

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA

Editor: G. WOLF

---

*E 414/1961*

**Polynesier — Niutao (Ellice-Inseln)**  
**Zubereiten von pulaka-Knollen**  
**(taufangongo-Verfahren)**

Mit 5 Abbildungen

GÖTTINGEN 1962

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Der Film ist ein Forschungsdokument und wurde zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht  
Länge der Kopie (16-mm-Stummfilm, schwarz-weiß): 69 m  
Vorföhrdauer: 6½ Min. --- Vorföhrgeschwindigkeit: 24 B/s

Der Film wurde im Jahre 1960 durch Dr. G. KOCH während  
einer Expedition zu den Ellice-Inseln aufgenommen  
Bearbeitet und veröffentlicht durch  
das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen  
(Direktor: Dr.-Ing. G. WOLF)  
Sachbearbeitung: Dr. W. RUTZ

## **Polynesier — Niutao (Ellice-Inseln)**

### **Zubereiten von pulaka-Knollen (taufangongo-Verfahren)**

Filmbeschreibung von Dr. G. KOCH, Berlin

Eine Frau schält *pulaka*-Knollen (eine Varietät des Trocken-taro) mit dem kleinen Querbeil und schneidet sie in Stücke. Diese stopft sie in Kokosnußschalen, und sie gibt die aus geraspelttem und gestampften Kokos-Samenfleisch inzwischen gepreßte Milch hinzu. Dann bereitet die Frau einen Erdofen, um etliche solcher Behälter (mit Deckeln) darin zu dünsten.

### **I. Allgemeine Vorbemerkungen**

Niutao ist eine der nördlichen Ellice-Inseln, die in Westpolynesien zwischen 5° und 11° südlicher Breite und zwischen 176° und 180° östlicher Länge liegen. Neun koralline Eilande mit einer Landfläche von insgesamt etwa 35 qkm bilden diesen Archipel. Sie sind typisch für die „niedrigen“ Inseln des Pazifiks. Bei normaler Flut ragt das Land nicht mehr als zwei bis fünf Meter aus der See. Einzelne Inseln dieses Archipels sind Atolle, andere, so auch Niutao, haben kleine verlandende Lagunen, die nur noch unterirdisch mit dem Meer verbunden sind.

Das Klima ist in dieser Äquatornähe ausgeglichen, mit einer Temperatur um 30° Celsius. Regen fällt häufig in kurzen, kräftigen Schauern. Von Oktober bis März, wenn heftige Westwinde den meist wehenden Südostpassat ablösen, gibt es auch längere Perioden ungünstigen Wetters mit anhaltenden Regenfällen. Die durchschnittliche Regenmenge pro Jahr ist etwa 3200 mm.

Ein Saumriff, auf dem gewöhnlich eine starke Brandung steht, umschließt Niutao. Der Boden dieses Eilandes, das knapp 2,5 qkm Landfläche hat, besteht aus einer von Korallenkalkstein durchsetzten Sandschicht mit einer dünnen Humuslage. Ein dichter Bestand von

Kokospalmen, Pandanus und der sonstigen Atollvegetation überzieht die Insel. Der Anbau von Knollenfrüchten ist nur in Pflanzungsgruben möglich. Das einzige hier wild lebende Säugetier ist die Pazifik-Ratte. Als jagdbares Getier sind nur einige Wildtauben und etliche in den Bäumen nistende Seevögel zu finden.

Polynesier, die vor allem von Samoa kamen, besiedelten diese Eilande vor kaum mehr als einem halben Jahrtausend. Doch in der Kultur der heutigen Bewohner (ca. 5000) des Archipels erkennen wir auch deutlich Einflüsse von den östlich gelegenen Tokelau-Inseln und von den Cook-Gruppen sowie Entlehnungen von den mikronesischen Gilbert-Inseln im Norden.

Die Eingeborenen von Niutao sind ein gutes Beispiel für die Angleichung der Polynesier und ihrer Kultur an eine karge Umwelt. Anthropologisch finden wir hier den sogenannten „Atolltypus“. Diese Menschen sind kleiner und feingliedriger als die Samoaner und Tonganer. Indessen sieht man hier etliche Physiognomie-Typen, die ebenso im übrigen Westpolynesien wie in Zentralpolynesien vertreten sind.

Die Sprache ist ein Dialekt des Polynesischen, der dem Samoanischen nicht fernsteht, aber auch Merkmale von Archipelen im Osten zeigt.

