

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

E 713/1964

Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) Dreschen und Worfeln von Weizen

Mit 16 Abbildungen

GÖTTINGEN 1971

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Tadschiken (Afghanistan, Badakhshan) Dreschen und Worfeln von Weizen¹

F. KUSSMAUL, Stuttgart

Allgemeine Vorbemerkungen

Die Tağik² sind eines der ältesten ethnischen Elemente Ostirans und Turans, heute auf den Süden von Sowjetisch Mittelasien und Afganistan (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. 25 u. 26.

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

ğ Laut zwischen g und gutturalem r	x wie ch in ach
ğ wie j in (engl.) journal	j wie j in jung
č wie tsch in Tschako	éu 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-Afganistan 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 Talgaue noch



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

Foto: H. SCHLENKER

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 Schiiten. 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 Afغانen 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

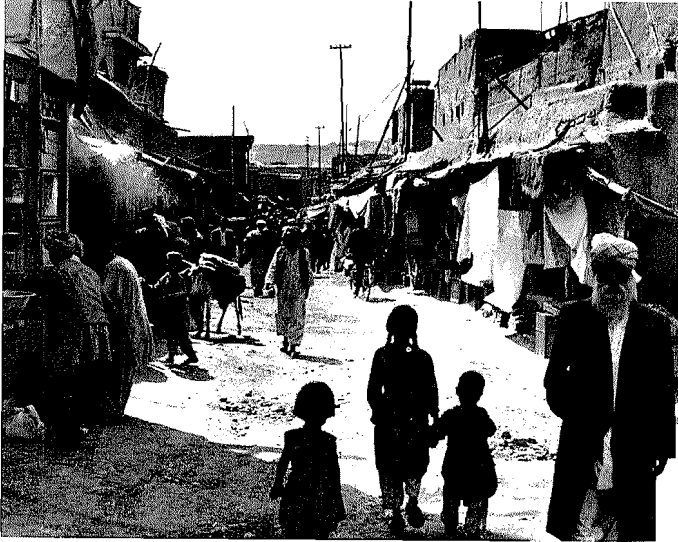


Abb. 2. Bazarstraße in Faizabad

Foto: P. SNOY

konnte und manche Tağiken 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 Hochtälern des Nordostens neuerdings auch der Yak. Für fast alle tağikischen 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 Tağik nicht nur Bauern. Ein großer Teil von ihnen lebt in den Städten, denn die Tağik 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 Warduğtal

Foto: H. SCHLENKER

Der geschlossenste Siedlungsraum innerhalb Afğanistans ist heute die Provinz Badaxšan (Badakhshan) im Nordosten des Landes, ein Gebirgsland, das zwischen dem Hindukuš-Hauptkamm im Süden und Südosten, dem Panğ (oberer Amu Darja) im Osten und Norden und dem Kamm des Xwağa 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

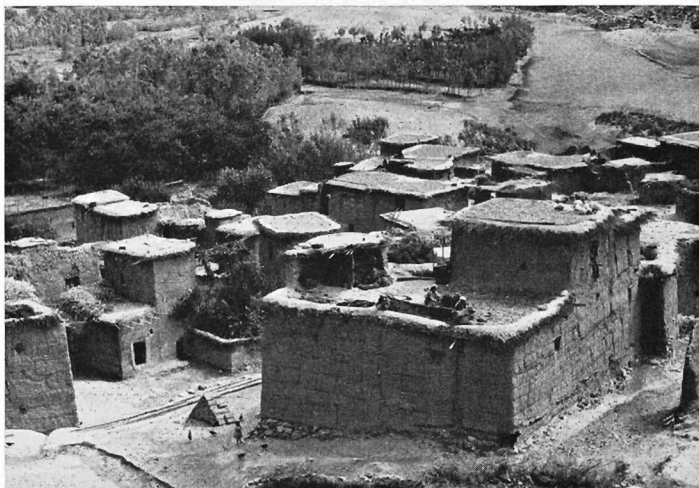


Abb. 4. Dorf am Ostrand des Beckens von Zebak

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 gebösch, 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 Verwandtschaftsgruppe, eines Clans. In den Dörfern dagegen leben mehrere Clane ge-



Abb. 5. Maulbeerbäume bei einem Tagik-Dorf

Foto: F. KUSSMAUL

meinsam, 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 — 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 Industriorte Qatağans 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 Aekernahrung, die



Abb. 6. Alm-Abtrieb im Tal des Zardéu

Foto: H. SCHLENKER

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.

