūra*. Une minorité de ses récoltes étaient vendues "à la piastre" pour acheter l'huile, le sel et le sucre, la majorité des légumes et des fruits étant troquée au jour le jour contre des œufs, des céréales et du lait. Des habitants de nombreux quartiers venaient directement dans son jardin ou le trouvaient à l'entrée, assis devant sa production, muni d'une balance. Il passait plus rarement de maison en maison, avec sa production sur une charrette. Des aubergines, des tomates étaient mises dans la balance, avec, comme contrepoids, de l'orge, du blé, ou encore du maïs. On disait alors '*ayn bi 'ayn* (œil pour œil), ou *rās bi rās* (tête pour tête)²⁹. Les légumes pouvaient aussi être

25. Ils étaient cependant, pour nombre d'entre eux, consommés à l'occasion, grâce aux marchands itinérants s'approvisionnant à Homs.

26. Est-il besoin de souligner à quel point ces techniques horticoles minutieuses se différencient de l'agriculture extensive ? Que l'on pense, par exemple, au contraste existant entre les petits canaux d'irrigation des *hawākīr*, détournés par une simple levée de terre effectuée à la *mağrafé* (houe à large lame), et ces canaux de champs au courant dangereux, que l'on ne pouvait détourner qu'à l'aide de plusieurs hommes, en travaillant rapidement dans l'eau jusqu'aux cuisses avec un *merr* (lourde bêche munie d'un appui-pied un peu au-dessus de la lame). Le poids des bêchées de boue étaient alors comparé à celui d'une chèvre crevée ('*anzé fātsé*). La méfiance à l'égard de l'eau est par ailleurs présente dans les propos des agriculteurs. On dit par exemple *galabathu al-may* (l'eau l'a eu) : trop vieux, trop fatigué, il s'est laissé surprendre par une digue qui a cédé sous la force du courant.

27. Un jardinier (80 ans, travaillant actuellement à son compte sur une terre irriguée au bord de l'Oronte) témoigne : « Ils ne savaient pas respecter la bonne distance entre les aubergines, les tomates. En ville [dans les jardins de Homs], nous, on connaissait tout [des légumes], alors qu'à la campagne, ils n'étaient habitués qu'à la culture des céréales et des lentilles. Les gens des environs ont beaucoup appris de moi, ils venaient me regarder, me questionner. »

28. Les habitants du quartier jetaient également leurs ordures ménagères en tas dans un coin de la *hākūra*, qui ainsi étaient utilisées par le jardinier sous forme de compost.

29. Cette dernière expression fait référence aux meilleurs grains, ceux qui se trouvent au-dessus du sac, à sa "tête" en quelque sorte.

échangés, à la pièce, contre pain ou œuf. Toutefois, les salades ³⁰ n'étaient généralement vendues ou troquées que par planches (*maskadé*) ou par rangées (*šūra*) : celui qui en faisait l'acquisition n'était pas obligé d'emporter les salades tout de suite, il pouvait les consommer petit à petit, le jardinier continuant à les entretenir. Ainsi l'exemple de ce jardinier qui obtint une année de rasage de barbe et de cheveux chez un barbier contre une planche de salades !

2.2.5. Avec l'avènement de ces *hawākīr* dans l'exploitation desquelles n'intervenaient que des hommes ³¹, c'est aussi une autre conception du légume qui, discrètement, fit son apparition. Le légume, dans cette société rurale du début du siècle, n'avait, comme nous l'avons vu, qu'une valeur domestique et sociale. Cette conception continua d'ailleurs pour un temps d'être celle des familles propriétaires d'une *hākūra* extra-domestique dont elles recevaient une part des récoltes. À l'inverse, produit à la même époque en grande quantité aux abords de villes comme Homs, Hama ou Damas, le légume y possédait une forte valeur marchande. Le jardinier homsiote de Qousseir cultivait des légumes variés dans le but de les vendre ou de les troquer contre un autre produit de consommation : le légume était ce qui lui permettait de vivre, sa seule source de revenus. De marginal dans la production domestique d'une unité familiale d'agriculteur, il occupait une place centrale et même unique dans celle du jardinier. Restant, au seuil des années 30, encore très minoritaire dans l'ensemble de la production agricole de Qousseir, le légume, en intégrant toutefois, par le biais du jardinier professionnel, l'aire masculine de cette production, devint ainsi un produit quantifié et intégré dans le circuit commercial des échanges monétisés ou du troc ³².