Die materielle Kultur dieser Eingeborenen ist sehr schlicht. Die ankommenden polynesischen Siedler mußten notgedrungen auf manches alte Kulturelement verzichten. Es gibt kein taugliches Gestein für die Axt- und Beilklingen, die man somit aus Muschelschale bereiten mußte. Das Herstellen von Baststoff (Tapa) ist nicht möglich, weil die *Broussonetia papyrifera* hier nicht recht gedeiht, und auch der *kava*-Trank kann nicht bereitet werden, weil der *Piper methysticum* auf diesen Eilanden nicht wächst. Zudem sind diese Eingeborenen ziemlich bedürfnislos und produzieren weniger Gut (z. B. an Hausrat), als für ein bequemeres Leben immerhin möglich wäre.

Auf derartigen kargen korallinen Inseln kann die Bevölkerung nicht allein vom Lande leben. Die Bewohner des Eilandes Niutao (früher etwa 400, heute, nach Abschaffung der Kindestötung, 810 Menschen) gewinnen als Pflanze Nahrung vor allem von der Kokospalme und von einigen Taro-Varietäten, und sie sammeln dazu wildwachsende Früchte, Wurzeln und Blätter. Auch den Wildvögeln stellt man nach, und die Landkrebse werden verwertet. Eine sehr wesentliche Nahrungsquelle ist aber das Meer, auf dem diese Eingeborenen mit großer Erfahrung und Geschicklichkeit unter Anwendung zahlreicher Methoden Fischfang treiben. Zudem sammelt man auf dem Uferferriff Muscheln und Seeschnecken. Erst in neuerer Zeit sind Haustiere (Schwein, Huhn und Hund) wie auch weitere Nahrungspflanzen (Brotfrucht, Banane) in diesen Archipel eingeführt worden.

Gemäß der in Polynesien üblichen Arbeitsteilung übernehmen die Männer alle schwereren Arbeiten (wie den Anbau in den Pflanzungsgruben und den Fischfang auf dem Meer, das Abernten der Kokospalmen, den Bootsbau und den Hausbau), während die Frauen die leichteren Tätigkeiten (Besorgung von Haus und Familie, Sammeln von Land- und Meeresnahrung, Nahrungsbereitung, Flechten von Matten und Knüpfen von Schurzen) verrichten. Doch infolge der härteren Lebensbedingungen auf diesem Eiland sind die Eingeborenen nicht nur aktiver und ausdauernder als die Polynesier der reicheren vulkanischen Inseln (wie Samoa, Tahiti, Hawaii), sondern die Frauen gehen auch verschiedentlich zur schwereren Pflanzungsarbeit, und sie bereiten hier den Erdofen selbst.

Früher siedelte und arbeitete man in Familiengruppen unter Führung der Sippenältesten. Häuptlinge (*aliki*) regierten, unter Mitwirkung der Ältestenräte, die einzelnen Inseln des Archipels. Die Gesellschaftsordnung ist weit einfacher und weniger formell in ihrer Funktion als etwa die im alten Tahiti, Tonga oder Samoa.

Gemäß dem alten Glauben dieser Eingeborenen besaß jeder Mensch eine unsterbliche Kraft (*angaanga*), die nach seinem Tode als Geistwesen auf der Insel weiterhin aktiv war (und nicht, wie im übrigen Polynesien, in ein jenseitiges Reich einging). Der übliche polynesishe Glauben an die Existenz und Wirksamkeit von Familiengöttern, gerade auch an die Inkarnation von Göttern in Tiergestalt, war hier weit verbreitet, während die hohen Götter Polynesiens kaum verehrt wurden. Mittels magischer Handlungen und Formeln versuchte man, göttliche Hilfe zu erlangen.

Heute ist dieser Archipel eine britische Kolonie und weitgehend christianisiert. Aber da die Eilande weit entfernt von den Schifffahrtsrouten im Pazifik liegen und überdies für Niederlassung und Handel kaum nützlich sind, war der Einfluß der Weißen nicht so stark wie auf den meisten Inseln des übrigen Polynesien.

Diese Eingeborenen kennen in ihrer Ernährung keinen besonderen, jahreszeitlichen Wechsel. Einen Teil der Nahrungsmittel essen sie roh, ohne Zubereitung (z. B. die Früchte vom Pandanus und von der *Ficus aspera* sowie fast jeden Fisch, vor allem den Bonito, den Fliegenden Fisch und den kingfish). Aber die Leute von Niutao beherrschen auch etliche kompliziertere Verfahren zur Speisenzubereitung, und dabei hat der Erdofen eine besondere Bedeutung. Salz und Gewürze sind allerdings nicht gebräuchlich, doch man süßt verschiedene Speisen mit Palmsaft.

