

Zeitschrift: Asiatische Studien : Zeitschrift der Schweizerischen Asiengesellschaft = Études asiatiques : revue de la Société Suisse-Asie

Herausgeber: Schweizerische Asiengesellschaft

Band: 56 (2002)

Heft: 4

Artikel: Keramik und Speckstein im jemenitischen Alltag zwischen vorislamischer Zeit und Moderne

Autor: Boscardin, Maria-Letizia

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-147588>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

KERAMIK UND SPECKSTEIN IM JEMENITISCHEN ALLTAG ZWISCHEN VORISLAMISCHER ZEIT UND MODERNE

Maria-Letizia Boscardin, Universität Basel

1. Einleitung

Im Rahmen der Kampagnen zur Erhaltung von Weltkulturgut hat die UNESCO 1984 einen Aufruf zur Rettung der Altstadt von Sana'a, eines weltweit einzigartigen Ensembles von etwa 6000 charakteristischen Turmbauten, lanciert.¹ In den Jahren 1991 bis 1995 beteiligte sich die Schweiz mit der Restaurierung zweier Turmhauskomplexe an diesem Projekt, verbunden mit der archäologischen Untersuchung im Hofe des *Bayt al'Assabah*, dem Haus zum Löwen (Abb. 1). Dabei wurden erstmals in der Altstadt von Sana'a archäologische Untersuchungen durchgeführt.² Die Forschungen haben aufgezeigt, dass der Bau der Turmhäuser aus Quaderstein und gebrannten Lehmziegeln nicht erst ins 19. Jahrhundert zu datieren ist. Der Kernbau des *Bayt al'Assabah* reicht bis ins 15./16. Jahrhundert zurück. Durch verschiedene grössere Um- und Erweiterungsbauten hat das markante Turmhaus bereits im 19. Jahrhundert sein jetziges Aussehen erhalten. Die Befunde und Kleinfunde belegen eine dichte Siedlungstätigkeit auf dieser Parzelle. Die Siedlungsschichten setzen aber bereits in vorislamischer Zeit ein. Die archäologischen Untersuchungen im Areal des Turmhauses *Bayt al'Assabah* haben ein reiches Fundmaterial zutage gefördert. Gemäss der Stratigraphie resp. der relativchronologischen Zuordnungen der archäologischen Befunde konnten sieben Haupt-Besiedlungsphasen eingegrenzt werden:³

- 1 Vgl. Ronald Lewcock, *The old walled city of San'a*, UNESCO Paris 1986.
- 2 Vgl. den Vorbericht von M. Letizia Heyer-Boscardin, "Bayt al'Assabah: Ein mittelalterliches Turmhaus in Sana'a/Jemen – Archäologie und Baugeschichte." In: *Château Gaillard XIX, Etudes de Castellologie médiévale*, Actes du Colloque International de Graz (Autriche), 22–29 août 1998, Caen 2000, S. 115 ff.
- 3 Vgl. den abschliessenden Bericht von Thomas Kleespies, Jürg E. Schneider et al., *Stadtkernforschung in Sana'a/Jemen, Archäologie und Denkmalpflege am Beispiel zweier Turmhäuser Bayt al'Assabah und Bayt al'Amri* (Drucklegung in Vorbereitung).

Phase 1:	vorislamisch
Phase 2:	vor 9./10. Jahrhundert
Phase 3:	10./11. Jahrhundert
Phase 4:	12./13.–14. Jahrhundert
Phase 5:	16. Jahrhundert
Phase 6:	16./17.–18. Jahrhundert
Phase 7:	19./20. Jahrhundert.

Eine glückliche Fügung – eine zufällige Wiederbegegnung in Zürich mit den Verantwortlichen für die Restaurierung des Bayt al‘Ambassah ermöglichte es mir, als Mitarbeiterin am Projekt während der archäologischen Untersuchungen im Frühsommer und Herbst 1995 teilzunehmen.⁴ Die Betreuung der Fundabteilung (Inventarisierung, Bestimmung und Datierung) der Kleinfunde wurde mir anvertraut.⁵

Der vorliegende Text bildet ein stark überarbeitetes Kapitel meines Manuskriptes “Die Kleinfunde und ihre Auswertung”, das im Rahmen der Gesamtpublikation von Thomas Kleespies, Jürg E. Schneider et al., *Stadtkernforschung in Sana‘a / Jemen, Archäologie und Denkmalpflege am Beispiel zweier Turmhäuser Bayt al‘Ambassah und Bayt al‘Amri* in den nächsten Jahren erscheinen soll.⁶

Die Beschäftigung mit dem Fundmaterial des Bayt al‘Ambassah hat mich angeregt, mich intensiver mit der Herstellung von Keramik- und Specksteingefässen im Jemen zu befassen. Da bei den archäologischen Untersuchungen des Bayt al‘Ambassah keine intakten Gefässe – lediglich Scherben – geborgen werden konnten, werden hier bewusst zum besseren Verständnis auch Vergleichsfunde vorgestellt, die auf den *suks* des Landes erworben werden können. Nach wie vor spielt das Vorrats-, Koch- und Servicegeschirr aus Keramik und Speckstein eine

4 Die Restaurierungs- und Ausgrabungsarbeiten standen unter der Leitung von Dr. Jürg E. Schneider, Zürich, und Dr. arch. ETH Thomas Kleespies, Konstanz.

5 Im Unterschied zu Europa, wo bei der mittelalterlichen Keramikchronologie weitgehend Einigkeit herrscht, bestehen im arabischen Raum noch Unklarheiten. Wir waren auf die spärliche Sekundärliteratur sowie auf die relative Chronologie der Schichtenabfolge angewiesen. Die Datierung einer Schicht ergibt sich stets aus den jüngsten Funden, wobei immer mit der Möglichkeit von umgelagerten, älteren Objekten zu rechnen ist. Dazu kommt die Problematik von langlebigen Gefässformen, die eine Datierung zusätzlich erschweren können.

6 Politische und vor allem finanzielle Schwierigkeiten erschweren seit Februar 2001 die Drucklegung. Umso grösseren Dank schulde ich Herrn Prof. Dr. Gregor Schoeler, Basel, für die Aufnahme dieses ethno-archäologischen Beitrages in die *Asiatischen Studien*.

wichtige Rolle im jemenitischen Haushalt. Dank der ungebrochenen Tradition lässt die Betrachtung von moderner Keramik- und Specksteinware Rückschlüsse aus der Gegenwart auf das Mittelalter zu. Wegen der geringen Veränderungen in Form und Herstellungstechnik während Jahrhunderten ist es schwierig, nicht stratifizierte archäologische Objekte genau zu datieren.⁷

Die Kleinfunde aus dem Areal des Bayt al°Ambassah waren in verschiedenen Zeitabschnitten in Gebrauch und sind schliesslich als Abfall abgelagert worden. Die weitaus am häufigsten geborgenen Funde bestehen aus Keramik, aus gebranntem Ton, und lassen sich verschiedenen Funktionskategorien zuordnen. Eine weitere grosse Fundgruppe bilden die Funde aus Speckstein. Hier handelt es sich vor allem um Kochtöpfe, flache Kochschalen, Lampen und Räuchergefässe. Die weiteren Kleinfunde, Objekte aus Glas und Celadon-Porzellan, werden hier bewusst nicht behandelt.

2. Gefässe aus Keramik

2.1 *Tanur, Backofen*

Ein gewaltiges, meist beige-rotes unglasiertes, kegelstumpfförmiges Tongefäss diente als Backofen. Meist wurde der *tanur* in der Küche oder an einem anderen wichtigen Ort im Haus (Hof, Terrasse) in eine Art Sockel eingemauert, der von unten mit Feuerholz oder Holzkohle beheizt werden konnte. Mit einem Metallrost versehen, konnte er gar als Herd benutzt werden. Der *tanur* war die einzige feste Koch- und Heizstelle im jemenitischen Haus. Lediglich in der Tihama, durch die hohen Tagestemperaturen bedingt, befindet er sich ausserhalb der Wohnstätte. Der *tanur* dient auch heute noch zum täglichen Brot backen (Fladenbrote). Eine jemenitische Familie legt Wert darauf, täglich frisches Fladenbrot herzustellen. Dieses wird vor allem beim Verzehren des Eintopfgerichtes *salta*⁸ sowie der Abendmahlzeit *fasulia*⁹ geschätzt. Auf dem Lande, abseits der städtischen Zentren, ist es auch im Jahr 2000 keine Seltenheit, dass die Frauen in einem mit Holzkohle oder Feuerholz beheizten *tanur* ihre Fladenbrote backen, in der Stadt haben gasbetriebene Öfen Einzug

7 Das Problem der Kontinuität in der Herstellung und Form zeigt sich vor allem bei den Specksteingefässen, siehe unten.

8 Eintopf aus diversen Speiseresten: Reis, Kartoffeln, Teigwaren, Gemüse, Fleisch, Eier, Zwiebeln. Knoblauch. Oft mit einer Mischung aus Petersilie und Bockshornklee bestreut.

