

ORIENTIERUNGEN

Zeitschrift zur Kultur Asiens

30 (2018)

Herausgegeben von
Berthold Damshäuser,
Ralph Kauz,
Li Xuetao,
Harald Meyer,
Dorothee Schaab-Hanke

OSTASIEN Verlag

ORIENTIERUNGEN

Zeitschrift zur Kultur Asiens

Herausgegeben von
Berthold Damshäuser,
Ralph Kauz,
Li Xuetao,
Harald Meyer,
Dorothee Schaab-Hanke

30 (2018)

OSTASIEN Verlag

ORIENTIERUNGEN: Zeitschrift zur Kultur Asiens

Begründet von Wolfgang Kubin

Herausgeber:

Berthold Damshäuser, Ralph Kauz, Li Xuetao, Harald Meyer, Dorothee Schaab-Hanke

Herausgeberbeirat:

Christoph ANTWEILER, Stephan CONERMANN, Manfred HUTTER,

Konrad KLAUS, Peter SCHWIEGER (Universität Bonn)

William NIENHAUSER (University of Wisconsin, Madison)

Agus R. SARJONO (The Intercultural Institute, Jakarta)

Wir bedanken uns bei dem Institut für Orient- und Asienwissenschaften der Universität Bonn für die finanzielle Unterstützung des Drucks der *ORIENTIERUNGEN*.

Bibliographische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation

in der Deutschen Nationalbibliographie;

detaillierte bibliographische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISSN 0936-4099

© OSTASIEN Verlag 2019

www.ostasien-verlag.de

Anschrift der Redaktion:

OSTASIEN Verlag, Wohlbacher Straße 4, 96269 Großheirath, OT Gossenberg

Tel. 09569/188057, Fax: 03222-1360347, email: redaktion@ostasien-verlag.de

sowie

Abteilung für Sinologie, Institut für Orient- und Asienwissenschaften,

Universität Bonn, Adenauerallee 4-6, 53113 Bonn

Redaktion und Satz:

Martin HANKE und Dorothee SCHAAB-HANKE

Umschlaggestaltung: Martin HANKE

Herstellung: Rosch-Buch, Scheßlitz

Inhalt

Ursula Lienert (1934–2018): Ein Nachruf (<i>Susanne SCHÄFFLER-GERKEN</i>)	1
<i>Susanne SCHÄFFLER-GERKEN</i> . Neues entdecken: Die AG „Materielle Kultur Chinas“ rückt die Dingwelt und deren gesellschaftliche Verknüpfungen in den Mittelpunkt wissenschaftlicher Betrachtungen	5
<i>Dorothee SCHAAB-HANKE</i> . Empathie-Training im Alten China: Texte zur Schulung des Einfühlungsvermögens und ihr Verhältnis zur konfuzianischen Lehre	17
<i>Gábor KÓSA</i> . Near Eastern Angels in Chinese Manichaean Texts	43
<i>Mona JAHANGIRI</i> . Ein Vergleich von Al-Fārābīs und Avicennas Philosophie	73
<i>Roderich PTAK und WANG Yang</i> . Oliven in der Mittelmeerregion und Betelnüsse im Nanhai-Gebiet: Ein vergleichender Blick auf die Geschichte zweier Kulturpflanzen und ihrer Verwendungen	93
<i>Walter DEMEL</i> . Exotic Beauties: Gender and European Expansion (c. 1500–1850). Preliminaries of a Research Project	121
<i>Markus BÖTEFÜR</i> . Schiffbrüche, Missverständnisse und Eitelkeiten: Siamesische Diplomaten auf Europareisen im 17. Jahrhundert	143
<i>Wulf NOLL</i> . Vergleichende Philosophie: Über Beziehungen und Entwicklungen des japanischen mit dem deutschen und des deutschen mit dem japanischen Denken	157
<i>Daniel GERICHHAUSEN und Hendrik GROTH</i> . „Himmel – Meer – Mensch“: Das Japanbild des F. M. Trautz	171

<i>Nathaniel Craig FISHER</i> . Notizen zum Zeichen <i>lie</i> 鴞 (Specht) in frühen chinesischen Texten	193
<i>Raffaella RETTINGER</i> . Eulen oder andere Vögel? Anmerkungen zu den Zeichen <i>xiao</i> 梟, <i>xiao</i> 鴞 und <i>chi</i> 鷗 in ausgewählten Texten der Zhou- und Han-Periode	207
<i>Markus HASELBECK</i> . Notizen zum <i>hongcui</i> 紅翠 in Texten der Kangxi-Periode	235
<i>Berthold DAMSHÄUSER</i> . Stets treiben Magier ihr Spiel mit uns. Gedichte von Nenden Lilis Aisyah	257
 Rezensionen	
Jonas Polfuß. <i>Brief. Kontakt. Netz: Soziale Vernetzung in der Tang-Zeit am Beispiel der Briefliteratur Han Yus und Liu Zongyuans (Volker Klöpsch)</i>	263
Bettine Birge. <i>Marriage and the Law in the Age of Khubilai Khan: Cases from the Yuan dianzhang (Ishayahu Landa)</i>	270
Ákos Bertalan Apatóczy. <i>The Translation Chapter of the Late Ming Lulong sai lü: Bilingual Sections of a Chinese Military Collection.</i> (Hartmut Walravens)	275
Ng Chin-keong 吳振強. <i>Boundaries and Beyond: China's Maritime Southeast in Late Imperial Times (Roderich Ptak)</i>	277
Zhai Guangshun 翟广顺. <i>Wei Lixian yu jindai Qingdao xinshi xuexiao jiaoyu yanjiu 卫礼贤与近代青岛新式教育研究 / Richard Wilhelm and the Study of New-style School Education in Modern Qingdao (Dorothea Wippermann)</i>	282
Barbara Hoster. <i>Konversion zum Christentum in der modernen chinesischen Literatur. Su Xuelins Roman Jixin (Dornenherz, 1929)</i> (Lauren Drover)	287
Rita Widmaier und Malte-Ludolf Babin (Hg.). <i>G. W. Leibniz, Briefe über China (1694–1716): Die Korrespondenz mit Barthélemy des Bosses S.J. und anderen Mitgliedern des Ordens. Französisch/lateinisch/italienisch – deutsch (Dorothee Schaab-Hanke)</i>	291

Susan Richter. <i>Pflug und Steuerruder: Zur Verflechtung von Herrschaft und Landwirtschaft in der Aufklärung</i> (Dorothee Schaab-Hanke)	296
Cornelia Hermanns. [1] <i>China und die Kulturrevolution: Der letzte lange Marsch.</i> [2] <i>Maos Rote Garden: Die Große Proletarische Kulturrevolution (1966–1976)</i> (Dorothee Schaab-Hanke)	301
Park Myong-Sook. <i>Der Künstler in chinesischen Erzählungen der 80er und 90er Jahre</i> (Barbara Hoster)	305
Helwig Schmidt-Glintzer. <i>Mao Zedong: „Es wird Kampf geben“: Eine Biografie</i> (Ylva Monschein)	308
Thomas Zimmer. <i>Erwachen aus dem Koma? Eine literarische Bestimmung des heutigen Chinas</i> (Ylva Monschein)	316
Yi Inhwa. <i>Das ewige Reich. Roman.</i> Aus dem Koreanischen von Frieder Stappenbeck (Heike Lee)	324
Gerd Kaminski. <i>Von roten Schleiern und bunten Eiern: Chinesische Lebensbräuche</i> (Wolfgang Kubin)	330
Rupprecht Mayer. <i>Bolihua: Chinesische Hinterglasmalerei aus der Sammlung Mei-Lin</i> (Berthold Riese)	332
Ferry [d. i. Ferdinand M.] Bertholet & Lambert van der Aalsvoort. <i>Im Reich der Mitte. Frühe Fotografie aus China</i> (Berthold Riese)	336
Peter Pfrunder (Hg.). „Walter Bosshard / China brennt. Bildberichte 1931–1938“ (Berthold Riese)	339
Jörg Wischermann und Gerhard Will (Hg.). <i>Vietnam. Mythen und Wirklichkeiten</i> (Rodion Ebbighausen)	342

Oliven in der Mittelmeerregion und Betelnüsse im Nanhai-Gebiet: Ein vergleichender Blick auf die Geschichte zweier Kulturpflanzen und ihrer Verwendungen

Roderich Ptak und Wang Yang 王洋*

I Einführung:

Von Braudel zum Vergleich zwischen Oliven- und Betelnusskultur

Für Fernand Braudel und sein Mittelmeer-Modell sind vor allem Langzeitphänomene (*longue durée*) wichtig.¹ Zu letzteren gehören bekanntlich naturgegebene Faktoren, etwa Meeresströmungen, Windverhältnisse und die sich über viele Jahrhunderte kaum ändernden Küstenlinien. Selbst Niederschläge, Flora und Fauna blieben oftmals über lange Zeiträume konstant, obschon hier und da Änderungen zu beobachten sind. Man denke etwa an die landwirtschaftliche Nutzung einiger Gebiete in Nordafrika, die Getreide für den römischen Staat produzierten, später aber zu ariden Territorien degenerierten. Eingriffe in die Umwelt und klimatische Verschiebungen haben sich auf bestimmte Regionen unterschiedlich ausgewirkt. Doch häufig besteht der Eindruck, dass die Konstanten überwiegen.

Von eher kürzerer Dauer sind in der Regel solche Phänomene, die auf menschliches Wirken zurückgehen. Aber auch hier können Unterschiede festgestellt werden. Während Staaten, einzelne Dynastien, Herrscher und Regierungsinstitutionen auf der historischen Bühne austauschbar sind, gleichsam in schneller Folge kommen und gehen, bleiben Handelsnetze und Austauschsysteme meistens sehr viel länger erhalten; sie bilden gewissermaßen das Bühnenbild, welches eine Szene nach der anderen überdauert. Das gilt ebenso für die Ausbeutung naturgegebener Ressourcen, für den Anbau bestimmter Pflanzen, für die Nutzung von See- und Landwegen, Transportmittel und andere technische Errungenschaften. Gewiss, in diesen Bereichen sind ebenso Änderungen festzu-

* Roderich Ptak lehrt am Institut für Sinologie der Ludwig-Maximilians-Universität in München; Wang Yang ist dort Doktorandin.

1 Am bekanntesten ist sicher Braudel 1949. Dieses Werk wurde mehrfach neu herausgebracht und übersetzt. Nur zwei Beispiele: (a) *Das Mittelmeer und die mediterrane Welt in der Epoche Philipps II.* (dt. Üb. v. Günter Seib). 3 Bde. Frankfurt: Suhrkamp 1990. (b) Variierende Titel, etwa *Feilipu ershi de Dizhonghai he Dizhonghai shijie* 费利浦二世时代的地中海和地中海世界 und *Dizhonghai yu Feilipu ershi shidai de Dizhonghai shijie* 地中海与费利浦二世时代的地中海世界 (chin. Üb. alle v. Tang Jialong 唐家龙 et al.); der zweite Titel in 2 Bdn., Beijing: Shangwu, 2013–2014.

stellen, doch im Allgemeinen vollzieht sich der Wechsel sehr langsam, bisweilen hat man gar den Eindruck, über Jahrhunderte herrscht Stagnation.

Vor allem langlebige Phänomene sind es, die einen Austauschraum charakterisieren, ihm in der Summe ein besonderes Aussehen verleihen, ein Bündel von Eigenschaften, die ihn von anderen Austauschräumen unterscheiden. Zudem wirken diese Phänomene nicht selten auf andere Faktoren zurück. Wollte man eine größere Region als eine von vielen Elementen determinierte Matrix betrachten, dann würden die *longue durée*-Elemente sicher eine Schlüsselfunktion in dieser Matrix einnehmen, die kurzlebigen Faktoren hingegen eine untergeordnete Rolle spielen, eben oftmals in Abhängigkeit von den Langzeitfaktoren.

