

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

---

*E 1761/1974*

**Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas)**  
**Backen von kugelförmigen Broten**

Mit 4 Abbildungen

GÖTTINGEN 1974

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

**Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas)**  
**Backen von kugelförmigen Broten**

N. MYLIUS SEN. und N. MYLIUS JUN., Wien

Begleitveröffentlichung von N. MYLIUS JUN., Wien

**Allgemeine Vorbemerkungen<sup>1</sup>**

**Zur Kultur der Ait Haddidou**

„Die älteste bekannte Bevölkerung Marokkos sind die Berber. Man weiß nicht, woher sie gekommen sind und wann sie Marokko erreichten. Ihre Urgeschichte kennt man nicht. Man nimmt an, daß sie schon einige Jahrtausende vor Christi Geburt in Marokko gelebt haben. Aus der Geschichte Ägyptens ist ihr Versuch bekannt, im 14. und im 13. Jahrhundert v. Chr. Ägypten zu erobern“ (MYLIUS SEN. [20]).

Erst das im 7. Jh. n. Chr. einsetzende Vordringen der Araber nach dem Westen verursacht eine Änderung ihrer — uns bis heute noch recht wenig bekannten — vorislamischen Kultur: die Berber werden weitgehend akkulturiert und in Rückzugsgebiete — ins Gebirge — verdrängt. Diese Entwicklung dürfte im 12. Jh. n. Chr. abgeschlossen gewesen sein.

Heute ist unter der Bezeichnung Berber im allgemeinen nicht viel mehr als ein semito-hamitischer Sprachbegriff zu verstehen; in Rückzugsgebieten, wo sich bis heute geschlossene Stammeszugehörigkeit erhalten hat, kommen dazu noch bestimmte gemeinsame Verhaltensweisen und tradierte Primitivvorstellungen, die bei anderen Berberophonen ihre Parallelen finden können.

Auf Grund dieser Kriterien werden die Ait Haddidou zur sogenannten Sanhadja-Gruppe der Berber oder zu den sogenannten Berabern gezählt, die alle den zentralen Hohen Atlas — den Kalkatlas — und den Großteil des Mittleren Atlas bevölkern. Ihre gemeinsame Dialektform, das schriftlose Tamazirht, unterscheidet sie von den beiden anderen großen Berbergruppen Marokkos, den Chleuh und den Zeneten, oder wie es bei

---

<sup>1</sup> Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 17 u. 18.

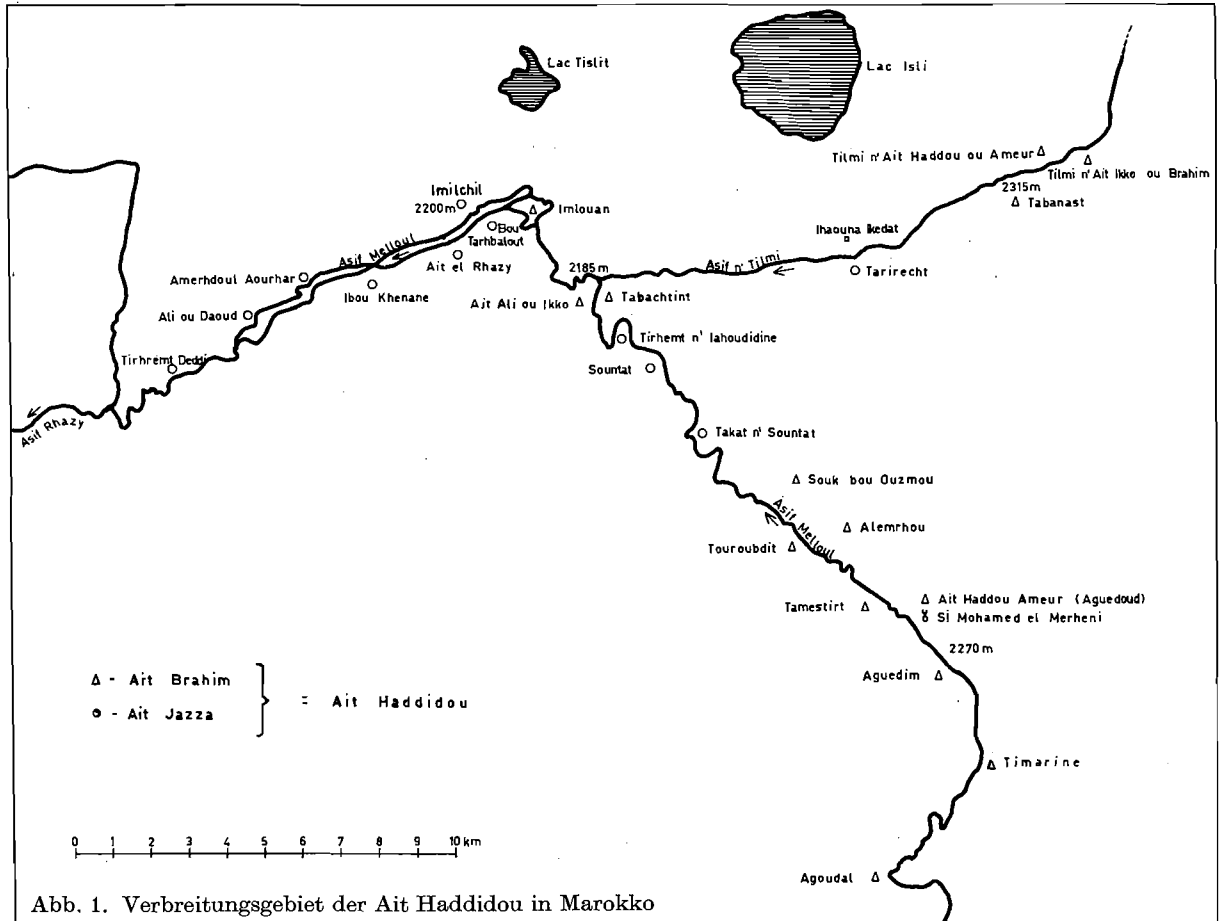


Abb. 1. Verbreitungsgebiet der Ait Haddidou in Marokko

HOFFMANN-BURCHARDI [15] heißt: „Der kulturelle Unterschied zwischen Berabern und Chleuh ist die Lebensform der Transhumanz, das nomadische Erbe der Beraber sozusagen. . . Die Chleuh ziehen mit ihren Herden nicht mehr herum, sie sind ruhiger, bodenständiger, statischer, älter und gesetzter als die unruhigen, mobilen, dynamischen, turbulenten, unfertigen, ewig jungen Beraberstämme“ und zu ihnen zählen die Ait Hadidou.

