

Hansische Geschichtsblätter



**Herausgegeben vom
Hansischen
Geschichtsverein**

HANSISCHE GESCHICHTSBLÄTTER

HERAUSGEGEBEN
VOM
HANSISCHEN GESCHICHTSVEREIN

133. JAHRGANG 2015



2016

Porta Alba Verlag
Trier

REDAKTION

Aufsatzteil: Prof. Dr. Rolf Hammel-Kiesow, Lübeck

Umschau: Dr. Nils Jörn, Wismar

Für besondere Zuwendungen und erhöhte Jahresbeiträge, ohne die dieser Band nicht hätte erscheinen können, hat der Hansische Geschichtsverein folgenden Stiftungen, Verbänden und Städten zu danken:

POSSEHL-STIFTUNG ZU LÜBECK
FREIE UND HANSESTADT HAMBURG
FREIE HANSESTADT BREMEN



HANSESTADT LÜBECK

Landschaftsverband
Westfalen-Lippe



DR. MARGARETE SCHINDLER, BUXTEHUDE

Die Hansischen Geschichtsblätter sind ein refereed journal. Eingereichte Beiträge unterliegen einem anonymisierten Begutachtungsverfahren (Double Blind Review), das über die Aufnahme in die Zeitschrift entscheidet.

Umschlagabbildung nach: Hanseraum und Sächsischer Städtebund im Spätmittelalter, in: Hanse, Städte, Bünde. Die sächsischen Städte zwischen Elbe und Weser, Bd. 1, hg. v. Matthias Puhle, Magdeburg 1996, S. 3.

Zuschriften, die den Aufsatzteil betreffen, sind zu richten an Herrn Prof. Dr. Rolf HAMMEL-KIESOW, Archiv der Hansestadt Lübeck, Mühlendamm 1–3, 23552 Lübeck (hammel-kiesow@t-online.de); Besprechungs-exemplare und sonstige Zuschriften wegen der Hansischen Umschau an Herrn Dr. Nils Jörn, Archiv der Hansestadt Wismar, Altwismarstr. 7–17, 23966 Wismar (nilsjoern@aol.com)

<http://www.hansischergeschichtsverein.de>

Beiträge werden als Manuskript und als rtf.-Datei erbeten. Die Verfasser erhalten von Aufsätzen und Miszellen 10, von Beiträgen zur Hansischen Umschau zwei Sonderdrucke unentgeltlich.

Die Lieferung der Hansischen Geschichtsblätter erfolgt auf Gefahr der Empfänger. Kostenlose Nachlieferung in Verlust geratener Sendungen erfolgt nicht.

Die in dieser Zeitschrift veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Eintritt in den Hansischen Geschichtsverein ist jederzeit möglich. Der Jahresbeitrag beläuft sich z. Zt. auf € 35 (für in der Ausbildung Begriffene auf € 15). Er berechtigt zum kostenlosen Bezug der Hansischen Geschichtsblätter. – Weitere Informationen gibt die Geschäftsstelle im Archiv der Hansestadt Lübeck, Mühlendamm 1–3, 23552 Lübeck.

ISSN 0073-0327
ISBN 978-3-933701-53-4

DIE SAGA DER PORTUGIESISCHEN FEIGEN DER HANDEL MIT DEM NORD- UND OSTSEERAUM IM MITTELALTER*

von Flávio Miranda

Abstract: The saga of the Portuguese figs

When Bob Cratchit in Charles Dickens' 'Christmas Carol' made his wishes for Christmas, he hoped for a new job, love and some figgy pudding. From the 16th century (at the latest) figgy pudding was one of the traditional dishes in English Lenten cuisine. The figs used were certainly South-European, and in the Middle Ages most of them came from Portugal. This article deals with five aspects of the production and trade of figs in the Portuguese realm. In the first two parts the article describes the production of these dried fruits and how local communities acted as protectors of the regional harvest. Then the units of measure of fig production in Portugal and their Arabic and Christian origin will be outlined, while the last two parts deal with the export of the dried fruits, chiefly to England and Flanders, and the direct connection between Portuguese and Hanseatic merchants. The article will show how important this trade was, given that the king of Portugal alone exported 400 tons of figs to Bruges at the end of the 15th century.

Die Feige ist eine süße Frucht mit einem intensiven und zum Teil milden Geschmack. Sie kann frisch, getrocknet oder als Marmelade gegessen werden. Es ist ein extrem nahrhaftes Lebensmittel, reich an Ballaststoffen, außerdem werden ihm schon seit der Zeit des sumerischen Königs Urukagina (ca. 2500 v. Chr.) medizinische Fähigkeiten zuerkannt. In der Antike verköstigten die Griechen die an den Olympischen Spielen teilnehmenden Athleten mit großen, schwarzen, frühreifen Feigen, und die Römer versorgten ihre Legionen mit getrockneten Feigen. Die Geschichte dieser Frucht ist auch eng mit der Geschichte der Religionen verbunden: Für die Juden war die Feige eine heilige Frucht, eines der sieben Nahrungsmittel, die im Gelobten Land wachsen. Für die Christen war es eine

* Übersetzt von Marta Sofia Fernandes Teixeira (Universität Heidelberg).

Frucht des Gartens Eden. Adam und Eva haben sich, als sie ihre Nacktheit bemerkten, mit Blättern eines Feigenbaumes bedeckt. Für die Muslime ist die Feige ebenfalls eine Frucht des Paradieses. Für die Menschen im mittelalterlichen Europa war die Feige vor allem ein Nahrungsmittel und ein Handelsprodukt, welches sehr oft tausende Kilometer über Land und Meer reiste, bis es den Endverbraucher erreichte.

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts schrieb der Mönch João de São José, dass *der überwiegende Teil der Feigen aus dem Königreich Portugal nach Flandern und von dort aus weiter transportiert werde*.¹ In der Zeit, als jener Mönch aus dem Augustiner-Eremiten-Orden diese Worte schrieb, lebte Portugal in einem Zeitalter des Wohlstandes und besaß die politische und ökonomische Vorherrschaft über verschiedene Teile Asiens, Afrikas und Amerikas. In wenigen Jahren wurde Lissabon zur Hauptstadt eines großen Reiches, das den Atlantik, das Mittelmeer und den indischen Ozean mit Hilfe seiner mit Pfeffer, Zimt, Safran, Zucker, Seide und Sklaven beladenen Handelsschiffe miteinander verband. Trotz der großen kommerziellen Veränderungen, die von der Übersee-Expansion des 15. Jahrhunderts – mit den Eroberungen in Afrika, den Entdeckungen der Inselgruppen Madeira (1418), Azoren (1427) und Kap Verde (1456), der Ankunft Vasco da Gamas in Indien (1498) und der Entdeckung Brasiliens durch Pedro Álvares Cabral (1500) – ermöglicht wurden, waren für die Wirtschaftsstruktur des portugiesischen Königreiches die lokal hergestellten Produkte weiterhin sehr wichtig. Was Bruder João de São José an der Algarve in den 1570er Jahre beobachtete, war nicht ein neues Produkt mit einem wichtigen ökonomischen Wert, sondern vielmehr die Fortsetzung einer langen Tradition von Handelskontakten mit Nordeuropa, die unter anderem auf dem Export von Wein, Olivenöl, Orangen, Rosinen und getrockneten Feigen basierte.

Getrocknete Feigen waren eines der Exzellenzgüter Portugals im Mittelalter und eine der meist exportierten Waren im 14. und 15. Jahrhundert.² Der größte Teil der Produktion fand im Süden des Landes, an der Algarve, statt, doch der Verkauf ins Ausland wurde von Händlern überall im portugiesischen Königreich und im Ausland durchgeführt. Die portugiesischen Feigen waren jedoch mehr als nur ein Produkt, das von Kaufleuten gehandelt wurde. Sie ernährten Könige, dienten Bischöfen als Medizin, wurden gegen Waffen ausgetauscht, sie finanzierten militärische Kampagnen in Afrika und sie weckten das Interesse der Engländer, Italiener, Fla-

¹ Frei João de SÃO JOSÉ, *Corografia do Reyno do Algarve dividida em quatro livros*, Tavira 1577, fol. 119 r-v.