9 Ein Gericht aus roten Bohnen, Zwiebeln und Tomaten, mit viel Knoblauch.

gehalten. Nach dem Backen wird die verbleibende Glut für das Erhitzen und Wärmen von anderen Gerichten verwendet. Auch für das Abbrennen von Weihrauch oder anderen wohlriechenden Harzen ist eine Glut nötig.

2.2 Vorratsgeschirr

Gefässe, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und zur Vorratshaltung gedient haben, sind bei den Ausgrabungsarbeiten im Bayt al^cAmbassah häufig zum Vorschein gekommen. Dabei handelt es sich um grobe, meist beige oder rote unglasierte Ware; nicht selten mit Dekor versehen (rot-braune Bemalung, Wellendekor, Sticheldekor etc.).

Mehl, Reis, Bohnen, Salz, Gewürze u.a. mehr werden noch heute zuhause gelagert, allerdings nicht mehr in Keramikgefässen, sondern immer mehr in Plastikbehältern, Säcken oder auch in Blechgefässen (Fett und Öl). Andere Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse, Salat und Obst hingegen werden täglich vom Familienoberhaupt auf dem *suk* eingekauft und zum raschen Verarbeiten nach Hause transportiert.

Grosse Vorratsgefässe haben oft auch als grosse Wassertanks gedient. Anhand der Randprofile lassen sich die Überreste von *tanur* und den grossen, groben Vorratsgefässen nicht unterscheiden.¹⁰ Belege für *tanur*-Exemplare finden sich in den Schichten des 10. bis 20. Jahrhunderts, während auffällig viele Vorratsgefässe aus dem 14./15. Jahrhundert stammen.

2.3 Kochgeschirr

Wenn ich generell von "Töpfen" spreche, meine ich eigentlich die unglasierten Kochtöpfe. Nicht unbedingt jeder Topf hat aber als Kochtopf gedient (Vorratstopf, Servicetopf), weshalb ich lieber die allgemeine Bezeichnung "Topf" wähle. Das Kochgeschirr kann vielfältige Formen (kugelige Form, bauchige Form, eingezogene Ränder u.a. mehr) sowie Verzierungen aufweisen (Abb. 2). Oft sind Zierleisten und kleine, gar winzige, Zierknäufe angebracht, denen jede praktische Funktion abgeht. Ein weiteres Merkmal ist die häufige rot-braune Bemalung am Rand und an der Schulter, manchmal bis zum Boden des Gefässes. Oft können die Gefässe dank den starken Russablagerungen eindeutig als Kochtöpfe angesprochen werden.

10 Wandfragmente mit Dekor sind eindeutig den Vorratsgefässen zuzuweisen.

2.4 Glutpfannen

Eine spezielle Funktion übernahmen die Glutpfannen: bereits fertig gekochte Speisen wurden in der Glutpfanne warm gehalten (Rechaud). Der untere Teil der Glutpfanne wurde mit Glut gefüllt und ein die Speise enthaltendes Gefäß auf die Innenlager gestellt. Diese verhinderten ein Hinuntergleiten in die Glut. Ob damit eine zusätzliche, starke Erhitzung des Kochgutes oder lediglich eine verstärkte Russbildung an der Unterseite des Gefäßes verhindert werden sollte, entzieht sich meiner Kenntnis. Während meiner Jemen-Aufenthalte in den letzten Jahren konnte ich mich immer wieder vergewissern, dass im jemenitischen Haushalt die Glutpfanne täglich im Einsatz ist.¹¹ Sie dient nach wie vor als Rechaud, beispielsweise wenn die Männer sich länger als geplant auswärts aufhalten und zuhause die Mahlzeit bereits vorbereitet worden ist (Abb. 3). Häufig werden auch die Speisen für Kleinkinder mittels der Glutpfanne leicht erhitzt. Deshalb gibt es verschiedenen grosse Exemplare.

Auffallend ist, wie aufwändig die verschiedenen Glutpfannen ausgestaltet worden sind. Die Ränder sind mit verschiedenen Dekors (Sticheldekor, Kerbdekor u.a.) versehen. Eigenartig können die verschiedenen Griffknäufe modelliert sein: bei vielen Beispielen handelt es sich um eine Art von stilisierten Vogelköpfen.¹²

2.5 Servicegeschirr

Zu dieser Fundkategorie zähle ich sämtliche Schalen, Schälchen, Schüsseln und Näpfe, die nicht primär zur Nahrungszubereitung auf dem offenen Feuer gedient haben. In solche Gefäße wurden die Speisen vom Kochtopf umgefüllt und serviert.¹³ Verschiedene Schalen sind sehr hart gebrannt und mit einem Kerbdekor versehen. Sie erinnern uns an flache Speckstein-Schalen oder an europäische Gratinformen, weshalb solche Gefäße ohne weiteres auch zu Kochzwecken gedient haben können. Aufwändig bemalte und verzierte, glasierte Objekte sind hingegen eindeutig als Servicegeschirr anzusprechen. Hier ist

- 11 Die Verfasserin lebt dann jeweils bei einer jemenitischen Familie in der Altstadt von Sana'a.
- 12 Stilisierte, vogelartige Köpfe finden sich bereits bei weiblichen Kultfiguren aus unglasiertem Ton aus sabäischer Zeit. Ich wage es hier, eine uns noch unklare Parallele zu den Kultfiguren zu vermuten. Bei markanten Turmhäusern sind zudem manchmal die Balustraden mit solchen stilisierten Vogelköpfen ausgestattet.
- 13 Da praktisch alle Jemeniten ihre Mahlzeiten auf dem Boden gekauert zu sich nehmen, kann man hier nicht den Begriff "auf den Tisch bringen" verwenden. Zuhause wird immer am Boden gegessen; in den Restaurants der grösseren (Touristen-)zentren sind Tische und Stühle weit verbreitet.

besonders die steingutartige, glasierte Ware mit Bemalung aus dem 12. bis 14. Jahrhundert zu erwähnen.

2.6 Kaffeekannen, Wasser- und Siebkrüge

Kaffee war im Jemen wohl schon um die Jahrtausendwende bekannt. Im Fundmaterial des Bayt alʿAmbassah treten eigentliche Kaffeekannen hingegen erst seit dem 16. Jahrhundert auf.¹⁴ Sie sind aus rot-braunem, dunklem Ton gefertigt, unglasiert und weisen verschiedene Wulstapplikationen auf. Auch die Henkel können verziert sein. Im Unterschied zu den Wasserkrügen, die mehr als einen Henkel aufweisen können und eine breitere Mündung aufweisen, besitzen sie nur einen Henkel. Auch ist ihre Unterseite und vor allem der Boden durch starke Hitzeeinwirkung stark verrusst.

Wasserkrüge konnten mit einem Sieb, einem Filter, ausgestattet sein. Die Siebkrüge bestehen meist aus feinem, polierten Pfeifenton, manchmal mit roter Bemalung. Solche Siebe, die eine Verunreinigung des Kruginhaltes verhindern sollten, zeigen die doch recht hohe Lebensqualität auf, die im 12./13. Jahrhundert anzutreffen war.¹⁵ Gerade in der Zeit der fatimischen Herrschaft (969–1171) ist eine reiche, mit vielen Luxusgütern ausgestattete Alltagskultur belegt.

2.7 Tassen, Näpfe, Becher

Zu dieser Fundkategorie zählen wir die verschiedenen Trinkgefäße aus Keramik. Anhand von Vergleichen mit ethnologischem Fundmaterial¹⁶ und zeitgenössischer Keramik¹⁷ sind auch diese Gefäße bei Bedarf auf die Glutpfannen gestellt worden. Besondere Erwähnung verdient die glasierte *Hays-Ware*, die *Haysi* oder *hayscups*, die insbesondere beim Kaffeetrinken Verwendung gefunden haben. Es ist hier nicht der Ort, die Diskussion um den frühesten Beleg für das Kaffeetrinken neu zu entfachen. Indessen gehören die innen oder beidseitig glasierten schälchenartigen Becher aus steingutartiger Ware aus dem Fundmaterial des Bayt alʿAmbassah ins 10. bis 13. Jahrhundert. Diese wurden bis in die neueste Zeit hinein als *Haysi/hayscups* angesprochen, was auf ihre

14 Vgl. unten Anm. 18.

15 Siebkrüge sind vor allem aus dem mittelalterlichen Zabid/Jemen bekannt. Vgl. dazu Royal Ontario Museum, *Archaeological Newsletter*, Series III, No. 1, February 1996.

