

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

E 855/1966

**Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea)
Zubereiten der Pandanus-Präserve »kabubu«**

Mit 7 Abbildungen

GÖTTINGEN 1968

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Der Film ist ein Forschungsdokument und wurde zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht.
Stummfilm, farbig, 176 m, 16½ min (Vorführgeschw. 24 B/s)

Inhalt des Films

Männer ernten im Buschland des Atolls Tabiteuea nahe dem Dorfe Buariki Pandanus-Früchte. Frauen zerlegen diese in der Siedlung in ihre Segmente. Davon sind die saftreichen Basen abzuschneiden, im Dampf-Erdofen zu dünsten und danach zu einer breiigen Masse zu stampfen, die zu Fladen geknetet wird. Die Frauen geben die Fladen für eine Nacht in einen Dörr ofen und setzen sie dann etwa zwei Wochen lang der Sonne aus, um sie danach nochmals in einem Ofen zu dörren. Schließlich zerstampfen sie die gehärteten Fladen und füllen die nun pulverige Substanz in eine Pandanus-Blattpackung.

Der Film wurde im Jahre 1963 von Dr. G. KOCH, Museum für Völkerkunde, Abteilung Südsee, Berlin, während seiner mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft und der Staatlichen Museen (Preußischer Kulturbesitz), Berlin, durchgeführten Expedition zu den Gilbert-Inseln aufgenommen. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen (Direktor: Prof. Dr.-Ing. G. WOLF), Sachbearbeitung: DORE ANDRÉE, M.A.

Abgedruckt in Publ. Wiss. Film., Sektion B, Erg.-Bd. I — Kultur der Gilbert-Inseln.

Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) Zubereiten der Pandanus-Präserve »kabubu«

G. KOCH, Berlin

Allgemeine Vorbemerkungen¹

Zur Umwelt und Kultur

Die Gilbert-Inseln (einst auch unter dem Namen „Kingsmill-Inseln“ bekannt) liegen im südöstlichen Mikronesien. Die 16 Inseln dieses Archipels sind zwischen 3° 20' nördlicher und 2° 42' südlicher Breite sowie zwischen 172° 41' und 176° 55' östlicher Länge verstreut.

Die meisten dieser „Inseln“ sind Atolle von unterschiedlicher Größe, Ketten von Eilanden, die etwa 1—3 m über Fluthöhe auf einem langgestreckten Riff liegen, das von der Brandung im SO-Passat aufgebaut wurde. Diese Atolle sind überwiegend von einem Westriff abgeschlossen, das auch bei Ebbe noch vom Seewasser überspült wird.

Vor allem die Atolle in der Nähe des Äquators liegen in einer ariden Zone. Sie zählen zu den ärmsten Eilanden Ozeaniens und zu den unwirtlichsten Regionen unserer Erde überhaupt. Der sandig-kalkige Boden trägt nur strichweise eine dünne Humusschicht, so daß allein anspruchslose Pflanzen gedeihen können. Die Tierwelt ist auf diesen Inseln spärlich vertreten, die kleine Pazifik-Ratte z.B. das einzige hier wild lebende Säugetier.

Die Hitze der äquatorialen Sonnenstrahlung wird vom Meer gemäßigt. Die Temperatur ist während des ganzen Jahres am Tage um 30° und sinkt des Nachts nur wenig. Die Inseln liegen überwiegend unter Passatwinden unterschiedlicher Stärke. Zwischen Oktober und März wehen zuweilen wochenlang heftige Westwinde, die stärkeren Regen bringen können.

¹ Die Abschnitte: „Zur Umwelt und Kultur“ und „Zur Entstehung des Films“ sind entnommen aus G. KOCH [16] (Begleitveröffentlichung).

Obwohl der Gilbert-Archipel an den polynesischen Bereich grenzt, ist seine Bevölkerung (fast 50 000) schon anthropologisch klar von den Polynesiern (vgl. den nächstgelegenen polynesischen Archipel der Ellice-Inseln, Koch [1] bis [11], [13], [14]) zu unterscheiden. Die Gilbertesen haben eine etwas dunklere Hautfarbe, ihr Haupthaar ist straffer und

