

Jetzt wird gefeiert

Speis und Trank im alten China: Wunder, Wirkung, Wahn

Geburtstagsgabe für
Marc Nürnberger



Herausgegeben von
Roderich Ptak

Deutsche Ostasienstudien 50

OSTASIEN Verlag

Jetzt wird gefeiert

**Speis und Trank im alten China:
Wunder, Wirkung, Wahn**

Geburtstagsgabe für Marc Nürnberger

Herausgegeben
von
Roderich Ptak

Deutsche Ostasienstudien 50

OSTASIEN Verlag

Das Motiv auf der Umschlagvorderseite dieser Festschrift basiert auf einer Nachzeichnung eines aus Reliefziegeln bestehenden Frieses der „Sieben Weisen vom Bambushain“, der 1960 am nördlichen Fuß des Gongshan-Berges, Xishanqiao, Nanjing, bei der Öffnung eines vermutlich aus dem späten 5. Jh. stammenden Mehrkammergrabes entdeckt wurde. Siehe zh.wikipedia.org/zh-tw/竹林七贤.

Zu den auf der Umschlagrückseite wiedergegebenen Umzeichnungen von Bankettszenen im Grab von Xu Xianxiu, Prinz von Wu'an (502–571), siehe den Beitrag von Shing Müller in diesem Band.

Gedruckt mit Unterstützung des Instituts für Sinologie der LMU München

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.

ISBN 978-3-946114-65-9

© 2024. OSTASIEN Verlag, Gossenberg (www.ostasien-verlag.de)

1. Auflage. Alle Rechte vorbehalten

Redaktion, Satz und Umschlaggestaltung: Martin Hanke und Dorothee Schaab-Hanke

Druck und Bindung: Rosch-Buch Druckerei GmbH, Scheßlitz

Printed in Germany

Inhalt

| | |
|--|-----|
| Vorwort | 1 |
| **** | |
| Thomas O. Höllmann Jetzt wird gefeiert: Zehn Gedichte von Li Bo | 5 |
| **** | |
| Hans van Ess Was der Meister so aß und trank: Einige noch nicht ausführlich genug behandelte Kommentare zu <i>Lunyu</i> 10.6 | 15 |
| Guje Kroh Hochgeachtet, oder? Mutmaßungen über den Stellenwert des Speisens und der Bauern anhand von <i>Liuzi</i> , Abschnitt 11 | 25 |
| Sebastian Eicher Zur frühmittelalterlichen Diskussion über den Wein: Das <i>Baopuzi</i> 抱朴子–Kapitel „Warnung vor dem Wein“ (Jiu jie 酒誡) und sein Kontext | 35 |
| Shing Müller Das Bankett des Xu Xianxiu, des Prinzen von Wu’an (502–571) | 63 |
| Clara Luhn Tuschetrinker, Tuschespucker, Pinselknabberer: Formen und Motivationen des oralen Kontakts mit dem Schreibmaterial im alten China | 85 |
| Chiara Bocci Drinking Differently in Ancient China: Three Cases Recorded in Duan Chengshi’s 段成式 <i>Youyang zazu</i> 酉陽雜俎 (ca. 853) | 105 |
| Roderich Ptak Verschwommen ins Runde geblickt: <i>jiu</i> 酒 auf See und längs der Küsten, chine’schen und portugie’schen Texten mit Willkür entnommen (ca. 1200–1600) | 121 |

Verschwommen ins Runde geblickt: *jiu* 酒 auf See und längs der Küsten, chine'schen und portugie'schen Texten mit Willkür entnommen (ca. 1200–1600)

Roderich Ptak

In principio erat vinum

Eigentlich gehört der Mensch zu jenen Wesen, die festen Boden unter den Füßen benötigen, um sich ausbreiten und entwickeln zu können. Doch alte Texte, Bildquellen, archäologische und andere Befunde belegen, dass unsere Artgenossen schon seit frühester Zeit auf einfachen Booten und bald ebenso auf Segelschiffen unterwegs waren, um lange Distanzen zu bewältigen. Häufig währten solche Fahrten viele Monate und führten von einer Insel zur nächsten, bisweilen sogar von Kontinent zu Kontinent. Hierbei kommen mehrere Regionen in den Sinn: der Mittelmeerraum, die Ostsee und verschiedene Segmente der atlantischen Küste. Und natürlich sind die Reisen der Wikinger durch die kalten Gefilde des Nordens nicht zu vergessen, wie auch das Zeitalter der „Entdeckungen“, das nach gängiger Vorstellung mit Kolumbus begann. In Asien wird hingegen an die Expeditionen Zheng Hes 鄭和 erinnert; zudem an Mönche, die zwischen Japan, Korea und China verkehrten, gelegentlich ebenso zwischen China, Südostasien und Indien; sowie an Kaufleute, Pilger und andere, die etliche Abschnitte jenes riesigen Streckennetzes mit Leben erfüllten, das wir heute gerne als die „Seidenstraße der Meere“ bezeichnen. Über die vorkoloniale Seefahrt durch den Pazifischen Ozean berichten alte Texte hingegen nicht viel, aber Experten ist es gelungen, wichtige Migrationsströme zu rekonstruieren und damit Rückschlüsse auf frühe Reisen in diesen Regionen zu ziehen. Auch die Karibik war schon vor Ankunft der Europäer eine gleichsam in sich geschlossene Zone mit einfachen maritimen Traditionen. Und selbst in den arktischen Gebieten finden wir Gruppen, deren Alltag ohne Boote undenkbar gewesen wäre.

Trotz variierender Lebensbedingungen war den Seefahrenden vieles gemeinsam. Sie mussten mit Navigationstechniken vertraut sein und sich auf diese verlassen können; einige beobachteten den Sternenhimmel und kannten jahreszeitlich bedingte Wetterphänomene; man wusste um wechselnde Strömungen, verborgene Untiefen und andere Orte, die als gefährlich galten; und schließlich war die logistische Seite grundlegend, besonders die Kenntnis darüber, wie Lebensmittel und Wasser auf engstem Raume sicher gelagert werden konnten. Aber das allein genügte nicht. Es galt, die oftmals langweiligen Tage und Nächte auf See, fernab von der Heimat, zu bewältigen. Just hier fällt eine weitere Gemeinsamkeit auf: Egal ob Pilot oder Kapitän, Händler oder Räuber, Priester oder Forscher, Arzt oder Koch, Soldat oder Migrant, Mann oder Frau – man verbrachte die Zeit an Bord, während

drückender Flauten in den Tropen oder kalter Nebel in der Eiswelt, nicht selten mit dem regelmäßigen Konsum belebender Getränke, deren stärkende Funktion weithin Zuspruch fand. Mithin dürfte die Behauptung stimmen, dass die frühe Meerfahrt ohne die stete Beigabe alkoholhaltiger Flüssigkeiten kaum vorstellbar ist.

Selbstverständlich ist diese Überlegung noch ein wenig dehnbar. Denn Historiker vermuten, dass der Mensch mit dem Verzehr alkoholischer Substanzen aufs Engste vertraut war, lange bevor er begann, den Anbau energiereicher Pflanzen zu betreiben. Folglich gilt der Spruch: „In principio erat vinum.“ Und mehr noch: Vielleicht ist ja die Fähigkeit, Reis und Weizen zu kultivieren, überhaupt erst der inspirierenden Wirkung geistiger Flüssigkeiten zu verdanken. Viele der beschwingenden „Göttergaben“ wurden auf Basis wilder Früchte hergestellt, um hernach in gemischter oder reiner Form verabreicht zu werden. Ein sehr frühes Getränk, das in diese Kategorie fällt und nachweislich in verschiedenen Regionen Eurasiens freudige Abnehmer hatte, war der Wein. Dem Realitätssinn fürsorglicher Wissenschaft ist auch die Einsicht zu verdanken, dass der Traubensaft – nebst anderen Getränken – die Gedankenwelt der Menschen zu öffnen begann: Meister der Rituale, Vertreter diverser Religionen, Philosophen, Literaten, Heiler, Künstler und selbst die politische Kaste wussten ihn zu schätzen. Drum der zweite, leicht angepasste Teil des Spruchs, der gleichsam eine tiefe Verbindung zwischen den Welten andeutet: „Et vinum erat apud Deum, et Deus semper erat felix.“

Ganz ernst zum Thema

Doch es wäre nicht zeitgemäß, weil allzu eurozentrisch und sachlich falsch, die maritime Welt einzig mit dem Traubenweine zu verknüpfen. Gewiss, die Mittelmeerfahrer – Phönizier, Griechen, Römer und andere – hatten diesen stets an Bord, und man mag ihm, wie wohl auch den Oliven, eine durchaus identitätsstiftende Kraft zuweisen. Doch damit ist zugleich eine regionale Einschränkung gegeben, denn hier und da, etwa auf den Meeren Südostasiens, waren Weine sicher kaum bekannt, zumindest in vorkolonialer Zeit. Wenn Lebensmittel in diesen Zonen zu einer kulturellen Verklammerung beitragen – quasi im Sinne Fernand Braudels –, dann wäre an den Konsum ganz anderer Dinge zu denken, z.B. an Betelprodukte. Ständiges Kauen und Spucken hat nicht nur den Alltag in etlichen Häfen und Küstenzonen Südostasiens geprägt; auch in Teilen Indiens war solcherlei zu beobachten. Und selbst heute ist dieses Mittel, trotz ärztlicher Bedenken, noch immer beliebt. Mithin ist davon auszugehen, dass der regelmäßige Genuss von *Areca catechu*-Früchten, kleingehackt, mit gelöchertem Kalk versetzt und behende eingerollt in Blätter, den Meerfahrenden durch öde Tage half.¹ Aber das muss uns nicht interessieren. Hier geht es eher um Getränke, denen überregionale Wirkkraft zugeschrieben werden kann – kurz um Fließendes mit zielführender Qualität.

1 Zum Thema Oliven- und Betelkonsum z.B. Ptak und Wang Yang 2018.

Damit sind wir bei Zeit und Raum. Obschon die geistigen Zugaben von Meer zu Meer und Epoche zu Epoche recht verschieden ausfielen, sind nicht selten rote Fäden zu erkennen, die auf eine gewisse Konstanz im Wandel deuten. So ist zu beobachten, dass in Teilen des europäischen Nordwestens Bier und Whisky die Rolle innehatten, welche der Wein im Mittelmeer spielte. Selbst heute dürften Reisende aus Britannien und Nordamerika in der Regel nach Bier und Whisky fragen, anstatt die Eigenschaften des Weines zu erkunden. Die Karibik wiederum war bekannt für ihren Rum, nicht zuletzt bedingt durch die Verbreitung von Zuckerrohr. Filme und Erzählungen haben das Bild von englischen und anderen Piraten geprägt, die diesem Trunke frönten. Doch Vorsicht ist geboten; wieviel davon stimmt, sei dahingestellt.

Natürlich gab es auch kulturelle Symbiosen in der kleinen Welt eines Segelschiffs an sich. So hatten die Asienfahrer der Vereinigten Ostindischen Compagnie (VOC) reichlich Bier an Bord. Daneben verfügten sie meist über bescheidene Weinvorräte, die aus der iberischen Welt stammten. Diese wurden gerne – und sicher unter großem Applaus – von gekaperten Seglern übernommen oder vor der Abreise in den Niederlanden erworben. Wohl waren es vor allem gutsituierte Bedienstete der VOC und wichtige Reisende, die solche Weine genießen durften, während einfache Soldaten und Seeleute mit anderen Getränken zufrieden sein mussten. Der Hang zum Bier, mit dem viele Männer wie Frauen in Teilen Nordwesteuropas aufwuchsen, als Tee und Kaffee noch nicht zum Frühstück gehörten, blieb jedoch dominant, zumindest auf der langen Reiseroute an sich. In Asien selbst scheint manchen Trinker sodann ein langer Prozess der Gewöhnung an lokale Spirituosen ergriffen zu haben, aber Genaueres ist schwer zu ermitteln.

Damit endlich kommen wir zum Thema dieses kleinen, nicht sehr systematisch geordneten Beitrages. Im Grunde ist er aus verschiedenen Glossen gestrickt, und zwar rund um das Thema Alkohol in jener maritimen Sphäre, welche erst die asiatischen Meere verband und dann alsbald auch Europa einbezog, quasi einem langen Korridor gleichend, der über die Zeiten deutlich an Dichte gewann. Natürlich wird nicht das Ganze serviert; derlei zu bewältigen, wäre im Rahmen eines kurzen Aufsatzes schlicht unmöglich. Nur durch zwei, drei milchige Bullaugen, von innen notdürftig gereinigt, sei der Blick gelenkt, auf einige Segmente des Mittelalters und der frühen Neuzeit. Kurz gesagt, es geht um willkürlich und sparsam ausgewählte Notizen in chinesischen Texten, am Rande auch in portugiesischen, die mit dem Thema lose verknüpfbar sind.² Etliches davon gehört – leicht wabernd ausgedrückt, als habe vorab eine enthemmende Verabreichung spiritueller Substanz stattgefunden – in die schwammig-nebulöse Kategorie der Ethnographie. Gleich wie, im Sinne der „richtigen“ Abfolge dürfte es sein, wenn am Anfang der Traubenwein steht,

2 Mehrere „westliche“ Werke erörtern das Thema Alkohol in China. Zu den repräsentativen Studien in deutscher Sprache zählen die Bücher und Aufsätze von Peter Kupfer, von denen nur einige in der Literaturliste genannt sind. Einen kurzen Überblick gibt auch Höllmann 2010, 145–155.

am europäischen Zipfel der Bühne, gesehen durch die Brille der „westlichen“ Geistlichkeit, freilich in chinesische Kleider gehüllt. Die Kapitel, welche folgen, stolpern in der Zeit zurück, entgegen guter Gepflogenheit. Der Rest fließt von selbst.

Mak(a)ronesien im sino-jesuitischen Vinogramm

Während Niederländer und andere mit der rechten Ernährung rangen, blieben Spanier und Portugiesen alten Traditionen treu. Die Azoren, Madeira und die Kanarischen Inseln – letztere bekannt als *Fortunatorum Insulae* oder *Insulae Fortunatae* – waren berühmt für ihre Früchte und Weine. Besonders die vulkanischen Böden, im Verein mit einem milden Klima und leicht feuchten Winden, haben die lokale Rebenkultur begünstigt. Zur Wahrnehmung all dessen gehört ein interessanter Umstand: Wohl nicht ohne edukative Absicht gaben die Jesuiten in China den alten Namen der Kanaren als Fudao 福島 an die Nachwelt weiter. Sicher dachten sie dabei an die *makárōn nēsoi* (μακάρων νήσοι), an die „Inseln der Seligen“, bzw. an das Elysion-Konzept, und vielleicht auch an Christoph Kolumbus, der vor allem La Gomera und Gran Canaria besuchte.³ Wichtige Personen und Helden würden hier, im äußersten Westen, ihre Ruhe finden, und der Ort selbst, so glaubte man, sei vom *Ōkeanós* umflossen. Fast folgerichtig lesen wir denn auch bei Giulio Aleni (Ai Rulüe 艾儒略, 1582–1649), es gebe auf den *Insulae Fortunatae* viel Traubenwein und Zucker.⁴ Ja, schon davor erscheinen die Fudao auf Matteo Riccis

-
- 3 Viele Aufsätze, Bücher und Internetseiten erinnern an die Geschichte der Weinkultur auf den Kanarischen Inseln. Häufig behandeln sie eine bestimmte Region oder Periode. Zudem geben einige Arbeiten Auskunft über Preise, Mengen und Handel. – Auch zu den frühen Erwähnungen dieser Inseln ist sehr viel Literatur vorhanden. Ein recht neuer Überblick findet sich z.B. in García García und Tejera Gaspar 2018, besonders in Kapitel III. Nur drei, vier weitere Studien seien genannt: Álvarez Delgado 1945, quasi ein „Klassiker“; Fernández Armesto 1982; Martínez Hernández 1992 und 1996; Mederos Martín und Cobo 2002. – Zu Kolumbus und den Kanarischen Inseln jüngst etwa Tejera Gaspar 2020. – Vor den Europäern waren selbstverständlich islamische Seefahrende an der marokkanischen Atlantikküste unterwegs. Dazu jüngst aus der Vogelperspektive Obenaus 2021, 157–160. Ausführlicher: Obenaus 2013, I, mehrere Segmente; II, 212–257.
- 4 *Zhifang waiji jiaoshi*, 3.117; Aleni / De Troia 2009, 146–147 und Anm. 295 dort. Die Editionsgeschichte des *Zhifang waiji* ist sehr komplex. Vorworte und andere Begleittexte belegen, dass mehrere Gelehrte an der Erstellung des Werkes beteiligt waren, direkt oder indirekt. Zu nennen sind unter anderem Yang Tingjun 楊廷筠 (1557–1627) und Li Zhizao 李之藻 (1565–1630). Auch Diego (de) Pantoja (Pang Diwo 龐迪我, 1571–1618) und Sabatino de Ursis (Xiong Sanba 熊三拔, 1575–1620) sollten nicht vergessen werden. Zu den Karten in Alenis Werk z.B. Lu und Cretti 2018. – Für Aleni war der Wein offenbar sehr wichtig. Er nennt ihn als Produkt gleich mehrerer Orte, etwa im Zusammenhang mit Zypern, Spanien, Deutschland und Griechenland (Korfu), mit Andeutung von Qualitätsunterschieden. Dazu Aleni / De Troia, besonders 81, 87, 101, 116, 121, 122; *Zhifang waiji jiaoshi*, 1.64–65; 2.68, 78, 93, 98, 99. Ferdinand Verbiest (Nan Huairen 南懷仁; 1623–1688) übernimmt diese Angaben fast wörtlich. Dazu sein