16 Vgl. zum Beispiel den Katalog des Völkerkundemuseums Wien (Alfred Janata u.a., *Jemen. Im Lande der Königin von Saba*. Museum für Völkerkunde Wien, 16.2.1989–10.6.1990, Wien 1990) oder die Ausstellungen im Nationalmuseum und Volkskunde-Museum in Sanaʿa.

17 Z.B. auf dem *suk* von Sanaʿa 2000.

Herstellung in den Werkstätten von Hays in der Tihama hinweist. Mit diesen frühen Belegen könnte aufgezeigt werden, dass nicht erst im Laufe des 15. Jahrhunderts in Arabien Kaffee getrunken worden ist, sondern dass dieses Getränk bereits einiges früher in Mode gekommen war.¹⁸ Das relativ späte Aufkommen von eigentlichen Kaffeekannen widerspricht freilich dieser Auffassung (vgl. oben). Unsere Hypothese vom frühen Kaffeetrinken müsste deshalb mit vergleichbaren Fundkomplexen aus anderen Grabungen im Jemen abgestützt werden.

Der Genuss des Tabakrauchens hingegen muss später angesetzt werden.¹⁹ Der Tabak ist seit dem 16. Jahrhundert auch im Jemen bekannt und seit dem 17. Jahrhundert sind die Wasserpfeifen häufiger belegt. Heute noch werden in Hays glasierte, trichterartige Pfeifenköpfe hergestellt.

Auch der Konsum der Drogen Haschisch und Opium im Jemen ist durch Keramikpfeifen bereits im Mittelalter belegt, während heute vor allem dem Qatkauen (*Catha edulis Forskal*) gehuldigt wird.²⁰

2.8 Die Töpferwerkstätten in Hays

Zum besseren Verständnis der mittelalterlichen Keramiktechnologien haben wir 1998 eine Exkursion zu den Töpferwerkstätten von Hays unternommen. Wir erreichen das *Töpferdorf Hays* (auf der Achse Zabid–Mocha) erst an einem Freitag, dem islamischen Feiertag. Der grösste der drei in Hays noch tätigen Familienbetriebe arbeitet mit reduzierter Belegschaft. Bereits beidseitig der Hauptstrasse werden wir mit der glasierten und unglasierten Keramikware von Hays konfrontiert: Zum Verkauf bestimmt, türmen sich dort Unmengen von

18 Seit wann die arabische Kultur das Kaffeetrinken kennt, lässt sich nicht genau eruieren. Nach der Legende soll Mohammed von einer krankhaften Schlafsucht mit Kaffee geheilt worden sein. In der medizinischen, arabischen Literatur wird der Kaffee im 10. Jahrhundert als Medikament angepriesen; zum allgemeinen Volksgetränk wird er aber nicht vor dem 15. Jahrhundert. Vgl. dazu Wolfgang Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, München/Wien 1980, S. 25f. und 45ff., ferner Horst Kopp, "Die Landwirtschaft des Jemen. Vom Mokka zum Qat." In: Werner Daum (Hg.), *Jemen. 3000 Jahre Kunst und Kultur des glücklichen Arabien*, Innsbruck/Frankfurt 1987, S. 365 ff.

19 Zum Tabak vgl. Wolfgang Schivelbusch, *op.cit.* S.108ff., ferner: *Starker Tobak. Ein Wunderkraut erobert die Welt*. Ausstellungskatalog Museum der Kulturen Basel, Basel 2000.

20 Aus der zahlreichen Literatur über das Qatkauen seien hier lediglich folgende Werke erwähnt: Werner Daum, *Jemen. Das südliche Tor Arabiens. Eine Länderkunde*. Tübingen 1980, S. 10ff. – Gottfried Rohner und Heinz Rudolf von Rohr, *Yemen. Land am 'Tor der Tränen'*, Kreuzlingen 1979, S. 249ff.

glasierten und unglasierten Schalen, Schüsseln, Köpfen von Wasserpfeifen, bemalten Rauchgefässen, Krügen u.a. mehr auf. Ein Indiz, dass sich in der Nähe eine Werkstatt befinden muss. Abseits der Verkehrsachse, in einem engen Gassenzug, liegt die Töpferei-Werkstatt. Von den Besitzern werden wir freundlich empfangen und wir können ungehindert durch das Areal gehen, Fragen stellen und fotografieren.²¹ An diesem Tag arbeitet der älteste Sohn an einem der insgesamt vier Werkplätze an der mit dem Fuss betriebenen Drehscheibe und stellt vor allem kleine Räuchergefässe her. Sein jüngster Bruder versorgt ihn jeweils mit feuchtem Lehm, den er in einem dunklen Raum portionenweise von einem riesigen Tonhaufen absticht.²² Im weitläufigen Hof, völlig ummauert und mit einem Tor versehen, sind viele grosse Schalen, Schüsseln, Schälchen und andere Objekte zum Trocknen an die Sonne gestellt (Abb. 4). An der Farbe des Tones können wir erkennen, welche Gefässe schon länger dort trocknen, denn sie sind um einiges heller als die frisch gedrehten und zum Trocknen aufgestellten. Wenn die charakteristische gelb-grüne oder gelb-braune Hays-Glasur erwünscht ist, werden die Innenseiten der Gefässe zusätzlich mit einem besonderen Überzug versehen: Für die Glasur wird der Inhalt von ausrangierten Auto-Batterien in eine Grube geleert, mit Wasser verdünnt und mit Ton angereichert. Eine Frau²³ trägt diese Mischung mit blossen Händen sorgfältig auf die Innenseite der zu glasierenden Ware auf.²⁴ Auch diese so behandelten Gefässe bleiben noch einige Tage an der Sonne zum Trocknen. Wenn sie genügend ausgetrocknet sind, werden sie in riesigen Lehmöfen bei starker Hitze gebrannt. Am Rande des Hofes befinden sich drei Öfen, einer davon z.T. abgebrochen. Die beiden übrigen sind für die Produktion bestimmt (Abb. 5). Überall im Hof stehen grosse Holzstämme und -äste für die Öfen herum.

Das Brennen der Gefässe spielt sich in dieser Töpferei wie folgt ab: Während des Brennens werden die Öfen mit Wellblech zugedeckt, damit möglichst keine Hitze nach oben entweichen kann. Leider sind bei unserem

21 Die Besitzer dieses Familienbetriebes heissen Al Madar. Wir werden darauf aufmerksam gemacht, dass alle drei Töpferfamilien den gleichen Nachnamen führen: Al Madar, was soviel wie 'Töpfer' bedeutet.

22 In der näheren Umgebung müssen reiche Lehmreserven vorkommen, ansonsten das Töpferhandwerk in Hays keine Grundlage seit dem Mittelalter bis in die Gegenwart gehabt hätte.

23 Eine strenge Arbeitsteilung ist hier sichtbar. Lediglich die Männer arbeiten an der Töpferscheibe, während die Frauen untergeordnete Arbeiten leisten.

24 Wieweit dieses gefährliche Umgehen mit dem Inhalt von Autobatterien gesundheitliche Probleme und Spätfolgen mit sich bringt, entzieht sich unserer Kenntnis. Diesem Aspekt wird in Hays zurzeit keine Beachtung geschenkt. – Eine toxikologische Untersuchung der Hays-Glasur ist bis jetzt nicht vorgenommen worden.

Besuch die Öfen (noch) nicht in Gebrauch. Dies hat aber den Vorteil, dass deren Konstruktion etwas genauer betrachtet werden kann. Unten am Lehmofen ist das grosse, russgeschwärzte Feuerloch. Ungefähr in mittlerer Höhe befindet sich eine Art Plattform mit vielen kleinen Löchern. Auf diese werden die zu brennenden Gefässe gestapelt. Durch die Löcher strömt dann die erforderliche Hitze zu den Brennwaren, ohne dass diese selbst mit dem Feuer in Kontakt kommen. Der Brennvorgang dauert mehrere Stunden; für kleinere Gefässe werden mindestens sechs bis acht Stunden benötigt, für grössere Gefässe dementsprechend mehr. Nach erfolgtem Brennvorgang lässt man das Feuer ausgehen, und die gebrannten Gefässe werden eins bis zwei Tage im erkaltenden Ofen ausgekühlt. Anschliessend werden sie herausgenommen, einer Qualitätskontrolle unterzogen und schliesslich in einem Schopf für den Verkauf gelagert.²⁵ Neben der glasierten Ware (Abb. 6) und den unglasierten, rotonigen Schalen, Töpfen und Krügen (Abb. 7) sehen wir im Verkaufsstand an der Hauptstrasse von Hays auch weiss-rot-schwarz bemalte Räuchergefässe und Wassergefässe. In „unserer“ Töpferei haben wir nirgends solch bemalte Ware entdeckt. Wir gehen deshalb davon aus, dass sich diese auf die Herstellung von unglasierter und glasierter Ware beschränkt und dass die bemalten Gefässe von den anderen Töpfereien produziert werden. Eine andere Erklärung hingegen wäre, dass während einer bestimmten Zeitspanne nur unglasierte resp. glasierte Ware produziert wird und zu einem anderen Zeitpunkt lediglich bemalte Gefässe hergestellt werden.²⁶

2.9 Das Töpferdorf Gahazah zwischen Ibb und Al Udayn

Im Gegensatz zum Töpferdorf Hays, das uns wegen der „Hays-Ware“ bereits bekannt war, stossen wir nach der Besichtigung der Töpferwerkstatt in Hays eher zufällig auf das *Töpferdörfchen Gahazah*. Ähnlich wie in Hays ist auf der

25 Händler aus der Hauptstadt Sana'a, aus Taiz oder gar dem Hadramaut decken sich hier *en gros* mit Ware ein. Leider haben wir nicht erfahren können, ob die Händler in der Töpferei selbst einkaufen oder an den Verkaufsständen an der Hauptstrasse von Hays, die selbstverständlich auch von Familienmitgliedern geführt werden.