² A. H. de Oliveira MARQUES, *Notas para a História da Feitoria Portuguesa na Flandres, no século XV*, in: DERS., *Ensaio de História Medieval Portuguesa*, Lissabon 1965, S. 181.

men und der Hansen. Aus welchem Grund wurden die portugiesischen Feigen zu einem der Hauptexportprodukte nach Nordeuropa? Welche nordeuropäischen Märkte bevorzugten diese Frucht? Wie wurden die Feigen in die Ostseeregion und zu den Märkten der Hanse transportiert? Dies sind die wesentlichen Fragen, die der vorliegende Artikel in sechs Teilen zu beantworten versucht. Der erste Abschnitt ist der Feigenproduktion in Portugal während des Mittelalters gewidmet. Der zweite Teil untersucht den politischen Einfluss der portugiesischen Städte und der Krone sowie die politischen und soziokulturellen Zusammenhänge. Der dritte Abschnitt erörtert das komplizierte System der Gewichtseinheiten. Der vierte Teil wird sich mit dem Export der getrockneten Feigen nach Nordeuropa befassen und dabei den Ursprung des Produkts, die Ausgangshäfen, die Vorgehensweise und die Hauptmärkte identifizieren. In der fünften Sektion wiederum wird untersucht, warum Märkte und Kunden an der Ostsee an den portugiesischen Feigen interessiert waren und beleuchtet einen internationalen Konflikt, an dem die Hansen, die Städte Brügge und Lissabon, der portugiesische König sowie die Hersteller aus der Algarve beteiligt waren. Als letzter schließt der sechste Abschnitt diesen Artikel ab. Hier wird die wichtige Rolle der Feige für die portugiesische Ökonomie und den Europäisch-Atlantischen-Handel des Mittelalters diskutiert.

I. Die Feigenproduktion in Portugal

Die Feige ist ein tausend Jahre alter Baum, dessen Existenz auf der Iberischen Halbinsel schon auf die Zeit vor der Anwesenheit der Römer im Gebiet des heutigen Portugal zurückgeht, obwohl der Feigenanbau erst nach der islamischen Invasion bedeutend wurde. Die Menschen, die im Jahr 711 die Meerenge von Gibraltar in Richtung des Westgotenreiches überquerten, brachten eine neue politische Denkweise und eine andere Religion mit, aber auch traditionelle landwirtschaftliche Methoden, die vom Mittelmeer und vom Mittleren Osten importiert worden waren: Sie führten den Zitronenbaum ein, entfalteten die Kultur des Olivenbaums und legten große Orangen- und Feigengärten an.³

In der Tat bietet die Algarve einzigartige klimatische und geologische Bedingungen für den Anbau von Feigen.⁴ Der islamische Geograph Al-Idrisi hat diese Eigenschaften im 12. Jahrhundert erkannt, als er die Fruchtbarkeit des Südwestens der Iberischen Halbinsel pries, eines Gebietes, *das für seine vielen Gärten voller Feigenbäume berühmt ist* und von

³ Orlando RIBEIRO, *A Formação de Portugal*, Lissabon 1987, S. 33.

⁴ Joaquim Romero MAGALHÃES, *Para o Estudos do Algarve Económico Durante o Século XVI*, Lissabon 1970, S. 125.

dem aus Feigen an alle Länder des Westens exportiert wurden. Obwohl Tavira und Santa Maria de Faro auch von Al-Idrisi erwähnt werden, sind es die Feigen von Silves und Faro, die das meiste Lob von al-Idrisi erhielten, und denen er *eine unvergleichliche Güte und Süße* zuschrieb.⁵ Im Norden und im Zentrum Portugals wurden auch Feigen produziert. In der Region Beira im Zentrum des Landes, überwogen die Feigen- und Kirschbäume.

OBSTSORTE	Anteil [Prozent]
Feigen	36,9 %
Kirschen	21,5 %
Äpfel	12,5 %
Nüsse	11,0 %
Birnen	6,7 %
Pflaumen	4,5 %
Granatäpfel	2,3 %
Andere	4,6 %

Tabelle 1: Verteilung der Obstsorten im Baumbestand der *Beira Interior* am Ende des Mittelalters

Nach: Iria GONÇALVES, *Sobre o coberto arbóreo da Beira interior nos finais da Idade Média*, in: *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*, 2 Bde., Porto 2006, hier Bd. 1, S. 344.

Tabelle 1 zeigt, dass die Feige die am häufigsten angebaute Obstsorte in der Region Beira war, und zwar vor Kirschen, Äpfeln und Nüssen.⁶ Mit

⁵ Muhammad AL-IDRISI, *Géographie d'Edrisi* traduite de l'arabe en français par J. Amédée Jaubert, 2 Bde., Paris 1836, hier Bd. 2, S. 21f.

⁶ Iria GONÇALVES, *Sobre o coberto arbóreo da Beira interior nos finais da Idade Média*, in: *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*, 2 Bde., Porto 2006, hier Bd. 1, S. 321f., 344; Iria GONÇALVES, *Alcobaça e Leiria: uma relação de vizinhança ao longo da Idade Média*, in: *Revista da Faculdade de Letras. História*, II, Bd. 4, 1987, S. 89–102, hier: S. 97.

den vorhandenen Quellen ist es nicht möglich, aus dem Prozentanteil der existierenden Feigenbäume Rückschlüsse auf die Feigenproduktion und den Wert der Feigen auf lokalen und regionalen Märkten zu ziehen. In der Tat ist es sehr wahrscheinlich, dass die Feigenproduktion in Beira nicht für den Export bestimmt war, im Gegensatz zu den Früchten, die an der Algarve produziert wurden. Im 15. Jahrhundert begannen außer Beira und der Algarve auch andere Regionen im portugiesischen Einflussbereich Feigen zu produzieren. Als der portugiesische Forscher und Seefahrer Diogo Gomes (etwa 1420 – etwa 1485) die größte Insel des Archipels Kap Verde, Santiago, entdeckte, fand er dort *seltsame Vögel, viele Enten und eine große Anzahl an Feigen*.⁷ Jahre später, um 1500, schrieb Valentim Fernandes, dass *auf dieser Insel alle aus Portugal stammenden Obstpflanzen wachsen, die hier angepflanzt wurden. Feigen, Trauben, Melonen, Zuckerrohr und alle anderen gedeihen das ganze Jahr. Es gibt weder Weizen noch Gerste. Es gibt Reis und Mais wie in Guinea*.⁸

Obwohl der Lebensmitteldreiklang von Wein, Olivenöl und Weizen im mittelalterlichen Portugal überwog, war die Feigenproduktion zur Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln unverzichtbar. Diese Frucht war in zweifacher Hinsicht von Bedeutung: Erstens ist die getrocknete Feige ein extrem nahrhaftes Lebensmittel mit einem hohen Kaloriengehalt (etwa 270 Kalorien pro 100 Gramm), weshalb ihr Verzehr besonders in Zeiten von Missernten wichtig war. Zweitens wirkten Feigen oft als Anreiz für ausländische Kaufleute, nach Portugal zu reisen, oder als Türöffner für Kontakte mit neuen Märkten. Zu den Ausgaben der Gemeinde Loulé an der Algarve gehörte in den Jahren 1450–51 u. a. die Bezahlung eines Vertreters der Gemeinde in Höhe von 40 *reais brancos*. Er wurde in das etwa 40 km entfernte Tavira geschickt, damit beide Gemeinden zusammen eine Gesandtschaft aus zwei Männern mit guten Sprachkenntnissen vorbereiten konnten, die nach Galizien, in die Biskaya und in andere Teile Europas geschickt werden sollte. Es ist sehr wahrscheinlich, dass das Ziel eine dort zu verhandelnde geschäftliche Partnerschaft war.⁹ Deutlicher ist ein zweites Dokument aus dem darauf folgenden Jahrzehnt: Am 4. Juni 1468 vereinbarten die Gemeinden von Loulé und Faro, einen ihrer Vertreter in die Bretagne zu schicken. Er wurde mit der Befugnis ausgestattet, allen Händlern, die ihm Weizen verkauften, Passierscheine zu ge-

⁷ Diogo GOMES, *As Relações do Descobrimento da Guiné e das Ilhas dos Açores, Madeira e Cabo Verde*, o. O. 1899, S. 22.

