

ANDRE GINGRICH

## 5. Honig und tribale Gesellschaft: Historischer Hintergrund, sozialer Gebrauch und traditionelle Erzeugung im südlichen Ḥijāz

### 5.1. VORBEMERKUNG

Ein dampfender, riesiger Topf wird in die Mitte der versammelten Runde von Gästen gestellt. Voll Freude über diese seltene Gelegenheit langen alle zu; sie genießen den süßen Duft und den kräftigen Geschmack. Vorsichtig wird jeder neue Happen aus dem Topf von den Rändern weg herausgelöst, solange das Gericht noch heiß ist.

Man genießt die „bint aṣ-ṣaḥn“, wörtlich „die Tochter des Topfes“, eine weithin bekannte, prestigeträchtige Süßspeise aus Südwestarabien. Die bint aṣ-ṣaḥn ist stets eine Hauptspeise, die gerne bei kleineren und größeren familiären Festen, oder bei speziellen Gastmählern gereicht wird.<sup>1</sup> Sie ist die einzige prestigeträchtige Speise dieser Art, die kein Fleisch enthält. Dennoch gilt sie als durchaus gleichwertig im Vergleich zu den Fleischspeisen, was Nahrhaftigkeit und Prestige betrifft. Viele behaupten sogar, daß die bint aṣ-ṣaḥn diesbezüglich alle anderen Speisen überträfe und eigentlich die Krönung der südwestarabischen Küche sei. Das spezifische Ingredienz der bint aṣ-ṣaḥn, das sie zur Süßspeise macht und zugleich die materielle Großzügigkeit des Gastgebers anzeigt, ist der Honig. Die bint aṣ-ṣaḥn ist eine Art Auflauf aus Brotfladen. Zwischen jede Lage von Fladen wird Honig mit Gewürzen und Butter eingestrichen, der ganze Kuchen wird langsam im Ofen herausgebacken.<sup>2</sup> „Fleischspeisen“ in Südwestarabien bestehen in der Regel aus viel Reis, reichlich Suppe und Brot, Gemüse, aber oft nur einigen Brocken Fleisch als Höhepunkt der Mahlzeit. In dieser Hinsicht nimmt Honig als Ingredienz der bint aṣ-ṣaḥn tatsächlich eine ähnliche Stellung ein wie Fleisch in diesen anderen Speisen. Beide sind jeweils die charakteristische, aufwendige und geschätzte Haupteigenschaft ihrer Mahlzeiten. So gesehen gilt Honig in Südwestarabien in vielen Fällen als dem Fleisch durchaus ebenbürtig oder sogar als höherwertig.

Diese soziale und kulinarische Bewertung von Honig im Rahmen südwestarabischer Mahlzeiten ist relativ bekannt. Weit weniger gut dokumentiert als die kulinarische Verwendung von Honig sind bisher seine Erzeugung und seine medizinische Nutzung in dieser Region. Dieser Mangel kann hier durch ethnographisches Material von 1981/83 aus dem südlichen Ḥijāz teilweise behoben werden.

---

<sup>1</sup> Gingrich 1989b: 129–149.

<sup>2</sup> Naim-Sanbar 1987: 108–109.

Dieser Beitrag befaßt sich mit der Bienenzucht, der Erzeugung und dem sozialen Gebrauch von Honig im südlichen Ḥijāz.\* Honig ist ein arabisches Prestigeprodukt, das auf einer außerordentlich langen historischen Entwicklung beruht, in der es stets größte Wertschätzung genoß.

Daher setzen sich die Abschnitte 2, 3 und 4 mit den kulturellen Grundlagen und historischen Voraussetzungen der Gegenwart auseinander. Die Abschnitte 5–10 sind der heutigen ethnographischen Situation (zur Erhebungszeit der frühen 80er Jahre) gewidmet. Die Schlußfolgerungen (11) versuchen, daraus kulturanthropologische Interpretationen über lokale Prestigegüter im historischen Südwestarabien abzuleiten.

## 5.2. VORISLAMISCHE HINWEISE UND BELEGE AUS QUR'ĀN UND ḤADĪTH

Bienenzucht ist „*the art of caring for and manipulating colonies of honey-bees (Apis species) so that they will produce and store a quantity of honey above their own requirements*“.<sup>3</sup> Es ist eine der ältesten Formen der Tierhaltung und -zucht, und daher auch für das Verständnis der generellen Entwicklung menschlicher Subsistenzformen wesentlich. Schon Eduard Hahn hat um die Jahrhundertwende auf diese theoretische Bedeutung der Bienenzucht hingewiesen.<sup>4</sup> In der alten Welt repräsentiert wilder oder gezüchteter Honig für die menschliche Ernährung die älteste und lange Zeit auch die nahezu ausschließliche Zucker-Ressource.<sup>5</sup>

Voraussetzung für die Honigerzeugung ist ein saisonaler Blütenbestand mit ausreichendem pflanzlichem Nektar. Die dazu erforderlichen klimatischen und Vegetations-Bedingungen limitieren folglich die Möglichkeit der Honigerzeugung auf bestimmte ökologische Zonen.

Als Grundnahrungsmittel, das aber aus ökologischen Gründen nicht überall lokal zur Verfügung steht, war Honig bereits frühzeitig ein begehrtes und hochbewertetes Produkt. Seine Rolle als Nahrungsmittel sowie als Objekt des Tausches und der Geschenkverteilung ist für zahlreiche tribale Gesellschaften vom Kaukasus bis Ostafrika belegt.<sup>6</sup> Bereits in tribalen Gesellschaften kann Honig also eine bedeutende Rolle einnehmen, die sich durch zusätzlichen, von außen kommenden Bedarf noch weiter erhöht.

Derartig erhöhter, überregionaler Bedarf mit entsprechenden Auswirkungen auf Tausch und Fernhandel war für lokale Imker schon durch die Reiche des Alten Orients gegeben, wofür sich Hinweise zur Wertschätzung von Honig in Inschriften und Abbildungen finden.

Für Ägypten ist die Bienenzucht schon ab dem Alten Reich, also seit dem 3. Jahrtausend BC belegt. Parallel dazu wurde weiterhin wilder Honig bis in die Spätzeit des Alten Ägypten gesammelt. Honig diente dabei als Süßstoff, aber auch als Parfüm, und

<sup>3</sup> Montgomery 1966: 374.

<sup>4</sup> Hahn 1913–1915: 560; zur Antike cf. Schuster 1931: 363–384; zum europäischen Mittelalter cf. Schier 1976, vol. II: 515–528.

<sup>5</sup> Milum 1966: 656; cf. auch ibid. s. v. „Sugar“ und Mintz 1985: passim.

<sup>6</sup> Zu regionalen Verbreitungsformen cf. die Bibliographien bei Schier 1976: 527f.; Whitecombe 1988 passim; und noch immer Armbruster 1926.

\* Für Hinweise und Ratschläge danke ich Walter Dostal, Johann Heiß, Johanna Holaubek, Walter W. Müller und Barbara Neuwirth. Diese Arbeit wurde 1997 abgeschlossen.

vor allem als Heilmittel. Diesbezüglich werden Wirkungsmöglichkeiten als „*excipient adoucissant*“ angeführt und ebenso die Behandlung von Augen, Blutgefäßen oder Wunden. Weiters wurde Honig bereits bei Erkrankungen der Atmungs- und Verdauungstrakte wie auch bei Frauenleiden verabreicht. Symbolisch war die Biene im Alten Ägypten mit der Herrscherwürde verbunden. Der Pharao trug das Wort für Biene im Titel seines Vornamens, und Honig wurde den Göttern bei wichtigen Anrufungen dargebracht.<sup>7</sup>

Für das Alte Mesopotamien ist die Honigverwendung zu rituellen Zwecken seit der 3. Dynastie von Ur (Ende 3./Anfang 2. Jahrtausend) belegt. Honig diente als Speise, und wurde auch vor Götterstatuen gereicht. In Assyrien mengte man den Honig mit Öl und Butter bei der Errichtung wichtiger Staatsgebäude dem Mörtel bei. In mehreren Ritualen der *baru* – und *kalu*-Priester diente er zusammen mit Öl als Trankopfer.<sup>8</sup> Darüber hinaus waren Honig und Bienenwachs bereits in Ur medizinisch eingesetzt worden, unter anderem auch hier frauenspezifisch – zur Feststellung von Schwangerschaften und als Beigabe abtreibungsfördernder Mittel.<sup>9</sup> – Schließlich belegt die bekannte Stelle im Alten Testament (Exodus 3, 17) vom „Land, in dem Milch und Honig fließen“, daß Honig auch bei den alten Hebräern als Symbol für gottgegebenen Wohlstand und Überfluß verstanden wurde. Honig galt als geschätzte Süßspeise, unterlag bestimmten Opfervorschriften und wurde auch aus dem alten Palästina ausgeführt (Ezechiel 27, 17; Genesis 42, 11; Jesus Sirach 39, 31). Bis in griechisch-römische Zeit dürfte im alten Palästina allerdings das Einsammeln von wildem Honig gegenüber der Bienenzucht dominiert haben (1 Samuel 14, 25 f.; Deuteronomium 32, 13; Psalmen 81, 17).<sup>10</sup>

Die Hinweise auf die Bedeutung des Honigkonsums in den Staatskulturen des Alten Orients belegen daher, daß das Wechselverhältnis zwischen lokaler Erzeugung in bestimmten, begrenzten Naturräumen einerseits und dem überlokalen Bedarf an Honig auf der anderen Seite eine sehr alte Tradition aufweist.

Im Gebiet des heutigen Arabien waren der „fruchtbare Halbmond“ im Nordosten und das Berg- und Hochland von Südwestarabien die zwei wichtigsten derartigen Naturräume, in denen die wilde und domestizierte Honigerzeugung auf günstigen ökologischen Grundlagen aufbauen konnte. Der südliche *Ḥijāz*, mit dem sich der vorliegende Beitrag primär in ethnographischer Hinsicht befassen wird, kann als der nördlichste Teil des südwestarabischen Berg- und Hochlandes aufgefaßt werden, der aber seinerseits schon früh in Kontakt mit Nordarabien stand.<sup>11</sup> Schon lange vor dem Anbruch des Islam war Südwestarabien eine Region, in der Honig nicht nur für den lokalen Eigenbedarf gewonnen und genutzt wurde, sondern auch als geschätztes Produkt den überregionalen Bedarf versorgte, der in den alten Zentren der Zivilisation gegeben war. Es wäre denkbar, daß dieser überregionale Bedarf auch den lokalen Übergang vom sporadischen Einsammeln wilden Honigs zur kontinuierlichen Bienenzucht entscheidend förderte.

<sup>7</sup> Leclant, Biene, s. v. in Lexikon der Ägyptologie; cf. auch W. W. Müller 1978: 738.

<sup>8</sup> Lambert 1972–75.

<sup>9</sup> Seybold 1988: 102, 106.

<sup>10</sup> cf. auch s. v. „Bienen“ und „Honig“ in Gerritzen 1990.

<sup>11</sup> Zu Mekka's wirtschaftlichen Außenbeziehungen im 7. Jh. cf. Crone 1987: 104; wo nach Ibn Kathīr aus Syrien Butter, Honig und Weizen nach Mekka gebracht werden. Weiters Mc Donner 1977: 249–266. Zu Ethnographie und Geschichte der Bienenzucht in Palästina cf. Dalman 1942: 291–297.

Dementsprechend ist Honig eines der wenigen Produkte, das die antiken Schriftsteller in ihren Schilderungen Südwestarabiens ausdrücklich erwähnen. Bereits Strabo (Geogr. XVI, cap. 4) hebt die allgemeine Fruchtbarkeit der Region hervor und schreibt, daß sie „*abounds in particular with places for making honey*“.<sup>12</sup> Für den internationalen Ruf, den „Arabia Felix“ in der Antiken Welt genoß, dürfte Honig den berühmten Produkten Weihrauch und Myrrhe also an Bedeutung gleich nachgefolgt sein. Ein weiterer Beleg dafür liegt in der Schilderung des römischen Feldzuges unter Aelius Gallus nach Südwestarabien (24 BC) durch Plinius (Nat. Hist. VI, 32, 161) vor: *“The other discoveries that he reported on his return are: (...) that the Sabaei are the most wealthy, owing to the fertility of their forests in producing scents, their gold mines, their irrigated agricultural land and their production of honey and wax.”*<sup>13</sup> Als kaum verderbliches und (in Gefäßen und Schläuchen) leicht transportierbares, seltenes Gut war Honig für die Handelsbeziehungen der religiös-politischen Zentren Alt-Südarabiens wohl ebenso wesentlich wie für ihren Eigenbedarf.

Wir können uns diesbezüglich auf die Arbeiten und Ausführungen von W. W. Müller stützen. Ob in alt-südarabischen Graffiti das Wort *gbhm* für „Bienenstock“ identifiziert werden kann, ist unsicher.<sup>14</sup> „Das gemeinsemitische Wort für ‚Honig‘, z. B. hebräisch *debas*, syrisch *debsa*, akkadisch *dispu*, ist allerdings im Sabäischen auch bezeugt, und zwar in der Form *dbs*. In der Tempelinschrift CIH 548, 12f. findet sich *snnm/wdbsm*, ‚Sauer- milch und Honig‘, und in der Dammbauinschrift des Shuraḥbi-ʿl Yaʿfur aus dem Jahre 450 AD werden unter der für die Arbeiter herbeigeschafften Verpflegung vierzig Gewichtsmengen von *dbsm/whmʿtm*, ‚Honig und Dickmilch‘ (bzw. ausgelassene Butter, ghee) (CIH 540, 96f.) aufgezählt.“<sup>15</sup>

Damit ist die lokale Verwendung von Honig in Alt-Südarabien ebenso nachgewiesen wie in seinem Fernhandel. Eine weitere, wesentliche Schlußfolgerung ergibt sich aus der Tatsache, daß alt-südarabischer Honig auf diese spezifische Weise in Herrschaftsbauten belegt ist. Die Erwähnung in Tempel- und Dammbau-Inschriften verweist explizit auf den näheren Einflußbereich der städtischen und staatlichen Zentren Alt-Südarabiens, in denen und durch welche Honig Verwendung fand. Diese Zentren des Konsums aber lagen vor allem am arideren Ostrand des südwestarabischen Berg- und Hochlandes, während die Honigerzeugung notwendigerweise anderswo konzentriert sein mußte, nämlich in den dafür geeigneten, wesentlich fruchtbareren Regionen des eigentlichen Berg- und Hochlandes. Dies bedeutet, daß Honig eines jener Produkte war, über welches auch die entle-

<sup>12</sup> Strabo (Jones) 1954: 309.

<sup>13</sup> Plinius (Rackham) 1947: 459.

<sup>14</sup> Der Terminus *jibh*, *jubh* wird bei al-Selwi als typisch jemenitisch-arabische Bezeichnung für Bienenkorb, Bienenstock angeführt. cf. Al-Selwi 1987: 56; zur Graffiti-Interpretation Bäfaqih 1978: 5–14.

<sup>15</sup> Prof. Walter W. Müller, Marburg, Brief an den Verfasser vom 6. 6. 1988. Prof. Müller schreibt ferner: *„Mit dem Wort subn in der fragmentarischen sabäischen Inschrift CIH 320/2, welches wir in unserem Sabaic Dictionary unübersetzt gelassen haben und welches im Corpus mit ‚Honig‘ übersetzt wurde, ist leider nicht viel anzufangen; Rhodokanakis hat es z. B. mit dem vorhergehenden Wort durch ‚Mischfutter‘ wiedergegeben. [...] Wenn wir in unserem Wörterbuch unter *dbs*<sup>1</sup> neben ‚honey‘ auch die Bedeutung von ‚inspissated fruit juice‘ angeführt haben, so deswegen, weil im Arabischen *dibs*, ‚eingedickter Fruchtsaft‘, im besonderen ‚Dattelhonig‘ bezeichnet. Im Hinblick darauf, daß die Entsprechungen von semitisch *dbs* im Sheri und Mehri ebenfalls den ‚Honig‘ bezeichnen und sich diese Bedeutung für jene Wurzel ebenfalls in verschiedenen äthiopischen Sprachen nachweisen läßt, bin ich sehr geneigt, auch sabäisch *dbs* mit ‚Honig‘ zu übersetzen.“* Cf. auch SD: 35; und W. W. Müller 1969: 350–368.

genen ländlichen Gebiete Südwestarabiens durch lokale Formen von Handel, Zwischenhandel, oder fallweise Abgaben an die Zentren angebunden waren.

Mit einiger Bestimmtheit läßt sich daraus für das vorislamische Südwestarabien (und den südlichen Hījaz als seiner Peripherie im Norden) das Bild entlegener ländlicher Gemeinden im Berg- und Hochland entwerfen, in denen unter günstigen ökologischen Voraussetzungen Honig (dbs) gewonnen wurde, der als hochgeschätztes Produkt auch in die altsüdarabischen Zentren und in den überregionalen Fernhandel als Tauschprodukt oder Abgabe zirkulierte.

In doppelter Hinsicht interessant sind daher die Belege für Honig aus der Frühzeit des Islam. Erstens werfen sie ein zusätzliches, retrospektives Licht auf die genannten vorislamischen Verhältnisse, und zweitens stellen sie einen Korpus von Traditionen und Normen dar, auf welche sich der Umgang mit Honig in den darauf folgenden Jahrhunderten islamischer Geschichte beruft und bezieht.

Zunächst ist eine eigene Sure des Koran nach der Biene benannt (Sūrat al-nahl), und dort (16; 68, 69) heißt es: *“Thy Lord suggested to the bee: ‘Take for thyself of the mountains houses, and of the trees and the arbours that (men) erect. Then eat of all the fruits, and pass by the ways of thy Lord humbly.’ There cometh forth from their bellies a drink varied in colour, in which is healing for the people; surely in that is a sign for a people who reflect.”*<sup>16</sup> Paret ergänzt in seinem Kommentar: „Mit dem ‚Getränk‘ (sharāb), das aus dem Leib der Bienen austritt, ist natürlich der Honig gemeint.“<sup>17</sup> Weiters heißt es in einer der Beschreibungen des Paradieses im Koran (47; 14), daß dort Bäche mit frischem Wasser, andere von Milch oder Wein, und schließlich solche mit geläutertem Honig seien. Damit ist die Bedeutung von Honig im Islam als aussagekräftiger Teil der göttlichen Schöpfung, als paradiesisches Nahrungsmittel, und insbesondere als hochbewertetes Heilmittel (Shifāʿun) festgelegt. Die Bedeutung von Honig als mit dem Göttlichen assoziiertes Heilmittel war im Alten Orient, wie gezeigt worden ist, schon lange vor dem 7. Jh. weithin gegeben. Daher darf dies für den Hījaz ebenfalls schon für die Zeit vor der koranischen Verkündigung angenommen werden. Überdies lassen sich das koranische Zitat und die mögliche Graffiti-Erwähnung von „Bienenstöcken“ als Hinweis darauf interpretieren, daß der partielle Übergang vom Sammeln wilden Honigs hin zur Bienenhaltung in West- und Südwestarabien schon vor dem 7. Jh. höchstwahrscheinlich längst vollzogen war.

Daß im Koran alte Erfahrungen und Vorstellungen von der Heilkraft des Honigs somit neu angesprochen werden, wird auch durch eine Fülle von Überlieferungen (Ḥadīth) über das Leben des Propheten Muḥammad bestätigt, die den Honig betreffen, welcher hier und im Koran stets „ʿasal“ heißt. Der bekannteste dem Propheten zugeschriebene Ausspruch lautet *„For you there are two cures – honey and the Qurʿān“* (Ibn Māja), womit Muḥammad seinerseits die heilende Wirkung des Honigs hervorhebt (Sure 16; 68, 69) und sie zugleich der umfassenden Rolle des Koran (Sure 17; 82) unterordnet. Von Muḥammad und über ihn durch seine Frau ʿĀʿisha werden mehrere Hinweise überliefert, wie sehr der Prophet selbst den Genuß von Honig schätzte (al-Bukhārī). Bienen zählten

<sup>16</sup> Qurʿān (Bell) I, 1960. Sure 16 wird von Bell, wie auch von Paret (1980, II: 282f.) chronologisch in die Zeit der hijra angesetzt, mit Elementen, die vorwiegend aus Madīna, teils aber auch aus Mekka stammen. (In Bell’s Version tragen die zitierten Verse die Nr. 70, 71); Paret 1980.

<sup>17</sup> Paret 1980, II: 289.

außerdem für ihn zu jenen Tieren, die man nicht töten dürfe (al-Bukhārī). Ferner trug der Prophet selbst Honig mit einem Verband auf eine schmerzende Kopfstelle auf. Weiters soll Muḥammad drei Heilformen besonders hervorgehoben haben – nämlich das Trinken von Honig, *the employment of scarification, and the burning with fire (i. e. cauterization)* (al-Bukhārī, Muslim). Dieselben Ḥadīth-Kompilatoren berufen sich auf Abū Saʿīd, nach welchem der Prophet einmal einen Mann, der unter Diarrhoe litt, immer wieder anwies, die koranische Medizin Honig zu sich zu nehmen, bis dieser nach mehrmaligem Trinken endlich geheilt gewesen sei.<sup>18</sup> Nach einer weiteren Überlieferung schließlich soll der Prophet stillende Mütter dazu ermuntert haben, besonders viel von Datteln, Rosinen und Honig zu sich zu nehmen, um die Ernährung ihrer Säuglinge zu verbessern.<sup>19</sup>

An diesen medizinischen Anwendungsbereichen fällt wiederum auf, daß äußerliches Auflegen, frauenspezifische Behandlung und Therapie von Verdauungsbeschwerden älteres orientalisches Wissen aufgreifen. Zusätzlich zur koranischen Festlegung unterstreichen die genannten Ḥadīth-Stellen für die Ethnographie des Hījaz in der ersten Hälfte des 7. Jh. wie auch für die spätere Zeit die normative Rolle von Honig als beliebtem Element der lokalen Ernährung und als beehrtem Heilmittel.