26 Bemalte Ware benötigt wohl andere Brenntemperaturen. – Eine Verschlechterung der Qualität der produzierten Hays-Ware ist seit dem Mittelalter sichtbar. Während früher ganz dünne Gefässe von höchster Qualität hergestellt werden konnten, sind die heutigen Erzeugnisse viel gröber und auch nicht so perfekt. Zudem werden für Touristen hässliche Aschenbecher und andere Souvenirwaren hergestellt. – Generell gilt diese Aussage auch für die anderen Töpferwaren im Jemen; seit dem 17./18. Jahrhundert werden sie immer unsorgfältiger hergestellt und z.T. hässlich bemalt, wie die Keramikgefässe auf dem *suk* von Sana'a zeigen.

Strasse zwischen Ibb und Al Udayn ein Verkaufsstand mit vielen rottonigen, unglasierten Waren aufgestellt (Abb. 8). Riesige Gefässe (*tanur*), Glutpfannen, Vorratsgefässe, Schalen in verschiedenen Grössen und Töpfe mit auffallend rundem Boden werden feilgeboten. Nach kurzem Gespräch mit den Verkäufern erfahren wir, dass nicht weit entfernt das Töpferdorf Gahazah liegt, von welchem die angebotenen Waren stammen. Praktisch die ganze Einwohnerschaft ist mit dem Töpferhandwerk verbunden. Auch hier herrscht strikte Arbeitsteilung: Die Frauen sind mit der Herstellung der Töpferwaren beschäftigt; die Männer sind für das Brennen der Gefässe verantwortlich. Im Gegensatz zu den Töpfern in Hays sind diese Handwerker (noch) nicht an Touristen gewöhnt. Wir werden deshalb eher misstrauisch empfangen und wir dürfen unter keinen Umständen die arbeitenden Frauen fotografieren.²⁷ Immerhin dürfen wir mehrere Werkstätten besuchen. In relativ dunklen Erdgeschossen sind die Frauen am Töpfern (Abb. 9). Auf dem Boden stehen Halbfabrikate und bereits fertig hergestellte Gefässe verschiedener Art. Auf einer erhöhten Arbeitsfläche wird von der Töpferin ein Stück nasser Lehm²⁸ geknetet, geformt, mit einem dreieckigen Klopffholz bearbeitet und geglättet, bis eine bestimmte Gefässform erkennbar ist. Dies erreichen die Frauen, indem sie mit einer Hand den Lehm innen ausstreichen, mit der anderen Hand die Aussenwand mit dem Holzgerät beklopfen und gleichzeitig um die Arbeitsfläche herumgehen.²⁹ Die Gefässe werden also von Hand ohne Drehscheibe hergestellt, lediglich mit Hilfe der Hände und des Klopffholzes. Immer wieder werden die Hände und das Klopffholz mit Wasser befeuchtet. Lange, dünne Lehmwürste werden an die Aussenwand gedrückt und zu Zierleisten verstrichen. Ein Strohalm genügt, um die Leisten zu verzieren. Auch jetzt ist die Töpferin stets in Bewegung und läuft um die Arbeitsfläche herum. Die Drehscheibe wird in diesem Töpferdorf nicht benützt; die Gründe dafür kann ich nicht eruieren. Ist das Gefäss zur Zufriedenheit der Töpferin gelungen, wird die Innenseite zum Abschluss oft mit vier Fingern kreuzweise leicht bearbeitet, so dass ein nur schwach sichtbares Kreuzmuster entsteht. Anschliessend stellt die Töpferin das fertige Produkt auf den Boden und beginnt mit dem nächsten. Erstaunlich ist, wie regelmässig die Gefässe auch ohne den Einsatz der Töpferscheibe gelingen. Die Tages-

27 Eine jüngere Töpferin hielt nicht viel von diesem Verbot und bat mich, sie zu fotografieren. In der Regel lassen sich im Jemen sowohl verschleierte wie unverschleierte Frauen sehr selten fotografieren. – Bei Kindern und Männern besonders beliebt sind Polaroid-Aufnahmen, welche die Porträtierten dann mit Stolz überall herumreichen.

28 Die Töpfer beziehen ihren Werkstoff aus den zahlreichen Lehmgruben in der Umgebung.

29 Die Töpferinnen umrunden bei ihrer Arbeit ständig das in Entstehung begriffene Gefäss und legen so während eines Arbeitstages wohl mehrere Kilometer zurück.

produktion wird von Halbwüchsigen und alten Leuten zum Trocknen an die Sonne gebracht, oft gepolstert mit dünnen Maisstauden, die überall herum liegen (Abb. 10). Sind genügend getrocknete Tonwaren von verschiedenen Töpferinnen vorhanden, so dass sich das Einheizen und Brennen lohnt, werden diese von den Männern und Knaben zu einer ummauerten Brenngrube gebracht.³⁰ Einzelne Metallbänder (Blattfedern und gar Achsen von Autos) bilden eine Art Plattform, auf welcher die Brennwaren aufgestapelt werden (Abb. 11). Die Grube unter der Plattform wird mit getrockneten Maisstauden aufgefüllt. Bevor das Brennmaterial angezündet wird, decken die Männer das Ganze mit Wellblech ab. Inzwischen verärgert unsere Anwesenheit einige wohl konservative Dorfbewohner, die Stimmung wirkt nun etwas bedrohlich und wir ziehen es vor, unseren Besuch vorzeitig abubrechen. Ein junger Mann begleitet uns noch bis zum Fahrzeug und gibt uns wertvolle Informationen mit: Das Brennen der Töpferware dauert lediglich wenige Stunden; das Brenngut wird dann bis zum vollständigen Erkalten der Grube und Metallbänder liegengelassen. Händler decken sich *en gros* im Dorfe ein; ein Eigenvertrieb der Ware findet im Verkaufsstand an der Strasse statt.

Da in den Brenngruben nicht nur die Produkte einer einzelnen Töpferin, sondern mehrerer Töpferinnen gleichzeitig gebrannt werden, ist in diesem Dorf das Töpferhandwerk möglicherweise genossenschaftlich organisiert. Auch Verkauf und Vertrieb dieser Tonwaren wird gemeinsam durchgeführt. Diese Aspekte und weitere Fragestellungen (Töpferscheibe?) lassen sich möglicherweise bei einem weiteren Besuch an Ort und Stelle abklären.³¹

3. Gefäße aus Speckstein

Speckstein, Lavezstein, Pierre ollaire, Pietra ollare, Soapstone, Steatit, all diese Namen bezeichnen einen beliebten Rohstoff, der praktisch überall in der Welt

30 Eine dieser Brenngruben können wir fotografieren. Möglicherweise befinden sich weitere auf dem Areal. Die *tanure* werden nicht gebrannt, sondern luftgetrocknet, einen Monat im Schatten, dann in der Sonne, im Sommer zwei Wochen, im Winter einen Monat.