⁸ Códice de Valentim FERNANDES, Academia Portuguesa da História, Lissabon 1997, S. 158.

⁹ Maria de Fátima BOTÃO, *A Construção de uma Identidade Urbana no Algarve Medieval. O Caso de Loulé*, Casal de Cambra 2009, S. 258, 344.

währen.¹⁰ Sie versprachen außerdem Zollbefreiungen und eine *peça* Feigen (22 kg) für jedes *moio* Weizen (630 Liter), das die Bretonen nach Faro oder Loulé brachten.¹¹ Feigen dienten auf diese Weise als Anreiz, um internationale Beziehungen zu fördern und die Versorgung der Gemeinden an der Algarve mit Getreide zu gewährleisten, d. h. im Grunde, um das „lokale Wirtschaftssystem“ in Gang zu bringen und um sicherzustellen, dass die Gemeinde sich selbst versorgen konnte.¹² Diese durch die reichhaltige Feigenproduktion geschaffene Möglichkeit inspirierte Duarte Nunes de Leão zu folgendem Satz: *Die Feigen des Königreiches der Algarve alleine reichen aus, um eine ganze Welt zu sättigen.*¹³

Es gibt zwei Arten von Feigenbäumen (*Ficus Carica*) in Portugal: den *Caprificus*, die Holz- oder Bocksfeige, die wenig schmackhafte Früchte liefert, und die *Sativa* (Kulturfeige), aus der man saftige Feigen gewinnt.¹⁴ Die Sorte *Sativa* war schon immer die häufigste Art in ganz Portugal. Obwohl es nur zwei Sorten von Feigenbäumen gibt, wurden ihre Früchte in fünf Kategorien unterteilt: Die portugiesischen Dokumente des 14. und 15. Jahrhunderts verwendeten die Begriffe *bêberas*; *merchantes*; *de metal*, *doudo* oder *de toque*; *recheados*; und *chouchos*. Die *bêberas* waren die Früchte der ersten Ernte, die in den ersten Juniwochen schon essbar waren. Die *merchantes* waren jedoch die häufigsten, die vollständig reifen Feigen; der Name deutet darauf hin, dass sie für den Verkauf auf dem Markt angeboten werden konnten. Die Ritter des Christusordens beispielsweise, die in Castro Marim (Algarve) Land besaßen, legten in ihren Verträgen genau fest, dass, wenn Feigen für die Pachtzahlung benutzt wurden, es *merchantes* sein sollten.¹⁵ Die Feigen *de metal*, *doudo* oder *de toque* wurden auf Grundlage der Sorte *Caprificus* hergestellt. Diese Feigen wurden durch einen Prozess verbessert, bei dem sie durch Draht miteinander verbunden und durch das Insekt *Cineps Psenes* befruchtet wurden.¹⁶ Da die Feige normalerweise nur schwer bestäubt werden kann, lockten die Bauern gezielt Feigenwespen in ihre Plantagen. Diese Wespe ist auf die Bestäubung weiblicher Feigen spezialisiert. Bei der Pollinierung legt sie zwar gleichzeitig Larven in die Frucht ab, der Schaden aber, der durch

¹⁰ Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV e XV, Separata da Revista al-Ulya, n. 7, Loulé 1999, S. 210.

¹¹ Luís Seabra LOPES, Sistemas Legais de Medidas de Peso e Capacidade, do Condado Portucalense ao Século XVI, in: Portugalia, Nova Série, Bd. 24, 2003, S. 140.

¹² BOTÃO, A Construção de uma Identidade Urbana (wie Anm. 9), S. 255.

¹³ Duarte Nunes de LEÃO, Descrição do Reino de Portugal, Lissabon 1610, c. XXXIII, S. 63.

¹⁴ Gonçalo SAMPAIO, Flora Portuguesa, 2. Aufl., Porto 1947, S. 149.

¹⁵ Tombos da Ordem de Cristo. Comendas a Sul do Tejo, Lissabon 2002, S. 143–150.

¹⁶ M. L.-N.-Narcisse MAUROY, Dictionnaire d'Agriculture, Paris 1852, S. 586; MAGALHÃES, Algarve Económico (wie Anm. 4), S. 126.

deren Entwicklung und Austritt entsteht, wird durch die Erhöhung der Erntemenge – und, erstaunlicherweise, auch des Geschmacks – wieder ausgeglichen.

Daneben gibt es mit Mandeln gefüllte Feigen, die *recheados*, ein Produkt, das in den Dokumenten seit dem Ende des 15. Jahrhunderts häufiger erwähnt wird und heute noch sehr häufig an der Algarve anzutreffen ist.¹⁷ Schließlich bezieht sich die mittelalterliche Dokumentation noch auf eine fünfte Feigenart: die *chouchos*, verdorbene Feigen, mit denen Schweine gefüttert wurden. Apicius, der berühmte Autor des Buches *De re coquinaria* (*Über die Kochkunst*) empfahl, Schweine und Gänse mit Feigen zu füttern, um den Geschmack ihres Fleisches zu verbessern.¹⁸ Obwohl die *chouchos* nicht für den Markt gedacht waren, wurden sie an hansische Händler verkauft, was zu ernststen Problemen zwischen Portugal, Flandern und der Hanse führte – wie im fünften Teil dieses Artikels noch zu sehen sein wird.

Die am häufigsten nach Nordeuropa exportierte Feigenart war die *merchante*, eine Feige, die reichlich in den Feigengärten von Südportugal wuchs. Da frische Feigen eine sehr begrenzte Lebensdauer besitzen, entwickelte sich eine kleine örtliche Industrie für die Verarbeitung und Trocknung von Feigen, in der Frauen die größte Verantwortung trugen. Sie hatten die Aufgabe, die Feigen für den Verkauf vorzubereiten, d. h. sie zu trocknen und in Körbe zu legen.¹⁹ Der Trocknungsprozess war relativ einfach: Die Feigen wurden in der Sonne ausgelegt und nachts, wenn die Temperaturen unter 20 Grad fielen, wieder eingeholt. Insgesamt dauerte dieser Prozess ungefähr fünf Tage. Danach wurde das Produkt auf dem Markt angeboten. Zwischen der Produktion, dem Vertrieb und dem Export gab es jedoch ein ausgeklügeltes Handelssystem.

II. Politische Einflussnahme

Die Wirtschaft der Gemeinde Loulé an der Algarve stützte sich weitgehend auf die Produktion von Feigen und Rosinen für den Export. Die Bedeutung der Feigen als Wirtschaftsfaktor spiegelt sich in den verschiedenen städtischen Bestimmungen wider, deren Ziel die institutionelle Förderung und der Schutz der Produktion von Feigen war und durch die gleichzeitig der internationale Handel angeregt werden sollte.

¹⁷ Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Chancelaria de D. Manuel, liv. 41, fol. 25, in: Arquivo Histórico Português, Bd. I, Lissabon 1903, S. 202, Dok. 19.

¹⁸ David C. SUTTON, *Figs. A Global History*, London 2014, S. 60.