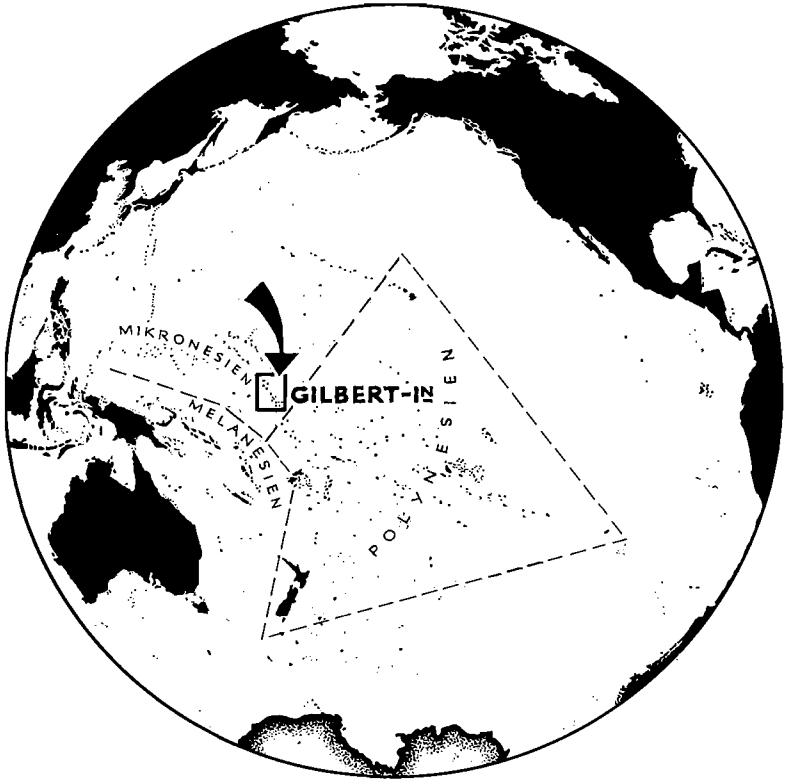


Abb. 1. Die Lage der Gilbert-Inseln im Pazifik

die Mongolenfalte am oberen Augenlid deutlicher ausgeprägt. Sie sind überwiegend schwerblütige, introvertierte, untereinander wie gegenüber Fremden leicht mißtrauische Menschen.

Die Bevölkerung der Gilbert-Inseln hat eine eigene Sprache, die relativ einheitlich innerhalb der weitläufigen Gruppe gesprochen wird und sich auch von den Idiomen der nächstgelegenen Archipele klar unterscheidet.

Auf den südlichen Atollen des Archipels gab es kein Häuptlingstum. Die patrilokalen, patrilinearen, exogamen und totemistisch bestimmten Familienverbände, geführt von den alten Männern bzw. Sippenhäuptern, waren die größten politisch und wirtschaftlich autarken Einheiten.

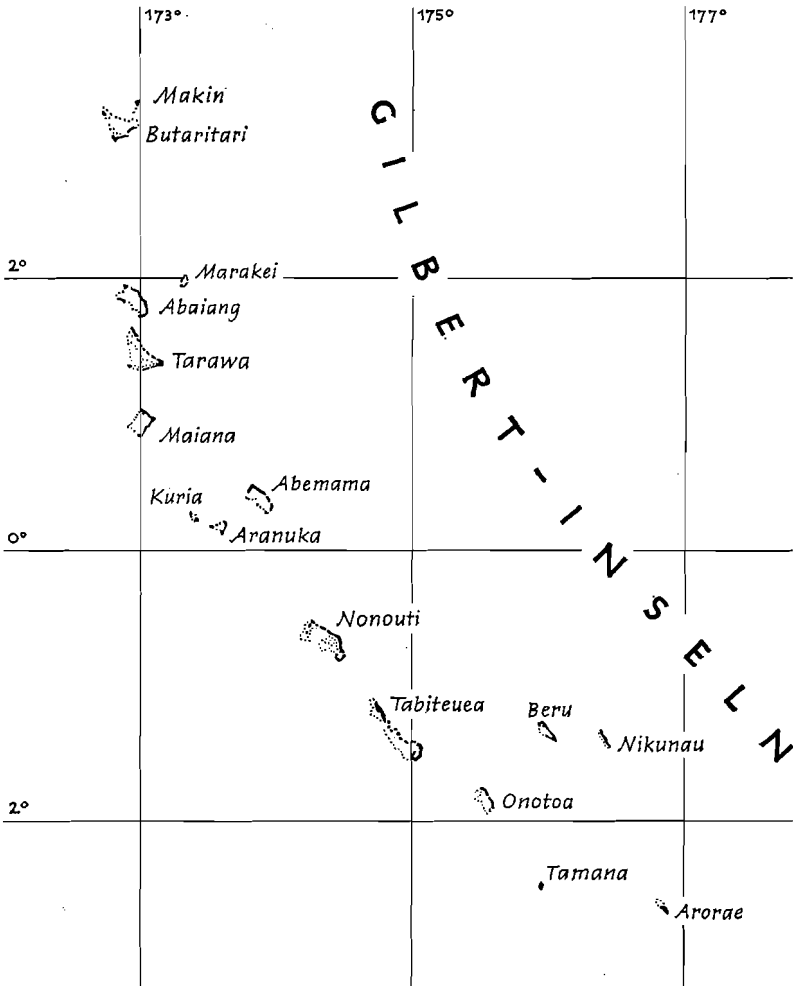


Abb. 2. Der Archipel der Gilbert-Inseln

Die Frau hat in der sozialen Ordnung eine relativ untergeordnete Stellung, doch in der geschlechtlichen Arbeitsteilung fallen ihr die leichteren Tätigkeiten zu.

Die kargen Inseln haben eine der größten Bevölkerungsdichten Ozeaniens (bis zu 500 Menschen pro Quadratmeile). Sie sind erst infolge des Reichtums des Meeres an eßbarem Getier und infolge der Verbreitung der anspruchslosen Kokospalme in diesem Ausmaß besiedlungsfähig. Die Wirtschaft der Gilbertesen hat eine starke wildbeuterische Komponente. Ihre Lebensfürsorge besteht überwiegend aus dem Erbeuten von wildlebendem Getier und dem Abernten von Pflanzen, um deren Pflege man sich kaum kümmert. Die Gilbertesen sind zwar Experten in hochentwickelten, komplizierten Pflanzungsvorgängen (z. B. die *Cyrtosperma chamissonis* betreffend, KOCH [38]), doch dieser Anbau dient vor allem dem Prestige der Familienhäupter bei seltenen Festessen.