Die Nahrungsbereitung ist zumeist Frauenarbeit. Männer beschäftigen sich damit nur aushilfsweise, besonders für größere Festlichkeiten.

Im allgemeinen bereitet man die Speisen in den Erdofenhütten (Arbeitshütten). Jede Familie besitzt gewöhnlich eine von diesen. Die Töpferei ist, wie im übrigen Polynesien, unbekannt. Für die Nahrungsbereitung benutzt man mörserartige Gefäße und Stampfer sowie längliche Schüsseln aus Holz. Bei dem überwiegenden Gebrauch des Erdofens sind irdene Behälter durchaus entbehrlich, zumal auch die Kokosnußschalen ein guter Ersatz für kleine Töpfe sind und man in ihnen z. B. Wasser über einem offenen Feuer sieden kann. Das Feuer wird häufig noch mit dem Feuerpflug erzeugt (als eine typische Männerarbeit), wenn man im Buschland unterwegs ist. Im Dorfe bewahrt man das Feuer in der Erdofenhütte in Form eines glimmenden Stückes Kokosnußhülle. Falls dieses erlischt, so wird Feuer vom Nachbarn geholt.

Man verzehrt die Speisen mit Hilfe der Finger beider Hände. Innerhalb der Familien (Sippen) nehmen die Mitglieder (also auch Männer wie Frauen) das Mahl gemeinsam ein. Nach alter Sitte fordert man jede vorüberkommende Person ohne Rücksicht auf den Speisevorrat zum Mitessen auf.

Dieser Film wurde während einer Expedition, die vom Museum für Völkerkunde Berlin und dank der Förderung durch die Deutsche Forschungsgemeinschaft ermöglicht war, im Jahre 1960 auf Niutao aufgenommen.

## II. Filminhalt

Eine Kameraschwenkung zeigt verschiedene Erdofen- und Arbeitshütten am Westrand der Dorfsiedlung von Niutao. Ein Mann kehrt gerade von den Pflanzungen zurück und bringt einen Lastenkorb, gefüllt mit Knollen und Blättern der *pulaka* (*Alocasia indica* SCHOTT, ein grober Trockentaro), nach der Erdofenhütte seiner Familie. Ihm folgt ein Mädchen, das zwei große Lastenkörbe mit Hilfe eines Tragbandes schleppt. Diese Körbe enthalten das Feuerungsmaterial für den Erdofen: trockene Hüllstücke (*pelupelu*) der vollreifen Kokosnuß.

Auf Niutao nimmt man gewöhnlich zwei Mahlzeiten am Tage ein, die eine zu einer beliebigen Stunde am Vormittag, die andere zumeist am späten Nachmittag. Es ist jetzt bald 12 Uhr, und wir sehen nun in der Erdofenhütte, nach der die Vorräte gerade gebracht wurden, die Vorbereitungen für das Nachmittagsmahl.

Eine Frau „schält“ *pulaka*-Knollen mit Hilfe eines kleinen Querbeils, dessen Klinge aus Perlmutter gefertigt ist. Ihre Tochter zerschlägt währenddessen eine vollreife enthüllte Kokosnuß mit dem Griffende eines Stampfers (*tuki*, vgl. Abb. 1), der aus dem harten Holz der *Pemphis*

*acidula* FORST. geschnitzt ist. Sie läßt das Wasser der Kokosnuß in ein mörserartiges Gefäß (*kumete*, aus dem Holz des *Calophyllum inophyllum* L., vgl. Abb. 2) laufen und beginnt dann, das in den Schalenhälften befindliche Samenfleisch über einer Arbeitsmatte (*karutasi*, geflochten aus zwei Abschnitten vom getrockneten Kokospalmblatt, vgl. Abb. 3) zu raspeln; die Klinge dieser Kokosnußraspel ist schon aus gezähntem Eisen an Stelle der früher üblichen Seesneckenschale (*kalea*, von *P. eroceras lambis*).