¹⁹ Luísa Fernanda Guerreiro MARTINS, *A Alimentação em Loulé Medieval (1384–1488)*, Coimbra 2014, S. 62.

Die Erntezeit von Feigen lag in der Regel zwischen dem Jakobstag am 25. Juli, und dem Tag Unserer Lieben Frauen am 8. September, obwohl Feigenbäume bis Mitte November Früchte tragen.²⁰ Wenn man die Bedeutung dieser Zeit für die Obstbauern berücksichtigt – und fast alle Bewohner von Loulé waren an diesem Geschäft beteiligt – dann versteht man, warum die Vertreter der Gemeinde am 10. August 1394 bestimmten, dass die Gemeindebediensteten bis Michaelis Urlaub erhalten konnten, um an der Feigenernte teilzunehmen.²¹ Eben so wichtig war es dem Stadtrat offenbar, beständig darauf zu drängen, dass die Felder, Feigengärten, Weinberge, Olivenhaine und Getreideanbauflächen gut bestellt wurden und vor Tieren geschützt waren, da die Ernte gelegentlich von ihnen zerstört wurde.²²

Neben der Verantwortung für die Lösung von Problemen im Zusammenhang mit der Produktion von Feigen übernahm die Gemeindeverwaltung auch eine führende Rolle in den Verhandlungen zwischen Erzeugern, Maklern und Händlern. Zwei Dokumente des Rates von Loulé aus der Mitte des 15. Jahrhunderts geben Auskunft darüber, wie die Bestellungen bei den Obsterzeugern verliefen, welche Menge zur Verfügung stand, welche Beträge bezahlt wurden, wer die Erzeuger waren, welche Berufe sie ausübten und zu welcher Religion sie sich bekannten.²³ Beim ersten Dokument, wahrscheinlich von 1450,²⁴ geht es um eine Bestellung des Rates über frisches Obst, Rosinen und Feigen bei den Erzeugern von Loulé vom 11. Februar, die im September ausgeliefert werden sollte. 24 Zahlungen an 83 verschiedene Erzeuger werden dort erwähnt: 85 % der Erzeuger verkauften nicht spezifiziertes frisches Obst, 9 % stellten Feigen bereit und 6 % Rosinen.

²⁰ MAGALHÃES, *Algarve Económico* (wie Anm. 4), S. 127.

²¹ *Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV e XV* (wie Anm. 10), S. 59; Luísa Fernanda Guerreiro MARTINS, *A Alimentação em Loulé Medieval* (wie Anm. 19), S. 40.

²² *Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV e XV* (wie Anm. 10), S. 129, 148, 178, passim.

²³ *Lyvro da Repartiçom da Fruyta*, in: *Descobrimentos Portugueses*, hg. von João Martins da Silva MARQUES, Alberto ÍRIA, 3 Bde., Lissabon 1988, hier Bd. 2, 2, S. 437ff., Dok. 12; S. 449ff., Dok. 13.

²⁴ M. Valentina Garcia FERREIRA, *O documento medieval português Livro da Repartiçom da Fruita e a sua datação – Análise de dados internos e externos*, VIII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística, Lissabon 1993, S. 171–184.

	MENGE (kg)	ANTEIL	PREIS (<i>reais</i>)	PREIS per kg (<i>reais</i>)
Obst	21.426	73 %	22.490	1,05
Feigen	5.434	19 %	4.940	0,91
Rosinen	2.332	8 %	1.820	0,78
Gesamtbetrag	29.192	100 %	28.250	0,97

Tabelle 2. Obstkäufe der Gemeinde von Loulé

Obwohl 85 % der Händler frisches Obst verkauften, sicherten sich die Feigenanbieter (9 %) im Jahre 1450 mit 19 % einen großen Anteil am Auftrag des Rates von Loulé und erhielten 4.940 *reais* für 5.434 kg Feigen, wie in Tabelle 2 zu sehen ist. Es ist nicht genau bekannt, wohin die fast dreißig Tonnen des von Loulé gekauften Obstes gebracht wurden, es ist jedoch sehr wahrscheinlich, dass es auf den regionalen oder internationalen Märkten abgesetzt wurde.

In einem ähnlichen Dokument, wahrscheinlich von 1480,²⁵ wurden 5.372 *arrobas* (59.092 kg) Obst im Wert von 129.274 *reais* erfasst.²⁶ Dieses Mal war die Menge der Rosinen (43.780 kg) höher als die der Feigen (15.132 kg), obwohl der Preis für ein Kilo Feigen (2,39 *reais*) immer noch höher lag, als der der Rosinen (2,12 *reais*). Der Preisunterschied der Feigen von 1450 (0,91 *reais*) und 1480 (2,39 *reais*) ist beachtlich, aber er lässt sich wahrscheinlich durch die Inflation oder durch Währungsschwankungen erklären.²⁷ Laut einem Verzeichnis aus dem Jahr 1480, in dem die Zahlungen erfasst wurden, waren 74 % der Feigenanbieter Christen, 22 % Muslime und 4 % Juden. Der Prozentsatz der muslimischen Feigenhersteller ist mit einer langen Tradition der Obstproduktion verknüpft, die auf das 8. Jahrhundert zurückgeht. Mitte des 15. Jahrhunderts wurde die christliche Herrschaft stärker, doch die muslimischen Hersteller, die sozial angesehenen Familien in Loulé entstammten, waren weiterhin wichtige Feigenproduzenten.²⁸ Trotz dieses Ansehens waren sie beständi-

²⁵ Op. Cit.

²⁶ Lyvro da Repartiçom da Fruyta, Descobrimentos Portugueses (wie Anm. 23), Bd. 2, 2, S. 449ff., Dok. 13; M. Valentina Garcia FERREIRA, A fruta de Loulé na Europa Medieval – Análise de manuscritos do século XV, in: al-Ulyá, 9, 2003, S. 227.

²⁷ Sérgio Carlos FERREIRA, Preços e Salários em Portugal na Baixa Idade Média, Porto 2007, S. 248.

gen Anklagen anderer Hersteller ausgesetzt, die sie beschuldigten, ihre Feigen unter dem Marktpreis anzubieten, weil sie sie nicht unter der obligatorischen Anwesenheit eines Maklers verkauften.²⁹ Und in der Tat gab es noch im frühen 20. Jahrhundert in Faro ein Café, wo sich Kunden und Makler trafen, um Feigenpreise auszuhandeln.³⁰

Die Feigenproduktion war eine wichtige politische Angelegenheit für die Gemeinden und Produzenten der Algarve, wie man an ihrer Rolle als Beschützer der Ernte, als Regler der Geschäfte und an ihrem direkten Eingriff in den Außenhandel sehen kann. Da es aber nur eine dünne Trennlinie zwischen den Obsterzeugern und den Stadtbeamten gab, sind der politische Diskurs und die politische Praxis ein direkter Beleg für die Existenz eines Lobbyismus' zu Gunsten der Feigen- und Weinerzeuger. Bei den *Cortes*³¹ von Lissabon/Évora von 1446–1447 versuchten die Vertreter der Gemeinde von Tavira, einer der wichtigsten Seestädte der Algarve, den Zeitraum für den Salzexport in ihren Häfen zu beschränken und argumentierten, dass *der König sehr wohl weiß, dass dieses ganze Land auf Obst und Wein gegründet wurde* und, dass *ein Schiff, das mit Obst beladen ist, rentabler ist, als vier oder fünf, die Salz transportieren*.³² Die Rhetorik in der Gemeinde von Tavira und der politische Lobbyismus der Feigen- und Rosinenerzeuger hat teilweise den gewünschten Erfolg gezeigt: König Alfons V., der von 1438–81 regierte, verbot den Export von Salz und Olivenöl durch diese Gemeinde an der Algarve vom 1. September bis 1. Dezember, weil *zu dieser Zeit der Obstexport stattfand*.³³

III. Die Gewichtseinheiten

Die im Mittelalter in Westeuropa verwendeten Gewichtseinheiten waren sehr vielfältig. Auch änderten sich die Werte bestimmter Gewichtseinheiten im Laufe der Jahrhunderte, was ein noch größeres Problem für denjenigen darstellt, der die mittelalterliche Produktion und den Export erforscht. Tabelle 3 enthält eine Zusammenfassung der wichtigsten Gewichtseinheiten in Portugal und ihre Entsprechung in Kilogramm.