Wirtschaft und materielle Kultur, z. T. unnötig primitiv in der Umwandlung von Naturprodukten in Verbrauchs- und Gebrauchsgüter, lassen eine mühesparende Anpassung an eine höchst unwirtliche Umwelt erkennen. Besondere Meisterleistungen außerhalb der sonst simplen Ausrüstung sind die perfekt konstruierten Segelboote (KOCH [63]), die gewaltigen Versammlungshäuser und die kunstvollen, mannigfaltig ornamentierten Schlafmatten (KOCH [51]).

Die Männer gelten seit jeher als recht kriegerisch. Infolge der Übervölkerung der Eilande waren Fehden zwischen den einzelnen Siedlungen in der Vergangenheit häufig, und auch Bevölkerungen ganzer Inseln führten gegeneinander Krieg. Die Gilbertesen fuhren gern zur See. Mit ihren schnellen Booten segelten sie zu Besuchen wie zu kriegerischen Unternehmungen nach fernerer Eilanden des Archipels, und sie griffen auch die Ellice-Inseln an.

Der Glauben an die Kraft der Magie, eng verbunden mit dem Glauben an die Macht von Ahnengeistern (*anti*), bestimmte weitgehend die alltäglichen Aktivitäten. Der harten Umwelt wie den konkurrierenden Sippen fühlte man sich erst mit Hilfe der (innerhalb der Familie jeweils vererbten) weißen und schwarzen Magie gewachsen, der individuell verehrte Ahnengeister, zuweilen auch totemistische Stammahnen, nach allgemeiner Überzeugung zum Erfolg verhalfen.

Heute ist der Gilbert-Archipel als britische Kolonie auf dem Wege zur politischen Selbständigkeit. Da die Inseln arm und nicht leicht zugänglich sind und zudem verkehrungünstig liegen und da ihre Bevölkerung nicht sehr aufgeschlossen erscheint, hat sich der Einfluß der Weißen hier noch nicht allzu stark ausgewirkt.

Zur Entstehung des Films

Während einer Expedition zu den Gilbert-Inseln, die ich von August 1963 bis März 1964 zusammen mit meiner Frau SIGRID KOCH dank der Förderung durch die Deutsche Forschungsgemeinschaft und die Staat-

lichen Museen (Preußischer Kulturbesitz) von Berlin besuchen konnte, war es möglich, im Rahmen der allgemeinen, systematischen ethnographischen Aufnahme auf den Atollen Nonouti, Tabiteuea und Onotoa 3000 m Farb-Umkehrfilm und 3000 m Schwarzweiß-Negativfilm zu belichten, aus denen dann eine Serie von 70 Filmen im Institut für den Wissenschaftlichen Film in Göttingen publiziert wurde.

Es ist der Versuch einer Gesamtdokumentation filmenswerter Bewegungsvorgänge innerhalb einer Kultur, so wie jene grundsätzlich und in dieser besonderen Situation möglich ist. Etliche Filme ergänzen einander, so daß damit ein Überblick, vor allem über die Wirtschaft und die materielle Kultur, geschieht. Das Material mag auch zum Zwecke der jeweiligen sachlichen Analyse wie zum Vergleich mit entsprechenden Erscheinungen anderer Regionen dienen.

Abgesehen davon, daß der Begriff der filmischen Gesamtdokumentation entsprechend den grundsätzlichen Notwendigkeiten und Möglichkeiten zu verstehen sei, indem die gewaltige Fülle von Bewegungsvorgängen in einer Kultur nur mit einer sinnvollen Anzahl repräsentativer Einzelfilme zu dokumentieren wäre, ist noch zu berücksichtigen, daß wesentliche Aspekte dieser Kultur in jener Filmserie fehlen. So war es nicht möglich, etwas von den verbliebenen magischen Praktiken zu filmen. Im sozialen Bereich entfielen die Komplexe von Heirat und Bestattung im Sinne der ursprünglichen Kultur infolge der fortgeschrittenen Christianisierung, und der Vorgang der Geburt wäre hier schwerlich zu filmen, wie auch der ganze Komplex der traditionellen individuellen Reife feiern für die Mädchen außerhalb der Grenzen der auf diesen Inseln möglichen Kameraarbeit liegen dürfte. Immerhin, in Anbetracht der allgemeinen strikten Geheimhaltung schon der meisten, simplen wie komplizierten täglichen Aktivitäten der Lebensfürsorge innerhalb der einzelnen Familiengruppen, ist etlichen Männern und Frauen jener Atolle zu danken, daß sie unsere persönliche wie mechanische Beobachtung zuließen, und es ist dankbar anzuerkennen, daß berühmte Streiter mir an einsamer Stelle im Buschland ihre sonst so sorgsam geheimehaltenen Kampfmethoden (Koch [83], [84]) mitteilten.