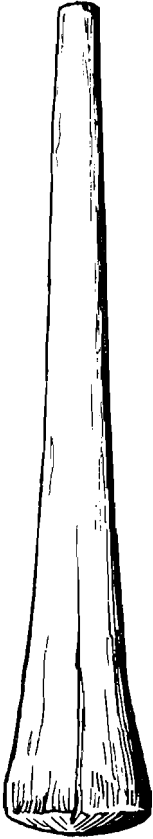


Abb. 1. Stampfer

Holz der *Pemphis acidula* (47 cm lang)

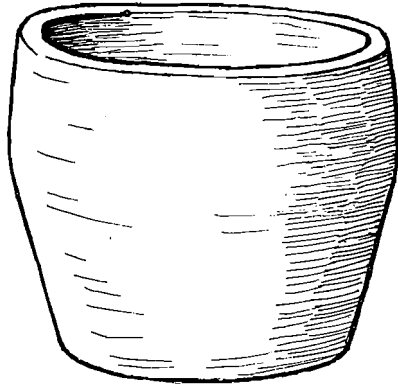


Abb. 2. Mörser

Holz des *Calophyllum inophyllum* L. (21 cm hoch)

Nun zerteilt die Frau die geschälten *pulaka* (mit einem Haumesser). Die kleingeschnittenen Knollenstücke sollen in die Steinschalen junger Kokosnüsse gefüllt und derart gedünstet werden. Um einen solchen

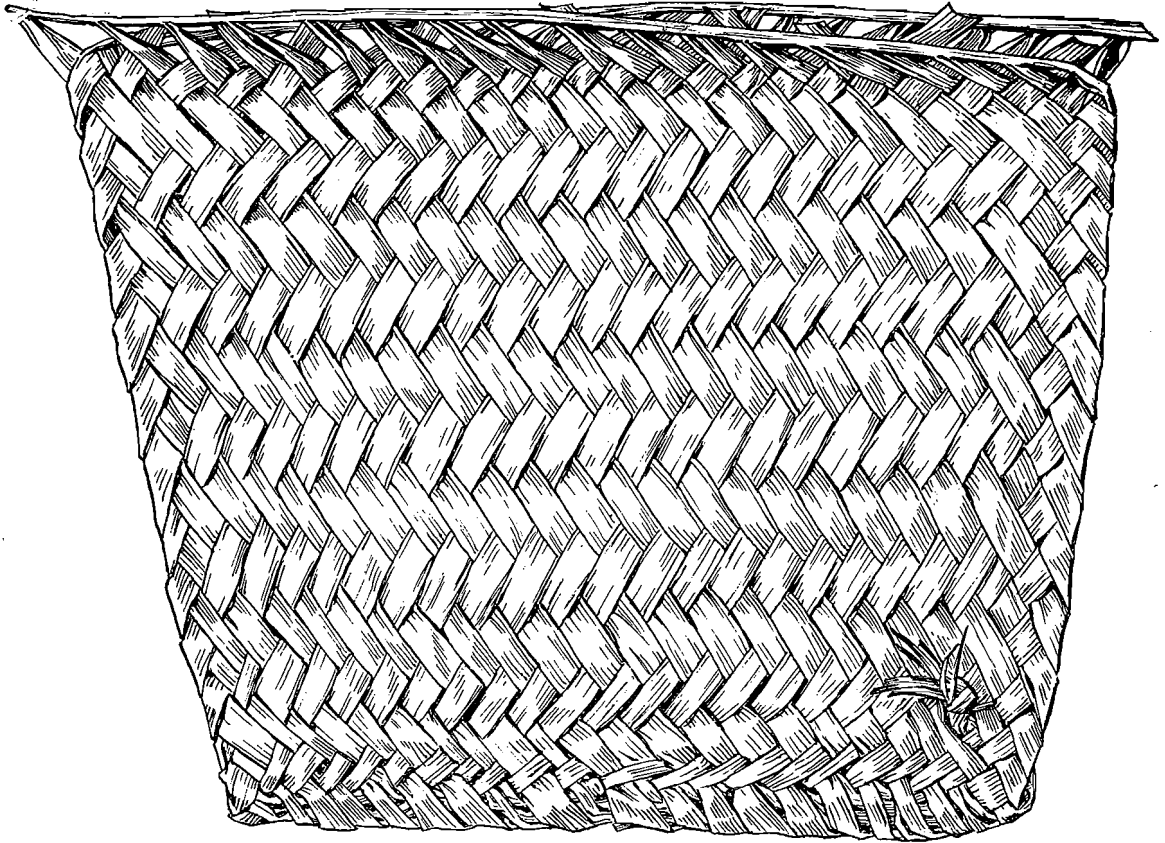


Abb. 3. Arbeitsmatte

Zwei Abschnitte vom getrockneten Kokospalmblatt (65 cm lang)