²⁸ Maria Filomena Lopes de BARROS, Os últimos mouros de Loulé. Percursos de uma minoria, in: al-Ulyā, 13, 2009, S. 28.

²⁹ Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV e XV (wie Anm. 10), S. 143.

³⁰ Filipe Themudo BARATA, Navegação, Comércio e Relações Políticas. Os Portugueses no Mediterrâneo Ocidental (1385–1466), Lissabon 1998, S. 85.

³¹ Portugiesisches Parlament im Mittelalter.

³² Transkription in: Henrique da Gama BARROS, História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII a XV, 11 Bde., Lissabon 1945–1954, hier Bd. 9, S. 110; Alberto IRIA, O Algarve nas cortes medievais portuguesas do século XV, Lissabon 1990, S. 231.

³³ Op. Cit.

EINHEIT	GEWICHT (kg)
<i>Arrátel</i>	0,36
<i>Arroba (@)</i>	11,00
<i>Peça</i>	22,00
<i>Seira</i>	33,00
<i>Quintal</i>	44,00
<i>Cobro</i>	76,66

Tabelle 3: Die wichtigsten Gewichtseinheiten in Portugal im 15. Jahrhundert

Tabelle 3 stellt die Gewichtseinheiten für das mittelalterliche Portugal in vereinfachter Form als Mittelwerte dar. Jedoch muss beachtet werden, dass diese Werte oft von Ort zu Ort und je nach regierendem Herrscher variieren. Es ist daher ein komplexes Thema und Anlass zu einer permanenten Debatte.³⁴

Üblicherweise variierten die Gewichtseinheiten je nach Produktions- oder Handelszeitpunkt. Die Dokumente der Gemeinde Loulé aus den Jahren 1450 und 1480 verwenden vor allem zwei Einheiten, die *quintais* und die *peças*, obwohl oft auch Hinweise auf *seiras* oder *cobros* zu finden sind.

Alles wird komplizierter, wenn ausländische Märkte und Kaufleute sich am Außenhandel mit getrockneten Feigen beteiligen. In den englischen Dokumenten aus dieser Zeit sind die häufigsten Gewichtseinheiten *repularum*, *baskets*, *pieces* und *quarters*. Französische Register beziehen sich auch auf *coupés*; die Flamen und Hansen auf *koppel*, was wahrscheinlich gleichwertig mit *copularum* oder *basket* ist³⁵ – im portugiesischen vielleicht *seira*.³⁶ Das eine oder andere Mal werden Feigen auch in Fässern

³⁴ A. H. de Oliveira MARQUES, Pesos e Medidas, in: Dicionário de História de Portugal, 6 Bde., Porto 1963–1971, hier Bd. 5, S. 369–374; Luís Seabra LOPES, Sistemas Legais de Medidas de Peso e Capacidade (wie Anm. 11); Sérgio Carlos FERREIRA, Para uma nova interpretação da realidade metrológica tardo-medieval: geografia, política e sociedade, in: Revista Portuguesa de História, 41, 2010, S. 223–246.

³⁵ Siehe hierzu Carsten Jahnkes Beitrag in diesem Band.

³⁶ A. H. de Oliveira MARQUES, Hansa e Portugal na Idade Média, 2. Aufl., Lissabon 1993, S. 87.

erwähnt.³⁷ Die Fässer hatten eine Kapazität von 900 Litern und dienten in der Regel für den Transport von Wein und Olivenöl.

IV. Die Ausfuhr von getrockneten Feigen

Feigen spielten eine bedeutende Rolle als Verbrauchs- und Exportprodukt, denn sie wurden auf fast allen europäischen Märkten am Atlantik verhandelt. Flandern kannte die portugiesischen Feigen schon seit dem späten 12. Jahrhundert: Im Jahr 1200 schrieb ein Bürger aus Brügge, dass aus dem portugiesischen Königreich Felle, Honig, Leder, Olivenöl und unter anderem Feigen importiert wurden.³⁸ Im 15. Jahrhundert nahm der anonyme Autor des Gedichtes *Libelle of Englyshe Polycye* Feigen in die Liste der in England am häufigsten anzutreffenden portugiesischen Produkte auf.³⁹ In *The Noubre des Weyghts* wurden auch die portugiesischen Feigen aufgelistet.⁴⁰

Aber die Feigen waren nur eines von vielen Konsumgütern, die nach England, in die Normandie, nach Flandern, in die Provinz Seeland und auf die hansischen Märkte exportiert wurden. Was für eine Bedeutung hatte die Feige als portugiesisches Exportprodukt? Welches waren die bevorzugten Märkte? Welche ausländischen Kaufleute beteiligten sich am Handel mit den portugiesischen Feigen?

³⁷ Archives Nationales, Cour des Aides de Paris, registres des Causes et Appointements, Z1 A1, f. 211. Transkription in: Michel MOLLAT, *Choix de documents relatifs à la Normandie pour servir à l'histoire du commerce maritime, XV^e-XVI^e siècles*, in: *Études d'Histoire*, hg. von Michel Mollat, Torino 1977, S. 112ff.

³⁸ Louis GILLIODTS-VAN SEVEREN, *Dou royaume de Portigal vient miel, peleterie, cire, cuir, grainne, oint, oile, figues, raisins, balai*, in: *Cartulaire de l'ancienne estaple de Bruges*, Bd. 1, Brügge 1904, S. 20.

³⁹ *They bene oure frendes wyth there commoditez, / And wee Englysshe passen into there countrees. / Here londe hathe oyle, wyne, osey, wex and greyne, / Fygues, reysyns, hony and cordeweyne, / Dates and salt hydes and suche marchaundy*. *The Libelle of Englyshe Polycye*, hg. von Sir George F. WARNER, Oxford 1926, Z. 135f.

⁴⁰ *Also in Portyngale the cheffe merchaundyse is swette wyne that growes within the land, that is to say bastard, capryke, osey, raspey, reputage and land wyne. Ther is also oyle olyffe growing wiche is most holsumyst for mane ys mette and medicins; and whene ytt is old yt is good wolfe oylle. There is also wax, hony, datys and fygges, poundgarnettes, oryngys, ly-mose, pomsyders*. British Library (London), Cotton MS, Vespasian E. IX; zitiert nach: Stuart JENKS, *Werkzeug des spätmittelalterlichen Kaufmanns: Hanse und Engländer im Wandel von memoria zur Akte* (mit einer Edition von *The Noubre of Weyghtys*), in: *Jahrbuch für fränkische Landesforschung*, 52, 1992, S. 283–319, hier S. 307.

Lebensmittel	Salz		Kastanien Orangen Granatäpfel Oliven Trauben		
	Wein				
	Obst	Frisches Obst	getrocknete Feigen Rosinen		
		Trockenfrüchte			
	Olivenöl				
	Honig				
	Andere	Schalentiere			
		Hopfen			
Rohstoffe	Kork				
	Talg				
	Leim				
	Wachs				
	Sumach				
	<i>Kermes vermilio</i>				
Bearbeitete Produkte	Häute und Felle				
	Rosenkränze				
Exotische Produkte	Brasilholz				
	Pelze aus den Tropen				
	Gewürze und Zucker				

Tabelle 4: Hauptexportprodukte aus Portugal nach Nordeuropa

Quelle: A. H. de Oliveira MARQUES, *Hansa e Portugal* (wie Anm. 36), S. 78.