Neben diesen beiden Verwendungsarten von Honig ist schon für das vorislamische Arabien eine dritte wichtige Form belegt, nämlich die der Bewirtung im Rahmen der Gastfreundschaft. Diese „zählte zu den Haupttugenden des ehrenhaften Mannes, wie wir aus der vorislamischen arabischen Poesie und den von islamischen Gelehrten später gesammelten Nachrichten wissen. (...) Es ist eine Frage der Ehre, wie man seinen Gast behandelt. Wenn die Dichter die Ehre ihres eigenen Stammes preisen, so rühmen sie auch seine vorbehaltlose Gastfreundschaft.“<sup>20</sup> Auch dieser Faktor findet in der Ḥadīth-Literatur eine Entsprechung,<sup>21</sup> und ein später überlieferter Ausdruck lautet: *“Do not refuse, but take honey if offered.”*<sup>22</sup>

Damit läßt sich der soziale Gebrauch von Honig für den Hījaz des 7. Jh. wie folgt identifizieren. Honig war als wichtigster Süßstoff ein Element der Volksernährung, er wurde als Teil ehrenhafter Bewirtung in den Dienst der Gastfreundschaft gestellt, und er war eines der geschätztesten lokalen Heilmittel. Koranische Erwähnung und prophetische Ansprüche verliehen dem Honig die Konnotation eines besonderen, vom Islam geschätzten Gutes. Die Biene galt demnach als geschützter (nicht zu tötender), ausgezeichneter Teil der Schöpfung. Im Volksglauben mancher Teile der islamischen Welt zählt die Biene daher schon früh zu jenen Tieren, welche „die Kraft der Wohltat göttlichen Ursprungs (baraka) verkörpern“.<sup>23</sup> In diesen Gebrauchsformen und Bewertungen finden sich Spuren wesentlich älterer Traditionen, die bis in das 3. Jahrtausend zurückreichen. Zugleich prägen diese Normen und Konzepte den späteren geistigen und wissenschaftlichen Umgang mit Honig und Biene im Islam.

<sup>18</sup> Wensinck et al. 1962; Wensinck 1960: 22f., 25; cf. auch Eisenstein 1990: 15, 145.

<sup>19</sup> Myntti 1983: 181.

<sup>20</sup> Wehr 1972.

<sup>21</sup> Wensinck et al. 1962: 189.

<sup>22</sup> Elgood 1962: 189.

<sup>23</sup> Eisenstein 1990: 223; Pellat, ḥayawān, s. v. in EI 2.

### 5.3. HONIG IN PROPHETENMEDIZIN UND GALENISCHER TRADITION

Unter denjenigen Verwendungsarten für Honig, die für die späte vorislamische und die frühe islamische Zeit im Ḥijāz belegt sind, soll nun auf die des Heilmittels näher eingegangen werden.

Ullmann hat bereits ausdrücklich darauf verwiesen, daß die Werke aller wichtiger Kompilatoren der Ḥadīth – wie al-Bukhārī, Muslim, al-Tirmidhī oder Ibn Māja – jeweils Kapitel zur Medizin (kitāb al-ṭibb) beinhalten, „*which complete the picture provided by pre-Islamic poetry*“. Beide Quellengattungen liefern zusammen Einblicke in die einfache, lokale Volksmedizin ihrer Zeit. Beliebte Heilmittel des Ḥijāz waren neben Milch und Kamelurin eben der Honig, der neben den bereits erwähnten Anlässen auch gegen Verdauungsbeschwerden und Appetitlosigkeit als Beimengung einer Mehlsuppe (al-talbīna) genommen wurde (al-Bukhārī).<sup>24</sup> Aus den genannten Ḥadīth-Belegen ließen sich vier hauptsächliche Anwendungsbereiche für Honig als volkstümliches Heilmittel der damaligen Zeit erschließen: der Bereich der verschiedenartigsten Beschwerden im Verdauungstrakt, ferner Erkrankungen der Atmungsorgane, frauenspezifische Behandlungsformen, und schließlich die äußerliche Schmerz- und Wundtherapie, bei welcher offenbar die leicht antiseptische Wirkung von Honig<sup>25</sup> genutzt wurde.

Heiltechniken mittels Honig waren also Teil der zeitgenössischen Volksmedizin, welche von den Ḥadīth-Traditionen mit ihren kutub al-ṭibb insofern aufgegriffen wurden, als Aussprüche oder Taten des Propheten mit ihr in Zusammenhang gebracht wurden. Auf diese Weise wurden volksmedizinische Überlieferungen des Ḥijāz durch die Ḥadīth-Literatur gleichsam literarisch „überhöht“ und festgeschrieben. Dieser Korpus von Ratschlägen und Rezepturen fand als „al-ṭibb al-nabawī“ (Prophetenmedizin) Eingang in die Islamische Wissenschaftsgeschichte und in manche Islamische Glaubensrichtungen.

Diese Prophetenmedizin ist in der literarischen Überlieferung, vor allem in ihren späten Versionen, allerdings nicht in „reiner“ Form erhalten, sondern vermischt und durchsetzt mit griechisch-hellenistischen Elementen. „*Arab folk practices disguised as ḥadīth of the Prophet, are collected together as ‘prophetic medicine’, and then mingled with Greek teachings*“.<sup>26</sup>

Die Übersetzung griechischer Werke ins Arabische setzt ab etwa 800 AD ein, auch medizinische Texte griechischer Provenienz waren in den gebildeten Zentren der Arabischen Halbinsel bald bekannt. Diese Tradition einer „al-ṭibb al-yunānī“ (griechische Medizin)<sup>27</sup> floß teilweise noch in die Abfassung der späteren und unauthentischeren Ḥadīth-Literatur ein und prägte deren Terminologie mit.

Aus zwei Gründen ist es daher notwendig, im Hinblick auf Honig wenigstens in den Grundzügen auf das Klassifikationssystem der ṭibb al-yunānī einzugehen. Zum einen werden nur dadurch einige späte Ḥadīth-Überlieferungen verständlich und interpretierbar. Zum anderen gingen Elemente und Derivate griechischer medizinischer Vorstellungen, insbesondere im Umfeld städtischer und gelehrter Zentren, in Südwestarabien aus der li-

<sup>24</sup> Ullmann 1978: 4.

<sup>25</sup> Milum 1966: 665.

<sup>26</sup> Ullmann 1978: 22.

<sup>27</sup> *ibid.* 5, 8, 81; Myntti 1983: 145. Der Ausdruck ist weniger häufig in der Literatur als im südwestarabischen Alltag anzutreffen.

terarisch-wissenschaftlichen Tradition allmählich auch direkt, ohne den Umweg über die Ḥadīth, in den alltäglichen und Volksgebrauch über. In der südwestarabischen Heilkunde, die bis in das 20. Jh. „in besonderem Maße das Arabische Erbe bewahrte“<sup>28</sup> ist die Klassifikation von Körper und Kosmos nach der ṭibb al-yunānī heute in manchen Regionen noch stärker verankert als im Rest der Arabisch-Islamischen Welt. Die Bedingungen dafür liegen in der relativen historischen Abgeschiedenheit der Region; die Wurzeln sind (im zayiditisch-schiitischen Einflußbereich allerdings in geringerem Maße) in der normativen Rolle der ṭibb al-nabawī mit ihren griechischen Einschlüssen zu sehen; überall liegen diese Wurzeln außerdem in der Eigenständigkeit und Ausstrahlung muslimischer Wissenschaftstradition in Südwestarabien.

Die Gesamtheit des Einflusses griechisch-hellenistischer Medizin auf die arabisch-islamische Welt war primär geprägt vom Werk des Galen, dessen Medizin sich seit dem 3. Jh. im Osten der hellenistischen Welt vollständig durchgesetzt hatte. Die Werke des Dioscurides, zahlreicher anderer übersetzter antiker Mediziner und selbst jene des Hippocrates waren demgegenüber sekundär. *“Of all the Greek doctors, Galen was for the Arabs by far the most significant. (...) Galen’s teachings determine Arabic medicine in all essential points.”*<sup>29</sup> Es ist daher die teils erweiterte, teils vereinfachte arabische Fassung der Gale-nischen Humoraltheorie, die im Hinblick auf die Klassifikation des Honig hier in der gebotenen Kürze zu skizzieren ist.

Die allgemeinen, primären Elemente sind demnach Feuer, Luft, Wasser und Erde. Die Elemente treten als solche nie zutage; sie sind abstrakte, ideale Qualitäten, welche sich in den Substanzen heiß, kalt, naß und trocken ausdrücken, tatsächlich aber mit gemischter Kraft erscheinen – nämlich Feuer als *heiß – trocken*, Wasser als *kalt – naß*, Luft als *heiß – naß* und Erde als *kalt – trocken*. Alles was auf Erden existiert, ist aus diesen vier Elementen in verschiedenen Maßen und Mischungen erschaffen. Ein menschlicher Körper, in dem die Elemente in gleichem Ausmaß vorhanden sind, gilt als balanciert und ausgewogen, entsprechend der alten positiven Wertvorstellung der Antike von Harmonie. Daraus resultiert ein mögliches ausgewogenes Temperament. Hingegen gibt es acht andere, die nicht im Gleichgewicht sind, je nachdem welches Element über die übrigen dominiert. Hinzu kommen unterschiedliche, individuelle Ausprägungen der Elemente, sowie der Einfluß weiterer Faktoren, wie Klima, Geschlecht, Alter und Tätigkeit, die ihrerseits wieder von den Elementen beeinflußt erscheinen.

Die Humoralsubstanzen gelten als sekundäre Elemente. Alle menschlichen Organe sind aus den vier Substanzen *Blut, Schleim, gelbe* und *schwarze Galle* geschaffen, und zwar mit Mischungsqualitäten, die der Erscheinung der vier Elemente entsprechen. Feuer entspricht gelber Galle; Luft entspricht Blut; Wasser entspricht Schleim; Erde schließlich entspricht schwarzer Galle. Wenn diese vier Humoralsubstanzen eine balancierte Mischung (mizāj) bilden, dann ist Gesundheit gegeben. Wenn die Balance aber gestört wird, entsteht Krankheit.

Der gesamte physiologische Prozeß wird ferner von drei „Kräften“ (*natürlich, animalisch, psychisch*) geleitet, die jeweils weiter unterteilt sind und ihren Sitz in Leber, Herz und Hirn haben; ihre Verbindung liegt in den Atmungsorganen. Die Humoralsubstanzen

<sup>28</sup> Schopen 1983: XII.

<sup>29</sup> Ullmann 1978: 10; cf. *ibid.* 22 und Temkin 1973: 59–62.



ihrerseits sind diesen und anderen Körperorganen zugeordnet; einige der Humoralsubstanzen können sich auch in andere umwandeln. Letztlich bewirkt die Abwesenheit oder Dominanz einer Humoralsubstanz also Krankheit.<sup>30</sup>

Die Therapie hatte dieser Konzeption gemäß die Wiederherstellung des Balancezustandes zum Ziel. Als die drei wesentlichen Therapieverfahren wurden Chirurgie, Pharmakologie und Diät angesehen.<sup>31</sup>

Honig konnte prinzipiell in allen drei Therapiebereichen zur Anwendung gelangen – zur Behandlung von Operationswunden, als Element und Beigabe der Medikation, und schließlich als Bestandteil der Diät. Die Behandlung mit Medikamenten wie mit Diät geht vom kranken Zustand eines Ungleichgewichts aus, und orientiert sich am Prinzip „*contraria contrariis*“; dem Übermaß an Substanzen der einen Art wird durch solche der konträren Art entgegengewirkt. Nahrungsmittel und Medikamente weisen ebenso wie die Körperorgane bestimmte Mischungen von Elementen und Kräften auf. Sie können daher jeweils nur für solche Leiden eingesetzt werden, deren Diagnose ein entsprechendes Defizit an Elementen aufweist.

Alle Süßstoffe gelten als gleichermaßen „heiß“ wie süß (ḥarr; ḥalī); sie erzeugen daher Apathie und Reife, *ohne Überhitzung*. Honig gilt überdies zumeist als „naß“ (in manchen lokalen und literarischen Traditionen aber auch als „trocken“), und entspricht dann mit der doppelten Eigenschaft von heiß – naß den Kräften der Luft und des Blutes.<sup>32</sup> Dies bedeutet, daß nach der Galenischen Theorie Honig dort als heilend angesehen wird, wo die Diagnose eine Krankheit primär durch Mangel an, oder Dominanz über Blut erklärt. Ebenso gilt Honig im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung und Diät als einer jener Stoffe, welche die Kräfte des Blutes in Balance halten.

Die Konzipierung des Blutes variiert in der medizinischen Literatur, und gleichfalls in den Ausformungen der jeweiligen volksmedizinischen Theorien des Islamischen Arabien, generell gilt Blut aber als zentrale Lebenskraft.

Als Beispiel für die islamische, klassisch-galenische Position in der Medizingeschichte sei im Anschluß an Ullmann auf al-Majūsī (10. Jh.) verwiesen:

*“Blood is produced in the liver from the juice of the digested food. The blood in the arteries is of fine consistency, it is pure red with sometimes a tendency to reddish-yellow. The blood in the veins holds the balance between fine and coarse; it is dark red, has a sweet taste and quickly coagulates when it comes out. This blood is produced when the heat of the liver is lessened. If there is too great a degree of heat and dryness in the liver, the blood becomes muddy and coarse; if there is too much wet and cold, the blood becomes thin and watery. If the liver is too cold, the colour of the blood tends to be white. The pure red, on the other hand, comes from too much yellow bile being mixed with the blood.” At the same time, the seat of the natural faculty also is the liver, from where the organs receive these faculties. “The procreative faculty produces the foetus from the male sperm and the menstrual blood.”<sup>33</sup>*

Die drei anderen Humoralsubstanzen sind, wie erwähnt, Schleim, gelbe und schwarze Galle. Im Gegensatz zu Blut gibt es bei jeder dieser Humoralsubstanzen „unnatürliche Arten“, denen verschiedene gefährliche und schädliche Eigenschaften zugeschrieben sind. Insofern ist Blut in der galenischen Theorie als balancefähiger und weniger ambivalent kon-

<sup>30</sup> Ullmann 1978: 55–63.

<sup>31</sup> *ibid.* 99.

<sup>32</sup> *ibid.* 105; Myntti 1983: 182–185.

<sup>33</sup> Ullmann 1978: 58, 60 zitiert das „al-Kitāb al-Malakī“ des (‘Alī b. al-Abbās) al-Majūsī, vol. I, II, Būlāq 1294.

struiert als es die drei anderen Humoralsubstanzen sind.<sup>34</sup> Blut ist in dieser Theorie folglich die elementare Humoralsubstanz, die von höchster Bedeutung für menschliche Balance und Gesundheit ist. Über Vermittlung von Leber und Fakultäten, in Gestalt von Menstruationsblut und Samen trägt es schließlich entscheidend zur Entstehung neuen Lebens bei.

In den volksmedizinischen Theorien Südwestarabiens sind die Konzipierungen von Blut hingegen wesentlich heterogener, je nach Einfluß der galenischen oder lokaler Theorien im bäuerlichen, tribalen oder städtischen Umfeld. Zugleich sind die galenischen Ideen hier stark vereinfacht, und meist von zwei und mehr literarischen Gegensatzpaaren auf ein einziges, nämlich heiß/kalt, reduziert. Als ein Beispiel sei auf die bäuerliche Region der Ḥujariyya im Jemen, südlich von Ta‘izz verwiesen. Die Ḥujariyya kann als traditionelles Einflußgebiet von Staats- und Stadtkultur seit rasulidischen Zeiten angesprochen werden. Hier sind die volksmedizinischen Vorstellungen von stark vereinfachten Elementen aus al-ṭibb al-yunānī und al-ṭibb al-nabawī geprägt. Nach C. Myntti gilt Blut hier als „heiße“ *moisture of life and source of strength*, die in umgewandelter Form jene Substanzen produziere, welche neues Leben nähren, nämlich Samen und Muttermilch. Auch hier aber sei das Blut Produkt guter Ernährung, während Schleim, gelbe und schwarze Galle eher den Abfallprodukten der Ernährung entsprechen.<sup>35</sup>

Diese beiden Beispiele aus Volksmedizin und medizinischer Literatur veranschaulichen für unsere Zwecke ausreichend, daß jedes Heilmittel nur zu verstehen ist im Zusammenhang mit den Vorstellungen von jener Körperlichkeit, auf die es einwirkt. Innerhalb der galenischen Tradition auf der Arabischen Halbinsel gilt Honig üblicherweise als heiß – naß und entspricht damit der Humoralsubstanz Blut. Blut entsteht als Produkt der Ernährung in der Leber, ist gegenüber den anderen Humoralsubstanzen weitaus positiver bewertet und gilt als entscheidend für die Schaffung und Nahrung von neuem Leben. Die metaphorische Entsprechung zu diesem Bedeutungsgehalt von Blut ist daher der spezifische, galenische Beitrag zur kulturhistorischen Bewertung des Honig.

Diese Assoziation von Honig mit Blut scheint im 7. Jh. noch nicht gegeben: Die Ausbreitung der galenischen Theorie wertete den Honig in der Arabischen Halbinsel also noch mehr auf, als dies schon zur Zeit des Propheten gegeben war, und zwar in doppelter Hinsicht: Erstens wird Honig damit als Heilmittel einer zentralen Körpersubstanz zugeordnet, und zweitens wird es Kriterium einer ausgewogenen Diät, die man nun als Therapieverfahren versteht.

Wie erwähnt, schlägt sich der galenische Einfluß besonders deutlich in jenen späten Kompilationen von angeblichen Prophetentaten nieder, denen schon von ihren gebildeten muslimischen Zeitgenossen die historische Zuverlässigkeit weitgehend aberkannt wurde. Gleichwohl sind sie als Dokumente ihrer eigenen Zeit und als Orientierungsgrößen populärer späterer Vorstellungen relevant. Ein weitverbreitetes Beispiel dieser Art ist die „Prophetenmedizin“ des al-Suyūṭī, eines ägyptischen Polygraphen der 2. Hälfte des 15. Jh., der sich auf einige ältere Werke stützt. Derartige Schriften fanden trotz gelehrter Kritik an ihrer mangelnden Authentizität weite Verbreitung in den Städten der Arabischen Welt.<sup>36</sup>

<sup>34</sup> Ullmann 1978: 58–59, 64–69.

<sup>35</sup> Myntti 1983: 182–189; cf. auch Myntti 1988: 515–520.

<sup>36</sup> Elgood 1962: 41–43, und 48–177 als Übersetzung von al-Suyūṭī's *Medicine of the Prophet*.

Bezüglich des Honigs finden sich hier einige der erwähnten späteren Ḥadīth-Belege, und weiters allgemeine Diätvorschriften und Einzelrezepturen, all dies durchsetzt mit galenischer Terminologie. So wird dem Propheten die Aufstellung von Speiseregeln zugeschrieben, nach denen man (unter anderem) nicht zwei „heiße“ oder zwei „kalte“ Speisen gleichzeitig essen solle. „Kälte“ sei die Wurzel jeder Krankheit, und der Prophet hätte schon gesagt *coldness would mean a bloody flux*. Honig wird hier als „*hot and dry in the second degree*“ definiert. Der Prophet habe Honig verschrieben weil er *drives away the residue of what is collected in the stomach and bowel. Honey is said to expel the internal damp during diarrhoea and to cure from it. Es sei gut für ältere Menschen und für sufferers with phlegm; but it is harmful to bile, unless used with vinegar. "The Prophet of God used to drink every day a breaker of honey and water upon an empty stomach. This was wonderfully wise for the preservation of health."*<sup>37</sup>

#### 5.4. EINIGE LITERATURGESCHICHTLICHE HINWEISE

Es würde zu weit führen, auf die allgemeinen rechts- und wirtschaftsgeschichtlichen Bestimmungen über Bienen und Honig im Islam hier näher einzugehen. So finden sich in den Ḥadīth-Werken bereits mehrere Überlieferungen zur Abzahlung von zakāt mit Honig,<sup>38</sup> die aber je nach Glaubensrichtung und Staatseinfluß von unterschiedlicher Relevanz blieben. *"The Islamic jurists (...) are at some variance with regard to the taxation of honey. Mu'adh b. Jabal, the Companion of the Prophet sent by him to Yemen, did not collect a tax on it, while Qudamah b. Ja'far states that the Prophet collected a tax of one skin of honey in ten"*.<sup>39</sup> *"Al-Balādhurī (m. 892) reports that in the days of 'Umar ibn al-Khattāb, the Thaḡīf tribe south of al-Ṭā'if owned honey, but refused to pay a tenth, as they had done to the Prophet. The Caliph ordered them to deliver that tenth, otherwise they would not remain 'protected'."*<sup>40</sup>

*"Al-Balādhurī continues to point out that al-Shāfi'ī and Mālik (ibn Anas) deny that any zakāt is taken on honey, while Abū 'anīfah differentiates between honey from tithe-land and kharāj-land. Different views also are held about ṣadaqah on bee-hives, and regulations are given for honey taxation from Jews and Christians."*<sup>41</sup> Nach Abū Ḥanīfah ist der Verkauf von Bienenstöcken ungültig.<sup>42</sup>

Diese Stellen belegen vorerst für die Frühzeit des Islam, daß Honig in den Berg- und Hochländern Südwestarabiens und des Ḥijāz in einem Ausmaß erzeugt wurde, das für die Besteuerung interessant und wichtig war. Zweitens wird dadurch auch die eingangs formulierte These von alten ländlichen Lokalgemeinschaften erhärtet, von wo aus dieses prestigeträchtige Produkt nach staatlichen- und Pilger-Zentren (zu denen nunmehr in wachsendem Ausmaß Mekka und Medina hinzutreten) und in den Fernhandel zirkulierte. Inwiefern aber die genannten und andere rechtliche Unterschiede bezüglich der Imkerei in der Geschichte wirksam praktiziert wurden, ist noch nicht geklärt. Im mittelalterlichen

<sup>37</sup> *ibid.*: 54, 97–99.

<sup>38</sup> Wensinck et al. 1962: 212.

<sup>39</sup> Doe and Serjeant 1975: 17.

<sup>40</sup> Hitti 1966: 87–89; Doe and Serjeant 1975: note 45.

<sup>41</sup> Hitti 1966: 88.

<sup>42</sup> Eisenstein 1991: 145.