(Li Madou 利瑪竇 1552–1610) Weltkarte, die weithin unter ihrem Namen *Kunyu wanguo quantu* 坤輿萬國全圖 bekannt ist. Dort, wie ebenso bei Aleni, finden wir zugleich den Namen Hezheyantuocang(hai) 河/何摺亞諾滄(海), für den *Oceano* bzw. Ozean.⁵

Paradiesische Weinseligkeit, das sei hinzugefügt, war in China unter den Ming und Qing im Unterschied zu den Jahrhunderten davor, nur noch selten üblich, zumal andere Getränke den Traubensaft längst zurückgedrängt hatten.⁶ Mithin gab es für die katholische Geistlichkeit gute Gründe, vergessene Freuden neu zu beleben. Richt'ge *vinhos* oder ein Sherry-ähnlicher Trunk, tauglich für die heilige Messe, einer kleinen und weltoffenen Klientel verabreicht, würden Tür und Tor zu wundersamen Sphären öffnen.⁷ Penglai 蓬萊 und andere Eilande kommen in den Sinn. Und nicht nur das: Die Welt ließ sich konzeptuell verklammern, von Fernwest bis Fernost, zumal Chinas „Inseln der Seligen“ am anderen Ende Eurasiens lagen.⁸ Und ebenso denkbar: Konfuzianische Gelehrte nahmen dies wohlwollend

Kunyu tushuo, besonders j. xia, 9a, 10a, 14b, 19b, 22a. – Bemerkenswert ebenso: Aleni preist die üppige Natur Nordafrikas, dort seien die Weinreben (*putaoshu* 葡萄樹) besonders groß und zahlreich, wie sonst nirgendwo (Aleni / De Troia, 133; *Zhifang waiji jiaoshi*, 3.105). – Jüngst zu Aleni und chinesischen Raumvorstellungen Zimmer 2023, II, 860–863.

- 5 *Zhifang waiji jiaoshi*, 5.147; Aleni / De Troia 2009, 184; D'Elia 1938, Tavola xxVIII, xxIV, C/D-f/g; Huang Shijian und Gong Yingyan 2004, Anhang Tafel 34 (D5) und 35 (E1). – Riccis Fudao wurde gelegentlich auch als Fortuentura (Fuerteventura) verstanden; so etwa bei Huang und Gong, 205 (Index). – Im Internet sind mehrere Versionen leicht aufrufbar, etwa unter: [upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/71/Kunyu_Wanguo_Quantu_\(坤輿萬國全圖\).jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/71/Kunyu_Wanguo_Quantu_(坤輿萬國全圖).jpg) (jap. Version, farbig); openmuseum.tw/muse/digi_object/7061bba9c68e0e29bc277176525a0187 (James Ford Bell Library).
- 6 Allgemein dazu z.B. Kupfer 2019, 205–225. Ebenso Kupfer 2020, 203ff.
- 7 Alte Texte belegen, dass die Missionare in China Wein nicht allein über Macau bezogen, sondern z.B. auch wussten, sich den Anbau von Trauben in Shanxi zunutze zu machen. Außerdem produzierten sie diesen selbst. Nur eine Quelle sei genannt: *Imperio de la China*, 12 (Xensi), 20 (Xansi). Das Werk liegt in alten Übersetzungen vor.
- 8 Zu Penglai und ähnlichen Orten der Glückseligkeit z.B. Bauer 1974, besonders 144–146, 251–252. – Doch ob nicht eine völlig gegenteilige Interpretation ebenso statthaft wäre? Im heute üblichen Namen „Kananische Inseln“ steckt der „Hund“ (abgeleitet vom Lateinischen *canis*). Nahe der damals nicht bekannten, aber vermuteten Seeregion zwischen Sibirien und Alaska, wohl also in der Anadyr-Gegend, auf asiatischer Seite, zeigen einige Karten ein „Hundeland“, Gouguo 狗國, dessen chinesischer Name phonetisch mit den bösen Gog (und Magog) verknüpft werden kann und vielleicht – aus Sicht der Jesuiten im Dienstbereich des *Padroado* – als grimmige Anspielung auf Spaniens heimliche Expansionsgelüste in Richtung China zu lesen ist. Hierzu Ptak 2018, 80, 81, 83–84. Zudem findet sich bei Aleni wie auch bei Ricci das Toponym Wufudao 無福島, wörtlich „Insel(n) der Glücklosigkeit“ (*Isole Sfortunate*), verortet im Pazifik, in weiter Entfernung von der südamerikanischen Küste, und natürlich verknüpft mit Fernão de Magalhães, der sich als Portugiese in spanische Dienste begeben hatte. Dazu z.B. De

zur Kenntnis, heißt es doch, der große Meister höchstpersönlich habe geistige Getränke genossen, sehr bewusst und regelmäßig.⁹ Nicht ganz auszuschließen ist, dass er sich vom Traubensaft inspirieren ließ, wenigstens nach einer Tradition.

Doch verlassen wir den Hort des höheren Glücks. Portugiesische Schiffe, die Lissabon gen Südwesten verließen, mit Ziel Brasilien, Goa oder Macau, pflegten als erste Zwischenstation häufig Madeira anzulaufen. Hier entwickelte sich vor allem in späterer Zeit eine sehr eigene Traubenkultur. Madeira-Wein, mit reichem Aroma gesegnet und aufgrund seines hohen Zuckergehaltes gut haltbar, sogar bei tropischen Temperaturen während langer Fahrten durch den rauen Atlantik, fand in der Neuen und Alten Welt ein Heer von Liebhabern.¹⁰ Wie groß die Mengen waren, die von der „Holz-“ oder „Bauminsel“ (Mudao 木島, für Madeira) über den Indik nach Fernost flossen, zur geflissentlichen Handhabung durch hohe Würdenträger – das freilich wissen wir nicht. Auch Ricci nennt den exzellenten Traubenbestand auf jener Insel und hat ein sicheres Urteil: „Heute bauen sie [dort] Trauben an [und] fermentieren Wein von bester [Qualität]“ (今種葡萄，釀酒絕佳). Verbiest schiebt die Beschreibung der Insel Madeira, samt der zitierten Aussage, in sein Fudao-Kapitel, während das lobende Urteil in Alenis Fudao-Segment ausgespart wird.¹¹ Die kleinen Unterschiede haben vermutlich einen simplen Grund:

Troia, 172, Anm. 337. Doch mehr muss hierzu nicht gesagt werden. – Zur Diskussion des Namens „Kanarische Inseln“ z.B. die Hinweise in García García und Tejera Gaspar 2018, besonders 191 ff.

- 9 Wegweisend ist die Textstelle: „Bei alkoholischem Getränk setzte er kein Maß, ließ es aber nicht zum Überschwang kommen“ (唯酒無量，不及亂). Dazu van Ess 2023, 411 (Zitat), 413 (kundiger Kommentar).
- 10 Als umfassend zur Weinkultur auf Madeira gelten bis heute die Werke von Alberto Vieira, so etwa Vieira 2003. Besonders interessant ist die Diskussion über den sogenannten *Verdelho*-Wein, der in die frühe Phase gehört; dazu z.B. Maçanita, Santos und Gomes 2018. – Madeiras „Wein-Geschichte“ hat schon die Altvorderen bewegt. Hier sind z.B. Gaspar Frutuoso (ca. 1522–1591) und sein Kommentator zu nennen. Dazu *As saudades da terra*, 705–711. Zu erwähnen in diesem Zusammenhang: Schon Dokumente aus dem 15. Jahrhundert belegen die lokale Zucker- und Weinproduktion (sowie die Holzgewinnung). In deutscher Sprache dazu z.B. Verlinden und Schmitt 1986, 172–179. – Ein älterer Überblick aus der anglophonen Welt findet sich in Duncan 1972, besonders 25–53 (über Madeira). Dort auch zum Handel mit Zucker, der vom Geschäft mit Wein verdrängt wurde.
- 11 Zum entsprechenden Kolophon auf Riccis Karte siehe Hinweise in Anm. 5 oben, außerdem Zhang 2015, 305, 307 (Abb. 6.7), 308. Rechts neben dem Text zur Mudao erscheint bei Ricci eine kurze Beschreibung der kleinen Insel Tiedao 鐵島 (Hierro, Name abgeleitet von *ferro*, „Eisen“). Das erinnert an den sog. Ferro-Meridian, also den Null-Meridian (deshalb auch das alte Toponym: Isla del Meridiano Cero), den man in Riccis Zeiten durch dieses Eiland zog. Chinesische Gelehrte und Nutzer der Karte mögen den Namen „Eisen-Insel“ mit dem Element Metall assoziiert haben; für sie muss die Zuordnung zum äußersten Westen passend gewesen sein. Doch wie hat man ihnen

Portugal und Spanien standen von 1580 bis 1640 unter einer Krone, mithin auch Madeira und die Kanaren. Aleni scheint in seinem Text die spanische Sphäre zu bevorzugen, Verbiest „verschläft“ den Wandel der Zeit, denn sein Werk wird dem Jahre 1674 zugeordnet.¹²

Neben Madeira produzierten auch die Azoren Weine, anfangs allerdings wohl eher recht einfache, weniger gehaltvolle. Das ist zum Teil noch heute so. Nicht wenige dieser Weine gingen, wie die Madeira-Sorten, in den Export, um den steigenden Bedarf an fernen Orten zu decken.¹³ Doch Schiffe, die nach Indien und China fuhren, folgten einer Route, die nicht über die Azoren führte, sondern an den Kanaren und Kapverden vorbeilief.¹⁴ Letztere, ebenfalls von Vulkanen geprägt, haben in alter Zeit wohl selbst ein wenig Wein erzeugt, für den Eigenbedarf, doch hierzu ist nur wenig bekannt. Erst in unseren Tagen ist der örtliche Anbau von Trauben mit Nachdruck gefördert worden, und inzwischen, so Kundige, liefere die Insel Fogo, im Südtteil des Archipels, recht gute Weine.

Das Obige mag genügen, um zu zeigen, wie die nach China reisenden Padres von den makaronesischen Inseln dachten, also den Azoren, der Madeira-Gruppe, den Kanaren und den Kapverden (eigentlich gehören noch die unbewohnten Selvagens dazu, doch diese kargen Eilande sind „weintechnisch“ nicht von Interesse). Die eine oder andere Insel hatte man sicher en route nach Fernost betreten, vom Rest wussten die Gelehrten vor allem durch italienische und portugiesische Berichte und wie zudem von Landkarten. Der Wein war ein einendes Element, hier gingen praktische Erfahrungen und geistig Ermitteltes eine cocktailartige Symbiose ein.

dann den Namen Mudao – „Holzinsel“ – erklärt, zumal das Element Holz eigentlich in den Osten gehört? Oder spielte das keine Rolle? – Zu Aleni und Verbiest: *Zhifang waiji jiaoshi*, 3.117; *Kunyu tushuo*, j. xia, 31b.

- 12 Dazu jüngst auch einige Gedanken in Ptak 2023b, 119–121. – Hier noch: Vermutlich hat sich Aleni durch viele Äußerungen im Werk des Giovanni Antonio Magini (1555–1617) inspirieren lassen. Dazu z.B. *Moderne tavola*, 41a, 42a (dort wird „La Lusitania“ als „parte della Spagna“ bzw. also „uno de’ maggiori Regni della Spagna“ gesehen).
- 13 Eine kurze Darstellung zur Geschichte des Weines auf den Azoren: Freitas de Meneses 2010–2011. Ausführlich zu späteren Perioden: Silveira e Sousa 2004. – Ricci nennt die Inseln Disanqi dao 第三起島 (Terceira) und Hedao 鶴島 (wohl Corvo), die zu den Azoren gehören, auf seiner Karte. Allerdings stimmen die Dimensionen nicht: Corvo ist zu groß, Terceira zu klein. Außerdem erscheint Hedao fälschlicherweise in der Mitte des Archipels, zudem steht das Zeichen *he* für den Kranich und nicht für Krähe oder Rabe (*corvo*). Mit beiden Vögeln assoziiert die chinesische Welt unterschiedliche Eigenschaften, und beide werden vielfach als Symbole verwendet. Dies eröffnet mehrere Deutungsmöglichkeiten mit Blick auf die Ricci-Karte. Zu ergänzen ist noch: Nordwestlich und südwestlich der Azoren erscheinen dort weitere Namen, darunter Pawuda dao 怕霧打島, also die Bermuda-Inseln.
- 14 Die Ricci-Karte verzeichnet den Namen Lüfeng dao 綠峰島 für die Kapverden. Aber eine Beschreibung ist nicht vorhanden.

Iberer Weine auf dem Wege nach China

In früheren Zeiten fuhren Schiffe, die von den Kapverden in Richtung Süden unterwegs waren, stets in einiger Distanz zur afrikanischen Küste. Oder aber sie holten zu einem großen Bogen aus, westwärts, bis zu den Gestaden Brasiliens, der Winde und Strömungen wegen, um hernach, weit südlich des Äquators, erneut nach Afrika zu segeln; dieser scheinbare Umweg galt vielen als die schnellste Passage zum Kap der Guten Hoffnung. Dass solche Fahrten, gleich ob man die längere Distanz wählte oder eine Durchquerung des Kalmengürtels nahe Afrika vorzog, allen Seeleuten und Reisenden viel Geduld und Durchhaltevermögen abverlangten, bedarf keines Kommentars. Wird auch das Segment vom Kap bis Goa berücksichtigt, so fällt die Rechnung noch derber aus.

Angesichts dieser Umstände war es dringend erforderlich, wie schon angedeutet, genügend Spirituosen an Bord zu haben. Wahrscheinlich wurden die stärkeren Weine auf langen Fahrten bevorzugt, wegen ihrer desinfizierenden und sonstigen Wirkungen. Das bedeutete, vor der Abreise mussten Sorten und Mengen genau festgelegt und sicher verstaut werden. Museen, welche Einblicke in die Schiffsarchitektur jener Zeiten geben, zeigen an, dass Lebensmittel aller Art, in Fässern und anderen Behältern möglichst luftdicht verschlossen (was damals große Schwierigkeiten bereitete), zu den Ballastwaren gehörten, die man tief unter Deck zu stapeln pflegte.

Natürlich variieren die Mengenangaben und Bemessungen in den alten Quellen, doch es scheint, dass Missionare, wohlhabende Kaufleute und andere Personen mit Rang und Namen große Mengen Wein zur Verfügung hatten, wenn sie nach Asien reisten. Allerdings ist zu bedenken, dass der Alkoholgehalt des Weines oftmals (wenngleich sicher nicht immer) niedriger war als heute üblich und dass Wein bei Bedarf mit Wasser vermischt wurde. Wasser blieb bei hohen Temperaturen in Fässern nicht so lange haltbar wie der Traubensaft; und um Wasser nach langen Wochen auf See überhaupt trinken zu können, schien eine alkoholische Beimengung oftmals ratsam. Aus anderen Kontexten ist bekannt, dass man Wein an Bord zum Kauf anbot. In schwierigen Situationen, etwa bei Ausbruch ansteckender Krankheiten, kam der rote Saft auch Kranken und Gefährdeten zugute. Folglich also: Die Ladung eines größeren Schiffes, das drei- oder vierhundert Personen beförderte, bestand zu einem sicher nicht unerheblichen Teil aus flüssiger Nahrung.¹⁵

Madeira-Weine galten damals als besonders robust. Es heißt sogar, sie seien in der Hitze an Bord zusätzlich gereift, während für andere Sorten eher ein kühles Am-

15 Zur Versorgung auf See z.B. Matos 1994. Portugiesische Maßeinheiten für Wein waren in der Regel *pipas* und *almudas*, wobei die Mengen in der frühen Neuzeit durchaus variierten. Ein knapper Überblick dazu in Duncan 1972, 259–260. – Auch in Mitteleuropa werden Produktion und Verbrauch im späten Mittelalter und während der frühen Neuzeit unterschiedlich eingeschätzt, je nach Region. So habe der jährliche Konsum in den oberdeutschen Gebieten um 1500 rund 400 Liter pro Person betragen. Selbst 3 bis 4 Liter am Tag galten nicht als unmäßig. Kurz und knapp dazu z.B. Spode 1999, 45.

biente in Frage kam. Indes, wie hoch der Anteil madeirensischer Sorten an Bord der Asien-Fahrer damals war, die auf dem Wege nach Indien, Melaka und Macau mehrere heiße Zonen durchqueren mussten, wissen wir leider nicht. Praktische Erwägungen, vor allem die lange Haltbarkeit, sprechen jedoch dafür, dass Weine, in den Buchten von Funchal, Machico oder anderweitig erworben, sehr wohl zum festen Inventar gezählt haben dürften.

