

Von gestohlenem Brot und Kieselsteinen

Einige Überlegungen zu Spr. 20, 17

Friedbert Ninow, Augsburg

Das Buch der Sprüche wurde geschrieben, "um zu lernen Weisheit und Zucht und zu verstehen verständige Rede, daß man annehme Zucht, die da klug macht, Gerechtigkeit, Recht und Redlichkeit; daß die Unverständigen klug werden und die Jünglinge vernünftig und besonnen ..." ¹ Als eine Zusammenfassung mehrerer Einzelsammlungen gibt uns das Buch der Sprüche einen Einblick in das Verständnis antiker - und hier insbesondere alt-hebräischer - Weisheitsvorstellungen.

Daneben stellt diese Spruch-Überlieferung aber auch eine Quelle von Informationen und Hinweisen dar, die die Kultur, Sitten und Gebräuche der alttestamentlichen Lebenswelt erhellen. Alle Bereiche des täglichen Lebens scheinen weisheitlichen Stoff zu liefern. Hinter den Belehrungen stehen die Erfahrungen eines ganzen Lebens. Sie scheinen nicht an eine bestimmte Personen- bzw. Berufsgruppe gerichtet zu sein, sondern richten sich an das breite Spektrum der Bevölkerung; der Erfahrungshorizont eines Bauern fließt ebenso ein wie das Erleben eines Kaufmanns oder Adeligen in der Stadt. Die großen und kleinen Anliegen des Alltags werden aufgegriffen und verarbeitet. Auf diese Weise wird neben dem eigentlichen Anliegen des Verfassers "das ganze, weite Feld, auf dem sich der Mensch mit seinem Leben und Handeln bewegt, nach allen Richtungen abgeschritten" ².

Oft bekommt ein Spruch erst dann seinen richtigen Sinn, wenn man die dahinterliegende Lebenswirklichkeit erfassen kann. Ein gutes Beispiel bietet Spr. 20, 17:

Süß ist dem Manne das Brot des Betrugs, aber hinterher füllt
sich sein Mund mit Kiesel.³

¹Sprüche 1, 2-4; *Lutherbibel*, rev. Fassung 1984.

²Helmut Lamparter, *Das Buch der Weisheit*, Die Botschaft des AT, Bd. 16, Stuttgart 1955, S. 158.

³Übersetzung nach Helmer Ringgren, *Sprüche*, Altes Testament Deutsch, Bd. 16/1, Göttingen 1980.

Das Backen, Kochen und Braten, insbesondere das Brotbacken, bildete - und bildet auch heute noch - einen wesentlichen Bestandteil hausfraulicher Küchenaktivität. Ofeninstallationen gehören zu den häufigsten Funden archäologischer Grabungen im Bereich von Haus- bzw. Wohnanlagen. Es handelt sich hierbei zumeist um Tonlehmöfen. Das Studium dieser Art von Öfen ist deshalb so interessant, da auch heute noch verschiedene Arten von solchen Öfen zum Zwecke des Brotbackens in Palästina in Gebrauch sind.

Da gibt es den *wagdiāh*, eine Ofeninstallation, die aus einer bis zu einem Meter hohen Tonlehmkonstruktion besteht und in der Form einem Bienenkorb ähnelt. Auf halber Höhe wird im hohlen Innern des Ofenraumes eine Metallplatte installiert, auf der das Brot gebacken wird. Unter der Metallplatte wird das Feuer entfacht. Durch eine seitliche Öffnung kann das Brot auf die Platte gelegt und das darunterliegende Feuer versorgt werden.

Ein weiterer Ofentypus ist der *tarrūr*. Er besteht aus einem krugförmigen Backraum aus Lehm, um den herum eine Schutzkonstruktion aus Lehm bzw. Steinen gefertigt wird. Auch diese Art von Ofen kann eine Höhe bis zu einem Meter erreichen. Das Feuer wird auf dem Boden im Innern angezündet. Eine kleine Öffnung an der Basis des Ofens dient zum Entfernen der Asche. Durch eine größere Öffnung werden die Teigfladen von oben an die inneren Seitenwände des *tarrūr* geklatscht.⁴