Nicht nur der intensive Obstbau in den niedriger gelegenen Tälern — die tagikische Siedlung geht nirgends unter 1000 m NN herab —, sondern auch der Feldbau verrät alte bäuerliche Tradition und viel empirisches Wissen. Angebaut werden seit alter Zeit besonders Weizen und Gerste, Hirse und Hülsenfrüchte (Feldbohnen und Erbsenarten). Ölfrüchte (Flachs und Sesam), Klee und Luzerne, in den tieferen Lagen kam etwas Reis dazu, neuerdings breitet sich der Maisanbau wegen der höheren Erträge aus. Luzerne, Klee und Stroh, daneben Heu, das auf den Talsohlen an Kanälen und in den Bergen gewonnen wird, bilden zusammen

mit etwas Gerste das Viehfutter. Die Tiere werden aber so oft und lange wie möglich auf die Weiden gebracht, damit man Winterfutter einsparen kann.

Man hat gewöhnlich eine Art Drei-Felder-Wirtschaft mit Weizen-Gerste-Brache, letztere in Form von Hackfrüchten oder Schwarzer Brache. Zelgen konnten wir in Badaxšan nirgends beobachten, es gibt sie aber im westlich angrenzenden Farxartal, das gleichfalls von Tağik besiedelt ist. Bis in eine Höhe von 1700 m NN wird Wintergetreide angebaut, vorwiegend Weizen, weniger Gerste. Hier wird vor dem Säen



Abb. 7. Terrassenfelder mit Bewässerungsanlage

Foto: H. SCHLENKER

bewässert, auch im Frühjahr geschieht dies, wenn ein Stück Brachland wieder unter den Pflug genommen wird. Düngung (mit Mist) ist allgemein gebräuchlich, und zwar düngt man möglichst jedes dritte Jahr, immer vor der Aussaat von Weizen.

Bei Beginn der Vegetationsperiode werden vorbereitende Arbeiten geleistet: Mauern (Trockenmauern am Rand von Dörfern und Wegen) werden wieder aufgebaut und mit Dornestrüpp bekrönt, damit das Vieh nicht in die Felder einbricht, Heckenzäune werden zum selben Zweck und in ähnlichen Fällen errichtet, der Dung wird aus den Ställen herausgetragen und vom Hof aus auf die Felder gebracht und dort verworfen. Anschließend beginnt die eigentliche, durch zahlreiche Bräuche gekennzeichnete Aussaat, und zwar — außer bei Brachland — auf das ungepflügte Feld, das vorher als Stoppelweide gedient hatte. Das ein-

gesäte Feld wird gepflügt und mit einer Art Streifefgge glattgestrichen. Oft beobachtet man mehrere dieser Arbeiten auf einem Feldstück nebeneinander: einen Mann, der Mist auseinanderwirft, einen anderen, der mit einem Stock Saatwurfassen markiert, den Säer, den Pflüger, einen Schollenklopfer und — mit oder ohne tierischen Vorspann — das Ein-ebnen mit der Streifefgge. Wenn alle Felder eingesät sind, werden überall — wieder in Gemeinschaftsarbeit unter Verwandten — die Bewässerungsgräben innerhalb der Felder angelegt und die Kanäle gereinigt, wo dies nicht bereits geschehen war.

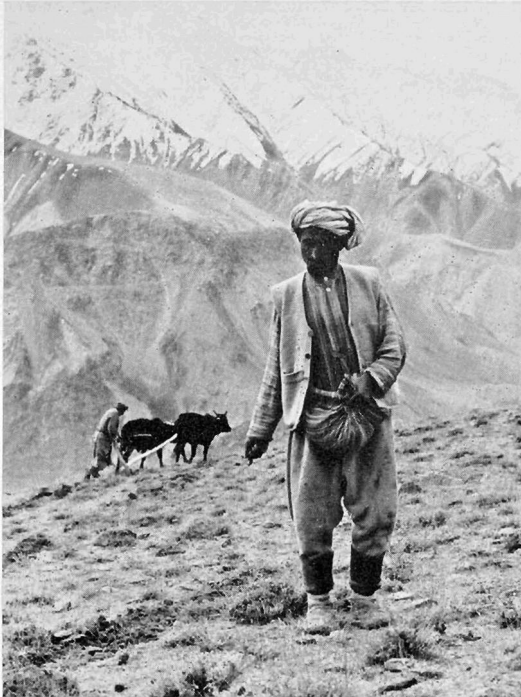


Abb. 8. Regenfeldbau: Aussaat auf das ungepflügte Feld

Foto: H. SCHLENKER

Nach dem Abschluß dieser Arbeiten geschieht auf den Feldern bis zur Ernte nicht mehr viel: Man muß nach Eintritt der trockenen Jahreszeit mehrmals bewässern, und aus manchen Fruchtarten wird das Unkraut (durch Frauen) ausgejätet. In der Erntezeit werden die einzelnen Fruchtarten nacheinander geschnitten, zu kleinen Garben gebunden und zu