Zu ergänzen wäre aber noch eine gänzlich andere Komponente. Iberischer Wein gelangte ab dem 16. Jahrhundert nicht allein über Goa und Melaka nach Fernost und via Macau zu den Padres in China; er ging ebenso nach Mexiko und wanderte anschließend über die lange pazifische Route Richtung Manila.¹⁶ Manila wiederum stand in regem Austausch mit den Häfen Fujians, wobei die Wege zwischen diesen und Luzon von chinesischen Händlern bedient wurden. Dass spanische Schiffe, auf der langen Reise durch die pazifischen Weiten, wohl stets eine gewisse Menge Wein an Bord hatten, dürfte unbestritten sein; Wein gehörte schlichtweg zur Grundausrüstung. Freilich, inwieweit Händler aus Fujian an diesem interessiert waren, bleibt ein Geheimnis.

Vergleichbares mag für Oliven und das aus ihnen gewonnene Öl gelten, doch dies ist hier kein Thema. Drum möge die Bemerkung genügen, dass Iberer an den wesentlichen Merkmalen ihrer eigenen Identität festzuhalten wussten, Nützlichem mit Geistigem verbindend, vermutlich gar mit mehr Nachhaltigkeit als dies die angeblich so fortschrittlichen Reformierten jemals zu tun pflegten.

Ein schneller Sprung in unsere Epoche scheint es zu belegen: Heute fördert China den Anbau von Trauben und die Herstellung eigener Weine – zielstrebig, systematisch, großflächig und qualitätsbezogen. Alte Gewohnheiten, welche für die Tang-Periode und andere, frühe Zeiten nachzuweisen sind, werden in neuer „Formierung“ gepflegt, mit Überzeugung und viel Sinn für das Eigentliche. Portugals Erbe – wie natürlich jenes der übrigen Weinländer – dürfte dazu beigetragen haben, schweigend, seit der frühen Neuzeit. Deshalb: Mit ein wenig Geschick könnte(n) die Seidenstraße(n) der Meere umgetauft werden in *hongjiu zhi lu* 红酒之路, Straße(n) der Weine.

Ein Schritt zurück: Tomé Pires und seine Brückenschläge

Inspiziert von der Vorstellung, die Iberer seien in erster Linie nach Asien gekommen, um Handel zu treiben und große Gewinne zu erzielen, haben Wirtschaftshistoriker vor allem das Geschäft mit Gewürzen und den Austausch von Seide und Silber untersucht. Derlei bezieht sich auf die Kap-Route und die Häfen rund um den In-

16 Im 16. Jahrhundert werden Trauben sogar in Mexiko angebaut, und Mexiko beginnt mit der Produktion eigenen Weines. Die Manila-Acapulco-Achse kennt allerdings noch eine andere Komponente: Kokospalmen, von den Philippinen kommend, hatten die Neue Welt erreicht. Das führte dort zur Verbreitung von *vino de cocos*. Umfassend hierzu Machuca 2018. – Allgemein zum frühen Austausch China-Manila-Lateinamerika jüngst z.B. Schottenhammer 2019; dort auch Hinweise zu alkoholischen Getränken.

dik sowie den Fernen Osten. Die betreffenden Themen sind weithin bekannt, sie bedürfen keiner Erklärung. Zu bemängeln ist allerdings, dass den Dingen des täglichen Bedarfs meist nur wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde, vielleicht infolge der Nüchternheit, welche die Wissenschaft zu fordern pflegt. Die Quellen zeichnen sehr viel buntere Bilder. Das gilt auch fürs Trinkbare. Einer, der dem Umgang mit Flüssigkeiten durchaus Beachtung schenkte, zumindest am Rande, war Tomé Pires (um 1465–1524?). Anfang des 16. Jahrhunderts, nach Einnahme von Melaka durch die Portugiesen, finden wir ihn in diesem kleinen Hafenort, dessen Bedeutung unser Berichterstatter in seiner zwischen 1512 und 1515 verfassten *Suma Oriental* eindrucksvoll hervorzuheben weiß.

Aber Pires interessierte sich nicht nur für Melaka, sondern auch für andere Regionen und ihre Menschen, und das schließt China und seine Bewohner mit ein. Zudem verkehrten etliche Chinesen im damaligen Melaka wie ebenso in anderen Gegenden Südostasiens. Insgesamt zeichnet Pires ein recht positives Bild vom Reich der Mitte und seinen Bewohnern – mit nur wenigen Ausnahmen –, wobei Teile seines Textes mittelalterliche Einflüsse aus der Marco Polo-Ära verraten. Nur ein Beispiel: Der *rey da China* werde gewählt, und zwar in einem Orte namens Cambara. Das erinnert an Khanbalik und die großen Khane der Mongolen; mit den Ming hat dies nichts zu tun.¹⁷

Bisweilen vergnüglich wirken jene Passagen der *Suma Oriental*, die fremden Sitten und Gebräuchen gewidmet sind. Just hier findet sich Erstaunliches. So etwa heißt es, Chinesen essen Schweinefleisch.¹⁸ Sicher beruhigend für den katholischen Pires, denn mithin waren sie keine Muslime – aus lusitanischer Sicht, damals noch geprägt vom Geiste der Reconquista, ein durchaus positives Merkmal (obschon es ja muslimische Chinesen unter den in Südostasien Handel treibenden gab). Und weiters lesen wir, sie seien nicht farbige, sondern weiß, wie die Portugiesen selbst. Doch nicht nur das: Sie sehen den Deutschen ähnlich (*tem huū jeito d'alemaes*)! Ja, fast könnte man meinen, Pires habe Germanen und Sinenser bewusst in einer Schublade verstaut.

Noch bemerkenswerter ist allerdings das Folgende: Chinesische Frauen charakterisiert er als hübsch; sie kleiden sich elegant, haben gepflegtes Haar. Allerdings erinnern sie ihn nicht an teutonische Damen, sondern an Spanierinnen, und er fügt hinzu, kundigen Blickes: „Sie trinken wie die Frauen der kalten Regionen.“ (*He bebem como molheres da terra fria*). Überhaupt: „Chinesen bewundern unseren Wein, sie berauschen sich kräftig“ (*Gabam muito noso vinho, embebedam se grãdememte*).

17 Es liegen mehrere Ausgaben der *Suma Oriental* vor. Die neueste und am leichtesten zu handhabende hat Rui Manuel Loureiro 2017 herausgegeben. Zu den sich auf China und die Chinesen beziehenden, hier zitierten Textstellen siehe *Suma Oriental*, 150–152, ferner Ptak 2021. – Eine gute französische Version des China-Teils ist in Girard und Viegas 2013 enthalten (dort besonders S. 87–97). Am häufigsten zitiert wird allerdings noch immer die alte englische Übertragung in Cortesão 1944.

18 Dazu auch Semedo de Matos 2018, 129 und Anm. 276 dort.

Der Sachverhalt belegt es zweifelsfrei: Portugals Traubensaft, aus kontinentalen Quellen oder von den atlantischen Inseln stammend, hatte schon bald nach Ankunft in Fernost wichtige Liebhaber gefunden.

Aber die zitierte Passage wirft auch einige Fragen auf. Der Hinweis auf die Spanierinnen ist verdächtig, und aufhorchen lässt zugleich ein „Nachschlag“, welcher die kosmetischen Usancen betrifft. Hierin, so in etwa ist der Text zu verstehen, überträte die chinesische Damenwelt sogar die Sitten und Gebräuche im andalusischen Sevilla, damals wohl ein Modezentrum.¹⁹ Gewiss, Nachbarn mögen sich nicht. Deshalb die Frage: Ist der Vergleich vielleicht als leise Warnung zu verstehen, gerichtet an die Leserschaft daheim, in Lissabon? Spielt der Autor mit dem Thema Eifersucht? Wir wissen es nicht. Oder folgt er einem höheren Instinkt? Dem Ruf nach mehr Wein, den man doch bitte in größeren Mengen via Goa bringen möge, um Chinas Wünsche zu erfüllen – und natürlich, damit er den Portugiesen selbst nicht ausgehe?

Klar, mit Pires sind wir – ein wenig unüblich – in der Zeit zurückgetaumelt. Doch was sich damals in einem der wichtigsten Köpfe zutrug, noch bevor die Jesuiten in China vorstellig wurden, ist in der Tat bemerkenswert. Denn Pires notiert nicht nur der Chinesen Sinnenlust, selbst einige ausgewählte „praktische“ Anwendungen geistiger Getränke sowie deren Verfügbarkeit in anderen Regionen finden Erwähnung. So erklärt er im Malabar-Teil mit Blick auf die eigenen Reihen, dass man Kranken, welche unter Fieber litten, *vinho* und fette Hühner gebe, dann würden sie gesunden (*Os nosos homees com febres comem galinhas gordas e bebem vinho, e sam sãoos*). Und in den Abschnitten über Xiras (Shiraz), im Herzen Persiens, heißt es, diese Region biete „reichlich Weizen, Wein und Fleisch, sie geize nicht mit Nüssen, Kastanien und getrockneten Feigen, gleich unserem eigenen Lande“ (*terra avamosa de trigo, vinho, carnes, fruitos, e nom carece de nozes, castanhas, figuos pasados, como nosa terra propria*). Kurz, die Umgebung weckt Erinnerungen, der Wein gehört zum Vertrauten. Hingegen lesen wir in den Abschnitten über Siam, dort gebe es *oraquas*, also Arak oder Arrak (?), der nebst weiteren Dingen per Schiff aus dem (islamischen!) Melaka gebracht werde.²⁰

Hin und wieder fällt es jedoch schwer, herauszufinden, was genau Pires mit seinen verstreuten Hinweisen auf geistige Nahrung gemeint haben könnte, zumal er die Ausdrücke *vinho* oder *vinho a sua guisa (guisa)* – etwa „Wein nach ihrer Art“ – in recht freizügiger Weise verwendet. Das betrifft z.B. Kambodscha, die Ryukyu-Inseln, mehrere Orte auf Sumatra und der malaiischen Halbinsel, Java, Ternate usw. Wie und durch wen er die betreffenden Informationen erhielt, wissen wir

19 Importe aus der asiatischen Welt bereichern die Märkte und den Alltag in Sevilla besonders ab Mitte des 16. Jahrhunderts. Dazu knapp und übersichtlich Gil 2011.

20 *Suma Oriental*, 74 (Shiraz), 111 (Malabar), 141 und Anm. 694 dort (Siam). In der Anmerkung: Palmwein. Arrak, aus fermentiertem Kokossirup oder Zuckerrohr? Oder lieber Arak, also Anisschnaps? Oder gar Reisbranntwein?

nicht wirklich. Auch für eine andere, wenig geschmackvolle Beobachtung dürfte dies gelten: Auf Java und in Melaka würden zornige Täter vor einem geplanten Amoklauf kräftig trinken, um dann enthemmt gegen ihre unschuldigen Opfer vorzugehen. Andererseits, so heißt es, fließe bei Festen viel *vinho*.²¹

Angesichts der wiederholten Hinweise auf alkoholische Getränke in der *Suma Oriental* ist natürlich zu fragen, ob wir mit dem Gebotenen eine gewisse Wertung verbinden dürfen. Die Antwort fällt eindeutig aus: In den Kapiteln über Ost- und Südostasien wird allein den Chinesen die hohe Gabe zugestanden, „unsere“ – d.h. die mitgebrachten portugiesischen – Weine schätzen zu können. Vergleichbare Feststellungen fehlen in Verbindung mit den übrigen Ethnien und Orten. Halten wir also fest, ein wenig zugespitzt: Der Traubensaft gleicht einer geistigen Brücke. Chinesen haben einiges gemein mit den Menschen im Sacrum Imperium und den Lusitanern, verdichtet in der wicht'gen Eigenschaft, *hongjiu* kundig genießen zu können.

Die indirekte Einbindung deutscher Lande in die Weinwelt jener Zeit ist noch aus einem anderen Grunde bemerkenswert. Im 15. Jahrhundert führte der Durst zur raschen Erweiterung der Rebengebiete in Mitteleuropa. Etliche Städte wurden durch den Handel mit Weinen reich. Zwar dürfte die Qualität germanischer Produkte nur selten die der iberischen erreicht haben, doch vielerorts galt lokaler Wein als Luxusgut. Das wiederum führte offenbar zum Rückgang des Konsums heimischer Biere. Ob Tomé Pires sich dessen bewusst war, wissen wir nicht, aber vielleicht hoffte er ja insgeheim auf eine Ausweitung – bzw. Wiederbelebung – der Weinkultur im Reich der Mitte, quer durch Asien hindurch oder über die maritime Route.

Ins Mittelalter: an Bord von Zheng Hes Schiffen

Nur rund achtzig Jahre vor Ankunft der Portugiesen in Melaka und China waren Zheng Hes Flotten unterwegs. Gehen wir also erneut einen Schritt zurück in der Zeit, hinein in die Perioden Yongle (1403–1424) bis Xuande (1426–1435). Sofern die Überlieferung stimmt, unterstanden Zheng He damals mehr als zwei- bis dreihundert Schiffe aller Art. Hinsichtlich ihrer Zuordnung zu einzelnen Flottenverbänden wissen wir wenig, doch ist davon auszugehen, dass mehrere Einheiten oder Gruppen zeitgleich auf den Meeren Südasiens und im Indischen Ozean zum Einsatz kamen. Einsatz ist ein offenes Konzept. Hierbei ist an Handelsfahrten zu denken, ebenso an diplomatische Kontakte und den Transport größerer Delegationen, die auf den Schiffen der Ming nach China reisten und anschließend in ihre Heimorte zurückkehrten. Dagegen dürfte die militärische Komponente in jenen Jahren nur eine sekundäre Rolle gespielt haben. China war durchaus nicht am Erwerb von Kolonien oder an der Ausbeutung von Rohstoffen durch billige Arbeitskräfte interessiert; es trat grundsätzlich anders auf als Niederländer, Briten und Amerikaner. Kurz gesagt, Zheng Hes Soldaten wurden nur selten in militäri-

21 *Suma Oriental*, besonders 145, 159, 165, 167, 172–178, 180, 182, 192, 197 (Amok), 211, 228, 250, 268 (Amok), 270 (Feste).

sche Auseinandersetzungen verwickelt, und wenn dies geschah, dann geschah es in der Regel zu defensiven Zwecken, um Seewege zu sichern und dafür zu sorgen, dass regionale Machtstrukturen nicht aus der Balance gerieten.

Freilich, viele Einzelheiten, über die wir gerne mehr wissen würden, sind den Quellen heute nicht mehr zu entlocken. Außer Frage steht hingegen, dass Zheng Hes Unternehmungen umfangreiche logistische Vorbereitungen erforderten. Das etwa geht aus den kaiserlichen „Anordnungen“ (*chi* 勅) hervor, die dem *Xiyang fanguo zhi* 西洋番國志 (Vorwort 1434) vorgeschaltet sind. Dieser Text, verfasst von Gong Zhen 鞏珍, einem Begleiter Zheng Hes, ähnelt bekanntlich Ma Huans 馬歡 (aktiv ca. 1413–1451) *Yingya shenglan* 瀛涯勝覽 (frühestes Vorwort 1416); dort allerdings sind die entsprechenden Befehle nicht überliefert.²²

Im *Xiyang fanguo zhi* heißt es unter anderem (nach der neuen und sehr kenntnisreichen Übersetzung von Michel Didier): „Les eunuques du Palais ayant déjà navigué sur les mers de l'Occident, octroieront le sel, les condiments, le thé, le vin, l'huile, les chandelles et autres produits, au vu du nombre des personnes et selon les règles en vigueur.“ (一下西洋去的內官，合用鹽、醬、茶、酒、油、燭等件，照人數依例關支。) Und etwas weiter lesen wir: „[...] Les fonctionnaires et envoyés du Palais fixeront pour un an les quantités nécessaires en vin, graisse, chandelles et autres denrées.“ ([...] 並內官使年例酒、油、燭等物。)²³

Das allgemeine Zeichen *jiu* – für *vin* – bezeichnet hier vermutlich sehr unterschiedliche Spirituosen. Leider spezifizieren die Zitate nicht, um welche Gaben es sich gehandelt haben könnte. Da die großen staatlichen Flotten der Ming zumeist in Nanjing und den Häfen Fujians bereitgestellt und ausgestattet wurden, kommen Traubenweine jedoch kaum in Frage.²⁴ Eher ist an Reisweine, Gaoliang-Getränke und andere Waren zu denken. Die Mengen – pro Kopf und insgesamt – werden natürlich verschwiegen. Zudem erfahren wir nicht, ob die an Bord verstauten *jiu*-Vorräte allen Mitfahrenden zur Verfügung standen oder ob sie nur durch die Hände ausgewählter Personen gingen, also der befehlshabenden Eunuchen und einiger Offiziere.²⁵

22 Zu den Texten die Ausgabe *Ming chaoben Yingya shenglan* bzw. *Yingya shenglan*; Ma Huan / Mills 1970; *Xiyang fanguo zhi*; Didier 2022. Zur Editionsgeschichte von Mas Text z.B. Wan Mings Ausführungen in *Yingya shenglan*. Dieses Werk enthält zugleich die Texte mehrerer alter Ausgaben. Die Geschichte des *Xiyang fanguo zhi* ist im Vergleich dazu recht einfach. Einige Angaben in Didier 2022 und Ma Huan / Mills 1970. – Wenig ist über Vorräte an Bord von Zheng Hes Flotten bekannt. Ein Versuch hierzu: Torck 2007.