Wichtig ist zudem die räumliche Streuung einzelner Elemente, die von Menschenhand mitgeformt wurden. Rund um das Mittelmeer lassen sich Faktoren beobachten, die über sehr lange Zeiträume nahezu alle Küstenregionen und Inseln berührt haben. Sie tragen dazu bei, dass der gesamte Raum einen uniformen Eindruck erweckt. Mit anderen Worten, von den Küsten Spaniens und Marokkos bis hin zu jenen Zyperns, Syriens und Libanons finden wir Dinge, die ähnlich oder gleich wirken, also dafür sorgen, dass wir es mit einer kulturell recht homogenen Zone zu tun haben, sie zumindest als solche wahrnehmen. Freilich hängt eine solche Aussage von individuellen Sichtweisen ab, also auch von der Gewichtung einzelner Dinge in der Vorstellung des Wahrnehmenden. So mögen andere einwenden, die Vergangenheit sei aus diesem oder jenem Grunde einseitig gesehen worden, die Wirklichkeit könne eben nicht so gedeutet werden, ein völlig neuer Interpretationsansatz sei vonnöten. Wiederum andere haben sogar erklärt, einmal Geschehenes, besonders weit Zurückliegendes, sei ohnehin niemals objektiv erfassbar, Historiker würden stets nur einzelne Phänomene kommentieren und kausale Zusammenhänge bestenfalls in Teilen erkennen können, mehr nicht.

Mit Blick auf das Mittelmeer als Kultur- und Austauschraum bedeutet das – ja, wir haben es zwar mit einem recht homogenen, integrierten Ganzen zu tun, aber auf unterer Ebene stellen sich viele Fragen. Diese können im vorliegenden Aufsatz freilich nicht alle angesprochen werden. Wichtig ist allein, dass man sich des Problems bewusst ist, es nicht völlig ignoriert.

Hier sollten wir zu einem anderen Gedanken überleiten. Während der letzten zehn oder zwanzig Jahre haben mehrere Historiker versucht, das Mittelmeer-Modell auf die Meere Asiens zu übertragen.² Allerdings besteht Uneinig-

2 Zur Übertragung des Mittelmeermodells auf Asien bzw. Südostasien z. B.: Lombard 1998; Ptak 2001; Wong 2001; Sutherland 2003; Gipouloux 2009; Beaujard 2012.

keit darüber, ob derlei sinnvoll ist, ob und inwieweit einzelne Meeresräume rund um Asien überhaupt mit dem Mittelmeer zu vergleichen sind. Natürlich könnte man die Blickrichtung auch ändern und z. B. das Nanhai 南海 als „Ausgangspunkt“ nehmen, also fragen, ob das europäische Mittelmeer diesem – hinsichtlich seiner Funktionen – ähnlich sei. Am Ende kämen wir vielleicht zu der Erkenntnis, dass viele maritime Austauschzone – rund um Asien, in der Karibik oder anderswo – als quasi-Nanhai-Gebiete eingestuft werden dürfen, während wiederum andere Regionen nicht für eine solche Zuordnung geeignet erscheinen. Vereinfacht gesagt, in diesem Falle würde die außereuropäische Welt nicht mit europäischen Augen gesehen werden, sondern anhand eines Nanhai- oder gar rein chinesischen Gerüsts komplexer Gedanken und essentieller Faktoren ginge der Blick von Ost nach West.

Denkbar ist zudem ein dritter Weg: Man könnte eine Liste von Kriterien definieren, von denen einige erfüllt sein müssten, um eine maritime Zone als Austauschraum oder als eine mehr oder minder homogene, in sich geschlossene Bühne definieren zu können. Mithin würden abermals nur einige Gebiete in das vorgegebene Raster passen, andere eher nicht.

Sehr wichtig für Braudel und die Vorstellung von maritimen Räumen überhaupt ist das Konzept des seegestützten Austauschs (oft *échange*), wie durch den gerade verwendeten Begriff „Austauschraum“ bereits angedeutet.³ Regelmäßiger Austausch bedeutet, dass Orte rund um einen maritimen Raum in Kontakt miteinander standen, sich gegenseitig beeinflussten, über lange Zeiträume. Anders gesagt: Ohne Kontakte, ohne Austausch würde eine maritime Zone nur ein Naturraum mit isolierten Siedlungen bleiben, deren Entwicklung in keinem größeren Zusammenhang stünde; solche Siedlungen würden vermutlich viele eigene Merkmale hervorbringen und deutlich voneinander abzugrenzen sein. In kultureller Hinsicht würde man hier also kaum von einem homogenen Charakter innerhalb einer großen Zone sprechen können.

Austausch im Braudel'schen Sinne heißt – konkret gesprochen –, dass materielle und immaterielle Güter von einem Ort zum anderen wanderten. Dazu gehören kommerzielle Produkte, deren Mengen und Werte messbar sind, wie ebenso Lebensgewohnheiten, Religionen, Baustile, technisches Wissen, Rechtsnormen und vieles andere mehr. Fast überflüssig ist die Bemerkung, dass wir die letztgenannten Elemente nur sehr selten quantifizieren können. Diese Überlegungen gelten für alle maritimen Räume, auch die asiatischen. Zu fragen ist also,

3 Einige Gedanken zum Thema „Austausch“ in Ptak 2017.

ob und inwieweit die Zirkulation materieller und immaterieller Komponenten den „inneren Zusammenhalt“ in einer Zone bestimmten.

Für das Mittelmeer können, um es zu wiederholen, viele Bausteine definiert werden, die auf eine starke, sich über Jahrhunderte entwickelnde Homogenität innerhalb dieses Raumes schließen lassen. Zwei häufig genannte Beispiele sind der Anbau und die Zirkulation von Wein und Oliven bzw. entsprechender Produkte. Beides gehört zur Mittelmeerkultur. Ohne Wein und Oliven wäre der Alltag im alten Griechenland, bei den Römern, ja bis heute in den meisten Küstenzonen rund um das Mittelmeer kaum denkbar. Sogar die islamisch geprägten Gebiete produzieren Trauben und Wein in beachtlicher Menge. Mit etwas argumentativem Geschick mag man Ähnliches für die Nanhai-Region unterstellen. Freilich, in Südostasien geht es nicht um Wein und Oliven, sondern um andere Dinge des täglichen Lebens, und dazu gehört die Produktion und Verbreitung von Betelnüssen. Selbige stammen von der Betelnusspalme (*Areca catechu*), die zur Familie der Palmengewächse (*Areaceae*) zählt. Im deutschen Sprachgebrauch finden sich auch die Bezeichnungen Katechupalme, Arekapalme und Betelpalme, doch das ist hier nicht relevant. Das Chinesische kennt ebenso mehrere Termini, und zwar bereits seit alter Zeit. Heute heißt die Betelnuss zumeist *binlang* 檳榔.⁴

Damit schließlich kommen wir zu unserem Thema: Vor dem Hintergrund der obigen, eher theoretischen Überlegungen möchte dieser Aufsatz aus der Vogelschau daran erinnern, dass Betelnüsse für die Küstengebiete rund um das Nanhai seit frühester Zeit eine große Bedeutung hatten.⁵ Wie genau ihre Rolle zu gewichten ist – als Konsumgut, in der Medizin, bei Zeremonien, als Handelsware –, das bleibt natürlich offen. Dafür wären quantitative Angaben erforderlich, und zwar nicht nur zu Betelnüssen selbst, sondern auch zu anderen Dingen des täglichen Lebens, die Vergleiche ermöglichen würden. Doch quantitative Hinweise sind in alten Texten leider kaum zu finden. Gleichwohl deutet die häufige Erwähnung von Betelnüssen darauf hin, dass wir es hier mit einem Element zu tun haben, welches die Kultur rund um den Nanhai-Raum über

4 Mehr als zwanzig Bezeichnungen sind bekannt. Eine sehr frühe, *jenpin* 仁頻, die zumeist auf Betelnüsse bezogen wird, findet sich bei Sima Xiangru 司馬相如 im „Shanglin fu“ 上林賦. Dazu *Shiji* 史記 117.3028 und 3030 Anm. 14. Wang Shumin 1984, 3116. Besonders während der Liuchao-Periode mehren sich dann die Hinweise auf Betelnüsse in chinesischen Quellen. Zusammenfassend dazu etwa Guo Yan 2016. In gewisser Weise kurios ist der Umstand, dass die ersten zwei Zeichen eines anderen Ausdrucks, nämlich *ganlanzi* 橄欖子, heute für Oliven stehen.

5 Ein Überblick zu dieser Thematik, allerdings nicht auf den Nanhai-Raum begrenzt, findet sich bei Zumbroich 2007–2008. Dort werden viele ältere Stellungnahmen beleuchtet und kritisch hinterfragt.

Jahrhunderte nachhaltig prägte. Und das gilt vereinzelt sogar bis heute. In einer Matrix mit vielen für den Nanhai-Raum typischen Faktoren müsste man demzufolge der Betelnuss wohl einen hohen Stellenwert zuordnen.

Das an sich ist nichts Neues. Zum Konsum von Betelnüssen in Asien ist viel Literatur vorhanden. Vor allem die chinesischen Quellen sind häufiger untersucht worden.⁶ Weniger üblich dürfte der Versuch sein, die Betelnusskultur der Nanhai-Region und die Olivenkultur des Mittelmeerraumes miteinander zu vergleichen. Genau dies ist hier intendiert. Dabei soll es nicht um Einzelheiten gehen, sondern um einen Blick aus der Vogelperspektive, also etwa um strukturelle Faktoren, um die Folgen des Oliven- und Betelkonsums – in welcher Weise sich beides auf Handel, lokale Konsumgewohnheiten, technische Änderungen oder gar die Landwirtschaft ausgewirkt hat, um nur einige Möglichkeiten eines umfassenden Vergleichs zu nennen. Dahinter steht natürlich die Frage: Können wir beide Großräume – Mittelmeer und Nanhai – tatsächlich als „Verwandte“ begreifen? Welche Unterschiede gab es, welche Gemeinsamkeiten? Gewiss, ein umfassender Vergleich würde eine geduldige und detaillierte Auswertung sämtlicher Quellen erfordern, die zur Verfügung stehen. Aber das ist natürlich in einem kurzen Aufsatz unmöglich. Dies bedeutet auch, die an dieser Stelle vorgebrachten Gedanken sind eher hypothetischer Natur, sie mögen jedoch zu weiterführenden Studien anregen.

Schließlich noch: Während wir über die Olivenkultur dank archäologischer Funde und unzähliger Belege in Schriftquellen höchst unterschiedlicher Herkunft gut informiert sind,⁷ und zwar seit ältester Zeit, konzentriert sich das Material, welches für die Betelnusskultur von Relevanz ist, zumeist auf die Zeit ab etwa der Tang-Epoche. Zudem sind es überwiegend chinesische und koloniale Quellen, die Einzelheiten zur Produktion und Zirkulation sowie zum Konsum von Betelnüssen verraten, während alte Texte in südostasiatischen Sprachen nur

6 Eine ältere Bibliographie: Rooney 1992. Nützlich für kulturhistorische Studien ist auch die lange Literaturliste in Zumbroich 2007–2008. Ein „moderner“ wissenschaftlicher Überblick, der belegt, wie interessant das Thema bereits in früheren Zeiten war, liefert Lewin 1889. Lewin, so sei ergänzt, hat sich besonders mit toxischen Substanzen und Giften befasst. In seiner Betel-Monographie geht er zugleich auf den Handel ein. – Jüngst zum chinesischen Panorama in deutscher Sprache: Rosner 2017.

