

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

E 747/1965

Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan)
Töpfern von Gefäßen

Mit 18 Abbildungen

GÖTTINGEN 1971

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) Töpfern von Gefäßen¹

F. KUSSMAUL, Stuttgart

Allgemeine Vorbemerkungen

Die Tağik² sind eines der ältesten ethnischen Elemente Ostirans und Turans, heute auf den Süden von Sowjetisch Mittelasien und Afğanistan (Afghanistan) verteilt (1¼ Millionen in der Sowjetunion, etwa 2,5 Millionen in Afganistan). Ihr Name scheint auf ein persisches Wort zurückzugehen, mit dem man in der frühislamischen Zeit Araber und Arabermischlinge bezeichnete, später Muslime im Iran überhaupt, und schließlich die jetzigen Tağik, die schon in vormongolischer Zeit das Gros der Bevölkerung Ostirans und der Oasenbevölkerung Turans ausgemacht haben, aber durch den Mongoleneinfall und seine Folgen aufhörten, ein geschlossener Volkskörper zu bleiben: Hazara — Mischlinge aus eingewanderten Mongolen und Tağiken — und Čahar Aimaq (jüngere Gruppierung auf dem Boden des alten Tağikischen mit verschiedenen

¹ Angaben zum Film und Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 28.

² Zur Transkription: Die folgenden Laute werden abweichend vom deutschen Sprachgebrauch verwendet:

ğ Laut zwischen g und gutturalem r	x wie ch in ach
ğğ wie j in (engl.) journal	j wie j in jung
č wie tsch in Tschako	éú Akzente bei einander folgenden
q gutturales k	Vokalen: beide Laute sind ge-
š wie deutsches sch	trennt zu sprechen
z wie stimmhaftes s	aw wie au in auch

Im Filmtitel und in der Überschrift des Textes wurde eine abweichende Schreibweise verwendet.

Fremdeinflüssen) haben in Zentral- und Nordwest-Afghanistan einen Keil gebildet zwischen den Tağik im Westen (Herat) und denen im Osten (von Kabul aus nach Norden, vor allem der ganze Nordosten des heutigen Landes). Ihre Sprache, das Tağikische, eine altertümliche persische Mundart, haben die Tağik aber den Hazara wie den Čahar Aimaq vererbt, sie ist heute die lingua franca fast des ganzen Landes. Im Nordosten, in einigen Tälern des nördlichen Hindukuš und des Pamir-Randgebietes, haben — wie auf sowjetischer Seite — kleine Talgane noch



Abb. 1. Jäger aus Iskatul auf der Steinboockjagd
Der europide Typ der Tağik wird deutlich

Foto: H. SCHLEKKER

eigene altertümliche Restsprachen ostiranischer Herkunft, die Pamirdialekte, erhalten. Kulturell sind deren Träger aber durchaus Teile der Tağik, was sie auch selbst sagen.

Die Tağik gerieten seit dem 8. Jahrhundert unter arabisch-islamischen Einfluß und waren um 1000 n. Chr. vollständig islamisiert. Der größte Teil wandte sich der Sunna zu, ein Teil, besonders der im Nordosten, wurde Anhänger des Ismailitentums, da und dort trifft man Gruppen von Schüten. Schon frühe chinesische und arabische Quellen berichten von den Tağiken als fleißigen Bauern, geschickten Handwerkern und Händlern. Daran hat sich nicht viel geändert, obwohl die Tağik seitdem große Teile ihres alten Siedlungsraumes an Hazara, Turkvölker (Uzbeken und

Turkmenen) und — seit der Zeit der afghanischen Expansion nach Norden — an die Afghanen verloren haben und mehr und mehr in die Gebirgsräume abgedrängt wurden.

Überall ist der Anbau auf bewässerten Feldern und zusätzlich auf Regenfeldern das Rückgrat der bäuerlichen Wirtschaft, die also noch immer den Charakter von Oasenbau trägt. Ergänzt wird sie durch Viehzucht, die in vereinzelt Fällen, entsprechend der Landesnatur und der Sozialstruktur, ein Übergewicht über den Feldbau gewinnen

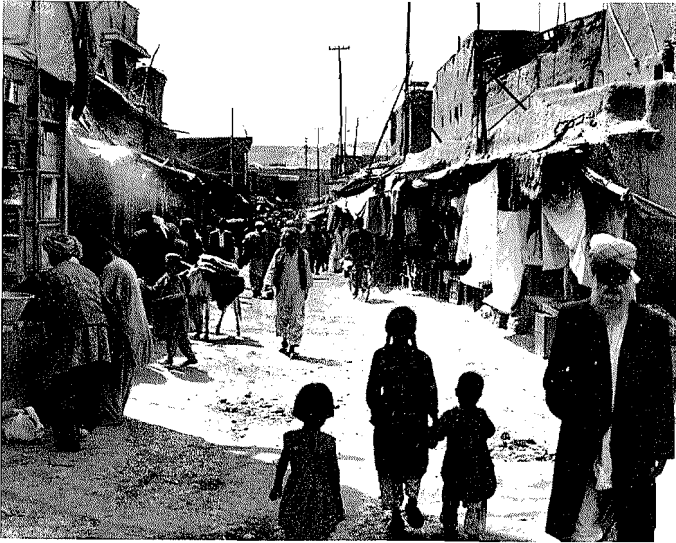


Abb. 2. Bazarstraße in Faizabad

Foto: P. SNOY

konnte und manche Tagikern zu einem fast halbnomadischen Leben veranlaßte, meist in einer Form der Transhumance, bei der nur ein Teil der Bevölkerung den Sommer hindurch mit den Tieren umherzieht, während ein anderer daheim der Feldarbeit nachgeht. Almweiden sind in den Gebirgsgegenden überall vorhanden und charakteristisch. Wichtigste Tierarten sind Schaf, Ziege, Rind, Esel und Pferd, dazu Huhn und Hund, in Hohtälern des Nordostens neuerdings auch der Yak. Für fast alle tagikischen Gebiete ist ein intensiver Obstbau charakteristisch (Äpfel, Birnen, Maulbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Nüsse, Mandeln und Wein), der vereinzelt an Bedeutung selbst Ackerbau und Viehzucht übertreffen kann und vor allem Bargeld in die meist leere Familienkasse bringt.