Einflußbereich der Rasuliden im südlichen jemenitischen Hochland jedenfalls „*honey was an important enough item to figure in fiscal schedules, being paid in kind*“.<sup>43</sup>

Für die vorliegenden Zwecke scheint es darüber hinaus angebracht, einige arabische und spezifisch südwestarabische historische Traditionen in Literatur und Ernährungs-Alltag mit Bezug auf Biene und Honig zusammenzufassen. Auch hier spiegelt die Literatur eher die gebildete urbane Sicht wieder, welche nicht mit den tribalen Verhältnissen gleichgesetzt werden darf. Trotzdem drücken sich hier städtische Kenntnis, Wertschätzung und Bedürfnislage gegenüber einem ländlich-bäuerlichen Produkt aus, was ansonsten selten und daher bezeichnend ist. Für die tierkundliche Befassung mit der Biene in der arabischen Literatur kann der verdienstvollen Arbeit Eisensteins gefolgt werden; auch auf seine umfangreichen bibliographischen Angaben sei verwiesen, sie werden hier nicht wiederholt. Die Zoographie der Biene in der arabischen Literatur ist, wie schon die Rolle des Honigs in der Medizin, mitgeprägt vom griechisch-hellenistischen Einfluß. Hierzu zählen die nur auf Arabisch erhaltenen Kurzfassungen der Tierbücher des Aristoteles, in denen die Bienen als „blutlose“ Spezies von den blutführenden Tieren unterschieden werden, und wo die vielbeachtete Unterscheidung nach neun „Arten“ von Bienen (einschließlich der Drohnen und Wespen) aufgegriffen wird. Bedeutsam waren ferner das im 8. Jh. aus dem Griechischen übersetzte „Kitāb al-filāḥa“ des Apollonius von Tyana mit praktischen Tierkapiteln, und ebenso das auf Arabisch gleich betitelte Werk des Kassianos Bassos, beide mit Kapiteln über die Bienenzucht.<sup>44</sup> Neben Elementen zoographischer Klassifikation und der Beschreibung von Imkereitechniken rezipierte die arabische Literatur aber auch naturphilosophische und ominöse Deutungen der Biene aus dem Griechischen. Dafür steht das im 2. Jh. verfaßte Traumbuch (Oneirokritiká, kitāb ta'bīr al-ru'yā) des Artemidoros von Daldis (Artamidurus). Nach dieser Schrift wird das Erscheinen von Bienen im Traum für Bauern als Segen gedeutet, für alle anderen Menschen ist es hingegen eine Vorankündigung von Schicksalsschlägen, weil Honig und Wachs hier als Verweise auf Krankheiten galten. Ebenso würden demjenigen, der ein Führungsamt anstrebe, Erfolg winken, wenn sich Bienen im Traum auf ihm niederließen. Die Bienen glichen nämlich Volk und Heer, indem sie Anführern folgten. Wer solches aber nicht anstrebe, dem bedeute ein derartiger Traum Tod, da sich Bienen ansonsten oft auf leblosen Dingen niederließen. Wer im Traum Bienen einschließt oder tötet, den erwartet Gutes, außer er ist wiederum ein Bauer.<sup>45</sup> Derartige Traumdeutungen rund um bestimmte auffällige Tiere trafen auf der arabischen Halbinsel mit einheimischen Traditionen zusammen, in denen das Verhalten der Bienen wie jenes anderer Tiere ebenfalls ominös gedeutet wurde.<sup>46</sup>

Nachhaltiger freilich drückte sich der griechische Einfluß in den frühen, bedeutenden arabischen Werken aus. Dies ist zunächst das pflanzenkundliche und lexikographische „Kitāb al-nabāt“ des Abū Ḥanīfah al-Dīnawarī (m. 895) mit seiner ausgeprägten Wirkungsgeschichte – ein Werk mit einem ausführlichen Kapitel über Bienen und Honig, welches in einigen Teilen (zur Biologie der Biene) auf der *Historia animalium* des Aristoteles

<sup>43</sup> Doe and Serjeant 1975: 17; Serjeant, Ahmad Qaryah; Bornstein 1983: 556.

<sup>44</sup> Eisenstein 1991: 40, 121–123, 145. Allerdings dürften auch schon im Alten Testament (etwa: Jesaja 7, 18) an manchen Stellen die Wespen den Bienen zugerechnet sein.

<sup>45</sup> *ibid.* 111.

<sup>46</sup> Fahd 1966: 498–519.

teles (Buch IX, 40) aufbaut.<sup>47</sup> Gleichzeitig hat al-Dīnawarī in diesen Abschnitt zahlreiche Hinweise auf volkstümliche und südwestarabische Imkerei seiner Zeit eingearbeitet, welche in den folgenden Abschnitten des vorliegenden Beitrages mit den ethnographischen Gegebenheiten des südlichen Ḥijāz noch genauer verglichen werden.

Auch in anderen Quellengattungen, wie der Adab-Literatur oder der Dichtung, finden sich zahlreiche, unsystematische Hinweise zu Biene und Honig, so etwa in Ibn Qutaiba's (m. 889) Tierversen und Tierbeschreibungen.<sup>48</sup> In der tierkundlichen Literatur im engeren Sinn allerdings verbinden sich lokale Beobachtungen und griechische Einflüsse zu den Ansätzen wissenschaftlicher Systematik.

In dieser Hinsicht stellt das „Kitāb al-ḥayawān“ des Mu'taziliten al-Jāhiz (868/9) aus al-Baṣra eine der umfangreichsten tierkundlichen Schriften der arabischen Literatur und eine Standardquelle späterer Autoren dar, in welcher die Biene als eine der 397 vom Autor klassifizierten „Tierarten“ aufscheint.<sup>49</sup> Spätere Zoographie und Kosmographie der arabischen Literatur gestalten diese Ansätze weiter aus. Darunter sind hinsichtlich der Biene besonders hervorzuheben das Werk des al-Marwāzī (11./12. Jh.), die Kosmographie des al-Qazwīnī (m. 1283) und schließlich das „Kitāb al-naḥl“ des al-Maqrīzī (m. 1442).<sup>50</sup>

Bezüglich der Systematik setzten sich dabei die Überlegungen des 9. Jh. weiter durch. Bei al-Jāhiz waren die Tiere bereits primär nach ihrer Fortbewegungsart (laufen, fliegen, schwimmen, kriechen) unterschieden worden, wobei die Einordnung einzelner Tiere in der Literatur oft auf Schwierigkeiten stieß und variierte. Im allgemeinen wurden die Bienen aber in der Folge der Klasse „ḥaṣharāt“ (wörtl.: Insekten) zugeordnet, welches einen Sammelbegriff für „kriechende“ Tiere aller Art (Kleinsäuger, Reptilien, Insekten) und der Fluginsekten darstellte. Diese Zuordnung der Biene findet sich bei al-Marwāzī und ähnlich bei al-Qazwīnī, wo auch Lebensraum und Bedeutung in die Tiersystematik eingearbeitet sind.<sup>51</sup>

Die arabische literarische und wissenschaftliche Befassung mit den Bienen und ihre Verarbeitung von griechischem Einfluß, bestärkte die schon in vor- und frühislamischer Zeit gegebene Wertschätzung für sie und setzte dies auf höhere und vielfältigere Weise fort. Für die vorliegenden Zwecke sind dabei die Stärkung des ominösen Elementes ebenso festzuhalten wie das gesteigerte systematische Interesse seitens der gebildeten Städter schlechthin.

Aber auch in analytischer Hinsicht verfeinerte sich das bienenkundliche Wissen, wie das genannte Werk des al-Maqrīzī aus dem 15. Jh. belegt. Über die Abhandlung zur Biene in dieser Schrift stellt Eisenstein fest: „Die Ausführungen darin können wohl als die mit Abstand eingehendsten und ausführlichsten naturkundlichen Beschreibungen eines Tieres in der arabischen Literatur gelten.“<sup>52</sup> Der Autor behandelt Terminologie und Lexikographie mit Bezugnahme auf die neun „Arten“ des Aristoteles, er unterscheidet Bienenkönigin, Drohne, Volk und Schwarm, und weiters behandelt er Waben, Wachs und deren Verwendung in der Geschichte. Schließlich geht der Autor, wiederum aufbauend auf äl-

<sup>47</sup> Lewin 1974: VI; cf. auch die ausgezeichnete Studie von T. Bauer 1988.

<sup>48</sup> Eisenstein 1991: 24, 40–42.

<sup>49</sup> *ibid.* 121–123.

<sup>50</sup> *ibid.* 81, 127–128, 145–146.

<sup>51</sup> *ibid.* 81, 127–128, 189–193.

<sup>52</sup> *ibid.* 145.

terer Literatur, auf Honig als Heil- und Süßmittel, auf seine Farben und Geschmacksformen ein, und erörtert Honigsuche, Bienenstöcke und andere Aspekte der Imkerei.<sup>53</sup> Daß gerade zu Biene und Honig das detaillierteste arabische Spezialwerk der Naturkunde geschrieben wurde, kann wohl selbst als Beleg für die wirtschaftliche und soziale Bedeutung, die hohe Wertschätzung und den Traditionsreichtum gelten, die mit dieser Thematik verbunden waren.

Die Systematisierung des medizinischen Wissens und die Ausarbeitungen der arabischen Zoographie verweisen also auf ein erhöhtes und angewachsenes Interesse und auf einen entsprechenden urbanen Bedarf an Honig als Genuß- und Heilmittel in den Zentren des arabisch-islamischen Mittelalters. Diese Interessens- und Bedarfsstruktur der Bildungsschichten war nicht zuletzt durch die Rezeption der hellenistischen Literatur verfeinert und mitgeprägt worden. Der urbane „Geschmack“ muß folgerichtig als Sog auf die ländlichen Imker dahingehend gewirkt haben, ihre Erzeugnisse darauf abzustimmen und die Honigerträge auch zu steigern. Daß der Alltag (und nicht nur die Wissenschaft) derartige Entwicklungen durchlief, bestätigen einige diesbezügliche Hinweise auf die volkstümlicheren und pragmatischeren Ausformungen der arabischen Literaturgeschichte, wie die kulinarische, Heilmittel- und Kalenderliteratur.

Auf die kulinarische Literatur hat P. Heine aufmerksam gemacht, wobei das Werk des Muḥammad al-Warrāq (etwa 10. Jh.) besonders Erwähnung verdient. „Es handelt sich um ein umfangreiches Kochbuch, das weitgehend erhalten geblieben ist und mit deutlichem Anklang an die Adab-Literatur nicht nur Rezepte gibt, sondern auch Gedichte und medizinische Aspekte zur Kulinarik beifügt. Es ist im Bagdad der Abbasidenzeit entstanden und behandelt vor allem die Hofküche“, greift aber auch einfache Rezepte auf und ebenso von früheren Kalifen geschätzte Zubereitungsarten.<sup>54</sup> Hier wird also unter dem Einfluß der galenischen Medizin die Bedeutung der Diät als Therapieverfahren durchaus gesehen und in den kulinarischen Rezepturen mitberücksichtigt. Honig wird in diesem Zusammenhang ausdrücklich als der bessere Süßstoff hervorgehoben; die Rezepte bestehen auf Honig und verweisen auf Zucker nur für den Fall, daß Honig nicht vorhanden wäre. Honig wird als Würz- und Verfeinerungsmittel genannt, aber auch für die Essigbehandlung, als Konservierungsmittel für Brot und natürlich als Hauptzutat für Konfekt, Süßspeisen und Kuchen.<sup>55</sup> An diesen Beleg für den klassischen höfischen Bedarf, der im Stadtleben zweifellos Nachahmung fand, dürfen einfachere städtische Rezepturen für medizinische und kulinarische Bedürfnisse angeschlossen werden, wie sie vom schon erwähnten al-Suyūṭī vorliegen. Er empfiehlt Süßigkeiten aus Honig als *äußerst geeignet für Phlegmatiker*, oder als mit geklärter Butter oder heißem Wasser gemischtes Mittel gegen Gifte, etwa jenes von Pilzen. Honig soll mit Sennesblättern genommen werden, um das Fließen zu korrigieren und Schnupfen herbeizuführen, wie es prophetische und griechische Medizin vorsehen. Honig öffne folglich Beschwerden der Leber, der Nieren und der Blase, schade aber der Galle. Ihm werden reinigende Eigenschaften zugeschrieben, die den Magen stärken und Diarrhöen bekämpfen.

<sup>53</sup> ibid. 145, Eisenstein zitiert al-Maqrīzī „Nahl ʿibar al-naḥl“, ed. Jamal al-Dīn al-Shayyāl, Kairo 1946 (1365 H.).

<sup>54</sup> Heine 1988: 14f. zitiert das Oxforder Unikat (Hunt No. 187) des „Kitāb al-Tabīkh wa-islāḥ al-aghdiyyat al-maʿkulāt“ des Muḥammad al-Muẓaffar b. Naṣr b. Sayyār al-Warrāq.

<sup>55</sup> Heine 1988: 55, 101, 104, 108.

Weiters sei Honig bei Erkältungen und Kopfschmerzen (mit Walnüssen oder mit Koriander) einzunehmen. Honig wird auch (wie schon in der höfischen Literatur) als Konservierungsmittel genannt, hier für Frischfleisch, Gurken und Cassia, und zur Essigbehandlung. Menschen mit „kaltem“ Temperament sollten Honig besonders oft mit Bananen essen (die „heiß und feucht“ ersten Grades sind): Äußerlich aufgetragen, diene Honig der Wundbehandlung, er tötet Läuse, und er macht das Haar weich, schön und lang. Außerdem beschütze er im Mund den Gaumen und weiße auf vortreffliche Weise die Zähne!<sup>56</sup>

Derartige Rezepturen der späteren Zeit verraten den Einfluß volkstümlicher und höfischer Gepflogenheiten, wie auch die Aufnahme vulgarisierter „prophetischer“ und galenischer Traditionen. Sie zirkulierten aber in allen Zentren der arabischen Welt, und daher auch in jenen Südwestarabiens, wo sie auf den lokalen Bedarf einwirkten.

Für Ṣan‘ā’ und das jemenitische Hochland ist der reichliche Gebrauch von Honig nach den erwähnten Belegen vor dem, und für das 7. Jh. wieder durch Ibn Rusta für das 9., und durch al-Hamdānī für das 10. Jh. nachgewiesen.<sup>57</sup> Letzterer führt als wichtige Imkereigebiete den Jublān, Ḥarāz, die Sarāt von al-Ḥijr im Norden und den J. Hinwam an. Besonders hervorgehoben wird der dicke Ḥaḍūr-Honig, den man in Zylinderrohren nach dem Irak, nach Mekka und anderen Gebieten ausführte.<sup>58</sup>

Im 12. Jh. werden wiederum (wie schon für das 7. Jh. die Thaḳīf) Stämme des südlichen Ḥijāz als bedeutende Lieferanten der Honigversorgung in den Zentren genannt: Die Ghāmid und Zahrān deckten unter anderem die Hälfte des Honigbedarfs von Mekka ab, wobei sie den Schutz der Kultzentren für Pilger auch für die friedliche Abwicklung dieser Verkäufe nutzen konnten.<sup>59</sup>

Auf die steuerliche Beachtung von Honig durch die Rasulidenherrscher wurde bereits hingewiesen. Erwähnenswert ist weiters, daß der zweite Rasulidenherrscher (al-Malik al-Muzaffar) Yūsuf b. ‘Umar im 13. Jh. eine Heil- und Drogenkunde verfaßte (al-Mu‘tamad fī l-adwiya al-mufrada), welche u. a. auf den Darstellungen des berühmtesten islamischen Pharmakologen und Botanikers Ibn al-Baiṭār fußte und dabei Honig als Heilmittel entsprechend würdigte.<sup>60</sup>

Die jährlichen Phasen des Bienenverhaltens und der Honigernte spielen spätestens seit rasulidischer Zeit auch in der vielfältigen Almanach- und Kalenderliteratur Südwestarabiens eine gewisse Rolle, indem dies den allgemeinen Ablauf der jährlichen Agraraktivitäten beeinflusste. Weiters wurden darin das Flug- und Schwarmverhalten der Bienen als klimatische, und manchmal auch allgemein ominöse Hinweise aufgefaßt.<sup>61</sup> Im frühen 18. Jh. schließlich werden im Qānūn Ṣan‘ā’ ausdrücklich Bestimmungen für Bienenwachs und Gewinnspannen bei Honig festgehalten.<sup>62</sup>

<sup>56</sup> Elgood 1962: 77, 81, 91, 92, 98, 115, 142.

<sup>57</sup> Ibn Rusta 1892, vol. VII: 112. al-Hamdānī; al-Ḥasan b. Aḥmad 1884–86: über Honig im Jublān (zwischen W. Zabīd und W. Rima‘): 103, in Ḥarāz: 105, in der Sarāt von al-Ḥijr: 123, am J. Hinwam: 194.

<sup>58</sup> ibid.: 198f.

<sup>59</sup> Crone 1987.

<sup>60</sup> Ullmann 279; Schopen 1983: IX f. zitiert eine Edition von Muṣṭafā al-Saqqa nach der 3. Auflage, Kairo 1975.

<sup>61</sup> Zur südwestarabischen Kalender-, Almanach- und anwā‘-Literatur cf. Gingrich 1989a, passim und die dortigen Literaturangaben.

<sup>62</sup> Serjeant and al-Akwa‘ 1983: 186.

Schon diese keineswegs vollständigen Hinweise verdeutlichen das hohe Maß an Kontinuität, welches für Bienenhaltung und Honiggebrauch in der arabischen und spezifisch west- und südwestarabischen Geschichte charakteristisch ist. Zugleich muß nochmals unterstrichen werden, daß die genannten literaturgeschichtlichen Belege primär für den Bereich der Staatsherrschaft und Kultzentren Aussagekraft besitzen. Sie verweisen auf die stetige Rolle von Honig im Markt- und Handelswesen wie in der staatlichen Besteuerung. Weiters belegen sie eine verfeinerte urbane und eben auch literarisch geprägte Kultur, in der Honig für medizinische und kulinarische Bedürfnisse besonders beachtet wurde. Diese traditionelle, städtische Bedürfnisstruktur dem Honig gegenüber läßt sich zum Abschluß dieses Abschnittes nochmals für das 20. Jh. anhand der Heilmittel-Rezepturen verdeutlichen, die Armin Schopen in jemenitischen Städten wie Ṣan‘ā, ‘Amrān, Zabīd oder Ḥudaida gesammelt hat.

So ist Räucherwerk (bukhūr) aus mehreren zusammengesetzten Materialien und kostbaren Stoffen ein Produkt, das für den Lebensstil der gehobenen Schichten typisch ist. Zu solchem Räucherwerk, dessen Herstellung und Anwendung Frauen vorbehalten ist, zählt man in jemenitischen Städten auch bukhūr al-hujrah (oder auch: bukhūr ‘asī). Er besteht aus Safran, ätherischem Öl, Adlerholz, grauer Ambra, künstlichem Moschus, Kandiszucker und eben Honig.<sup>63</sup>

Ebenso werden die meisten der folgenden Rezepturen teils nach schriftlichen Vorlagen und von solchen Drogenhändlern und Heilkundigen verschrieben, die eher auf größeren und permanenten Wochenmärkten anzutreffen sind. Als Aphrodisiakum etwa wird Honig zusammen mit zerstoßenen Karottensamen vorgeschlagen.

Gegen Magenbeschwerden nimmt man Honig zusammen mit Sennesblättern (wie schon bei al-Suyūṭī) und Hamalrautensamen ein. Mit Koloquinthen (als starkem Abführmittel), Fruchtmark und Schwarzkümmel wird Honig bei Darmverschluß verschrieben, bei leichteren Verdauungsbeschwerden soll man ihn mit pulverisiertem Rhabarber einnehmen. Säuglinge reibt man bei Bauchkrämpfen mit Honig vermischte Kressesamen auf den Bauchnabel.

Gegen Husten hilft gemäß dieser jemenitischen Rezepturen das Trinken von Honig und Zimtöl; bei Atembeschwerden und Husten wird auch zur Einnahme von Kressesamen in Milch und Honig geraten.

Zusammen mit hilit, einem Gummiharz, wird Honig Frauen zur Einnahme bei Ausbleiben der Monatsblutung empfohlen, was die alte Tradition der Honiganwendung in diesem Zusammenhang aufgreift. Mit Ammoniakgummi oder Pyrethrumwurzel wird Honig schließlich bei epileptischen Anfällen oder gegen Nierenschmerzen verordnet.<sup>64</sup>

Die medizinischen Indikationen dieser Rezeptur sind somit Erkrankungen der Atmungswege, Beschwerden im Magen- und Verdauungstrakt und die Förderung, aber auch Eindämmung krampfartiger Zustände, darunter auch hier für frauenspezifische Behandlungen. Es sind im Prinzip die gleichen Anwendungsbereiche, welche zu Beginn dieses Abschnittes für die Arabische Halbinsel zur frühesten islamischen Zeit identifiziert wurden und die ihrerseits ältere Traditionen aufgenommen hatten. Zugleich drücken diese Rezepturen auch einen Teil jener Verfeinerungen und Entwicklungen aus, die das Islamische Mittelalter in dieser Hinsicht kennzeichnet.

<sup>63</sup> Schopen 1983: 3–4.

<sup>64</sup> *ibid.*: 23, 31, 37, 38, 45, 56, 62, 128, 138, 140, 194.



Bis in das 20. Jh. herein gibt das städtische und staatskulturelle Leben somit eine traditionell gewachsene Bedarfsstruktur an einheimischem Honig vor – über literarisch geprägte Heilkunde und Diät, über Eßgewohnheiten und Alltagskultur (mit ihrer Verwendung für Aphrodisiaka und im Rahmen der Gastfreundschaft als Räucherwerk und Mittel der Bewirtung), ebenso wie über Steuern und Handelsinteressen.

Diese Bedarfsstruktur beruft sich auf positive sozio-kulturelle Wertvorstellungen in Koran und Prophetentradition. Sie könnte nicht durch das städtische Umland allein gedeckt werden, sondern wirkt ein auf die entlegensten ländlichen Imkereiregionen. Eines jener abgeschiedenen, tribalen Gebiete, in denen die Honigerzeugung seit mindestens 1300 Jahren nachweislich beheimatet ist, repräsentiert der südliche Hījāz.