Der Großteil dieses auf rund 12000 Angehörige geschätzten Stammes wohnt heutzutage in ungefähr 25 Dörfern im zentralen Siedlungsgebiet unterhalb des Seenplateaus, rund um das Verwaltungszentrum Imilchil in den Flußtälern des Asif Melloul und des Asif n'Tilmi sowie in weiteren 25 Dörfern am Asif Isláten (als Nachbarn der flußabwärts siedelnden Ait Guerhour) und als Nachbarn der Ait Marrhad an den Oberläufen der Flüsse Imdrhas und Amdrhous. Ihre Dörfer liegen in dem von uns besuchten Zentralgebiet zwischen 2500 und 2100 m ü. d. M., Agoudal das erste und höchste sowie Tirhemt Deddi, das letzte und tiefstgelegene der Dörfer am Asif Melloul sind rund 50 km voneinander entfernt, und vom äußersten Dorf am Asif n'Tilmi, von Tilmi n'Ait Ikkou ou Brahim nach Imilchil sind es kaum 25 km. Das gesamte Stammesgebiet umfaßt allerdings zusätzlich zu den Flußtälern und deren in Privatbesitz der einzelnen Bauern befindlichen Felder auch noch die jeweils einem ganzen Dorf zugezählten Weidegebiete, die sich von uns jedoch nur teilweise lokalisieren ließen und auf jeden Fall noch die Almen rund um die beiden Seen Tislit und Isli umfassen.

Das harte Hochlandklima ermöglicht den Ackerbauern nur eine Ernte im Jahr und erfordert künstliche Bewässerung; es werden Weizen, Roggen, Gerste, Mais, Karotten, Zwiebeln, Rüben und verschiedene Gewürzpflanzen kultiviert. Der hölzerne Hackenpflug wird von zwei Mulis — eines davon borgt man sich in der Regel aus — gezogen; es wird im Frühjahr mit Stallmist und vereinzelt auch schon mit Stickstoff gedüngt. Das Ableiten des Wassers aus den großen, in Gemeinschaftsarbeit eines Dorfes erstellten Bewässerungskanälen, den *sequias*, auf die oft terrassenförmig untereinanderliegenden Felder ist genau geregelt. Unter Viehzucht versteht man das Halten von Hühnern, Ziegen, Kühen und Schafen neben den Haustieren Hund, Katze und Muli oder Esel. Die eine Milchkuh, die jeder halbwegs autarke Bauer doch sein eigen nennen sollte, steht jahraus, jahrein zu Hause im Stall oder in Gemeinschaftsstallungen einer Ansiedlung.

Wenn Transhumanz betrieben wird, dann nur mit den Schafen und je nach Lage und Wohlhabenheit eines Dorfes, denn vielfach pflegt man die Schafherden täglich heimzutreiben. Nur ein großer Viehbestand und zu wenig fruchtbare Weiden in der nächsten Umgebung machen ein Wegwandern der Herden den Sommer über erforderlich. Nur der wohlhabende Bauer kann den kein Ackerland besitzenden, armen Hirten