23 Didier 2022, 212, 214; *Xiyang fanguo zhi*, 9, 10. Teils abweichende Interpunktion in chinesischem Text.

24 Staatliche Maßnahmen dürften die Herstellung und Verbreitung von Traubenweinen unter den frühen Ming-Kaisern stark beeinträchtigt haben. Kurz dazu z.B. Kupfer 2018, 35ff.

25 Kurz und spekulativ zu einigen Fragen rund um die Zheng He-Fahrten und den *jiu*-Konsum z.B. Zhang Yuanfang und Peng Xiaoqin 2009.

Natürlich gab es an Bord der großen Flotten etliche Ärzte, und medizinische Werke belegen, dass pflanzliche, tierische und mineralische Substanzen, mit *jiu* gemischt, Kranken und Schwachen verabreicht wurden. Diesbezüglich ist die frühe *bencao*-Literatur (本草) wegweisend und liefert zugleich passende Rezepturen. Mit hin ist zu vermuten, dass eine gewisse Menge der mitgeführten *jiu*-Vorräte auf Zheng Hes Schiffen medizinischen Zwecken diente, also nicht allein dem Genuss und Zeitvertreib.²⁶ Über andere Verwendungen alkoholischer Getränke während der Fahrt auf offener See kann man nur spekulieren. So mögen kleinste Mengen regelmäßig bei Zeremonien zu Ehren maritimer Schutzgottheiten geopfert worden sein. Mazu 媽祖, Chinas Patronin der Seefahrenden, ist nur eine Figur aus einem großen Kundenkreis. Nach allgemeiner Auffassung geht ihre Verehrung auf Ereignisse in Fujian zurück. In dieser Provinz gab es viel Hochprozentiges, und nicht wenig davon scheint in den Export gegangen zu sein. Freilich, ob Mazu damals als trinkfest eingestuft wurde, wissen wir nicht.²⁷ Doch vermutlich galt der weithin verbreitete Grundsatz, dass exquisite Geschenke zur Steigerung der Hilfsbereitschaft beitragen würden. Kurz: Je erlesener die Opfertgaben, desto nachhaltiger der göttliche Schutz.

Diplomaten trinken: *san jue* 三爵?

Geistige Labsal dürfte auch dazu gedient haben, ausländische Gesandte, die oft lange Wochen an Bord ausharren mussten, bei guter Laune zu halten. Einige Delegationen umfassten hundert oder gar noch mehr Personen.²⁸ Zudem verraten die Quellen, dass hochrangige Fremdlinge während ihres Aufenthaltes in China mit dem Feinsten verköstigt wurden. Häufig nahmen sie gar an mehreren Banketten teil, auf dem Weg vom Hafen ihrer Ankunft bis zur Hauptstadt, wie ebenso auf dem Inlandsweg zurück zur Küste. In kulinarischer Hinsicht war eine Reise nach China also höchst lohnenswert. Selbst für die Heimfahrt stellte der chinesische Staat

26 Hier denke man an Kompilationen wie das *Chongxiu Zhenghe jingshi Zhenglei beiyong bencao* 重修正和經史證類備用本草 und natürlich an das *Bencao gangmu* 本草綱目. Letzteres entstand freilich erst im 16. Jahrhundert. – Textbelege zu Ärzten an Bord der Ming-Flotten sind mehrfach untersucht worden, z.B. in den Studien von Gong Jinhan 龚锦涵 und Yan Xiamei 颜夏梅, beide in *Jiangsu sheng jinian Zheng He xia Xiyang 600 zhounian...* 2005, 596–603 und 604–610. Eine frühe Sammlung z.B. in Zheng Hesheng und Zheng Yijun 1980, 140ff., 149, 151–153, 179–181. In den alten Quellen wird das medizinische Bordpersonal meist als *yiguan* 醫官, *yishi* 醫士 und *minyì* 民醫 klassifiziert.

27 Bereits in einem anonymen Theaterstück aus der Ming-Zeit, das Zheng Hes Reisen schildert, werden Opfertgaben für Mazu genannt, darunter *jiu*. Siehe Ptak 1986, 65. – Die Herstellung von alkoholhaltigen Getränken in Fujian hat eine lange Tradition. Kurz in deutscher Sprache dazu, besonders mit Blick auf die Song-Periode, Schotttenshammer 2002, 172–175.

28 Nachrichten über Delegationen finden sich zuhauf in den *Ming shilu* 明實錄. Dazu auch Wade 2005.

Speisen und Getränke zur Verfügung, denn die Verproviantierung musste stimmen. Hierfür gab es, wie für nahezu alles in alter Zeit, recht genaue Vorgaben. Vereinfacht gesagt, Staaten und Orte, welche Gesandte ins Reich der Mitte schickten, wurden nach Rang und Bedeutung eingeteilt. Davon, wie zugleich von der Größe einer Delegation und der geplanten Reiseroute, hingen die zur Verfügung gestellten Mengen ab. Dabei zeigt ein Blick in die „Ming-Statuten“, dass die Fremden nebst lebenden Tieren – in der Regel Geflügel und Hammel – zugleich Früchte, Reis, Teigwaren und andere Dinge erhielten – und selbstverständlich viel *jiu*, meist bemessen in *ping* 瓶 (große Krüge). Vermutlich bekamen sie dann, vor Einschiffung in Guangzhou oder anderenorts, weitere Mengen zugeteilt, um die ungemütlichen Tage an Bord erträglich zu gestalten.²⁹ Vergessen wir nicht, die Rückreise fiel fast immer in die kühlen Wintermonate, denn allein während dieser Jahreszeit, bedingt durch den Monsun, ist eine zügige Fahrt in Richtung Südostasien möglich.

Zu beachten ist noch ein weiterer Umstand: *Jiu*-haltige Getränke wurden für Gesandte aus nahezu allen Orten, auch den muslimisch geprägten, in großzügiger Weise bereitgestellt. Reisen übers Meer, von und nach China, waren beschwerlich, und geplagte Geister mussten gestärkt werden. Aber Genaueres hierzu wird man wohl nie in Erfahrung bringen. Ob und inwieweit Zheng He selbst – auch er kam aus einer muslimischen Familie – dem „Weine“ zusprach, von Zeit zu Zeit oder gar täglich, um Wind und Wellen trotzen zu können, entzieht sich ebenso unserer Kenntnis. In der Erzählung *Sanbao taijian Xiyang ji tongsu yanji* 三寶太監西洋記通俗演義 (Kurztitel: *Xiyang ji*; Ende des 16. Jahrhunderts) ist von mehreren festlichen Empfängen die Rede, an denen er und andere Eunuchen mitwirkten.³⁰ Doch hier verschmelzen Fiktion und Wirklichkeit, Geschichte und Zeitgeist.

Gleichwohl dürften Zheng He und seine Vertrauten die vielfältige *jiu*-Kultur ihres Landes geschätzt haben. Unzählige Gedichte und andere Texte preisen die Eigenschaften geistiger Getränke, folgerichtig sind Konzepte wie *jiugong* 酒功 und *jiude* 酒德 – etwa des „Weines Kraft und Tugend“ – in der Literatur zu finden. Ob schon es, wie schon vermerkt, in der Ming-Zeit Phasen der Intoleranz gab, so erinnerten die gelehrigen Zeitgenossen doch gerne an die trinkenden Vorbilder der Vergangenheit. „Die Geschichte des Alkohols“ (*Jiu shi* 酒史) ist eine bekannte Kompilation jener Epoche, die viele passende Verse zitiert und zudem allerlei *jiu*-Arten nennt, darunter den *putaojiu* 葡萄酒, also Traubenwein, welcher in Verbindung mit dem innerasiatischen Ferghana gelistet wird. Besagtes Buch enthält auch die Biographien bedeutender Schluckspechte und beruft sich sogar auf Meister Kong 孔 zu Beginn eines Segments.³¹

29 Dazu vor allem die vielen Hinweise in *Da Ming huidian*, III, 114.11b–16a (S. 1674–1676), 115.3a–12b (S. 1680–1684).

30 Zu diesem Roman, der in mehreren Editionen vorhanden ist, liegen inzwischen viele Studien vor. Dazu z.B. die Bibliographie von Witt 2015.

31 *Jiu shi*, 12a ff. (*jiu*-Sorten), 20a (Ferghana), 50a (Konfuzius). Zu einer bibliographischen Einordnung dieses Textes z.B. Siebert 2006, besonders S. 109, 137, 267 Anm. 487. Sie-

Natürlich hat dies nichts mit maritimer Geschichte zu tun, doch die bisweilen etwas ungeordnete Vermengung der Dinge im *Jiu shi* mag an die synkretistischen Züge der Ming-Romane erinnern – und damit an das oben genannte *Xiyang ji*, welches bekanntlich daoistische, buddhistische und konfuzianische Elemente kunstvoll verknüpft. Im Fachjargon gilt hier die Floskel *san jiao he yi* 三教合一 (etwa: „drei Lehren vereint“). Auch der historische Zheng He, so steht zu vermuten, schwebte zwischen den Stühlen. Als Diplomat im Dienste des Hofes oblag ihm die Pflicht, verschiedene Meinungen und mithin drei geistige Linien in harmonischer Weise zu vertreten. Ja, fast könnte man die islamische Komponente als vierten Pfeiler hinzuziehen. Freilich, bis zu welchem Grade es Verschnittenen angesichts ihrer Physis vergönnt war, an belebenden Dingen Freude zu empfinden, ist wohl eher ein Thema für die Naturwissenschaft.

Dennoch dürfte ein nahezu universeller Grundsatz greifen: Gaumenfreuden gehören zur Diplomatie; Gast und Gastgeber verzichten nur ungerne auf den Ritus des Trinkens. Nehmen und Geben im Rahmen komplexer „Tribut“-Beziehungen waren stets an Behältnisse mit spirituellen Inhalten gebunden, an Bankette und unterhaltsame Aufführungen.³² Dem dürfte sich der historische Zheng He, sicher mit *Yili* 儀禮, *Zhouli* 周禮 und anderen Werken vertraut, kaum entzogen haben. Könnten wir die Geschichte der großen Ming-Fahrten vollständig entkorken, manches würde vermutlich an Beobachtungen erinnern, die schon im *Shi jing* 詩經 anklingen. Ob die häufig zitierten *san jue* 三爵-Empfehlungen eingehalten wurden, ob sie tatsächlich sinnvoll waren – nicht zuletzt angesichts fehlender Angaben zum Fassungsvermögen der eingesetzten Behältnisse –, werden wir allerdings nie erfahren.³³

Die Texte der Ming: trocken über Feuchtes

Kaum verwunderlich deshalb, dass jene, die Zheng He begleiteten, in ihren ethnographischen Aufzeichnungen auf die Verfügbarkeit von *jiu* in fremden Ländern achteten. Wieder können die Berichte von Ma Huan und Gong Zhen als Belege herangezogen werden. *Jiu*-haltige Getränke, werden dort im Zusammenhang mit

bert nennt weitere Abhandlungen zur *jiu*-Kultur. Siehe dort besonders 170–171 (und Anm. 314), 176–177 (und Anm. 323 und 324), 224 (und Anm. 412), 228–229, 286. Zahlreiche Hinweise ebenso in den Studien von Kupfer. Allgemein zu Werken über *jiu* und deren Herstellung auch Huang 2000, 132–134. – Natürlich sollte das Folgende lieber unerwähnt bleiben: In der Semantik des Zeichens *kong* 孔 schwingen mehrere Elemente mit: Leere, Loch und Größe.

32 Zu Banketten und unterhaltsamen Veranstaltungen z.B. Kauz 2008. Zum Wesen und zur Vielfalt asiatischer Tributbeziehungen jüngst etwa die Studien in Kauz und Rossabi 2022. Besonders in vorkolonialer Zeit war es in der maritimen Welt Asiens üblich, bilaterale Kontakte zwischen größeren und kleineren Orten an rituelle Regeln zu knüpfen – und damit an das diplomatische Parkett. Militärischer Druck ist in „Tribut“-Kontexten, in denen China auftrat, eher selten zu beobachten.

33 Man denke z.B. an das Lied „Bin zhi chu yan“ 賓之初筵 in der Abteilung *Xiaoya* 小雅.

Champa, Java, Xianluo 暹羅 (Siam bzw. Ayutthia), Melaka, Sri Lanka, Kalikut, den Malediven und Bengalen genannt. Die technischen Termini lauten: *mijiu* 米酒 (Reiswein), *yezijiu* 椰子酒 („Kokoswein“) und *jiaozhangjiu* 茭葦酒 (Kajang-Wein). In der Literatur zirkulieren für diese Substanzen unterschiedliche lokale und „westliche“ Namen.³⁴ Noch eine andere Sorte findet Erwähnung, und zwar im Bengalen-Teil des *Yingya shenglan*: *shuzijiu* 樹子酒.³⁵ Ebenso fällt auf, dass beide Berichte in geringen Punkten voneinander abweichen. So könnte man einen Satz bei Gong Zhen dahingehend deuten, dass die im Java-Kapitel genannten Muslime täglich Alkohol konsumierten; Ma Huan, selbst Muslim, wählt hingegen eine unmissverständliche Formulierung. Im Kapitel über Hormuz und Mekka sind die Texte dann wieder einmütig: Beide Autoren erinnern daran, dass es in Hormuz keine Geschäfte gab, die *jiu* anboten, und dass in Mekka ein allgemeines Alkoholverbot herrschte.³⁶

Eher nüchtern im Ton ist auch ein weiteres Werk, welches gleichfalls der Ethnographie oder historischen Geographie zugeordnet werden kann: das *Xingcha shenglan* 星槎勝覽 (1436) des Fei Xin 費信 (1388–?). Letzterer zählte, wie Ma Huan und Gong Zhen, zu den Begleitern Zheng Hes. Doch beruhen viele Teile seines Textes auf dem älteren *Daoyi zhibi* 島夷誌略 (frühestes Vorwort 1349) aus der Yuan-Zeit. Dieses Werk wird uns noch im nächsten Kapitel begegnen. Hier sei nur auf jene Teile in Feis Buch verwiesen, die nicht dem *Daoyi zhibi* entnommen wurden. Ausdrücke oder kurze Beschreibungen, welche mit alkoholischen Getränken zu tun haben, finden sich in den Segmenten zu Champa, Xianluo, Java und Bengalen. Bemerkenswert ist allerdings nur eine Meldung: In Xianluo, so heißt es, würden die Frauen chinesische Männer mit Freude empfangen, ihnen *jiu* kredenzen und sie zu einer gemeinsamen Nacht einladen.³⁷

34 *Yezijiu* z.B. *toddy*, *tuwak*, *tuba* usw. Genaueres, kurz und bündig dargestellt, in Zhang Leqi 2005, 1002–1004, teils ähnlich in Zhang Leqi 2015. Zu *jiaozhang* z.B. Pelliot 1933, 392; Burkill 1935, I, 342–352. – Zu den Texten: *Yingya shenglan*, 12, 18, 31, 32, 37, 51, 64, 66, 69, 82, 85; Ma Huan / Mills 1970, 82–83, 90, 104, 107, 112 (und Anm. 6 dort), 129, 143, 146, 149 (Malediven: „Weinbecher“, aus Kokoschalen hergestellt), 161 (und Anm. 12 dort), 164; *Xiyang fanguo zhi*, 3, 7, 8, 13, 14, 16 Anm. 2, 24, 30, 31, 33, 39, 40; Didier 2022, 217 (Anm. 42), 219–220, 228, 231 (und Anm. 102 dort), 232 (und Anm. 105), 245, 249, 253 (und Anm. a), 275, 290, 293, 296 (Malediven: Becher), 312 (und Anm. 421 dort), 315.