7 Eine große Zahl allgemeiner, nichtwissenschaftlicher und oft reich bebildeter Bücher informieren über die Geschichte und Verbreitung der Oliven in der Mittelmeerregion. Häufig wird hierbei ein Gebiet besonders gründlich vorgestellt. Nur zwei Beispiele seien genannt: Moral et al. 1996; Nanni 2012. Einen kurzen kulturhistorischen Überblick liefert hingegen Lanza 2011.

wenig hierzu sagen.⁸ Das bedeutet, für die Wahrnehmung der Betelnusskultur gilt eine etwas andere Perspektive als für die Wahrnehmung der Olivenkultur: Letztere kann gleichsam von „innen“ heraus erfolgen, aus dem System selbst, aber ebenso von „außen“, während wir die Betelnusskultur – wenn es um geschriebene Quellen geht – mehr oder minder durch eine besondere Brille betrachten müssen. Doch vielleicht sollte man diesen Unterschied nicht überbetonen; in methodischer Hinsicht mag er ohnehin nicht sehr wichtig sein.

II Olivenöl und Betelnüsse:

Zuordnungen zu Kategorien und entsprechende Konzepte

Beginnen wir mit einigen Kategorien und Definitionen. In der maritimen Geschichte Asiens wird oftmals zwischen teuren Luxusgütern und anderen Produkten unterschieden. Einige Historiker glauben, während bestimmter Perioden seien vor allem erstere auf Schiffen transportiert worden. Dazu gehören z. B. medizinisch verwertbare Produkte, Edelmetalle, wertvolle Steine usw. Doch spielten Reis, Holz, Tiere und andere Dinge bisweilen ebenso eine wichtige Rolle. Zudem ist zu klären, welche Kriterien für die Klassifikation einzelner Waren gelten sollen. Auch variiert der semantische Gehalt übergeordneter Konzepte von einer Sprache zur nächsten. So dürfte der chinesische Ausdruck *shechipin* 奢侈品 zwar in etwa vergleichbar sein mit dem englischen *luxury goods* oder dem deutschen „Luxusgüter“, aber für die deutsche Kategorie „Genussmittel“ gibt es offenbar kein chinesisches und kein englisches Äquivalent, das man in semantischer Hinsicht als vollkommen „identisch“ bezeichnen könnte.⁹

Zu den Genussmitteln zählen deutschsprachige Historiker z. B. Kaffee, Tee, Schokolade, Tabak, alkoholische Getränke und andere Dinge mit stimulierender Wirkung, die oftmals auch als „psychoaktive“ Substanzen bezeichnet werden. Hier denkt man vielleicht an den chinesischen Ausdruck *xingfenji* 興奮劑 und das Englische *stimulants*. Doch die beiden letzten Ausdrücke gehören mehr in den medizinischen Bereich; das gilt für den deutschen Ausdruck „Genussmittel“ nicht. Anders würde der deutsche Leser die Bezeichnung „Stimulanzien“ empfinden, sie wird aber in der Geschichtswissenschaft selten benutzt.

8 Monographien, die auch Betelnüsse in Südostasien behandeln: Thierry 1969 und Rooney 1993. Kurze Überblicke: Stöhr 1981; Rooney 2000. Hilfreich sind ebenso einige ältere Lexika und Enzyklopäden, etwa die Einträge in Dalgado 1919, Bd. 1, bes. 51-52, 122-124; Burkill 1935, Bd. 1, 223-231, und die relevanten Teile in der *Encyclopaedië van Nederlandsch-Indië*.

9 Zu englischen und deutschen Kategorien und Ausdrücken z. B. Hengartner und Merki 1999, 7-21 („Einleitung“); Menninger und Niemeyer 2009, „Einführung“.

Die Grenze zwischen Luxusgütern (*shechipin*), Genussmitteln und „Stimulanzien“ (*xingfenji*) einerseits und andererseits solchen Dingen, die man in China auch als *dupin* 毒品 (wörtlich „giftige Produkte“) bezeichnen würde, ist sehr wohl fließend. Die englischen Ausdrücke *addictive substances*, *drugs*, *narcotics* kommen den chinesischen Kombinationen *chengyin wuzhi* 成癮物質, *dupin* und *xingfenji* manchmal nahe, so wie die im Deutschen üblichen Worte „Suchtmittel“, „Drogen“, „Narkotika“, „Rauschmittel“ usw. In der englischsprachigen Literatur wird „drugs“ jedoch auch für *xiangyao* 香藥 benutzt. Hier weicht das Deutsche gerne auf die Kombination „aromatische Substanzen“ aus, denn das phonetisch mit „drugs“ verwandte Wort „Drogen“ hat heute fast immer einen negativen Beigeschmack, wenngleich es in bestimmten Zusammenhängen ebenso ein „Heilmittel“ sein kann. Betelnüsse werden hingegen in alten chinesischen Texten oft den *xiangyao* zugeordnet; diese sind in der Regel positiv konnotiert. Zusammengefasst also: Zuordnungen und Klassifikationen variieren von einer Sprache und Kultur zur nächsten, das wiederum kann für die Interpretation des sozio-ökonomischen Umfeldes einer Ware oder Warengruppe wichtig sein.

Zudem bleiben die mit einzelnen Ausdrücken und Waren verbundenen Vorstellungen und Erwartungen nicht konstant. Zucker war hier und da wohl meist ein Luxusgut. Heute ist dies nicht mehr der Fall. Wir sind eher darum bemüht, den Konsum von Zucker einzudämmen. Auch für Tabak, aus Amerika nach Südostasien und China eingeführt, gilt Ähnliches: Ursprünglich scheint er mehr als Heilpflanze gedient zu haben, weniger als Genussmittel, und nicht selten wurde er gar für Rituale verwendet. Man kaute, schnupfte, aß und rauchte ihn, heute wird er meist nur noch geraucht, zudem warnt die Medizin vor den negativen Folgen des dauerhaften Tabakkonsums.¹⁰

An dieser Stelle könnten noch viele weitere Begriffe und Kategorien genannt werden. Aber die Einzelheiten sind für uns unerheblich. Nur eine Frage stellt sich hier: In welche Kategorien fallen Betelnüsse und Oliven? Können wir gar einen Wandel beobachten, und dürfen wir überhaupt Waren und Dinge, die unter Umständen völlig unterschiedlich eingeordnet werden, miteinander vergleichen? Antworten fallen schwer. Oliven dürften in ganz früher Zeit, als ihre Produktion noch sehr beschränkt war und man nicht wusste, dass sie wertvolles Öl liefern konnten, nur von untergeordneter Bedeutung gewesen sein. Später, als die Ölgewinnung in Gang kam und allmählich verfeinert wurde, avancierten Oliven und Olivenprodukte zu wichtigen Handelsgütern. Doch sie den *zhushi*

10 Ausführlich zu Tabak in Südostasien z. B. Höllmann 1988.

主食 (etwa *basic foods, staple foods* bzw. „Grundnahrungsmittel“, „Hauptnahrungsmittel“) zuordnen zu wollen, ginge sicher zu weit. Vereinfacht gesagt: Ein Leben ohne Reis, Weizen, Mais, Kartoffeln oder andere an Kohlenhydraten reiche Dinge, die den täglichen Kalorienbedarf körperlich arbeitender Personen decken konnten, war nahezu unvorstellbar; auf Oliven vermochte man hingegen leichter verzichten. Das zumindest scheint die heutige Auffassung zu sein, etwa im Norden Europas und in jenen Gebieten, welche ursprünglich keine Oliven kannten. Wie aber ist die Sicht der Menschen rund um das Mittelmeer? In alter Zeit und heute? Würden sie dem zustimmen wollen?

Ebenso wäre zu fragen, ab wann Oliven und Olivenöl von Luxusgütern zu Waren des täglichen Bedarfs mutierten, wann sie gewissermaßen den Alltag der Menschen rund um das Mittelmeer in maßgeblicher Weise zu prägen begannen. Heute geht die Forschung davon aus, dass diese Produkte zunächst den Reichen zugutekamen, später aber von Angehörigen aller Schichten konsumiert wurden. Dabei ist vermutlich nur selten zwischen Stadt und Land zu unterscheiden. Selbst eine Beschränkung auf Altersgruppen oder Geschlechter ist kaum festzustellen. Männer wie Frauen, Kinder und Erwachsene – von keiner Gruppe können wir anzunehmen, dass sie über lange Zeiträume systematisch vom Konsum ausgeschlossen wurde.

Hier mögen einige Unterschiede wie zugleich Parallelen zum Konsum von Betelnüssen auffallen. Obschon Wissenschaftler hinsichtlich der Herkunft und allmählichen Verbreitung des Areka-Baumes keine einheitliche Meinung vertreten, ist vermutlich davon auszugehen, dass der Konsum seiner Früchte in den meisten Orten der Nanhai-Region keinen größeren Einschränkungen unterlag. Gleichwohl mag es in früher Zeit für Kinder und Jugendliche Restriktionen gegeben haben, doch Genaueres wissen wir nicht. Und während wir heute geneigt sind, Betelnüsse zu den psychoaktiven Substanzen zu legen, also zu den *stimulants*, hielten Menschen aus den betreffenden Kulturen den regelmäßigen Kaugenuss für selbstverständlich, wie bereits angedeutet, also für etwas ganz Normales, zumindest in älteren Epochen. Ja, diese Personen dürften Betelnüsse beinahe wie ein Grundnahrungsmittel betrachtet haben. Innen- und Außensicht fielen also (und fallen vielleicht noch immer) verschieden aus; d. h., es ist von variierenden Konzepten in den einzelnen Gesellschaften auszugehen, die naturgemäß zu einer schier unüberschaubaren Fülle von Worten und Wendungen führten.

Bis zu einem gewissen Grade mag dies auch unterschiedliche Meinungen hinsichtlich der Frage erklären, ob und inwieweit das Betelkauen die Gesundheit gefährdet(e). Schließlich noch: Einige Texte deuten darauf, dass Betelnüsse bereits sehr früh in allen Teilen der Gesellschaft konsumiert wurden. Deshalb ist

zu überlegen: Olivenöl war anfänglich wohl eine Art Luxusgut, doch gilt das auch für Betelnüsse? War der Betelgenuss ursprünglich nur oder eher ein besonderes Privileg der Mächtigen und Reichen? Und wie bei Olivenprodukten: Dort, wo Betelnüsse nicht natürlich vorkamen, also an Orten, die auf Importe angewiesen waren, erzielten diese Früchte sicher hohe Preise. Gleichsam an der äußeren Peripherie der Betelnusszone (oder der Olivenzone) mögen die betreffenden Produkte deshalb sehr wohl wie Luxusgüter betrachtet worden sein. Es mag also Unterschiede in der Wahrnehmung gegeben haben – zwischen jenen, die in den Anbauzonen lebten, und jenen, die weit davon entfernt zu Hause waren. Freilich, derlei führt in alte Zeiten zurück, und aus diesen Epochen wissen wir nichts Genaueres, daher bleibt das gerade Gesagte im Bereich des Spekultativen.