Freilich sind die Taġik nicht nur Bauern. Ein großer Teil von ihnen lebt in den Städten, denn die Taġik sind das eigentliche Stadtvolk Ostirans und Turans. Wendig und geschickt stellen sie meist Handwerker und Händler, aber wenig Soldaten. Ihre Liebe zur Heimat ist groß, aber Nachbarn mit kräftigeren Ellenbogen drängen sie immer noch weiter zurück in die Gebirgstäler, die neben den Städten heute ihre Heimat sind.



Abb. 3. Felder und Terrassen im Warduġtal

Foto: H. SCHLENKER

Der geschlossenste Siedlungsraum innerhalb Afġanistans ist heute die Provinz Badaxsan (Badakhshan) im Nordosten des Landes, ein Gebirgsland, das zwischen dem Hindukuš-Hauptkamm im Süden und Südosten, dem Panġ (oberer Amu Darja) im Osten und Norden und dem Kamm des Xwaġa Muhammad-Gebirges im Westen liegt, etwa in der Breitenlage des südlichen Sizilien und des nördlichen Tunesien. Die randlichen Gebirge erreichen zum Teil Höhen zwischen 5000 und 7000 m, aber auch im Inneren, im Süden und im Norden, herrscht das Hochgebirge vor, während die Täler, Becken und Bergländer des zentralen Teiles mehr Mittelgebirgscharakter zeigen. Aber auch hier hat man oft den Eindruck, im Hochgebirge zu sein, da die Gehänge infolge des jahrtausendelangen Raubbaues am Wald, Verbisses durch Ziegen und häufiger Überweidung stark zerrunzt sind. So wurde das Land fast völlig abgeholzt, stehen

die Hänge gegenüber den Stürmen und vor allem den Sturzregen des Frühlings schutzlos da, die geschlossene Pflanzendecke ist zerstört, und eine nennenswerte Humusdecke fehlt in weiten Teilen.

Die Niederschläge fallen so gut wie ausschließlich zwischen November und Mai, zum guten Teil als Schnee, im Frühjahr, während der Hauptniederschlagszeit, außer in den Hochgebirgstälern, als Regen. Diese



Abb. 4. Dorf am Ostrand des Beckens von Zebak

Foto: H. SCHLENKER

sind recht beträchtlich (exakte Messungen über längere Zeiträume liegen nicht vor), aber ihre jahreszeitliche Verteilung bringt es mit sich, daß Anbau ohne künstliche Bewässerung viele Risiken und meist nur geringe Erträge bringt. So bilden die Bewässerungskanäle die wichtigste Grundlage bäuerlichen Wirtschaftens. Da in vielen Gebieten den ganzen Sommer hindurch genügend Wasser aus gletschergespeisten Flüssen zur Verfügung steht, ist das Wasserproblem meist nicht allzu gravierend, mehr schon das Fehlen von bewässerbarem Boden in ausreichendem Maße. Die Täler sind oft eng und steil geböschet, und mit den technischen Möglichkeiten der Bewohner läßt sich das irrigierte Areal in vielen Fällen nicht wesentlich vergrößern.

Geographische Orte der Felder und damit auch der Siedlungen sind deshalb die Täler selbst und die wenigen Becken, die in die Gebirge eingliedert sind. Wegen der häufigen Überschwemmungen der Talsohlen im Frühjahr und der Aufschotterung der überfluteten Flächen sind die Felder gewöhnlich an die Talhänge angelehnt, erst recht in den Becken-

landschaften, deren Inneres zumeist von großen Schuttflächen eingenommen wird. Ähnliche Lagen bevorzugen die Dörfer: Sie liegen an den Talhängen auf Terrassen, auf Schuttkegeln, auf flachen Hängen. Es sind gewöhnlich kleine Haufendörfer oder Weiler, drei bis 35 Haushalte groß, selten bis zu 60 oder gar 100 Häusern angewachsen. Innerhalb der Weiler leben oft nur Angehörige einer einzigen Verwandtschafts-

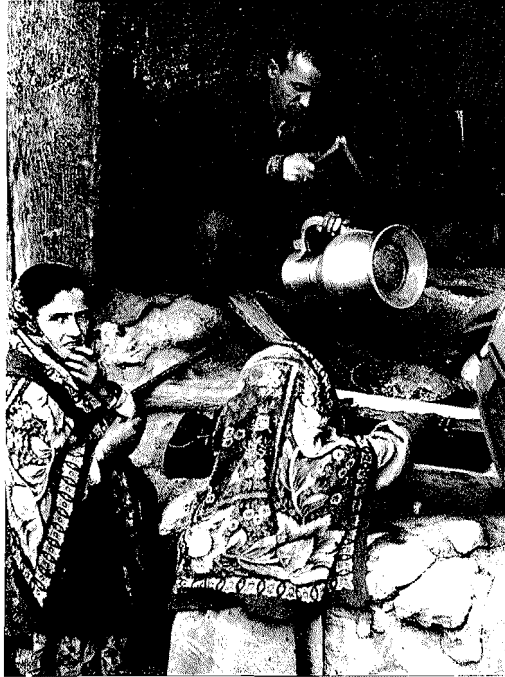


Abb. 5. Ein Kupferschmied im Bazar
von Faizabad bei der Herstellung
einer kupfernen Wasserkanne

Foto: P. SNOY

gruppe, eines Clans. In den Dörfern dagegen leben mehrere Clane gemeinsam, untereinander meist verwandt und vielfach verschwägert. Bei der Eheschließung herrscht die Wahl von Basen vor, doch werden auch Mädchen von anderen Clanen geheiratet, meist solche aus der eigenen politischen Einheit, dem eigenen *qawm*, der in der Regel eine Anzahl von Siedlungen umfaßt. In den einzelnen Haushalten leben Angehörige einer Großfamilie oder einer *extended family*, die als Wirtschaftseinheit

existiert, wogegen der Clan (*konda, amaki*) mehr eine zeremonielle Einheit darstellt, wenn man davon absieht, daß man gemeinsam Steuern bezahlt und sich bei Feldarbeiten gegenseitig hilft.

Die Feldarbeit ist im wesentlichen Männersache, im zentralen Gebiet ausschließlich, in den Hochtälern helfen die Frauen in der Ernte und beim Drusch. Ihre Aufgabe ist dagegen — neben der Arbeit im Haus —



Abb. 6. Messerschmied im Bazar von Baharak

Foto: F. KUSSMAUL

die Versorgung des Viehs, vor allem das Melken und die Verarbeitung der Milch. Da der Winter für die Männer eine sehr arbeitsarme Zeit ist, gehen heute manche — vor allem jüngere — Männer nach Westen, um in den Industriecorten Qatagans als Saisonarbeiter Geld (vor allem für den Brautkauf) zu verdienen, ältere, um ihre Finanzen zu sanieren.