31 Während des Verfassens dieses Beitrages bin ich auf die Publikation von Dominique Champault, "Notes sur certains aspects de la céramique au Nord Yémen", in: *Objects et mondes*, Tome XIV, fas. 2, Sommer 1974, S. 107 ff. gestossen. Beim Betrachten der Abbildungen und nach erfolgtem Lesen des Textes konnte ich feststellen, dass die Autorin das Töpferhandwerk im gleichen Dorf in der Nähe von Ibb beschreibt. Lediglich die Schreibweise des Dorfnamens variiert ein wenig (Qahzet). Ein weiterer Besuch ist nun ein "Muss"!

vorkommt und in Alaska und Afrika ebenso geschätzt wird wie in den Alpen, in China oder Indien.³² Er setzt sich hauptsächlich aus Talk, Chlorit und Magnetit zusammen. Er ist vor allem bekannt für seine gute Bearbeitbarkeit mit Säge, Feile oder Messer, da das Gestein sehr weich. Abgesehen davon hat der Speckstein weitere gute Eigenschaften, die ihn bereits in der Vergangenheit sehr beliebt gemacht haben: gute Wärmespeicherfähigkeit und Feuerfestigkeit. Bereits in römischer Zeit sind im Alpenraum zwei Techniken zur Gefäßherstellung aus Speckstein bekannt: Aus einem Lavezblock wird mit Pickel und Meissel ein Gefäß herausgehauen und anschliessend mit feineren Werkzeugen (Feile, Raspel) überarbeitet. Der Rohmaterialverbrauch ist bei dieser Technik dadurch besonders hoch, da pro Steinblock lediglich ein Gefäß hergestellt werden kann. Bei der zweiten Technik werden die Gefässe auf einer von Wasser betriebenen Drehbank hergestellt. Aus einem Specksteinblock lassen sich deshalb mit dieser Methode mehrere Gefässe herstellen.³³

Es ist keinesfalls verwunderlich, dass Specksteingefässe auch im Jemen, wo dieser Rohstoff reichlich vorhanden ist, beliebt und weit verbreitet gewesen sind und auch heute noch benutzt werden. Die Gefässe wurden und werden heute noch mit Pickel und Meissel aus einem Block herausgehauen und mit Feilen geglättet.

Auch im Fundmaterial des Bayt al°Ambassah sind Specksteingefässe belegt. Der Werkstoff war in sabäischer Zeit für die Herstellung von Weihrauchgefässen, Kultobjekten und Votivgaben bekannt. Auffallenderweise fehlen in den an sich fundarmen Schichten der vorislamischen Periode im Bayt al°Ambassah-Areal Objekte aus Speckstein. Diese tauchen erst in Schichten des 10. Jahrhunderts auf.

- 32 In der Archäologie überwiegt die Bezeichnung *Steatit*. Meist handelt es sich dann um einen hellen, ganz harten Stein, der vor allem zu Skulpturen verarbeitet worden ist. Unter der Bezeichnung *Speckstein* verstehen wir den grauen Rohstoff, aus dem vor allem Kochtöpfe und Lampen hergestellt worden sind. Im Jemen ist die Bezeichnung *harad* gebräuchlich.
- 33 Der Speckstein war auch im Alpenraum ein beliebter Rohstoff. Hier war das Drechseln von Lavezgefässen bis ins 20. Jahrhundert hinein üblich. – Generell zum Speckstein vgl. *2000 anni di pietra ollare*, Bellinzona 1986; Ottavio Lurati, *L'ultimo laveggiaio di Val Malenco*, Basilea 1970; Maria-Letizia Boscardin, "Tafelgeschirr aus Speckstein". In: Andreas Morel, *Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur*, Zürich 2001, S. 158f. sowie M. Letizia Heyer-Boscardin, "Fehlstücke aus Speckstein auf Norantola, einer Bündner Höhenburg (Schweiz)". In: P. Ettel, R. Friedrich, W. Schier (Hg.), *Interdisziplinäre Beiträge zur Siedlungsarchäologie. Gedenkschrift für Walter Janssen*, Rahden 2002.

Während der Bedarf an Kochgefäßen aus Keramik sowohl durch die lokale Produktion von Töpferwaren als auch durch Produkte aus anderen Gegenden gedeckt war, handelt es sich beim Specksteingeschirr um autochthone Ware: Kochgeschirr, Lampen und Räuchergefäße des Jemen stammen stets aus wenigen Produktionszentren im Nordwesten des Landes. Das Rohmaterial konnte lediglich an der Abbaustelle bearbeitet werden, weshalb die Fertigprodukte durch das ganze Land gehandelt wurden.³⁴

Kochgeschirr aus Speckstein war im Jemen wohl recht teuer. Auch heute werden die von Hand gefertigten Gefäße zu einem respektablen Preis auf den *suks* gehandelt. Leider werden die Specksteingefäße immer mehr von den chinesischen Importen aus billigerem Aluminium und Weissblech abgelöst. In den zahlreichen Garküchen und Privathaushalten aber wird nach Möglichkeit immer noch in den Specksteingefäßen gekocht, vor allem die *salta*, der in ganz Jemen bekannte Eintopf. Zerbrochene Gefäße werden nicht etwa weggeworfen, sondern vom Specksteinflicker sorgfältig repariert.³⁵ Ein solcher Handwerker hat bis 1999 im *suk* von Sana'a einen Reparaturdienst für Specksteingefäße unterhalten. Mit einem kleinen Handbohrer bohrte er verschiedene Löcher in die verschiedenen, zerbrochenen Teile und verband diese mit Metalldraht. Oft wurden die Flickstellen auch mit Pech bestrichen, in neuerer Zeit auch mit ultraschnellen Kontaktklebern. Manchmal wurden die Gefäße nicht nur mit Metalldraht zusammengeflickt, sondern es wurden ganze Metallplatten auf die Bruchstelle genietet. Ob diese Flickarbeit schön war oder nicht, spielte überhaupt keine Rolle; wichtig war nur, dass das Gefäß wieder benutzt werden konnte.³⁶

34 Entgegen früheren Auffassungen wurden Specksteingefäße nicht nur von jüdischen Handwerkern für Juden und Araber hergestellt, sondern auch von arabischen Spezialisten. Im Nordwesten des Jemen wird der Speckstein von spezialisierten Stammesmitgliedern unter Tag abgebaut und an Ort und Stelle verarbeitet, vgl. unten. – In bestimmten Gebieten (Tihamma) wird das Speckstein-Geschirr durch hartgebrannte, unglasierte Kochschalen ersetzt.

35 Auch im Alpenraum, in Grönland und in anderen Gebieten war es üblich, defekte Specksteingefäße zu reparieren.

36 In seiner Werkstatt flickte der Handwerker nicht nur Specksteingefäße, er reparierte ähnlich dem europäischen, ländlichen "Kachelflicker" auch Tongefäße und lötete Metallgegenstände. Auf Wunsch ist er auf Stör gegangen und hat die defekten Gefäße im Haushalt repariert. Leider hat er 1999/2000 seine Werkstatt aufgegeben. Es war mir 1995 und 1996 möglich, einige geflickte Specksteingefäße zu erwerben. Da er auch mit neuen Specksteingefäßen aus dem Raum Sa'adah gehandelt hat, konnte er zunächst gar nicht begreifen, dass ich vor allem an defekten resp. reparierten Töpfen und Schüsseln interessiert war. Specksteingefäße sind in verschiedene Sprichwörter und Redensarten des Jemen eingeflossen: die *madhala* diente zum Aufbewahren der flüssigen Butter und zum Kochen, weil

3.1 Kochgeschirr aus Speckstein

Im Fundmaterial des Bayt al°Ambassah sind in den Schichten des 10. bis 19. Jahrhunderts relativ wenige Kochtöpfe vertreten (Abb. 12). Viele von ihnen weisen ein gebohrtes Flickloch auf, in einigen Fällen ist der Metalldraht noch vorhanden. Viel zahlreicher hingegen sind die Randfragmente von Kochschalen. Sie weisen praktisch alle eine Zierleiste, oft gekerbt, sowie eine verbreiterte Griffzunge auf. Wir erwähnen hier besonders die Fundkomplexe aus dem 19. und 20. Jahrhundert, in welchen ausgesprochen viele Specksteinschalen vorhanden sind.

3.2 Lampen und Räuchergefässe

Neben den Kochgefässen (Töpfen und Schalen) aus Speckstein finden wir vereinzelte Exemplare von Lampen. Vor allem in den Fundkomplexen des 19. und 20. Jahrhunderts treten Lampen in Schiffchen-Form auf (Abb. 13).³⁷ Während auf den *suks* im ganzen Land sternförmige und schiffchenförmige Lampen in allen Grössen in grossen Mengen angeboten werden, finden wir im Fundmaterial des Bayt al°Ambassah lediglich Specksteinlampen in Schiffchen-Form. Ein jemenitischer Haushalt wurde von unzähligen Öllämpchen aus Speckstein und Alabaster erleuchtet. Auffallenderweise sind nur wenige Lampen in unserem archäologischen Material belegt.³⁸

Weihrauch und Myrrhe gehören zu einem jemenitischen Haushalt wie der *tanur* zum Fladenbrot backen. Nach den Mahlzeiten, vor allem wenn Gäste dabei sind, wird ein Räuchergefäss mit Glut aus der Glutpfanne gefüllt und etwas Weihrauch drauf gelegt. Beliebt sind heute neben Weihrauch und Myrrhe parfümierte Mischungen von Gummiharzen aus Indien. Es ist u.E. erstaunlich, dass wir in den Fundkomplexen nur wenige Fragmente Räuchergefässen zuordnen können. Ein kleines Speckstein-Fragment kann zu einem Räuchergefäss

Speisen aus *harad*-Gefässen vorzüglich schmecken. Anspielungen auf Sexuelles wurden deshalb mit Specksteingefässen in Verbindung gebracht. – Eine Schale aus Speckstein, *maqla harad*, soll Krankheiten fernhalten. Vgl. dazu S.D.F. Goitein, *Jemenica. Sprichwörter und Redensarten aus Zentraljemen*, Leipzig 1943, S. 34 (Nr. 273) und 169 (Nr. 1319). – Im 17. Jahrhundert wurde den Specksteingefässen aus Plurs nachgesagt, dass sie in der Lage seien, Gift im Kochgut an sich zu binden, weshalb ihnen eine besondere Beliebtheit in Norditalien erwachsen sei, vgl. dazu M. Letizia Heyer-Boscardin, *op.cit.*, S. 179f. (vgl. Anm. 33).