Bekanntlich verdrängen neue Produkte häufig andere Waren vom Markt, bisweilen sogar solche, die sich über Jahrhunderte bewährt haben, also – im Sinne Braudel'scher Kategorien – schon fast zu den *longue durée*-Phänomenen zu zählen sind. Substitutionen dieser Art kennen wir aus unzähligen Werken zur Wirtschaftstheorie. Sie gehen mit der Annahme einher, dass sich die Konsumpräferenzen ändern. Hierfür kommen viele Faktoren in Frage, auch Veränderungen der Preise. Offenbar aber wurden Zirkulation und Konsum von Oliven und Olivenöl nur selten durch andere Produkte gefährdet. Im Gegenteil: Es hat den Anschein, als habe sich der Siegeszug von Olivenerzeugnissen konsequent fortgesetzt, von einer Epoche zur nächsten, und das scheint bis heute so geblieben zu sein. Einen Grund dafür dürfte die Medizin liefern, lehrt sie uns doch, der tägliche Verzehr von Olivenöl stärke die Gesundheit. Für das Betelkauen gelten andere Spielregeln. Besonders die Zahnmedizin hat wiederholt Warnungen ausgesprochen. In früheren Zeiten war man sich dieser Probleme nicht unbedingt bewusst. So ordnen mehrere *bencao*-Werke (本草) der Betel Frucht positive Eigenschaften zu,¹¹ und auch auf den Philippinen, um ein zweites Beispiel zu nennen, hielten die Menschen den Verzehr von Betelnüssen für essentiell, also durchaus für etwas Gutes. Natürlich, dann und wann gab es herbe Kritik. Aber sie bezog sich mehr auf das Ästhetische. So etwa erregte das Ausspien des Gekauten bei vielen Nordchinesen Ekel.¹²

Schwer festzustellen ist, wie sich die Verbreitung anderer „Suchtmittel“ auf die Betelnusskultur ausgewirkt hat. Erneut denke man hier an Südostasien. Fest steht, Tabak und wahrscheinlich auch Kaffee – wie der Tabak war letzterer ursprünglich nicht in dieser Region heimisch – scheinen den Verzehr von Betelnüs-

11 Etwa *Bencao gangmu* 本草綱目 31.1829-1834.

12 Einige Belege aus dem chinesischen Kontext z. B. in Rosner 2017, bes. 245-249.

sen in einigen Orten zurückgedrängt oder gar ersetzt zu haben.¹³ Wohl ist davon auszugehen, dass zunächst die Reichen das Neue bevorzugten – Dinge, welche die Kolonialmächte, vor allem die Niederländer, mitgebracht hatten –, während die Unterschichten lange dem Betelgenuss treu blieben. Doch die Wirkung von Betelnüssen und Tabak waren ähnlich, und die Kultivierung der nikotinhaltingen Tabakpflanze fiel nicht sonderlich schwer, somit erreichte der Tabak bald die breiten Massen. Zu ergänzen ist: Betelbissen wurden unterschiedlich zubereitet. Bald fanden einige Konsumenten heraus, dass sich kleine Betelnussstücke und Tabak mischen ließen. Das bedeutet: Es gab zwar Verdrängungseffekte, aber in anderen Regionen führte die Kundschaft mehrere Substanzen zusammen, sicher aufgrund ihrer Eigenschaften, die gleichsam einander ergänzten und Genüsse zu steigern vermochten. Hier also müsste man – zumindest aus Sicht der Wirtschaftswissenschaften – von Komplementärprodukten sprechen.¹⁴

Vergleiche mit Europa drängen sich auf: Dort wurde Tabak, neben Kaffee und Tee, ab der Neuzeit ebenfalls sehr beliebt. Allerdings ersetzten diese drei sehr häufig solche Produkte, die aus medizinischer Sicht eher eine gegenteilige Wirkung hatten. Man denke etwa an unser Bier, das mitunter zu einer gewissen Schwere führt und nicht selten dem guten Schläfe förderlich ist. Kurz gesagt: Statt alkoholhaltige Getränke zu sich zu nehmen, sie gar auf den Frühstückstisch zu bringen, griffen die Europäer nunmehr zum „leistungssteigernden“ Kaffee.

In solchen Zusammenhängen stellen sich natürlich weitere Fragen: Inwieweit stärkte der Konsum bestimmter Güter die Identität einzelner Gesellschaftsschichten? Dürfen wir Identitäten überhaupt mit bestimmten Begriffen und Konzepten verknüpfen, welche der Konsumwelt zuzuordnen sind? Waren gar einige Personen von Stolz geprägt, weil sie, wie früher, der einheimischen Arekanuss treu blieben, sich folglich von den übrigen Konsumenten bewusst unterschieden, von jenen also, die schleichend das Fremde akzeptierten, mithin quasi um „Verortung“ in einem sich wandelnden Alltagsgefüge bemüht waren? Oder traten völlig andere Effekte ein? Vermutlich fallen die Antworten für unterschiedliche Gegenden und Zeiten sehr vielfältig aus. Der Konsum von Gütern, die keine Grundnahrungsmittel sind, wurde stets von Moden beeinflusst, und diese Moden lassen sich nicht selten auf die Wirkmacht miteinander verwobe-

13 Kaffeepflanzen wurden offenbar um 1700 erstmalig nach Batavia gebracht. Zu Kaffee in Südostasien ist viel Literatur vorhanden. Ein kurzer Überblick mit vielen Statistiken findet sich in Bulbeck et al. 1998, 142-178. Dort werden mehrere ältere Standardwerke zitiert. Zu Tabak z. B. Höllmann 1988.

14 Zum Verhältnis Betel-Tabak in Südostasien z. B. Reid 1985. Ferner Höllmann 1988, etwa 98-99, 120-121, 135.

ner Faktoren zurückführen. Eine einheitliche Linie jedenfalls dürfte es kaum gegeben haben; hier freilich steht die Forschung – mit Blick auf alte Zeiten und den seegestützten Austausch – noch vor vielen ungelösten Problemen.

III Olivenöl- und Betelkonsum als Auslöser komplementärer Prozesse

Die obigen Überlegungen zeigen, welche Fragen bei Vergleichen zu berücksichtigen sind. Ähnliches gilt für viele andere Themen und Produkte. Natürlich wird es angesichts der lückenhaften Überlieferung in den Schriftquellen nicht immer möglich sein, auf alles eine Antwort zu finden. Doch sollten Fragen zumindest gestellt und vorsichtige Vermutungen zugelassen werden; genau das ist die wesentliche Aufgabe dieses kurzen Aufsatzes.

Obschon die Verbreitung von Oliven und Olivenöl in ältester Zeit nur in groben Zügen rekonstruierbar ist, wie auch die Verbreitung der Betelnußkultur, so steht doch eines fest: Am Anfang wurden die betreffenden Produkte, wie alle anderen Dinge, die der Mensch für sich nutzbar gemacht hat, wohl eher zufällig und recht selten konsumiert. Nachdem man eine gewisse Sicherheit im Umgang mit ihnen erworben hatte, kamen allmählich neue Anwendungen hinzu. Vereinfacht gesagt: Die Menschen begannen aus Oliven Öl zu pressen und mit diesem zu experimentieren, und bald entdeckten sie, dass diese Substanz für unterschiedliche Zwecke verwendet werden konnte.¹⁵ Auch die Entwicklung des Betelkonsums durchlief wahrscheinlich mehrere Stadien; freilich war die Palette der Anwendungen am Ende vermutlich nicht so vielfältig wie im Falle der Olivenprodukte. Wohl aber ist davon auszugehen, dass diverse medizinische Wirkungen, welche dem Betelkonsum zugeschrieben wurden, langsam, quasi Schritt für Schritt „entdeckt“, verallgemeinert und durch kundige Meister „bestätigt“ wurden.

Wilde Oliven dürften schon vor über 10.000 Jahren gesammelt und verzehrt worden sein. Die Anfänge ihrer Kultivierung werden dagegen meist auf das 4. Jahrtausend v. Chr. zurückgeführt und in der Regel mit den Küstenregionen des östlichen Mittelmeeres und ihrem Hinterland verknüpft. Syrien/Palästina und Kreta gehören dazu. Einzelne Inseln der Ägäis, das griechische Festland, Ägypten und andere Regionen scheinen etwas später in den Kreis der Produzenten aufgerückt zu sein.¹⁶ Die Göttin Athene ist eng mit dem Olivenbaum verknüpft.

15 Zu technischen Methoden der Ölgewinnung, teils basierend auf archäologischen Funden, mehrere Kapitel z. B. in Warnock 2007; Waliszewski 2014.

16 Hinsichtlich der Anfänge des Olivenanbaus sind in der Literatur unterschiedliche Meinungen zu finden. Neuere Studien versuchen damit verbundene Fragen mit Hilfe naturwissenschaftlicher Methoden zu lösen. Ein Beispiel Langgut et al. 2019. – Schon im Mittelalter und der frü-

Äsop, Homer und viele andere nennen ihn. Für Juden und Christen haben Olivenzweige und -öl gleichfalls eine besondere Bedeutung. Man denke nur an die vielen Erwähnungen in der Bibel. Uralte Exemplare von *Olea europaea* (unter der Familie der *Oleaceae*) – das ist die wissenschaftliche Bezeichnung des Olivenbaumes – gibt es jedoch ebenso in Spanien und anderen Gebieten des westlichen Mittelmeeres. Zu den frühen Produzenten zählen selbstverständlich auch die Maghreb-Länder. Später erscheint der Olivenbaum sogar im Koran, denn selbst die Menschen auf der Arabischen Halbinsel schätzten seine Früchte. Im Mittelalter gelten verschiedene apulische Häfen als Zentren des Handels mit Olivenprodukten, etwa Tarent und Lecce in Süditalien. Damals kontrollierte Venedig das Geschäft, wobei freilich die Konkurrenz aus Genua und Florenz nicht unterschätzt werden sollte.¹⁷

Mit der Kultivierung von Olivenbäumen und der Herstellung von Öl gingen viele Änderungen einher, die den gesamten Mittelmeerraum in ihren Bann zogen. Im Laufe der Jahrhunderte wurden, wie bereits angedeutet, Ölpresen entwickelt und verfeinert. Das führte zu Effizienzsteigerungen bei der Ölgewinnung, was wiederum einem wachsenden Bedarf entgegenkam oder gar umgekehrt die Nachfrage förderte. Doch nicht nur einfache technologische Neuerungen können mit der Verarbeitung von Oliven verknüpft werden, ihre Kultivierung hatte zugleich tiefgreifende Auswirkungen auf den Landbau. Denn hier und da verschwanden Wälder, wurde die ursprüngliche Vegetation durch Olivenhaine ersetzt. Und zur Produktion von Öl benötigte man viel Wasser; das wiederum scheint den Wasserhaushalt mancher Region beeinflusst zu haben. Kurz, mit dem Vormarsch der Oliven erhielten manche Gebiete rund um das Mittelmeer eine andere Gestalt, wir könnten auch sagen, das Ökosystem wurde von Menschenhand umgestaltet.¹⁸

Und noch andere Dinge gingen einher mit der Olivenkultur. Zum Transport der Früchte und des Öles wurden passende Behälter benötigt. Einige Orte begannen deshalb mit der Massenproduktion von Amphoren. Fast könnte man die Funktionen dieser Gefäße mit denen moderner Container vergleichen, denn Form und Größen wurden oftmals genau festgelegt. Die Verbreitung solcher Gefäße per Schiff, von einem Hafen zum anderen, war also, vereinfacht gesagt, eine zwangsläufige Begleiterscheinung der Olivenkultur. Dass hieran wie über-

hen Neuzeit dachten die Gelehrten über die Olivenkultur nach. Berühmt wurde etwa das *Trattato delle lodi, et della coltivazione de gl'ulivi* von Pietro Vettori, das im 16. Jahrhundert erschien.

17 Zu den apulischen Häfen allgemein z. B. Schäfer-Schuchardt 1993, bes. 140-163.

18 Ökologie: Beispiele für Griechenland in Foxhill 2007. Wasser, benötigt etwa zur Ölproduktion auf Zypern: Chatzēsabbas 1992, bes. 81.

haupt an der Produktion von Oliven viele Arbeitsplätze hingen, versteht sich von selbst. Und ferner: Olivenöl fand nicht allein für die Zubereitung von Speisen Verwendung, sondern ebenso für Lampen und die Körperpflege; mithin sind auch in diesen Bereichen neue Entwicklungen zu beobachten. Doch sie alle aufzuzählen, wäre im Rahmen eines kurzen Aufsatzes unmöglich. Wichtig ist letztlich nur eines: Die Verbreitung von Oliven und Olivenöl förderte technische, ökologische und andere Änderungen, rund um das Mittelmeer. Per saldo, so würde man heute sicher sagen wollen, trug die Olivenkultur zu einer maßvollen Verbesserung der Lebensverhältnisse bei und sorgte vereinzelt ebenso für allerlei Fortschritte.