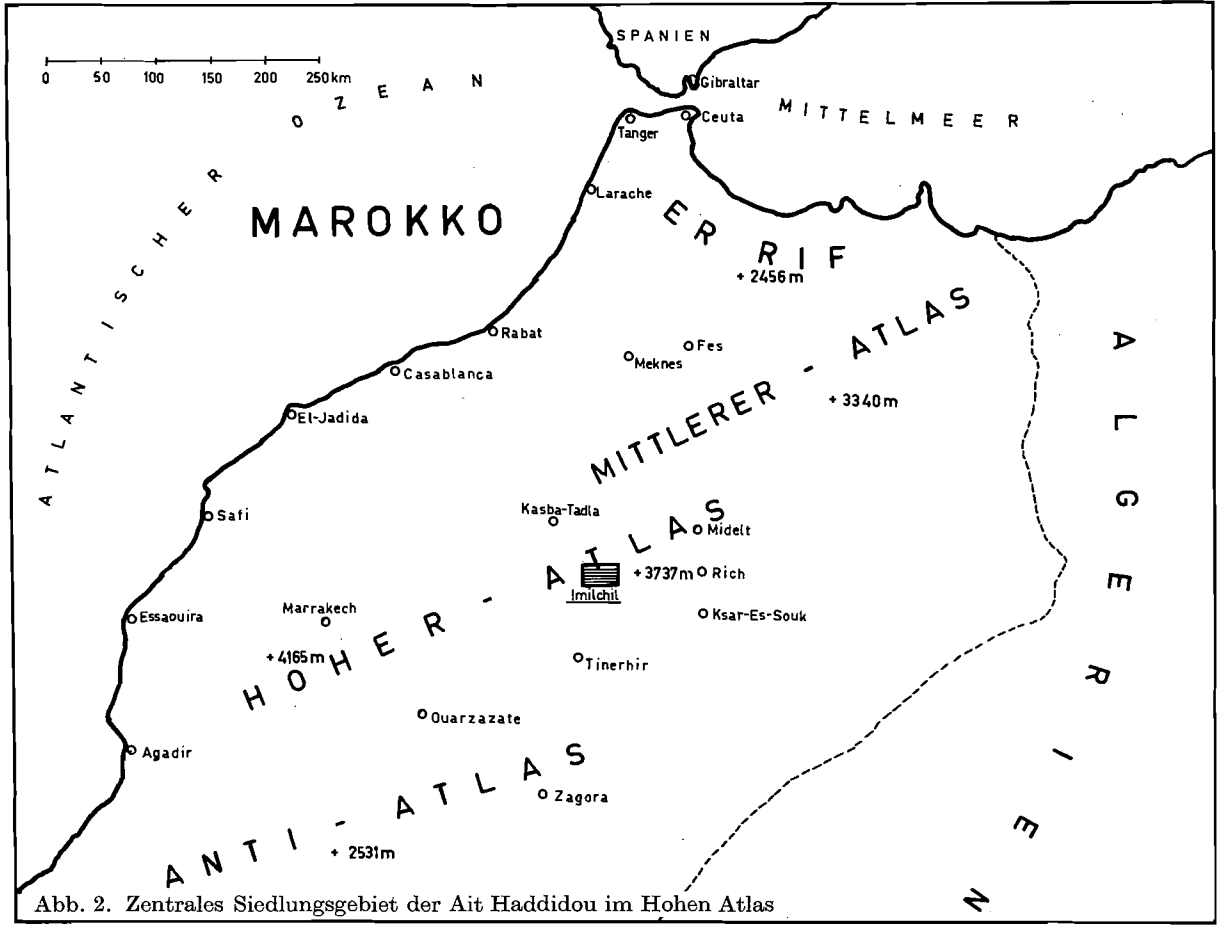


Abb. 2. Zentrales Siedlungsgebiet der Ait Haddidou im Hohen Atlas

entlohn, ihm ein *Khaima*, ein teures, schwarzes Zelt mitgeben und ihm Verköstigung den Sommer über garantieren. Es wandert also nur ein kleiner Teil des Stammes mit den Tieren eines ganzen Dorfes, und zwar die armen Verwandten, die in den Zelten ihrer wohlhabenden Angehörigen wohnen. In letzter Zeit kommt es auch auf diesem Gebiet durch Initiative der marokkanischen Verwaltung zu Änderungen: Es wurden auf dem Seenplateau aus Steinen niedrig gemauerte Almhütten samt Stallungen errichtet, die jedem frei zur Verfügung stehen; die Tiere lassen sich hier sicher unterbringen, das reziproke Abhängigkeitsverhältnis Bauern — Hirten wird durchlöchert. Der tatsächliche Reichtum eines Ait Haddidou wird an seinen Schafen gemessen, sie sind ihm wichtiger als Grund und Boden. Da die Herden jedoch die wenigste Zeit zu Hause sind, ist es oft recht schwer, den tatsächlichen Besitz einzuschätzen. HOFFMANN-BURCHARDI [17] beziffert den durchschnittlichen Besitz einer Familie mit „30 Schafen, 15 Ziegen, einer mageren Milchkuh, einem Esel oder einem Maultier und mit ein paar Hühnern“.

Die Anlage der Dörfer und ihre Bauten mögen vielleicht bereits etwas Auskunft über die politische und soziale Organisation dieses Gebietes geben, das noch vor vierzig Jahren zum Bled-es-Siba, zum „Land des Aufruhrs“, gehörte. Dauersiedlungen gibt es nur in Form von Dörfern und in diesen kommt es je nach Wohlhabenheit der Einwohner zur Bildung von mehrgeschossigen, wehrhaft-burgartigen Lehmbauten; hinter den Mauern und den vier Ecktürmen solcher *Kasbahs* — deren Größe sich allerdings nicht mit den prachtvollen Bauwerken im fruchtbaren Süden Marokkos vergleichen kann — ist Platz für mehrere Familien, ihre Haustiere und ihre Vorratsspeicher. Die weitaus vorherrschende Bauweise der Ait-Haddidou-Dörfer ist allerdings ein in Gassen und Plätzen geordnetes Nebeneinander von kleineren, flachdachigen, rechteckigen, in der Regel zweigeschossigen, aus gestampftem Lehm oder Steinen errichteten Bauernhäusern samt ihren ummauerten Vorhöfen.

Jedes Dorf besteht also nach wie vor aus einer „anarchischen Demokratie von Familienältesten“ (HOFFMANN-BURCHARDI [15]), die nur wenig gemeinsame Probleme, wie etwa Wasserverteilung oder Weiderechte zu beraten haben; tauchten früher damit in Zusammenhang stehende oder auch andere, nicht so lebenswichtige Fragen auf, dann konnte das Anlaß geben, die übrige Zeit miteinander im Streit zu liegen. Heute gibt es für jedes Dorf einen Bürgermeister, den *Mkdim*, der gegen geringes Entgelt durch die Distriktsverwaltung Streitigkeiten entweder gleich im Dorf zu schlichten versucht oder an den *Kaid*, den Bezirkshauptmann, weiterleitet. Der *Mkdim* stellt auch Bestätigungen für Geburten und Sterbefälle aus, die dann als Unterlage zur nunmehr erforderlichen Eintragung in das Standesamtsregister in Imilchil dienen, und er darf als ein des Schreibens Kundiger auch Verträge für den Kauf von Feldern oder Häusern ausstellen. Wenn heutzutage jemand im Dorf

ein Haus bauen möchte, braucht er nicht mehr wie früher selbst von einem Familienoberhaupt zum andern zu gehen, sondern man besucht einfach den *Mkdim*, trägt ihm sein Anliegen vor, und der muß nun seinerseits die Einwilligung der anderen Mitbewohner erreichen, denn nur ein guter Bürgermeister, der sowohl bei der Bevölkerung als auch bei der Verwaltung beliebt ist, kann auf Lebzeiten im Amt bleiben.