Tabelle 4 zeigt einige der wichtigsten Produkte, die im 14. und 15. Jahrhundert von Portugal nach Nordeuropa exportiert wurden. In dieser Liste sind die wichtigsten Produkte zweifellos die Lebensmittel: Wein, Olivenöl, Honig, Fisch und Obst. Getrocknete Feigen waren eine der Unterkategorien. Allerdings waren einige der begehrtesten und wertvollsten Produkte *kermes vermilio*, Kork, Zucker und ab der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts Gewürze. Doch in den Gebieten der Nord- und Ostsee gab es für Trockenfrüchte eine große Nachfrage, wie der im Folgenden nachgewiesene beachtliche Export von Feigen nach Brügge, Middelburg oder Livland im Mittelalter beweist.

Die Feigen wurden vor allem aus drei Häfen exportiert: Lissabon, Porto und Tavira. Obwohl die Algarve das größte Erzeugungszentrum für getrocknete Früchte war, spielten seine Händler nur bei der Verteilung der Feigen in der Region und auf den nordafrikanischen Märkten eine aktive Rolle und weniger im Export nach Norden.⁴¹ In der Tat gibt es fast keine Aufzeichnungen über Kaufleute aus der Algarve in Nordeuropa, obwohl es Hinweise auf Männer gibt, die 1337 mit einem mit Rosinen und Feigen beladenen Schiff Sandwich anliefen.⁴² Auf der anderen Seite gibt es einige Aufzeichnungen über die Anwesenheit von italienischen Händlern in Faro, die sich am An- und Verkauf von Feigen beteiligten.⁴³

Da getrocknete Feigen ein Saisonprodukt sind, begann der Großteil der Exporte im Oktober, obwohl der größte Umsatz damit erst in den Wintermonaten erzielt wurde. Etwa 63 % der Ladungen von getrockneten Feigen nach Nordeuropa wurden in den Monaten Januar bis April versandt. Diese Zahl ergibt sich aus dem Prozess der Reife, Haltbarmachung und Verteilung der Frucht und seinen einzelnen Schritten: Zunächst musste die Reife der Feigen in der Endphase des Sommers abgewartet werden. Der zweite Schritt bestand im Trocknungsprozess in den Monaten September und Oktober. In einem dritten Schritt kam es zur Auslieferung der getrockneten Feigen in die portugiesischen Haupthäfen und schließlich zu ihrer Ausfuhr. Die Hochsaison für den Verkauf von getrockneten Feigen war also die Zeit vor Weihnachten und die Fastenzeit⁴⁴ – der berühmte englische *figgy pudding*, dessen Ursprünge bis ins 16. Jahrhundert zurückgehen, ist eine weihnachtliche Delikatesse.⁴⁵ Diese Saisonabhängigkeit wird in einigen flämischen Dokumenten des 15. Jahrhunderts bestätigt, in

⁴¹ BARATA, Navegação, Comércio e Relações Políticas (wie Anm. 30), S. 115.

⁴² The National Archives (TNA), Ancient Petitions, SC8/90/4469.

⁴³ BOTÃO, A Construção de uma Identidade Urbana (wie Anm. 9), S. 259.

⁴⁴ Wendy R. CHILDS, Trade and Shipping in the Medieval West: Portugal, Castile, and England, Porto 2013, S. 97f.

⁴⁵ SUTTON, Figs (wie Anm. 18), S. 74.

denen getrocknete Feigen und Rosinen aus Portugal als „Früchte der Fastenzeit“ beschrieben werden.⁴⁶ Nach Ostern verloren die getrockneten Feigen und Rosinen ihren kommerziellen Wert.⁴⁷

Die Geschäftsunterlagen zum portugiesischen Handel verweisen auf etwa 50 Produkte, die während des 14. und 15. Jahrhunderts aus Portugal auf die Märkte Westeuropas exportiert wurden. Von diesen 50 Produkten waren die meist exportierten Güter Wein, Olivenöl, getrocknete Feigen, Salz, Rosinen und Kork. Die jeweils exportierten Mengen und ihre Rangfolge variieren jedoch über die Zeit und von Region zu Region. Zum Beispiel ist unter den 10.991 Aufzeichnungen der *Bristol Customs Accounts* von 1461 bis 1503 nur eine einzige Lieferung portugiesischer Feigen nach Bristol belegt; die Händler der Stadt bevorzugten portugiesischen Wein als Handelsgut.⁴⁸ Auf der anderen Seite erhielten London und Southampton weiterhin getrocknete Feigen aus Portugal.

In der Tat könnte England das Hauptziel der getrockneten Feigen aus Portugal im 14. und 15. Jahrhundert gewesen sein. Obwohl kaum zuverlässige quantitative Daten vorliegen,⁴⁹ ist es möglich, einen ungefähren Prozentsatz der Bestimmungsorte zu berechnen. England erhielt demzufolge rund 46 % aller Exporte, gefolgt von Flandern mit 26 %, dem Ostseeraum mit 10 % und der Normandie mit 3 %. Zu diesen Prozentsätzen muss man aber Folgendes anmerken: Erstens sind die Werte für Flandern nicht durch Handelsregister belegt, da ein großer Teil der Dokumentation fehlt. Es bleiben nur gerichtliche Quellen, um die Lücke zu füllen und um Licht auf den flämisch-portugiesischen Handel zu werfen. Zweitens gingen viele Exporte zunächst nach Brügge (Flandern) oder Middelburg (Seeland), um von dort aus ihr endgültiges Ziel zu erreichen. In diesen beiden Städten wurden viele Geschäfte zwischen portugiesischen und hansischen Händlern durchgeführt – wie in Abschnitt V dieses Artikels gezeigt werden kann.

Portugiesische Feigen haben mindestens 21 verschiedene Städte in Europa und Nordafrika erreicht. Tunis und Ceuta in Afrika; Bilbao, Harfleur, Rouen, Sluis, Brügge und Middelburg an der Atlantikküste Europas; Bristol, Southampton, Sandwich und London in England; und Bremen,

⁴⁶ Jacques PAVIOT, *Les portugais à Bruges au XV^e siècle*, in: *Arquivos do Centro Cultural Calouste Gulbenkian* 38, 1999, S. 1–122, Dok. 25, 28; Jacques PAVIOT, *Portugal et Bourgogne au XV^e siècle (1384–1482): recueil de documents extraits des archives bourguignonnes*, Paris 1995, Dok. 348.

⁴⁷ E. M. CARUS-WILSON, *The Overseas Trade of Bristol, Studies in English Trade in the Fifteenth Century*, London 1951, S. 214.

⁴⁸ TNA, *Particulars of the Customs Accounts*, E122/20/5, fol. 3v.

⁴⁹ Flávio MIRANDA, *Before the Empire: Portugal and the Atlantic Trade in the late Middle Ages*, in: *Journal of Medieval Iberian Studies*, 5, 1, 2013, S. 69–85.

Lübeck, Danzig, Reval (Tallinn), Riga, Polock, Dorpat (Tartu) und Nowgorod im deutschsprachigen Raum, an der Ostseeküste und in Russland.