Manteln zusammengelegt. Nach dem Abschluß dieser Arbeiten wird in Dorfnähe ein Dreschplatz hergerichtet, zu dem man nach und nach das ganze Getreide bringt, um es mit Hilfe von Ochsen (mit oder — seltener — ohne Dreschschlitten) zu dreschen, jede Fruchtart gesondert. Nach dem Drusch wird das Stroh weggeschüttelt und auf den Dächern, ganz selten in Scheunen, untergebracht. Der Rest, Getreide und Dreschrückstand, wird geworfelt, das Getreide gesiebt und unter Einhaltung fester Bräuche aufgeteilt und abgesackt. Es wird in Säcken heimgebracht, in, vor oder auf dem Haus in Speichern verschiedener Art gelagert. Vor dem Mahlen (gelegentlich noch auf Reibsteinen, sonst in Wassermühlen) wird es auf den flachen Hausdächern ausgebreitet, von Hand verlesen und dann gemahlen. Jeden Tag bäckt die Frau das notwendige Brot, gewöhnlich dünne, ungesäuerte Fladen, es gibt aber auch Brot in dickeren Fladen, mit Sauerteig hergestellt. Brot dient die größte Zeit des Jahres hindurch als Hauptnahrungsmittel, und zwar neben der Suppe, für die vor allem Mehl, aus Hülsenfrüchten gewonnen, verwendet wird. Brot mit Tee und Suppen sind die Nahrungsmittel, dazu — während der Laktationsperiode Milch und Milchprodukte, besonders Sauermilch und Buttermilch, dazuhin Obst. Selbst in den höchstgelegenen Dörfern — sie liegen bei etwa 3300 m NN — mit ihrem hohen Anteil an Vieh in der Wirtschaft — ist der Fleischgenuß selten, meist auf Feste beschränkt. Überall ist bei den Ärmeren das Brot im Frühjahr und gegen die Ernte hin knapp, so daß man das Mehl mit Gerste, Mais und Hülsenfrüchten strecken muß, die Nahrung mit Kräutersuppen, getrockneten Beeren und Trockenquark, bis frisches Obst und die neue Ernte der Not ein Ende setzen.

Die geringen Überschüsse der eigenen Wirtschaft verwendet man dazu, die kleinen Steuern zu zahlen und das wenige dazuzukaufen, das man nicht selbst produziert: Baumwollstoffe und bestimmte Arten von Wollstoffen (besonders getragene europäische Kleidung), Tee und Reis, Zucker und Salz, Streichhölzer und vereinzelt ein bißchen Petroleum. Beim Erwerb dieser oft unverhältnismäßig teuren Güter helfen die Produkte, die die Frauen aus eigener Wolle herstellen. Fast jedes Gebiet hat auf diesem Sektor seine Spezialität, die verkauft oder gegen anderes Notwendiges getauscht wird.

Das Dreschen

Wenn man von modernen Entwicklungen absieht, wird im Orient überall ohne Dreschmaschine und ohne Flegel gedroschen, und zwar mit dem Dreschschlitten oder durch Austreten der Körner, das darübergetriebene Tiere, Ochsen und Bullen, aber auch Kühe besorgen. Wir haben in Badaxšan beide Arten des Dreschens beobachtet, und zwar regional nicht scharf getrennt.

Wenn das Getreide geschnitten ist (vgl. Film E 712), Fruchtart nach Fruchtart, wenn alle Garben gebunden und auf den einzelnen Äckern zu Manteln zusammengesetzt sind, wenn also die Ernte (Getreide und teilweise auch Hülsenfrüchtlige) beendet ist, geht man in unmittelbarer Dorfnähe an das Herrichten eines Dreschplatzes, der im fertigen Zustand einer Tenne ähnelt: Ein Kreis von etwa 25 m Durchmesser wird außen durch einen Graben begrenzt, ein Kanal wird durch einen weiteren



Abb. 9. Dreschplatz am Dorfrand

Foto: H. SCHLEKKER

Graben an den Dreschplatz herangeführt und dieser kräftig unter Wasser gesetzt, bevor man ihn naß durchpflügt. Dann wird er mit der Streifegge (in Baharak und sonst in Zentral-Badaxšan) ebengestreift, und zwar in zwei Richtungen, die zweite quer zur ersten. Anschließend läßt man den Platz einige Tage (mindestens vier) austrocknen. Dann wird Häcksel (kurz gerissenes Stroh) so darauf verteilt, daß entstandene Risse im Boden möglichst gefüllt und abgedeckt sind.