37 Das Alter dieses Typus ist unbekannt; 15./16. Jahrhundert möglich.

38 Verglichen mit Keramiklampen sind Specksteinleuchten viel solider. Sie gehen weniger zu Bruch.

in Form eines jemenitischen Turmhauses ergänzt werden. Diese speziellen Räuchergefäße können bis ins 17./18. Jahrhundert zurückreichen.³⁹ Weitere Fragmente von Räuchergefäßen bestehen aus unglasiertem, rotem Ton. Wir können uns das praktische Fehlen der Räuchergefäße in unseren Fundkomplexen höchstens damit erklären, dass wir unglasierte Keramikfragmente ohne besondere Merkmale den unglasierten Töpfen, Schalen und Schälchen zugewiesen und nicht gemerkt haben, dass es sich hier um Räuchergefäße handeln könnte.

3.3 Im Specksteinbruch am Djebel Al-Mishima bei Monabeh

Im Herbst 1995 haben wir die Gelegenheit, nördlich von Saʿadah einen Specksteinbruch zu besuchen.⁴⁰ Diese Abbaustelle befindet sich auf einer Hügelflanke des Berges *Al-Mishima* in der Nähe der Staatsgrenze zu Saudiarabien. Die wehrhaften Dörfer auf den gegenüber liegenden Berghügeln gehören seit dem Grenzkrieg zu Saudiarabien.

Unterhalb der verschiedenen Arbeitsstellen verraten uns mächtige Schutthalden mit Rohlingen und Fehlprodukten den Standort der Verarbeitungsplätze der Speckstein-Handwerker.

Lediglich blaue Schutzdächer aus Plastik schützen die arbeitenden Männer gegen die intensive Sonneneinstrahlung auf der Höhe von ca. 2500 m. Gesamthaft arbeiten an diesem Abbau- und Verarbeitungsplatz ungefähr 25 Mann. Offensichtlich sind wir die ersten Ausländer, die sich für den Abbau und Verarbeitung von Speckstein interessieren, weshalb wir freundlich und auch ziemlich neugierig empfangen werden.⁴¹ Das Rohmaterial, der graue, seifige Speckstein, wird aus z.T. engen Gängen und Stollen herausgehauen und an die Oberfläche geschleppt. Größere und kleinere Rohlinge werden im Lichte von schwachen Taschenlampen mit Pickeln aus dem Gestein gehauen und ans Tageslicht transportiert (Abb. 14). Dort werden die rohen Blöcke weiter verarbeitet. Einzig mit den Zehen resp. mit dem Innenrist der Füße oder der Fusssohlen wird das Werkstück gehalten und mit Zweisspitz, einer Art

39 Vgl. dazu Pascal Maréchaux, "Sur les traces des royaumes de l'incens", in: *GEO* 197, Juli 1995, S. 140.

40 Ohne offizielle Bewilligung und ohne Militäreskorte ist eine Reise an die saudische Grenze unmöglich.

41 Unsere Gruppe umfasst zwei Schweizer, den offiziellen jemenitischen Beauftragten des GOPSY, der auch als Dolmetscher vermittelt, den Soldaten sowie die Verf. als einzige Frau. Gerne verweisen wir auf den Ausgrabungsbericht (vgl. Anm. 3), in welchem ausführlicher über diesen Specksteinbruch berichtet wird.

zweiseitigem Pickel, und Meissel ausgehöhlt (Abb. 15). Das Gefäss nimmt langsam Gestalt an und weist bereits zwei seitliche Griffzungen auf (Abb. 16 und 17). Das sichere Materialgefühl der Arbeiter ermöglicht eine erstaunliche Dünnwandigkeit von wenigen Millimetern Wanddicke gar bei grossen Kochtöpfen und Schalen. Deckel werden heute keine mehr hergestellt, während noch diverse Gefässe des 18. und 19. Jahrhunderts prächtig verzierte Deckel aufweisen können.⁴² Mit Feilen und anderen Werkzeugen bekommen die Stein-gefässe in einem dritten Arbeitsgang ihren letzten Schliff. Es herrscht eine strikte Arbeitsteilung in diesem Bruch: einige Handwerker arbeiten im Stollen und hauen das Rohmaterial aus dem Gestein, eine zweite Gruppe gibt mit dem Pickel und Zweispitz dem rohen Block die gewünschte Form und schliesslich glättet eine dritte Gruppe mit Feilen und Raspeln die fast vollendeten Produkte.⁴³ Wohl der Erfahrenste wird mit der Qualitätskontrolle betraut, bevor die Gefässe für den Abtransport und Verkauf bereit gestellt werden (Abb. 18).

Im Schnitt wird pro "Manntag" ein Stein-Gefäss hergestellt. Dieses wird hier oben generell *maqla*, seltener *harad* genannt. Laut Auskunft des Vorarbeiters werden die fertigen Gefässe von Zwischenhändlern wöchentlich übernommen. Eine mittelgrosse *maqla* kostet hier oben zwischen 800 und 1000 jemenitische Rials, ist also nicht günstiger als auf dem *suk* von Sa'adah oder Sana'a. Es ist den hier arbeitenden Handwerkern bewusst, dass die schweren und teureren Specksteingefässe nächstens von den leichteren und billigeren Aluminiumgefässen verdrängt werden. Ihrem möglichen Arbeitsplatz- resp. Einkommensausfall stehen sie zurzeit ziemlich gelassen gegenüber.

Obwohl in den *suks* von Sa'adah und Sana'a das Specksteingeschirr immer mehr dem Aluminium-Geschirr Platz machen muss (Abb. 19), wagen wir zu hoffen, dass auch in näherer Zukunft eine zünftige *salta*, die jemenitische Nationalspeise, in einem währschaften Specksteintopf gekocht und aufgetischt werden wird.

4. Zusammenfassung

Die archäologischen Untersuchungen im Areal des Tumhauses Bayt al'Ambrasah haben ein reiches Fundmaterial zutage gefördert. Gemäss der Stratigraphie

42 Die heutigen Deckel bestehen mehr und mehr aus Aluminium und Kunststoff.

43 Vor allem jüngere Männer glätten die fertig ausgehauenen Töpfe und Schalen.

respektive der relativchronologischen Zuordnungen der archäologischen Befunde konnten sieben Haupt-Zeitphasen eingegrenzt werden.⁴⁴

In den vorislamischen Schichten sind nur wenige Kleinfunde belegt. Auch die Schichten des 8./9.–10. Jahrhunderts sind relativ fundarm. Die Schichten des 10. und 11. Jahrhunderts hingegen liefern auffallend viele Kleinfunde, u.a. Vorratsgefäße und Glutpfannen. Bereits jetzt tauchen die glasierte *Hays*-Ware (Schälchen) sowie Specksteingefäße auf. Dieser Fundreichtum lässt auf ein kulturelles und gesellschaftliches Blühen des Siedlungsplatzes schließen. Auch Phase 4 weist ein besonders reichhaltiges Fundsortiment auf.⁴⁵ Auffallend sind für diese Zeitperiode das rottonige, feine Servicegeschirr sowie die feintonigen Sieb- resp. Filterkrüge. Offensichtlich war dieser Zeitabschnitt unter der Herrschaft der Fatimiden durch einen wirtschaftlichen Aufschwung geprägt, der sich u.a. auch an der Vielfalt und an den neuen Gefäßformen erkennen lässt.

Bereits recht früh haben sich bei der keramischen Ware Vorratsgefäße, Koch- und Servicegeschirr etabliert. Im Vergleich mit der heutigen Töpferware (Stand 1993–2000) kann festgestellt werden, dass die Grundformen seit der Antike beibehalten worden sind. Leider ist hingegen eine Verarmung der qualitativen, dekorativen und formenspezifischen Vielfalt zu bedauern. Das gleiche gilt auch für die Specksteingefäße, die heute noch nördlich von Sa‘adah am Rande der saudiarabischen Grenze produziert werden. In den Phasen 4 bis 6⁴⁶ finden wir eher hohe Specksteingefäße (Töpfe), während in den neuzeitlichen Schichten die Speckstein-Schalen dominieren.