3 — LE LÉGUME HORS LES MURS OU L'INVERSION RÉALISÉE

3.1. — *Les premières tentatives des années 1930*

Plusieurs indices tendent à nous faire considérer les années trente comme un tournant dans la conception socio-culturelle des légumes et de leur exploitation. En effet, c'est à cette époque que plusieurs initiatives personnelles contribuèrent, nous semble-t-il, à préparer le développement des cultures maraîchères hors du village, phénomène qui se produira véritablement au cours des années 1950-1980. Il s'agit à la fois d'un bouleversement de valeur, d'une inversion en quelque sorte, mais aussi d'une prise de conscience des avantages économiques qu'il peut y avoir à produire, pour un agriculteur, des légumes.

La première initiative qu'il nous ait été donné de connaître est celle de l'un des propriétaires de la Grande *Hākūra* qui prit la décision d'écarter de sa parcelle le jardinier qui s'en occupait, de l'exploiter lui-même avec l'aide de ses fils et de vendre les récoltes sur le devant

30 Une *hākūra* pouvait produire, selon un ancien propriétaire, « neuf salades au m², jusqu'à 100 kg d'aubergines, de fèves, de haricots par *dunum* [0,1 hectare] et par récolte, ça pouvait donc être rentable pour quelqu'un qui vivait selon les besoins de l'époque ».

31. De plus, comme pour confirmer cette "masculinisation", la *hākūra* extra-domestique ne se transmettait que par les hommes. Les filles étaient exclues de ce partage, alors qu'elles ne l'étaient pas de celui des terres agricoles : « Ce jardin était dans leurs mains, à eux, les hommes » (témoignage de la fille d'un propriétaire).

32. À Qousseir, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, on pouvait grosso modo distinguer les échanges avec l'extérieur (transactions avec les villes syriennes ou libanaises, ventes de produits agricoles, etc.) qui étaient monétisés et les échanges internes au village qui reposaient de préférence sur le troc, avec un système d'équivalence entre produits échangés, la monnaie restant toutefois l'étalon des valeurs (cf. Latron, 1936, *op. cit.*, p. 46).

de sa porte. Cette décision n'était pas le fait d'un agriculteur dans le besoin mais du chef d'une famille aisée possédant terres et bétail.

Les fruits et les légumes de sa *ḥākūra* devenaient donc sources de revenus, cultivés pour être vendus : ainsi valorisés, il n'était dès lors plus question pour cette famille de les inclure aux diverses prestations décrites précédemment. En acquérant une valeur commerciale, ces produits perdaient du même coup leur valeur sociale.

À cette même époque, de nombreux agriculteurs procédèrent à des contreplants de légumes sur leurs terres irriguées : quelques tomates et courgettes que l'on planta entre les maïs. La production était encore modeste et réservée à la consommation familiale. Pourtant, en 1936, une famille de paysans (mais peut-être n'était-elle pas la seule), qui possédait déjà une *ḥākūra* domestique, planta "pour l'expérience", sur une terre proche de l'Oronte, un hectare de tomates. L'importance de la récolte dépassa toutes leurs espérances. Semble s'être alors posé le problème de l'écoulement d'une telle quantité de tomates : trop nombreuses pour être consommées par la famille seule, même élargie, elles ne pouvaient être distribuées en si grand nombre. Les dons ne concernaient en effet que des produits en quantités limitées. Dans ce cas précis, où l'on avait affaire à plusieurs tonnes de tomates, une telle distribution aurait pris l'allure désinvolte d'une braderie (mais sans doute, déjà, ne souhaitait-on pas les distribuer). Elles furent donc vendues au souk du village. Et notre informateur, âgé d'une quinzaine d'années à l'époque, de raconter l'événement :