Ist Vergleichbares für die Betelnusskultur feststellen? Vorab gilt: Die Verbreitung der Betelpalme durch den Menschen hat in verschiedenen Naturräumen dauerhafte Spuren hinterlassen. Die Folgen für die Landwirtschaft wurden bisweilen negativ beschrieben. Doch interessanter sind jene Beobachtungen, die mit dem Konsum von Betelnüssen einhergehen. Dazu ist festzustellen, dass der traditionelle Betelbissen in der Regel aus drei grundlegenden Elementen bestand: nämlich (1) aus dem Kern der Betel Frucht oder Teilen derselben, (2) die unter der Zugabe von Kalk in (3) ein Betelpfefferblatt eingewickelt wurde(n). Vor allem koloniale Quellen belegen, dass man diesem Gemisch gerne weitere Substanzen beifügte, um Kaugenuss und Wirkung zu erhöhen, wie bereits angedeutet. Zimt, Kardamom, Gewürznelken, teurer Kampfer aus Borneo und später der schon genannte Tabak gehörten dazu. Wann genau, wie schnell und wie nachhaltig solche konsumorientierten Verfeinerungen eintraten, ist heute schwer festzustellen.

Auch natürliche Bedingungen prägten Produktion und Konsum entscheidend mit. Die Betelpalme, *Areca catechu*, benötigt viel Feuchtigkeit. Sie ist zwar in vielen tropischen Küstengebieten heimisch, aber eben nicht überall. Ähnliches gilt für jene Pflanzen, von denen die Zutaten gewonnen wurden, die man dem Betelbissen beigab. Gedeihen diese Substanzen nicht dort, wo auch die Betelpalmen standen, so mussten sie – je nach Bedarf – eingeführt werden.

Letzteres wirft eine interessante Frage auf: Da Betelnüsse rund um das Nanhai-Gebiet in großen Mengen benötigt wurden, könnte dies zu einem gesteigerten Bedarf an Zimt, Kardamom und anderen Substanzen geführt haben. Die gelegentlich in der modernen Literatur zu findende Annahme, diese Dinge seien vor allem für die Zubereitung von Speisen und medizinischen Mitteln produziert und gehandelt worden, ist darob unter Umständen zu relativieren. Vereinfacht gefragt: Förderte der wachsende Konsum von Betelnüssen die Zirkulation anderer Produkte – so wie die Verbreitung von Oliven zur Entwicklung ent-

sprechender Gefäße und neuer Techniken beitrug? Nicht genug des Spekulieren: Saugte die Betelkultur an einigen Orten und während einiger Epochen so viele Zusatzstoffe aus dem Markt ab, dass sich diese Substanzen massiv verteuerten? Reagierten die Produzenten darauf, indem sie die Kultivierung anderer Pflanzen zurückfuhren und nunmehr frische Kontingente der gewünschten Zusatzstoffe bereitstellten? Müssen wir also von einer „betelgeleiteten“ Ausweitung einiger Produktions- und Erwerbszweige ausgehen?

Blieben wir kurz bei diesem Thema. Mit Ankunft der Portugiesen, Spanier und Niederländer in Südost- und Ostasien wird der dortige Handel mit Silber immer wichtiger. Japan produziert von der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts bis in die 1660er Jahre viel Silber, das zumeist nach China gelangt. Zugleich erreicht Silber aus der Neuen Welt via Manila den chinesischen Markt. Allgemein heißt es in der Literatur, China habe Silberbarren und Münzen eingeführt, Silber sei für das Währungssystem der Ming essentiell gewesen. Später, nach dem Versiegen der japanischen Silberquellen, kam weiterhin Silber über den Pazifik nach Fernost, und China blieb weltweit der größte Silbermagnet. Hierzu ist bekanntlich sehr viel Literatur vorhanden, und wir haben eine Vorstellung von den involvierten Mengen, die nach China gelangten. Doch das Bild scheint unvollständig zu sein. Denn koloniale Quellen verraten uns ebenfalls, dass kleine Kästen aus Silber zur Aufbewahrung von Betelnüssen und passenden Zutaten hergestellt wurden und dass es solche Gegenstände überall in Südchina, auf den Philippinen und an anderen Orten gab. Zahlreiche moderne Aufsätze zeigen passende Abbildungen, denn viele Gegenstände finden sich heute in Museen.¹⁹

Das Betelkauen war im 16. Jahrhundert und danach, zu Zeiten des Silberhandels, weit verbreitet. Könnte es also sein, dass ein erheblicher Teil des in Südostasien und China zirkulierenden Silbers zur Herstellung von „Betelkästchen“ verwendet wurde? Wie hoch die Zahl der Konsumenten war – wir wissen es nicht. Und wie viele von ihnen über genügend Geld verfügten, silberne Behältnisse zu erwerben – auch das werden wir niemals erfahren. Doch nehmen wir einmal an, dass es mehrere Millionen Betelnuss-Konsumenten gab, die vom allgemeinen wirtschaftlichen Aufschwung profitierten, den wir während einiger Perioden rund um das Nanhai-Gebiet beobachten können. Wäre dann nicht die Überlegung sinnvoll, dass Tausende silberner Kästchen hergestellt und verkauft wurden? – Gewiss, Vorsicht ist angesagt. In manchen Gegenden beeindruckte der Gastgeber seine Gäste nicht mit Silber, wenn er zur Begrüßung Betelnüsse darbot; nein, hier dienten einfache Schachteln aus Holz oder andere

19 Vgl. z. B. Valdes 2004; Buddle 1976.

Gefäße zur Aufbewahrung von Blättern, Betel Früchten und Kalk. Nicht überall also ging der Konsum von Betelnüssen mit der Nutzung teurer und schmucker Gegenstände aus edlem Metall einher, doch die gerade gestellte Frage bleibt im Raum, und sie könnte nicht unerheblich sein.

Fassen wir das Obige zusammen: Die Gewohnheit des Betelkauens war eng verknüpft mit dem Wunsch bzw. der Notwendigkeit, komplementäre Waren und Substanzen zu erwerben, die gewissermaßen zur Veredelung des täglichen Genusses beitrugen. Das gilt für viele weitere Konsumgüter. Zum Genuss von Tee und Kaffee gehörten elegantes Geschirr, Zucker, süßes Gebäck, passende Möbel, ein insgesamt kultiviertes Ambiente, das dem sich wandelnden Zeitgeist unterlag. Doch lassen wir die ästhetischen Qualitäten und soziologisch relevanten Dimensionen einmal beiseite und reduzieren den Betelkonsum auf das „rein“ Wirtschaftliche. Dann gilt vermutlich das Folgende: Hier und da hatte die Betelkultur eine stimulierende Auswirkung auf das Wachstum einzelner Segmente lokaler Wirtschaftssysteme. Und in der Tat: Wie Oliven und Olivenöl so könnte man auch Betelnüsse als elementares *longue durée*-Element eines maritimen Großraumes betrachten.

Viele Dinge sind auf die eine oder andere Weise miteinander verknüpft; deshalb fiel es nicht schwer, dieses Bild noch auszuweiten. Nur ein abschließendes Beispiel sei vorgetragen: Vor allem die chinesische Provinz Guizhou produzierte viel Quecksilber. Dieses wurde in Japan und Amerika zur Gewinnung von Silber dringend benötigt (Amalgamierungsverfahren). Folglich transportieren Chinesen aus Fujian und gelegentlich Portugiesen aus Macau Quecksilber nach Manila. Letzteres gelangte via Mexiko zu jenen Orten, die Silber produzierten. Auch wenn sich die Spanier häufig gegen Quecksilberimporte aussprachen, weil sie fürchteten, zu viel Silber könnte im Gegenzug via Manila nach China abfließen, bezogen spanische Händler – illegal und heimlich – immer wieder Quecksilber aus Fernost.²⁰ Überspitzt formuliert also: Quecksilber steigerte die Silberproduktion, ein Teil des Silbers erfreute die Freunde des Betelkauens, verschönerte gleichsam die Betelkultur und stärkte damit vielleicht sogar die kulturelle Identität der Abnehmer. Noch weiter gefasst: Mit Beginn der Neuzeit wurden die Produktion und der Konsum von Betelnüssen zunehmend in die Weltwirtschaft eingebunden, in ein globalisiertes Netz von Warenströmen.

20 Dazu z. B. Schottenhammer 2019.

IV Olivenöl und Betelnüsse: Ihr Beitrag zu kulturellen Identitäten

Auch für Oliven, Olivenöl und Wein gilt Vergleichbares, doch führen uns die Quellen in viel frühere Zeiten zurück. Gleichwohl ist festzuhalten: Mit Beginn der Neuzeit und der europäischen Expansion setzt sich dieser Prozess fort; denn europäische Schiffe, allen voran portugiesische, bringen mediterrane Kostbarkeiten auch nach Südostasien, China und Japan. Allerdings zirkulieren sie dort meist nur in kolonialen Kreisen, spielen also für die Wirtschaft des Nanhai-Gebietes keine entscheidende Rolle. Erst in jüngerer Zeit, so scheint es, haben Traubenwein und Olivenprodukte in den genannten Regionen mehr Zuspruch gefunden. An dieser Stelle sei auf ein interessantes Beispiel hingewiesen – auf die Stadt Macau.

Selbstverständlich gaben die Portugiesen, die aus Europa nach Macau kamen und dort lebten, am Nordrand der Nanhai-Region, ihre Gewohnheiten nicht vollends auf, also tranken sie häufig Wein und bezogen offenbar auch Olivenöl. Selbst die katholischen Missionare in China erhielten – über Macau – von Zeit zu Zeit europäische Weine und sogar Schokolade. Welche Qualität die importierten Waren damals aufwiesen, im 16., 17. oder 18. Jahrhundert, das können wir leider nicht genau feststellen. Alte Texte verraten nur, dass unterschiedliche Produkte in Umlauf waren. Bemerkenswerter ist aber etwas ganz anderes: Einige der in Macau geborenen und dort aufgewachsenen Portugiesen bzw. Mestizen mit portugiesischen, chinesischen, malaiischen und anderen Wurzeln konsumierten zugleich Betelnüsse. Ab wann und in welchem Umfange sie dies taten und von wem sie den Brauch übernahmen – von Chinesen oder Südasiaten –, ist wiederum unbekannt. Zu vermuten ist freilich, dass auch die in Macau lebenden Chinesen oftmals Betelbissen zu sich nahmen. Zumindest belegen Dokumente aus der Qing-Epoche, dass Betelnüsse von Zeit zu Zeit dorthin gelangten.²¹

Bisweilen wird die kulturelle Identität einer bestimmten Gruppe – hierzu zählen selbstverständlich ethnisch definierte Gemeinschaften – eng mit ihren Ess- und Trinkgewohnheiten und, wie schon erwähnt, mit dem Konsum bestimmter Genussmittel verknüpft. Damit kehren wir zurück zu einer jener Fragen, die oben gestellt worden waren. Dass sich das Konsumraster im Laufe der Jahrhunderte ändern kann, bedarf keines Kommentars. Wenn dabei eine Angleichung an die Gewohnheiten anderer Gruppen erfolgt, spricht man gerne von „Akkulturation“. Bekanntlich haben die in Macau geborenen Portugiesen früher

21 Batalha 1977, bes. 73. Mehrere Ausgaben dieser Studie sind vorhanden. Zur Beteiligung Macaus am Handel mit Betelnüssen z. B. Dokumente in Liu Fang und Zhang Wenqin 1999, Texte Nr. 330, 345, 347, 455, 471, 874, 875, 877, 879, 881, 1361, 1363.

viele chinesische Gewohnheiten übernommen, besonders die lokale Kulinarik.²² So gesehen ist das Betelkauen nur ein Element, das neben vielen anderen zu einem komplexen Anpassungsprozess gehört. Derlei mag überraschen; denn man würde wohl erwarten, Akkulturation sei in der Nanhai-Region eher in umgekehrter Richtung erfolgt, Asiaten hätten sich Europäisches zu eigen gemacht. Mithin werfen solche Überlegungen viele weitere Fragen auf: Wie verhielten sich Händler und Migranten, die in Südostasien unterwegs waren, wenn es um den Betelnusskonsum ging? Chinesen aus Fujian kamen in großer Zahl nach Taiwan und Manila, zur Malaiischen Halbinsel, nach Sumatra, Java und in andere Gegenden. Südasiaten fuhren nach China. Auch Schiffe aus Ryukyu verkehrten in einigen Häfen rund um das Nanhai. Kurz, wer glich seine Gewohnheiten an die der jeweils anderen an? Können wir Genaueres mit Blick auf den Betelnusskonsum ermitteln? Ist ein bestimmter Rhythmus festzustellen, ein Zeitraster?