Auf den so vorbereiteten Boden werden die Garben gepackt. Man hat sie inzwischen von den einzelnen Feldstücken auf Eseln hertragen lassen und auf lockere Haufen geworfen. Jetzt werden die Garbenbänder gelöst und die Garben zu einer 50 bis 60 cm hohen Lage innerhalb des Dreschplatzes aufgeschüttet, in einem Durchmesser von vielleicht 10 bis 12 m. Man lockert die Garben mit Gabeln etwas auf. Anschließend wird der Dreschschlitten gebracht, ein etwa klafferbreites Gerät von 60 cm Tiefe,

ein hölzerner Rahmen mit einer eingepreßten Faszinenpackung von 20 bis 30 cm Höhe. Dieser wird auf den Getreideberg gelegt, auf der Innenseite mit Steinen beschwert und hinter ein Paar Ochsen gespannt, die nun ein Mann etwa vier Tage im Kreis durch und über den Haufen treibt. Dabei muß das Dreschgut immer wieder gelockert, umgewälzt werden, so daß möglichst alle Ähren vom Schlitten erreicht und zer-



Abb. 10. Dreschen mit dem Dreschschlitten

Foto: H. SCHLENKER

rieben werden können. Drei oder viermal wird der ganze Haufen nach und nach systematisch umgeworfen, ehe der Dreschvorgang abgeschlossen ist.

Wenn die Garben ganz zerrissen, das Getreide ausgerieben ist, packt man (soweit vorhanden) nach und nach neue Garben auf den Haufen und drischt weiter, bis der Haufen entweder zu dick wird und man zwischendurch einen Teil abräumen muß, oder bis alles Getreide einer Fruchtart (Sommer- und Winterweizen, Gerste, Mischfrucht) gedroschen ist.

Der eigentliche Dreschvorgang an einer einzigen Lage hat in unserem Falle vier Tage gedauert, mit immer neuem zusätzlichem Dreschgut auf dem alten Haufen neun Tage. Man versteht, daß man den Platz möglichst nur einmal — nach dem Drusch einer einzelnen Fruchtart — leert, wenn man sieht, daß das anschließende Worfeln, Putzen, Sieben und Abtransportieren dann fünf Tage dauert, daß also der Drusch der ganzen

ein hölzerner Rahmen mit einer eingepreßten Faszinenpackung von 20 bis 30 cm Höhe. Dieser wird auf den Getreideberg gelegt, auf der Innenseite mit Steinen beschwert und hinter ein Paar Ochsen gespannt, die nun ein Mann etwa vier Tage im Kreis durch und über den Haufen treibt. Dabei muß das Dreschgut immer wieder gelockert, umgewälzt werden, so daß möglichst alle Ähren vom Schlitten erreicht und zer-



Abb. 10. Dreschen mit dem Dreschschlitten

Foto: H. SCHLENKER

rieben werden können. Drei oder viermal wird der ganze Haufen nach und nach systematisch umgeworfen, ehe der Dreschvorgang abgeschlossen ist.

Wenn die Garben ganz zerrissen, das Getreide ausgerieben ist, packt man (soweit vorhanden) nach und nach neue Garben auf den Haufen und drischt weiter, bis der Haufen entweder zu dick wird und man zwischendurch einen Teil abräumen muß, oder bis alles Getreide einer Fruchtart (Sommer- und Winterweizen, Gerste, Mischfrucht) gedroschen ist.

Der eigentliche Dreschvorgang an einer einzigen Lage hat in unserem Falle vier Tage gedauert, mit immer neuem zusätzlichem Dreschgut auf dem alten Haufen neun Tage. Man versteht, daß man den Platz möglichst nur einmal — nach dem Drusch einer einzelnen Fruchtart — leert, wenn man sieht, daß das anschließende Worfeln, Putzen, Sieben und Abtransportieren dann fünf Tage dauert, daß also der Drusch der ganzen

(auf einen besonderen Haufen) und das am Boden liegenbleibende Korn zum Dreschgut zurückschafft. Wenn das Stroh zum erstenmal umgesetzt, die Lee-Seite des Dreschguthaufens also wieder frei ist, fährt man hier mit dem Worfeln fort. Zwei Männer beginnen nun — auf dem Boden



Abb. 12. Worfeln des Getreides

Foto: H. SCHLENKER

stehend und einander entgegenarbeitend — das noch verbliebene Dreschgut in Partien umzusetzen, vom Rand her gewissermaßen immer neue Segmente des hier verbliebenen Materials zu worfeln, wobei sich der hier entstehende Graben immer mehr vom Rand gegen die Mitte hin verschiebt. Wenn ein Teil — ein Segment — durchgeworfelt ist, wenn aus dieser Partie das grobe Stroh ausgesondert wurde, verfährt man wie zuvor: Das Stroh wird weiter umgesetzt, Ähren und Korn werden ausgeschieden, das letztere etwas zur Seite geschaufelt, aus der Windrichtung heraus, damit das nächste Segment geworfelt werden kann. So verfährt man, später in Gruppen die einzelnen Arbeiten nebeneinander verrichtend, bis alles durchgeworfelt ist. Am Ende bleiben drei Partien übrig: das Stroh, das immer mehr an den Rand des Dreschplatzes geraten ist, das Korn, das im Halbkreis um den Rand des alten Dreschguthaufens liegt, und ein Haufen mit Ähren, noch vermisch mit den inzwischen ausgefallenen Körnern.