« Pour le fellah, aller vendre des légumes au marché était un déshonneur. Un jour, je trouve à la maison dix caisses de tomates. Ma mère me demande d'aller les vendre. Je marchais dans la rue, le rouge au visage. Il y avait une femme que je connaissais qui me demanda par moquerie le prix des tomates. Je lui ai donné un prix deux fois plus élevé, pour répondre à sa plaisanterie par une autre. Mais pour nous, c'était un problème, chaque jour, on avait douze caisses de tomates à vendre ! »

Ce qui ne les empêcha pas de renouveler l'expérience l'année suivante...

Ainsi, dès cette époque, les légumes n'étaient plus confinés aux seules surfaces étroites des *ḥawākīr* au sein du village mais sortaient de celui-ci par la volonté et le travail des hommes.

3.2. — Disparition des *ḥawākīr* et développement des cultures maraîchères et fruitières

Ce qui suivit peut être rapidement évoqué³³. En 1946, l'individualisation définitive des terres anciennement soumises au régime *muṣā'* provoqua une extension significative des cultures maraîchères mais aussi fruitières (abricotiers, pommiers, pêchers) sur une partie des terres *saqī*-s. Ainsi furent créés les premiers *basātīn* (jardins, vergers) au sud de Qousseir. Cette extension fut à son tour à l'origine du déclin, dès les années 50, des *ḥawākīr* extra-domestiques, désormais trop exiguës pour satisfaire à la demande locale et régionale crois-

33. Cette trop rapide évocation du développement du maraîchage et de l'arboriculture fruitière dans la région de Qousseir pourrait faire l'objet d'un article à part entière. Un ensemble d'éléments extérieurs devrait en effet nécessairement entrer en compte dans une analyse plus systématique : les effets de la réforme agraire, l'importance des grands projets d'irrigation en Syrie centrale, le rôle du mouvement coopératif, l'évolution des politiques agricoles et agro-alimentaires, les phénomènes spéculatifs touchant la culture maraîchère, la croissance des villages de la région, les stratégies personnelles des agriculteurs jouant sur les cours, le rôle du marché libre des fruits et légumes. Il serait également intéressant d'étudier l'incidence de la contrebande, qui, dans les années 70-80, disputait à l'agriculture la première place des sources de revenus dans cette région frontalière, sur les transactions foncières et le développement de certaines zones maraîchères, comme par exemple celle, assez spectaculaire, de Joussié, en bordure de la frontière libanaise.

sante de produits maraîchers et fruitiers et incapables de supporter la concurrence des nouveaux *basātīn*, qu'accompagnait, dans le village, la multiplication des points de vente (magasins spécialisés, devant de porte dans les quartiers). Ceux-ci étaient alimentés non seulement par ces *basātīn* mais aussi par le marché de Homs, désormais rapidement accessible grâce au développement des transports. L'avenir des produits maraîchers se dessinait donc à l'extérieur de Qousseir. Le développement spectaculaire des *basātīn* ³⁴ à l'ouest du canal de 'ayn al-Suḥné, où ils forment désormais une véritable *ḡūṭa* de plusieurs centaines d'hectares, accrut la demande en eau dans cette région, si bien qu'au début des années 70, le canal qui traversait le village et alimentait les potagers fut fermé, puis comblé, de manière à consacrer le maximum de débit du canal principal à la nouvelle zone horticole et arboricole ³⁵. Cette opération provoqua la disparition des dernières *hawākīr* domestiques comme extra-domestiques. Certains propriétaires tentèrent de remédier à l'assèchement de leur potager en y creusant des puits. Mais l'abaissement de la nappe phréatique qui en résulta en quelques années condamna irrémédiablement les derniers jardins. Devenant terrains à bâtir, acquérant de fait une forte valeur ³⁶, la plupart fut absorbée dans l'importante urbanisation que connut Qousseir dans les années 70-80 ³⁷. Les rares *hawākīr* à ne pas avoir encore disparu (trois ou quatre) sont redevenues les fossés qu'elles étaient sans doute à l'origine, inondés en hiver, enclos à bêtes l'été.