35 *Yingya shenglan*, 82; Ma Huan / Mills 1970, 161. Der Ausdruck wird nicht erklärt und bleibt offen.

36 Java-Kapitel. *Yingya shenglan*, 21; Ma Huan / Mills 1970, 93; *Xiyang fanguo zhi*, 8; Didier 2022, 231 (und Anm. 102), 232 (und Anm. 105). Didier weist auf die Ambivalenz des genannten Satzes hin. Hormuz und Mekka: *Yingya shenglan*, 88, 94; Ma Huan / Mills 1970, 167, 174; *Xiyang fanguo zhi*, 42, 45; Didier 2022, 319, 326.

37 *Xingcha shenglan jiaozhu*, qian ji-Teil, 2, 3, 11, 14, 40; Fei Hsin, Mills und Ptak 1996, 35, 36, 43, 48–49, 75. Ein detaillierter Vergleich zwischen *Daoyi zhibi* und *Xingcha shenglan* ist in Yang Xiaochun 2022, 164–179, zu finden.

Im Laufe des 16. und 17. Jahrhunderts entstanden dann weitere ethnographische Werke, deren Beschreibungen mehrheitlich auf den frühen, gerade genannten Texten beruhen, also wenig Neues bieten.³⁸ Nur ein Beispiel sei erwähnt: das *Xiyang chaogong dianlu* 西洋朝貢典錄 (Vorwort 1520) des Huang Xingzeng 黃省曾 (1490–1540). Es nennt *jiu* wiederum in mehreren Kombinationen und Kontexten, etwa in den Kapiteln über Champa, Java, Melaka, Brunei (Borneo), Pahang, Liuqiu 琉球 (Ryukyu und/oder Taiwan), Xianluo, Bengalen, Kalikut und Aden. Im Brunei-Teil fällt die Wendung *shujiu* 秫酒 auf, die Sonnendecker als „Alkohol aus Gaoliang“ übersetzt, außerdem hören wir dort von betrunkenen Chinesen. Im Bengalen-Teil erscheint statt *shuzijiu* die Folge *tongzijiu* 桐子酒, vermutlich „Wein“ aus den Blüten eines Laubbaumes (*Bassia latifolia*). Im Aden-Kapitel begegnen wir dem Binom *jiu lu* 酒壚. Sonnendecker erklärt es mit „Weinladen“; vielleicht wäre „Weinwärmer“ passender. Zu erwähnen ist noch das Weinverbot in Hormuz und Mekka, von dem wir schon gehört hatten.³⁹

So trocken das Obige klingen mag, die zahlreichen Erwähnungen *jiu*-haltiger Getränke in chinesischen Beschreibungen asiatischer Küstenorte und -länder deuten an, wie es um die maritime Seidenstraße im frühen 15. Jahrhundert bestellt war: Ohne die stete Zugabe geistiger Substanzen wären der kulturelle Austausch und auch der diplomatische Verkehr zwischen einzelnen Häfen kaum denkbar gewesen. Obgleich es gelegentlich heißt, die frühen Ming hätten in Sachen *jiu*-Konsum auf Zurückhaltung bestanden, dürfen wir davon ausgehen, dass die vom Staate initiierten Fahrten Zheng Hes den bestehenden Gewohnheiten schmiegsam angepasst wurden.

Wang Dayuan: *jiu* in kosmologischen Diensten?

Der den Ming unterstellte Hang zum vorsichtigen Umgang mit Geistigem mag als Reaktion auf die Trinkgewohnheiten der Mongolen gesehen werden. Oft heißt es, die Herrscher der Yuan, nebst Militärs und anderen Personen, die ihnen unterstanden und als einflussreich galten, hätten dem Alkohol allzu sehr gefrönt. Viele seien daran gestorben. Doch inwieweit dies tatsächlich zutraf und ob der angeblich exzessive Konsum von *jiu*-Getränken die maritime Welt in irgendeiner Form berührte, ist heute nicht mehr festzustellen. Gewiss, Traubenwein war damals noch leichter erhältlich, zumindest in den nördlichen und westlichen Gefilden des Reiches und mithin auch am Hofe; aber inwieweit er in größeren Mengen an

38 Eine der wenigen Ausnahmen ist das *Hai yu* 海語 (Vorwort 1536). Dort heißt es an einer Stelle, *jiu* aus Xian(luo) sei besser als der in den übrigen Ländern (暹酒甲於諸夷). Siehe *Hai yu*, j. *shang*, 3a (594–119); Guida 2007, 137. Weiterhin nennt dieses Werk *jiu* in Verbindung mit wundersamen Ereignissen. Umfassend zur Geschichte des *Hai yu* Papelitzky 2019.

39 *Xiyang chaogong dianlu*, j. *shang*, 6, 23; 40, 44, 48 (und Anm. 1), 51, j. *zhong*, 58, 86, 87–88, 88 Anm. 3; j. *xia*, 100, 107, 113, 116; Huang Xingzeng, Sonnendecker 2005, 10, 10–11 (Anm. 33), 29 (Anm. 109), 35, 60, 71, 85, 88, 95, 133, 135–136 (und Anm. 616 dort), 141, 157, 167–168 (und Anm. 775), 176 (und Anm. 828), 182 (und Anm. 899).

Bord zur Verfügung stand, auf den Schiffen, die zwischen China und den Küsten Westasiens verkehrten, werden wir wohl nicht mehr in Erfahrung bringen.⁴⁰ Lokalchroniken aus jener Zeit, die detaillierte Auskunft über Chinas Küstenregionen und die Seefahrt geben könnten, sind zumeist verloren, und selbst andere Quellen helfen hier nicht weiter.

Ein Yuan-Fragment sei jedoch genannt. Überliefert ist es in den Beständen der nur noch in Teilen vorhandenen „Enzyklopädie“ bzw. Sammlung namens *Yongle dadian* 永樂大典, und meist wird es auf das Jahr 1304 datiert, obschon gewisse Anhaltspunkte eine etwas spätere Entstehung nahelegen. Der heutige Titel besagter Chronik lautet *Dade Nanhai zhi* 大德南海志. Sie beschreibt die Gegend um Guangzhou und bietet recht genaue Angaben zu den vor Ort erhobenen Alkoholsteuern, verrät aber wenig mehr zum Handel mit *jiu*-haltigen Getränken. Gleichwohl, der Sachverhalt an sich belegt es sehr deutlich: In den südlichen Gefilden rund um die große internationale Metropole Guangzhou waren die Märkte mit belebenden Getränken üppig gesegnet.⁴¹

Ganz anderer Art ist das schon oben erwähnte *Daoyi zhilüe* des Wang Dayuan 汪大淵. Vorläufer des heute erhaltenen Textes (Mitte 14. Jahrhundert) werden in Verbindung mit mehreren älteren Chroniken der Stadt Quanzhou erwähnt und waren offenbar als Anhänge oder separate Kapitel in diese Texte eingebunden. Letztere gelten jedoch als verloren. Somit können wir leider nicht genau bestimmen, inwieweit die Informationen im überlieferten *Daoyi zhilüe* zugleich für die Song-Periode Geltung haben.⁴²

Das heute zugängliche *Daoyi zhilüe* beschreibt 99 Orte und Länder. In seinem Nachwort erweckt Wang Dayuan den Eindruck, er habe sie alle besucht. Ein weiteres Segment, das in neun Abschnitte gegliedert werden kann, nennt zusätzliche Toponyme, darunter solche, die ins Reich der Fiktion gehören. Struktur und Aufbau des gesamten Textes folgen schematischen Vorgaben, welche an die Raumkonzepte des Zou Yan 鄒(騶)衍 (traditionell 305–240 v. Chr.) erinnern. Doch diese müssen hier nicht im Detail genannt werden. Es genügt die Feststellung, dass numerische Gesichtspunkte eine gewisse Bedeutung haben.⁴³ So etwa bestehen viele

40 Zum Wein in der Yuan-Zeit z.B. Liu Yingsheng 2010a; Chen Xigang 2021. Kurze Bemerkungen auch in den Studien von Peter Kupfer, etwa in Kupfer 2018, 33 (Kublai, Seefahrt und Wein), 35ff. (Ming-Zeit und Traubenwein). Eher zurückhaltend ist Huang 2000. Dort die Beschwerde, alte Texte würden nicht erklären, wie damals aus Trauben Wein gewonnen wurde. Siehe daselbst, etwa 243.

41 *Dade Nanhai zhi*, 79–82.

42 Zu den Vorläuferwerken (und damit zum Titel *Daoyi zhi* 島夷誌/志) z.B. die Diskussion in Liao Dake 2001; Xiong Cheng und Xia Ronglin 2015; Yang Xiaochun 2022. Nützlich ist auch die Zusammenstellung wichtiger Texte im Anhang zum *Daoyi zhilüe jiaoshi*.

43 Näheres hierzu in Ptak 1995. Zu Zou Yan siehe *Shi ji*, besonders VII, 74.2344, und z.B. Needham et al. 1975, 232 ff., 236. Weiterführendes – zu Zou Yan und Penglai – z.B. in Zhang Qiong 2015, etwa 118 und Ann. 55 dort. Einige Gedanken zu Wangs Text

Segmente im *Daoyi zhibilüe* aus drei Teilen: (1) Zunächst wird die jeweilige geographische Position der betreffenden Region bestimmt. (2) Es folgen einige Hinweise zu lokalen Sitten und Gebräuchen. (3) Sodann zählt der Verfasser örtliche Produkte und wichtige Handelswaren auf. Dieser dritte Teil beginnt häufig mit folgender Formel: „Aus Meerwasser wird Salz gewonnen, und aus ‚xy‘ wird *jiu* hergestellt.“ Freilich weichen etliche Segmente von dieser Gliederung ab.

Doch bleiben wir kurz bei Salz und *jiu*. Ersteres war in alter Zeit ein kostbares Gut. In China wurden Produktion und Handel nicht selten staatlich überwacht, ja sogar monopolisiert und entsprechend besteuert. Ähnliches galt für *jiu*. Ob hieraus zu schließen ist, Wang Dayuan habe die Verfügbarkeit von alkoholischen Getränken als Indikator für lokalen Reichtum betrachtet, bleibt allerdings offen. Wie auch immer – dass er aus den Elementen Salz und Alkohol ein den Text strukturierendes Element gezaubert hat, ist eine Besonderheit seines Werkes. Der lapidaren Floskel, *jiu* werde aus Zuckerrohr, Reis, Kokossirup oder anderen Substanzen gewonnen, ist allerdings wenig mehr zu entlocken. Selbst Ungewöhnliches mit *jiu*-Bezug können wir im *Daoyi zhibilüe* nur selten orten. Lediglich zwei, drei Stellen fallen auf. So heißt es im Champa-Kapitel, Frauen würden sich fremden Seeleuten als Partnerinnen anbieten und sie mit Speisen, Getränken und Kleidung versorgen; außerdem wird *jiu* als Handelsgut erwähnt. Freie Fürsorglichkeit ähnlicher Art war schon zuvor erwähnt worden, in Verbindung mit Xianluo.

Auch anderswo im *Daoyi zhibilüe* erscheint *jiu* als Ware, etwa in den Abschnitten über Trengganu (auf der Malaiischen Halbinsel) und Tianzhu 天竺 (mit diesem Toponym ist hier wohl der Westrand Indiens gemeint). Und auf der Insel Timor, so lesen wir, seien *jiu* und Fleisch recht billig. Schlimmer noch, die Frauen dort hätten kein Schamgefühl, und die Stammeshäuptlinge (*bulingmu* 部領目; oder an Bord Dienende?) würden nach Alkohol und *se* 色 gieren.⁴⁴ Einige Texte aus späterer Zeit greifen dieses Phänomen auf, natürlich mit erhobenem Finger.

Wang Dayuans Hinweise auf den Handel mit *jiu* legen selbstverständlich nahe, dass die Zeitgenossen allerlei Gehaltvolles an Bord mitzuführen pflegten. Zweifels- ohne, an dieser Stelle könnte man weitere Türen öffnen: Zhang Zhus 張翥 (1287–1368) Vorwort zum *Daoyi zhibilüe* und die Struktur von Wangs Text schaffen eine Verbindung zu den kosmologisch verortbaren Ausführungen des Zou Yan, wie

ebenso in Zimmer 2023, I, 286–292. – Eine eher „populäre“ Darstellung des reisenden Wang in Lelièvre 2004, 219ff.

⁴⁴ *Daoyi zhibilüe jiaoshi*, 55 (Champa), 102 (Trengganu), 209 (Timor), 213 Anm. 5 (*bulingmu*), 356 (Tianzhu). Weitere Nennungen von *jiu* müssen hier nicht angezeigt werden. Viele Teile des Textes sind bei Rockhill 1914–1915 in englischer Fassung zu finden. Doch diese Übertragungen enthalten Fehler. Übersetzungen einzelner Segmente finden sich in weiteren Werken, meist aus späterer Zeit. Gelegentlich wird auch das Thema Alkohol angesprochen, etwa in Daniels und Menzies 1996, 58, 82, 419–421 (dort im Zusammenhang mit den Philippinen). Schließlich: Eine Liste der *jiu*-Arten im *Daoyi zhibilüe* bietet z.B. Li Yingfa 1996.

schon angedeutet. Sogar im Vorwort zum *Nanhai zhi* wird jener große Meister aus alter Zeit erwähnt. Nicht unmöglich deshalb, dass *jiu* in den seewärts gewandten Regionen des Yuan-Staates zu dem gehörte, was die Welt im Innersten zusammenhält. In freie Hülsen gepackt: Ohne *jiu* keine Brücken zwischen den ethnisch definierbaren Komponenten des Universums, den Dingen „an sich“, den Kräften der Natur, von Quanzhou über Italien bis hin nach Weimar.⁴⁵

Nüchtern bis Mulanpi 木蘭皮?

Freilich, nicht allen Autoren der Epochen Song und Yuan, die über Chinas tiefen Süden, ferne Inseln und Länder sowie die Meerfahrt schrieben, können wir nachsagen, sie hätten kosmische Kräfte beschworen. In der Tat, die wenigen Werke, welche hier in Auswahl eingesehen wurden, klingen – was die *jiu*-Welt angeht – oft recht nüchtern. Das gilt z.B. für den „Fangguo lei“ 方國類 genannten Text aus der Song-Yuan-Übergangszeit und die Werke *Yiyu zhi* 異域志 und *Yiyu tuzhi* 異域圖志, die meist auf das 14. Jahrhundert oder etwas später datiert werden. Diese und andere Bücher vermengen reale und fiktive Orte in großzügiger Weise, wobei die Darstellungen der fiktiven Sphäre bisweilen über versprengte Fragmente in weiteren Werken auf entsprechende Einträge im *Shanhai jing* 山海經 und ähnlichen Texten zurückgeführt werden können. Allerdings hat dies mit den „Paradiesen der Betrunkenheit“, die Wolfgang Bauer skizziert, recht wenig zu tun. So nennen die gerade erwähnten Quellen in ihren Schilderungen des Ortes Bintonglong 寶童龍 „Kokoswein“ und Reisschnaps, aber kaum mehr als das. Hier und in anderen Einträgen überwiegt das ach so Nüchterne.⁴⁶

Deutlich üppigere Informationen bieten *Guikai yuheng zhi* 桂海虞衡志 (Vorwort 1175) und *Lingwai dai da* 嶺外代答 (Vorwort 1178). Beide Werke widmen dem Thema *jiu* ein separates Segment, doch das dort Vorgetragene und die entsprechenden *jiu*-Bezeichnungen beziehen sich vornehmlich auf die Guangxi-Gegend und nicht so sehr auf die maritime Welt.⁴⁷ Mit diesen Texten sind wir rückwärts in die

45 Dazu z.B. Ptak 2023a.

46 Zu den „Paradiesen“ z.B. Bauer 1974, 213–214. Zu *jiu* in Bintonglong etwa „Fangguo lei“, 1b; *Yiyu tuzhi*, 32b (Reiswein; eigentlich *mijiu* 米酒; das erste Zeichen ist in beiden Texten unklar). Bintonglong (verschiedene Schreibungen) wird meist in Verbindung mit Champa genannt und oft als Phanrang (wieder mehrere Versionen) verstanden. Zu den genannten Texten – besonders *Yiyu tuzhi*, *Yiyu zhi* und verwandte Werke (wie *Luochong lu* 羸蟲錄) – z.B. He Yuming 2011. – Ein anderes Werk, das *Zhenla fengtu ji* 真臘風土記 von Zhou Daguan 周達觀 (1266–?), nennt vier Arten von *jiu*-Getränken im Gebiet der Khmer. Der Autor war 1296/1297 als Gesandter dort. Die entsprechenden Hinweise finden sich unter dem Stichwort „Yunniang“ 醞釀 in seinem Buch (siehe *Zhenla fengtu ji jiaozhu*, 98). Dieses ist mehrfach ediert und übersetzt worden. Kurz zu den Alkoholarten auch Daniels und Menzies 1996, 82. Jüngst zum Werk im Überblick: Zimmer 2023, I, 280–286.