Die folgenden Aufnahmen wurden im September 1963 mit einer Paillard-Bolex-H-16-Reflex-Kamera auf Ektachrome-Commercial-Farb-Umkehrfilm (mit einer Frequenz von 24 B/s) durchgeführt.

Anbau und Verwertung von Nutzpflanzen: Pandanus

Vermutlich fanden die ersten Siedler dieser Inseln das Land schon von Pandanus-Palmen (*kaina*, *Pandanus tectorius* PARK.) bewachsen vor. Denn die Pandanus-Saat bewahrt ihre Keimfähigkeit auch im Seewasser für lange Zeit und könnte über das Meer hierhin verbreitet sein. Etliche

der heute im Gilbert-Archipel bekannten Pandanus-Varietäten sind aber von Menschenhand eingeführt bzw. gezogen worden. Wenn auch viele der heutigen Pandanus-Palmen wildwachsende sind, so müssen wir doch annehmen, daß der Pandanus in der Vergangenheit wie in der Gegenwart gerade auch systematisch gepflanzt wurde.

SABATIER [91] sammelte 259 Bezeichnungen für die Pandanus-Varietäten dieser Inseln. Doch darunter sind auch etliche Lokalbenennungen gleicher Palmen. Wir fanden z. B. auf Tabiteuea (Aiwa) 27 und auf Nonouti (Tetua) 21 Varietäten in Gebrauch.

Alle genutzten Varietäten geben größere, eßbare Früchte, sofern sie gepflanzte Exemplare sind. Man pflanzt Stecklinge, da die Saat im allgemeinen nicht alle Charakteristika der Mutterpflanze reproduziert. Der kundige Pflanzler (vgl. KOCH [33]) nutzt dazu einen Zweigabschnitt, an dem schon einige Nebenwurzeln wachsen, preßt und bindet ihn und setzt ihn in ein mit einem Pflanzstock gegrabenes Loch an einer beliebigen freien Stelle des Familienlandes im Busch. Das nachgefüllte Erdreich ist festzutreten. Man begießt die Pflanzstelle nicht (vgl. KOCH [28]), nutzt aber für die Arbeit eine regnerische Zeit.

Sofern die Jungpflanze (*arokāi*), um die man sich nicht weiter kümmert, dann nicht in einer der Trockenperioden eingeht, wächst sie in ein oder zwei Jahren zum „*kaina*“ heran und trägt dann schon ihre ersten Früchte (*tou*). Eine ausgewachsene gesunde Palme gibt bei ausreichender Feuchtigkeit etwa alle drei Monate eine reife Frucht pro Ast. Auf diesen südlichen Inseln des Archipels trägt der Pandanus das ganze Jahr hindurch Früchte; die Monate Juli und August gelten indessen als die beste Zeit. Die Lebensdauer einer solchen Palme, die keiner besonderen Fürsorge bedarf, ist etwa 70 oder 80 Jahre.

Das Pflanzen und das Ernten sind Männerarbeit. Höher wachsende, schwere Früchte werden auch mit einer langen Stange (*butika*) aus *Guettarda*-Holz mit einem Messer (früher mit einer Muschelklinge) an der Spitze abgestoßen. Zuweilen sieht man auch eine Frau bei der Ernte.

Während heute „Kokosnuß und Fisch“ die Haupternährung der Gilbertesen sind, folgerte R. L. A. CATALA ([86], S. 49/50), daß der Pandanus einst die Hauptnahrungspflanze auf den Eilanden war und die Kokospalme dann allmählich die erste Stelle einnahm. Zweifellos sind die Pandanus-Früchte heute ein wesentliches Attribut der gilbertesischen Ernährungswirtschaft. Man ißt sie roh, und man bereitet sie auch auf verschiedene Weise zu Speisen, besonders zu Präserven (KOCH [34]). Ausgekaute, trockene Früchte werden als Brennmaterial genutzt. Die allgemeine Auswertung der Pandanus-Palmen (Blätter, Stamm, Wurzeln betreffend) entspricht der intensiven Nutzung der Kokospalme (KOCH [89], S. 60).

Pandanus-Präserven sind seit jeher hochgeschätzte Festspeise und gerade auch eine wichtige Nahrungsreserve für Notzeiten. Der Pandanus-Präserve „*tuae*“ (Koch [34]), die man aus allen fruchttragenden Pandanus-Varietäten herstellen kann, wird noch die Präserve „*kabubu*“ (zu deren Produktion die Varietät *arabeka* ausscheidet) vorgezogen. Dieses in relativ komplizierter Weise zu bereite Pulver aus dem besten Teil der Pandanus-Fruchtsegmente ist ein Tonikum, ein nützlicher Proviant für die Fischer während ihrer langen Fahrten über die Lagunen und auf dem Meer, wie es schon in der Vergangenheit „die Nahrung der Seefahrer“ auf ihren weiten Reisen war. Man kann den *kabubu*, der in seiner Blattpackung und bei Bewahrung an einer schattigen und trockenen Stelle im Hause fünf oder sechs Jahre lagerfähig ist, trocken verzehren, genießt ihn aber gewöhnlich mit Wasser, trinkt also das damit vermischte Pulver aus Kokosbechern. Auch verschiedene Speisen bereitet man unter Verwendung des *kabubu* zu besonderen Gelegenheiten.