Flandern scheint im Laufe des 15. Jahrhunderts immer größere Mengen an getrockneten Feigen erhalten zu haben, was die Anwesenheit von portugiesischen Maklern, die sich auf den Obsthandel spezialisiert hatten, in Brügge erklärt.⁵⁰ Am 17. November 1435 wurden fünf mit 5.600 *peças* (123.200 kg) Feigen und Rosinen beladene portugiesische Schiffe von Engländern angegriffen und nach Falmouth gebracht. Nach der Überprüfung der Lastverzeichnisse fanden die Engländer heraus, dass das Obst Flamen gehörte, die damals mit den Engländern während des Hundertjährigen Krieges verfeindet waren. Die Feigen und Rosinen wurden beschlagnahmt und die Portugiesen freigelassen.⁵¹ Ähnliche erhebliche Mengen an Feigen und Rosinen wurden am Ende des Jahrhunderts durch ein weiteres Schiff transportiert: 1495 beorderte König Johann II. (reg. 1481–95) Pedro Travaços das große Segelschiff *A Bretoa* mit 4.490 *peças* Obst zu beladen (4.298 *peças* Feigen und 192 *peças* Rosinen) und nach Flandern zu schicken.⁵² Die Feigen wurden an Afonso Martins geliefert, den Vorsteher der portugiesischen Handelsniederlassung des portugiesischen Königs in Flandern in den Jahren 1491 bis 1498. Als sein Dienst in Brügge zu Ende ging, behauptete er, im Laufe von sieben Jahren 18.202 *peças* Feigen bekommen zu haben – etwas mehr als 400 Tonnen getrockneter Früchte.⁵³ Es handelte sich um eine erhebliche Obstmenge, die weit aus höher war, als die des exportierten Zuckers: Im selben Zeitraum wurden 14.525 *arrobas* Zucker (ca. 160 Tonnen) nach Brügge transportiert.⁵⁴ Außer Flandern erhielt auch England große Mengen an Feigen und Rosinen.

⁵⁰ MARQUES, *Notas para a História da Feitoria Portuguesa* (wie Anm. 2), S. 180.

⁵¹ PAVIOT, *Portugal et Bourgogne* (wie Anm. 46), Dok. 184.

⁵² ANTT, *Leitura Nova. Livro dos Extras*, fol. 253, in: *Arquivo Historico Portuguez*, Bd. 5, Lissabon 1907, S. 237, Dok. 542.

⁵³ ANTT, *Chancelaria de D. Manuel I*, liv. 31, fol. 100v, in: *Arquivo Historico Portuguez*, Bd. 1, Lissabon 1903, S. 166, Dok. 13.

⁵⁴ ANTT, *Chancelaria* (wie Anm. 53), ebd.

PRODUKT	MENGE	WERT	PROZENTSATZ
Feigen und Rosinen	7.089 <i>peças</i>	£1.642 1s	66 %
Wein	120 <i>tonéis</i>	£707 12s 7d	29 %
<i>Kermes vermilio</i>	40 <i>arrobas</i>	£105 9s	4 %
Wachs	41 <i>arrobas</i>	£21 7s 6d	1 %

Tabelle 5. Durch den Händler João Eanes 1457 nach England exportierte Produkte

Quelle: ANTT, *Leitura Nova*, Livro dos Extras, fl. 67v–68v, in: A. H. de Oliveira MARQUES, *Portugal na Crise dos Séculos XIV e XV*, Lissabon 1987, S. 168

Unmittelbar vor einer weiteren militärischen Operation in Afrika exportierte König Alfons V. in eigenem Namen eine erhebliche Menge an Obst, Wein, Kermes und Wachs nach England. Wie in Tabelle 5 deutlich wird, machten Feigen und Rosinen 66 % des Gesamtvolumens dieses Geschäfts aus, was für den portugiesischen König essentiell war, um die finanziellen Mittel für die Aufstellung einer Flotte zu erhalten, die Ksar es-Seghir in Marokko erobern sollte. Es war nicht das erste Mal, dass Feigen und andere Produkte als Mittel zur Kriegsfinanzierung dienten. 1437 lieferte die Stadt Faro Wein und Feigen, die von der portugiesischen Krone verkauft wurden: Damit wurde die Flotte finanziert, die Tanger angriff.⁵⁵

Diese Daten über den Handel ermöglichen erste Schlussfolgerungen. Erstens war die Handelsgeografie der Feigen ziemlich weit ausgedehnt und deckte die gesamte Atlantikküste Europas und der Ostsee ab. Zweitens waren die Märkte in den einzelnen Regionen recht unterschiedlich ausgeprägt, weshalb man davon ausgehen kann, dass Portugal eine umfassende Produktionskapazität bei diesem Produkt hatte. Drittens sieht man, dass Feigen mit Leichtigkeit nach Nordeuropa abgesetzt wurden, was die portugiesischen Könige nutzten, um die Einnahmen der Krone zu erhöhen. Und viertens scheint der aus diesem Produkt erzeugte Gewinn sehr wichtig und vorteilhaft für Erzeuger, Händler und die Krone gewesen zu sein.

⁵⁵ ANTT, Chancelaria de D. Afonso V, liv. 2, fol. 4v–5r.

V. Die portugiesischen Feigen und die hansischen Händler

Die wirtschaftliche Logik besagt: Je länger der Transportweg für ein Produkt ist, desto höher sind die Kosten für den Endverbraucher. Wenn man berücksichtigt, dass die portugiesischen Feigen auf die verschiedenen Märkte der baltischen Welt gelangten, ist anzunehmen, dass die Verbraucher bereit waren, viel für dieses Produkt zu bezahlen. Wer vermarktete die Feigen in den Hansestädten? Welche Zwischenmärkte nahmen an dieser wirtschaftlichen Beziehung teil?

Die umfassendste Studie über die mittelalterlichen Handelsbeziehungen zwischen Portugal und der Hanse nahm A. H. Oliveira Marques im Rahmen seiner im Juni 1960 verteidigten Doktorarbeit vor und viele seiner Schlussfolgerungen sind weiterhin gültig.⁵⁶ Erstens konnten die Schiffe, die von Portugal aus zu den baltischen Händlern oder Märkten fuhren, niemals nur Feigen transportieren: Neben den Früchten waren auch Wein, Olivenöl und Salz an Bord. Zweitens kontrollierten die hansischen Händler den Handelsstrom zwischen Portugal und der Ostsee. In gewisser Weise bestimmte die Stadt Middelburg die geoökonomische Grenze der portugiesischen Händler, weshalb die Portugiesen den Sund nur selten durchquerten.

In der Mitte des 15. Jahrhunderts war Lissabon zu einer sehr attraktiven Stadt für Händler in fast ganz Europa geworden. In der Auflistung von Oliveira Marques stehen 52 hansische Kaufleute, die oft mit Lissabon gehandelt haben. Zwei dieser Händler waren Kurt Vische aus Livland, der sich Anfang des 15. Jahrhunderts für Wein, Salz und Feigen aus Portugal interessierte, und Hermann Kotmann, der zwischen 1412 und 1422 eine Verbindung zwischen Lissabon und Reval für den Handel mit Salz, Feigen, Rosinen und Alaun eröffnete.⁵⁷ In einigen Schadenslisten von Händlern aus Preußen und Livland, die von H. A. Poelman für den Zeitraum von 1438 bis 1458 herausgegeben wurden, sind nur wenige Schiffe erfasst, die Feigen transportierten. Feigen werden nur zweimal, zusammen mit anderen Produkten, genannt. Johan Stenort transportierte vier *korff vyghen* und Herman Bole 30 *koppelen* Feigen und Rosinen.⁵⁸

Aufgrund der geringen Anzahl von direkten Kontakten zwischen Portugal und der Ostsee ist es sehr wahrscheinlich, dass der Verkauf von getrockneten Feigen an hansische Händler vor allem in Brügge und Middelburg erfolgte, wie ein Konflikt im späten 14. Jahrhundert beweist. Das

⁵⁶ MARQUES, *Hansa e Portugal* (wie Anm. 36).

⁵⁷ MARQUES, *Hansa e Portugal* (wie Anm. 36), S. 115, 122.

⁵⁸ Bronnen tot de Geschiedenis van den Oostzeehandel, 1122–1499, hg. von H. A. POELMAN, 's-Gravenhage 1917, hier Bd. 2, S. 801, 804f.