47 *Lingwai dai da jiaozhu*, 6.232–234; Netolitzky 1977, 112 und entsprechende Anmer-

Song-Periode geruscht, für die vor allem das *Zhufan zhi* 諸蕃志 (Vorwort 1225) wichtig ist, wenn es um die maritime Welt und den Seehandel geht. Dass chinesische *jiu*-Getränke unter den Song in den internationalen Kommerz gerieten, wurde schon gesagt. Die Mengen sind unbekannt, aber die zahlreichen Erwähnungen von *jiu*-Produkten im *Zhufan zhi* legen nahe, dass der Autor einen geschärften Blick fürs Wesentliche hatte. So nennt er allerlei *jiu*-Arten in den Segmenten über Hainan⁴⁸ sowie in den Kapiteln, die dem Ausland gewidmet sind: Champa, Sanfoqi 三佛齊 (meist als Śrīvijaya verstanden), Java, Quilon, Dashi 大食 (Teile der iranischen Region und der Arabischen Halbinsel), Brunei (oder Borneo), Liuqiu 流求 (wie Liuqiu 琉球), etc. Einige Ausdrücke erschließen sich dem Leser nicht auf Anhieb, sind gar umstritten, aber das sollte nicht als störend empfunden werden. Interessanter ist der Vermerk, in Da Qin 大秦 (ursprünglich der römische Orient, später die islamisierten Gebiete im heutigen Irak und angrenzende Regionen) trinke man keinen *jiu*, obschon er im Zusammenhang mit Dashi (auch islamisch) sehr wohl erwähnt wird. Dasselbst, so heißt es ferner, werde *jiu* auch aus Traubensaft gemacht.⁴⁹ Zu ergänzen ist, dass mehrere Passagen im *Zhufan zhi* – sogar solche, die Herstellung und Konsum von alkoholischen Getränken betreffen – auf entsprechenden Segmenten im *Lingwai dai da* beruhen.

Eine Nachricht fällt ganz besonders auf. Sie findet sich in der Beschreibung von Mulanpi 木蘭皮. Dieser Name könnte für al-Murābitūn stehen – also für das Reich der Almoraviden, die über den Süden der Iberischen Halbinsel, das heutige Marokko und einige angrenzende Gebiete herrschten, bis hinunter in die Region von Mauretanien – oder aber für die Almohaden (von al-Muwahhīdūn). Letztere

kungen; *Guibai yubeng zhi jiyi jiaozhu*, 50–52; Fan Chengda / James M. Hargett 2010, 47–49. Almonte 2020, Netolitzky und Hargett betrachten auch die Geschichte der jeweiligen Texte.

48 *Zhufan zhi zhubu*, 444, 465 Anm. 10 (von Han Zhenhua); Hirth und Rockhill 1970, 177. Zu Hainan auch die alte deutsche Übertragung in Hirth 1896. Viele weitere Texte, die Hainan oder Teile dieser Insel beschreiben, nennen lokale *jiu*-Produkte. Hinweise finden sich z.B. in den *leishu* 類書 und Reichsgeographien der Perioden Song und Ming und in den wenigen erhaltenen Hainan-Chroniken aus der Ming-Zeit. Bequem zugänglich ist das Material in der Sammlung Hainan difangzhi congkan 海南地方志丛刊 (in Kurzzeichen; Haikou: Hainan chubanshe); dazu besonders die Bände *Dilizhi, Hainan: liu zhong* 地理志·海南: 六种, *Yitong zhi, Hainan: si zhong* 一统志·琼州府: 四种 und *Zhengde Qiongtai zhi* 正德琼台志 (alle 2006), die hier in der Literaturliste nicht eigens aufgeführt sind. Gleiches gilt für das *Haicha yulu* 海槎餘錄 (ca. 1540).

49 *Zhufan zhi zhubu*, 8, 17–18 Anm. 13, 46, 89, 98–100 Anm. 5, 101, 102, 111–112 Anm. 6, 114, 142, 173, 265, 281 (alle Anm.: chinesische Kommentare von Han Zhenhua, nicht die Übersetzungen der Kommentare von Hirth und Rockhill); Hirth und Rockhill 1970, 48, 60, 64 Anm. 6, 78, 83, 84, 85 Anm. 5, 89, 91 Anm. 14, 103, 115–116, 120 Anm. 6, 121 Anm. 11, 155, 158 Anm. 5, 163. Die älteren deutschen Übertragungen in Hirth 1894 sind in der Regel „deckungsgleich“ mit jenen in der englischen Fassung. So z.B. dort zu Dashi S. 23–24; doch beachte man ebenso S. 59.

drängten die Almoraviden zurück und kontrollierten schließlich weite Teile des Maghreb und von al-Andalus. Doch zu den Textstellen an sich: *Mulanpi* liege, so *Lingwai dai da* und *Zhufan zhi*, weit im Westen von Dashi. Man könne es von Tuopandi 陀盤地 aus mit großen Schiffen erreichen. Die Fahrt dorthin führe durch ein riesiges Meer (巨海) – das Mittelmeer – und währe hundert Tage. Ob angesichts der langen Reise davon auszugehen ist, dass man auch jenseits von Gibraltar unterwegs war und der atlantischen Küste ein Stück weit gen Süden folgte, bleibt natürlich Spekulation.⁵⁰

Eindeutig ist, Tuopandi steht für Damiette (Darnietta, Dimyāt, Dumyāt) im Nil-Delta. Die Schiffe, die von dort nach *Mulanpi* fuhren, so lesen wir, „trugen mehrere tausend Mann“ (容數千人); sie seien überhaupt die größten gewesen. Auf ihnen gebe es sogar *jiu*- und Speisestuben (有酒食肆) und selbst Webstühle – bzw. nach Hirth „Wein- und Vorraths-Magazine sowie Webevorrichtungen“. Es ist der *jiu*, der aufhorchen lässt. Wir sind im Mittelalter, zwischen Afrika und Europa; *jiu* mag drum für Traubenweine stehen, nicht allein für Arrak oder ein anderes Getränk.⁵¹

Doch Vorsicht ist geboten. Denn an anderer Stelle, in einem „*Mulan zhou*“ 木蘭舟 betitelten Eintrag, wird der Sachverhalt ein wenig „relativiert“. Hier berichtet das *Lingwai dai da* zunächst über die Schiffe der südlichen Meere – gemeint sind wohl die asiatischen Gefilde – und erst hernach auch über die nach *Mulanpi* fahrenden. In der Übersetzung von Netolitzky heißt es dazu: „Ein Schiff nimmt einige 100 Personen auf und in seinem Bauch werden Vorräte für ein Jahr gespeichert. Sie mästen in seinem Inneren Schweine und brauen Wein. (一舟數百人，中積一年糧，豢豕釀酒其中。)[...] Die Leute, die sich auf ihnen aufhalten, schlachten täglich Tiere und sprechen dem Wein zu. Sie bewirten sich gegenseitig, um die Gefahren zu vergessen. (人在其中，日擊牲酣飲，迭為賓主，以忘其危。)[...] Wenn man von den arabischen Ländern weiter über das Westmeer nach *Mu-lan-p'i* fährt, sind ihre [die arabischen] Schiffe noch größer. Ein Schiff nimmt 1000 Leute auf. Auf den

50 Dazu und zum Folgenden: *Lingwai dai da jiaozhu*, 3.106–108; Netolitzky 1977, 46–47 (sowie Anm.); *Zhufan zhi zhubu*, 233–236; Hirth und Rockhill 1970, 142–143; Almonte 2020, 92–93, 150–152. Weiteres z.B. auch in Jin Guoping und Wu Zhiliang 2004, besonders 404–407; dort viele Quellenangaben. Ebenso Liu Yingsheng 2017a, 409–410; Liu erklärt *Mulanpi* mit *maghrib* (Westen) und befasst sich mit den Namen Xi Dashihai 西大食海 und Xihai 西海 sowie ihrem arabischen Hintergrund. Alte chinesische Quellen, darunter Kartenwerke, halten noch weitere Toponyme bereit, die mit der Maghreb-Region und al-Andalus verknüpft worden sind. Hierzu z.B. Kenzheakhmet 2016, 109–111, 113–115; Kenzheakhmet 2021, 36, 43–44, 101, 104, 105, 135, 138, 198, 207–211 (Tabelle), 213–217 (Tabelle), 313; Lin Meicun 2011, 180–182. – Ganz offensichtlich enthält das *Lingwai dai da* kräftige Übertreibungen. Findige Autoren haben hieraus geschlossen, dies deute auf transatlantische Fahrten.

51 Hirth 1894, 49. Almonte 2020: „[...] there is also a stock of wine and food, and even a portable loom.“ Zu den Webstühlen auf Schiffen auch kurz Jin Guoping und Wu Zhiliang 2004, 407.

Schiffen sind Webereien und Marktplätze [...]. (又大食國更越西海，至木蘭皮國，則其舟又大矣。一舟容千人，船上有機杼市井[...].)“ Aus diesen Zeilen könnte man schließen, Wein und Schwein – das gehörte eher in die Welt der indischen (?) Seefahrt, jedenfalls nicht in die der muslimischen (wobei „Wein“ in der Übertragung dann wohl besser durch „Alkohol“ zu ersetzen wäre). Hingegen ging es auf dem Mittelmeer wohl etwas gepflegter zu, wie der Text vermuten lässt, obschon es möglicherweise Ausnahmen gab, denn sicher waren nicht alle Gäste geneigt, Abstinenz zu üben. Just hier kommt eine kundige Bemerkung Alenis in den Sinn, freilich aus späterer Zeit: Nordafrikas Reben seien besonders hoch und üppig. Wo genau er diese verortet sah, verrät sein Text leider nicht, doch auf dem Reiseweg vom Delta des Nils bis nach Tanger gab es ganz gewiss mehrere Häfen, die Passendes boten, schon in frühen Jahrhunderten.⁵²

Yiyu tuzhi, *Yiyu zhi* und weitere Quellen übernehmen den Hinweis auf riesige Schiffe und die Formulierung „*jiu*- und Speisestuben“. ⁵³ Mithin wird das „Altbekannte“ in der Yuan- und Ming-Zeit fortgeschrieben. Anzunehmen ebenso: Das grobe Wissen um die Seefahrt und Lebensumstände jenseits der Levante könnte auf chinesische Kaufleute zurückgehen, die gelegentlich bis nach Westasien reisten und sicher auch nach Ägypten, wo sie entsprechende Informationen erhielten, oder auf Händler aus der islamischen Welt, die unter den Song in Guangzhou und Quanzhou tätig waren. Einige von ihnen lebten sogar dort, in separaten Quartieren oder Stadtvierteln, den sogenannten *fanfang* 番坊. Im Übrigen: Mehrere Häfen entlang der asiatischen Seewege boten ähnliche Strukturen – die *Suma Oriental* und andere Texte liefern passende Belege –, und vermutlich war es möglich, vor Ort nicht nur trockene Nachrichten zu sammeln, sondern auch Geistiges zu schlürfen. Kurz gesagt, der regelmäßige Genuss von *jiu* dürfte Bekanntschaften, Absprachen, kulturellen Austausch und den Wissenstransfer in alle Richtungen gefördert haben. Die Weinstuben auf den Mulanpi-Schiffen – vielleicht gehörten sie ja zum Thema feuchtfrohlicher Runden.

Bestätigt scheint’s: *Zai qichu yi you jiu* 在起初已有酒

Damit freilich können wir unseren Kreis ungeordneter Glossen symbolisch schließen. Am Anfang stand die Inselwelt von Makaronesien. Die Azoren, Madeira und die Kanaren waren genannt worden. Die Iberer nutzen sie für den Weinanbau und andere Zwecke. Und sie brachten den Wein von dort in alle Welt, auch nach Fernost. Dabei spielten die Kanarischen Inseln vor ihrer Vereinnahmung durch die Iberer in gewisser Weise eine besondere Rolle, denn ursprünglich hatten sie eine eigene Kultur. Obschon Herkunft und Geschichte der Insulaner nicht restlos geklärt sind,

52 *Lingwai dai da jiaozhu*, 6216–218; Netolitzky 1977, 103–104. – Über die großen Mulan-Schiffe ist viel geschrieben worden. Dazu z.B. Needham et al. 1971, 475; Hinweise in Almonte 2020, 152–153 Anm. 227. – Zu Alenis Bemerkung siehe Anm. 4.

53 *Yiyu zhi*, 4; *Yiyu tuzhi*, 36b.

geht die Forschung meist davon aus, dass die frühen Siedler ursprünglich aus den ariden Zonen des Maghreb oder der westlichen Sahara kamen, und zwar schon in alter Zeit, lange vor der Islamisierung Nordafrikas. Etliche Quellen nennen denn auch die Namen einzelner Gruppen und Inseln, aber erwartungsgemäß bleiben viele Details umstritten.⁵⁴ Angesichts der unklaren Sachlage ist nicht ganz auszuschließen, um zum Thema zurückzufinden, dass einige der Insulaner vom Traubenweine gehört und üppig genossen hatten. Freilich, ob der lange Weg nach Mulanpi und die obige Formulierung aus den Song-Quellen – „Weinstuben“ auf den Schiffen – in einem losen Zusammenhang mit den „Glücksinseln“ und ihren Bewohnern stehen könnten, werden wir wohl nie erfahren. Die Phönizier kommen in den Sinn, Plinius der Ältere, die sagenumwobene Welt von Atlantis, Plutarch und Ptolemäus – doch genug der stolpernden Worte und Übertreibungen.

Fest steht allein, unter den Song hatte man eine grobe Vorstellung von den fernen Regionen im äußersten Westen. Nicht nur von Dashi und Mulanpi wussten die Literaten in China, selbst Sizilien und der brodelnde Ätna waren ihnen bekannt.⁵⁵ Und wenn es bisweilen heißt, der Überlandverkehr nach Westen und Norden sei vorübergehend weggebrochen, in Folge der politisch-militärischen Konstellation in Ostasien, deshalb habe es im Song-Staate kaum noch Traubenweine gegeben,⁵⁶ so bedeutet dies keineswegs, dass die guten alten Traditionen vergessen waren. Erinnern wir uns: *Lingwai dai da* und *Zhufan zhi* erklären, in Dashi werde *jiu* aus *putao* 蒲桃 bzw. *putaozhi* 葡萄汁 gewonnen. Fürderhin: Reiche Kaufleute in Fujian und Guangdong, so ist zu vermuten, hatten ein profundes Interesse an fremden Kostbarkeiten.

Die guten alten Gepflogenheiten fanden unter den Yuan ihre Fortsetzung, wie schon betont. Chinas Häfen blühten weiter, besonders Quanzhou erlebte eine Hochphase. Geographie und Kartographie entwickelten sich ebenso. Die berühmten *hunyi*-Karten (混一) aus dem 14. und frühen 15. Jahrhundert zeugen davon. Unter anderem zeigen sie Afrika, das Mittelmeer und die Iberische Halbinsel, jeweils gespickt mit vielen Toponymen. Mehrere, aber nicht alle Namen sind identifiziert worden. Meist handelt es sich um phonetische Transkriptionen arabischer Bezeichnungen.⁵⁷ Und dass es rund ums Mittelmeer und anderenorts Traubenweine gab – dies war Händlern, Seefahrenden und Literaten am anderen Ende der Welt, in Ostasien, sehr wohl bekannt.

Rücken wir weiter vor in der Zeit. Ob die maritimen „Alkoholrouten“ durch die Ming um neue *jiu*-Varianten bereichert wurden, ist schwer zu entscheiden.

54 Zusammenfassend zu den Namen jüngst z.B. García García und Tejera Gaspar 2018, 191ff.

55 Zu Sizilien besonders *Zhufan zhi zhubu*, 261; Hirth und Rockhill 1970, 153–154; „Fangguo lei“, 4b. Eine Studie hierzu: Fracasso 1982.

56 Siehe z.B. Kupfer 2018, 25, 26.

57 Wichtige Arbeiten zu den *hunyi*-Karten in Liu Yingsheng 2010b. Zu den Namen auf den Karten letzters besonders Kenzheakhmet 2021. Vgl. auch die Hinweise in Anm. 50 oben.

Die ethnographischen Quellen nennen mehrere *jiu*-Sorten, wie wir sahen, und Zheng Hes Schiffe dürften allerlei chinesische Produkte mitgeführt haben. Andererseits werden die meisten *jiu*-Getränke, welche in der maritimen Welt oder den Küstenregionen zirkulierten, nicht erst unter den Ming, sondern bereits in älteren Texten erwähnt. Über die verbrauchten Mengen erfahren wir nichts. Angebot und Nachfrage sind nicht genau zu ermitteln, weder für große Räume noch für einzelne Orte. Zudem: Texte, welche Zheng Hes Reisen und die Überseebeziehungen der Ming dokumentieren, nennen nur wenige Länder in Westasien, und die Mittelmeerregion wird eher ausgeblendet. Inwieweit Traubenweine damals, im frühen 15. Jahrhundert, auf den maritimen Routen zur Verfügung standen, bleibt daher Ansichtssache.