Der Besitz ist meist klein, die Streuung des Vermögens breit. Großgrundbesitz ist nahezu unbekannt. Flächen bewässerten Arealen im Umfang von 50 bis 60 Ar gelten bereits als reichliche Ackernahrung, die meisten Familien besitzen nicht mehr als 20 bis 30 Ar, viele noch weniger. Die Zahl der Besitzlosen ist relativ klein. Man bearbeitet die gewöhnlich über die ganze Feldgemarkung verstreuten Feldstücke selbst, doch hält man gerne Knechte und Mägde, um die schwere Arbeit abwälzen zu können, Söhne und Töchter Armer, die gegen Naturallohn — und neuerdings etwas Geld — sich für ein Jahr verdingen.

Allerdings kann die Haushaltskasse auch auf andere Weise entlastet werden: In fast jedem Talgau oder auch kleinerem Talabschnitt fertigen Frauen (gelegentlich auch Männer) aus eigener und manchmal auch aus eingetauschter Wolle bestimmte Textilien oder Handarbeiten, die für das betreffende Gebiet charakteristisch sind und von hier aus in andere Gebiete oder in die Bazare gehandelt werden. Im zentralen Badaxšan



Abb. 7. Bestickte Pferddecke aus Wolle

Foto: F. KUSSMAUL

(Čurm — Baharak — Zardéu) webt man aus Wolle feine, in Streifen farbig gemusterte Brottücher, hier stickt man Mützen (und die Männer weben Säcke aus Wolle und Tierhaar). Im oberen Zardéutal wird Filz hergestellt (ebenso bei den Nomaden in Waxan), hier und in der Landschaft Xoš fertigt man filzgefütterte Pferddecken. In Sargelan (oberer Zardéu), Čaran, Iškašim, Zebak und Sanglič entstehen die besten Lodenstoffe und viele Strickereien (Handschuhe, Pullover, Mützen, Schals), Darwaz ist auf das Stricken von Socken aus gefärbter Wolle spezialisiert. Bei diesen Arbeiten helfen oft auch Männer, so ist das Weben von Lodenstoffen fast überall Männerarbeit, und die Weberei von Läufern (*gilam*) wird oft nicht von jedermann, sondern von berufstätigen Webern betrieben, die im Lohnverfahren arbeiten.

Die Produkte des Heimgewerbes zeigen, daß die Tağiken geschickte Hände haben. Dieser Eindruck bestätigt sich auch in anderen Sparten des Handwerks und der Technik: Die Häuser baut man gemeinhin in

Zusammenarbeit mit Nachbarn, Verwandten und Freunden selbst, wenn es sich nicht um größere Anlagen handelt, für die man Maurer holt, die in jedem Tal in geringer Zahl anzutreffen sind. Auch der Brückenbau ist Sache einer Dorfgemeinschaft, bei der allerdings ein Zimmermann hilft, der im übrigen für die Dachkonstruktion der Häuser zugezogen wird, aber auch als Schnitzer etwas Geld verdient (Pflüge, Truhen, runde



Abb. 8. Festtagstracht aus dem Zardéutal

Foto: F. KUSSMAUL

Holzschachteln). Den richtigen Schnitzer gibt es daneben, er stellt das gleiche her, dazu Joche, Schalen, Löffel, in manchen Gebieten, vor allem in Šignan, auch Musikinstrumente. Alle diese Berufe sind relativ häufig. In fast jeder Gemeinde sitzt ein Vertreter des einen oder anderen Handwerks. Es sind bestimmte Familien, in denen diese Kenntnisse und Fertigkeiten weitergegeben werden, es kommt aber auch vor, daß sich ein geschickter Junge — ohne eigentliche Lehre — bei einem Handwerker auf einen dieser Berufe einübt, in denen man immer halb Bauer, halb Handwerker bleibt.

Ähnlich ist es bei den Webern. Man findet sie in Gebieten, in denen viel Wolle anfällt, eigentlich in jedem Dorf. Gelegentlich kaufen sie Wolle auf und verweben sie auf eigene Rechnung, häufiger aber arbeiten sie im Auftrag der Bauern gegen Bezahlung. Neben Läufern machen sie auch Säcke. Ihre Ware ist immer naturfarben, aus Schafwolle, Ziegen- oder Yakhaar hergestellt. Auch sie sind nur im Nebenberuf Handwerker.

Drechsler haben wir in Badaxšan nicht angetroffen, außer in Waxan und Šiġnan scheinen sie sehr selten vorzukommen, und man bezieht viel Drechslerwaren von wandernden Handwerkern, die aus dem westlich benachbarten Farxartal herüberkommen, um ihre Aufträge für einzelne Familien gegen Bezahlung — oft in Form von Holz — zu erledigen.

Badaxšan ist seit alter Zeit auch wegen seiner Eisenerze bekannt gewesen. Die Minen werden noch heute auf altertümliche Art ausgebetet, das Erz verhüttet und geschmiedet oder gegossen. Wenig spezialisierte Schmiede gibt es in jedem Tal, meist mehrere in einem einzelnen Dorf; jedes von ihnen hat sein eigenes Absatzgebiet, in dem die Schmiede wandern, um Aufträge an Ort und Stelle auszuführen oder Fertigwaren von daheim mitzubringen oder nachher zu liefern. Die Vertreter dieses Handwerks sind Hufschmiede und Grobschmiede in einem, und zwar hauptberuflich, gelegentlich mit einer kleinen Landwirtschaft daneben. Das Eisen wird im Handel erworben oder in einer Mine besorgt. Das Handwerk wird in bestimmten Familien weitergegeben. Selbstverständlich findet man auch in jedem Bazar den einen oder anderen Schmied, der im Gegensatz zu denen in den Dörfern ortsfest ist.

Das letztere gilt auch für die Kupferschmiede, die nur in Bazaren arbeiten, besonders in den großen Bazaren von Faizabad und Ğurm. Sie stellen nach alten Formen besonders Tee- und Wasserkessel aus Kupferblech her. Auch ihr Handwerk vererbt sich in bestimmten Familien.

Dies ist bei den richtigen, also hauptberuflichen, Handwerkern fast generell der Fall, auch bei den Gießern, von denen wir drei getroffen haben: in Faizabad — angelehnt an die Mine von Ariana — in Qurxu, im mittleren Zardéutal, wo Erz aus dem Kokčatal verarbeitet wird, und in einem Dorf nahe von Koran. Die Gießer stellen im wesentlichen drei Artikel her: gußeiserne Kochkessel, Öllampen und Schuhe für den üblichen Hakenpflug. Wie die Bazarware wandern ihre Erzeugnisse weit über die Provinz hin.