Ähnliche Fragen mögen Leser hinsichtlich der Verbreitung von Olivenprodukten stellen. Den regelmäßigen Konsum von Öl und Wein als Merkmale deuten zu wollen, die in fast allen Regionen rund um Mittelmeer zum Entstehen kultureller Identität(en) beitragen, dürfte keine grundsätzlichen Probleme aufwerfen. Allein die Feinheiten wären zu bestimmen: Wie genau verlief dieser Prozess, wann, in welcher Abfolge, und wie schnell öffneten sich einzelne Gebiete oder Gruppen dem „Druck“, Neues anzunehmen? Und sollten wir vielleicht von der Annahme ausgehen, dass die Olivenkultur – als Identitätsmerkmal vieler Gruppen – innerhalb „einer“ mediterranen Konsummatrix hohes Gewicht hatte, während die Betelkultur innerhalb des Nanhai-Gebietes nicht ganz so bedeutend war? Können wir die jeweiligen Gewichte auch nur annäherungsweise messen?

Wirtschaftshistoriker werden vielleicht vorschlagen, man möge auf die überlieferten oder rekonstruierbaren Mengen, Preise und Qualitäten der jeweiligen Produkte achten; sie ließen weitere Schlüsse zu. Für die Beurteilung des Betelnusskonsums fällt just dies ziemlich schwer. Selbst recht einfache Fragen – etwa, wo die größten Mengen produziert wurden – sind nicht auf Anhieb zu klären. Nur ein Beispiel: Chinesische Quellen deuten an, dass Hainan bereits unter den Tang viele Betelnüsse produzierte und exportierte. Ähnliches können wir Texten späterer Epochen entnehmen. Gelegentlich heißt es auch, die beste Ware sei aus Ost-Hainan gekommen.²³ Doch wie hoch fielen die Mengen aus, und wo-

22 Umfassend dazu: Gaspar 2015.

23 Schafer 1970, bes. 40, 45-46, 97; [*Zhengde*] *Qiongtai zhi* [正德]瓊臺志, bes. 8.23a, 9.21a-23a. In diesem Werk aus dem frühen 16. Jahrhundert, der ältesten heute erhaltenen Hainan-Chronik, heißt es auch, aus der Rinde (?) der Betelpalme könne man Fächer anfertigen; sie

hin gingen die meisten Exporte? Nur zu den Häfen in Guangdong und Fujian? Vor allem Guangdong produzierte ja selbst Betelnüsse. Inwieweit also standen die Lieferanten im Wettbewerb?²⁴

Die Insel Hainan liegt gegenüber der Vietnamküste. Belieferte man vielleicht auch die alten Staaten Champa und die Khmer-Gebiete, oder waren diese Selbstversorger? Und wie verhielt es sich mit der Kultivierung von Betelpalmen? Oben war gesagt worden, die Verbreitung der Olivenbäume habe in der Mittelmeerregion nachhaltige Folgen für den Landbau und die Umwelt gehabt, Vergleichbares gelte wohl für die Betelnusszone. Wie also stand es um Hainan? War etwa die vermehrte Pflanzung von Betelpalmen auf dieser Insel „exportgeleitet“? Ähnliche Gedanken hat man z. B. mit Blick auf den Anbau von Tee vorgetragen. In Fujian, so heißt es gelegentlich, sei aufgrund steigender Nachfrage, auch seitens der europäischen Handelsmächte, mehr und mehr Tee produziert worden, der Anbau von Tee habe bisweilen sogar andere Erwerbszweige verdrängt.

Bemerkenswert ist noch etwas anderes: Der Anbau von Oliven und der Umstand, dass sich dies auf die Ökostruktur der Mittelmeerregion ausgewirkt hat, wird nur selten als etwas Negatives dargestellt. Im Bewusstsein der Menschen tragen Olivenprodukte und kulturelle Elemente rund um die Welt der Oliven fast immer positive Züge. Sollte man deshalb die Behauptung wagen, nicht allein die Produkte an sich, sondern auch die geographischen und ökologischen Dimensionen des Olivenanbaus hätten das Entstehen einer gemeinsamen Identität der Mittelmeerbewohner befördert? Klar, niemand möchte auf Olivenhaine verzichten, auf knorrige, alte Bäume, die als etwas Besonderes und Schützenswertes gesehen werden, auf die traditionsreiche Symbolik, welche rund um die Oliven im Laufe der Jahrhunderte entstanden ist. Vergleichbares gilt sicher nicht für Betelpflanzungen, zumindest nicht im selben Maße. Betelpalmen haben nur einen kurzen Lebenszyklus, das Element des „Altehrwürdigen“ kann ihnen kaum anhaften. Und auch die Symbolwelt rund um die Betelnusskultur ist eine ganz andere; ihre Strukturmerkmale unterscheiden sich von jenen, welche die Olivenkultur prägen.

Oben war auf die religiösen Dimensionen letzterer hingewiesen worden. Spätestens seit dem Mittelalter wurde die Mittelmeerregion von drei Religionen

9,31a. Allgemein zur Betelnusskultur und ihrer wirtschaftlichen Bedeutung auf Hainan z. B. Chen Guangliang 2004, vor allem 244ff.

24 Einen kurzen Überblick zur lokalen Verbreitung und Kultivierung von Betelpalmen in China liefert z. B. der Aufsatz von Cao Xingxing und Ru Hui 2010. Nützlich ist ebenso Guo Shengbo und Liu Xingliang 2009. Betelnüsse erfreuten sich auch in Hunan großer Beliebtheit. Dazu etwa Zhou Daming und Li Jingwei 2011.

dominiert, in denen Olivenbäume, -zweige und -öl eine gewisse Rolle spielen. Diese Vorstellungen gehen ihrerseits auf ältere zurück, die uns in die Zeit der Phönizier, Ägypter, Griechen und Römer führen. Betelblätter und -nüsse wurden und werden auch heute noch in Tempeln zusammen mit anderen Gaben geopfert. Das betrifft viele sehr unterschiedliche Kulte, die nicht immer eine gemeinsame Wurzel haben, sondern parallel entstanden sind oder an unterschiedlichen Orten blühten. Außerdem belegen einige Texte, dass Schamanen und andere Personen, die rituelle Handlungen vollzogen, ihrerseits Betelnüsse kauten, weil sie dem Genuss derselben eine spirituelle Wirkung zuschrieben. Solcherlei ist nicht untypisch für psychoaktive Substanzen, weshalb wir Vergleichbares im Umfeld der Oliven nur selten erwarten dürfen. Doch ganz abgesehen davon vermag die Gegenüberstellung zu folgender Hypothese führen: Während eine ähnliche „Nutzung“ der Oliven in mehreren Religionen vielleicht das Gefühl für Gemeinsamkeit förderte, dürfte die „spirituelle Nutzung“ von Betelnüssen eher heterogen ausgefallen sein; jedenfalls deutet wenig darauf hin, dass unterschiedliche Gruppen, die Betelnüsse konsumierten, sich bestimmter Gemeinsamkeiten bewusst gewesen wären, vor allem religiös verorteter. Dem ließe sich hinzufügen, dass religiöse Gemeinschaften, etwa die Franziskaner, Olivenhaine betrieben und sich am Handel beteiligten; inwieweit Vergleichbares für daoistische oder anderweitig zuzuordnende religiöse Gruppen in der Nanhai-Region gilt, harret umfassender Klärung.

Nichtsdestotrotz: Das Betelkauen hat den Alltag massiv beeinflusst. Gästen wurden Betelbissen regelmäßig angeboten, bei Hochzeiten und anderen Zeremonien benötigte man oft große Mengen davon.²⁵ Qualität und Zutaten, nebst dem Zubehör in Form reich verzierter Kästchen und anderer Gegenstände, zeigten den sozialen Status an. Glück und Unglück, so der Glaube in einigen Regionen, hatten etwas mit dem Genuss von Betelnüssen zu tun. Ob die betreffenden Bräuche über das Meer wanderten, von einer Region zur nächsten, wann und wo genau sie ihren Ursprung nahmen, wissen wir aber nicht genau. Nur eines ist sicher, so wenigstens sahen es die Zeitgenossen: Wer Betelnüsse zu sich nahm, beugte Krankheiten und Schwäche vor, war gegen Hunger und Seuchen gefeit; Betelnüssen schrieb man also eine stärkende Funktion zu. Nicht allein in China dachte man so, auf den Philippinen und in der malaiischen Welt kursierten ähnliche Vorstellungen. Auf einen Nenner gebracht: Sprechen diese Be-

25 Auch als Geschenke. Zu solchen und anderen Usancen, etwa auf Taiwan und in Fujian, z. B. Wang Sida 1998. In Guangxi: Fan Yuchun 2005. In Leizhou: Zhu Xinwen und Li Xiongfei 2010. Zu den Danjia 蛋家 (Tangka) und Betelnüssen etwa Liu Li 2014. Auch einige Gedichte und Lieder kreisen um Betelnüsse. Beispiele in Rong Yuan 2008.

obachtungen denn am Ende doch für ein Bündel gemeinsamer, letztlich vielleicht gar rituell und religiös inspirierter Ideen und Konzepte, die im Laufe der Zeit zu allerlei lokalen Ausformungen führten?

Solche Fragen interessierten die europäischen Kolonialherren natürlich nur wenig. Ihnen war das ständige Kauen und Spucken zuwider. Auch einigen Chinesen, die aus dem Norden kamen und im heißen Süden des Landes ihren Dienst taten, ging es nicht besser. Zhou Qufei 周去非 beschwerte sich mit drastischen Worten über die Unsitte des Betelkauens und der Begleiterscheinungen.²⁶ Andere Autoren lassen gleichfalls erkennen, dass diese „Unsitte“ sämtliche Schichten und Altersgruppen betraf. Viele Menschen aus dem Norden fühlten sich im Süden fremd, andere erfreuten sich an der üppigen Natur des Südens, für sie war der Süden eine exotische Welt, die sie in schillernde Verse gossen. Doch gegenüber dem Betelkauen blieben vermutlich die meisten auf Abstand. Dürfen wir hierin Anzeichen für unterschiedliche Identitäten sehen? War der beständige Verzehr von Betelnüssen ein wichtiger Grund für die innere Distanz? Dass Betelnüsse in kleinen Mengen bisweilen die Haushalte reicher Familien in Mittel- und Nordchina erreichten, mag hieran wenig geändert haben, doch es könnte auch anders gewesen sein.

Von den südlichen Rändern des Nanhai-Gebietes und den Philippinen – lassen wir die Europäer einmal beiseite – ist Vergleichbares nicht bekannt. Dort dürfte es kaum einflussreiche Gruppen gegeben haben, die das Betelkauen rigoros ablehnten. Gebiete, die keine Betelpalmen hatten, importierten Betelnüsse sogar. Selbst an entlegene Zonen im Bereich des Indischen Ozeans ist hier zu denken. Die Malediven sind ein Beispiel: Sie bezogen regelmäßig Früchte aus dem nahen Sri Lanka. Der Konsum von Betelnüssen reichte also weit über das Nanhai-Gebiet hinaus, viele Orte längs der Küsten rund um den Indischen Ozean gehörten zum „Betelnuss-Gürtel“; sie produzierten, kauften, verkauften und konsumierten die „Wunderdroge“. In der frühen Neuzeit hören wir davon durch etliche Texte, etwa durch das berühmte Werk von Garcia da Orta, aus dem wir erfahren, dass Indien zu den großen Lieferanten zählte und Betelnüsse dort sehr beliebt waren.²⁷

Dass Olivenöl eine ebensolche Akzeptanz erfuhr und wohl zum Entstehen überregionaler Identitäten beitrug, war bereits angedeutet worden. Freilich, ob diese letztlich stärker und bindender waren als die angenommene „Betelnuss-

26 *Lingwai dai da* 嶺外代答 6.235-237; Netolitzky 1977, 113-114 und Anmerkungen. Zum Folgenden wieder Rosner 2017.