Die Ait Haddidou anerkennen heutzutage die politische Oberhoheit, die von ihrem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Zentrum *Imilchil* ausgeht. Dort findet — wie übrigens auch in *Souk Bou Ouzmou* — der so wichtige Wochenmarkt statt, dort allein gibt es aber den größten Jahrmakkt des Stammes und einen Viehhandelsplatz, dessen Bedeutung weit über das Stammesgebiet hinausgeht und der von Vielen als der Größte im Hohen Atlas bezeichnet wird. Es ist nur verständlich, daß sich hier die marokkanische Verwaltung mit zwei *Kaids* für die beiden exogamen Stammesfraktionen, für die Ait Jazza und für die Ait Brahim etablierte. Die Dörfer der Ait Brahim liegen vorwiegend an den Oberläufen der Flüsse *Melloul* und *Tilmi*, die der Ait Jazza in erster Linie am Unterlauf des *Asif Melloul*. Im Übergangsbereich vor und nach der Einmündung der beiden Flüsse ist diese Ordnung durch Überschneidungen durchbrochen. Das einzige sichtbare Unterscheidungsmerkmal der Fraktionen ist eine Frauenkleidung: die Umhänge der Ait Jazza sind gleichmäßig schwarzweiß gestreift, auf denen der Ait Brahim herrscht bei dünnen weißen Streifen schwarz vor. Eine Ausnahme bildet nur Ait Ali ou Ikkou, hier ziehen sich die Frauen wie Ait Jazza an, doch erklärt sich das Dorf zur Fraktion der Ait Brahim zugehörig. Diese Zweiteilung des Stammes ist von nicht allzugroßer Bedeutung: ein Ait Haddidou fühlt sich in erster Linie seiner Großfamilie verbunden, dann seinem Dorf und dann seinem Stamm. Die Fraktionszugehörigkeit ist nur ein differenziertes Stammesbewußtsein.

Die Ait Haddidou sind schlechte Mohammedaner. Immer wieder trifft man auf alte Vorstellungen, auf Glauben an magische Kräfte und böse Geister: *baraka* ist so eine übernatürliche Kraft wie sie *Marabus* und Heiligen (deren Grabstätten im ganzen Land verehrt werden) innewohnt; *baraka* beinhaltet aber auch die Farbe Weiß in der Wolle des Schafes, in der Milch, und *baraka* gibt es im Saatkorn. Häuser werden mit besonderen magischen Zeichen versehen, und wenn die Mädchen *tagaus*, tagein ihren Silberschmuck mit sich herumtragen, dann dient dies nicht nur zur Zierde, sondern kann auch — wie die *Tatauierungen* an der Stirne, dem Kinn und den Armen — gegen den bösen Blick helfen.

Polygamie ist fast unbekannt: ja, es gibt da — so wird berichtet — in *Ali ou Daoud* einen reichen Bauern, der hat zwei Frauen, eine fürs Haus und eine fürs Zelt! So wie in den Städten lebt dieser Mann. Sonst aber leben die Ait Haddidou monogam und akzeptieren ihre Frauen als durchaus gleichberechtigte Partner. Oft sind es die Frauen, die die Initiative

zu Scheidungen — die Kinder verbleiben dann im Haushalt des Vaters — oder zu neuen Heiraten ergreifen. Die bedeutende Rolle der Frau im Wirtschaftsleben entspricht ihrem sozialen Status. So geht die Berberin im Hohen Atlas nicht verschleiert, die Mädchen tanzen beim *Haddou* (oder *ahidou*) gemeinsam mit den jungen Männern entweder in zwei langen, nach Geschlechtern getrennten Reihen einander gegenüberstehend, sich fallweise annähernd und wieder entfernend, oder man gibt sich gemischt dem Rhythmus der Trommeln hin, Schulter an Schulter, im Halbkreis eng aneinandergeschmiegt.

Es gibt keinen Brautpreis. Nur die Zeremonien der ersten Verheiratung, die im Kollektiv mit anderen Stammesmitgliedern vor sich gehen, sind mit größeren Unkosten verbunden, da der Bräutigam die Verwandtschaft tagelang zu bewirten hat. Es kann sein, daß deshalb ein junger Mann oft länger als ein Jahr sein Dorf verläßt und in die Bergwerke oder zum Straßenbau geht, um sich die Hammel für die Hochzeitsfeierlichkeiten mit seiner Liebsten leisten zu können — doch die Ait Haddidou kommen immer wieder zurück, sie verstehen trotz all ihrer anarchischen Zustände zu Hause nur ein Zusammensein mit den Verwandten in ihrer Stammesheimat als Leben. Die nächsten Heiraten sind dann formloser. Der große Jahrmarkt in Imilchil im Herbst, nach der Ernte ist auch als Heiratsmarkt des Stammes bekannt; man geht hin, um seine Produkte zu verkaufen, um das einzuhandeln, was diese reinen Agrarier und Viehzüchter zu produzieren nicht imstande sind und um — so der Bedarf vorhanden — einen neuen Partner zu finden. Dann sitzen sie in endlosen Reihen vor dem Standesamt: die Ait Jazza vor dem einen, die Ait Brahim vor dem anderen und lassen sich als neue Ehepaare eintragen, für Wochen vielleicht nur, für Monate, für Jahre oder wer weiß, vielleicht auch für immer.

#### Zur Bedeutung des Brotes bei den Ait Haddidou

Das schwarze Roggenbrot zählt zu den Grundnahrungsmitteln der Ait Haddidou. Der Fremde hat außer an einem Tage der Woche, wenn in Imilchil *Souk* (Wochenmarkt) abgehalten wird und hier frisch gebackenes Brot von Frauen regulär verkauft wird, keine andere Möglichkeit Brot zu bekommen, als darum zu bitten oder es sich schenken zu lassen. Brot steht in besonderem Ansehen.

