

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Wissenschaftlicher Film C 661/1954

Tonganer in ihren Pflanzungen

Von

Dr. G. KOCH, Hannover

Mit 4 Abbildungen

GÖTTINGEN 1955

Tonganer in ihren Pflanzungen

Von Dr. G. KOCH, Hannover

Der Film gibt einen Einblick in die Anbautätigkeit der Eingeborenen des Tonga-Archipels (Polynesien) und zeigt zugleich Ausschnitte aus dem Leben in den Pflanzungen. In verschiedenen „Gärten“ werden die Tonganer beim Ernten und Pflanzen von Yams, Bananen, Taro, „kape“ (*Alocasia macrorhiza* SCHOTT) und Maniok und beim Pflanzen von Bataten beobachtet. Ein Eingeborener erklettert (ohne Hilfsmittel) eine Kokospalme, um grüne Trinknüsse zu pflücken, zwei Tonganer reiben Feuer mit Hilfe des „Feuerpfluges“, und eine Gruppe der Insulaner bereitet ein „Buschmahl“ im Erdofen.

I. Allgemeine Vorbemerkungen

Der Tonga-Archipel¹⁾, welcher aus 159 überwiegend kleinen Inseln besteht, die insgesamt nicht mehr als 696 qkm Landfläche aufweisen, liegt im südwestlichen Pazifik, etwa zwischen 15° und 23° südlicher Breite und 173° und 176° westlicher Länge. Die Inselgruppe hat im allgemeinen tropisch-ozeanisches Klima, das jedoch im südlichen Teil des langgestreckten Archipels eher subtropisch zu nennen ist.

36 Inseln des Archipels sind bewohnt. Die Tonganer gehören zu den Polynesiern, jenen hochgewachsenen, relativ hellhäutigen (braunen) Eingeborenen mit meist welligem oder lockigem schwarzem Haar, die im wesentlichen die Inseln innerhalb des großen pazifischen Dreiecks Hawaii—Neuseeland—Osterinsel besiedelt haben.

Die Tonga-Inseln sind in der Mehrzahl niedrige Koralleneilande von verhältnismäßig großer Fruchtbarkeit; auf dem Korallenkalk liegt eine ergiebige Schicht von Pflanzenerde. Die Vegetation ist im allgemeinen üppig. Doch infolge der starken Besiedlung sind die bewohnten Inseln fast ganz von den „Gärten“ der Eingeborenen überzogen, und die ursprüngliche Pflanzenwelt ist sehr zurückgedrängt.

Der Film führt in die Methoden des Grabstockanbaus ein, der im Prinzip nicht nur von den Eingeborenen Polynesiens, Mikronesiens und Melanesiens sowie von einigen Inlandstämmen des Malaiischen Archipels geübt wird, sondern auch den Indianern des südwestlichen Nordamerika und etlichen der brasilianischen Urwaldindianer eigen ist. Der Grabstockanbau ist

¹⁾ Eine ausführlichere Einführung ist in dem Begleittext zu C 657 (Dorfleben im Tonga-Archipel I) enthalten.

eine der „produzierenden“ Wirtschaftsformen der Menschheit, zu denen weiterhin der Hackbau, der Gartenbau und der Feldbau sowie der Hirtennomadismus gehören. Diese Wirtschaftsformen stehen im Gegensatz zu der rein „aneignenden“ Art der Jagd- und Sammelkulturen, in denen Anbau und Züchtung unbekannt sind und das zum Leben Notwendige der Natur direkt entnommen wird.

Die Tonganer betreiben heute noch, trotz jahrhundertelanger europäischer Einflüsse, ihren altüblichen Anbau. Die stärkemehlhaltigen Knollenfrüchte Yams, Taro, „kape“ (*Alocasia macrorhiza* SCHOTT) und Bataten sind, zusammen mit den Mehlbananen, noch immer die Hauptanbaufrüchte und werden seit dem vorigen Jahrhundert durch den eingeführten Maniok ergänzt. Der bei den Polynesiern sonst so beliebte Taro tritt hier wegen der größeren Trockenheit dieser Inseln zugunsten der Yams zurück, die seit jeher die beliebteste Nahrung der Tonganer gewesen sind.