### 5.5. REGIONALE VERBREITUNGSZONEN

In der traditionellen Wirtschafts- und Sozialstruktur des südlichen Hījāz nehmen Bienenhaltung und Honiggewinnung einen wichtigen Platz ein. Für einen beträchtlichen Teil der hier lebenden bäuerlichen Stammesgruppen, vor allem der Ghāmid und Zahrān, aber auch der Thaḳīf, ist sie der drittichtigste einheimische Arbeitsbereich nach der Landwirtschaft und der Groß- und Kleinviehhaltung; für eine Minderheit unter ihnen ist sie sogar die Haupttätigkeit. Gegenüber Produkten des alltäglichen Subsistenzbedarfes ist Honig wesentlich höher bewertet: Er gilt als prestigeträchtiges Geschenk, als Symbol gastfreundlicher Bewirtung, als stärkendes Heilmittel und nicht zuletzt als kostbare Ware für den Marktverkauf. Die traditionell hohe Wertschätzung für Honig ist mitbedingt durch die spezialisierten Arbeitskenntnisse des Imkers und die relative Seltenheit des Produktes. Die Bienenzucht ist nur in den klimatisch dafür geeigneten Zonen der Sarāt möglich. Selbst dort aber reicht die Honiggewinnung manchmal nur für den erweiterten Eigenbedarf eines Haushaltes. In bäuerlichen und semi-urbanen Gebieten der Küsten-Tihāma und des Najd steht dem ein gewaltiges Bedarfspotential gegenüber, das über die Wochenmärkte und Händler aus der Sarāt mit Honig zu Höchstpreisen versorgt wird.

In räumlicher Hinsicht stellt die Honiggewinnung im südlichen Hījāz den Nordrand eines relativ zusammenhängenden Verbreitungsgebietes dar, das sich nach Süden über den ‘Asīr, die Hochplateaus und Bergzonen des Jemen bis in das Wādī Haḍramawt und Wādī Daw’ān erstreckt. Von diesem großen südwestarabischen Verbreitungsgebiet etwas abgehoben und zu unterscheiden ist jenes in Nordarabien, im Bereich des „Fruchtbaren Halbmondes“.

Es ist bereits gezeigt worden, daß der südliche Hījāz den Nordrand eines alten südwestarabischen Gebietes der Honigerzeugung und der Bienenhaltung darstellt. In den nun folgenden ethnographischen Darstellungen bietet sich die Gelegenheit, auch Einzelheiten der heutigen<sup>65</sup> traditionellen Imkerei dieser Region in ihrer historischen Dimension zu erfassen, indem sie mit den Darstellungen bei Abū Ḥanīfa al-Dīnawārī verglichen werden. Dieser bereits erwähnte Autor des 9. Jh. hat im „Bāb al-‘asal wa-’l-naḥl“ (Kapitel vom Honig und den Bienen) seines „*Book of plants*“<sup>66</sup> eine bemerkenswerte Fülle zeitge-

<sup>65</sup> Es sei nochmals daran erinnert, daß sich „heute“ als ethnographisches Präsens auf die Zeit der Feldforschungen von 1980–1982 bezieht.

<sup>66</sup> ad-Dīnawārī 1974.

nössischen und älteren Wissens zusammengestellt, das teils auf literarische (darunter auch griechische) Quellen zurückgeht, sich aber auch auf eigene Befragungen des Autors stützt. Unter den Informationen über die arabische Imkerei seiner Zeit hat al-Dīnawārī jenen aus der Sarāt besonders hohen Stellenwert eingeräumt, und dies so begründet: Die Sarāt sei das fruchtbarste Land der Araber im Hinblick auf Honig, Trauben, Feigen, Rosinen und Fruchtsaft (wa-'l-Sarāt akhthar arḍ al-'Arab 'asalan). Der ganze Jemen (beim Autor für Südwestarabien im weitesten Sinn verwendet, also einschließlich des südlichen Ḥijāz) sei ein Land des Honigs.<sup>67</sup> Diese Bezugnahme des Autors erlaubt es, im folgenden wiederholt auf einzelne seiner Ausführungen zurückzukommen.

Die vorliegenden Ergebnisse wurden 1980–82 in der Provinz al-Baḥa und im Distrikt al-Qunfudha der Provinz Mekka erhoben; die Daten stammen aus insgesamt 29 Dörfern in allen wichtigen ökologischen und tribalen Subzonen dieser Region. Diese Datenlage erlaubt die Unterscheidung von drei Naturräumen, in denen für die Bienenzucht mehr oder minder günstige Möglichkeiten bestehen, sowie von zwei weiteren Naturräumen, in denen sie hingegen nicht mit traditionellen Mitteln betrieben werden kann:

a) Am Ostrand der Sarāt, im Übergangsbereich zum Najd hin, bestehen für die Bienenhaltung nur bescheidene, regional unterdurchschnittliche Möglichkeiten. Das bereits aride Klima, mit unregelmäßigem Niederschlag bei einem Jahresmittel zwischen 200 und 300mm und hoher Staubeentwicklung erlaubt den hier ansässigen Ghāmid- und Zahrān-Bauern nur vereinzelt und in beschränktem Umfang die Imkerei. Diese am Ostrand der Sarāt gelegenen Erhebungsorte sind al-Aqāriba und al-Ḥāzima im Bilād Zahrān, sowie al-Ghatamiyya, al-'Aqīq und al-Mazra'a im Bilād Ghāmid. Teils handelt es sich dabei um Siedlungen mit häufiger Interaktion zu Ghāmid-Beduinen, teils sind die Orte selbst Gründungen ehemaliger Ghāmid-Beduinen. In der Subsistenz dieser angrenzenden Beduinengruppen spielt das Einsammeln von wildem Honig eine gewisse Rolle. In den meist oasenartigen bäuerlichen Erhebungsorten wird die Bienenhaltung jeweils nur von einer Minderheit aller Haushalte betrieben; in der Regel nur von zwei oder drei Haushalten mit mehreren männlichen Mitgliedern.

b) Im Hauptteil der Zentral-Sarāt und in den höheren Lagen der hügeligen Tihāma sind durch Klima und Vegetation die regional durchschnittlichen, günstigen Bedingungen für die Imkerei gegeben. Das gemäßigtere Klima mit einem jährlichen Niederschlagsmittel um 400 mm und relativ regelmäßigen Regenzeiten<sup>68</sup> gewährleistet den entsprechenden Blütenbestand. Hierbei handelt es sich um die Erhebungsorte Biljurshī, Jadira und Bin-Nu'mān im Bilād Ghāmid, sowie Marāsa'a, Ḥuṣn Bil Zayn, Karra', Banī Ḥutaym, ar-Rusuba, Ḥumaym, al-Da'aba, Qilwa und Kibisa im Bilād Zahrān. In diesem Gebiet, in dem der bei weitem überwiegende Teil der Zahrān- und Ghāmid-Bevölkerung lebt, betreibt die Mehrheit der Haushalte pro Dorf die Imkerei, allerdings in erster Linie für den Eigenbedarf.

c) Überdurchschnittlich günstige Bedingungen sind für die traditionelle Imkerei im Nord- und Südteil der Sarāt des südlichen Ḥijāz vorhanden. Im Norden gilt das für die nördlichsten Zahrān-Dörfer wie Maḥriyya, Quraysh, al-'Uṣayla, al-Sha'aba und Karādiṣa sowie für die benachbarten südlichsten Dörfer des Bilād Banī Mālik. Weniger ausge-

<sup>67</sup> ad-Dīnawārī: 266.

<sup>68</sup> Abdulfattah 1981: 38; Karten 2 und 3.

prägt gilt dies im Südteil auch für einige Shumrān-Dörfer, wie Ḥawāla und Ghāmid-Siedlungen wie al-Azāhira. Der Vorteil für diese Lagen im Nord- und Südteil der Zentral-Sarāt ist weniger durch Klima und Vegetation bedingt. Diesbezüglich liegen kaum Unterschiede zum Hauptteil der Zentral-Sarāt vor, die Lagen sind bestenfalls etwas windgeschützter. Die Begünstigung ergibt sich vielmehr aus dem bevorzugten Zugang, den diese Regionen zu zwei traditionellen Verkehrsrouten haben: Im Norden ist das die Nähe zum städtischen Markt von al-Taʿif, dem davon ausgehenden Handels- und Transportnetz und dem dadurch gegebenen Produktionsanreiz. Im Süden erlaubt der nur hier verkehrstechnisch günstig gegliederte Steilabhang der Shifāʾ (bei Hawāla zum W. Qanūna) einen leicht nutzbaren Abstieg zur hügeligen Tihāma. Dies kann zum Standortwechsel der Bienenstöcke und damit zu einer weiteren Honigernte im Jahr genutzt werden, was ebenfalls eine erhöhte Marktorientierung der Imkerei ermöglicht.

d) und e) Die beiden Zonen, in denen die traditionelle Imkerei nicht betrieben werden kann, sind die Gebiete am Rand der Shifāʾ, sowie die Küsten- und tiefgelegenen hügeligen Tihāma. Im Übergangsbereich zwischen tiefer und höher gelegenen Lagen der hügeligen Tihāma ähneln die Bedingungen jenen des Ostrand der Sarāt (Dhī ʿAyn, al-Makhwaʾ, al-Faṭish). In den direkt an der Shifāʾ gelegenen Orten, wie den Zahrān-Dörfern al-Qurra, ʿAwīra und Naʿāsh geben die Bauern zwei Hindernisse für die Imkerei an, und zwar die Windstärke während des ganzen Jahres, sowie den Winterfrost. In den Tihāma-Regionen mit jährlichen Niederschlagsmengen unter 250 mm erlauben schließlich Trockenheit und Hitze keinerlei bodenständige Imkerei.<sup>69</sup> Allerdings spielen einige Küstenorte, wie etwa Dawqa, als Honig-Ausfuhrhafen und -Märkte für Imker des Bilād Zahrān eine wichtige Rolle.

In den Randlagen zur Shifāʾ setzen Minustemperaturen und Wind somit die eine Grenze, in den ariden Zonen ergeben Niederschlagsmengen unter 250 mm, Wassermangel und Hitze die andere Grenze für das Gedeihen von wilden und gezüchteten Bienen-schwärmen. Zwischen diesen klimatisch bedingten Extremen bietet die Vegetation des südlichen Ḥijāz ein breites Spektrum von Honigpflanzen.

*Die begünstigten Zonen der heutigen, traditionellen Imkerei des südlichen Ḥijāz sind somit die zentralen Berggebiete und ihre Höhenlagen mit ausreichendem Niederschlag und entsprechendem Vegetationsbestand. Die weniger begünstigten und ungeeigneten Zonen sind die Ostabhänge, der Grabenrand und die tiefgelegenen Tihāma-Teile.*

Es ist nicht weiter überraschend, daß gerade diese ökologischen Gegebenheiten im 9. Jh. prinzipiell identisch waren. Von al-Dīnawarī wird ausdrücklich auf das kühle (also: niederschlagsreiche) Klima der Sarāt verwiesen, dessentwegen es dort besonders viele Bienen gäbe. Die Hügellagen seien dafür noch besser geeignet als die Täler, und als beste Honigblüten werden die jener Pflanzen genannt, welche auch die heutigen Imker anführen: sidr, al-siḥā, qatādi und ḍaḥyā;<sup>70</sup> mir wurden darüber hinaus noch die sharīrī-Pflanze und in Randgebieten der Sarāt auch Euphorbienarten genannt. Diese Zonen der traditionellen Imkerei haben sich durch die rezenten Veränderungen nicht allzusehr gewandelt. Die Auswirkungen der gesellschaftlichen Umwandlungsprozesse auf die traditionelle Imkerei erfolgen in zwei Richtungen: Die Ausdehnung der Geldwirtschaft und das Ansteigen

<sup>69</sup> Abdulfattah 1981: 31.

<sup>70</sup> ad-Dīnawarī: 266–268; zur botanischen Identifikation cf. den Beitrag von Riedl in Dostal 1983e sowie Müller-Hohenstein und al-Ḥubayshī 1984: passim.

der Preise stimulieren die Honigproduktion, deren Vermarktung wird durch die Errichtung moderner Verkehrswege und die massenhafte Verbreitung von Pkw's weiter erleichtert. Gegenläufig zu dieser stimulierenden Tendenz wirken hingegen Umweltschäden und Arbeitsmigration. Unter den Umweltschäden, die die traditionelle Imkerei belasten und einschränken, sind chemische Wasch- und Reinigungsmittel sowie Öl- und Benzinrückstände in den Abwässern in Dorf- und Hausnähe zu nennen. Weiters hat der Bau von immer mehr Autopisten und Sandstraßen und der zunehmende Verkehr darauf die Staubentwicklung in manchen Gebieten derart erhöht, daß auch dies nach Aussage der dortigen Imker zu einer Belastung für den Nektarblütenbestand und die Bienen geworden ist. Die Arbeitsmigration vieler Männer in den 70er und frühen 80er Jahren aus dem südlichen Ḥijāz in die städtischen Zentren des Landes hat schließlich in manchen Haushalten ebenfalls zur Einschränkung oder Aufgabe der Imkerei geführt. Je nach der lokalen Ausformung dieser stimulierenden, wie der zerstörenden Tendenzen auf die Imkerei hat diese an manchen Orten etwas zu – oder abgenommen. In kaum einem Dorf kam die Imkerei aber deshalb völlig zum Erliegen oder erlebte umgekehrt deshalb einen noch nie dagewesenen Aufschwung. In Zukunft könnten bei entsprechender Anpassung die stimulierenden Markttendenzen in der Imkerei eher die Oberhand behalten. Insgesamt sind Erzeugungsmethoden, Honigverwendung und ihre räumliche Ausdehnung im südlichen Ḥijāz zu Beginn der 80er Jahre aber doch nur peripher von diesen Entwicklungen berührt. Es ist also mit einiger Sicherheit davon auszugehen, daß die heutigen Gebiete der traditionellen Imkerei im südlichen Ḥijāz mit ihren historischen Verbreitungszonen im wesentlichen übereinstimmen.

### 5.6. WILDSCHWÄRME

Wie in ganz Südarabien erfolgt in den geeigneten Vegetationszonen der Sarāt und der hügeligen Tihāma die Ernährung der Bienen fast ausschließlich über wild wachsenden Pflanzenbewuchs.

Kulturpflanzen als Träger von Honignektar werden zwar, wie rememberlich, im Koran nicht ausgeschlossen („eßt von allen Früchten“), und ebenso werden sie vereinzelt bei al-Dinawārī erwähnt. Er verweist beispielsweise auf bestimmte Granatapfel- und Palmenarten.<sup>71</sup> An erster Stelle werden aber im Koran, wie vor allem bei al-Dinawārī, die Berghänge als Lebensgrundlage der Bienen genannt. Im Unterschied etwa zum wesentlich höheren Anteil der Kulturpflanzen in der europäischen Imkerei (bereits lange vor dem 20. Jh.) offenbart sich für den südlichen Ḥijāz damit eine Kontinuität der absoluten Dominanz von Wildpflanzen für die Honigerzeugung. Dies hängt indirekt mit der intensiven (nicht extensiven) und am Getreideanbau orientierten Struktur der traditionellen Landwirtschaft zusammen, mit dem hohen Anteil an Weidefläche und der konstant niedrigen Rolle des Gartenbaues. In stadtnäheren Imkereizonen Südwestarabiens, wie im flachen Hochland um Dhamār (südlich von Ṣan‘ā’) liegt der Anteil der Kulturpflanzen jedoch manchmal wesentlich höher.<sup>72</sup>

Eine gesonderte Erhebung zur Bestimmung der Honigbienenrasse des südlichen Ḥijāz konnte nicht durchgeführt werden. Eigene Beobachtungen und Angaben lokaler Infor-

<sup>71</sup> *ibid.* 266 f.

<sup>72</sup> Jaycox und Karpowicz 1990: 5–6.

manten stimmen jedoch deutlich mit denjenigen von Karpowicz zum Jemen überein. Daraus ergäbe sich die Hypothese, daß im südlichen Ḥijāz eine Variante der *Apis mellifera yemenica* heimisch ist, die im Vergleich zur europäischen Honigbiene schnell, kleiner und gutmütiger ist.<sup>73</sup> Eine Bestätigung der von ad-Dīnawārī angeführten Unterscheidung zwischen einer „schwarzen“ Bienenart der Tihāma von geringerer Bedeutung und einer wichtigeren „gelben“ Art<sup>74</sup> konnte nicht erbracht werden. Hingegen finden sich die im 9. Jh. erwähnten Termini für Bienen, Königin und Drohnen auch in der heutigen Ethnographie: Der Terminus für Honigbiene schlechthin ist *naḥl* und ebenso für die Arbeitsbiene, die aber auch *ṣifrī* genannt wird (die Gelbe; möglicherweise erklärt dies die gelbe „Art“ als aristotelische Klassifikation bei ad-Dīnawārī); als junge Wächterinnen heißen sie *‘arām*. Die Drohnen nennt man *ḥimrī* oder *dhukūr*. Die Königin wird mit *ya‘sub/ya‘asib* oder *malik* bezeichnet, also mit einem männlichen Terminus. Die befragten Imker wußten, wenn auch widerstrebend, stets um diese offenkundige Differenz zwischen grammatischem und biologischem Geschlecht der Bienenkönigin Bescheid: Manche Informanten gaben schmunzelnd zu, daß der reale Sachverhalt das eigene Weltbild allzusehr irritiere.

Wilde Schwärme gedeihen in allen Zonen, die für die Imkerei geeignet sind, und darüber hinaus in den nicht landwirtschaftlich genutzten Zwischen- und Randzonen sowie in den geschützten *ḥimā*-Arealen in relativer Dorfnähe. Wilde Honigbienen-Völker werden in zweierlei Hinsicht genutzt: Erstens stellt das Einsammeln von wildem Honig für nomadische Ghāmid-Gruppen im Übergangsgebiet zum Najd, wie bereits angedeutet, eine nicht unwesentliche Ergänzung ihrer Subsistenz dar: Die Rifā‘a-Nomaden um al-‘Aqīq etwa sammeln für ihren Eigenbedarf wilden Honig (*yijnī al-‘asal*) regelmäßig im Gebiet des Jabal al-‘Amq im Sommer ein. Zuvor muß der Schwarm mit Rauch, der durch einen hohlen Hirsestengel geblasen wird, aus der Baumhöhle oder Felsennische vertrieben werden. Auch mancher bäuerliche Haushalt, der nicht selbst Imkerei betreibt, greift ab und zu auf diese Form von Honigbeschaffung zurück. Meist sind es dann die jungen Mädchen, die durch das Hüten der Schafe und Ziegen im entlegeneren Weideland die entsprechenden Niststellen kennen und ihre Väter dorthin führen, wenn die Honigerntezeit gekommen ist.

Eine zweite, gebräuchliche Nutzung wilder Bienenvölker ist das Einfangen der Schwärme selbst, um den Schwarmbestand eines Imkers aufzustocken, zu erhalten oder zu erneuern. Manche Ghāmid-Imker am Ostrand der Sarāt „bestellen“ bei Ghāmid-Beduin Wildschwärme und geben ihnen dazu leere, verschließbare Stöcke mit. Diese Form von Wildschwarmfang als Auftragsarbeit gegen Bezahlung kann in der Zentral-Sarāt auch von einem armen Dorfbewohner für einen reichen Imker geleistet werden. Beides sind aber Ausnahmen; in der Regel geht der Imker selbst auf Wildschwarmfang. In diesen Fällen kann, nach Absprache mit der Dorfgemeinschaft, auch das *ḥimā*-Areal aufgesucht werden, dessen geschützter Status oft die Erhaltung eines besonders üppigen Nektarblütenbestandes bewirkt. Dieser Bezug zum *ḥimā*-Areal ist im Zusammenhang mit der heilenden und rituellen Bedeutung des Honigs in der traditionellen Sozialordnung besonders bemerkenswert: Die *ḥimā* stellt somit ein nahezu unerschöpfliches Reservoir zur Absicherung oder Aufstockung der Bienenpopulationen dar.

<sup>73</sup> Karpowicz 1987: 371; Jaycox und Karpowicz 1990: 1–10.

<sup>74</sup> ad-Dīnawārī: 274.

In jedem Fall ist die vom Imker verwendete Methode zum Einfangen wilder Schwärme dieselbe wie beim normalen Schwarmfang. Manche Imker müssen nach dem Schwarmfang relativ lange Wege zum Dorf zurücklegen. In der hügeligen Tihāma nehmen die Imker dann zum Wildschwarmfang einen leeren Bienenstock und Verschußdeckel mit. Bei den Zahrān-Untergruppen der Banī ‘Abdallāh und Banī Ḥuṭaym in der Zentral-Sarāt wird in diesen Fällen hingegen ein eigenes, leichteres Gerät verwendet. Um den gefangenen Wildschwarm während des Rückweges zu beruhigen, wird er in einer mitgebrachten Holzkiste transportiert, deren Innenwände mit einer Mischung aus Wachs und Zuckerwasser eingerieben sind. Auf diese Weise gelangt der Wildschwarm zum Bienenstock.

### 5.7. DIE BIENENSTÖCKE

Der Bienenstock heißt, wie schon im 9. Jh., *khalīya/khalāyā*.<sup>75</sup> Er wird – von wenigen Ausnahmen abgesehen – im gesamten südlichen Ḥijāz auf traditionelle Weise aus ausgehöhlten Baumstämmen hergestellt. Nur in einigen wenigen Fällen werden heute auch Kisten aus Holzbrettern oder gar Tonröhren (wie in al-Barāda) als Bienenstock verwendet.

Im südlichen jemenitischen Hochland hingegen sind vorwiegend Stockformen aus handwerklich vorgefertigten Rohmaterialien gebräuchlich. Am häufigsten sind dort geflochtene Zylinder und eigens zugeschnittene Holzkisten.<sup>76</sup> Dieser Unterschied zwischen vorgefertigtem (südliches jemenitisches Hochland) und natürlichem Rohmaterial (im südlichen Ḥijāz) für die Stockherstellung verweist zunächst auf den unterschiedlichen Grad der Abholzung in beiden Regionen – also auf größere „wilde“ Baumbestände im südlichen Ḥijāz, im Gegensatz zur extensiveren landwirtschaftlichen Flächennutzung im südjemenitischen Hochland. Zugleich zeigt sich daran auch, daß die jemenitischen Imker stärker auf die Erzeugnisse anderer Spezialisten (Handwerker) angewiesen sind, als jene des südlichen Ḥijāz.