So ist es auch mit den Produkten des einzigen wirklichen Handwerks, das Frauen betreiben: mit der Töpferei. Überall verfertigen Frauen für den eigenen Bedarf grobe Behältnisse wie Kornspeicher u. a. aus Ton, auch dickwandiges, mehr stationäres Geschirr, aber die Feinkeramik kommt entweder als glasierte Scheibenware von außen über die Bazare in die Haushalte, oder sie wird von Frauen — ohne Scheibe, ohne Farbe, ohne Glasur — hergestellt, die diesen Beruf in einigen wenigen Dörfern

ausüben. Neben kleineren Zentren in Anġuman, Ğurm, Waxan und Šignan gibt es vier größere Töpferzentren, nämlich Faizabad (nur für den Bazar), Jaftal und — nahe dabei — Raġ im Norden, dazu Kulala bei Zebak. Die Töpferinnen arbeiten an diesen Orten wahrscheinlich mit ziemlich den gleichen Methoden, aber die Form der Gefäße ist in jedem Dorf verschieden, ebenso der sehr bescheidene Vorrat an Ornamenten. Jedes Dorf hat sein festes Absatzgebiet, innerhalb dessen die Männer die Ware ihrer Frauen zum Verkauf bringen. Ein guter Teil davon wird aber auch vertauscht, und gerade der Tausch bringt es mit sich, daß sich die Areale der drei Töpferdörfer vielfach überschneiden, wenn der einzelne „Töpfer“ Spezialitäten einhandeln will, die eben nur in einem Gebiet außerhalb des jeweiligen Absatzbereiches hergestellt werden.

So erweist sich die taġikische Bevölkerung Badaxšans als handwerklich ziemlich rege, aufgeschlossen und geschickt. Ihre Produkte werden im Binnenhandel innerhalb der Provinz hin und her gehandelt, gehen z.T. aber auch über die Provinzgrenzen hinaus: In den Bazaren in Qataġan und selbst in Kabul findet man (freilich wenig geschätzte) Produkte von Taġiken Badaxšans.

Zur Töpferei in Badaxšan

In den einzelnen von uns besuchten Tälern Badaxšans haben wir in Hinsicht auf Scherben wie Form ganz verschiedene Tongefäße im Besitz der Bewohner gefunden und schon früh erfahren, daß die Unterschiede daher rühren, daß die einzelnen Gefäße aus ganz verschiedenen Produktionen stammen. Es stellte sich dann heraus, daß es vier große Zentren der Töpferei im Lande gibt: in Faizabad, wo ausschließlich Ware für den Bazar hergestellt wird, in Jaftal, nördlich von Faizabad, in Raġ, nahe bei Jaftal, und in Kulala bei Zebak¹. In jedem dieser vier Zentren verwendet man verschiedenen — auch in der Farbe verschiedenen — Ton und hat eine eigene Formenreihe. Zu diesen — meist unverzierten, ganz weich gebrannten, nie glasierten — Keramiken kommen andere, häufig glasierte Gefäße, die vor allem in Faizabad gekauft werden und aus Qataġan (vorwiegend Taliqan) hereinkommen. Es gibt neben den vier großen noch eine Reihe kleinerer Zentren, wieder mit eigenen Formenreihen: Wir erfahren von kleinen Manufakturen in Anġuman, Ğurm, Waxan und Šignan, aber auch, daß in jedes dieser Gebiete Ware aus dem einen oder anderen großen Töpferzentrum verhandelt werde. Mit diesen Waren ist der Bedarf aber noch nicht gedeckt: Überall stellen die Frauen selbst große tonnen- oder kistenförmige Behältnisse als

¹ Auf den neuen Karten heißt dieser Ort Isteč. Diesen Namen haben wir nie im Ort und seiner Umgebung für Kulala gehört.

Speicher her, grob, mit viel in den Ton gemischtem Stroh, ortsfeste Behältnisse, vor allem für Getreide. Was aus den vier Töpferzentren kommt, ist dagegen die feinere Ware, die in jedem Haushalt benötigt wird: Wasserkrüge, Gefäße für die Küche, Milchtöpfe u. ä. Schließlich sei noch erwähnt, daß von außen hereinkommende Gruppen, auch nomadische und halbnomadische, wie etwa die Gučur, ihre eigene Keramik mitbringen und sie teilweise auch verkaufen. Diese verschiedenen „Quellen“ ergeben ein ungemein differenziertes Bild im Hinblick auf die heute in Badaxšan verwandte Keramik.



Abb. 9. Beschaffung von Ton bei Kulala

Foto: H. SCHLENER

Natürlich findet man normalerweise keine Rağ- oder Jaftalkeramik in Sanglič oder Koran, wo schon der Entfernung und der Straßenverhältnisse wegen allein Kulala-Keramik vertrieben wird, aber in den mittleren Teilen Badaxšans ist dies anders. Der Bereich, in dem die Kulala-Händler ihre Ware absetzen, umfaßt das Gebiet von Zebak und Sanglič, Munğan, Koran und den oberen Kokča (oberhalb der Sehluchtstrecke), dazu die zwischen Zebak und der Lapislazuli-Mine gelegenen Siedlungen, aber auch das Gebiet von Iškašim, Waxan, Ğaran und Šiğnan, dazuhin das obere Warduğtal bis hinunter in die Gegend von Sufjan. Dieses Gebiet wird von der Konkurrenz respektiert, es sei denn, einer der Händler aus Rağ oder Jaftal benötigte ein Produkt, das aus dem Kulala-Absatzgebiet stammt: Dann kommt er ins betreffende

Gebiet und kauft bzw. tauscht, was er braucht. Ähnlich halten es die Kulala-Geschirrhändler: Im eigenen Absatzgebiet wird die Ware neuerdings häufig gegen Geld abgegeben, wenn aber ein Töpfer für den eigenen Haushalt etwas braucht, tauscht er auch, und wenn die benötigte Ware günstiger in einem fremden Absatzgebiet zu bekommen ist, geht er dorthin. Weizen oder Baumwollstoff tauscht man in Argu, Pferddecken eventuell in Xoš, Obst in Zardéu oder Baharak (Rağ- oder Jaftal-Absatzgebiete). Die Reisen der Geschirrhändler erfolgen meist zwischen Frühjahr und Herbst; ein Mann zieht mit einem bis drei Eseln herum,



Abb. 10. Zubereitung des Tons

Foto: H. SCHLENKER

und oft ist die mitgeführte Ware von einzelnen Abnehmern vorbestellt. Aufgrund solcher Bestellungen reist man manchmal auch im Winter, wobei das Geschirr von den Männern oft in Kiepen auf dem Rücken getragen wird. Solche Reisen dauern nur wenige Tage, die Sommerreisen dagegen oft bis zu zwei Wochen.