Dernière étape de ce processus, l'extension, dans les années 70-80, des cultures maraîchères aux terres *ba'al*, d'un prix plus abordable que les terres *saqī*. Un puits est creusé, une motopompe installée, le champ délimité par un mur. L'exploitation appelée *mašrū'* (pl. : *mašārī'*) n'est pas sans évoquer la *ḥākūra* extra-domestique. Loués ou vendus à des agriculteurs venant parfois de la *ḡūṭa* de Damas ³⁸, ces *mašārī'* continuent de nos jours à se développer tout autour de Qousseir et dans l'ensemble de la région, dérangeant l'unité des grands champs céréaliers et alimentant, avec les *basātīn*, un important marché local et régional ³⁹.

34. D'après les chiffres fournis par le syndicat des paysans de Qousseir, l'arboriculture représentait, en 1991, 23% des terres *ba'al* (212 ha. sur 930 ha.), grâce aux puits, et 37% des terres *saqī* (700 ha. sur 1920 ha.), soit 32% de la surface cultivée totale (2 850 ha.) de la petite ville. Aucun dénombrement des cultures maraîchères n'a été fait. Notons que les terres *ba'al*, c'est-à-dire non irriguées, ne changent pas de qualificatif lorsqu'elles se transforment, grâce aux puits, en terres irriguées.

35. Ce choix maraîcher sur terres *saqī* n'exclut nullement les cultures planifiées qui présentent l'avantage d'un prix garanti. Comme nous le faisait remarquer un exploitant, un camion de betteraves, c'est 60 000 L.S. assurées, de quoi rajouter une pièce à la maison. Cultiver des légumes, c'est aussi prendre le risque d'une chute brutale des prix. Le cultivateur essaiera, dans la mesure du possible, de produire un large éventail de produits. Exemple : 'Alī K. possède 7 hectares de terres irriguées. Il y cultive 1 hectare de légumes, 3 hectares d'arbres fruitiers. Les 3 hectares restants sont plantés soit de betteraves, soit de pommes de terre ou encore de blé. Cette liberté est bien sûr liée à la surface disponible, mais aussi à l'appartenance ou non à une coopérative agricole, celle-ci imposant à ses membres un quota annuel de cultures planifiées.