Ein weiterer Arbeitsgang ist das Wegbringen des Strohes: Es wird in große Säcke gestopft und auf Eseln oder auf dem Rücken weggetragen,

Die dritte Partie wird schließlich der zweiten hinzugefügt, soweit dies möglich ist: Man schüttet sie nach und nach in ein Sieb und läßt die Körner auf den großen Getreidehaufen fallen. Der Rest, noch nicht ausgedroschene Ähren, wird in Säcken heingebracht und dort von Frauen mit einer Art Flegel (einteilig, gekrümmte Aststücke) vollends ausgedroschen.



Abb. 14. Gestapeltes Stroh auf Dächern

Foto: H. SCHLENKER

Wenn Stroh und anderer Dreschrückstand beseitigt ist, muß der Weizen heimgebracht werden. Das geschieht ebenfalls in Säcken. Dabei wird gleich der Anteil von Bediensteten des einzelnen wie des Dorfes abgezweigt. Hier müssen aber vor allem einige Vorschriften eingehalten werden, die mindestens zum Teil in die religiöse Sphäre gehören: Derjenige, der das Getreide vom Haufen in den Sack gibt, muß sich vorher rituell reinigen (die üblichen Waschungen des Mundes, des Gesichts, der Hände, der Füße und der Geschlechtsteile). Er — der Bauer selbst —

Die dritte Partie wird schließlich der zweiten hinzugefügt, soweit dies möglich ist: Man schüttet sie nach und nach in ein Sieb und läßt die Körner auf den großen Getreidehaufen fallen. Der Rest, noch nicht ausgedroschene Ähren, wird in Säcken heingebracht und dort von Frauen mit einer Art Flegel (einteilig, gekrümmte Aststücke) vollends ausgedroschen.



Abb. 14. Gestapeltes Stroh auf Dächern

Foto: H. SCHLENKER

Wenn Stroh und anderer Dreschrückstand beseitigt ist, muß der Weizen heimgebracht werden. Das geschieht ebenfalls in Säcken. Dabei wird gleich der Anteil von Bediensteten des einzelnen wie des Dorfes abgezweigt. Hier müssen aber vor allem einige Vorschriften eingehalten werden, die mindestens zum Teil in die religiöse Sphäre gehören: Derjenige, der das Getreide vom Haufen in den Sack gibt, muß sich vorher rituell reinigen (die üblichen Waschungen des Mundes, des Gesichts, der Hände, der Füße und der Geschlechtsteile). Er — der Bauer selbst —

geht vom Kanal, wo er diese Waschungen vorgenommen hat, auf den Getreideberg zu, legt Schaufel und Gabel auf die der Sonne zugekehrte Seite des Haufens, wirft hier einen kleinen Erdklumpen auf diesen (angeblich als Mittel gegen den bösen Blick), geht um das Getreide herum und beginnt auf der von der Sonne abgewandten Seite den Weizen mit beiden Händen in ein engmaschiges Sieb, und aus diesem in den Sack

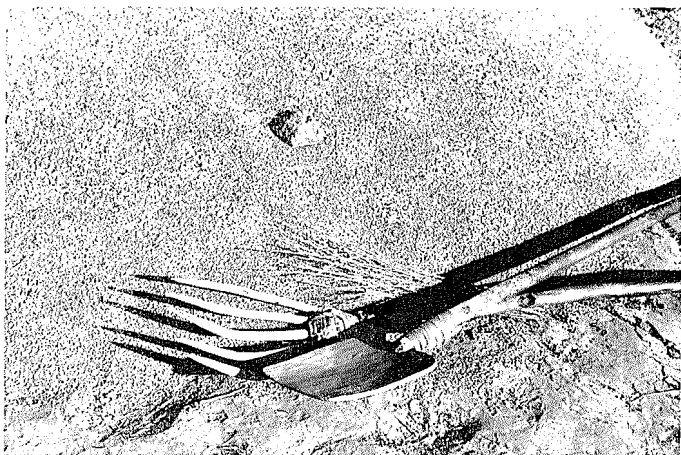


Abb. 15. Arbeitsgerät und Erdklumpen am Getreidehaufen

Foto: H. SCHLENKER

zu füllen. Immer, wenn das Sieb voll ist, wirft er etwas Korn auf den Getreidehaufen zurück, gewissermaßen um ihn zu vergrößern. Er soll nicht abnehmen, nicht aufhören. Der Sack wird dann zugeknüpft und auf einen Esel geworfen, der ihn heimträgt, wo der Weizen gewöhnlich in Tonspeichern aufbewahrt wird.