Filminhalt

Im Buschland von Süd-Tabiteuea, nicht weit von der Siedlung Buariki, nähert sich ein junger Mann einer Pandanus-Palme (*kaina*, *Pandanus tectorius* PARK.) auf dem Land seiner Familie. Er trägt eine lange Stange aus *Guettarda*-Holz, an deren vorderem Ende ein messerartiges Metallstück quer befestigt ist. Damit stößt er nun die großen, festsitzenden Früchte (*tou*) von der Höhe der Palme. Der junge Mann und ein weiterer hinzugekommener Jüngling der Familie binden nun die schweren Früchte an ihren Stengelansätzen mit Streifen von Pandanus-Luftwurzeln zusammen, hängen sie über die lange Stange und befördern diese als Schulterlast heimwärts.

Auf ihrem Anwesen nahe der Lagune beginnt ihre Mutter noch früh am gleichen Morgen einen Erdofen (*umum*) vor der Arbeitshütte zu bereiten. In eine kleine Grube legt sie zunächst Kokosnußhüllenstücke (mit Steinschalen) mit ihrer offenen Seite nach oben. Darüber breitet sie weitere in umgekehrter Lage. In die Mitte steckt sie ein glimmendes Stück Kokosnußhülle. Dann gibt sie Steinschalen ausgewerteter Kokosnüsse obenauf und schüttet darüber alte, genutzte Pandanus-Fruchtsegmente (*beti*). Auf das schon qualmende Feuerungsmaterial legt sie das für den weiteren Vorgang zu erhitzende Gestein.

Während das Feuerungsmaterial in der Erdofengrube verbrennt und das Gestein heiß wird, löst die Frau, zusammen mit ihrer Tochter, die einzelnen Segmente (*iri n tou*) von den Pandanus-Früchten. Dann schneidet sie die für die *kabubu*-Herstellung benötigten saftreichen Basisstücke (*tabataba*) von den Segmenten. Zu den in einer Kokosblatt-Korbchale gehäuften *tabataba* gibt die Frau die in Scheiben geteilten Mittelpartien

der Fruchtstengel (a). Dann netzt sie alles mit Wasser. — Mädchen der Familie kauen einige der wohlschmeckenden, saftigen und süßlichen Pandanus-Fruchtsegmente.

Auf das nun sehr heiße Gestein des Erdofens schüttet die Frau zunächst ausgewertete Pandanus-Fruchtsegmente als Hitzeschutz für die jetzt zum Dünsten daraufzustellenden Korbschälchen mit den *tabataba* und a. Der Erdofeninhalt wird gleich mit Blättern des *uri*-Baumes (*Guettarda speciosa* L.) zugedeckt. Bevor die mittlere Partie abgedeckt wird, entleert die Frau darein eine Kokosnußschale voll Wasser zur Dampfbildung für den Dünstungsprozeß. Dann schließt sie den Erdofen mit alten Matten (*rai*), die mit Steinen, großen Schneckengehäusen und Kokosnußhüllen beschwert werden. Schließlich legen die Frauen noch alte Körbe, mit ihrer Öffnung nach unten, zum Abschirmen obenauf.

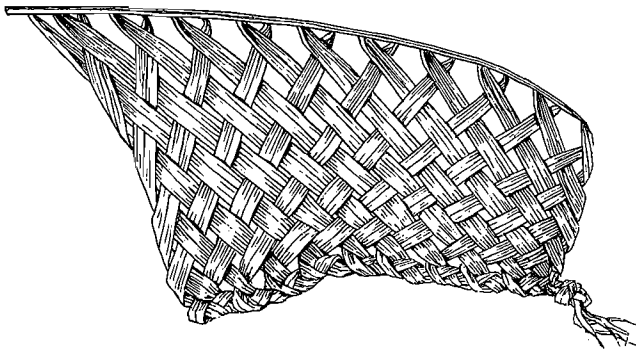


Abb. 3. Speisenunterlago (*raurau te bani*)
Abschnitt eines Kokospalmblattes. 72 cm lang, 39 cm breit
(Museum für Völkerkunde Berlin, Abt. Südsee; Kat.-Nr. VI 47 230)

Die *tabataba* sind im Erdofen etwa drei Stunden lang zu dünsten. Währenddessen beginnt die Frau, kleine Matten (*raurau te bani*, Abb. 3) zu arbeiten. Dazu teilt sie zunächst ein von ihrem Sohn geschlagenes frisches Kokospalmblatt in Längsrichtung, setzt sich auf eine Kokosblatt-Bodenmatte (*ināi*, Koch [49]), schneidet von einer der beiden Blatthälften den vorderen, unbrauchbaren Teil ab und beginnt, 21 Fiedern der langen Fiederreihe zu einem *raurau* zu verflechten. Dabei legt sie das dritte Blatt unter das zweite und über das erste; das vierte Blatt bleibt stehen, während das fünfte ähnlich dem dritten entgegen seiner Wachstumsrichtung unter das vierte und über das zweite geführt wird. So entsteht ein schräg laufendes Flechtmuster. Während die Arbeit fortschreitet, wächst sichtlich eine Mattenfläche. Zur Randverarbeitung der kleinen Matte legt die Frau die herausragenden Fiedern

an den Schmalseiten um und flicht sie, mit ihrer Rückseite nach oben weisend, in das Muster ein. Die noch offene Längsseite schließt sie mit einer Randflechte aus den überstehenden Fiedern ab und verknötet diese schließlich. Nachdem die erste *raurau*-Matte beendet ist, fährt die