Erst mit den Portugiesen werden Erinnerungen an alte Zeiten wach, an jene Epoche, während der chinesische Berichte *putaojiu* in maritimen Kontexten gemeldet hatten. Im Tross der Lusitaner rücken nun auch die atlantischen Archipele ins kulinarische Blickfeld, anfangs nicht deutlich sichtbar, wohl aber in verschleierter Form. In gewisser Weise belegt Tomé Pires den frischen Schub und dokumentiert zugleich, dass Chinesen europäische Weine mit großer Freude genossen. Euphorisch formuliert, eine sinnstiftende Brücke wird hier gebaut. Wenig später tragen die Jesuiten ihr geographisches Wissen nach Fernost, systematisch, gleichsam in Wort und Bild. Fast könnte man meinen, die Padres packen die verschwommene Sphäre der Mulanpi-Schiffe in ein konkretes Gewand und bestätigen den westlichen Rand der *hunyi*-Welt in seiner Existenz. *Hunyi* – „in Eins gemischt“: *nomen est omen*. Dass Weine aus Fernwest im reichen Macau um diese Zeit zu den alltäglichen Konsumgütern zählten, muss nicht eigens erwähnt werden. Und wer mag es ausschließen: Vielleicht hatten auch jene ergiebig vom roten Saft gekostet, die überlegten, nach passenden Worten ringend, wie denn mit Ricci und Aleni im Angesicht des alten Zou Yan umzugehen sei.⁵⁸

Verwendete Literatur

Alte Texte (auch moderne Ausgaben und Quellensammlungen)

As saudades da terra. História das ilhas Porto-Sancto, Madeira, Desertas e Selvagens. Manuscrito do século XVI, von Gaspar Frutuoso, Anm. von Álvaro Rodrigues de Azevedo. Funchal: Typ. Funchalense, 1873 [archive.org/details/assaudades/dater00azevgoog/page/n9/mode/2up].

Bencao gangmu 本草綱目, von Li Shizhen 李时珍. 2 Bde. Beijing: Renmin weisheng, 1990.

58 Zur Geschichte des Weines in Macau ist nicht viel Literatur vorhanden. Ein Beispiel: Jin Guoping 2019 (2023). – Zu Ricci, Aleni und Zou Yan etwa Zhang Qiong 2015, besonders 217, 325ff. Zhang nennt weiterführende Sekundärliteratur. Weniger Aufmerksamkeit haben einige Kommentare bzw. Geleitworte zum *Zhifang waiji* gefunden. Siehe *Zhifang waiji jiaoshi*, 9–10, 15.

- Chongxiu Zhenghe jingshi Zhenglei beiyong bencao* 重修正和經史證類備用本草, von Tang Shenwei 唐慎微 et al. Taipei: Nantian, 1976.
- Da Ming huidian* 大明會典, von Li Dongyang 李東陽 et al., revidiert von Shen Mingxing 申明行 et al. 5 Bde. Taipei: Huawen, 1964.
- Dade Nanhai zhi* 大德南海志, komp. von Chen Dazhen 陳大震 et al. Ausgabe: „*Dade Nanhai zhi*“ *dadian jiben* 《大德南海志》大典輯本, hg. von Qiu Xuanyu 邱炫煜. Taipei: Lantai, 1994.
- Daoyi zhibi* 島夷誌略, von Wang Dayuan 汪大淵. Ausgabe: *Daoyi zhibi jiaoshi* 島夷誌略校釋, hg. von Su Jiqing 蘇繼廡. Zhongwai jiaotong shiji congkan 中外交通史籍叢刊. Beijing: Zhonghua, 1981.
- Dongxiyang kao* 東西洋考, von Zhang Xie 張燮, hg. von Xie Fang 謝方. Zhongwai jiaotong shiji congkan. Beijing: Zhonghua, 1981.
- „Fanguo lei“ 方國類, siehe *Shilin guangji*.
- Guibai yuheng zhi* 桂海虞衡志, von Fan Chengda 范成大. Ausgabe: *Guibai yuheng zhi jiyi jiaozhu* 桂海虞衡志輯佚校注, hg. von Hu Qiwang 胡起望 und Tan Guangguang 覃光廣. Chengdu: Sichuan minzu, 1986.
- Hai yu* 海語, von Huang Zhong 黃衷. Ausgabe: Siku quanshu 四庫全書.
- Imperio de la China i cultura evangelica en èl, por los religiosos de la Compania de IESVS*, von Alvaro Semmedo (=Álvaro Semedo), hg. von Manuel de Faria i Sousa. Madrid: Impreso por Iuan Sanchez, 1642 [purl.pt/16535/1/index.html#/5/html].
- Jiu shi* 酒史, komp. von Wuhuai shanren 無懷山人 [Feng Shihua 馮時化], revidiert von Duxing jushi 獨醒居士. Ausgabe: Baoyantang mi [bi]ji 寶顏堂秘籍, Bd. 72 [Wanli-Ausgabe: iiflib.harvard.edu/manifests/view/drs:428495829\$2328i].
- Kunyu tushuo* 坤輿圖說, von Ferdinand Verbiest [Nan Huairen 南懷仁]. Ausgabe: *Zhi hai* 指海 [Ndr. in Baibu congshu jicheng 白部叢書集成 54.6].
- Lingwai daida* 嶺外代答, von Zhou Qufei 周去非. Ausgabe: *Lingwai daida jiaozhu* 嶺外代答校注, hg. von Yang Wuquan 楊武泉. Beijing: Zhonghua, 1999 (Zhongwai jiaotong shiji congkan).
- Ming chaoben* “*Yingya shenglan*” *jiaozhu* 明鈔本《瀛涯勝覽》校注. Siehe *Yingya shenglan*.
- Ming shilu* 明實錄. 1961–1966. 133 Bde. Taipei: Zhongyang yanjiuyuan lishi yuyan yanjiusuo.
- Moderne tavole di geografia, Dalle quali, secondo, che hogidì si troua l'Vniuerso, vedesi la faccia del Mondo, tutte le sue Parti, Prouincie, Regioni, e ciascunoi suoi Imperij, & altri Dominij [...] dell'eccellentiss. Sig. Gio. Ant. Magini [...] Tradotte Dal R. D. Leonardo Cernoti [...].* Dies ist der zweite Band (mit eigener Paginierung) von Maginis *Geografia cioè descrizione vniuersale della terra: partita in due volumi, [...] Dal Latino nell'Italiano tradotta Dal R. D. Leonardo Cernoti...* Venedig: appresso Gio. Battista & Giorgio Galignani Fratelli, 1597–1598 [books.google.de/books/about/Geografia_cioè_descrittione_vniuersale.html?id=ZtoGFFPn3VwC].

- Shi ji* 史記, von Sima Qian 司馬遷 et al. 10 Bde. Beijing: Zhonghua, 1959 [N1975].
- Shilin guangji* 事林廣記, von Chen Yuanjing 陳元靚, modernes Vorwort von Hu Daojing 胡道靜, 6 Bde., mit beigelegtem Heft, genannt „Fanguo lei“ 方國類. Beijing: Zhonghua, 1963.
- Suma Oriental*, von Tomé Pires, hg. von Rui Manuel Loureiro. Lissabon: Centro Científico e Cultural de Macau und andere Institutionen, 2017.
- Xingcha shenglan* 星槎勝覽, von Fei Xin 費信. Ausgabe: *Xingcha shenglan jiaozhu* 星槎勝覽校注, hg. von Feng Chenjun 馮承鈞. Beijing: Zhonghua, 1954.
- Xiyang chaogong dianlu* 西洋朝貢典錄, von Huang Xingzeng 黃省曾, hg. von Xie Fang 謝方. Zhongwai jiaotong shiji congkan. Beijing: Zhonghua, 1982.
- Xiyang fanguo zhi* 西洋番國志, von Gong Zhen 鞏珍, hg. von Xiang Da 向達. Zhongwai jiaotong shiji congkan. Beijing: Zhonghua, 1982.
- Yingya shenglan* 瀛涯勝覽, von Ma Huan 馬歡. Ausgabe: *Ming chaoben "Yingya shenglan" jiaozhu* 明鈔本《瀛涯勝覽》校注, von Ma Huan 馬歡, hg. von Wan Ming 萬明. Guangzhou: Guangdong renmin, 2018 [eine kürzere Version mit gleichem Titel, ebenso von Wan Ming ediert: Beijing: Haiyang, 2005].
- Yiyu tuzhi* 異域圖志, anonym, ohne Jahr [cudl.lib.cam.ac.uk/view/MS-FC-00246-00005/75].
- Yiyu zhi* 異域志, von Zhou Zhizhong 周致中, hg. von Lu Junling 陸峻嶺. Zhongwai jiaotong shiji congkan. Beijing: Zhonghua, 1981 [in einem Band mit *Xiyou lu* 西遊錄].
- Zhenla fengtu ji* 真臘風土記, von Zhou Dagan 周達觀, Ausgabe: *Zhenla fengtu ji jiaozhu* 真臘風土記校注, hg. von Jin Ronghua 金榮華. Taipei: Zhengzhong, 1976.
- Zheng Hesheng 鄭鶴聲 und Zheng Yijun 鄭一鈞 (Hg.). *Zheng He xia Xiyang ziliao huibian (shang)* 鄭和下西洋資料匯編(上). Jinan: Qi Lu, 1980.
- Zhifang waiji* 職方外紀, von Ai Rulüe 艾儒略 (Giulio Aleni). Ausgabe: *Zhifang waiji jiaoshi* 職方外紀校釋, hg. von Xie Fang 謝方. Zhongwai jiaotong shiji congkan. Beijing: Zhonghua, 1996.
- Zhufan zhi* 諸蕃志, von Zhao Rukuo 趙汝适 [das letzte Zeichen in der Literatur auch *kua=gua* und *shi*]. Ausgabe: *Zhufan zhi zhubu* 諸蕃志注補, hg. von Han Zhenhua 韓振華 (mit einer chin. Üs. der engl. Kommentare von F. Hirth und W.W. Rockhill), in Han Zhenhua zhuzuo zhengli xiaozu 韓振華著作整理小組 (=Xie Fang 謝方, Qian Jiang 錢江, Chen Jiarong 陳佳榮 et al.; Hg.), *Han Zhenhua xuanji* 韓振華選集, Bd. 2. Centre of Asian Studies Occasional Papers and Monographs 134.2. Hongkong: Centre of Asian Studies, 2000.

Moderne Werke (einschließlich Übersetzungen)

- Achelis, Thomas (Hg.). *Festschrift für Adolf Bastian zu seinem 70. Geburtstag am 26. Juni 1896*. Berlin: D. Reimer, 1896.
- Aleni, Giulio [Ai Rulüe 艾儒略] (Vf.), Paolo De Troia (Hg. und Üs.). *Geografia dei paesi stranieri alla Cina*. Zhifang waiji 職方外紀. Traduzione... Fuori Testo

- Mapa dei diecimila paesi* Wanguo quantu 萬國全圖. Brescia: Fondazione Civiltà Bresciana, Centro Giulio Aleni, 2009.
- Almonte, Victoria. *The Historical Value of the Work* Lingwai daida by Zhou Qufei. Canterano: Aracne editrice, 2020.
- Álvarez Delgado, Juan. „Las Islas Afortunadas en Plinio“, *Revista de Historia Canaria* 11 (69) (1945), 26–61.
- Bauer, Wolfgang. *China und die Hoffnung auf Glück: Paradiese, Utopien, Idealvorstellungen in der Geistesgeschichte Chinas*. München: dtv, 1974.
- Blanchon Flora (Hg.). *Aller et venir: Faits et perspectives. Asie*. Paris: L'Université de Paris-Sorbonne, 2002.
- Burkill, Isaac H. *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. 2 Bde. London: Published on behalf of the Governments of the Straits Settlements and Federated Malay States, 1935.
- Carneiro, Roberto, und A. Teodoro de Matos (Hg.). *O século cristão do Japão. Actas do Colóquio Internacional Comemorativo dos 450 Anos de Amizade Portugal-Japão (1543–1993) (Lisboa, 2 a 5 de Novembro de 1993)*. Lissabon: Centro de Estudos dos Povos e Culturas de Expressão Portuguesa da Universidade Católica Portuguesa und Instituto de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 1994.
- Chen Xigang 陈习刚. „Yuandai de putao jiagong yu putaojiu niangzao jishu de jinbu“ 元代的葡萄加工与葡萄酒酿造技术的进步, *Tulufan xue yanjiu* 吐鲁番学研究 2021.2, 70–88.
- Chwang Leh-chii, siehe Zhang Leqi.
- Conermann, Stephan, Harald Wolter-von dem Knesebeck und Miriam Qiering (Hg.). *Geheimnis und Verborgenes im Mittelalter. Funktion, Wirkung und Spannungsfelder von okkultem Wissen, verborgenen Räumen und magischen Gegenständen*. Berlin, Boston: De Gruyter, 2021.
- Cortese, Armando (Hg. und Üs.). *The Suma Oriental of Tomé Pires: An Account of the East, from the Red Sea to Japan, Written in Malacca and India in 1512–1515, and the Book of Francisco Rodrigues [...]*. 2 Bde. London: Hakluyt Society, 1944.
- Daniels, Christian, und Nicholas K. Menzies. *Science and Civilisation in China*, Vol. VI: *Biology and Biological Technology*, Part 3: *Agro-Industries and Forestry*. Cambridge: Cambridge University, 1996 [*Agro-Industries: Sugarcane Technology* von Daniels, *Forestry* von Menzies].
- D'Elia, Pasquale M. *Il mappamondo cinese del P. Matteo Ricci S. J. (Terza edizione, Pechino 1602) conservato presso la Biblioteca Vaticana*. Città del Vaticano: Biblioteca Apostolica Vaticana, 1938.
- De Troia, Paolo. Siehe unter Aleni.
- Didier, Michel. „Zheng He, des récits, un compas et des cartes“, in: Blanchon 2002, 45–96.

- (Hg. und Üs.). *Mémoire sur les royaumes indigènes des terres d'Occident* 西域番國志, *Mémoire sur les royaumes indigènes des mers d'Occident* 西洋番國志. Paris: Les Belles Lettres, 2022.
- Duncan, T. Bentley. *Atlantic Islands: Madeira, the Azores and the Cape Verdes in Seventeenth-Century Commerce and Navigation*. Chicago: University of Chicago, 1972.
- Fan Chengda [范成大] (Vf), James M. Hargett (Üs.). *Treatises of the Supervisor and Guardian of the Cinnamon Sea*. Seattle: University of Washington, 2010.
- Fei Hsin [Fei Xin 費信] (Vf), J. V. G. Mills (Üs.), Roderich Ptak (Hg.). *Hsing-ch'a sheng-lan. The Overal Survey of the Star Raft*. Wiesbaden: Harrassowitz, 1996.
- Fernández Armesto, Felipe. *The Canary Islands after the Conquest. The Making of a Colonial Society in the Early Sixteenth Century*. Oxford: Clarendon, 1982.
- Fracasso, Riccardo M. „Ssu-chia-li-yeh 斯加里野: The First Chinese Description of Sicily“, *T'oung Pao* 68.4–5 (1982), 248–253.
- Freitas de Meneses, Avelino de. „O vinho na história dos Açores: a introdução, a cultura e a exportação“, *Arquipélago História*, 2. Ser. 14–15 (2010–2011), 177–186.
- García García, Alicia, und Antonio Tejera Gaspar. *Bereberes contra Roma. Insurrecciones indígenas en el norte de África y el poblamiento de las Islas Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: LeCanarian ediciones, 2018.
- Gil, Juan. *La India y el Lejano Oriente en la Sevilla del Siglo de Oro*. Sevilla: Ayuntamiento de Sevilla, Instituto de la Cultura y las Artes (ICAS), Departamento de Publicaciones, 2011.
- Girard, Pascale, und João Viegas et al. (Hg. und Üs.). *Prisonniers de l'Empire Celeste: le désastre de la première ambassade portugaise en Chine. Récits et témoignages portugais et chinois (1517–1524)*. Paris: Chandeigne, 2013.
- Guida, Donetalla. *Nei mari del sud. Il viaggio nel Sud-Est Asiatico tra realtà ed immaginazione: storiografia e letteratura nella Cina Ming e Qing*. Roma: Edizioni Nuova Cultura, 2007.
- Hargett, James M. Siehe unter Fan Chengda.
- He Yuming. „The Book and the Barbarian in Ming China and Beyond: The *Luochonglu* or 'Record of Naked Creatures'“, *Asia Major* 24.1 (2011), 43–85.
- Hengartner, Thomas, und Christoph Maria Merki (Hg.). *Genussmittel: Ein kulturgeschichtliches Handbuch*. Frankfurt: Campus, 1999.
- Hirth, Friedrich. *Die Länder des Islâm nach chinesischen Quellen*. Suppl. zu *T'oung Pao* 5 (1894).
- . „Die Insel Hainan nach Chao Ju-kua“, in: Achelis 1896, 483–512.
- und W. W. Rockhill (Hg. und Üs.). *Chau Ju-kua: His Work on the Chinese and Arab Trade in the Twelfth and Thirteenth Centuries, Entitled Chu-fan-chi*. St. Petersburg: Imperial Academy of Sciences, 1911 [Ndr. Taipei: Ch'eng-Wen, 1970].