Es wird auf demselben Dreschplatz, der immer einem einzelnen Gehöft gehört, eine Fruchtart nach der anderen gedroschen. Ärmere tun sich zusammen und dreschen auf einem Platz nacheinander.

Zur Entstehung des Films

Der Film wurde in der Alaqadar-Stadt Baharak gedreht, und zwar im Ortsteil Xairabad, unmittelbar bei unserem Standlager. So konnten die zeitlich sehr ausgedehnten Aufnahmen gewissermaßen unter dauernder Kontrolle erfolgen, so daß keine wichtigen Details verloren gingen.

H. SCHLENKER nahm den Film unter Assistenz unseres Dolmetschers G. SCHODJAJE auf, der mir mit vielen nützlichen Angaben bei der Abfassung dieses Textes half, wofür ich ihm sehr danke.

Die Aufnahmen erstreckten sich auf den Zeitraum zwischen dem 15. 8. und dem 5. 9. 1963: Am 15. 8. wurde der Dreschplatz hergerichtet, am 22. 8. mit dem Dreschen begonnen; dieses wurde am 31. 8. beendet. Am 1. 9. wurde nicht auf dem Dreschplatz gearbeitet, die weiteren Aufnahmen entstanden zwischen dem 2. und dem 5. 9. Am 2. 9. konnte (bei einem anderen Bauern) auch der Transport von Garben zu einem Dreschplatz hin aufgenommen werden, der bei „unserem“ Bauern bereits beendet war, als das Aufnahmeteam an die Arbeit ging. Am 2. 9. wurde das Dreschgut auf einen großen Haufen zusammengebracht, und es wurde mit dem Worfeln begonnen. Am 3. 9. wurde — wie am darauffolgenden Tag — weitergeworfelt und mit dem Sieben begonnen. Am 5. 9. transportierten die Leute das Stroh weg und anschließend auch Ähren und Weizen.

Wie der Film zeigt, arbeiten in diesem Teil Badaxšans — im ganzen zentralen Badaxšan — nur die Männer beim Dreschen. Anders ist es nach unseren Beobachtungen in den Hochtälern: Dort helfen Frauen mit, ja, die Alpperiode ist dort verkürzt, damit die Frauen bei Ernte und Drusch mithelfen können. In den sunnitischen Gebieten Badaxšans haben wir dies nicht beobachtet. In den Ablauf des Vorganges wurde nicht eingegriffen.

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

Filmbeschreibung

Der Filmanfang zeigt den Transport von Garben zum (noch nicht angelegten) Dreschplatz: Hoch bepackte Esel tragen die mit Stricken festgebundenen Lasten, die dann auf einen Haufen geworfen werden.

Darauf folgt die Vorbereitung des Dreschplatzes am Rande der Siedlung: Der Begrenzungsgraben wird mit dem Spaten ausgehoben, ebenso ein Zubringerkanal, der Dreschplatz wird überflutet, anschließend gepflügt (zum Pflügen siehe Film E 710) und mit der Streifegge glattgestrichen. Damit sind die vorbereitenden Arbeiten erledigt.

Eine Woche später beginnt das Dreschen: Der abgetrocknete Dreschplatz zeigt viele Risse im Boden; sie werden mit hergebrachtem, kurzgerissenem Stroh, das man auf den ganzen Boden verteilt, abgedeckt. Ein Mann steigt auf den Garbenhaufen und wirft mit einer hölzernen, fünfzinkigen Gabel Garben herunter. Die Bänder werden gelöst, die Garben dicht, aber völlig unregelmäßig zusammengepackt. Zwei Männer

tragen den Dreschschlitten her, dessen Konstruktion hier deutlich wird (siehe oben). Wie beim Pflug und bei der Streifegge werden ein paar Ochsen unter dem Joch vorgespannt, indem man einfach mit einem Holzstab Joch und Dreschschlitten zusammenkoppelt. Die Ochsen



Abb. 16. Einsacken des Getreides

Foto: H. SCHLENKER

werden angetrieben, der Treiber geht zwischen den Tieren und führt sie immer im Kreis über den anfangs etwa 60 cm hohen Haufen. Beschwersteine werden auf den Schlitten gelegt; bei einer Änderung der Zugrichtung werden sie umgelagert, wieder auf die Innenseite des Schlittens. Vom Rand des Haufens wird heruntergefallenes Getreide immer wieder auf den Dreschhaufen geworfen, dieser wird auch innen mit Gabeln immer wieder umgesetzt, das Untere nach oben gebracht, das Äußere nach innen. Noch zusammenhängende Garben werden auseinandergezogen.