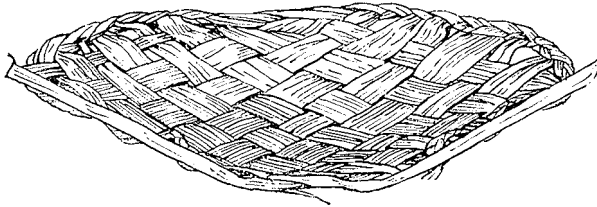


Abb. 4. Speisenkörbchen (*bara n tangaina*). Zwei Abschnitte eines Kokospalmblattes. 59 cm lang, 24 cm breit (Museum für Völkerkunde Berlin, Abt. Südsee; Kat.-Nr. VI 47 229)



Abb. 5. Frau von Tabiteuca beim Kneten der Fladen (*karababa*) aus den gedünsteten und zerstampften Segmentbasen der Pandanus-Früchte

Frau gleich fort, aus der verbleibenden Fiederreihe eine zweite in gleicher Art zu flechten. Mit dem Messer teilt sie dann die beiden Matten von dem sie noch vereinenden Mittelrippenstreifen ab. Weitere *raurau* müssen danach geflochten werden.

Doch inzwischen sind die *tabataba* im Erdofen fertig gedünstet. Die Frau hebt die verschiedenen Deckungslagen ab, nimmt die Korbschalen heraus und entleert sie auf eine aus Pandanus-Blattstreifen geflochtene, starke Arbeitsmatte (*ngabingabi*). Auf dieser Unterlage zerstampft sie

die gedünsteten Segmentbasen mit einem Stößel (*ikuiku*) aus dem Eisenholz des Salzbusches *Pemphis acidula*. Es entsteht eine faserige breiige Masse. Die Frau nimmt diese klumpenweise ab und bewahrt sie zunächst in einer Kokosblattkorbschale (*bara n tangaina*, Abb. 4), um anschließend die einzelnen Klumpen auf der Arbeitsmatte zu Fladen (*karababa*) zu kneten und auszustreichen. Ein solcher Fladen wird jeweils auf eine der zuvor bereiteten *raurau*-Matten gekippt und nochmals mit den Händen sorgfältig geglättet. So sind nacheinander fünf goldgelbe Fladen (etwa 40 cm lang und gut 20 cm breit) entstanden.

Mit Hilfe der Erdofengrube, die noch mit heißem Gestein über dem glimmenden Feuerungsmaterial gefüllt ist, bereitet die Frau nun einen „Dörrofen“. Sie legt Stücke von Kokosblattstielen über die Grube. Auf diesen Rost gibt sie die Fladen mit ihren Unterlagen und deckt sie mit alten Kokosblattmatten und ausgedienten Schlafmatten zu. Die letzte Abdeckung beschwert sie mit Steinen und großen Seeschneckengehäusen. So werden die *karababa* bis zum nächsten Morgen in der trocknenden Wärme belassen, um ein Säuern zu verhindern.

*Am nächsten Morgen*¹

Früh am folgenden Tage öffnet die Frau, die bislang alle Hauptarbeit getan hat, den „Dörr-Erdofen“. Sie nimmt die *karababa*-Fladen, deren Farbe während der Nacht schon dunkler geworden ist, heraus und legt sie zum weiteren Trocknen an einen sonnigen Platz. Derart werden die *karababa* etwa zwei Wochen lang täglich der Sonne ausgesetzt. (Falls in dieser Zeit auch Schlechtwettertage sind, so dauert der Vorgang natürlich entsprechend länger.)

Nach zwei Wochen

Die Fladen, die anfangs goldbraun waren, zeigen nun ein fahles Graubraun. Sie sind auch dünner und härter geworden. Viel Feuchtigkeit ist ihnen inzwischen entzogen. Die Frau nimmt die Fladen auf und bringt sie zur Erdofengrube. Dort hat ihr Mann einen Rost (*baobaonang*) etwa ein Meter über der Grube auf einigen Astgabeln als Stützen aufgebaut. Die Frau legt die Fladen auf den Rost. Gemeinsam stellt das Paar einige *roki* („Jalousie“-Kokosblattmatten von einem Schlafhaus, entsprechend den Längshälften der Bodenmatten *ināi*, Koch [49]) als Windschutz um drei Seiten des Gestells. Von der vierten legt die Frau Feuer, indem sie ein Stück brennende, trockene Hülle von der Blütenstandsknospe der Kokospalme in die Grube gibt und darüber Kokosnußhüllen als Feuerungsmaterial schichtet. Die weiter zu dorrrenden Fladen werden noch mit alten Kokosblattmatten (*raurau*) und mit alten Schlafmatten (*rai*) bedeckt.

¹ Die *Kursiv*-Überschriften entsprechen den Zwischentiteln im Film.