Neben eindeutig autochthonen Erzeugnissen (*Hays*-Ware, Specksteingefäße) lässt sich im Fundmaterial auch arabische, ägyptische und chinesische Importware nachweisen. Der Jemen hat immer eine ideale Brückenkopfsituation zwischen Afrika, Asien und dem Mittelmeerraum gebildet. Neben Importen sind aber auch Exporte, z.B. von Töpfen aus Speckstein, durchgeführt worden: Anders lassen sich zurzeit die Specksteinfunde auf der Pharaoneninsel (Ägypten) vor Eilat oder Aqaba (Jordanien) nicht erklären.⁴⁷

44 Vgl. Anm. 3.

45 12./13.–14. Jahrhundert, vgl. Anm. 3.

46 12./13.–18. Jahrhundert, vgl. Anm. 3.

47 Lesefunde auf der Pharaoneninsel (Dschasirat Far’un) in den Jahren 1998 bis 2000 und in Aqaba 2001 (mittelalterliche Stadt).

Ausgewählte Bibliographie

BONNENFANT, Paul

1995 *Architecture domestique et société*, CNRS Editions, Paris.

DAUM, Werner (Hg.)

1987 3000 Jahre Kunst und Kultur des Glücklichen Arabien, Frankfurt a. M.

DOSTAL, Walter

1979 *Der Markt von San'a'*. Veröffentlichungen der arabischen Kommission, Bd. 1, Wien.

HEYER-BOSCARDIN, M. Letizia

2000 "Bayt al'Ambasah: Ein mittelalterliches Turmhaus in Sana'a/Jemen – Archäologie und Baugeschichte." In: *Château Gaillard XIX, Etudes de Castellologie médiévale*, Actes du Colloque International de Graz (Autriche), 22–29 août 1998, Caen.

JANATA, Alfred u.a.

1990 *Jemen. Im Lande der Königin von Saba*. Museum für Völkerkunde Wien 16.2.1989–10.6.1990, Wien.

KEALL, Edward J.

1992 "Smokers' pipe and the fine pottery tradition of Hays." *Seminar of Arabian Studies, Proceedings 22*.

LEWCOCK, Ronald

1986 *The old walled city of San'a'*. UNESCO Paris.

MASON, Robert B. und KEALL, Edward J.

1988 "Provenance of local ceramic industry and the characterization of imports. Petrography of pottery from medieval Yemen." *Antiquity 62*.

POSEY, Sarah

1994 *Yemeni Pottery. The Littlewood Collection*, British Museum Press, London.

Weitere Publikationen werden in den Fussnoten aufgeführt.

Bezeichnungen der in Jemen noch gebräuchlichen Gefäße in wissenschaftlicher Umschrift:

<i>būrī (bōrī)</i>	Wasserpfeifenkopf
<i>burmah</i>	Kochtopf, v.a. für Fleisch, aber auch für Suppen und Getreidebreie
<i>ḥar(r)ad</i>	Speckstein
<i>ḥaysī</i>	Glasierte Kaffeeschalen, -becher
<i>ḡamanah</i>	Flüssigkeitsbehälter, Wasser- oder Kaffeekrug
<i>maḍalah</i>	Hohe Kochschale, meist aus Speckstein
<i>mad(a)r</i>	Topf aus Lehm; Lehm
<i>maḡmarah</i>	Räuchergefäß
<i>maqlā (miqlā)</i>	Kochschale
<i>maqlā ḥarraḍ</i>	Kochschale aus Speckstein
<i>maqlā sa^cdiyyah</i>	Specksteinschale aus Ṣa ^c da (?)
<i>maṭbah</i>	Glutpfanne
<i>maṣabb</i>	Kaffeekanne
<i>mawqad</i>	Glutpfanne
<i>ṣaḥn</i>	Flache Kochschale
<i>šurbah</i>	Wasserkanne
<i>sallah</i>	Flache Kochschale mit Deckel
<i>tannūr</i>	Backofen
<i>zīr</i>	Grosses Wassergefäß

Sonstige im Beitrag vorkommende arabische Namen und Wörter in wissenschaftlicher Umschrift:

Bayt al-^cAmbasah (oder: al-^cAnbasah) ("Haus zum Löwen" in Ṣān^ca^c)

Bayt al-^cAmrī (Haus in Ṣān^ca^c)

fāṣūliyā (Speise)

Ġabal al-Mašīmah (Berg)

Ġazīrat Fir^cawn (Insel)

Ḥays (Ortschaft)

al-Maddār (Töpfer; Name einer Familie)

Munabbah (Monabeh) (Dorf)

Quḥāzah (Gahazah) (Ortschaft in der Nähe von Ibb und al-^cUdayn)

saltah (Speise)

al-^cUdayn (Stadt)

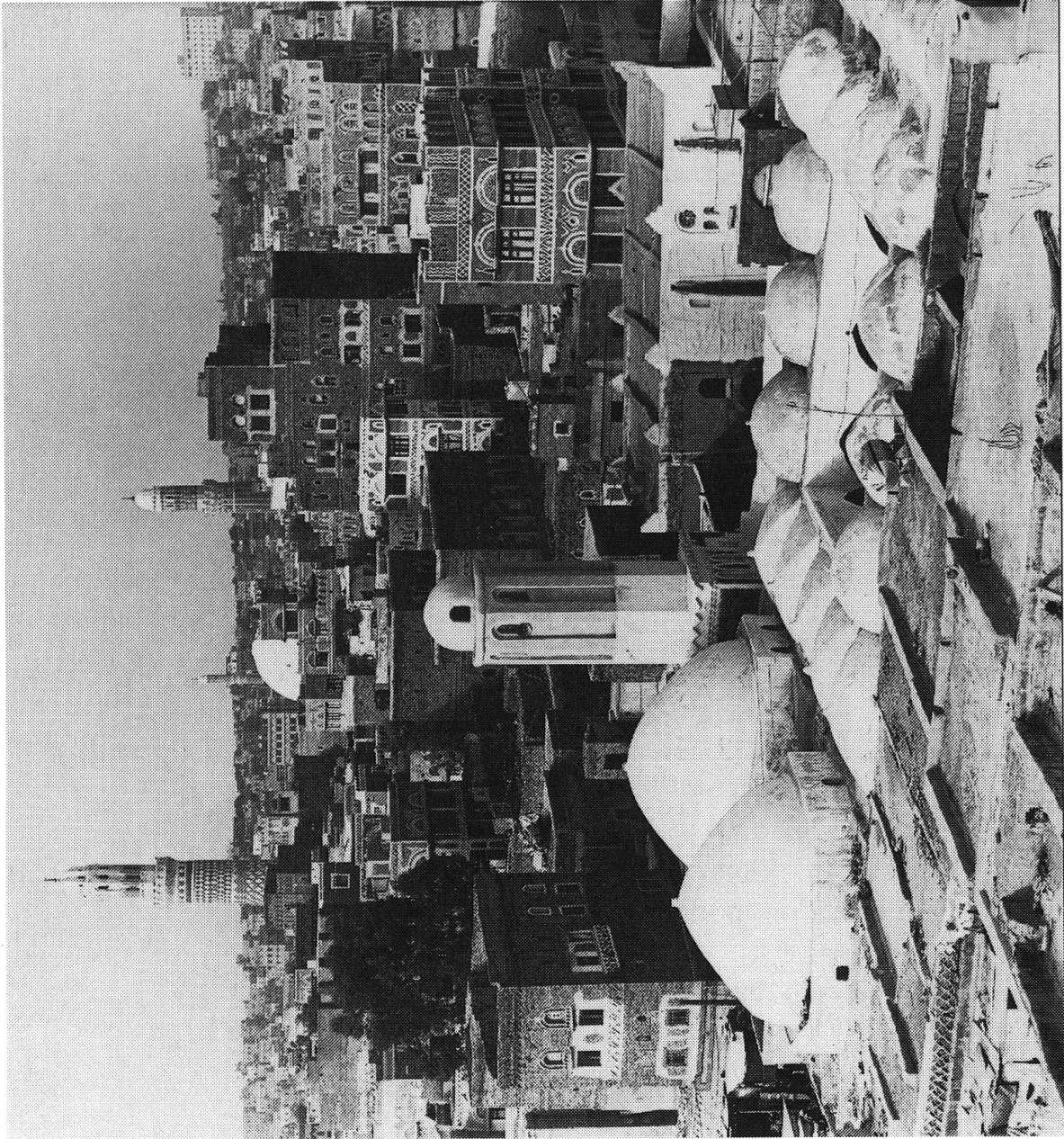


Abb. 1: Sana'a. Blick über die Altstadt von Südwesten. Im Mittelgrund das dominierende, dunkle Gebäude des Bayt al'Ambassah.