Dieses Dreschen dauerte vier Tage. Neue Garben wurden dann immer wieder auf den Dreschhaufen geworfen (im Film nicht dargestellt), die Arbeit ging weiter. Der Haufen wurde wieder niedriger, das Stroh kürzer, zerrissen. Nach neun Tagen ist der Haufen ganz flach, das Dreschen nähert sich dem Ende. Noch einmal wird der ganze Haufen umgewälzt, jetzt schon mit Gabel und Schaufel (mit Holzblatt). Man fährt noch eine Weile mit dem Schlitten darüber und nimmt ihn dann herunter.

Von außen her wird noch einmal mit einem kräftigen Reisigbesen auf den Dreschguthaufen zugekehrt — damit ist das eigentliche Dreschen beendet.

Die nächste Phase fängt damit an, daß das noch breit und flach liegende Dreschgut zusammengeworfen wird, auf einen kleinen, ovalen, fast brusthohen Haufen, der anschließend von oben her festgeklopft wird (damit der Wind nichts wegträgt). Die Arbeit wird mit Gabel, Schaufel und Besen verrichtet. Um den jetzt entstandenen Haufen herum werden als Grenzmarkierungen kurze grüne Zweige in den Boden gesteckt.

Damit sind die Voraussetzungen für den nächsten Arbeitsgang geschaffen, das Worfeln. Zwei Männer stehen auf dem Haufen und worfeln mit Gabeln, in kleinen Schritten auf dem Dreschgut hin und her gehend. Eine Naheinstellung zeigt, daß anschließend zwischen den Körnern noch viel Stroh liegt. Ein Mann steht unten an der Begrenzung und kehrt nicht ausgedroschene Ähren zusammen.

Das am Rand des Dreschgutes heruntergefallene Stroh wird nun — in drei weiteren Arbeitsgängen — hintereinander vom Haufen weggeschüttelt, jedesmal werden auf dem Boden noch zurückgebliebene Körner zusammengekehrt und auf den Getreidehaufen geworfen. Dieser ist niedriger, man kann jetzt auf dem Boden stehend bereits den ganzen Haufen bis zum Grund durchworfeln, was in einzelnen Partien mehrfach geschieht. Dabei nehmen Staubeentwicklung und der Ausfall von Kurzstroh immer mehr ab, das Getreide wird sauberer.

In dieser Phase laufen im Film verschiedene Vorgänge nebeneinander her: das Wegschütten des Strohs, das weitere Worfeln des Getreides, das von Staub, Spelzen und Kurzstroh (Ähren Teile) getrennt werden soll, das immer neue Zusammenputzen des Getreides auf dem jetzt deutlich erkennbaren Getreidehaufen, und das Herunterkehren von Stroh, besonders aber von Ähren von diesem Haufen, hinüber auf einen kleineren, auf dem in einer Großaufnahme unausgedroschene Ähren und Getreidekörner deutlich werden. Nach einem letzten Worfeln ist das Korn ziemlich sauber (Großaufnahme), wenigstens bei diesem Teil des ganzen Getreides, denn daneben wird an anderen Stellen, an anderen Teilen des Dreschgutes immer noch geworfelt. Im Hintergrund dieser Aufnahme taucht immer wieder ein Haufen noch ungedroschenen Getreides auf — eine andere Fruchtart.

Nach und nach werden die einzelnen kleineren Körnerhaufen — sie sind aus den einzelnen Segmenten beim Worfeln entstanden — zu einem großen vereinigt: ein langer, halbmondförmiger Grat, der am Rand des ursprünglichen Dreschguthaufens entstanden ist. Mit der Schaufel wird dieses Korn jetzt auf einen runden Haufen zusammengeworfen, den einer der Männer etwas auseinandertritt. In die oben entstandene Delle wird nun von einem kleinen Haufen, auf dem Ähren und Körner vermengt liegen, das Korn herausgesiebt. Die übrigbleibenden Ähren werden auf

einen eigenen Haufen geworfen und nachher eingebracht. Das Putzen des Getreides durch Worfeln ist an anderen Stellen des Dreschplatzes auch jetzt noch nicht abgeschlossen.

Auch am letzten Aufnahmetag geht das Sieben und Putzen noch weiter. Daneben wird das Stroh abtransportiert: Es wird in große, gestreifte Säcke gestopft, die gerade in Baharak und Umgebung aus geringwertiger Schafwolle und Ziegenhaar gewoben werden (daneben tauchen im Film auch importierte Säcke auf). Als Verschluss verwendet man grüne Stauden, die man ausreißt, weichdreht, am Rand durch das Gewebe steckt und — immer zu zweien — verknotet. Mit Stricken werden die Säcke auf den Rücken genommen (die Stricke sind aus Wolle und Haar) und von Männern heimgetragen. Die Esel im Hintergrund warten darauf, schwerere Lasten zu bekommen.