Die weitverbreitetste Ofenform ist der *tabūn*. Er ist im Vergleich zu den anderen Ofentypen wesentlich kleiner. Er läßt sich mit einem umgedrehten Kochtopf ohne Boden vergleichen. Auf einer Bodenplatte, die aus an der Sonne getrocknetem Tonlehm besteht, liegt eine Lage kleiner Kieselsteine (in wenigen Fällen können dies auch Tonscherben oder sogar Mosaiksteinchen sein⁵). Darüber erheben sich die Seitenwände im Durchschnitt bis zu 40 Zentimetern. Die obenliegende Öffnung wird mit einem Deckel verschlossen. Beheizt wird diese Art des Ofens zumeist von außen. Nachdem ein schnell brennendes Feuer den Ofen erhitzt hat, wird die Asche und der ganze Ofen mit losem Dung überhäuft, so daß er darunter ganz begraben ist. Der Brennstoff Dung hat den Vorteil, daß er langsam brennt und die Hitze gut hält. Durch regelmäßiges Nachlegen von Dung - zumeist am Abend - wird eine ständige Glut gehalten. Will man die Brotfladen zum Backen in den Ofen legen, wird mit einem Stück Holz die über dem Schutzdeckel lagernde Ascheschicht beiseite geschoben, der Deckel abgenommen und der Fladen auf die heißen Kieselsteine gelegt. Nachdem die Öffnung mit dem Deckel wieder verschlossen und die Asche darüber geschoben wird, kann das Brot ohne

⁴Vgl. Alison, McQuitty, *An Ethnographic and Archaeological Study of Clay Ovens in Jordan*, ADAJ 28 (1984), S. 259-267.

⁵Vgl. Gustaf Dalman, *Arbeit und Sitte in Palästina*, Bd. IV, Hildesheim 1964, S.75f.

umgedreht zu werden backen. Nach ca. zwanzig Minuten ist das Brot durch. Neben dem Brotbacken wird der *tabūn* auch gelegentlich zum Fleischbraten genutzt.

Da die Dungfeuer ständig glimmen, durchzieht das Dorf ein ständiger unangenehmer Geruch. Daher steht der *tabūn* auch nicht im Haus, sondern in einer extra zu diesem Zwecke errichteten Backhütte im Hof. Diese schützt das Feuer vor Wind und Wetter. Nicht jedes Haus im Dorf verfügt über eine solche Backstelle; gewöhnlich teilen sich mehrere Familien eines Clans einen gemeinsamen *tabūn*.

Neben den verschiedensten Ofentypen, findet man vor allem die Form des *tabūn* bei archäologischen Grabungsarbeiten. Es scheint so, als ob nicht nur heute, sondern auch schon in den antiken Siedlungsepochen der *tabūn* der "Renner" unter den Öfen gewesen war.⁶

Kommen wir zurück zu unserem Sprüchetext. Die Erwähnung von Kieseln läßt die Vermutung zu, daß es sich bei dem Brot um einen Fladen handelt, der in einem *tabūn* auf Kieselsteinen gebacken wurde. Diese Art des Backens ist für den Verzehrer des Brotes nicht ganz ungefährlich. Da der Fladen unter dem Backvorgang aufgeht, legt er sich um die Kiesel. Beim Herausnehmen des Brotes muß die Hausfrau die teilweise eingeschlossenen Kiesel herausklöpfen. Wenn hierbei ein Stein übersehen und nicht das ganze Brot von den eingebackenen Steinen befreit wird, kann das schmerzhaft Folgen für den Esser haben.

Wenn also ein Dieb am frühen Morgen an der Backhütte vorbeikommt, in aller Eile einen Fladen aus dem *tabūn* herausnimmt und hastig zu verschlingen beginnt, dann ist damit zu rechnen, daß er unversehens auf einen Kieselstein beißt. So ein frischer Brotfladen mag im ersten Augenblick für den Dieb eine feine, "süße" Sache sein, doch wenn dann hinterher der Mund mit Kiesel "gefüllt" ist, ändert sich rasch das Wohlbefinden.

"Süß ist dem Manne das Brot des Betrugs, aber hinterher füllt sich sein Mund mit Kiesel." Vor dem Hintergrund sowohl antiker als auch moderner Backpraxis ein durchaus sinnvoller und beachtenswerter Spruch!

⁶Siehe hierzu z.B. Volkmar Fritz und Aharon Kempinski, *Ergebnisse der Ausgrabungen auf der Hirbet EL-MŠAŠ (TĒI MĀŠŌŠ)*, Wiesbaden 1983, I: S. 106-112; II: Tafel 74B, 76B, 77A; Paul F. Jacobs, *Tel Halif - 1983*, IEJ 34 (1984), S.198; Ze'ev Herzog, Beer-Sheeba II, Tel Aviv 1984, S. 32, Pl. 11/3; Udo F. Chr. Worschech, U. Rosenthal und F. Zayadine, *The Fourth Survey Season in the North-West Ard El-Kerak, And Soundings at Balu' 1986*, ADAJ XXX (1986), S. 299, Fig. 7; Øystein Sakala LaBianca, *Hesban 1: Sedentarization and Nomadization*, Berrien Springs, MI 1990, S. 194-196, bes. Pl. 6.16.