Für die Imker des südlichen Ḥijāz sind die Stöcke das zentrale Objekt ihrer Tätigkeit, aber in den seltensten Fällen sind sie ihrerseits Ergebnis einer komplexen handwerklichen Arbeitsteilung. Normalerweise sind es an der Oberfläche unbearbeitete, nicht entrinnete, ausgehöhlte Stammteile von wild wachsenden Bäumen: Diese Stöcke können typologisch als älteste Form der Region bezeichnet werden.<sup>77</sup> Die am häufigsten zur traditionellen Stockherstellung verwendeten Hölzer sind am Osthang und im Nord- und Zentralteil der Sarāt der *ṣidr*-, der *‘ar‘ar*- und der *‘atab*-Baum, ferner der *bāj*-Baum, sowie in den Hochlagen der hügeligen Tihāma zusätzlich das Holz des *‘utum*-Baumes. Im Südteil der Zentral-Sarāt, wo Wanderimkerei in die Tihāma betrieben wird, verwendet man auch das Holz der dort gedeihenden *thūm*- und *gharab*-Bäume.

Der Bienenstock ist ein flach liegender Hohlzylinder, der aus dem Hauptteil der genannten Baumstämme hergestellt ist. Wie schon in einem früheren Beitrag gezeigt, ist diese traditionelle Stockform im gesamten Nahen Osten weit verbreitet.<sup>78</sup> Im südlichen Ḥijāz sind die Stöcke 1–1,5 m lang, bei einem Hohlraumdurchmesser von etwa 12 cm. J. Karpowicz hat dabei auf den Zusammenhang zwischen Stockmaßen und Honigertrag

<sup>75</sup> *ibid.*: 288.

<sup>76</sup> Jaycox and Karpowicz 1990: 1–2.

<sup>77</sup> Karpowicz 1987: 370; in Südarabien verwendet man meist den *Sūkam*-Baum (*Cordia abyssinea*).

<sup>78</sup> Gingrich 1983a: 65 und Fußnote 34 und 35; cf. auch Gingrich 1994: 303 f. (Anm. 137).

im Jemen hingewiesen: „*Ein größerer Durchmesser würde es dem Imker nicht erlauben, den Honig mit den Waben zu ernten (...), da sich dann Honig und Brut in den gleichen Waben befinden würden.*“<sup>79</sup> Für das Brutnest (al-‘alīqa, im Südteil der Sarāt: shanīqa) ist im Inneren des Zylinders ein Zweig oder ein Eisenhaken (minsa‘) verspreizt. Die Vorder- und Hinteröffnung des Stockes werden mit zurechtgehauenen Schieferplatten und manchmal auch mit Holzstücken verschlossen, indem die Klappen mit einem Gemisch aus Häcksel, Lehm und Mist an den beiden Zylinderenden fixiert werden. Diese Verschlusenden heißen im Norden des Bilād Ghāmid salla/sillī, ansonsten walaj/awlāj oder wultj. Die Hinterseite ist dicht abgeschlossen, an der Vorderseite bleibt das Flugloch (minḥall, oder bāb an-naḥl) ausgespart.

Die Herstellung der Bienenstöcke erfolgt in einigen Fällen durch den Imker selbst. Noch häufiger ist aber einer der Imker eines Dorfes oder einer Dorfgruppe auf die Erzeugung von Stöcken spezialisiert. Dies gilt insbesondere für die Zentral-Sarāt mit ihrem hohen Stockbedarf. Wildes Baumholz ist Dorfeigentum und steht einem tribalen Mitglied daher unentgeltlich zur Verfügung. So wie es auch bei vielen anderen handwerklichen Auftragsarbeiten des südlichen Ḥijāz üblich ist, muß der Auftraggeber selbst das Rohmaterial dem Spezialisten (khashshāb) bereitstellen. *“The felled tree is placed in a vertical position and hollowed out from the top downwards by the khashshāb. For this he uses a special chisel with socket hafting and a long handle”* [majalla/majallāt, in der hügeligen Tihāma: minḥata], *“which is driven down into the tree.”*<sup>80</sup> Da einmal erfolgreich bevölkerte Stöcke vom Imker solange wie möglich benutzt werden, ergibt sich die Notwendigkeit zur Herstellung eines neuen Stockes nicht allzu häufig.

Die bevölkerten Stöcke werden auf einer trockenen Lehm- und Steinunterlage flach und direkt nebeneinander aufgelegt, bei mehr als vier oder fünf Stöcken durchwegs in Stapellagerung mit entsprechenden Zwischenschichten. Im Freien wird die oberste Stocklage zum Sonnen- und Regenschutz mit Rinde bedeckt, die mit Steinen beschwert ist. Zusätzlich zu den bevölkerten Stöcken benötigt jeder Imker einige leere Stöcke als Reserve. Der Standort der Stöcke befindet sich vorwiegend auf dem Hausdach, und jedenfalls stets in unmittelbarer Nähe zum Wohnhaus, oder er ist in dessen Architektur sogar direkt integriert. Die Gutmütigkeit der einheimischen Honigbienen macht diese wohnortnahe Aufstellung möglich, die Arbeiterleichterung und Eigentumsschutz zugleich bedeutet. Bienenstöcke ohne Ummauerung im Hausgarten können von einem einheimischen Schädling bedroht und zerstört werden, der als eine Art Stinktief beschrieben wird. Gegen diesen und andere kleinere Schädlinge sind Hunde der Hauptschutz.

Im einzelnen kann der Standort der Stöcke also im Hausgarten, auf der Dachterrasse des Wohnhauses, oder in einer Hauswand gelegen sein. Die Wanderimker im Südteil der Zentral-Sarāt haben ihre Stöcke sinnvollerweise stets im Garten aufgestellt, um sie beim alljährlichen Ab- und Rücktransport nicht durch das Haus tragen zu müssen. Die marktorientierten Imker des Nordteils der Zentral-Sarāt haben ihre riesigen Stockstapel direkt in die Hauswand eingebaut, wie noch zu zeigen ist. In allen übrigen Imkereengebieten ist das jeweilige Siedlungsmuster der hauptverantwortliche Faktor dafür, ob der Imker als Stockstandort die Dachterrasse oder den Hausgarten wählt. In Dörfern, deren Häuser zu

<sup>79</sup> Karpowicz 1987: 371.

<sup>80</sup> Gingrich 1983a: 63.

defensiven Zwecken oder aus Terraingründen eng beisammen stehen (also in der Mehrheit der Siedlungen des südlichen Ḥijāz), dominiert die Dachterrasse als Stockstandort, ansonsten wird der Hausgarten bevorzugt.

In niederschlagsreichen Gebieten in Shifā'-Nähe (etwa in Sarife, oder in Dhī 'Ayn) kann sowohl auf der Dachterrasse, wie auch im Hausgarten über dem Stockstapel eine eigene steinerne Dachkonstruktion als Regenschutz errichtet sein. (Die direkte Integration der Stöcke in die Wohnhausarchitektur der nördlichen Sarāt bietet diesen Vorteil von vornherein.) In den höheren Lagen der hügeligen Tihāma ist diese Steinhütte für einen oder mehrere Stockstapel besonders häufig auf dem Dach aufgebaut (Skizze und Foto) und zwar an der höher gelegenen, trockeneren Seite der leicht geneigten Dachterrasse. In dieser Zone des Erhebungsgebietes befindet sich auf der Dachterrasse zugleich die muṣalla, ein in Lehm eingebetteter spezieller Gebetsstein, der über der tragenden Wand des Wohnhauses liegt (siehe meinen Beitrag zur Architektur in diesem Band). Die Steinhütte für den Bienenstockstapel wird hier so gebaut, daß die Mitte ihrer Vorderseite der muṣalla genau gegenüber liegt. Nach Angaben der Informanten sind dafür ästhetische Gründe maßgebend. Ein darüber hinausgehender symbolischer Bezug zwischen der geschätzten Bedeutung des Honigs, dem Standort der Stöcke und der Lage dieses speziellen Gebetsplatzes über der Stützmauer des Hauses ist jedoch naheliegend.

Der direkte Einbau der Stockstapel in die Wohnhausarchitektur ist die dritte Standortmöglichkeit. Sie ist nur für die marktorientierten Imker des nördlichen Bilād Zahran und des angrenzenden südlichen Bilād Banī Mālik typisch. In Dörfern wie ash-Sha'aba, Karādissa oder al-'Usayla betreibt fast jeder Haushalt die Imkerei. Darunter gibt es pro Dorf fünf bis zehn Haushalte, die jeweils zwischen 100 und 160 Bienenstöcke besitzen. Etwa 30 oder 40 davon können auch im Hausgarten innerhalb einer eigenen Steinumwallung aufgestapelt sein<sup>81</sup> (qariyat al-'usūla; „Bienendorf“). Diese Steinumwallung mit aufgelegten Glasscheiben und Dornengestrüpp ist ein zusätzlicher Eigentumsschutz, da die große Stockzahl die Überwachung unübersichtlich macht und erschwert. Der Großteil der Stöcke, also zwischen 60 und 130, ist hingegen in 7 bis 10-lagigen Stapeln (maqrā/maqārin) so aufgeschichtet, daß diese einen Teil der Hauswand bilden.<sup>82</sup> Skizze veranschaulicht diesen Konstruktionstypus anhand des Wohnhauses des Imkers 'Abdallāh al-Fāyẓ in al-'Usayla. Die Stöcke sind untereinander und in den Seitenwänden des Hauses sorgfältig durch Lehm-Mist-Gemische verbunden und abgestützt. Der Hauptgrund für diese einzigartige Standortwahl ist sicherlich der Eigentumsschutz: Die ansonsten kaum überblickbare Stockzahl wird durch diesen Konstruktionstypus aus einem beweglichen zum unbeweglichen Eigentum gemacht. Die Zusammendrängung der Stöcke auf engstem Raum erfordert eine statische Stabilisierung und Absicherung, die durch die Hauswände gewährleistet ist. Wie erwähnt, bietet das Hausdach zusätzlich Regenschutz. Diese Massentapelung von Bienenstöcken kann unter Umständen Gewichtsprobleme für die untersten Stocklagen und selbst für die tragenden Steinwände schaffen. Daher sind die untersten Stöcke stets aus besonders hartem Holz, vorzugsweise aus 'utum. Für besonders große Stockzahlen kann zusätzlich im Erdgeschoß ein eigener Vorbau errichtet werden, dessen

<sup>81</sup> Gingrich 1983a: Tafel VII und Illustr. 13.

<sup>82</sup> Eine ähnliche Lagerungskonstruktion ist aus dem W. Jirdān im Südemen dokumentiert; allerdings dürfte dies dort noch stärker mit den Defensivaufgaben der Architektur zusammenhängen. cf. Doe und Serjeant 1975: 16.



Frontseite wiederum von Stocklagen gebildet ist. Deren Rückseiten sind über den Innenraum des Vorbaus durch einen Seiteneingang zugänglich. Ein zweites Geschoß von Stocklagen ist darüber und zurückversetzt in den ersten Stock der eigentlichen Wohnhauswand eingebaut, die dadurch entlastet und stabilisiert ist. Für den Imker sind die obersten Stöcke durch diese Aufgliederung in zwei versetzte niedrigere Stapellagen außerdem bei der Ernte bequem zugänglich.

Im Rahmen der traditionellen Imkerei im südlichen Ḥijāz stellt diese Massenstapelung der Bienenstöcke somit eine hochspezialisierte Lagerungsform dar, deren Grundlage eine intensive Marktorientierung ist. Diese bewundernswerte, multifunktionale und kreative Lösung ist heute in dieser Form nur aus dem südlichen Ḥijāz bekannt. Sie vereinigt die verschiedenen Vorteile von Eigentumsschutz, Stapelstabilisierung, Kälte- und Regenschutz sowie Arbeitserleichterung für eine Höchstzahl von Stöcken auf kleinstem Raum.

In historischer Perspektive ist bereits gezeigt worden, daß die Erwähnung von Bienenstöcken in altsüd-arabischen Graffiti nicht eindeutig geklärt ist, aber im Koran dann ausdrücklich Erwähnung findet („take for thyself of the mountains houses, and of the trees and the arbours that [men] erect“). Bei al-Dīnawarī schließlich werden für das 9. Jh. genau jene Hölzer genannt, die auch heute noch zur Erzeugung der Bienenstöcke im südlichen Ḥijāz dienen, nämlich der ‘ar‘ar und ‘utum. Ebenso erläutert al-Dīnawarī das Verschließen und Verputzen der Stockeingänge mit Lehm. Auch auf die Existenz eigener, vom Wohnraum getrennter Plätze (maṣna‘a, maṣāni‘) der Stocklagerung wird bereits im 9. Jh. verwiesen.<sup>83</sup> Die Existenz der Massenstapelung in Südwestarabien schließlich ist, wie in Abschnitt IX gezeigt werden wird, bereits seit dem 10. Jh. belegt. Die traditionelle materielle Kultur der Imkerei im südlichen Ḥijāz beruht folglich auch in diesen Details auf einer nachweislichen Kontinuität von über 1000 Jahren.

## 5.8. HAUPTARBEITEN DER IMKER

Die Bienenstöcke sind im südlichen Ḥijāz immer Eigentum von männlichen Stammesmitgliedern, nie von Frauen oder Angehörigen nichttribaler Gruppen.<sup>84</sup> Die Imker des südlichen Ḥijāz sind als Stammesmitglieder daher immer auch Landbesitzer und zumeist und vor allem auch Bauern und Viehzüchter. Anders als in der Ḥujarīya mit ihrer ausgeprägten Wanderimkerei<sup>85</sup> weisen die Stöcke hier keinerlei Eigentumsmarken auf: Im Normalfall sind sie ohnedies eindeutig und sichtbar einem Einzelhaushalt zugeordnet und auch die Wanderimkerei im Südteil der Sarāt beruht auf langfristig stabilen Beziehungen zu Imkern der hügeligen Tihāma. Innerhalb des Einzelhaushalts ist der männliche Haushaltsvorstand auch der Stockeigentümer, von dem sie zu gleichen Teilen auf die Söhne vererbt werden. Im häufigen Fall einer *fraternal joint family* betreuen die Brüder gemeinsam die Stöcke. Auch die Arbeitsvorgänge der Imkerei werden ausschließlich von Männern durchgeführt, zum überwiegenden Teil von den Eigentümern und ihren Söhnen selbst. Bei großen Höfen mit starker Marktorientierung der Imkerei, wie im Nordteil der

<sup>83</sup> ad-Dīnawarī: 287–288.

<sup>84</sup> Meissner 1994 hat für ihre Dissertation erhoben, daß auch die Juden von Habbān im Südemen vor 1948 Imkerei betrieben haben; dies dürfte allerdings eine lokale Ausnahme darstellen.

<sup>85</sup> Karpowicz 1987: 371.

Sarāt, können aber zusätzlich ein oder zwei ehemalige Sklaven herangezogen werden, die der Eigentümer dafür angelernt hat.

Die bisher behandelten Tätigkeiten der traditionellen Imkerei, also Wildschwarmnutzung, Stockherstellung und Stapelkonstruktion fallen unregelmäßig, selten und zudem nicht überall an. Zusatzfütterung mit Datteln und Zucker wird auch in arideren Zonen nur selten betrieben. Demgegenüber sind die beiden häufigsten und – durch den Jahres- und Lebenszyklus des Bienenvolkes bedingt – regelmäßigen Arbeiten jedes Imkers der Schwarmfang und vor allem die Honigernte.

Im Vergleich mit den traditionellen Imkern des nordjemenitischen Hochlandes scheint dem Schwarmfang im südlichen Hijāz größere Aufmerksamkeit geschenkt zu werden, oder werden zu müssen. Im „Preliminary Report“ zu dieser Forschungsarbeit konnten bereits drei verschiedene Schwarmfangtechniken klassifiziert und unterschieden werden.<sup>86</sup> Sie sollen hier um weitere Angaben ergänzt und zusammenfassend dargestellt werden.

Wenn ein Bienenvolk zu groß wird und eine junge Königin herangewachsen ist, schwärmt ein Teil des Volkes mit der alten Königin aus, um sich eine neue Brutstelle zu suchen. Das ist nicht notwendigerweise alljährlich der Fall, und nicht jedes ausgeschwärmte Volk wird vom Imker eingefangen. Wenn der Imker ein ausgeschwärmtes Volk nicht aufgibt, sondern einfängt und in einem leeren Stock neu ansiedelt, erweitert er damit seinen aktuellen Stockbestand. Ob diese Erweiterung mit einem Zuchtschwarm (oder, wie gezeigt auch mit einem Wildschwarm) tatsächlich durchgeführt wird, unterliegt einem ökonomischen Kalkül, in das Faktoren wie Honigbedarf, bisheriger Schwarmverlust, zusätzlicher Arbeitsaufwand, und der Geldbedarf des Haushaltes einfließen.

Die lokalen Termini für das Schwarmfangen sind in der Nord- und Zentral-Sarāt am häufigsten yuḥṭallī, in der Ost-Sarāt nennen es die Zahrān auch thawwīl al-naḥl und die Ghāmid qātib al-naḥl, im Südteil der Sarāt und der hügeligen Tihāma ist der häufigste Terminus yuthabbī.

Den drei traditionellen Schwarmfangmethoden (1.–3.), die im südlichen Hijāz angewendet werden, sind einige Faktoren gemeinsam: Schon vor dem Ausschwärmen muß ein leerer Bienenstock mit Brutnest-Verspreizung bereitgestellt werden; ein Imker benötigt daher immer einige leere Stöcke in Reserve. Wenn sich das ausgeschwärmte Bienenvolk im Freien niedergelassen und etwas beruhigt hat, wird es vorsichtig mit Wasser besprüht (farrāq al-naḥl), entweder direkt aus einem mitgebrachten Behälter oder aus dem Mund des Imkers. Das Besprühen beschwert die Bienen und wirkt ihrem nochmaligem Wegschwärmen entgegen. Aus dem Schwarm wird die Bienenkönigin immer mit freier Hand herausgesucht und zum neuen Stock gebracht. Über diese Gemeinsamkeiten hinaus liegen die Hauptunterschiede der drei Methoden in den verwendeten Geräten zum Einfangen und Rücktransport des Schwarmes, sowie in der Behandlung der Bienenkönigin:

1. Die einfachste und risikoreichste Methode wird von Imkern am Ostabhang der Sarāt angewendet. Der Bienenkönigin werden die Flügel ausgerissen, um erneutes Ausschwärmen zu verhindern. Dann wird sie in den neuen Bienenstock gesetzt. Wenn der Schwarm sich nicht allzu weit davon entfernt niedergelassen hat, verläßt sich der Imker darauf, daß der Schwarm von selbst der Königin nachfolgt. Ist er weiter entfernt, dann

<sup>86</sup> Gingrich 1983a: 67–70.

trägt der Imker den noch befeuchteten Schwarm in seinem Kopftuch zum Stock. Bei dieser Methode wird dem Schwarm nach dem Befeuhten folglich keine Möglichkeit zur Beruhigung gewährt; die Risiken gestochen zu werden und den Schwarm zu verlieren sind hier besonders hoch. Diese Methode verzichtet auf jegliche zusätzliche Arbeitsgeräte zum Schwarmfang. Sie ist bezeichnenderweise nur in jener Zone des Erhebungsgebietes üblich, in der die Imkerei eine untergeordnete Rolle spielt. In einigen dieser Orte handelt es sich um ehemalige Ghāmid-Nomaden, die erst seit zwei Generationen sesshaft sind. Wenn heutige Ghāmid-Nomaden Wildschwärme zum Weiterverkauf fangen, wenden sie dieselbe Methode an.

2. Die zweite, am weitesten verbreitete Methode wird von allen übrigen Imkern angewandt, die die Bienenzucht in erster Linie für den Eigenbedarf des Haushaltes betreiben. Nach dem Besprühen des Schwarmes wird dieser vorsichtig in einem mitgebrachten Korb befördert. Das kann ein geflochtener maqṭal/maqātil oder ein zanbīl/zanābīl aus Leder oder Gummi sein. Am Korbboden sind Datteln und etwas Honig angebracht. Nachdem der Schwarm vom Zweig in den Korb geschüttelt, oder dieser über den Schwarm gestülpt worden ist, wird der Korb mit dem Kopftuch zugedeckt und zu einem zweiten Behälter in Stocknähe gebracht, der schon bereit stehen muß. Diese kharīta/kharāʿit ist ein stehender, verschließbarer Flechtkorb, wie er im Haushalt zum Aufbewahren von Brot oder auch von Textilien verwendet wird. Der Schwarm wird nun aus dem Korb in diese kharīta befördert und diese dann verschlossen. Erst nach längerer Zeit, wenn sich der Schwarm in der kharīta beruhigt hat, sucht der Imker die Königin heraus. Hier werden ihr die Flügel auch nicht ausgerissen, sondern nur deren Spitze abgeschnitten. In einigen Orten (vor allem im Gebiet des Zahrān-Unterstammes der B. ʿAbdallāh) wird die Königin noch zusätzlich mit einem Faden an der Verstrebung im Stockinneren angebunden. In der hügeligen Tihāma wird die Königin, ohne daß man ihr die Flügel stutzt, in einen kleinen, durchlöcherten Lederbehälter (jirb) gegeben, der an der Verspreizung befestigt wird. Diese Verstrebung für den Anbau des Brutnestes wird ebenfalls zuvor mit etwas Honig bestrichen. Danach wird der Schwarm aus der kharīta in den Stock befördert. Bei dieser für den südlichen Hījāz typischen Methode wird also in einer eigenen Arbeitsphase mit Hilfe der beiden Körbe für die Beruhigung des Schwarmes gesorgt. Zugleich werden damit die Risiken des Imkers gesenkt, daß er den Schwarm verliert oder gestochen wird. Auf diese Weise kann der Schwarm auch über längere Distanzen sicher zurückgebracht werden. Das Verfahren impliziert also höhere Sachkenntnis und ein gewisses Maß an rechtzeitigen Vorbereitungen (Aufstellen der kharīta, Bestreichen der Brutnest-Verstrebung mit Honig).