- Höllmann, Thomas O. *Schlafender Lotos, trunkenes Huhn: Kulturgeschichte der chinesischen Küche*. München: Beck, 2010.
- Huang, H. T. [Huang Hsing-Tsung / Huang Xingzong 黃興宗]. *Science and Civilisation in China*, Vol. VI: *Biology and Biological Technology*, Part 5: *Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University, 2000.
- Huang Shijian 黃時鑒 und Gong Yingyan 龔纓晏. *Li Madou shijie ditu yanjiu* 利馬竇世界地圖研究. Shanghai: Shanghai guji, 2004.
- Huang Xingzeng 黃省曾 (Vf.), Klaus Sonnendecker (Hg und Üs.). „*Verzeichnis der Akteneinträge zu Audienzen und Tributen vom Westlichen Meer (Xiyang chaogong dianlu)*“, Diss. Freie Universität Berlin, 2005 [refubium.fu-berlin.de/bitstream/handle/fub188/11278/0_Sonnendecker-gesamt.pdf].
- Jiangsu sheng jinian Zheng He xia Xiyang 600 zhounian huodong choubei lingdao xiaozu 江苏省纪念郑和下西洋600周年活动筹备领导小组 (Hg.). *Chuan-cheng wenming, zou xiang shijie, heping fazhan: jinian Zheng He xia Xiyang 600 zhounian guoji xueshu luntan lunwenji* 传承文明，走向世界，和平发展：纪念郑和下西洋600周年国际学术论坛论文集 / *Carry on Civilization, Open to the World, for Peace and Development: Proceedings of [the] International Academic Forum in Memory of the 600th Anniversary of Zheng He's Expedition*. Beijing: Shehui kexue wenxian, 2005.
- Jin Guoping 金國平 und Wu Zhiliang 吳志良 (Hg.). *Guo Shizimen 過十字門 / Abrindo as Portas do Cerco*. Macau: Aomen chengren jiaoyu xiehui, 2004.
- . „‘Mulanpi guo’ kao“ 木蘭皮國考, in: Jin Guoping und Wu Zhiliang 2004, 397–409.
- . „‘Xiyang putaojiu’ cong Aomen zou shang Zhongguo de canzhuo“ “西洋葡萄酒”从澳门走上中国的餐桌, in: *Aomenxue yu Aomen minjian wenhua: Di liu jie Aomenxue guoji xueshu yantaohui lunwen ji* 澳门学与澳门民间文化：第六届澳门学国际学术研讨会论文集 / *Macaology and Folk Culture of Macau: Proceedings of the 6th International Conference on Macaology*, hg. von Aomen jijinhui 澳门基金会 (Beijing: Shehui kexue wenxian, 2023), 277–288 [Konferenzbeitrag zur Tagung im Sept. 2019].
- Kauz, Ralph. „Bankette und Akrobaten oder wie fetiert man Barbaren? Ein Beitrag zur interkulturellen Kommunikation“, in: Ritter et al. 2008, 297–308.
- und Morris Rossabi (Hg.). *Tribute System and Rulership in Late Imperial China*. Bonn: V&R unipress, Bonn University, 2022.
- Kenzheakhmet, Nurlan. „The Place Names Euro-Afrika in the Kangnido“, *The Silk Road* 14 (2016), 106–125.
- . *Eurasian Historical Geography as Reflected in Geographical Literature and in Maps from the 15th to the Mid-17th Centuries*. Gossenberg: Ostasien, 2021.
- Kupfer, Peter (Hg.). *Wine in Chinese Culture: Historical, Literary, Social and Global Perspectives / Zhongguo de putaojiu wenhua – lishi, wenxue, shehui yu quanqiu shijiao de yanjiu* 中国的葡萄酒文化—历史、文学、社会与全球视角的研究. Berlin: Lit, 2010.

- . „Amber Shine and Black Dragon Pearls: The History of Chinese Wine Culture“, *Sino-Platonic Papers* 278 (2018) [sino-platonic.org/complete/spp278_chinese_wine_culture_history.pdf].
- . *Bernsteinglanz und Perlen des Schwarzen Drachen: Die Geschichte der chinesischen Weinkultur*. Gossenberg: Ostasien, 2019.
- . *Ursprung, Überlieferungen und Entwicklungen der Weinkultur und des Weinbaus in China. Eine Entdeckungsreise durch neun Jahrtausende*. Wiesbaden: Gesellschaft für Geschichte des Weines, 2020.
- Lelièvre, Dominique. *Voyageurs chinois à la découverte du monde: de l'Antiquité au XIXe siècle*. Genf: Éditions Olizane, 2004.
- Leo, Suryadinata [Liao Jianyu, Liauw Kian-Djoe 廖建裕] (Hg.). *Chinese Diaspora since Admiral Zheng He, with Special Reference to Maritime Asia*. Singapur: Chinese Heritage Centre und HuayiNet, 2007.
- Li Yingfa 李映发. „Shisan zhi shiwu shiji Yazhou niangjiu jishu kaocha“ 十三至十五世纪亚洲酿酒技术考察 (1996). Konferenzmanuskript.
- Liao Dake 廖大珂. „‘Daoyi zhi’ fei Wang Dayuan ‘Daoyi zhilüe’ bian“ 《岛夷志》非汪大渊撰《岛夷志略》辨, *Zhongguo shi yanjiu* 中国史研究 2001.4, 135–142.
- Lin Meicun 林梅村. *Menggu shanshui ditu* 蒙古山水地图. Beijing: Wenwu, 2011.
- Liu Yingsheng 刘迎胜. „Meng Yuan shidai de putaojiu wenhua ji qi shengchan yu maoyi“ 蒙元时代的葡萄酒文化及其生产与贸易, in: Kupfer 2010, 105–127 [=2010a].
- (Hg.). „Da Ming hunyitu“ yu „Hunyi jianglitu“ yanjiu: zhongguo shidai houqi Dongya de huanyutu yu shijie dili zhibi 《大明混一图》与《混一疆理图》研究—中古时代后期东亚的寰宇图与世界地理知识. Nanjing: Fenghuang, 2010 [=2010b].
- . „Dongyang yu Xiyang de youlai“ 东洋与西洋的由来, in: Liu Yingsheng 2017b, 405–419 (zuerst erschienen in einem Sammelband 1996) [=2017a].
- (Hg.). *Cong Xi Taipinyang dao Bei Yinduyang: gudai Zhongguo yu Ya Fei haiyu*. 从西太平洋岛到北印度洋—古代中国与亚非海域. Nanjing: Nanjing daxue, 2017 [=2017b].
- Lu Huizhong und Gianfranco Cretti. „Una nuova accurata ricerca sul planisfero di Giulio Aleni S.J.“, *Quaderni del Centro Giulio Aleni* 5 (2018), 3–46 [www.centroaleni.it/pubblicazioni/Quaderno5-Planisfero.pdf].
- Ma Huan [馬歡] (Vf.), J. V. G. Mills (Üs.). *Ying-yai sheng-lan: The Overall Survey of the Ocean's Shores [1433]*. Cambridge: Hakluyt Society, 1970.
- Maçanita, A. Moita, R. Santos und A. Catarina Gomes. „Unravelling the Origin of *Vitis vinifera* L. Verdelho“ (2018) [onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ajgw.12353].
- Machuca, Paulina. *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*. Zamora: El Colegio de Michoacán, 2018.

- Martínez Hernández, Marcos. *Canarias en la mitología. Historia mítica del archipiélago*. Santa Cruz de Tenerife: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1992.
- . *Las Islas Canarias de la Antigüedad al Renacimiento. Nuevos aspectos*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo de Tenerife und Centro de la Cultura Popular Canaria, 1996.
- Matos, Artur Teodoro de. „A bagagem e os alimentos nas viagens dos Jesuítas do Japão“, in: Carneiro und Matos 1994, 251–258.
- Mederos Martín, Alfredo, und Gabriel Escribano Cobo. „Las Islas Afortunadas de Juba II. Púnico-gaditanos y romano mauretanos en Canarias“, *Gerión* 20.1 (2002), 315–358.
- Needham, Joseph et al. *Science and Civilisation in China*, Vol. IV: *Physics and Physical Technology*, Part 3: *Civil Engineering and Nautics*. Cambridge: Cambridge University, 1971.
- . *Science and Civilisation in China*, Vol. II: *History of Scientific Thought*. Cambridge: Cambridge University, 1975.
- , also see Huang, H. T.
- Netolitzky, Almut. *Das Ling-wai tai-ta von Chou Ch'ü-fei: Eine Landeskunde Südchinas aus dem 12. Jahrhundert*. Wiesbaden: Steiner, 1977.
- Obenaus, Andreas. *Islamische Perspektiven der Atlantikexpansion*. 2 Bde. [1: *Der islamische Atlantikraum des mittelalterlichen Abendlandes*. 2: *Islamische und christliche Atlantikerkundung im Mittelalter*]. Wien: Turia + Kant, 2013.
- . „Die Geheimnisse des Atlantiks und seiner Erforschung im Spiegel mittelalterlicher arabischer Quellen“, in: Conermann et al. 2021, 147–165.
- Papelitzky, Elke. „Editing, Circulating, and Reading Huang Zhong's *Hai yu*: A Case Study in the History of Reading and the Circulation of Knowledge in Ming and Qing China“, *Ming Qing yanjiu* 23 (2019), 1–38.
- Pelliot, Paul. „Les grands voyages maritimes chinois au début du XV^e siècle“, *T'oung Pao* 30.3–5 (1933), 237–452.
- Ptak, Roderich. *Cheng Hos Abenteuer im Drama und Roman der Ming-Zeit. Hsia Hsi-yang: Übersetzung und Untersuchung. Hsi-yang chi: Ein Deutungsversuch*. Stuttgart: Steiner, 1986.
- . „Images of Maritime Asia in Two Yuan Texts: *Daoyi zhilue* and *Yiyu zhi*“, *Journal of Sung-Yuan Studies* 25 (1995), 47–75.
- . „Gouguo, the 'Land of Dogs', on Ricci's World Map“, *Monumenta Serica* 66.1 (2018), 71–89.
- . „Frühe portugiesische Chinabilder: Einige Merkmale des Ming-Staates und seiner räumlichen Ausdehnung“, *Orientierungen. Zeitschrift zur Kultur Asiens* 33 (2021–2022), 41–75.
- . „Reconsidering the Sumatran Locations in the *Dade Nanhai zhi* (1304)“, im Druck, erscheint in einem Sammelband über Kota Cina, hg. von Daniel Perret 2023a.

- . 2023b. „Gedanken zu Giulio Alenis *Zhifang waiji* 職方外紀 (1623)“, *China heute* 42.2 [Nr. 218] (2023), 113–124.
- Prak, Roderich, mit Wang Yang 王洋. „Oliven in der Mittelmeerregion und Betelnüsse im Nanhai-Gebiet: ein vergleichender Blick auf die Geschichte zweier Kulturpflanzen und ihrer Verwendungen“, *Orientierungen. Zeitschrift zur Kultur Asiens* 30 (2018), 93–120.
- Ritter, Markus, Ralph Kauz und Birgitt Hoffmann (Hg.). *Iran und iranisch geprägte Kulturen. Studien zum 65. Geburtstag von Bert G. Fragner*. Wiesbaden: Reichert, 2008.
- Rockhill, W. W. „Notes on the Relations and Trade of China with the Eastern Archipelago and the Coasts of the Indian Ocean during the Fourteenth Century“, *T'oung Pao* 15 (1914; Teil 1), 419–447; 16 (1915; Teil 2), 61–159, 236–271, 374–392, 435–467, 604–626. [=1914–1915].
- Schottenhammer, Angela. *Das songzeitliche Quanzhou im Spannungsfeld zwischen Zentralregierung und maritimem Handel: Unerwartete Konsequenzen des zentralstaatlichen Zugriffs auf den Reichtum einer Küstenregion*. Stuttgart: Steiner, 2002.
- . „Connecting China with the Pacific World?“, *Orientierungen. Zeitschrift zur Kultur Asiens* 31 (2019), 111–170.
- Semedo de Matos, Jorge. *Roteiros e rotas portuguesas no Oriente nos séculos XVI e XVII*. Lissabon: Centro Científico e Cultural de Macau und Fundação Jorge Álvares, 2018.
- Shi Ping 时平 (Hg.). *Haixia liang'an Zheng He yanjiu wenji* 海峡两岸郑和研究文集. Beijing: Haiyang, 2015.
- Siebert, Martina. *Pulu* 譜錄: „Abhandlungen und Auflistungen“ zu materieller Kultur und Naturkunde im traditionellen China. Wiesbaden: Harrassowitz, 2006.
- Silveira e Sousa, Paulo. „Para uma história da vinha e do vinho nos Açores (1750–1950)“, *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira* 62 (2004), 115–217 [www.researchgate.net/publication/278242910_Para_uma_Historia_da_vinha_e_do_vinho_nos_Acores_1750_-_1950].
- Sonnendecker, Klaus. Siehe unter Huang Xingzeng.
- Spode, Hasso. „Alkoholische Getränke“, in: Hengartner und Merk 1999, 25–80.
- Tejera Gaspar, Antonio. *Colón en las islas Canarias, 1492–1502: La Gomera y Gran Canaria*. Santa Cruz de Tenerife: LeCanarian ediciones, 2020.
- Torck, Mathieu. „The Matter of Provisioning in Zheng He's Fleets: A Reconstructive Attempt“, in: Leo 2007, 51–59.
- van Ess, Hans (Hg und Üs.). *Konfuzius. Gespräche*. München: Beck, 2023.
- Verlinden, Charles, und Eberhard Schmitt (Hg.). *Die mittelalterlichen Ursprünge der europäischen Expansion*. München: Beck, 1986.
- Vieira, Alberto. *A vinha e o vinho na história de Madeira*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003.

- Wade, Geoff (Üs.). *Southeast Asia in the Ming Shi-lu*. Singapore: Asia Research Institute and the Singapore E-Press, National University of Singapore, 2005 [epress.nus.edu.sg/msl]. [Diese Arbeit basiert auf der PhD-Diss. des Autors.]
- Witt, Barbara. *Sanbao taijian Xiyang ji tongsu yanyi* 三寶太監西洋記通俗演義: *An Annotated Bibliography*. Themenband der Zeitschrift *Crossroads: Studies on the History of Exchange Relations in the East Asian World* 12 (2015).
- Xiong Cheng 熊程 und Xia Ronglin 夏荣林. „Daoyi zhilüe“ banben shulüe“《島夷志略》版本述略, *Mudanjiang shifan xueyuan xuebao* (*Zhexue shehui kexue ban*) 牡丹江师范学院学报 (哲学社会科学版) 185 (2015), 76–79.
- Yang Xiaochun 杨晓春. „Zai lun Wang Dayuan yu ‘Daoyi zhi’“ 再论汪大渊与《島夷志》, *Silu wenhua yanjiu* 丝路文化研究 7 (2022), 155–196.
- Zhang Qiong. *Making the New World Their Own: Chinese Encounters with Jesuit Science in the Age of Discovery*. Leiden und Boston: Brill, 2015.
- Zhang Yuanfang 张元放 und Peng Xiaoqin 彭小琴. „Jiu yu hanghai, Zheng He xia Xiyang de guanxi“ 酒与航海、郑和下西洋的关系, *Zheng He yanjiu* 郑和研究 2009.4, 41–42.
- Zhang Leqi 章乐琦. „Zheng He xia Xiyang yiguo yinshi kao“ 郑和下西洋异国饮食考, in: *Jiangsu sheng jinian Zheng He xia Xiyang 600 zhounian...* 2005, 999–1004.
- . „Zheng He yuan hang yu Nanhai guojia de jiu wenhua“ 郑和远航与南海国家的酒文化, in: *Shi Ping* 2015, 305–309.
- Zimmer, Thomas. *Der Fremde in der Mitte: Ein ideen- und kulturgeschichtlicher Abriss der Raumvorstellungen Chinas in der späten Kaiserzeit*. 2 vols. Köln: Böhlau, 2023.