Abb. 2: Drei Kochtöpfe, diverse Formen. Schwarzer Brand. Links mit Ausguss und zwei kleinen Knäufen, in der Mitte mit Zierknuppen, rechts mit Leiste und Grifföhren. 19./frühes 20. Jahrhundert, *suk Sana'a* 1995.



Abb. 3: Diverse Kaffeekannen und Glutpfannen. 19./20. Jahrhundert, *suk Sana'a* 1995.



Abb. 4: Töpferwerkstätte Hays, 1998. Im Hof sind die fertig gedrehten Töpferwaren zum Trocknen an die Sonne gestellt.



Abb. 5: Töpferwerkstätte Hays, 1998. Die gewaltigen Brennöfen sind aus Lehm gebaut. Unten jeweils das Einf Feuerungsloch, links ein abgebrochener Ofen, davor Fehlbrände.



Abb. 6: Diverse glasierte Erzeugnisse aus der Töpferwerkstatt Hays, 1998. Kaffeeschalen, -tassen und -becher (links) sowie ein Wasserpeifenkopf (Mitte unten).



Abb. 7: An der Hauptstrasse von Hays wird unglasierte und glasierte Keramikware für den Verkauf gestapelt, im Vordergrund drei *tanure*, 1998.



Abb. 8: Verkaufsstand des Töpferdorfs Gahazah, 1998. Verschiedene rotonnige Schalen, Flüssigkeitsbehälter, Töpfe mit Henkeln, Glutpfannen und *tanure*.



Abb. 9: Eine Töpferin an der Arbeit. Töpferdorf Gahazah 1998.



Abb. 10: Die verschiedenen Töpferwaren trocknen an der Sonne auf dürren Maisstauden. Töpferdorf Gahazah 1998.



Abb. 11: Die ummauerte Brenngrube wird mit Gefäßen gefüllt. Zum Brennen wird die Grube anschliessend mit Wellblech abgedeckt. Töpferdorf Gahazah 1998.



Abb. 12: Drei Kochgefäße aus Speckstein, zwei mit Knäufen (rechts), links mit Griff. Frühes 20. Jahrhundert, *suk Sana'a* 1995.

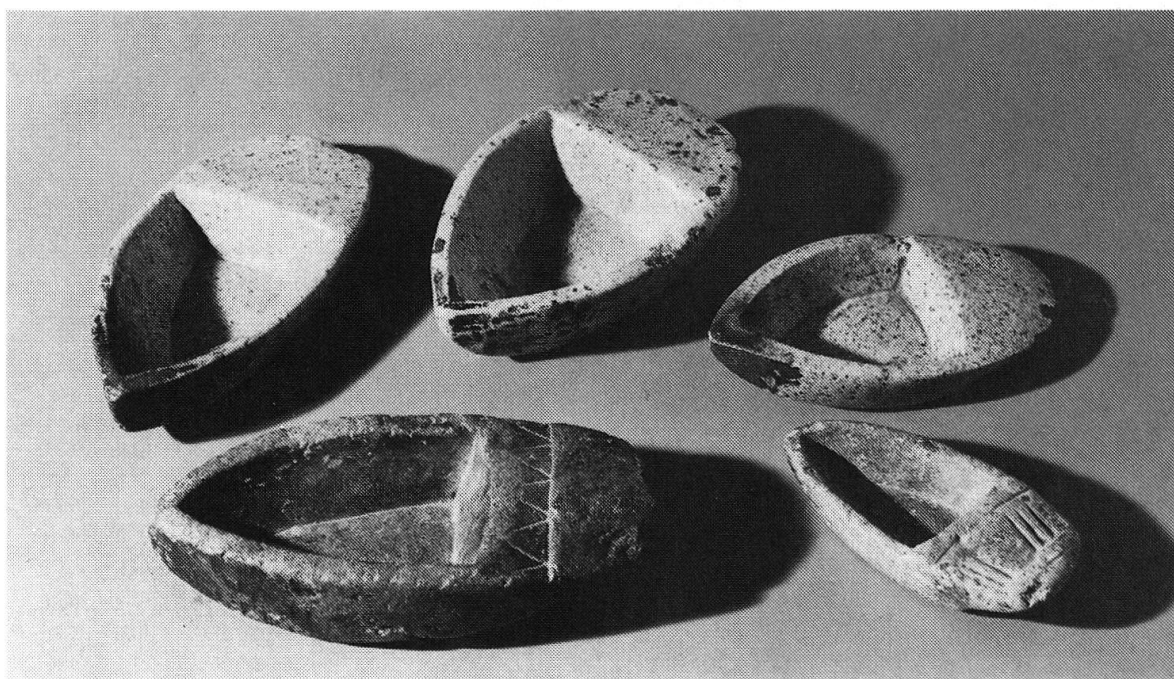


Abb. 13: Diverse Öllampen aus Speckstein in Schiffchenform. 19./20. Jahrhundert, *suk Sana'a* 1995.



Abb. 14: Ein Handwerker schleppt einen Steinblock aus dem Stollen zum Werkplatz. Specksteinbruch am Djebel Al-Mishima bei Monabeh, 1995.



Abb. 15: Zwischen den Füßen des Handwerkers liegt eine ausgehauene Schale. Mit verschiedenen Werkzeugen wird das Gefäß fertig bearbeitet. Specksteinbruch am Djebel Al-Mishima bei Monabeh, 1995.



Abb. 16: Fehlstück aus Speckstein. Rohform mit Griffzungen. Der hintere Rand ist beschädigt. Specksteinbruch am Djebel Al-Mishima bei Monabeh, 1995.

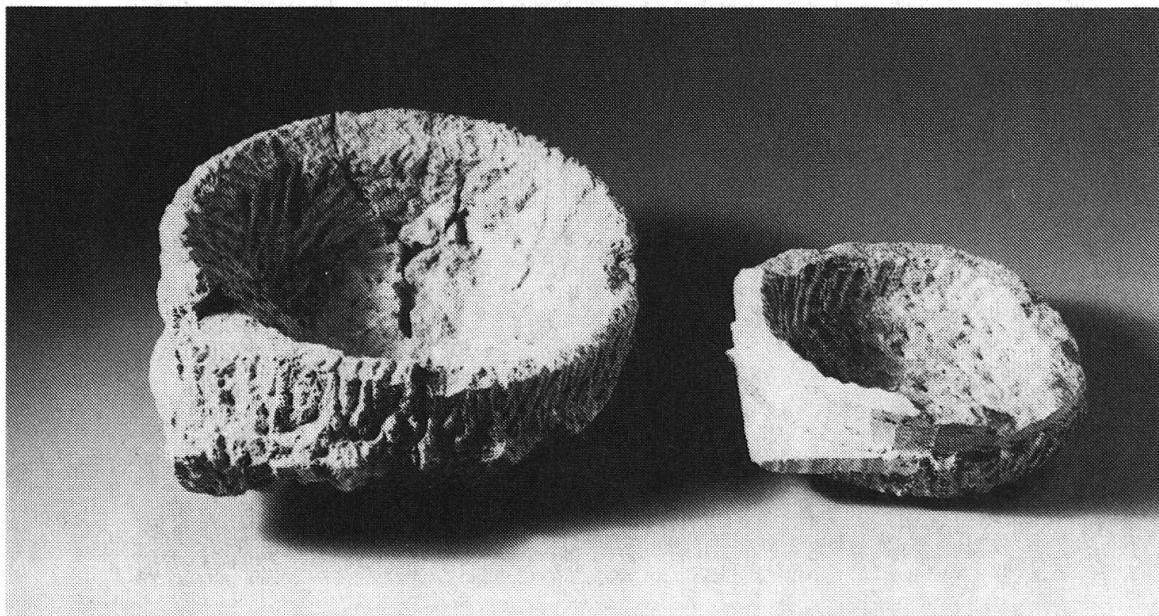


Abb. 17: Zwei Speckstein-Schalen. Beim kleineren Gefäß sind die gegenständigen Griffzungen bereits geglättet. Specksteinbruch am Djebel Al-Mishima bei Monabeh, 1995.



Abb. 18: Die fertigen Gefässe werden aufgestapelt. Links Rohlinge, die noch mit Raspel und Feile bearbeitet werden müssen. Specksteinbruch am Djebel Al-Mishima bei Monabeh, 1995.



Abb. 19: Rechts verschiedene Töpfe aus Speckstein, daneben Gefässe aus Weissblech, Aluminium und Kunststoff. *suk* von Sa'adah, 1995.

Abbildungsnachweis:

Abb. 1, 2, 3, 6, 12, 13, 16, 17: Daniel A. Berti, Pfaffhausen ZH.

Übrige: Verf.