Die Fladen sind nach einer guten Stunde gewendet worden. Nach insgesamt drei Stunden nimmt die Frau die nun recht hart und trocken gewordenen *karababa* von dem Rost und rollt sie in eine alte Schlafmatte (*rai*). Dann setzt sie sich vor einer Schale der Riesenschale *Hippopus hippopus*, die ihr, wie auf diesen Inseln allgemein üblich, als Mörser dient, nieder und beginnt, darin den ersten Fladen mit einem Korallenstein (festerer Art vom Ostriff) als Stößel (*ikuiku*) zu zerstampfen. Der in Stücke zerbrechende *karababa* wird zu einer pulverigen Substanz (*kabubu*) zerstoßen. Nicht auflösende Stückchen entfernt die Frau. Mit einer Kokosnußschalenhälfte nimmt sie dieses Pulver (*kabubu*) aus der Muschelschale und füllt es zunächst in ein Holzgefäß (*kumet*).



Abb. 6. Zerstoßen der gedörrten Fladen zur pulverigen Substanz „*kabubu*“

Während die Frau die weiteren Fladen zerstampft, haben zwei Männer der Familie aus Pandanus-Blättern über einem (formgebenden) Pandanus-Stammstück eine zylindrische Präservenpackung (*iria*) gewickelt, die sie mit dem *kabubu* aus der *kumete* füllen. Während der eine Mann das Pulver mit einer Kokosnußschalenhälfte in das Blattbehältnis schaufelt, stößt der andere den *kabubu* darin mit einem Stück Kokosblattrippe, um eine möglichst feste Einfüllung zu erzielen.

Nachdem die bislang gewickelte Packung zum großen Teil gefüllt ist, führen die Männer wieder das Pandanus-Stammstück als Wickelmaß ein und verlängern die Wandung des Behälters, indem sie dessen Vertikalblätter an den Stamm drücken und die Wicklung um diese herum von unten nach oben fortsetzen. Danach wird fortlaufend *kabubu* eingefüllt und festgestoßen und schließlich das weitere Pulver aus dem Holz-

behälter direkt in die Packung geschüttet. Diese ist nun zu verschließen. Die Männer schneiden einzelne der oberen Blattenden ab und legen die restlichen nach innen um. Mit der in Längsrichtung um den *iria* zu führenden Kokosfaserschnur binden sie diesen Verschuß. Damit ist die für lange Zeit lagerfähige Packung fertiggestellt.



Abb. 7. Einfüllen der *kabubu*-Präserve in das Pandanus-Blatt-Behältnis „*iria*“

Einer der Männer schüttet nun Wasser aus einer Kokosnußschale zu dem in dem Holzgefäß verbliebenen Rest von *kabubu*. Mit einer Trinkschale (aus der Steinschale der Kokosnuß) rührt der zweite Mann um, und dann trinken beide das mit Wasser vermischte Pulver aus ihren Kokosbechern, eine typische Art des *kabubu*-Verzehrs.

Filmveröffentlichungen

Aus den Expeditionen des Autors nach Polynesien und Mikronesien sind folgende Filme entstanden:

- [1] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Herstellen von Kokosfaserschnur. Film E 411.
- [2] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Bau eines großen Auslegerbootes. Film E 408.
- [3] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Bau eines Schlafhauses. Film E 409.
- [4] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Bau einer Erdofenhütte. Film E 410.
- [5] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Fischfang auf hoher See (Bonito-Fang). Film E 412.
- [6] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Arbeiten in einer Pflanzungsgrube. Film E 413.
- [7] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Zubereiten von pulaka-Knollen (taufangongo-Verfahren). Film E 414.
- [8] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — fakanau-Tänze. Film E 415.
- [9] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — fatele-Tänze. Film E 416.
- [10] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — siva-Tanz. Film E 417.
- [11] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — viiki-Tanz. Film E 418.
- [12] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Fadenspiele. Film E 885.
- [13] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — Wettkämpfe und Spiele. Film E 420.
- [14] Polynesier (Niutao, Ellice-Inseln) — failima-Schaukämpfe. Film E 419.
- [15] Geheime Methoden der Selbstverteidigung (failima) auf Niutao im Ellice-Archipel. Film D 841.
- [16] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Sammeln von Meerestieren. Film E 1006.
- [17] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Fangen von Krebsen (*Lysiosquilla maculata*) im Lagunenwatt. Film E 1007.
- [18] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Fangen und Sammeln von Meerestieren auf dem Ostriff. Film E 870.
- [19] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Gemeinschaftlicher Fischfang durch Absperrn einer Lagunenbucht. Film E 846.
- [20] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Fischfang mit Zugnetz in der Lagune. Film E 872.
- [21] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti und Onotoa) — Rochen-Jagd. Film E 844.
- [22] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Anfertigen eines Schlingentabes für den Aalfang auf dem Ostriff. Film E 871.
- [23] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bau einer Reuse für den Muränen-Fang. Film E 845.
- [24] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti und Onotoa) — Angeln. Film E 847.
- [25] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Schwimmstile. Film E 874.
- [26] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Ausgraben von Geocaroides-Krabben im Buschland, Zubereiten. Film E 1008.