Durch diese Handelsreisen kommt viel Geld nach Kulala, was man an den Häusern, den Kleidern, den Feldern und den Bewässerungsanlagen leicht feststellen kann. Wir haben kaum ein reicheres Dorf gesehen als Kulala, das diesen Reichtum im wesentlichen seinen Töpferinnen verdankt, dem einzigen wirklichen Handwerk, das innerhalb Badaxšans von Frauen betrieben wird.

Im Dorf selbst, das zwölf oder dreizehn Gehöfte umfaßt, erfuhren wir, daß eigentlich jede Frau töpferne, und daß auch von außen Gekommene, etwa Eingehiratete, angelernt werden, um auf diese Weise zum Unterhalt der Familie beizutragen. Es ist merkwürdig, daß der Reichtum Kulalas nicht auch andere Dörfer dazu angeregt hat, Ton zu suchen und



Abb. 11. Hochziehen der Topfwand

Foto: H. SCHLENER

die Frauen zum Töpfern anzuhalten, denn es ist nicht wahrscheinlich, daß brauchbarer Ton so selten zu finden ist, daß Töpfern also nur an den genannten Orten möglich wäre. Hier scheinen alte Traditionen eine Rolle zu spielen, die — auch vom Technologischen her gesehen — möglicherweise sehr weit zurückgehen.

Bei einem kurzen Besuch in Kulala erfuhr ich, daß man die Gefäße „aus einzelnen kleinen Tonstücken“ herstellt. Erst die (später ertrotzte) Möglichkeit, den Film aufzunehmen, die Frauen also bei der Arbeit zu sehen, ergab, daß es sich bei dieser Keramik nicht um Arbeiten in Stück-

chentechnik handle, sondern um Gefäße, die in Treib- und Wulsttechnik aufgebaut werden. Das Formen der Gefäße wie das Brennen sind Frauensache, nur das Beschaffen des Tons und dessen Aufbereitung wird von Männern vorgenommen, wie der spätere Verkauf. Beim Töpfern und Brennen leisten sie lediglich Hilfsdienste.



Abb. 12. Aufsetzen eines Tonwulstes zur Weiterbearbeitung des Topfes

Foto: H. SCHLENKER

Kulala liegt hoch über dem Westrand des Beckens von Zebak in einem linken Seitental des Sanglië, der sein Bett hier in mehreren hundert Metern Breite hoch aufgeschottert hat. Dort, wo — etwas talab — der Deh Gul-Bach dem Sanglië zufließt, steht ein weit in die Talung vorspringender Bergkegel, an dessen südlicher Schulter der für die Töpferei benötigte Ton geholt wird. Es handelt sich um rote Tonklumpen, die aus einer mächtigen Konglomeratschicht neogenen Alters leicht herausgeschlagen werden können. Auf Esels Rücken wird der Ton heim-

gebracht, um hier — im Hof des einzelnen Gehöfts — von den Männern aufbereitet und von Frauen verarbeitet zu werden. Es handelt sich also bei der Töpferei von Kulala um ein reines Heimgewerbe.

Den Sommer hindurch arbeiten die Frauen auf Sommerveranden im Hof. Die hier übliche Form des Patiohauses kommt den spezifischen



Abb. 13. Ansetzen eines Henkels

Foto: H. SCHLENKER

Bedürfnissen der Töpferinnen entgegen: Sie sitzen im Freien, bei gutem Licht, aber durch die Überdachung doch gegen die hier, in fast 3000 m NN intensive Sonnenbestrahlung geschützt. Hier werden die Gefäße aufgebaut, getrocknet und später gebrannt, und zwar in Form des gedeckten Brandes. Brennofen wie Töpferscheibe sind gänzlich unbekannt. Da in dieser Höhenlage auch der Baunwuchs spärlich ist (es gibt von einigen kleinen Aprikosenbäumchen abgesehen keine Obstbäume mehr), greift man — als Brennmaterial — auf getrockneten Dung zurück, der freilich auch knapp ist, weil man nicht allzuvielen Rinder halten kann,

denn die Pflege der Haustiere wie die Verarbeitung der Milch sind Arbeiten der Frauen, die ja hier in Kulala mit dem Töpfern schon reichlich beschäftigt sind. In den Jahren vor unserer Reise hatte man um das Dorf herum größere Flächen mit jungen Pappeln bepflanzt, um später mehr Brennmaterial zur Verfügung zu haben.

Wir selbst haben nicht von Mägden oder anderen Bediensteten erfahren, die wegen des Töpfern angestellt sind, obwohl es solche wahrscheinlich gibt. Im wesentlichen arbeiten die Frauen des einzelnen Haushaltes selbst. In unserem Film ist es die Hausherrin (die ältere Frau) mit zwei Schwiegertöchtern, die mit ihren Familien im gleichen Gehöft leben.

Zur Entstehung des Films

Wir hatten uns im April 1963 umsonst bemüht, eine Genehmigung für Filmaufnahmen in Kulala zu bekommen. Der zuständige Alaqadar war nicht zu bewegen, und so konnten auch die Bewohner Kulalas keine Erlaubnis geben. Erst im späteren Verlauf der Expedition gelang es, die Zustimmung des Gouverneurs in Faizabad zu erwirken, dessen Machtwort dann die Aufnahmen in der Zeit vom 15. bis 19. Juni 1963 ermöglichte: 15. 6. Ton holen, 16. und 17. 6. Ton aufbereiten und Töpfern, 18. 6. Abschluß der Töpferarbeiten und Brennen, 19. 6. Ausräumen des Brennofens und Abtransport.

Diesem Umstand ist es zu verdanken, daß die ganzen Vorgänge ohne jeden Abstrich erfaßt werden konnten. Der Film wurde von H. SCHLENKER unter Assistenz unseres Dolmetschers G. SCHODJAJE gedreht. P. SNOY war während der letzten Phase dabei. Für viele wichtige Details im Zusammenhang mit der Entstehung des Films habe ich vor allem Herrn SCHODJAJE zu danken, der auch die Filmerlaubnis erwirkte.