Immer wenn wir als Gäste vom Hausherrn mit mehr als dem üblichen Tee bewirtet wurden, lagen auf den niedrigen, runden Tischchen frisch gebackene, meist in Tüchern warmgehaltene Fladenbrote. Man bricht diese in kleine Stückchen und kann sie in zerlassene Butter tauchen, die in einer kleinen Schüssel für alle Gäste in der Mitte des Tischchens steht, oder man bedient sich kleinerer Brotstückchen als eine Art Besteckersatz, wenn man mit ihrer Hilfe und den Fingern einer Hand aus der



gemeinsamen Schüssel eine der zahlreichen Kuskusarten genießt. Bei solchen gemeinsamen Essen tritt stets die Ehrfurcht der Gastgeber vor dem Brot zu Tage: ein fast zeremonielles Brotteilen oder Brotverteilen durch den Hausherrn gehört mit dem Teetrinken zu den Ausdrucksformen der Berber, die das Bemühen um das Herstellen freundschaftlicher Beziehungen zu dem unbekanntem Fremdling dokumentieren sollen. Die mit Vorzug genossenen Fladenbrote waren meist dünner und größer als die im Film gezeigten.

Es gibt aber auch Brote, die Männer für besondere zeremonielle Anlässe herstellen, die sogenannten Hochzeitsbrote. Diese werden im Haushalt des Bräutigams gebacken und dann in den Haushalt der Braut gebracht. Dort stellt die Braut ihren Fuß auf das Brot, dieses wird in Fußform ausgeschnitten und der so gewonnene Abschnitt dem Bräutigam zum Essen heimgebracht. Den verbleibenden Rest des Brotes ißt die Braut. Eine zweite Art des Brotbackens wird von Männern ausgeübt, und zwar die des Herstellens von Dauerbrotten in Kugelform, wenn sich Männer ohne Frauen auf Reisen oder — wie es seinerzeit oft der Fall war — auf Kriegszügen befinden. Unterschiedlich vom Backen der Fladenbrote, was in der Regel — und sofern es der Bedarf zuläßt — von einer Frau allein bewerkstelligt wird, üben das Backen von Kugelbrotten stets zwei Männer gemeinsam aus.

#### Zur Entstehung des Films<sup>1</sup>

Die Aufnahmen erfolgten am Donnerstag, den 14. Mai 1970, in der Zeit zwischen 10.30 und 13 Uhr im ummauerten Vorhof des dem MOHA OU ALI ARMA gehörenden, eingeschossigen Lehmhauses in Ait Ali ou Ikkou. Dieses Dorf liegt oberhalb von Imilchil am linken Flußufer des Asif Melloul und zählt rund 700 Angehörige der Fraktion Ait Brahim als Einwohner.

Es wurde mit einer Eumig-C16R 16-mm-Filmkamera vom Stativ auf Kodak-Schwarzweiß-Umkehrfilm mit einer Frequenz von 24 B/s bei heiterem, windstillem Wetter gearbeitet. Ein Schaden im Federwerk der Kamera erschwerte das Einhalten einer gleichmäßigen Bildfrequenz und beschränkte die Dauer der Einstellung auf vier Filmlaufmeter. Das Aufnahmeprotokoll wurde von MECHTHILD MYLIUS, Mödling, geführt. Die gefilmte Brotart wird von Männern dann erzeugt, wenn sie sich ohne Frauen unterwegs, auf Reisen, befinden; das Herstellen dieses Gebäcks ist also nicht ortsgebunden, und es bereitete keine Schwierigkeiten, einen

---

<sup>1</sup> Die Filmaufnahmen wurden durch materielle Unterstützung des Österreichischen Bundesministeriums für Unterricht, der EUMIG Elektrizitäts- und Metallwaren-Industrie, Wien, der Bundesstaatlichen Hauptstelle für Lichtbild und Bildungsfilm, Wien, und des Instituts für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, ermöglicht.

normalen Handlungsablauf an jedem beliebigen Platz im Freien — also auch an Ort und Stelle der Filmaufnahmen — festhalten zu können. Da dieses handwerkliche Thema auf engstem, leicht überschaubarem Raum vorgeführt wurde, konnte nichts geschehen, was nicht vom Aufnahmeteam bemerkt worden wäre und gefilmt hätte werden können.

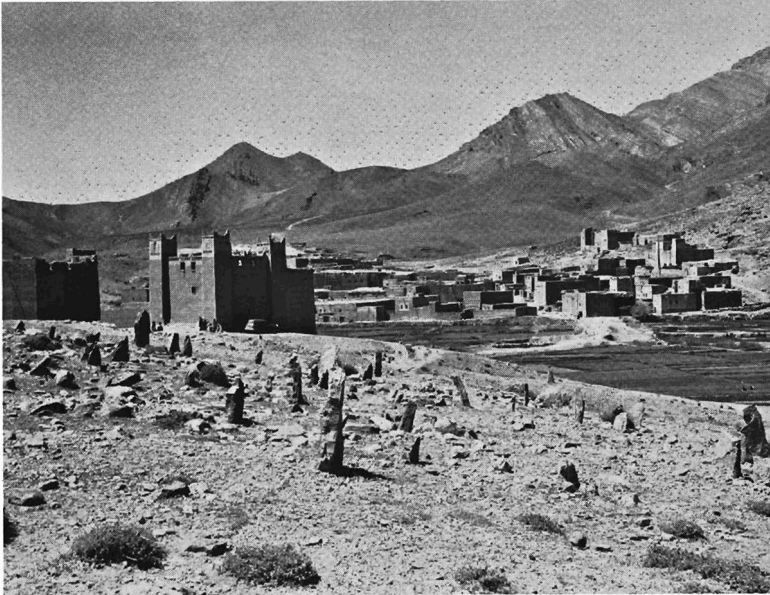


Abb. 3. Das Dorf Ait Ali ou Ikkou und seine Felder

Die allgemein übliche Handlungsdauer beträgt zu jeder beliebigen Tageszeit 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden; die durch die Aufnahmetechnik bedingte Zeitüberschreitung von einer weiteren guten Stunde verursachte keine Änderung des normalen Handlungsablaufes.

Es wurden von uns zwei des Brotbackens kundige Männer gewählt, die vor einigen Wochen bereits in anderen Filmen aufmerksam mitgewirkt hatten. Sie wußten um die Bedeutung des Fotografierens — wenn auch nicht des Filmens — Bescheid und beherrschten die Technik des Brotbackens sicher. Sie verstanden es auch, frei zu agieren und befolgten unsere Anweisungen, wann ein Vorgang begonnen, unterbrochen oder wiederholt werden sollte, willig und mit Verständnis.