- [27] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Sammeln und Zubereiten von Portulak. Film E 848.
- [28] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflanzen einer Kokosnuß. Film E 849.
- [29] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Palmsaft-Gewinnung. Film E 850.
- [30] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bereiten von Palmsaft-Sirup. Film E 851.
- [31] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ernten und Verzehren junger Kokosnüsse. Film E 852.
- [32] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bereiten von Kokosöl zur äußerlichen Anwendung. Film E 873.
- [33] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflanzen von Pandanus. Film E 853.
- [34] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Zubereiten von Pandanus-Präserve „tuae“. Film E 854.
- [35] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Zubereiten der Pandanus-Präserve „kububu“. Film E 855.
- [36] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflanzen des Feigenbaumes *Ficus tinctoria*. Film E 856.
- [37] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Pflücken und Zubereiten der Früchte des Feigenbaumes *Ficus tinctoria*. Film E 857.
- [38] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Anbau von Taro in Pflanzungsgruben. Film E 858.
- [39] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Zubereiten von Taro im Erdofen. Film E 859.
- [40] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bereiten der Taro-Speise „buatoro“. Film E 860.
- [41] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen und Benutzen des Feuerpfluges. Film E 861.
- [42] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Binden und Abbrennen einer Fackel. Film E 862.
- [43] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Kokosblatt-Fächers. Film E 814.
- [44] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Flechten eines Fächers aus jungem Kokosblatt. Film E 815.
- [45] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Flechten eines Lastenkorbes. Film E 816.
- [46] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Flechten des Fischerkorbes „kurubaene“. Film E 817.
- [47] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten des Fischerkorbes „baene ni kibe“. Film E 818.
- [48] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Vorratskorbes. Film E 819.
- [49] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Flechten einer Bodenmatte. Film E 820.
- [50] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten einer Sitzmatte. Film E 821.

- [51] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Flechten einer Schlafmatte. Film E 822.
- [52] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Fischerhutes. Film E 823.
- [53] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Knüpfen eines Riedgras-Schurzes. Film E 827.
- [54] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Knüpfen eines Kokospalmblatt-Schurzes. Film E 828.
- [55] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Anfertigen eines Kopfschmuckes. Film E 824.
- [56] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen von Kokosfaserschnur. Film E 825.
- [57] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen eines Kokosfaserseils. Film E 826.
- [58] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Herstellen eines Keschers. Film E 829.
- [59] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Knüpfen eines Erdsiebes. Film E 830.
- [60] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Bau eines Schlafhauses. Film E 834.
- [61] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Bau eines Floßbootes. Film E 832.
- [62] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Anfertigen und Gebrauch eines Mattensegels. Film E 833.
- [63] Manövrieren von Segelbooten im Gebiet des Gilbert-Archipels (Mikronesien). Film W 769.
- [64] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Kinderspiele. Film E 875.
- [65] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Flechten eines Balles. Film E 936.
- [66] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ballspiel der Mädchen „warebwi“. Film E 876.
- [67] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Schlagstabspiel „bwerera“. Film E 877.
- [68] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Steinwurfspiel „katua“. Film E 878.
- [69] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ballspiel der Männer „boiri“. Film E 879.
- [70] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Anfertigen eines Balles mit Steinkern. Film E 880.
- [71] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Ballspiel der Männer „oreano“. Film E 881.
- [72] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Hahnenkampf. Film E 882.
- [73] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Anfertigen eines Drachens. Film E 831.
- [74] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — Fadenspiele. Film E 883.
- [75] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Fadenspiele. Film E 884.
- [76] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — „ruoia“-Tanz „kawawa“. Film E 915.
- [77] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — „ruoia“-Tänze. Film E 916.

- [78] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — „ruoia“-Tanz „kamei“. Film E 917.
- [79] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Tabiteuea) — „bino“-Tanz. Film E 918.
- [80] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — „tirērē“-Tanz „ngeaba“. Film E 919.
- [81] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — „batere“-Tanz. Film E 920.
- [82] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Onotoa) — Tanzbewegungen mit dem „kakekekeke“-Schurz. Film E 921.
- [83] Geheime Kampfmethoden auf Nonouti im Gilbert-Archipel. Film D 895.
- [84] Geheime Kampfmethoden auf Onotoa im Gilbert-Archipel. Film D 896.
- [85] Mikronesier (Gilbert-Inseln, Nonouti) — Krankenbehandlung (Massage, Zahnbehandlung). Film E 937.

Literatur

- [86] CATALA, R. L. A.: Report on the Gilbert Islands: Some Aspects of Human Ecology. Atoll Research Bull. Nr. 59. Washington 1957.
- [87] GRIMBLE, A.: The Migrations of a Pandanus People. Polynesian Society Mem. Nr. 12. 1933/34.
- [88] GRIMBLE, A.: A Pattern of Islands. London 1952.
- [89] KOCH, G.: Materielle Kultur der Gilbert-Inseln. Veröffentl. d. Mus. f. Völkerkunde Berlin. N.F. 6. 1965.
- [90] KOCH, G.: Erfahrungen bei der filmischen Gesamtdokumentation einer Kultur (Gilbert-Inseln). In: Research Film. 5 (1966), 599—603.
- [91] SABATIER, E.: Dictionnaire Gilbertin-Français. Tabuiroa 1954.

Zeichnungen: E. ARMGARDT — Fotos: Verfasser