Speisenbehälter (*pukao*, vgl. Abb. 4) herzustellen, schlägt die Frau in eine enthüllte, ausgesogene Trinknuß mit einem runden Stein eine größere Öffnung. Dann kratzt sie mit einem Spachtel (*sisi fonu*, aus Schildkrötenknochen, vgl. Abb. 5) das Samenfleisch aus der Schale und nimmt es mit den Fingern heraus. Anschließend stopft die Frau die *pulaka*-Stückchen in den Behälter und drückt sie auch mit einem kleinen Stößel (*tukituki taufangongo*) tiefer hinein.



Abb. 4. Speisenbehälter  
Steinschale der jungen Kokosnuß (11,5 cm hoch)



Abb. 5. Spachtel  
Schildkrötenknochen (28 cm lang)

Inzwischen bereitet ihre Tochter Kokosmilch (*lolo*): Sie schüttet das geraspelte Samenfleisch etlicher vollreifer Kokosnüsse von ihrer Arbeitsmatte in den Mörser (*kumete*), der ja schon das Fruchtwasser der zerschlagenen Nüsse enthält (s. o.). Dann stampft sie alles kräftig mit dem *tuki*, während sie weiteres Wasser aus einer „Kokosflasche“ zufügt. Schließlich preßt sie das geraspelte und zerstoßene Samenfleisch aus, indem sie es mit einem Kokosfaserbündel (*makakafa*) herausnimmt und dieses über dem Mörser auswringt; die ausgepreßte Substanz wird auf der Arbeitsmatte gesammelt und später als Schweinefutter verwertet.

Die so erhaltene Kokosmilch gießt das Mädchen in die mit *pulaka*-Stückchen gefüllten *pukao* und verschließt deren Öffnungen mit *pulaka*-Blattstücken sowie mit Kokosnußschalenteilen als Deckel.

Nun ist es an der Zeit, den Erdofen (*umu*) zu bereiten. Die Frau geht mit einem Sammelkorb (*putaunga*) zum nahen Strand, um Korallengestein zu holen. Am Ende der wandlosen Hütte, in der alle bisherige Arbeit geschah, kratzt die Frau dann mit einem Kokosnußhüllenstück (*pelupelu*) eine Mulde und breitet darin etliche *pelupelu* aus. Um diese zu entzünden, legt sie ein glimmendes Hüllenstück darauf. Zur Feuerbegrenzung stellt die Frau grüne Kokosnußhüllenstücke rundherum. Auf die Glut werden dann Kokosnußschalenhälften als weiteres Brennmaterial (das eine recht intensive Hitze gibt) gebracht. Darauf schüttet die Frau das Korallengestein vom Strand. Nachdem der Brennhaufen heruntergebrannt ist und die Steine recht heiß geworden sind, werden diese zunächst mit den großen *pulaka*-Blättern abgedeckt. Auf die Blattschicht stellt die Frau nun alle vordem gefüllten Speisebehälter (*pukao*), deckt sie mit trockenen Kokosnußhüllenstücken und weiteren *pulaka*-Blättern ab und breitet darüber alte Arbeitsmatten (*karutasi*) und eine defekte Sitzmatte (*papa*). Diese Mattenschicht wird ringsherum mit größeren Korallenkalksteinen beschwert und mit Sand bedeckt. Derart wird nun der Inhalt der *pukao* etwa zwei Stunden lang gedünstet. Es ist jetzt fast 16 Uhr.

Nach dem Dünsten sind die Behälter zu zerschlagen, die Speise „*taufangongo pulaka*“ ist eßfertig (vgl. auch den Gebrauch des offenen Erdofens in Film E 410).

### Literatur

- [1] HEDLEY, C., The Ethnology of Funafuti. Australian Museum. Memoir III. Sydney 1897. S. 229—304.
- [2] KENNEDY, D. G., Field Notes on the Culture of Vaitupu. Memoirs of the Polynesian Society. Bd. 9. New Plymouth 1931.
- [3] KOCH, G., Die materielle Kultur der Ellice-Inseln. Veröffentlichungen des Museums für Völkerkunde Berlin. Neue Folge 3. Abt. Südsee I. Berlin 1961 (besonders auch bez. Niutao!).

Zeichnungen dieses Heftes von E. ARMGARDT.