Sämtliche benutzten Artikel sind transportabel oder können leicht überall — wenn man unterwegs frisches Brot zubereiten will — gefunden werden. Auch die Kleidung, an der ein Ait Haddidou keine besonderen Änderungen vornimmt, wenn er auf Reisen geht, entspricht der üblichen

Ausstattung. Es ist lediglich das Fehlen einer ledernen Umhängetasche — die jeder Mann auf Reisen mitzunehmen pflegt — zu bemerken. Es gab für uns keine Möglichkeit, dieses spezielle Brotbacken durch Männer ein zweites Mal zu beobachten. Wir konnten nur ähnliche Vorgänge, wie das Backen von Fladenbrot durch Frauen, zu wiederholten Malen in den verschiedensten Variationen des Produkts vor und nach den Filmaufnahmen sehen, doch lassen diese unsere Vergleiche keinen Schluß zu, inwieweit die gefilmte spezielle Variante eines derartigen Handlungsablaufes etwa seinem „generellen Typ“ nahekommt. Wir halten jedoch die Versicherungen der Bäcker und Zuseher sowie die Meinung unseres Gewährsmannes SAID, daß die üblichen Gepflogenheiten gut eingehalten worden sind, für glaubhaft.

#### Zu den aufgenommenen Gegenständen

Die zwei verwendeten Mehlsorten werden in einem 37 cm langen Sack aus dem Fell eines kleinen Schafes (*akhride n-ouwrre* oder *akhride n-laâouïle*) und in einem 70 cm langen Leinensack (*takhride n-ouwrre n-yirdne* oder *takhride n-laâouïle*) transportiert; ein dritter, etwas kleinerer, gemusterter Wollsack (*taâdilte n-oughrome* oder *taâdilte n-laâouïle*) in Taschenform dient zum Verwahren des fertigen, kugelförmigen Brotes (*bahammou bou yourfe*).

Das benötigte Wasser (*amane*) befindet sich in einem konischen, 20 cm hohen Blecheimer mit beweglichem Henkel; der größte Durchmesser des Gefäßes beträgt am oberen Rand 20 cm. Hinsichtlich Art und Weise der Wasserbeschaffung und dessen Bereitstellung sind Variationen möglich.

Den Teig (*archtou* oder *archtou n-oughrome*) macht der Brotbäcker (*bou oughrome* oder *akhbbase* oder *lmaâllme n-oughrome*) in einer kleinen, weiß emaillierten Schüssel (*tibrmitte n-oukzdire tafkkachte* oder *tahouarte n-oukzdire*) an, deren Durchmesser sich von 18 cm oben auf 8 cm unten, bei ihrem flachen Boden verengt. Ein etwas kleineres, braunes, glasiertes Tongefäß (*tibrmitte n-jjage*) beinhaltet durch die Entwicklungshilfe importiertes Öl, mit welchem die Brote verzehrt werden.

Das Backen der kugelförmigen Brote (*tougoutte n-bahammou bou yourfe*) geschieht unter Zuhilfenahme von drei kleinen, nicht ganz runden Steinen (*ourfane nid bahammou*; Einzahl: *ourfe n-bahammou*), deren Durchmesser nicht mehr als 7 cm betragen. Zünder und trockene, benadelte Kiefernäste dienen zum Entfachen des Feuers (*afa*), das später mit ca. 30 cm langen, gehackten Holzstücken im Windschatten eines größeren Steines genährt wird.

#### Zu den handelnden Personen

IKKLF OU AHDDI, der Brotbäcker im helleren Gewand, ist 40 Jahre alt, monogam verheiratet und Vater dreier Kinder. Als ein seit seiner Geburt

in Ait Ali ou Ikkou wohnhafter Ait Brahim lebt auch er wie seine Mitbürger vorwiegend von den Produkten einer kleinen Landwirtschaft, bezieht aber ein — wie es an seiner besseren Kleidung und am wertvolleren Schmuck seiner Tochter zu erkennen war — durchaus einträgliches, zusätzliches Einkommen durch das Herstellen von hölzernen Wasserspeiern. Die Produkte dieses Mannes — er kann auch etwas lesen und schreiben — finden sich auf den Flachdächern von Lehmhäusern in allen Dörfern des Stammesgebietes. Die Ausübung dieses, von seinem Vater erlernten Handwerks bringt IKKLF OU AHDDI in den Besitz von Bargeld, welcher Umstand in der sich ändernden Sozialstruktur der Ait Haddidou von stets größerer Bedeutung wird und ihn über die gewöhnlichen, unter dauerndem Geldmangel leidenden Durchschnittsbauern stellt. Sein Ansehen rangiert aber hinter dem der Töpfer und Schmiede oder — um ein Beispiel aus dem Holzverarbeitenden Sektor zu nennen — hinter dem der Bretterschneider, die alle ihr Handwerk hauptberuflich ausüben und ein regelmäßigeres, monetäres Einkommen beziehen. Darüber hinaus werden die Kenntnisse der letztgenannten für schwerer erlernbar gehalten.

MOHA OU ALI, der Mann im dunkleren Gewand, befaßt sich hauptsächlich mit dem Unterhalt des Feuers. Auch er wohnt als Angehöriger der Fraktion Ait Brahim seit seiner Geburt in Ait Ali ou Ikkou, ist 27 Jahre alt, geschieden und lebt im Haushalt seines Vaters. Einen wesentlichen Bestandteil des Lebensunterhalts dieses Sohnes eines Kleinbauern stellen Einkünfte aus der Tätigkeit als Tagelöhner in der Landwirtschaft dar, wofür er pro Tag 4 Dirham und freie Kost bekommt.

Beiden Männern war bekannt, daß man als Mitwirkende bei unseren Filmaufnahmen pro Tag 7 Dirham verdienen konnte, und so kamen sie von selbst mit der Idee zu uns, das Herstellen von Brotkugeln vorführen zu dürfen, was schließlich zum vorliegenden Film führte und ihnen die gewünschte Entlohnung einbrachte.