Problem ergab sich im Jahr 1376, als die Gemeinde von Lissabon sich bei König Ferdinand (reg. 1367–83) beschwerte, dass ihre Handelsmarke, mit der sie in Brügge Vorrechte genoss, durch die Kaufleute von Tavira kopiert wurde. Der König griff ein und befahl Tavira eine andere Marke für seine Exporte zu benutzen.⁵⁹

Einige Jahre später waren die Befürchtungen der Händler aus Lissabon wahr geworden: Die Händler aus der Algarve fälschten weiterhin ihre Handelsmarke und verkauften minderwertige Produkte in Flandern. 1394 erhielt Lissabon einen Brief vom Brügger Rat, in dem von einem Fall von Wirtschaftsbetrug gesprochen wurde, der in Flandern geschehen war, und die Händler aus der Algarve beschuldigte *chouchos* (minderwertige Feigen) an die Deutschen verkauft zu haben. Diese Art von Feigen wurde, wie oben erläutert, in der Regel an Schweine verfüttert. Der Brief besagte auch, dass die hansischen Kaufleute eine Klage gegen die Portugiesen erhoben, weil die gelieferten Früchte nicht den Vertragsbedingungen entsprachen: Die obenauf liegenden Feigen hätten gut ausgesehen, während die unteren Schichten verfault gewesen seien. Dieser Fall wurde König Johann I. vorgetragen. Daraufhin bestimmte dieser, dass die Kaufleute aus der Algarve ihre eigenen Marken verwenden sollten und anwesend sein müssten, wenn die Früchte zum Export in die Körbe gelegt wurde, um die Qualität der zu exportierenden Produkte sicherzustellen.⁶⁰

Der Handel zwischen Portugal und der Hanse war jedoch unbeständig: Die direkten Verbindungen mit Lissabon lagen in den Händen der Hanse, aber es gibt wenige Aufzeichnungen, die den Geschäftsbetrieb im 14. und 15. Jahrhundert belegen. Alles deutet darauf hin, dass der Warenfluss von Portugal nach Brügge und Middelburg ausreichend war, damit die hansischen Kaufleute hier portugiesische Produkte erwerben und in Richtung Ostsee transportieren konnten. Die Feigen scheinen für die Hansen nur eine von vielen Waren gewesen zu sein, neben Wein, Salz, Olivenöl, Honig und Wachs – im Gegensatz zu Flandern und England, wo Feigen massenweise zur See importiert wurden.⁶¹

VI. Schlussfolgerungen

Im Buch III der *Deipnosophistæ* heißt es, dass *die Feige (...) der Leitfaden ist, mit dem Menschen ein zivilisierteres Leben führen können* und dass die

⁵⁹ Descobrimentos Portugueses (wie Anm. 23), Supl. Bd. 1, S. 51, Dok. 41.

⁶⁰ Actas de Vereação de Loulé, Séculos XIV e XV (wie Anm. 10), S. 61ff.

⁶¹ TNA E122/76/34 fol. 6; Archives Départementales du Nord, B. 527/14929bis. Ich danke Chris Ford für diesen Hinweis.

Feige eine *heilige* Frucht sei.⁶² Im Mittelalter haben Erzeuger mit Feigen ihr Brot verdient, die Feigen waren eine Einnahmequelle für Städte und Königreiche⁶³ und eines der wichtigsten Exportprodukte für Händler aus Portugal. Die Feigen wurden bei Volksfesten gegessen⁶⁴ und ernährten Arme, Leprakranke,⁶⁵ Stadtbeamte,⁶⁶ Prinzessinnen⁶⁷ und Könige: Heinrich VIII. zum Beispiel bekam als Geschenk von einem Mr. Worsley eine Feige.⁶⁸ Die Frucht wurde auch als Medikament benutzt. In der Zeit, als der Lissabonner Bischof Lourenço Rodrigues krank war, bereitete ihm ein Apotheker mehrere Hausmittel, Hustensäfte und Einläufe; Ende 1313 verschärfte sich das Problem und Meister Pedro bereitete ihm ein Abführmittel mit Zitronen und Feigen aus Tavira.⁶⁹

Während des 14. und 15. Jahrhunderts wurden viele Tonnen getrockneter Feigen in Portugal produziert und nach Nordeuropa exportiert. Obwohl es sich nicht um ein Produkt mit steigendem Wert handelt, so wie italienische oder flämische Stoffe, so ist doch bemerkenswert, dass im Laufe der Jahre die Bedeutung dieses Produktes für die portugiesische Wirtschaft zunahm. Allerdings ist Portugal heute keiner der größten Feigenproduzenten der Welt mehr und belegt auf der Weltrangliste nur noch den zwölften Platz. Laut den Statistiken der *Food and Agriculture Organization of the United Nations* hat Portugal im Jahr 2012 nur noch 18.000 Tonnen Feigen produziert,⁷⁰ ein schwacher Abglanz der mittelalterlichen Produktion.

Feigen waren kein exklusives Produkt Portugals: Kastilien, Granada, Valencia und andere Regionen des Mittelmeerraumes produzierten diese Frucht und viele ihrer Händler exportierten sie nach England und Flandern. Aber in gewisser Weise profitierte Portugal von seiner günstigen geografischen Lage. Das Land diente als Zwischenstation zwischen Nord- und Südeuropa und so wurde der Export der geläufigsten portugiesischen

⁶² Athenaeus of Naucratis, *The deipnosophists, or, Banquet of the learned of Athenæus*, Buch 3, S. 125 (<http://digital.library.wisc.edu/1711.dl/Literature.AthV1>).

⁶³ Francisco Salles LENCASTRE, *Estudo Sobre as Portagens e as Alfândegas em Portugal (Séculos XII a XVI)*, Lissabon 1891, S. 33.

⁶⁴ Arquivo Histórico Municipal de Elvas, Câmara Municipal, Serviços Financeiros, 1072/82, fol. 18. Ich danke Joana Sequeira für diesen Hinweis.

⁶⁵ *Portugaliae Monumenta Misericordiarum*, 9 Bde., Lissabon 2003, hier Bd. 3, S. 89, Dok. 52, §16.

⁶⁶ Arquivo Histórico Municipal do Porto, Livro do Cofre dos Bens do Concelho, Livro 1, fol. 39.

⁶⁷ ANTT, *Leitura Nova*, Livro dos Extras, fol. 21v.

⁶⁸ Henry VIII: *Privy Purse Expences, Letters and Papers, Foreign and Domestic*, Henry VIII, Vol. 5, 1531–1532, London 1880, S. 756.

⁶⁹ Anísio Miguel de Sousa SARAIVA, *O quotidiano da casa de D. Lourenço Rodrigues, bispo de Lisboa (1369–1364†): notas de investigação*, in: *Lusitania Sacra* 17, 2005, S. 437.

⁷⁰ FAOSTAT: <http://faostat.fao.org>.

Produkte lukrativ: Wein, Olivenöl, Feigen, Rosinen, Honig, Kork, Orangen und Salz, die Portugal gegen Fertigprodukte, Felle und Waffen austauschte.

Der Wert dieser trockenen Frucht ist immer relativ: Für die Portugiesen war es ein reichhaltiges Low-Cost Produkt, in Nordeuropa war sie selten und wertvoll. Von den Häfen von Lissabon, Porto und Tavira reisten die Feigen tausende Kilometer bis sie in London, Brügge, Danzig, Riga und Nowgorod ankamen.

Mit dem Beginn der großen Entdeckungen Portugals im 15. Jahrhundert ging die Saga der Feigen weiter: Sie wurden zur Nahrung der Matrosen und Forscher an Bord von Schiffen, die entlang der afrikanischen Küste und Richtung Indien segelten. Am 1. Mai 1500, als Pedro Álvares Cabral Brasilien entdeckte, boten die Portugiesen den Einheimischen Brot, gekochten Fisch, Honig und Feigen an: Die Einheimischen probierten sie und warfen sie weg.⁷¹ Hiermit endet diese kleine Episode in der tausendjährigen Geschichte der Feigen.

⁷¹ ANTT, Gavetas, Gaveta 8, maço 2, n. 8.