3. Die dritte Methode schließlich ist unter den immer mehr marktorientierten Imkern der nördlichen und manchen der südlichen Teile der Sarāt üblich; sie stellt eine spezialisierte Weiterentwicklung der zuletzt genannten Form dar. Hier erkennen die Imker die Vorbereitungen der Bienen zum Ausschwärmen bereits an ihrem charakteristischen Geräusch. Im April und Mai, zur Zeit des häufigsten Ausschwärmens, hängen die Imker dann eigene Schwarmfanggeräte in der Nähe der Stöcke auf. Dieser sogenannte ḥafs/ḥafūs ist ein offener Ledertrichter mit einem Aufhängerriemen und einem Öffnungsdurchmesser, der dem eines Bienenstocks entspricht. In den Trichter wird etwas Honig gegeben, um den Schwarm anzulocken. In den Nordzonen, wo manche Gärten und Hänge keinen Baumbestand aufweisen, wird ein eigener, gefällter „Schwarmfang-Baum“ in die Erde versenkt, und an seinen Zweigen der ḥafs aufgehängt. Wenn der Schwarm sich nicht von selbst im ḥafs niederläßt, wird der Schwarm mit dem Trichter so wie bei der

zweiten Methode gefangen. Auch die weitere Vorgangsweise dieser dritten Methode stimmt mit der zweiten überein. Die Methode der marktorientierten Imker ergänzt die Vorteile der allgemein üblichen, zweiten Schwarmfangform somit um das Bemühen, auch die Sammlungsorte der ausgeflogenen Schwärme zu beeinflussen und vorzugeben. Bei der großen Zahl von Schwärmen, die die Imker im Norden unter Umständen zur selben Zeit einzufangen haben, stellt diese Methode eine deutliche Arbeitsvereinfachung dar. Eine noch genauere Kenntnis des Schwarmverhaltens (rechtzeitiges Erkennen des Zeitpunktes) und ein größeres Ausmaß an Vorbereitungen (Aufhängen der Trichter, eventuell Aufstellen des Baumes) sind die Voraussetzungen dieses Verfahrens. Das insgesamt höhere und spezialisiertere Niveau der Imkerei in diesen Zonen wird angezeigt durch die hier gegebene Verwendung eines eigenen, auf das Bienenverhalten abgestimmten Spezialgerätes, des ḥafs.

Diese drei auftretenden Schwarmfangmethoden korrelieren somit direkt mit den eingangs charakterisierten drei ökologischen Zonen der Imkerei im südlichen Ḥijāz. Die risikoreichste, einfachste Methode ohne zusätzliche Arbeitsgeräte tritt in der weniger begünstigten Ost-Sarāt auf. Die gebräuchlichste Technik verwendet zusätzliche unspezialisierte Arbeitsgeräte und wird in der Mehrheit der Imkerhaushalte der Zentral-Sarāt und der hügeligen Tihāma angewandt. Die Schwarmfangmethode der vorwiegend marktorientierten Imker schließlich senkt die Risiken am meisten und greift als einzige auf ein spezialisiertes Arbeitsgerät zurück. Die drei erhobenen Methoden repräsentieren daher verschieden hohe technische Niveaus der Schwarmhaltung und Schwarmweiterung. In der Ost-Sarāt kann das hohe Schwarmverlustrisiko von den wenigen hier tätigen Imkern durch den häufigeren Wildschwarmfang und -kauf ausgeglichen werden. Die häufigste und typische Schwarmfangmethode senkt mit Hilfe der unspezialisierten Arbeitsgeräte das Risiko und führt zur Schwarmberuhigung; die primär für den Eigenbedarf züchtenden Eigentümer von wenigen Stöcken müssen aber jedem Schwarm einzeln nachfolgen, oft über längere Distanzen. Dies wäre für die marktorientierten Imker mit ihrer häufigen Massenstapelung von Bienenstöcken nicht sinnvoll. Mittels spezialisierter Arbeitsgeräte und größerer Vorbereitungen können sie die Flugdistanz beim Ausschwärmen verkürzen, den Sammlungsort vorgeben und damit auch bei gleichzeitigem Ausschwärmen mehrerer Völker den Überblick bewahren.

Im 9. Jh. müssen die arabischen Informanten von al-Dīnawarī zumindest die beiden einfacheren dieser drei Schwarmfangmethoden gekannt haben. Der Autor stützt sich bei der Schilderung des Schwarmverhaltens der Bienen jedoch eher auf literarische Quellen. Allerdings erwähnt er, daß man den Schwarm mit einem Korb einfangen könne, aber auch, daß es genüge, nur die Königin alleine einzufangen. Der Schwarm folge ihr dann von selbst. Das Grundmuster der heutigen, traditionellen Schwarmfangmethode ist damit auf jeden Fall für das 9. Jh. belegt,<sup>87</sup> die spezialisierte Methode jedoch nicht.

Gegenüber der Vielfalt der Schwarmfangmethoden bilden die Erntetechniken am Einzelstock ein relativ einheitliches Bild, das sich in den verschiedenen Subzonen auch kaum voneinander unterscheidet. Geerntet werden kann durchschnittlich zwei Mal im Jahr, zu Beginn von ṣayf und kharīf. Schon ad-Dīnawarī wies auf diese zwei Honigernten pro Jahr hin, wobei er deren Zeitpunkte in nordarabischer Terminologie mit rabīʿ und kharīf an-

<sup>87</sup> al-Dīnawarī: 291 f.

gab.<sup>88</sup> In der Ost-Sarāt und hügeligen Tihāma fällt die kharīf-Ernte häufig aus. Wie an anderer Stelle gezeigt wird, sind diese Jahreszeiten im südlichen Ḥijāz regional in verschiedenen Abschnitten des Sonnenjahres gelegen. Die terminologische Zuordnung der Jahreszeiten richtet sich nach dem Mikroklima, wobei der kharīf mindestens eine Trockenperiode umfaßt und rabi<sup>c</sup> und ṣayf mindestens eine Regenperiode. Die Honigernten erfolgen damit im Durchschnittsjahr jeweils nach den beiden Regenzeiten, wenn die Nektarblüten aufgegangen sind und die Bienen Honig über ihren Eigenbedarf hinaus produzieren. Die große Variabilität des Niederschlages kann in einem Jahr zu einer weiteren Honigernte, im anderen zum völligen Ernteausfall führen. Die Wanderimker im Südteil des Bilād Ghāmid und der Nordgruppen der Shumrān streben durch den Standortwechsel in die Tihāma für den Einzelstock eine zusätzliche, also meist eine dritte Ernte pro Jahr an: Wenn in ihren Wohngebieten die Blütezeit vorüber ist, beginnt diese in der hügeligen Tihāma durch das dort gegebene Mikroklima erst. Dementsprechend transportieren sie ihre Stöcke im Oktober (zu Beginn des „shitā“ der Zentral-Sarāt) in die Tihāma hinunter, wenn dort der rabi<sup>c</sup> beginnt. Nach der zusätzlichen Ernte in der hügeligen Tihāma, zu Beginn des dortigen ṣayf (Ende Jänner), bringen sie die Stöcke wieder zurück.<sup>89</sup>

Für die Ernte wird zunächst der Schwarm verjagt (yifruz al-naḥl). Dazu öffnet der Imker den ansonsten abgedichteten hinteren Verschluss des Bienenstocks und bläst von da aus Rauch in den Stock: Im häufigsten Fall hat er dafür Holzkohle und Kuhmist auf einem eisernen Kaffeeröster (majrafa) oder auf Steinplatten zum Glosen gebracht; in manchen Orten handelt es sich auch um einen gedrehten, glosenden Stoffdocht (fatīl). Um das Gesicht besser zu schützen, bilden vorsichtige Imker auch einen Ledertrichter (jilād), in den die glosende Holzkohle und Mist auf ‘ar‘ar-Rinde eingelegt wird. Die große Trichteröffnung wird dann an die hintere Stocköffnung angelegt und durch seine kleine Öffnung wird hineingeblasen. In jedem Fall entweicht ein Gutteil des Schwarmes allmählich über das Flugloch am Vorderende. Daraufhin werden, ebenfalls vom Hinterende aus, die oberen und hinteren Honigwaben mit einem Messer herausgeschnitten (qāṭi‘ al-‘asal oder shūr/ashwar al-‘asal). Die Brutwabe und das Brutnest werden ausgespart.

Im Jemen gelangt der einheimische Honig fast ausschließlich zusammen mit den Waben zum Verzehr und Verkauf.<sup>90</sup> Im südlichen Ḥijāz ist das in dieser ausschließlichen Form nicht der Fall; auf den Märkten und im Einzelhaushalt findet sich von den Waben getrennter Honig mindestens ebenso häufig. Die einheimische Bewertung mit „Echtheit“ und „Heilwirkung“ ist hier nicht strikt an die gefüllte Honigwabe (qurṣ) gebunden, sondern gilt ebensowohl für separierten Honig. Einheimische Informanten verweisen in diesem Zusammenhang auf den traditionellen Gebrauch von Wachs (für Kerzen und zum Modellieren), der noch in der Türkenzeit üblich gewesen sei. Unter den marktorientierten Imkern wird der Honig nur grob mit den Händen aus den Waben gepreßt (yi‘sir al-‘asal) in denen daher oft große Rückstände bleiben. Die primär auf Selbstversorgung orientierten Imker trennen ihre geringeren Ernten sorgfältiger, und zwar mit Hilfe eines Metall- oder Holzfilters (munkhul) oder eines porösen Stoffbeutel (shāsh). Im Bilād Ghāmid legen manche Imker die geernteten Honigwaben in Schüsseln in die Sonne, bis das Wachs

<sup>88</sup> *ibid.*: 285, 294.

<sup>89</sup> Zur Terminologie der Jahreszeiten siehe meinen Beitrag über tribale Volkskalender in diesem Band.

<sup>90</sup> Karpowicz 1987: 372.

geschmolzen ist und verrührt werden kann. Das kann auch nach der Reifung, unmittelbar vor dem Verzehr oder Verkauf, gemacht werden.

Gefüllte Honigwaben und separierter Honig werden in Tontöpfe eingefüllt (*maḥmar/maḥāmīr al-ṭīn, qidr/qudūr al-maḥmar*), welche mindestens drei bis vier Monate zur Reifung im hauseigenen Lagerraum für Lebensmittel oder im Frauenzimmer abgestellt werden. Die marktorientierten Imker der nördlichen Sarāt-Zone mit ihrer Massenstapelung von Bienenstöcken benötigen eigene, entsprechend große Lagerräumlichkeiten. Das kann der selbe Raum im Obergeschoß sein, über den man zur Ernte über die Rückseite der Stapelwand gelangt, manchmal ist es auch ein weiterer Raum: Somit kann bis zur Hälfte der ganzen Wohnhausanlage dieser Imker für Bienenzucht und Honigerzeugung verwendet sein.

Pro Stock können in einem Durchschnittsjahr auf diese Weise im ṣayf zwei bis drei Kilo Honigwaben geerntet werden, im kharif sind es dem geringeren Niederschlag und Blütenstand entsprechend etwas weniger. Der durchschnittliche Honigertrag eines Imkers pro Stock und Jahr liegt demnach bei vier bis fünf Kilogramm, wobei der ṣayf-Honig im allgemeinen mehr geschätzt wird und höhere Preise erzielt. Ṣayf-Honig, etwa aus *dhaḥyān*-Blüten ist meist hellgelb; kharif-Honig, etwa aus *sidr*-Blüten ist hingegen braunrot.

## 5.9. IMKERHAUSHALT UND ERTRAGSSTEIGERUNG

Das Produktionsziel der traditionellen Imkerei im südlichen Ḥijāz ist an der erweiterten Bedarfsdeckung des Imkerhaushaltes und darüber hinaus – in jüngster Zeit teilweise noch verstärkt – an der geldwirtschaftlichen Vermarktung orientiert. Für die Mehrheit der Imkerhaushalte ist dabei die Deckung des Eigenbedarfs das primäre Ziel und die Vermarktung ein sekundäres, erfreuliches Ergebnis in guten Erntejahren. In schlechten Jahren kann es sogar passieren, daß Imker der Ost-Sarāt mit wenigen Stöcken selbst am Markt Honig einkaufen müssen, wenn auch ihre eigenen Honigrücklagen aufgebraucht sind. Für die Massenproduzenten in der nördlichen Sarāt und die verkaufsorientierten Imker im Südteil ist das Verhältnis von Verkauf zur Eigenbedarfsdeckung umgekehrt: Für sie ist die Deckung des Eigenbedarfs das selbstverständliche, beiläufige Nebenergebnis, das in der primären Marktorientierung von vornherein inkludiert ist.

Es ist nun aber keineswegs so, daß eine primäre Orientierung auf den Eigenbedarf an Honig dem Haushalt keinerlei Produktionsanreize böte. Gerade mit einem sozial derart hoch bewerteten Produkt kann ein Haushaltsvorstand in mehreren Formen, auf die noch einzugehen ist, seine Großzügigkeit öffentlich unter Beweis stellen. Freigebigkeit und Großzügigkeit sind aber ihrerseits zentrale Elemente von Ehre und Prestige eines männlichen Stammesmitgliedes. Die Möglichkeit, eine hoch bewertete Gabe verschwenderisch verteilen zu können, stellt somit einen durchaus eigenständigen Produktionsanreiz für die traditionelle Imkerei dar. Dieser kann sich mit dem Gewinnanreiz der Geldwirtschaft kombinieren oder auch von jenem dominiert sein, er ist aber stets gegeben. Daraus folgt, daß die Imkerei der traditionellen Stammesgesellschaft nicht erst durch das Eindringen der modernen Geldwirtschaft von außen her mit Produktionsanreizen konfrontiert worden ist. Neben den Anreizen, die die traditionellen Normen und tribalen Sozial- und Rechtsverhältnisse mittels Ehre und Prestige für die Honigerzeugung bieten, muß auch auf die regionale Geldzirkulation und Marktorganisation mit ihrer langen eigenständigen Geschichte verwiesen werden. Schon in der ersten Hälfte des 10. Jh. berichtet al-Ham-

dānī über die Abhänge des Jabal Hinwam im jemenitischen Hochland: „Oft besitzt ein Mann 50 Bienenstöcke und mehr, und der Honig gilt dort sechs Raṭl für den baghdādī-schen Dirham und sieben oder acht für den Dirham al-quḥḥa.“<sup>91</sup> Massenstapelung von etwa 50 Stöcken, die primär der Honigvermarktung dient, ist für Südwestarabien somit seit über 1000 Jahren belegt. Shelagh Weir's Ansicht, die Stapellagerung sei erst eine Entwicklung der letzten Dekaden des 20. Jahrhunderts, ist daher historisch und theoretisch unrichtig.<sup>92</sup> Es ist also davon auszugehen, daß die im südlichen Ḥijāz auftretenden Formen von Produktionssteigerung in der traditionellen Imkerei Ergebnis alter, endogener Entwicklungen sind. Dabei handelt es sich um die Erweiterung des Stockbestandes durch Schwarmfang, die Wanderimkerei und die Massenstapelung.

Für die Erweiterung des Bienenstockbestandes durch Schwarmfang muß der durchschnittliche Imker, wie erwähnt, ein sozio-ökonomisches Kalkül anstellen. Die Grenzen für diese Möglichkeiten liegen, sofern sie nicht ohnedies ökologisch eng vorgegeben sind, in der Arbeitskapazität und Anzahl der Haushaltsmitglieder. Obwohl die traditionelle Imkerei bei ausreichender Sachkenntnis insgesamt keine allzu große Arbeitsintensität pro Stock verlangt, ist dieser Arbeitsaufwand dicht auf einige Zeiten im Jahr konzentriert. Mit den Schwarm- und Honigerntezeiten hat die traditionelle Imkerei ca. drei solcher intensiven Arbeitsphasen im Jahr. Diese Jahresarbeitsspitzen oder „*bottleneck periods*“ überlagern sich teilweise mit jenen der Landwirtschaft und der Viehzucht, den primären Subsistenzgrundlagen der Stammesgesellschaft. Die kombinierten „*bottleneck periods*“ der gesamten Haushaltsökonomie geben damit einen Schwellenwert ab, bis zu welchem Produktionssteigerungen der Imkerei durch die Männer möglich sind. In der Landwirtschaft (Ernten, Drusch) und Viehzucht (Schafschor) ist Kooperation zwischen Haushalten in diesen intensiven Arbeitsphasen des Jahres üblich, bei der Imkerei hingegen nicht. Unter diesen Bedingungen und unter Wahrung der primären Erfordernisse in Landwirtschaft und Viehzucht müssen die männlichen Haushaltsmitglieder den ihnen verbleibenden Spielraum zur Steigerung des Honigertrages einschätzen. Die patrilineare Struktur der Gesellschaft bietet ihnen dabei die Möglichkeit, einige weniger prestigeträchtige Arbeitsbereiche, die von beiden Geschlechtern ausgeübt werden können, auf weibliche Haushaltsmitglieder abzuwälzen. Diese Tendenz hat sich durch den erhöhten Geldumlauf in rezenter Zeit in einigen Fällen verstärkt. Wo Umweltschäden und Arbeitsmigration die traditionelle Imkerei nicht zerstören, mündet diese Tendenz in eine allgemeine Entwicklung: Männer sind verstärkt in prestige- und geldträchtigen Sektoren engagiert, während Frauen noch größere Anteile an der Subsistenzproduktion zu tragen haben.<sup>93</sup>

Die Wanderimkerei ist von vornherein auf entsprechende Verkehrsverbindungen zwischen Zonen mit unterschiedlichen Mikroklimata angewiesen. Traditionellerweise tritt sie daher nur regional begrenzt auf. Mit der gegebenen Eröffnung neuer Verkehrswege und -mittel wäre hier aber ein lokales Entwicklungspotential gegeben, das bisher erst teilweise genutzt wird. Die traditionellen Wanderimker haben mit sieben bis zehn Stöcken

<sup>91</sup> al-Hamdānī, *Ṣifa* (Müller): 194.

<sup>92</sup> Weir 1985: 141 ff.

<sup>93</sup> Zur allgemeinen Tendenz cf. etwa Makhlof 1979; oder Mernissi 1987. Im südlichen jemenitischen Hochland (nicht aber in der Provinz Ṣa'da, und in anderen Teilen des jemenitischen Nordens) scheinen Frauen allerdings manchmal stärker in die Bienenzucht und Honiggewinnung involviert zu sein als anderswo. cf. Jaycox und Karpowicz 1990: 5 f.

pro Haushalt einen nur wenig größeren Bestand als im regionalen Durchschnitt. Eine größere Anzahl von Stöcken könnte man auch mit den einem Haushalt nur begrenzt zur Verfügung stehenden Tragtieren nicht befördern. Die Stöcke werden den Kamelen und Maultieren auf Packsätteln (khayy/'akhiyā') aufgeschnürt und teilweise sogar auf den Schultern getragen. Die Zielorte in der Tihāma sind nicht weiter als 25 km entfernt. Der früher beschwerliche Ab- und Aufstieg machte daraus aber leicht eine Tagesreise; dies hat sich heute verkürzt. Die Partner der jeweiligen Shumrān- und Ghāmid-Wanderimker aus den Sarāt sind alljährlich dieselben Ghāmid-Wanderimker in der höheren hügeligen Tihāma: Die Zugehörigkeit zum selben oder zu einem befreundeten Stamm eröffnet hier Bahnen für langfristige Kooperation zwischen Einzelindividuen. In vielen Fällen bringen nur die Imker aus der Sarāt ihre Stöcke für eine dritte Ernte in die Tihāma hinunter (etwa in das Dorf Bin Nu'mān), ohne daß sie danach ihrerseits die Stöcke der Partner mit ihren eigenen hinauf in die Sarāt mitnehmen. Dies ist bedingt durch den geringeren Umfang der Bienenzucht in der Tihāma, wo es den meisten Imkern einfach zu mühselig wäre, auch ihrerseits den großen Aufwand der Wanderimkerei auf sich zu nehmen. Die Kooperation erfolgt ohne Bezahlung und nur selten gegen fixe Ernteanteile für den Tihāma-Imker. Im Regelfall ist es dem Sarāt-Partner überlassen, auf welche Weise und mit wieviel Honig er sich für diese Form von tribalem Beistand und persönlichem Bündnis erkenntlich zeigt. Für den Einzelhaushalt der Sarāt ermöglicht diese Beistands- und Kooperationsform jedenfalls eine jährliche Produktionssteigerung um eine dritte Ernte, bei verhältnismäßig geringer jährlicher Mehrarbeit (ca. eine Woche im Jahr insgesamt), die zudem außerhalb der eigenen *bottleneck period* in der Sarāt anfällt. Bei günstigen ökologischen Rahmenbedingungen wäre die Wanderimkerei als Form der Produktionssteigerung somit durchaus vereinbar mit den gegebenen Arbeitskapazitäten eines Haushaltes. Seine Subsistenzgrundlage und selbst die geschlechtliche Arbeitsteilung müßten deshalb nicht entscheidend verändert werden. Und tatsächlich unterscheiden sich die Haushalte der traditionellen Wanderimker in bezug auf Landwirtschaft und Viehzucht nicht grundlegend von den anderen tribalen Haushalten der Sarāt.