27 Orta 1987, bes. Bd. 2, S. 389-396, 402-404. Eine Studie: Loureiro 2005.

Identität“ in der Welt des Nanhai-Raumes – das wird wohl kaum je objektiv festzustellen sein, also auch in Zukunft eine Ansichtssache bleiben.

V Schluss

Oben haben wir bereits von Substitutionseffekten und Komplementärprodukten gehört. In diesem Zusammenhang war Tabak genannt worden. Dass psychoaktive Substanzen bisweilen andere ersetzen oder verstärken können, ist weithin bekannt. Deshalb sei hier ein provokanter Gedankengang vorgetragen: Wie sollen wir das Verhältnis zwischen Opium und Betelnüssen bewerten? In Indien, so heißt es manchmal, wurde einer Beteldosis gelegentlich etwas Opium hinzugefügt. Opium war dort, wie in China, schon lange als medizinisches Produkt bekannt. Erinnerung sei auch an das *Bencao gangmu* 本草綱目 und andere wichtige Texte, die Opium erwähnen und seine Wirkungen beschreiben. Im Übrigen wurden kleine Mengen per Schiff nach China gebracht, nebst vielen anderen teuren Substanzen.²⁸

Der massenweise Konsum von Opium bildet dagegen ein anderes Kapitel in der Geschichte. Bekanntlich beginnt es mit den Briten, die ihre Macht und ihren Einfluss stärken wollten, ohne Rücksicht auf ihre asiatischen Partner. Sie zwangen mehrere Regionen in Indien dazu, Opium zu produzieren, und führten brutale Kriege, an deren Ende die vollständige Abhängigkeit ganz Südasiens von England stand. Fast schlimmer noch, sie begannen damit, indisches Opium in Guangzhou gegen Silber und Tee zu verkaufen. Die Folgen sind bekannt: Tausende, vielleicht Millionen von Chinesen wurden opiumsüchtig, China verlor in Folge der Opiumkriege das Hongkong-Gebiet und musste noch weitere Zugeständnisse machen. Überspitzt formuliert: England lieferte einen „Krankmacher“ (Opium) und bekam dafür „Stärkendes“ (Tee). Für eine Wiedergutmachung, so darf man anfügen, hat London nie gesorgt...

Gleichwohl ist zu fragen: Vermochte Opium den Konsum von Betelnüssen in China in gewisser Weise zu ersetzen? Und welche Rolle kam dem Tabak zu? Förderte die Gewohnheit, Betelnüsse zu kauen, den Umstand, dass Opium eine so schnelle Verbreitung fand? Hat eine psychoaktive Substanz die andere verdrängt? Falls ja, so würden wir es mit einer tragischen Entwicklung zu tun haben, denn im Vergleich zu Opium ist der Betelbissen eine recht harmlose „Droge“. Und sollte die Akzeptanz von Opium tatsächlich durch den Konsum von Betelnüssen begünstigt worden sein, müssten wir vielleicht noch einen zweiten

28 *Bencao gangmu* 23.1495-1496. Importe z. B. in *Dongxiyang kao* 東西洋考 7.142 und 144. Dort *apian* 阿片. Umfassend zur Betelnusskultur und Indien z. B. Millot 1965.

Effekt berücksichtigen: Produktion und Konsum von letzteren hatten, wie beschrieben, vermutlich eine positive Wirkung – in dem Sinne, dass beide Komponenten die kulturelle Identität förderten, möglicherweise gar Gefühle von Zusammengehörigkeit und Freundschaft rund um die Nanhai-Region stärkten. Opium hingegen, massenhaft konsumiert, zerstörte Geist und Moral, lähmte die Menschen. Ja, da es von den Briten gezielt verbreitet wurde, könnte man es fast mit einem biologischen Kampfstoff unserer Zeit vergleichen.

Traurige Entwicklungen ähnlicher Art sind im Kontext von Oliven und Olivenöl nicht zu finden. Das liegt an der unterschiedlichen Natur der Ausgangsstoffe. Möglicherweise liegt es aber auch daran, dass britische Imperialpolitik in der Mittelmeerregion kaum je so erfolgreich war wie in den Küstengebieten Asiens. Heute gehören diese Dinge in die Vergangenheit, und längst sind die Briten aus dem Mittelmeer und der Nanhai-Region so gut wie verschwunden. Unbequeme Relikte wie Gibraltar haben ihre vormalige Bedeutung verloren. Auf der Bühne der Ereignisse gab es, aus der Vogelperspektive zusammengefasst, viele Wechsel: Herrscher und Handelsnetze kamen und gingen, in Südostasien und im Mittelmeer, doch Oliven und Olivenöl zählen nach wie vor zu den beliebtesten Produkten ihrer Region. Sogar amerikanische *fast food*-Gewohnheiten haben nichts dagegen ausrichten können. In Südostasien und Südchina scheint es ähnlich zu sein. Die Menschen besinnen sich auf das Eigene. Allerdings spielt der Konsum von Betelnüssen in Fujian und Guangdong heute keine bedeutende Rolle mehr. Nur auf Taiwan und in gewisser Weise auf Hainan ist dies anders. Doch das führt von der historischen Perspektive fort und hinein in andere Bereiche.²⁹

Was also zeigen uns die obigen Ausführungen? In historischer Zeit – vor allem in jenen Perioden, die wir allgemein als Mittelalter und Neuzeit bezeichnen – gehörten Olivenöl und Betelnüsse zum festen Repertoire unterschiedlicher Handels- und Kultursysteme. Wenn wir deren Charakteristika im Konsumbereich zu verorten wünschen und auch noch überlegen, wie sie wahrgenommen wurden, dann ist vielleicht der Schluss erlaubt, sie hätten dazu beigetragen, Identitäten zu fördern. Diese Vorstellung ist an eine andere, ganz einfache Idee gebunden: Die Verbreitung der genannten Produkte und all jener Konzepte, die mit ihnen zu verknüpfen sind, erfolgte per Schiff, über See. Im Sinne von Braudel hätten wir es also mit zwei wichtigen Elementen zu tun, die zur Ausgestaltung komplexer Austauschsysteme in sehr nachhaltiger Weise beitrugen.

29 Die uns leider nicht zugängliche, sehr umfangreiche Dissertation von Anderson geht hierauf ein. Siehe Anderson 2007. Ein kurzer Überblick zur Betelnusskultur auf Taiwan unter den Qing, teils auch davor in Liu Zhenggang und Zhang Jiayu 2006.

Viele Formen des Austauschs gelten heute als *longue durée*-Phänomene. Sowohl Olivenprodukte als auch Betelnüsse wurden über Jahrhunderte gehandelt. Zugleich setzt die Langlebigkeit bestimmter Dinge eine gewisse Flexibilität voraus; denn Flexibilität ist die Voraussetzung für Anpassungsprozesse, egal ob diese politisch oder kulturell inspiriert sind. Um es zu wiederholen: Derlei scheint besonders für die Betelkultur zu gelten. Und auch in Zukunft wird selbige allerlei Änderungen erleben. Da der Konsum psychoaktiver Produkte stark von sozialen Komponenten abhängt, ist natürlich damit zu rechnen, dass diese Wechsel primär auf äußeren Druck erfolgen, also nicht aus dem System selbst generiert werden. Zu welchen Konsequenzen das führen wird, ist heute natürlich noch nicht absehbar.

Ausgewählte Literatur

- Alves, Jorge M. dos Santos, et al. (Hg.). *Mirabilia Asiatica: Produtos raros no comércio marítimo / Produits rares dans le commerce maritime / Seltene Waren im Seehandel*. Bd. 2. Wiesbaden: Harrasowitz und Lissabon: Fundação Oriente, 2005.
- Anderson, Christian Alan. „Betel Nut Chewing Culture: The Social and Symbolic Life of an Indigenous Commodity in Taiwan and Hainan“. PhD-Diss. University of Southern California, 2007 [zitiert nach Rosner 2017].
- Batalha, Graciete Nogueira. *Glossário do dialecto macaense: notas lingüísticas, etnográficas e folclóricas*. Revista Portuguesa de Filologia, 17. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Instituto de Estudos Românicos, 1977.
- Beaujard, Philippe. *Les Mondes de l'Océan Indien*. Bd. 1: *De la formation de l'État au premier système-monde afro-eurasien (4e millénaire av. J.C.–6e siècle ap. J.C.)*. Bd. 2: *L'Océan Indien, au cœur des globalisations de l'Ancien Monde (7e–15e siècles)*. Paris: Colin, 2012.
- Bencao gangmu* 本草綱目 (*jiaodianben* 校点本), von Li Shizhen 李时珍. Beijing: Renmin weisheng, 1990 (Nachdruck der Ausgabe von 1982).
- Bentley, Tamara H. (Hg.). *Picturing Commerce in and from the East Asian Maritime Circuits, 1550–1800*. Amsterdam: Amsterdam University, 2019.
- Braudel, Fernand. *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*. Paris: Colin, 1949 [Originalausgabe].
- Buddle, Elizabeth Anne. „Cutting Betel in Style“, *Arts of Asia* 6.4 (1976), 34–39.

- Bulbeck, David, et al. (Komp.). *Southeast Asian Exports since the 14th Century: Cloves, Pepper, Coffee, and Sugar*. Singapur: Institute of Southeast Asian Studies, 1998.
- Burkill, Isaac Henry. *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. 2 Bde. London: Crown Agents for the Colonies, 1935 [Nachdruck: Kula Lumpur: Ministry of Agriculture and Co-operatives, 1966].
- Cao Xingxing 曹兴兴 und Ru Hui 茹慧. „Zhongguo gudai binlang de zaimei jishu ji lishi diyu fenbu yanjiu“ 中国古代槟榔的栽培技术及历史地域分布研究, *Nongye kaogu* 农业考古 2010.4, 193-197.
- Chatzēsabbas, Sophoklēs. *Olive Oil Production in Cyprus from the Bronze Age to the Byzantine Period*. Nikosia: Åströms, 1992.
- Chen Guangliang 陈光良. *Hainan jingji shi yanjiu* 海南经济史研究. Guangzhou: Zhongshan daxue, 2004.
- Couto, Dejanirah, und François Lachaud (Hg.). *Empires en marche. Rencontres entre la Chine et l'Occident à l'âge moderne (XVIe–XIXe siècles) / Empires on the Move. Encounters between China and the West in the Early Modern Era (16th–19th Centuries)*. Paris: École française d'Extrême-Orient, 2017.
- Dalgado, Sebastião Rodolfo. *Glossário luso-asiático*. 2 Bde. Coimbra: Academia das Ciências de Lisboa, 1919 [Nachdruck: New Delhi und Madras: Asian Educational Services, 1988].
- Dongxiyang kao* 东西洋考, von Zhang Xie 張燮, hg. von Xie Fang 谢方. Beijing: Zhonghua, 1981.
- Encyclopaedië van Nederlandsch-Indië*, verschiedene Herausgeber. 8 Bde. Zweite Edition, Den Haag: Nijhoff, 1917–1939.
- Fan Yuchun 范玉春. „Yi binlang wei li: Lingnan Hanzu hunsu de wenhua dilixue kaocha“ 以槟榔为礼—岭南汉族婚俗的文化地理学考察, *Guangxi minzu yanjiu* 广西民族研究 2005.2, 151-156.
- Foxhill, Lin. *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*. Oxford: Oxford University Press, 2007.
- Gaspar, Marisa C. *No Tempo do bambu: Identidade e ambivalência entre Macaenses*. Lissabon: Instituto do Oriente – ISCSP, 2015.
- Gipouloux, François. *La Méditerranée asiatique: Villes portuaires et réseaux marchands en Chine, au Japon et en Asie du Sud-Est, XVIe-XXIe siècle*. Paris: CNRS Éditions, 2009.
- Guo Shengbo 郭声波 und Liu Xingliang 刘兴亮. „Zhongguo binlang zhongzhi yu binlang xisu wenhua de lishi dili tansuo“ 中国槟榔种植与槟榔习俗文化的历史地理探索, *Zhongguo lishi dili luncong* 中国历史地理论丛 24.2 (2009), 5-15.