In den normalen Vorgang wurde nicht eingegriffen, doch wurden die Gefäße zu früh gebrannt, weil das Aufnahmeteam die Drei-Tage-Frist vor dem Brennen nicht abwarten konnte.

Kamera: Bolex H 16; Filmmaterial: 16-mm-Schwarzweiß-Negativfilm Kodak Plus X. Mit Stativ aufgenommen. Aufnahme Frequenz: 24 B/s.

Filmbeschreibung

1. Tonbeschaffung und Aufbereitung

Vom Dorf aus, dessen gepflegte und große Häuser auch in dieser kurzen Einstellung deutlich werden, geht ein Mann mit dem Esel als Tragtier (leere Kiepen auf dem Rücken) ins Sangliötal hinunter, um auf der gegenüberliegenden Seite Ton zu holen. Das Flußbett ist jetzt, in der

Zeit vor dem Hochwasser, noch leer: Nur einzelne Rinnsale schlängeln sich durch das breite Schotterfeld. Vier oder fünf Wochen später war das Tal in seiner ganzen Breite überflutet (Schneesmelze).

Der Mann hackt in der Tongrube mit einem kurzen Dechsel Material los und sortiert rote Tonklumpen verschiedener Größe in einen kleinen Korb, den er dreimal in die Kiepen auf dem Esel umschüttet. Nach drei Gängen zur Grube hat er genügend Ton und kehrt ins Dorf zurück.



Abb. 14. Anpolieren mit einem Kiesel

Foto: H. SCHLENKER

Hier biegt er in den Hof eines Gehöftes ein, der durch den patio-ähnlichen Charakter gekennzeichnet wird: Überdachte Sommerveranden umgeben ihn, auf deren einer drei Frauen beim Töpfern kurz sichtbar sind, einander zugekehrt auf dem Boden sitzend. Man erkennt wieder die solide Bauweise des Gehöftes, dazu den frischen Verputz. Der Mann leert die beiden Kiepen auf den Boden einer Veranda aus und räumt den Ton etwas zur Seite. Mit dem Haupt des Dechselfs zerkleinert er die Brocken und sortiert Unbrauchbares aus. Vom zerkleinerten Material nimmt er

einen Teil in einen Korb, geht an einen anderen Platz und schüttet den Ton auf eine Steinplatte, um ihn dort mit einem Reibstein zu zerstampfen, zu zerreiben und anschließend durchzusieben (Sieb: Holzrahmen mit Drahtgeflecht). Größeres Material wird auf die Seite geschüttet und später weiterverarbeitet. Der gesiebte Ton wird auf einen Haufen zusammengestreift, mit Wasser vermischt und kräftig durchgeknetet. Er ergibt zwei Klumpen, die anschließend auf einer festen Tonunterlage gerollt und dann den töpfernden Frauen gebracht werden. Diese tragen Bazarkleidung, der Mann dagegen trägt Hose und Mantel eigener Herstellung.

2. Das Töpfern

Die Töpferinnen sitzen einander auf Fellen gegenüber. Jede hat vor sich eine flache Steinplatte, eine niedrige, steilwandige Holzmulde (etwa 40×15 cm) mit Wasser, einen flachen Formteller aus ungebranntem Ton und zwei Streichbrettchen verschiedener Form von etwa 18 bzw. 8 cm Länge, mit wenig zugespitzten Ecken und leicht zugeschliffenen Kanten, dazu einen 4 bis 5 cm langen, rundlichen Kieselstein — dies sind die ganzen Arbeitsgeräte.

Die Frauen sind noch mit angefangenen Töpfen beschäftigt. Zwei von ihnen nehmen gleich anschließend die frischen Tonklumpen auf die Steinplatte, kneten sie noch einmal durch und brechen sie dann auf, um mit beiden Händen formend den Boden zu schaffen und die Wandung langsam hochzuziehen. Wenn der Formling eine gewisse Höhe, knapp 10 cm, erreicht hat, lösen sie ihn von der Steinplatte und setzen ihn in den Tonteller, dessen konvexe Unterseite ihn leicht und gleichmäßig drehbar macht. Er wird — mit dem Formling — auf die Steinplatte gestellt, die Wandung wird weiter heraufgezogen. Auch dies geschieht wieder beidhändig: Eine Hand dient immer als Widerlager dort, wo die andere auf der Außen- bzw. Innenseite des Formlings arbeitet, jetzt mit einem der Streichbrettchen, mit dem kürzeren auf der Innenseite, mit dem längeren außen.

Zwischendurch werden immer wieder die Streichbrettchen und die Hände in der Mulde naß gemacht, im Wasser setzt sich etwas Ton ab, von Zeit zu Zeit wird frisches Wasser zugeschüttet. Dies besorgt der Mann, der auch die Formlinge, die eine gewisse Höhe erreicht haben, nimmt und für etwa eine halbe Stunde in die Sonne stellt, damit sie etwas antrocknen und fester werden.

Anschließend folgt eine neue Phase: Die gewünschte Wandstärke ist erreicht, jetzt muß zusätzlicher Ton verwendet und mit ihm das Gefäß weiter aufgebaut werden. Die Frauen formen zwischen den Händen Tonwülste, die sie auf die wieder zugetragenen Formlinge als Ringe auflegen, wobei sie diese außen wie innen auf die bereits bestehende Wan-

dung aufstreichen. Die Wülste sind ziemlich dick, die Arbeit kann also wie vorher weitergeführt werden: Aus dem Tonwulst zieht man einen neuen Teil der Wandung hoch. Wenn auch diese die gewünschte Stärke erreicht hat, wird das Gefäß wieder zum Trocknen weggestellt, dann ein neuer Wulst aufgesetzt, wieder ein Stück Wandung hochgezogen. Bei einem großen Gefäß kann sich der Vorgang zwei bis dreimal wiederholen. Überschüssiger Ton wird oben vom jeweiligen Rand abgezupft, vor allem bei dünnwandigen Gefäßen kleinen Durchmessers, damit die einzelnen Wandstücke nicht zu hoch werden und einknicken. Bei einem



Abb. 15. Sortiment von Tongefäßen aus Kulala

Foto: H. SCHLENKER

Wassergefäß wird an der Lippe eine horizontale Griffplatte eingesetzt, die sauber einmodelliert wird. Wenn das Gefäß in der Form fertig ist, wird es mit ziemlich nassen Händen, an denen auch etwas von dem feingeschlämmten Ton aus der Mulde klebt, abgewischt, vor allem in den oberen Teilen, und zusätzlich geglättet. Damit sind die Gefäße vorläufig fertig und werden in die Sonne gestellt (diesmal von den Frauen), ehe sie die Tagesarbeit beschließen.