Demgegenüber verlangt die Massenstapelung von Bienenstöcken eine radikal andere Subsistenzgrundlage der betreffenden Haushalte und eine weitaus höhere Zahl von Haushaltsmitgliedern. Im Vergleich mit der Durchschnittsernte erhöht die Wanderimkerei den Ertrag durch etwas mehr Stöcke und Kooperation mit fremden Arbeitskräften ungefähr auf das Doppelte. Die immobile Massenstapelung muß für ihre 20 bis 30 mal größere Stockzahl hingegen ein Mehr an Arbeitskräften aus dem eigenen Haushalt aufwenden. Für diese Massenproduzenten sind durch die hohe Stockzahl die *bottleneck periods* entsprechend arbeitsintensiver als für den Durchschnittshaushalt und, dem ungleichmäßigen Bienenverhalten entsprechend, auch wesentlich länger. Hinzu kommt noch der eigenständige, hier so bedeutsame Arbeitsaufwand für die Vermarktung, die vor allem zwischen den *bottleneck periods* durchgeführt werden muß. Diesen Erfordernissen muß das Arbeitspotential des Haushaltes qualitativ und quantitativ gerecht werden: Die Segmentierung der patrilinearen Abstammungsgemeinschaft und die damit verbundene Eigentumsaufteilung wird daher soweit vermieden, daß die Vorteile der Massenstapelung und des Mehrfamilienhaushaltes erhalten werden können. In der Regel handelt es sich hierbei also um eine große *fraternal joint family* oder um Koresidenz der Familien einiger ihrer männlichen Nachkommen. Der Honigverkauf ist hier die Subsistenzgrundlage der Haushalte, die über beträchtliches Geldvermögen und Wohlstand verfügen. Die Bindung der



Männerarbeit an die Imkerei kann noch zusätzliche Arbeitskräfte für andere Bereiche der Haushaltsökonomie erfordern. Das Geldvermögen dieser Haushalte erlaubt den Männern im Rahmen der traditionellen sozialen Schichtung auch deren Beschaffung: Daher ist die Polygynie hier häufiger und ebenso die Beschäftigung von heute freien, ehemaligen Sklaven. Wie erwähnt, arbeiten angelernte ehemalige Sklaven manchmal auch in der Imkerei mit. Vor allem aber sind sie und die Frauen in Landwirtschaft und Viehzucht dieser Haushalte beschäftigt. (Diese Bereiche decken manchmal den Eigenbedarf solch großer Haushalte nur knapp, die Differenz kann aber durch Zukäufe vom Markt leicht abgedeckt werden.) *Hier ist die massenhafte Marktproduktion von Honig mithilfe einer größeren Anzahl von Männern also erst ermöglicht durch Frauen- und Sklavenarbeit im untergeordneten Subsistenzbereich.* Polygynie und Reste von Sklaverei sind daher die Voraussetzungen zur Freisetzung der Männerarbeit für die Imkerei. Die Größe und Zusammensetzung der Residenzeinheit ist abhängig von Produktionserfordernissen und auf diese abgestimmt: Die Verwandtschaftsbeziehungen sind in diesem Bereich daher gegenüber der Warenproduktion und der traditionellen Sklaverei (heute meist Lohnarbeit in Form von Knechtschaft) das untergeordnete Element. *In den beiden anderen Formen ist die Honigproduktion hingegen den Prinzipien der tribalen Sozialverhältnisse untergeordnet und in sie eingebunden: Im häufigsten Fall ist sie integriert in die Verwandtschafts- und Familienstruktur innerhalb des Einzelhaushaltes, im zweiten Fall noch zusätzlich in die Allianz- und Kooperationsbeziehungen zwischen Stammesgruppen.*

#### 5.10. VERTEILUNG, VERKAUF UND KONSUM

Bei der Verteilung und Zirkulation von Honig sind zunächst diejenigen zwei Grundformen zu behandeln, die nur die Imker und nicht auch die Honigkäufer betreffen, die Umverteilung und der Marktverkauf. Schon vor der Lagerung, also zur Zeit des Erntens, Auspressens und Abfüllens ergibt sich für den Imkerhaushalt die erste soziale Verteilungsverpflichtung, und zwar zur sogenannten dhawāqa oder ikrāmiyya. Die Wurzel dh-w-q (III) heißt „die Speise kosten, schmecken“, k-r-m (IV) heißt „jemanden ehrenhaft, großzügig behandeln“.<sup>94</sup> Es handelt sich dabei um ein Geschenk in Form einer Kostprobe von jungem Honig, das an Nachbarn, vorbeikommende Dorfbewohner und tribale Besucher von außen nur zu dieser Zeit ausgegeben wird. Vom abgefüllten, manchmal auch erst vom ausgereiften Honigertrag kann ein großzügiger Imker ferner die shakad oder jurāba leisten (sh-k-d: beschenken; j-r-b III: etwas Neues durchführen). Dies ist ein Geschenk für Bedürftige und Hilflose, die nicht der eigenen Verwandtschaftsgruppe angehören. Die Empfänger dieses tribalen „Hilflosenzuschusses“, in dem junger Honig zumeist enthalten ist, können Stammesmitglieder aus demselben oder einem benachbarten Dorf sein, die von einem Unglücksfall betroffen sind, aber auch verarmte nicht-tribale Handwerker, die das Wohllollen des Imkers genießen. Die shakad kann manchmal auch von Honigkäufern vergeben werden, und die hier genannten Verteilungsformen beziehen sich natürlich nicht nur auf das eine Produkt Honig, das sie aber fast immer enthalten. Vom Gesamthonigertrag eines Imkers wird nach islamischem Recht die zakāt, die Almo-

<sup>94</sup> Die Übersetzung der arabischen Termini in diesem Abschnitt folgt den Wörterbüchern von Lane und Wehr.

sensteuer, abgezogen und (heute in Geldform) geleistet. Der für den Eigenbedarf des Haushalts vorgesehene, gelagerte Anteil beinhaltet eine besonders großzügige Bemessung weiterer zukünftiger Gaben, zu denen sich aber nicht nur ein Imkerhaushalt verpflichtet fühlt.

Dhawāqa (ikrāmaya), shakad (djurāba), zakāt und Eigenvorsorge sind also die vier Hauptbestandteile von al-ghanā', dem „Ausreichenden, Angemessenen“. Dieser Teil des Honigertrages beinhaltet somit von vornherein Geschenke an sozial Ebenbürtige, Hilfe an sozial Schwächere, Almosensteuer an den Staat sowie Vorsorge für weitere soziale Gaben- und Geschenkanlässe und sonstigen Eigenkonsum des Haushaltes. Dabei ist der Anteil für den letztgenannten Zweck in allen Haushalten der geringste: Honig ist kein regelmäßiger Bestandteil der Alltagsdiät, der hinter verschlossenen Türen privat verzehrt wird, sondern ein prestigeträchtiges Geschenk und Heilmittel für besondere Feste, Anlässe und soziale Hilfeleistungen: Im Fall der Umverteilung durch den Imker ist es stets ein Produkt, das der großmütige Geber vor den Augen der Öffentlichkeit überreicht. Innerhalb der Dorfgemeinschaft und der tribalen Gruppe sind die Imker Personen, die einen privilegierten Zugang zu einem seltenen, geschätzten Produkt haben. Dhawāqa und shakad sind einseitige Leistungen durch diese privilegierte Gruppe an Ebenbürtige und Bedürftige, die jene weder erwidern müssen noch können. Diese nicht-reziproken, einseitigen Formen von Umverteilung eines hoch bewerteten Produktes gereichen dem Imker zur individuellen Ehre, gerade weil sie seine soziale Verantwortung unter Beweis stellen: Der erarbeitete Wohlstand an Honig kommt den mit ihm Verbundenen und Schwachen zugute, und nicht nur ihm selbst.

Derjenige Ernteanteil, der über al-ghanā' liegt, heißt al-mutawaffir, das „im Überfluß“ Vorhandene. Tatsächlich entspricht dieser Terminus dem des „Überschusses“ für den Marktverkauf. Entsprechend den unterschiedlichen Jahreserträgen an Honig und dem Ausmaß der sozialen Verteilung kann das Verhältnis von al-ghanā' zu al-mutawaffir im Einzelhaushalt erheblich schwanken; wie erwähnt ist al-mutawaffir für den durchschnittlichen Imkerhaushalt ein erfreuliches, nicht allzu häufiges Nebenprodukt, das selten die Größe von al-ghanā' erreicht. Die marktorientierten Imker im Norden schätzen hingegen, daß bei ihnen al-mutawaffir 75–95 % der Gesamternte ausmacht. Bei einer guten Ernte steigt aber in jedem Fall zunächst al-ghanā' und erst danach al-mutawaffir: Insofern hat natürlich auch bei den marktorientierten Imkern, ihrem tribalen Status entsprechend, Ehre und Prestige des Mannes Vorrang vor Marktverkauf und Gewinn – die beiden Bereiche schließen einander auch in der Stammesgesellschaft nicht grundsätzlich aus, sind aber nicht zwingend aneinander gebunden und aneinander meßbar. Insgesamt ist al-ghanā' aber eine soziale und an die tribale Ehre gebundene Kategorie, während al-mutawaffir eine marktökonomische Kategorie darstellt.

Innerhalb des eigenen Dorfes und der näheren Verwandtschaft verkauft der Imker daher auch keinen Honig. Das könnte seinen Ruf sogar untergraben. So wie es der allgemeinen Dominanz von tribaler Ehre, Beistands- und Sorgepflicht entspricht, wird Honig hier geschenkt. Nur die wohlhabenden marktorientierten Imker im Norden werden manchmal, wenn ein Dorfnachbar mit einem unerwarteten Anlaß konfrontiert ist, um eine „sulfa“ gebeten: Dieser „Kredit“ mit Honig muß bei späterer Gelegenheit in Geld an sie zurückgezahlt werden, oder er führt zur Verschuldung.

Die durchschnittlichen Imker verkaufen ihren Überschuß ausschließlich auf den regionalen Wochenmärkten des südlichen Hījāz. Die marktorientierten Imker setzen dort nur

einen Teil ihrer Ware ab, den anderen Teil hingegen direkt auf den ländlichen und städtischen Märkten außerhalb des Stammesgebietes.

Die für den Honigverkauf wichtigen Wochenmärkte sind im Südteil des Bilād Ghāmid und Zahrān mit Ausnahme der Ost-Sarāt gelegen. Sofern die dortigen Imker überhaupt über al-mutawaffir an Honig verfügen, setzen sie diesen in den nächstgelegenen Märkten der Zentral-Sarāt ab, wo sie ihn aber auch oft selbst einkaufen müssen.

Die beiden Hauptmärkte der hügeligen Tihāma für Honig sind al-Makhwā' und Qilwa, daneben auch noch Suq as-Sabt und Jirde. Hierhin verkaufen auch die marktorientierten Imker des Nordens und einige Wanderimker des Südteils der Sarāt, da die lokale Produktion der hügeligen Tihāma nicht immer den lokalen Marktbedarf deckt. In der Zentral-Sarāt sind wichtige Wochenmärkte für Honigverkauf im Norden Suq al-Ahad Hamtād und Suq al-Thuluth al-Qā', beide im Bilād Banī Malik. Im Nordwesten des Bilād Zahrān ist vor allem der Suq al-Khamīs Baraḥrah zu nennen, ferner der Suq ar-Rubū' al-Quraysh bei at-Ṭawīla nördlich von al-Bāḥa. Dieser Wochenmarkt geht auf ein gemeinsames Abkommen von Ghāmid- und Zahrān-Gruppen zurück; seine Lage in der Nähe der Asphaltstraße hat seine Bedeutung noch erheblich gesteigert. Das Gleiche gilt für die Wochenmärkte von al-Bāḥa (Donnerstag) im Zentrum und Biljurshī (Samstag) im Süden mit ihrer zusätzlichen Funktion als Verwaltungszentren. Im Zentrum der Sarāt sind ferner der Suq al-Thuluth al-Zāfir und der große Suq al-Sabt al-Mandaq als bedeutende Umschlagplätze für Honig zu nennen. Auf all diesen lokalen Wochenmärkten verkaufen die Imker in der Regel ihren Honig selbst, ohne Einschaltung eines Marktvermittlers. Die Käufer sind tribale Stammesmitglieder der Region, die selbst keine Bienenhaltung betreiben (außer jenen, die so ihre Honiglager auffüllen), ferner Angehörige der nicht-tribalen traditionellen Schichten der Region, Beschäftigte der modernen staatlichen Verwaltungs- und Dienstleistungsstellen sowie auswärtige Händler. Eine tanaka, ein Behälter von etwa einer Gallone, erzielte im Winter 1980/81 am Suq Baraḥrah den astronomischen Preis von 4000 Rial, zehn Jahre zuvor machte er nach Aussagen der Imker bloß ein Zehntel davon aus. Auch wenn man keineswegs alles auf diese Markt- und Preisentwicklung der letzten Jahre reduzieren darf, so stellt sie doch zweifellos einen gewichtigen eigenständigen Produktionsanreiz dar. Im Zug der Arbeitsmigration vieler lokaler Bauern und Handwerker ist auch die Kaufkraft durch den Geld-Rücktransfer aus den städtischen Zentren in den südlichen Ḥijāz gestiegen; ebenso durch die Einführung von Lohnarbeit in der Region selbst. Neben der männlichen Arbeitskraft ist Honig aus dem südlichen Ḥijāz und dem 'Asīr heute zudem ein Haupt„export“-produkt für den gesamten geldschweren saudischen Binnenmarkt.

Die auswärtigen Händler, die auf den Wochenmärkten einkaufen, stammen in erster Linie aus al-Ṭā'if und Jidda. Sie können bei den kleinen Bienenzüchtern aus der Zentral-Sarāt und der hügeligen Tihāma oft günstiger einkaufen als bei den marktorientierten Imkern aus dem Süden und jenen des Grenzgebietes zwischen Bilād Zahrān und Bilād Banī Malik. Diese Honig-Großproduzenten beliefern die lokalen Wochenmärkte der Sarāt mit kleineren Anteilen, die weitaus größeren verkaufen sie in die Küsten-Tihāma und nach at-Ṭā'if. Den Honig, den man in den großen Wochenmärkten der inneren Küsten-Tihāma, wie Khamīs al-Qawz und Mudhaylif, oder in den Hafenorten wie al-Qunfidha oder al-Dawqa sieht, stammt fast ausschließlich von diesen Produzenten der Sarāt. Zwischenhändler kaufen sie ihnen meist am Erzeugungsort ab und liefern ihn in die Küstenebene zur Versorgung der Tihāma-Bevölkerung oder zum Weiterverkauf in die Großstädte. Nur in den Hafenort Dawqa liefern die marktorientierten Imker selber oder über stammesan-

gehörige Händler: Dawqa hat die Funktion eines tribalen „*port of trade*“, über den die Zahrānis traditionellerweise Butter, Honig und Leder exportieren und andere Güter einführen. Nach al-Ṭāʿif (und, wie gezeigt, seit dem 12. Jh. nach Mekka) verkaufen die Honig-Großproduzenten des Bilād Banī Mālik und des Bilād Zahrān größtenteils selbst, wozu sie früher wenige Male im Jahr große Karawanen ausrüsteten. Heute wird der Markt von al-Ṭāʿif von ihnen in kürzeren Abständen und einzeln per Auto beliefert. Der Honig wird auch heute noch oft in den Behältern transportiert, in denen er gelagert war, und erst zum Verkauf und Abmessen umgefüllt. Dies gilt als öffentlicher Beleg für seine Echtheit. In al-Ṭāʿif wurde Honig 1980–82 in der Nähe des Suq al-Dhahab angeboten. Hier schalten die Imker für den Verkauf einen dallāl ein, dem sie vertrauen. Ihre Begründung dafür sind die unterschiedlichen Marktsitten in al-Ṭāʿif im Vergleich zu den Wochenmärkten der Sarāt. Damit ist zugleich der größere Respekt gemeint, den städtische Käufer einem städtischen dallāl im Vergleich zu einem bäuerlichen Stammesmitglied, entgegenbringen. Der dallāl in al-Ṭāʿif erhält immerhin 5–10 % vom Verkaufspreis, der in der Stadt noch höher ist als am ländlichen Wochenmarkt. Damit ist der Erlös des Imkers trotzdem noch immer höher, als bei einem Verkauf an Zwischenhändler.

Wie erwähnt, ergeben sich schließlich für jeden Besitzer von Honigvorräten, ob Imker oder Käufer, eine Reihe von weiteren grundlegenden Verpflichtungen und Anlässen, bei denen auch Honig gereicht wird. In dieser Sphäre von reziproken Gaben sind die Imker besonders großzügige Geber von Honig; während man sie selbst natürlich kaum damit, sondern eher mit anderen Gütern beschenkt. Ansonsten wird eine Honiggabe zu einem späteren Zeitpunkt fast immer auch mit einer Honiggabe erwidert: Nichts zeigt besser, daß Honig zu den höchstbewerteten Gütern der Gesellschaft gehört und als derartige Gabe praktisch nicht überboten werden kann.

Die folgenden Angaben beziehen sich nur auf das Bilād Ghāmid wa Zahrān und hierbei auf alle, auch auf nicht-tribale Gruppen.

Innerhalb der näheren Verwandtschaft besteht nach Anschaffung ausgereifter Honigvorräte – sei es aus al-ghanaʿ oder aus dem Kauf – die Verpflichtung, einen Teil davon als kasūb oder mutāʿa umzuverteilen. Die Wurzel k-s-b heißt erwerben; m-t-ʿ hat hier die Bedeutung von: großmütig, freigiebig sein, jemandem den Genuß lassen. Diese Gabe geht vom Besitzer an die Vorstände anderer Einzelfamilien – meist an die Brüder, an die Söhne des Vaterbruders, innerhalb und außerhalb des gemeinsamen Haushaltes, sowie an die Söhne, wenn sie in einem getrennten Haushalt leben, und an die Verwandten der eigenen Frau. Zusätzliche mutāʿa-Gaben werden in der Verwandtschaft als Heil- und Stärkemittel an die Betroffenen gegeben, wann immer ein Anlaß besteht. Kranken, Alten, Kindern sowie Hochschwangeren und Frauen kurz nach der Entbindung wird Honig stets in den Waben gereicht.

Als maʿūna, das heißt als „Hilfe, Unterstützung“ gibt man Honig schließlich vor allem bei Hochzeitsfesten an die Eltern des Bräutigams. Die Geber sind in diesem Fall Verwandte und Nachbarn, also meist selbst Festgäste. Diese „Hilfe“ bezieht sich auf die Bestreitung der Festmähler, und darüber hinaus auf die Familiengründung. Die Empfänger können die maʿūna also nicht behalten, sondern müssen sie selbst weiter verteilen, bei einer großen maʿūna einen Teil an den neu gegründeten Haushalt ihres Sohnes zur Lagerung, und auf jeden Fall an die Festgäste und den Bräutigam zum direkten Verzehr.

Entsprechend islamischem Verständnis wird ein Teil der bisher genannten Verteilungsformen auch als ṣadaqa (freiwillige Almosenspende) bezeichnet, die in Form von Ho-

nig darüber hinaus auch als *ṣadaqa al-fiṭr* zu Ende dieses ʿid-Festes verteilt und gegeben wird. Honig fehlt auch bei keinem anderen islamischen Festtag und bei keiner Hochzeits- oder Totenfeier.

Damit sind bereits die noch vor dem Stärken und Heilen wichtigsten Anlässe des Konsums genannt, nämlich rituelle Mähler. Da Honig keinen regelmäßigen Bestandteil der Alltagsdiät bildet, ist neben den bisher genannten der häufigste Anlaß, bei dem Honig angeboten und verzehrt wird, das unbedeutendste „rituelle“ Mahl dieser Gesellschaft: Im Rahmen der *diyāfa*, des traditionellen Gastrechts, ist Honig meist als Vorspeise elementarer Bestandteil des Gastmahls.<sup>95</sup>

Als Produzenten, Käufer und Eigentümer von Honig, als Hauptakteure bei Gastmählern und islamischen Feiertagen, haben Männer auch bevorzugten Zugang zu Verteilung und Konsum von Honig. Sieht man von den gesonderten großen Lagerräumen der marktorientierten Imker des Nordens ab, befinden sich die Honiglager allerdings sehr häufig in den Frauenräumen eines Haushaltes, da sie ja für die Zubereitung der Speisen zuständig sind. Insofern ist die Frau des Haushaltsvorstandes innerhalb des Einzelhaushaltes die Bewahrerin und Sachwalterin des Honiglagers. Wenn Frauen weibliche Gäste empfangen oder ihrer Schwester oder Schwiegertochter selbst eine *mutāʿa* bei Krankheit oder Geburt geben wollen und dafür Honig benötigen, müssen sie den Haushaltsvorstand nicht um Erlaubnis fragen. Allerdings darf das Honiglager dabei nicht substantiell angegriffen werden: *Das großzügige, öffentliche Schenken und Verschwenden von Honig ist prinzipiell den Männern vorbehalten. Die Gaben der Frauen untereinander sind kleiner, und insgesamt häufiger auf das Behandeln, Stärken und Heilen von Hochschwangeren, jungen Müttern, alten und kranken Frauen und schwachen Kleinkindern ausgerichtet. Im Rahmen der Geschlechterhierarchie hat die soziale Anwendung des Honigs daher unterschiedliche Ausmaße und Akzente.*

*Im zurückgezogeneren weiblichen Bereich sind es eher kleine Honiggeschenke, mit denen häufiger gestärkt und geheilt wird. Im öffentlicheren, männlichen Bereich werden möglichst große Honiggaben gereicht, und zwar öfters beim Bewirten und Feiern. Im Gegensatz zur Verteilung und zum Verkauf durch den Imker können die zuletzt genannten Formen von Honiggaben somit auf unterschiedliche Weise von allen Männern und Frauen durchgeführt werden. Innerhalb dieser, nach Geschlechtern getrennten Verteilungssphären gibt man Honig unter dem Gesichtspunkt der Reziprozität; bei gegebenem Anlaß werden die Geschenke von den Empfängern erwidert. Honig zirkuliert somit als einseitig umverteilter Wohlstand, als teuer verkaufte Ware, als reziprok zu erwidernes Prestige Geschenk und als Almosen und Hilfsleistung an sozial Bedürftige innerhalb und außerhalb der tribalen Gesellschaftsordnung des südlichen Hījāz. Die traditionellen Anlässe und Formen seines Konsums sind die Heilung und Stärkung und die Rituale der Gast- und Festmähler.*

## 5.11. SCHLUSSFOLGERUNGEN

Zweifellos beruht die heutige Ethnographie von Bienenhaltung und Honiggebrauch im südlichen Hījāz auf einer alten und stabilen lokalen Tradition. Die wesentlichsten technologischen und sozialen Elemente der heutigen Lokalsituation entsprechen, wie in dieser

<sup>95</sup> Gingrich 1986: 41–69.

Arbeit wiederholt gezeigt worden ist, den Quellen aus dem 7. und 10. Jh. sowie noch älteren Hinweisen. Es ist daher naheliegend, das ethnographische Material für die Entwicklung von Hypothesen und Interpretationen zu nutzen, welche zur Deutung des Stellenwerts von Bienenzucht und Honig im späten Alt-Südarabien beitragen können.