- Guo Yan 郭硕. „Liuchao binlang jiaoshi xisu de chuanbo: cong ‘yiwu’ dao ‘Wu su’“ 六朝槟榔嚼食习俗的传播—从“异物”到“吴俗”, *Zhongnan daxue xuebao (shehui kexue ban)* 中南大学学报 (社会科学版) 22.1 (2016), 226–233 [www.zndxsk.com.cn/upfile/soft/2016/01_skb/33-p0226-16skya9.pdf (zuletzt November 2019)].
- Hengartner, Thomas, und Christoph M. Merki (Hg.). *Genussmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt: Campus, 1999.
- Höllmann, Thomas O. *Tabak in Südostasien: Ein ethnographisch-historischer Überblick*. Berlin: Reimer, 1988.
- Hubert, Annie, und Philippe Le Failler (Hg.). *Opiums: Les plantes du plaisir et de la convivialité en Asie*. Paris: L’Harmattan, 2000.
- Langut, Dafina, et al. „The origin and spread of olive cultivation in the Mediterranean Basin: The fossil pollen evidence“, *The Holocene* (2019); www.academia.edu/38542891/The_origin_and_spread_of_olive_cultivation_in_the_Mediterranean_Basin_the_fossil_pollen_evidence.Langut_et_al._2019_HOLOCENE (zuletzt November 2019).
- Lanza, Fabrizia. *Olive: A Global History*. London: Reaktion Books, 2011.
- Lewin, Louis. *Über Areca catechu, Chavica betle und das Betelkauen*. Stuttgart: Ferdinand Enke, 1889 [digital.ub.uni-duesseldorf.de/vester/download/pdf/1259266 (letzter Zugriff November 2019)].
- Lingwai dai da* 嶺外代答, von Zhou Qufei 周去非. Siehe Yang Wuquan 1999.
- Liu Fang 刘芳 (Komp.) und Zhang Wenqin 章文钦 (Revision). *Putaoya Dongbota dang’anguan cang Qingdai Aomen Zhongwen dang’an huibian* 葡萄牙东波塔档案馆藏清代澳门中文档案汇编. 2 Bde. Macau: Aomen jijinhui, 1999.
- Liu Li 刘莉. „Hainan Danjia de ludi yinji: cong shibinlang xisu tanqi“ 海南蛋家的陆地印记—从食槟榔习俗谈起, *Guangxi minzu daxue xuebao (zhexue shehui kexue ban)* 广西民族大学学报 (哲学社会科学版) 36.5 (2014), 70-74.
- Liu Zhenggang 刘正刚 und Zhang Jiayu 张家玉. „Qingdai Taiwan jiaoshi binlang xisu tanxi“ 清代台湾嚼食槟榔习俗探析, *Xibei minzu yanjiu* 西北民族研究 48 (2006), 46–51. Liu Zhenggang und Zhang Jiayu
- Lombard, Denys. „Une autre ‘Méditerranée’ dans le Sud-est asiatique“, *Hérodote* 28 (1998), 184-193.
- Loureiro, Rui M. „‘A verde folha da erva ardente’: O consumo do bétele nas fontes europeias quinhentistas“, in: Alves 2005, 1-20 [s. a. *Revista de Cultura* 21 (2007), 49-63].

- Menninger, Annerose, und Katharina Niemeyer. „Einführung“, *Zeitenblicke. Online Journal für Geschichtswissenschaft* 8.3 (2009); [www.zeitenblicke.de/2009/3/einfuehrung (letzter Zugriff August 2019)].
- Millot, Jacques. „Inde et bétel“, *Objets et Mondes* 5.2 (1965), 73-122.
- Moral, Jean-Marie del (Fotos), Elisabeth Scotto und Brigitte Forguer (Texte). *Olivenöl: Das grüne Gold des Mittelmeers. Mit 62 Rezepten*. München: Droemer Knaur, 1996 (aus dem Französischen von Eliane Hagedorn und Barbara Reitz).
- Müller, Shing, und Armin Selbitschka (Hg.). *Über den Alltag hinaus: Festschrift für Thomas O. Höllmann zum 65. Geburtstag*. Wiesbaden: Harrassowitz, 2017.
- Nanni, Paolo (Hg.). *Olivi di Toscana / Tuscan Olive Tree*. Florenz: Edizioni Polistampa, Academia dei Georgofili, 2012.
- Netolitzky, Almut. *Das Ling-wai tai-ta von Chou Ch'ü-fei: Eine Landeskunde Südchinas aus dem 12. Jahrhundert*. Wiesbaden: Steiner, 1977.
- Orta, Garcia da. *Colóquios dos simples e drogas da Índia*. 2 Bde. Lissabon: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1987 (Faksimile-Nachdruck der Ausgabe von 1891).
- Ptak, Roderich. „Quanzhou: At the Northern Edge of a Southeast Asian ‘Mediterranean’?“, in: Schottenhammer 2001, 395-427.
- . „Rethinking Exchange and Empires: From the Mediterranean Idea to Seventeenth-Century Macau and Fort Zeelandia“, in: Couto und Lachaud 2017, 187-206.
- [Zhengde] *Qiongtai zhi* [正德]瓊臺志, von Tang Zhou 唐胄. Nachdruck in Tianyi ge cang Mingdai fangzhi xuankan 天一閣藏明代方志選刊. 2 Bde. Shanghai: Shanghai guji, 1964.
- Reid, Anthony. „From Betel-Chewing to Tobacco-Smoking in Indonesia“, *Journal of Asian Studies* 44.3 (1985), 529-547.
- Rooney, Dawn F. „Bibliography: Betel Chewing“ (1992). rooneyarchive.net/bibliography/bc_bibliography.htm (letzter Zugriff August 2019).
- . *Betel Chewing Traditions in South-East Asia*. Kuala Lumpur: Oxford University, 1993.
- . „Betel Chewing in South-East Asia“, in: Hubert und Le Failler 2000, 15-23 [Web-Fassung: rooneyarchive.net/lectures/betel_chewing_in_south-east_asia.htm (letzter Zugriff August 2019)].
- Rong Yuan 容媛. „Dongguan binlang de ge“ 东莞槟榔的歌, in: *Dongguan fengshu xushu yu yanjiu* 东莞风俗叙述与研究, hg. von Dongguan shi zhengxie 东莞市政协 (Guangzhou: Guangdong renmin, 2008), 425-437.

- Rosner, Erhard. „Marginalien zur Geschichte des Betelkauens in China“, in: Müller und Selbitschka 2017, 241-252.
- Schafer, Edward H. *Shore of Pearls*. Berkeley: University of California, 1970.
- Schäfer-Schuchardt, Horst. *Die Olive: Kulturgeschichte einer Frucht*. Nürnberg: Das Andere, 1993.
- Schottenhammer, Angela (Hg.). *The Emporium of the World: Maritime Quanzhou, 1000–1400*. Leiden: Brill, 2001.
- . „Trans-Pacific Connections: Contraband Mercury Trade in the Sixteenth to Early Eighteenth Centuries“, in: Bentley 2019, 159-193.
- Shiji* 史記, von Sima Qian 司馬遷. Beijing: Zhonghua, 1959 [Nachdruck 1973]. Kommentierte Ausgabe: Siehe Wang Shumin 1984.
- Stöhr, Waldemar. „Betel in Südost- und Südasiens“, in: Völger et al. 1981, Bd. 2, 552–559.
- Sutherland, Heather. „Southeast Asian History and the Mediterranean Analogy“, *Journal of Southeast Asian Studies* 34.1 (2003), 1-17.
- Thierry, Solange. *Le Bétel: Inde et Asie du Sud-Est*. Paris: Musée de l'Homme, 1969.
- Valdes, Cynthia Ongpin. „Betel Chewing in the Philippines“, *Arts of Asia* 34.5 (2004), 104-130.
- Völger, Gisela et al. (Hg.). *Rausch und Realität: Drogen im Kulturvergleich*. 2 Bde. Köln: Rautenstrauch-Joest-Museum, 1981.
- Waliszewski, Tomasz. *Elaion: Olive Production in Roman and Byzantine Syria-Palestine*. Warschau: Polish Centre of Mediterranean Archaeology, University of Warsaw, 2014.
- Wang Shumin 王叔岷 (Hg.). *Shiji jiaozheng* 史記糾證. Taipei: Zhongyang yanjiuyuan, 1984 [Nachdruck Beijing: Zhonghua, 2007].
- Wang Sida 王四达. „Min Tai binlang lisu yuanliu kao“ 闽台槟榔礼俗源流略考, *Dongnan wenhua* 东南文化 1998.2, 53-58.
- Warnock, Peter. *Identification of Ancient Olive Processing Methods Based on Olive Remains*. Oxford: Archaeopress, 2007.
- Wong, Roy Bin. „Entre monde et nation: les régions braudéliennes en Asie“, *Annales* 66.1 (2001), 9-16.
- Yang Wuquan 楊武泉 (Hg.). *Lingwai dai da jiaozhu* 嶺外代答校注. Beijing: Zhonghua, 1999.
- Zhou Daming 周大鸣 und Li Jingwei 李静玮. „Chengyin xiaofeipin de duochong shenfen – yi Hunan Xiangtan binlang weilü“ 成癮消費品的多重身份——以湖南湘潭檳榔为例, *Minsu yanjiu* 民俗研究 2011.3, 232-246.

Zhu Xinwen 朱欣文 und Li Xiongfei 李雄飞. „Leizhou hunsu yu binlang wen-hua“ 雷州婚俗与槟榔文化, *Qianyan* 前沿 2010.9, 193-197.

Zumbroich, Thomas J. „The Origin and Diffusion of Betel Chewing: A Synthesis of Evidence from South Asia, Southeast Asia and Beyond“, *eJournal of Indian Medicine* 1 (2007–2008), 87–140; pdfs.semanticscholar.org/26e2/dddb2c1d31714b2c6e2346a1d43da616bea7.pdf?_ga=2.6318194.1743611346.1573317330-1490081279.1573317330 (zuletzt November 2019).

Wolfgang Kubin, der die *ORIENTIERUNGEN* im Jahr 1989 ins Leben gerufen und über 25 Jahre zusammen mit Berthold Damschäuser herausgegeben hat, hat sich von Anfang an zum Ziel gesetzt, einen Beitrag zum Verständnis der unterschiedlichen, teilweise auch gegensätzlichen Entwicklungen innerhalb der asiatischen Kulturen zu leisten. Diese Leitlinie in ihrer ganzen geographischen Vielfalt verfolgen auch die jetzigen Herausgeber, wobei ihnen kulturwissenschaftliche Aufsätze und reflektierende Übersetzungen zum vormodernen China ebenso willkommen sind wie zum modernen China.

Der vorliegende Jahresband versammelt siebzehn Studien, die allesamt über das Übersetzen reflektieren. Mehrere erfahrene Übersetzer haben sich bereit erklärt, aus ihrer Praxis zu berichten, Mitarbeiter und Studierende des Bonner Instituts nutzten dieses Forum, um über ihre Erfahrungen mit dem Übersetzen aus Qualifikations- und anderen Arbeiten zu berichten. Zeitlich umspannen die hier besprochenen Übersetzungen Texte vom Altertum bis zur unmittelbaren Gegenwart.