Am anderen Morgen bereitet der Mann neue Tonklumpen vor. Bevor die wieder zur Arbeit gekommenen Töpferinnen sich an die drei neuen Tonklumpen machen, werden die jetzt abgetrockneten Gefäße der Produktion des Vortages vollends fertiggestellt: Mit nassen Händen werden sie abgerieben, beim Trocknen entstandene Sprünge werden

zugestrichen oder ausgefugt. Die Gefäße — jetzt aus den Tontellern herausgenommen — sind ziemlich fest und werden an der Unterseite gesäubert (wieder mit dem Streichbrettchen), die Böden erhalten ihre endgültige Form und werden geglättet. Anschließend wird mit einem naß gemachten Kieselstein die ganze Gefäßwand berieben und etwas anpoliert, an der Lippe auch die Innenseite.

Nun gehen die Frauen an die frischen Tonklumpen. Die Arbeiten laufen ab wie tags zuvor, einige Details werden im Film deutlicher: Überschüssiger Ton wird aus dem Formling herausgenommen und auf



Abb. 16. Aufsetzen des Brennhafens
Foto: H. SCHLENKER

die Seite gelegt, Streichbrettchen und Hände feuchtet man immer wieder an, besonders bevor man mit einem neuen Tonstück beginnt. Man sieht den Ansatz von Henkeln, die aus Wülsten geformt, angedrückt und sauber anmodelliert werden, mit etwas zusätzlichem, ziemlich nassem Ton vollends verstrichen. An einem großen Gefäß werden auf zwei gegenüberliegenden Seiten breite Griffe in Form von Leisten angesetzt, technisch wie die Henkel. Um dabei auf beiden Seiten dieselbe Höhe zu erreichen, fährt die Frau mit dem Zeigefinger um das Gefäß herum, die Horizontale markierend. Weil bei diesem zweiten Vorgang auch große Gefäße entstehen, sieht man deutlicher als tags zuvor, daß diese zwischendurch mehrfach zum Trocknen weggebracht werden müssen, weil eine neue Tonwulst erst aufgesetzt werden kann, wenn das Unterteil eine gewisse Festigkeit hat.

Auch diese Gefäße werden am Ende — am nächsten Morgen — gesäubert, mit tonhaltigem Wasser abgerieben und nachher mit dem Kiesel geglättet und anpoliert. Dann werden sie zu den bereits fertigen Arbeiten gestellt: Die drei Frauen haben im Verlauf von drei Tagen etwa zwanzig Gefäße hergestellt.

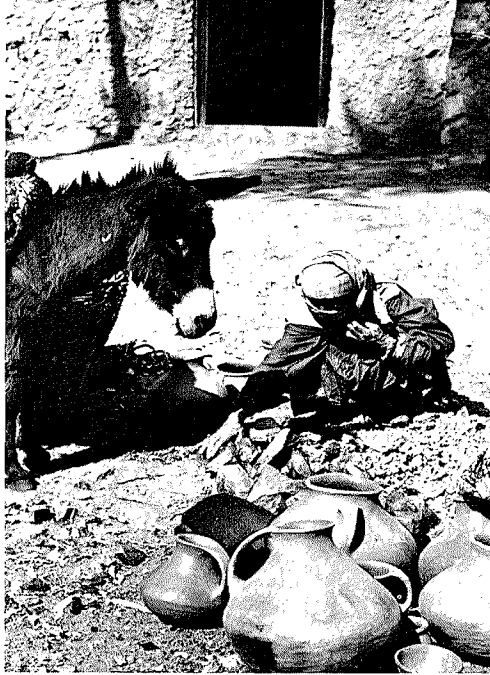


Abb. 17. Ausräumen des Brennhaufens nach dem Brand

Foto: H. SCHLESKER

3. Das Brennen

Die fertigen Gefäße müssen drei Tage im Schatten stehen, bevor sie gebrannt werden können; erst dann sind sie trocken genug, ist die Gefahr der Rißbildung klein. Man brennt — je nach der Menge der angefallenen Gefäße alle zwei bis acht Wochen — nicht im Ofen, sondern im Freien. Der Platz ist an einer Mauer angelegt, also windgeschützt.

Für den Brennvorgang bringen die Frauen ausgetrocknete Holzspäne (möglichst Wacholderholz) zur Brennstelle und bilden daraus ein rundes Lager. Um dieses herum liegen getrocknete Dungfladen, ganz und in

Stücken. In dem Bett aus Spänen werden die Gefäße möglichst eng zusammengesetzt, neben- und übereinander, so daß ein gleichmäßiger, gerundeter Haufen entsteht. Um den fertigen Aufbau herum wird ein Mantel aus Kuhfladen gesetzt (die Männer haben sie gebracht), wieder möglichst dicht, unten an den Rändern mit Steinen gestützt und wenn



Abb. 18. Transport der Töpferware zum Verkauf

Foto: H. SCHLENKER

nötig verkeilt. An einer abschüssigen Stelle errichtet man kleine Steinmüerchen als Stütze. An zwei gegenüberliegenden Stellen werden in dem Mantel kleine Löcher ausgespart, die Stellen, an denen nachher Feuer gemacht werden soll. Der fertige Haufen zeigt überhaupt nur noch sorgfältig aufgesetzte Dungfladen, da und dort von Steinen gestützt. Die Gefäße sind darunter verschwunden.

Etwa um die Mittagszeit war der „Ofen“ fertig und wurde angezündet: Eine Frau brachte neue Späne, zündete sie an, steckte sie in eine der vorher ausgesparten Öffnungen, eine andere tat dasselbe an der gegenüberliegenden Seite. Man legte Holz nach, bis es richtig zu qualmen und dann zu brennen anfing. Nun wurden die Feuerstellen mit Steinen geschlossen, damit der Haufen hier nicht einstürzen konnte, und da und dort wurde noch ergänzt, wurden Fladen nachgelegt. Es gab ein helles Feuer, das bis etwa 17.00 Uhr brannte.