Der Bauer bereitet sich auf das Einsacken des Getreides vor: Er wäscht sich am Kanal (aus naheliegenden Gründen nicht vollständig aufgenommen). Dann geht er auf den Getreidehaufen zu, legt auf der Sonnenseite Gabel und Schaufel nieder und wirft einen kleinen Erdklumpen auf den Haufen, neben das Arbeitsgerät. Auf der anderen Seite des Getreidehaufens geht er dann daran, mit beiden Händen Getreide in ein Sieb zu füllen. Wenn es voll ist, wirft er jedesmal (mit aneinandergelagerten Händen) etwas davon auf den Haufen zurück, der Rest kommt in den Sack, bis dieser zu Zweidritteln gefüllt ist. Er wird mit einer Schnur geknüpft. Zwei Männer werfen jeweils den Sack auf einen wartenden Esel, ziehen ihn auf dessen Rücken zurecht, klopfen und verteilen die Last gleichmäßig auf beide Rückenseiten. Ein Strick, doppelt gelegt, hält ihn auf dem Esel fest, man sichert ihn noch zusätzlich an den Zipfeln gegen ein Herabfallen und treibt den Esel weg.

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 Farkhār-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] JENTSCH, C.: Vergleichende Studien über Mensch und Siedlung in den Alpen und in Hochgebirgen Asiens. In: Schlern-Schriften **237**, 1964 (Jlg-Festschrift).
- [34] 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.)
- [35] KUSSMAUL, F.: Siedlung und Gehöft bei den Tağiken in den Bergländern Afganistans. In: Anthropos **60**, 1965. (Zit.: Anthropos 60, 1965.)
- [36] MARKOWSKI, B.: Die materielle Kultur des Kabulgebietes. Leipzig 1932.
- [37] OLUFSEN, O.: Through the Unknown Pamirs. The Second Danish Pamir Expedition 1898—99. London 1904.
- [38] SCHULTZ, A. v.: Die Pamirtadschik (= Veröffentlichungen des oberhessischen Museums, Heft 1). Gießen 1914.
- [39] SCHURMANN, H. F.: The Mongols of Afghanistan. An Ethnography of the Moghōls and Related Peoples of Afghanistan (= Central Asiatic Studies, 4). 's-Gravenhage 1962.
- [40] SNOY, P.: Feldbestellung in Mundschan. In: Festschrift für Ad. E. Jensen, München 1965.
- [41] SNOY, P.: Nuristan und Munğan. In: Tribus **14**, 1965.
- [42] WAJLOV, N. J., und D. D. BUKNICH: Agricultural Afghanistan (= Bull. of Applied Botany, Suppl. 33). Leningrad 1929.
- [43] WOOD, J.: A Journey to the Source of the River Oxus. New Ed. by his son. London 1872.

Angaben zum Film

Das Filmdokument wurde 1964 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 256 m, 23 ½ 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. WOLFF); Sachbearbeitung: Dr. K. VOLPRECHT.

Inhalt des Films

Der Film zeigt, wie in Baharak (Provinz Badaxšan, Nordost-Afghanistan) 3 bis 4 Wochen nach der Weizenernte — wenn die Felder fast alle abgeerntet sind — ein Dreschplatz hergerichtet, Weizengarben gebracht und mit dem Dreschschlitten gedroschen werden. Anschließend werden das Worfeln und das Sieben gezeigt, der zeitraubende, komplizierte Vorgang des Putzens, das Wegbringen des Strohs, das (unter Einhaltung gewisser Riten und Bräuche) Abfüllen des Weizens in Säcke und der Abtransport.

Summary of the Film

This film shows how in Baharak (Province of Badaxšan, North-East Afghanistan), 3 to 4 weeks after the wheat harvest when reaping is almost finished in all the fields, a threshing place is prepared, the wheatsheaves are brought and threshed with a threshing-sledge. Then follow winnowing and sifting, the timeconsuming, complicated cleaning process, removal of the straw, the filling of the wheat into sacks (which follows a pattern of rites and customs), and transportation.

Résumé du Film

Le film a été tourné à Baharak (province de Badaxšan, dans le nord-est de l'Afghanistan) 3 ou 4 semaines après la récolte du blé, donc à un moment où presque tous les champs sont moissonnés. Il montre les différents préparatifs effectués en vue du battage: aménagement de l'aire, apport des gerbes. On assiste ensuite au battage lui-même, qui s'effectue au moyen d'un traîneau à battre le blé locale. Les grains ainsi obtenus sont vannés et passés au crible. Vient ensuite le procédé compliqué du nettoyage des grains. La paille est emportée et les grains de blé sont mis en sacs (tout en observant certains rites et coutumes), puis les sacs une fois remplis sont emportés.