### Filmbeschreibung

Die zum gezeigten Brotbacken benötigten Utensilien werden von reisenden Berbern entweder mitgeführt oder sind überall leicht zu finden. Das Filmen der damit zusammenhängenden, vorbereitenden Tätigkeiten wurde vernachlässigt.

Im Film sehen wir wie zwei Männer ihren Arbeitsplatz betreten und dort bereits alles hergerichtet vorfinden. Nachdem sie sich einander schräg gegenüber auf dem Erdboden niedergesetzt haben, beginnt IKKLF OU AHDDI das Feuer mit Zündhölzern zu entfachen. MOHA OU ALI hebt erst zwei Steine und etwas später noch einen dritten Stein vom Boden auf und legt sie allesamt in die Flammen.

Währenddessen hat der Bäcker ein wenig Wasser aus dem Eimer in die kleine Schüssel geschüttet; dann schlägt er etwas seine Ärmel um, wäscht beide Hände und die Schüssel gründlich und schüttet das Schmutzwasser weg. Nach neuerlichem Ausspülen des Gefäßes ergreift IKKLF OU AHDDI den mit einer Schnur zugebundenen Fellsack, öffnet ihn, faßt ca. vier Hände voll feines, mit geriebenem Steinsalz versetztes Roggenmehl daraus in die Schüssel und beginnt unter ständigem Nachgießen von geringen Wassermengen aus dem Blecheimer die In-



Abb. 4. Backen der Teigkugeln

gredienzien mit der rechten Hand zu vermengen. Dann gießt der Bäcker etwas Wasser über seine rechte Hand, um sie vor dem anschließenden Kneten von Mehresten zu säubern. Bei diesem Kneten wird die Schüssel mit der linken Hand gehalten, während die rechte den Teig immer wieder vom Rand des Gefäßes zur Mitte und nach unten hin drückt.

Während MOHA OU ALI das Feuer durch Blasen und Nachlegen und Schichten des Holzes brennend hält, streut IKKLF OU AHDDI nach dem Kneten etwas feines Mehl aus dem Fellsack über den zu einem kugelartigen Gebilde geformten Teig, legt an Stelle des Eimers nun den Leinensack vor sich hin und walzt den Teig in dem darin befindlichen, gröberen Mehl einige Male hin und her. Nun wird die Masse im Freien mit beiden Händen zu einem dickeren Fladen geformt, der — über eine Faust getrieben — bald die Gestalt einer hohlen Halbkugel annimmt.

Jetzt rollt MOHA OU ALI mit Hilfe eines Holzstäbchens den ersten heißen Stein aus dem Feuer, diesen ergreift der Bäcker mit zwei Fingern, legt ihn schnell in die Teigmulde und zieht die Brotmasse um den Stein in Kugelform herum. Dann wird das halbfertige Produkt auf die heiße Erde am Rande des niedrig brennenden Feuers gelegt, wo es unter Aufsicht des MOHA OU ALI — der das Brot immer wieder dreht und wendet — durch Wärmeeinwirkung von innen und von außen gar bäckt.

Zum Herstellen der zweiten Teigkugel entnimmt der Bäcker vorerst drei Hände voll vom gröberen, mit gemahlenem Steinsalz vermengten Mehl dem Leinensack, leert mit der anderen, freien Hand aus dem Eimer etwas Wasser in die Schüssel und beginnt die Zutaten wie beim ersten Teiganmachen zu vermengen und zu kneten, muß allerdings dabei noch zweimal Wasser und Mehl nachleeren, ehe die Masse die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Dann taucht er beide Hände ins grobe Mehl, holt das kugelförmige Teiggebilde aus dem Gefäß und bestaubt es so weiter formend. Das Steineinfüllen und die dazu erforderlichen Vorarbeiten gleichen dem bereits beschriebenen Vorgang; die zweite, etwas kleinere Brotkugel kommt auf die heiße Erde am Rand des Feuers neben der ersten zu liegen.

In gleicher Weise entsteht noch ein drittes, das kleinste Kugelbrot aus grobem Mehl und wird neben den beiden größeren gebacken.

Nach getaner Arbeit wäscht IKKLF OU AHDDI wieder seine Hände und die Schüssel mit Wasser aus dem Eimer, leert das Schmutzwasser auf dem Arbeitsplatz weg und bindet die beiden Mehlsäcke zu. MOHA OU ALI mußte unterdessen aus dem Haus zusätzlich neues Holz herbeiholen und legt die Stücke — nachdem er sich wieder mit angezogenen Beinen niedergesetzt hat — sukzessive dem unmittelbar neben den Teigkugeln brennenden Feuer nach.

Während des anschließenden Drehens und Wendens der Backware werden von beiden Männern in den Teigkugeln außen eingebackene Verunreinigungen herausgekratzt, wobei fallweise ein spitzer Stein zu Hilfe genommen wird. Hin und wieder werden die Kugeln geschüttelt und dabei ans Ohr gehalten: Wenn sich der eingebackene Stein in ihrem Inneren akustisch wahrnehmbar bewegt, gilt dies als Zeichen dafür, daß die Brote auch von innen heraus durchgebacken sind und der Backprozeß beendet werden kann.

Vor dem anschließenden, gemeinsamen Verzehren der Brote muß MOHA OU ALI seinen Arbeitsplatz ein zweites Mal verlassen, um aus dem Haus eine kleine Decke und eine Schüssel mit Öl zu holen. Während er sich in die übliche Hockstellung setzt, legt er die Decke zwischen sich und seinen Partner und stellt dann das Gefäß darauf. IKKLF OU AHDDI bricht nun die aus dem feinen Mehl gebackene, heiße Brotkugel auf, und es wird an der Innenbräunung der beiden Hälften die Backwirkung des eingeschlossenen Steines ersichtlich. Dieser kommt wieder zurück auf

den Boden des Hofes. Dann teilt man diese eine Hälfte noch einmal durch Brechen, und MOHA OU ALI erhält somit zwei Viertel zwischen sich und das Ölgefäß hingelegt. Nachdem der Bäcker mit seinem Anteil genauso verfahren hat, brechen beide Männer kleine Stücke von ihnen, um die Tonschüssel liegenden Brotvierteln, um sie einzeln mit der rechten Hand ins Öl zu tunken — wobei IKKLF OU AHDDI den Anfang macht — und so das erste ihrer Endprodukte zu verzehren.