Am anderen Morgen kommen die Frauen zum „Brennofen“ und räumen ihn ab. Die Steine werden beiseite gelegt, die Gefäße heraus-

genommen — eines ist zerbrochen. Die gebrannte Ware wird in zwei auf dem Boden stehende Kiepen sorgfältig gepackt, die unser Gewährsmann auf seinem Esel gebracht hat. Um die gepackten Körbe werden in vertikaler Richtung Stricke gelegt und verknötet, damit die Gefäße festsitzen und nicht aneinander reiben. Dann werden die Kiepen zusammengehängt (zwei Laschen, durch einen Holzpflock verbunden) und auf den Esel gesetzt. Mit einem dritten Strick werden die Kiepen auf dem Tier festgebunden, dann treibt der Händler den Esel weg, aus dem Dorf ins Tal hinunter, wobei noch einmal die Dorfklage am Hang und die Häuser sichtbar werden.

Filmveröffentlichungen

Während der Expedition der Herren F. KUSSMAUL und P. SNOY nach Afghanistan in den Jahren 1962/63 wurden folgende Filme aufgenommen:

- [1] Paschtunen (Afghanistan, Badakhshan) — Schlachten eines Schafes. Film E 682.
- [2] Paschtunen (Afghanistan, Badakhshan) — Schafschur und Filzherstellung. Film E 683.
- [3] Paschtunen (Afghanistan, Badakhshan) — Weben eines Teppichs. Film E 684.
- [4] Paschtunen (Afghanistan, Badakhshan) — Brotbacken. Film E 685.
- [5] Paschtunen (Afghanistan, Badakhshan) — Kampfspiel. Film E 686.
- [6] Paschtunen (Afghanistan, Wardak) — Männertanz. Film E 717.
- [7] Paschtunen (Afghanistan, Wardak) — Wassergetriebene Reis-Stampfe. Film E 749.
- [8] Paschtunen (Afghanistan, Badakhshan) — Männertanz und pantomimisches Zwischenspiel. Film E 766.
- [9] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Einholen und Scheren von Yaks. Film E 679.
- [10] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Lockern und Spinnen von Yak-Wolle. Film E 680.
- [11] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Schmieden eines Hufeisens. Hufbeschlag. Film E 681.
- [12] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Aufbauen von Heckenzäunen. Film E 709.
- [13] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Frühjahrs-Feldbestellung. Film E 710.
- [14] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Feldbewässerung. Film E 711.
- [15] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Weizenschnitt. Film E 712.
- [16] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Dreschen und Worfeln von Weizen. Film E 713.
- [17] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Mahlen von Getreide. Film E 714.
- [18] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Brotbacken. Film E 715

- [19] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Bau einer Brücke. Film E 716.
- [20] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Vier Männertänze. Film E 718.
- [21] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Weben eines Teppichs. Film E 719.
- [22] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Gerben einer Steinbockhaut. Film E 741.
- [23] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Anfertigen von Stiefeln. Film E 742.
- [24] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Holzkohle-Gewinnung. Film E 743.
- [25] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Herstellen von Schwarzpulver. Film E 744.
- [26] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Herstellen eines Kugelbogens. Film E 745.
- [27] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Korbflechterei. Film E 746.
- [28] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Töpfern von Gefäßen. Film E 747.
- [29] Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) — Formen und Eisengießen. Film E 748.
- [30] Afghanistan — Reiterspiel „Buzkaši“. Film E 750.

Literatur

- [31] GRÖTZBACH, E.: Kulturgeographische Beobachtungen im Farkhär-Tal (Afghanischer Hindukusch). In: Die Erde **96**, 1965.
- [32] IVEN, W.: Vom Pändschir zum Pändsch. Bericht über eine Forschungsreise im Hindukusch und Nordost-Afghanistan. In: Petermanns Mitteilungen **81**, 1935.
- [33] KUSSMAUL, F.: Badaxšan und seine Tağiken. Vorläufiger Bericht über Reisen und Arbeiten der Stuttgarter Badaxšan-Expedition 1962/63. In: Tribus **14**, 1965. (Zit.: Tribus 14.)
- [34] KUSSMAUL, F.: Siedlung und Gehöft bei den Tağiken in den Bergländern Afğanistans. In: Anthropos **60**, 1965. (Zit.: Anthropos 60, 1965.)
- [35] MARKOWSKI, B.: Die materielle Kultur des Kabulgebietes. Leipzig 1932.
- [36] SCHULTZ, A. v.: Die Pamirtadschik (= Veröffentlichungen des oberhessischen Museums, Heft 1). Gießen 1914.
- [37] SNOY, P.: Feldbestellung in Mundschan. In: Festschrift für Ad. E. Jensen, München 1965.
- [38] SNOY, P.: Nuristan und Munğan. In: Tribus **14**, 1965.
- [39] WOOD, J.: A Journey to the Source of the River Oxus. New Ed. by Hs son. London 1872.

Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1965 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 349 m, 32 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahme des Films erfolgte im Jahre 1963 durch H. SCHLENKER, Schwenningen, während der „Stuttgarter Badakhshan-Expedition“, die vom Linden-Museum, Stuttgart, mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft durchgeführt wurde. Wissenschaftliche Leitung: Dr. F. KUSSMAUL, Stuttgart, Dr. P. SNOY, Mainz. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen (Direktor: Prof. Dr.-Ing. G. WOLF); Sachbearbeitung: Dr. K. VOLPRECHT.

Inhalt des Films

Der Film zeigt, wie im Töpferdorf Kulala bei Zebak (Provinz Badaxšan, Nordost-Afghanistan) von Frauen einfache, unverzierte Tongefäße getrieben, aufgebaut und gebrannt werden. Der Vorgang ist vollständig erfaßt, vom Sammeln der Tonbrocken, vom Kneten des Tons, vom Modellieren der Gefäße über das Brennen bis zum Abtransport der Ware in das Gebiet, in dem Kulala-Ware verwendet wird.

Summary of the Film

The film shows women in the pottery village of Kulala, near Zebak (Province of Badaxšan, North-East Afghanistan) work, form, and fire simple, plain earthenware vessels. The process is completely recorded, from collecting of clay pieces, kneading of the clay, modelling of the vessels, firing, and transportation of the goods to the area where Kulala pots are used.

Résumé du Film

Le film a été pris dans le village de Kulala, près de Zebak (province de Badaxšan, dans le nord-est de l'Afghanistan), qui se spécialise dans la fabrication de la poterie. Le film nous montre des femmes ébauchant, tournant et cuisant de la vaisselle simple et dépourvue de motifs décoratifs. L'ensemble des opérations a été filmé en commençant par le ramassage de la terre glaise, le pétrissage, le modelage, la cuisson, jusqu'au départ de la marchandise vers les lieux où la poterie de Kulala est utilisée.