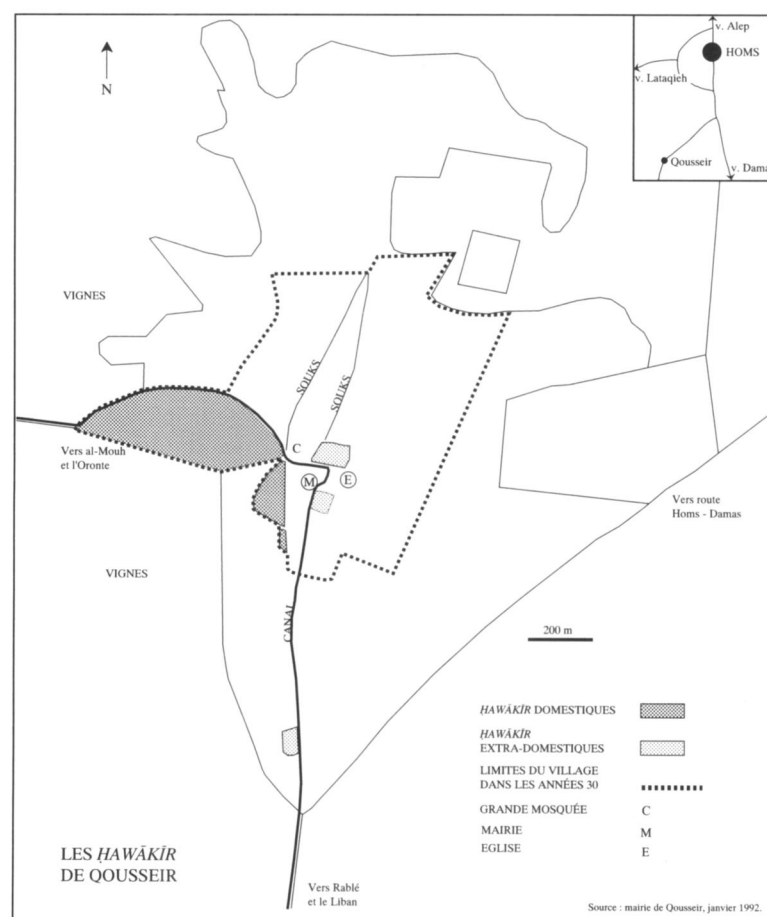
36. Une *ḥākūra* de 0,1 hectare, achetée 800 L.S. en 1950 (l'équivalent, à l'époque, de 300 kg de viande, ou encore de 500 litres d'huile d'olive), a été revendue, en 1989, un million de L.S. (1 L.S. = 14 centimes).

37. Ainsi, la grande *ḥākūra* a été occupée en bordure par des magasins appartenant à ses anciens propriétaires. La partie centrale, expropriée par l'État, est devenue une gare routière, utilisée par les nombreux micro-bus faisant la navette entre Homs et Qousseir.

38. En 1986, un *mašrū'* d'un hectare situé à quelques kilomètres au sud-est de Qousseir s'est vendu 70 000 L.S. à un jardinier damascène qui, depuis, y habite. Il y cultive, selon les saisons, des tomates, des aubergines, du persil, des concombres, des pommes de terre, des radis, des pastèques, des épinards, du chou, et des betteraves.

39. Qu'elle vienne d'un *mašrū'* ou d'un *bustān*, une récolte abondante est de préférence amenée au marché de gros de Homs ou parfois vendue à un commerçant libanais qui passe pour l'occasion la frontière. Si elle est modeste, le paysan la déposera par lots de trois ou quatre caisses chez la trentaine de commerçants de

Sans pour autant affirmer que les *hawākīr* extra-domestiques tenues par des Homsites furent l'unique origine de ce mouvement, nous formulons toutefois l'hypothèse que leur influence fut déterminante dans l'apprentissage collectif des techniques maraîchères et dans la transformation radicale de la perception culturelle du maraîchage qui passa, nous l'avons



vu, du statut de pratique minoritaire, féminine, à seule valeur domestique et sociale, à une pratique quasi majoritaire (à l'heure actuelle, tout le monde à Qousseir cultive au moins quelques légumes), masculine et à forte valeur commerciale. Que ce développement ait eu également d'autres origines et d'autres causes extérieures (économiques et politiques), le fait est certain. Constatons simplement qu'il est intervenu sur un terrain déjà préparé culturellement et techniquement à le recevoir, et cela grâce aux *hawākīr* et à leurs jardiniers homsiotes. Comme le soulignait ironiquement un informateur, les paysans de Qousseir se sont, en quelque sorte, "enlégumés" ⁴⁰.

fruits et légumes que compte maintenant le marché de Qousseir (qui s'approvisionnent également à Homs), ou chez les épiciers de quartiers. Si elle s'avère médiocre (quelques caisses), elle sera directement vendue sur le pas de la porte par l'une des femmes de la maison de l'exploitant.

40. *Kānū yathāḍarū fiha.*