Auf die Wiedergabe des Wegräumens und Einpackens der Utensilien sowie der Aufbewahrung der anderen Brote für einen späteren Genuß wurde verzichtet.

### Filmveröffentlichungen

Während der Berber-Expedition des Museums für Völkerkunde Wien 1970 sind unter andern folgende Filme entstanden, die sämtlich in die internationale Film-Enzyklopädie *ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAFICA* übernommen wurden:

- [1] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Zubereiten und Trinken von Tee. Film E 1756/1974.
- [2] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Buttern von Kuhmilch in einer Schafshaut. Film E 1757/1974.
- [3] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Waschen eines Wollburnus. Film E 1758/1974.
- [4] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Färben eines Tuches in Plangi-Technik. Film E 1759/1974.
- [5] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Backen von Fladenbrot. Film E 1760/1974.
- [6] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Backen von kugelförmigen Broten. Film E 1761/1974.
- [7] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Schneiden von Brettern mit einer Zugsäge. Film E 1762/1974.
- [8] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Töpfern: Treib- und Wulsttechnik, Töpferscheibe. Film E 1770/1974.
- [9] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Brennen von Töpferware im Schachtofen. Film E 1771/1974.
- [10] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Bau einer Hauswand aus gestampftem Lehm in Schalungstechnik. Film E 1772/1974.
- [11] Ait-Haddidou (Nordafrika, Hoher Atlas) — Mahlen von Getreide mit der Handmühle. Film E 1773/1974.

### Literatur

- [12] BAUMANN, H.: Völker und Kulturen Afrikas. Völkerkunde von Afrika. Essener Verlagsanstalt 1940.
- [13] ENGLEBERT, V.: Trek by Mule Among Morocco's Berbers. *Nat. Geogr.* **133**, 6, 1968.
- [14] HOFFMANN-BURCHARDI, H.: Bei den Berberstämmen des marokkanischen Zentralatlas. Kosmos 1959, H. 9.

- [15] HOFFMANN-BURCHARDI, H.: Kasbahs und Berber am Atlas Marokkos. Atlantis 2, Febr. 1963.
- [16] HOFFMANN-BURCHARDI, H.: Die Berber im Hohen Atlas Zentralmarokkos. Geogr. Rdsch. 1964, Nr. 1.
- [17] HOFFMANN-BURCHARDI, H.: Die Ait Haddidou; Marokkos schönstes Märchen. Kosmos 1965, H. 9.
- [18] METCHE, L.: La tribu des Ait Haddidou. Petit Marocain, 10., 13., 15. und 18. August 1961.
- [19] MYLIUS, N., SEN.: Indonesische Textilkunst. Verlag Notring der wissenschaftlichen Verbände Österreichs, Wien 1964.
- [20] MYLIUS, N., SEN.: Marokko. Die Insel des Sonnenunterganges. Katalog des Museums für Völkerkunde. Wien 1971.
- [21] WRAGE, W.: Die Straße der Kasbahs. Neuman Verlag, Radebeul o. J.

*Abbildungsnachweis:*

Abb. 1 u. 2: CHR. MYLIUS, Abb. 3 u. 4: N. MYLIUS JUN.

---

### Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1974 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 88 m, 8 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1970 in Ait Ali ou Ikkou (Nordafrika) während der Berber-Expedition des Museums für Völkerkunde Wien 1970, Dr. N. MYLIUS SEN., Dr. N. MYLIUS JUN.; Aufnahme: CHR. MYLIUS. Mit Unterstützung des Instituts für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, Dr. A. M. DAUER.

### Inhalt des Films

Nach dem Entfachen eines Holzfeuers bereitet der Brotbäcker aus Mehl, Salz und Wasser in einer Blechschüssel Teig für drei Brote. Sein Gehilfe unterhält das Feuer und erhitzt drei Steine, um welche dann der Teig gelegt und zu Kugeln geformt wird. Die Brote backen teils am Feuer, teils auf dem erhitzten Erdboden von innen und von außen. Sie sind gar, sobald man beim Schütteln den eingebackenen Stein klappern hört. Nach dem Entfernen von Verunreinigungen und angebrannten Stellen wird das Brot aufgebrochen, in Öl getaucht und verzehrt. Zu Beginn und am Ende des Brotbackens reinigt der Bäcker Hände und Schüssel mit Wasser.

### Summary of the Film

After igniting a wood fire the baker prepares the dough for three loaves in a tin bowl from flour, salt, and water. His apprentice maintains the fire and heats three stones around which the dough is placed and formed into balls.



The loaves bake partially on the fire, partially on the heated earth and from inside and out. They are finished as soon as one hears the stones rattling when shook. After removal of soiled parts and burned spots the bread is broken open and eaten dipped in oil. At the beginning and end of baking the baker cleans his hands and the bowl with water.

### **Résumé du Film**

Après avoir allumé un feu de bois, le boulanger prépare dans un récipient en fer blanc, avec de la farine, du sel et de l'eau, de la pâte pour confectionner trois pains. Son aide entretient le feu et fait chauffer trois pierres autour desquelles la pâte est enroulée et façonnée en boules. Les pains cuisent en partie devant le feu et en partie sur le sol de terre battue chauffé, et ce à la fois de l'extérieur et de l'intérieur. Ils sont cuits dès que l'on entend, en les secouant, les pierres grelotter à l'intérieur. Une fois que les saletés et les parties brûlées ont été enlevées, le pain est rompu, trempé dans de l'huile et consommé. Au début et à la fin de la cuisson du pain, le boulanger se lave les mains et nettoie le récipient à l'eau.