Zu diesem Zweck müssen zunächst aber jene *Faktoren des Wandels* rekapituliert werden, welche sukzessive in die weitere Geschichte von südwestarabischer Bienenzucht und Honignutzung eingeführt wurden. *Diese drei großen Faktoren sind die Auswirkungen der modernen Markt- und Geldwirtschaft, lange davor die Übernahme hellenistischer und gale-nischer Konzepte, und davor wiederum der spezifisch-islamische Beitrag. Es soll hier der schwierige Versuch einer Beurteilung unternommen werden, in welcher Hinsicht diese drei Faktoren das traditionell gewachsene Gefüge verändert haben.*

Der Aufstieg von Merkantilismus und Weltmarkt hat die lokale Honigerzeugung zunächst ganz offensichtlich nicht ruiniert, wie das bei anderen einheimischen Techniken der Region oft der Fall war, sondern vielmehr gefördert. Es ist nicht die Konkurrenz von billigem ausländischem Honig, welche die lokale Produktion heute manchmal gefährdet, sondern erst in jüngster Zeit die Umweltbelastung durch Chemie, Verkehr und Bodenerosion.

Die lokale Bereitschaft, extrem hohe Preise für einheimischen Honig zu zahlen, kann als Indikator für eine stabile Orientierung von sozialem Geschmack und kultureller Bewertung interpretiert werden, die auch unter den Bedingungen eines expandierenden internationalen Marktsystems das einheimische Produkt privilegieren.

Die internationale Ausdehnung des Geldverkehrs hat Nachfrage und Absatzmöglichkeiten südwestarabischen Honigs also eher erhöht, indem sie neue Transportmöglichkeiten und Käuferschichten erschloß. Die Anfänge dieser neuzeitlichen Entwicklung sind mit der Einbindung des Ḥijāz in das osmanische Handelsnetz anzusetzen. Der Verkauf von Honig ist als einer jener vielfältigen Wege anzusehen, über welche sich marktwirtschaftliche Elemente allmählich in der Region etablierten. Retrospektiv betrachtet, impliziert dies vor allem zwei soziale Tendenzen, die anhand der Imkerhaushalte festgestellt werden konnten: Dies sind einerseits die zunehmenden Reichtumsunterschiede zwischen marktorientierten Haushalten und Subsistenzproduzenten, und andererseits die Verstärkung einer geschlechtlichen Arbeitsteilung, nach der die männlichen Stammesmitglieder in den prestige- und gewinnträchtigeren Sektoren tätig sind.

Es muß aber wiederholt werden, daß der Verkehr von Geld und Ware in Südwestarabien mit der Neuzeit zwar einen drastischen und qualitativ neuen Aufschwung nahm, aber zugleich auf alten lokalen Vorläufern aufbaute. Die südwestarabische Honigerzeugung war nachweislich mit diesen lokalen Vorläufern der modernen Geldwirtschaft eng verbunden, wie das zitierte Beispiel aus dem 10. Jh. bei al-Hamdānī belegt hat, oder Ibn Rustā's Schilderung des Marktes von Ṣan'ā' im 9. Jh. Marktorientierte Imkerei mit Stapellagerung existierte also schon lange vor der Türkenzeit, wenn auch nicht unbedingt in heutigem Ausmaß, sondern wohl in geringerem Ausmaß. In der Substanz aber ergibt sich daraus, daß auch deutliche Reichtumsunterschiede zwischen derartigen ländlichen Haushalten, und ebenso die Hierarchie der geschlechtlichen Arbeitsteilung in diesem Bereich durch die neuzeitliche Entwicklung nur deutlich verstärkt wurden, aber schon im Mittelalter gegeben waren. Für die schwächer oder nur fallweise auf die damaligen Märkte und Tauschbeziehungen hin orientierten Imkerhaushalte wird die Annahme erlaubt sein, daß Honig gelegentlich gegen andere Naturalien und nicht immer gegen Geld getauscht wurde.

Der nächste retrospektive Schritt führt uns zurück zur Auswirkung des hellenistischen und galenischen Einflusses auf die Struktur der Nachfrage und Bewertung von Honig. Dieser Einfluß ist von den gelehrten Kreisen vermittelt worden, und daher bis heute eher im stadtnahen Bereich anzutreffen sowie in darin intensiv integrierten ländlichen Gebieten. Ferner ist natürlich in Rechnung zu stellen, daß die Struktur der lokalen Nachfrage ständig ihre eigenen Schwankungen durchlief, die von politischen und militärischen Krisen, Dürreperioden und anderen Ereignissen geprägt waren. Generell aber waren die vorindustriellen, urbanen Zentren ein wesentliches Absatzgebiet für Honig, und in eben diesem Bereich erfuhr die Beurteilung von Honig und auch von Bienen mit der allmählichen Verbreitung hellenistischer und galenischer Ideen eine deutliche Aufwertung. Honig wurde in gelehrten Traktaten wie auch in der volkstümlichen Wahrnehmung in die Klassifikation der Humoraltheorie eingebunden, und mit dem Lebensstoff des Blutes assoziiert. Als Heilmittel und als Element der Diäten wurde Honig somit einer systematischen Beachtung unterzogen, welche das städtische Interesse an diesem Stoff – bei Hof wie auch bei einfachen Städtern – nur steigern konnte. Hinzu kam noch das vertiefte Interesse an der Biene in zoographischer und ominöser Hinsicht. Der hellenistische und galenische Einfluß veränderte somit die Struktur der vorindustriell-urbanen und semi-urbanen Nachfrage in grundlegender Weise. Er führte die gelehrte Bildungsschicht und ihre intellektuellen Spezialisten in wesentlich breiterem Maße auf die Bedeutung von Honig hin und wies diesem dadurch einen systematischen, normativen Stellenwert in der Skala von potentiell heilenden und gesunden Nährstoffen zu. In qualitativer und nicht bloß in quantitativer Hinsicht wurde damit der einheimische, städtische Bedarf nach südwestarabischem Honig auf eine nicht zu unterschätzende Weise umgestaltet.

Diese hellenistisch und galenisch beeinflusste Wertsteigerung im „städtischen“ Bereich konnte ihrerseits anknüpfen und aufbauen auf Festlegungen, die im frühesten der drei Strukturwandelprozesse für Bienenhaltung und Honigerzeugung bereits durch den Islam getroffen worden waren. Die umfassende geschichtliche Veränderung, die mit dem Aufstieg des Islam eintrat, darf in keiner Weise verkannt werden. Im hier mikroskopisch untersuchten Detailbereich jedoch erscheinen seine Auswirkungen geringfügiger als erwartet werden könnte. Im wesentlichen greifen die Aussagen zu Biene und Honig in Koran und Ḥadīth ältere indigene Bewertungen auf und schreiben diese im Rahmen des neuen Weltbildes positiv fort. Allerdings impliziert dieses Weltbild die absolute Transzendenz des Göttlichen über alle Formen von Schöpfung und Natur, und seien diese noch so bedeutsam.<sup>96</sup> Innerhalb dieses veränderten Weltbildes aber nimmt Honig jenen Stellenwert ein, den er schon zuvor gehabt haben dürfte: Er ist beehrter Süßstoff, rituelles Medium für ehrenhafte Bewirtung wie Geschenke, und Mittel für medizinische Behandlungen. Die Bewertung als Heilmittel ist im Koran ausdrücklich enthalten, und in den Ḥadīth für den Bereich äußerlicher Wund- und Schmerztherapie, von frauenspezifischen Behandlungen, und von Beschwerden im Atmungs- und Verdauungstrakt spezifiziert. Es war dieser bereits existierende Anknüpfungspunkt der medizinischen Bewertung an sich, welchen der Einfluß der galenischen Tradition später aufgreifen, umdeuten und systematisieren konnte.

---

<sup>96</sup> Ambros 1989: 51–57.

In der Fassung von Koran und Ḥadīth werden aber ihrerseits zeitgenössische und ältere lokale Einflüsse zusammengefaßt. Dies gilt für die volksmedizinische Verwendung von Honig in den genannten Bereichen ebenso wie für seine wesentlichen Verteilungsformen. Die heutigen tribalen Normen der Umverteilung und Schenkung von Honig durch Imker und die variierende Festlegung über Honig-Abgaben im islamischen Recht verweisen beide auf den der anthropologischen Theorie wohlbekannten Faktor der Verpflichtung zur Umverteilung. Er gilt für erfolgreiche Imker und bezieht sich auf Bedürftige und auf Anlässe wie Feste und Ernten. Aber auch für andere Inhaber von Honigvorräten gilt die Verpflichtung zur großzügigen Schenkung bei Gastmählern, Festen und an Kranke und Bedürftige. Unter den Männern ist dies ein Gebot der tribalen Ehre, das mit „großen“ Gesten vollzogen wird, während die weiblichen Transaktionen eher „klein“ sind und die heilende Gabe stärker betonen.

Honig wurde im früh- und vorislamischen Südwestarabien erzeugt und ebenso ist das Konzept der tribalen Ehre für das vorislamische Arabien hinlänglich belegt. Es darf also daraus der Schluß gezogen werden, daß Verpflichtungen zum ehrenhaften Anbieten, Schenken und Umverteilen von Honig bei den genannten Anlässen schon in vorislamischer Zeit gegeben waren und durch den Islam nur fortgeführt und bestätigt wurden. Auf die besondere Rolle der Biene wird im Koran ausdrücklich hingewiesen. Die Ḥadīth berichten die prophetische Festlegung, daß man Bienen nicht töten dürfe. Die ominöse Bedeutung von Bienen wurde durch den Einfluß griechischer Literatur zwar nochmals verstärkt, scheint aber schon davor im Ḥijāz geläufig gewesen zu sein. Volksreligiöse Assoziationen von baraka mit Bienen sind auch heute in diesen Regionen nicht unbekannt. Dabei ist in Rechnung zu stellen, daß sich diese Konnotationen halten konnten, obwohl der Islam insgesamt die Transzendenz des Göttlichen zum Prinzip erhob. Es wäre daher zumindest theoretisch möglich, daß der positiven Bewertung in islamischer Zeit eine quasi-sakrale Bedeutung der Biene in der vorislamischen Periode Südwestarabiens voranging, wofür auch die Belege aus anderen Teilen des Alten Nahen Ostens sprechen.

Damit sind drei Bereiche von Veränderungen identifiziert worden, welche zu berücksichtigen sind, wenn man das heutige ethnographische Datenmaterial zur Interpretation der vorislamischen Situation heranziehen will: Dies sind die radikale Ausdehnung der Geldwirtschaft mit Beginn des osmanischen und merkantilistischen Einflusses in der Neuzeit, die Auswirkungen der hellenistischen und galenischen Literatur seit den ersten islamischen Jahrhunderten, und mit dem Aufstieg des Islam die Etablierung eines transzendenten Weltbildes. Von diesen drei großen Veränderungen muß abgesehen werden, um aus dem ethnographischen Material zu entsprechenden Schlußfolgerungen für die späte Phase des alten Südwestarabiens zu gelangen. Im heutigen ethnographischen Material lassen sich damit jene Bereiche bestimmen, die sich trotz der genannten Veränderungen mit großer Kontinuität gehalten haben.

In sozialer Hinsicht sind dies Verpflichtungen zur ehrenhaften Umverteilung, Darbietung und Schenkung von Honig durch jeden Imker und Besitzer von Honigvorräten, sowie – in geringem Maße – darüber hinaus die Orientierung auf Tausch, Markt und Handel durch einzelne Imker. Auf zusätzliche, möglicherweise rituelle Bedeutung verweist die Stocklagerung in der Nähe der Gebetssteine (muṣalla), und die Nutzung des geschützten ḥimā-Areals für Schwarmfang und Nektar. Neben diesen traditionellen sozialen und rituellen Aspekten wurden auch im ökologischen und technischen Bereich Faktoren von großer Konstanz festgestellt. Dies sind die weitgehende Dominanz von nicht domestizierten



Pflanzen im Bestand der Nektarblüten, die existierenden Formen des Erbeutens wilder Schwärme und wilden Honigs, weiters die gegebene Grundform der Stöcke aus ausgehöhlten Waldbäumen, und schließlich die geringe Verbreitung von anderen spezialisierten Arbeitsgeräten.

Aus diesem ethnographischen Substrat lassen sich modellhaft die folgenden Schlußfolgerungen und Hypothesen für die Bienenzucht in der späten vorislamischen Periode Südwestarabiens ziehen.

Die soziale Nutzung von Honig lag in der Selbstversorgung der Haushalte mit Süßstoff, Anbieten von Honig als Teil des Gastmahles, als Geschenk bei Festen und als Gabe der Umverteilung an Bedürftige, Nachbarn und Vorbeikommende. Diese Formen der Verteilung eines geschätzten Prestigeproduktes lagen vor allem – wenn auch nicht nur – in den Händen der Männer als Imker und Haushaltsvorstände. Die heilende und stärkende Kraft des Honigs wurde innerhalb des Haushaltes etwas deutlicher – aber auch hier nicht ausschließlich – von den Frauen beachtet; dabei nutzte man Honig in vier therapeutischen Bereichen (frauenspezifische und äußerliche Verfahren, Beschwerden der Atmung und Verdauung).

Innerhalb dieser ökologisch begünstigten Regionen Südwestarabiens wurde Honig weder ganz noch teilweise an eine tribale Zentralinstanz wie etwa den Häuptling abgeliefert; derartige Institutionen beeinflussten die Imker kaum. Einzelne Imkereihäushalte waren also durchaus in der Lage, ohne unmittelbare Abgaben hohe Erträge zu erzielen, wodurch südwestarabischer Honig schon frühzeitig in den lokalen und Fernhandel aufgenommen wurde. Honig war eines jener Prestigeprodukte, über welche die verschiedenen entlegenen ländlichen Gemeinden mit den politisch-religiösen Zentren Südwestarabiens in Verbindung standen. Antike Autoren rühmten Südwestarabien für seinen Honigreichtum; gleichwohl darf dessen Bedeutung für den südwestarabischen Fernhandel nicht überschätzt werden: Die politischen und kulturellen Zentren der Alten Welt konnten Honig aus vielen verschiedenen Regionen beziehen, er war kein derart seltenes Monopolprodukt aus ganz wenigen Regionen wie Weihrauch. Daher war außerhalb Arabiens die Nachfrage nach südwestarabischem Honig weitaus geringer als nach Weihrauch; die Hauptabsatzgebiete waren wohl die großen Handels- und Kulturzentren in Arabien selbst.

Nichtsdestoweniger bestanden dadurch intensive Kontakte zwischen den honigerzeugenden ländlichen Gebieten und den südwestarabischen Zentren. Es ist allerdings höchst unwahrscheinlich, daß sich die direkte Steuerhoheit und Souveränität der Staatszentren dauerhaft auf die entlegenen Gebiete der Imkerei erstreckte. Eher dürften vorhandene ländliche Überschüsse aus den Bergregionen über Lokalmärkte, Vermittler und Zwischenhändler in die Zentren am Rande der Steppe gelangt sein, wodurch aber auch ein gewisser Geld- und Tauschverkehr in die Herkunftsgebiete zurückfloß.

Diese von außen kommende Nachfrage stimulierte die lokale Honigerzeugung entscheidend und mindestens ebensowohl wie die interne Verpflichtung in den ländlichen Regionen zur ehrenhaften Schenkung und Verteilung. Derartige Impulse förderten den Übergang zur Domestikation der Biene auch in Gebieten, wo dies nicht der Fall war; zugleich aber bestand die Praxis des Einsammelns von wildem Honig überall weiter. Wildwachsende Nektarblüten-Pflanzen im südwestarabischen Berg- und Hochland, ausgehöhlte, kaum bearbeitete Baumstämme aus den Wäldern als Rohlinge, und einfache, unspezialisierte Arbeitsgeräte waren die ökologischen und technischen Grundlagen dieser Form der Domestikation lokaler, wilder Bienenrassen.

Die südwestarabische, ländliche Honigerzeugung war somit durch eine heterogene Struktur der Spezialisierung charakterisiert, welche in eine vorwiegend agrarische Gesellschaft eingebunden war. Ein Teil der bäuerlichen und die wenigen nomadischen Gruppen betrieben fallweises Einsammeln von wildem Honig, während andere bäuerliche Gruppen in den durch Vegetation, Klima und Verkehrswege begünstigten Zonen die Bienenhaltung zur tribalen Selbstversorgung und manchmal bereits für Tausch und Handel betrieben. Ob in allen diesen Haushalten bereits die heutigen, rigiden Formen geschlechtlicher Arbeitsteilung in der Honigerzeugung praktiziert wurden, läßt sich sehr schwer beurteilen. Die angeführten Einsichten über die starken, geschlechtsspezifischen Auswirkungen der modernen Geldwirtschaft auf die Imkereihäushalte einerseits, und zum anderen Dostals Überlegungen über die relativ späte Herausbildung patrilinearer Deszendenzsysteme in Südwestarabien<sup>97</sup> legen aber den Schluß nahe, daß die Imkerei der vorislamischen Zeit noch nicht unbedingt ein exklusiv männlicher Arbeitsbereich war. Dies könnte auch im Zusammenhang mit der lokalen Nutzung von Honig als Heilmittel gestanden sein.

Auf die theoretische Möglichkeit einer quasi-sakralen Bedeutung der Biene in vorislamischer Zeit Südwestarabien wurde bereits hingewiesen. Die Alltagserfahrung mit Bienen war eindeutig mit fruchtbarem, vegetationsreichem Bergland verbunden, dem Erzeugnis der Biene kamen einzigartige Wirkungen zu. Zumindest darf davon ausgegangen werden, daß die Biene auch damals schon als nicht zu tötendes Tier besonders geachtet wurde, als Tier, dem man ominöse Bedeutung und eine Assoziierung mit göttlichen Kräften zuschrieb und das in der Nähe von Gebetsplätzen und geschützten Arealen lebte und gehalten wurde.

Im Rahmen der religiösen Weltsicht und der sozialen Beziehungen dieser ländlichen Gemeinden kamen die wohltuende Wirkung und der Wohlstand, der mit Bienen und Honig verbunden war, nicht nur einigen wenigen zugute, sondern der ganzen Lokalgruppe. Die Spezialisierung einzelner Familien auf die Imkerei bewirkte bis zu einem gewissen Maß zwar Reichtumsunterschiede zwischen den Haushalten, und bestärkte deren Fragmentierung untereinander. Die Verfügung über ein derart hochwertiges Produkt wie Honig und die Fähigkeit, dieses verteilen zu können, verschaffte jedem Haushalt zweifellos höchstes Prestige. Aber dieser Tendenz waren klare Grenzen gesetzt, welche das egalitäre Ethos aufrechterhielten. Weder in der heutigen Ethnographie noch in historischen Belegen finden sich klare Hinweise darauf, daß tribale Zentralinstanzen oder Häuptlingsfamilien die bevorzugten Empfänger von Honig in Form von Geschenken oder Abgaben gewesen waren. Die Verteilungsmechanismen waren also nicht von übergeordneten Institutionen kontrolliert, sondern sie verliefen von den einzelnen, wohlhabenden Haushalten direkt zu den übrigen Mitgliedern der Lokalgruppe, gelenkt von einem Code der Ehre und der Gegenseitigkeit. Honig zirkulierte somit in den lokalen und regionalen sozialen Bahnen der Verwandtschafts- und Allianzbeziehungen und war ein Mittel, diese mit Geschenk und Gabe zu stärken. Diese Art von südwestarabischer „Prestige-Ökonomie“ unterscheidet sich also tiefgreifend von jenem Modell, das J. Friedman für andere Regionen entwickelt hat.<sup>98</sup> Die entlegenen ländlichen Lokalgesellschaften Südwestarabiens ließen beson-

<sup>97</sup> Dostal 1989: 47–63.

<sup>98</sup> Friedman and Rowlands 1982: 201–276.

ders den Status und den Wohlstand, welcher dem Handel mit dem Prestigeprodukt Honig entsprang, nicht durch eine gestärkte tribale Oberschicht abschöpfen, sondern beließen diese Vorteile den einzelnen Erzeuger-Haushalten. Dies förderte zwar eine gewisse innere Differenzierung und Fragmentarisierung, welche aber viele Haushalte einbezog, und die Status- und Reichtumsunterschiede dadurch dezentral hielt. Zugleich sicherten komplexe Regeln der Schenkung und Umverteilung die Einbindung und „Vergesellschaftung“ dieser dezentralen Differenzierungen in das gesamte, lokale Sozialgefüge ab. Die lokalen bäuerlichen Spezial- und Prestigegüter wie Honig oder andere Produkte, welche in die entfernten städtischen Zentren und den überlokalen Handel zirkulierten, stammten also aus der Erzeugung von Einzelhaushalten. Aber dieser Handel transformierte die lokale Gesellschaft nur in beschränktem Maß. Er ermöglichte Einzelhaushalten zusätzliches Prestige und Wohlstand und verschaffte den lokalen Gruppen insgesamt einen Zugang zu den Gütern und Ideen der Außenwelt, ohne daß sie ihre Sozialstruktur grundlegend verändern mußten. Auch in dieser Hinsicht waren derartige Handelsbeziehungen zu den städtischen Zentren Südwestarabiens von Interesse für die bäuerlichen Gemeinden des Berg- und Hochlandes, was die historische Bedeutung jener „*ports of trade*“ unterstreicht, die Dostal an anderer Stelle in diesem Band herausgearbeitet hat. Diese „*ports of trade*“ bündelten die Zirkulation von Gütern aus den verschiedensten ländlichen Regionen, um sie den Zentren zuzuführen, und vice versa. Auf diese Weise verbanden sie die ländliche „Peripherie“ über ein vielfältiges Netz mit den staatlich-politischen Zentren. Dies waren Peripherien in unterschiedlichen ökologischen und geographischen Lagen mit jeweils differierenden lokalen Sozialstrukturen: Die Herkunftsgebiete von arabischem Weihrauch etwa lagen primär im Südosten (Zufār und dem Umland des Ḥaḍramawt)<sup>99</sup>, während die ertragreichsten Gebiete der Honigerzeugung in den nördlichen Hochebene und Bergzonen West- und Südwestarabiens lagen. Für die lokalen Verbände dieser Bergregionen war Honig ein Spezial- und Prestigeprodukt, mithilfe dessen sie von außen begehrte Objekte eintauschen konnten, ohne dadurch ihre gesellschaftliche und politische Existenz wesentlich transformieren zu müssen. Diese Überlegungen führen letztlich zur Schlußfolgerung, daß die heterogene ländliche Peripherie, deren Existenz für Alt-Südarabien so wesentlich war, zwar mit den Zentren in regelmäßigem Kontakt standen, von diesen aber insgesamt nur in sehr beschränktem und unterschiedlichem Maße beeinflußt wurden.<sup>100</sup>

---

<sup>99</sup> Müller 1978: 709–715.

<sup>100</sup> Dostal 1968: 227–260.