Die Eingeborenen haben auch ihr altes System des Fruchtwechsels mit anschließender „Brachezeit“ beibehalten, indem sie z. B. nach dem Ernten der Yams das Land mit Taro oder Bataten bestellen und vom dritten Jahre ab dem Boden für einige Zeit Ruhe geben. Eine besondere Düngung kennt man nicht und erst recht nicht eine künstliche Bewässerung; beim Pflanzen von Schößlingen läßt man lediglich eine Vertiefung um die Jungpflanze herum im Boden, wo sich etwa niederkommender Regen ansammeln soll (vgl. das Pflanzen von Bananen im Film).

Das Hauptanbaugerät, der Grabstock (Abb. 1), ist infolge der europäischen Einflüsse heute insofern verändert, als man an seinem unteren Ende ein kleines ovales eisernes Spatenblatt (mit Tülle) aufsetzt und dadurch die Wirksamkeit erhöht. Nur noch sehr selten sieht man den ursprünglichen Grabstock mit abgeflachter Spitze in Gebrauch (vgl. beim Pflanzen des „kape“ im Film).

Die Pflanzungsarbeit ist bei den Tonganern eine reine Männertätigkeit; recht selten, und dann zumeist auch nur für bestimmte Hilfsarbeiten (z. B. das „Fegen“ einer abgebrannten Rodung), kommen die Frauen mit „in den Busch“.

Der Film zeigt auch im einzelnen das Anlegen und Füllen eines Erdofens. Diese für Polynesien so typische Art der Speisebereitung, bei der die Nahrung unter Luftabschluß auf heißen Steinen gedünstet wird, tritt auch in Tonga heute mehr und mehr zurück zugunsten des bequemeren Kochens in importierten

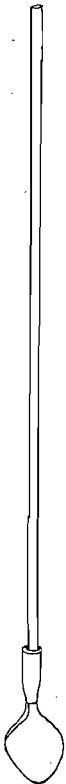


Abb. 1. Grabstock
mit aufgesetztem
Spatenblatt
(Zeichnung: G. KÖNIG)

Eisentöpfen. Der Erdofen ist jedoch noch immer ein wichtiges Attribut jeder Festlichkeit im Dorfe, und auch für größere Mahlzeiten im Busch (vgl. im Film) bereitet man ihn gern.

Wenn man diese Eingeborenen in einem ereignisreichen Film ständig in Bewegung sieht, so ist nicht zu vergessen, daß ihr Leben in Wirklichkeit von einem beachtlichen Gleichmut und einer gewissen Zeitlosigkeit bestimmt ist. Arbeiten, die heute unerledigt bleiben, werden morgen oder erst in ein oder zwei Wochen getan, und auf zwei oder drei Stunden der Tätigkeit folgen Stunden der Muße oder des Schlafes.

Dank der Hilfe der Deutschen Forschungsgemeinschaft konnte ich 1951/52 eine Expedition nach den Tonga-Inseln unternehmen, um dem Problem des Kulturwandels nachzugehen. Auf der kleinen, gehobenen korallinen Insel Nomuka, welche etwa im Zentrum der Tonga-Gruppe liegt und auf der das typische Eingeborenenleben recht gut zu beobachten ist, sind insgesamt fünf Filme entstanden¹⁾. Sie zeigen vor allem charakteristische alttonganische Kulturzüge. Das Pflanzen und Ernten, das Feuerreiben, die Bereitung des Erdofens, das Flechten von Matten, das Erzeugen von Rindenstoff und die Fischfangmethoden konnten in dieser oder ähnlicher Form schon vor vielen Jahrhunderten beobachtet werden. Daneben sind europäisches Kulturgut und verschiedene neuartige Beschäftigungen (z.B. Koprabereitung) sichtbar. Unter der weiter wachsenden europäischen Beeinflussung wird auch das noch erhaltene Alte wahrscheinlich vergehen, so daß diesen fünf Filmen die Bedeutung von Dokumenten zukommen kann.

In der Völkerkunde können die fünf Filme zusammen vorgeführt werden, am besten in der Reihenfolge C 657, C 661, C 662, C 658, C 659, um ein Lebensbild einer heutigen Südseekultur zu geben. Sie zeigen dann einen Tageslauf der Eingeborenen. Ferner eignen sie sich zum Demonstrieren typischer polynesischer Arbeiten, die in anderen, stärker europäisierten Archipelen dieses ozeanischen Raumes zum Teil längst vergessen sind.

Für die Anthropogeographie geben die Filme einen Einblick in das Dasein einer tropischen Inselgemeinschaft, welche auf einem der schier zahllosen niedrigen Koralleneilande des Pazifiks alle natürlichen Hilfsquellen des Landes und des Meeres auswertet und dazu heute mittels der Koprabereitung in die große Weltwirtschaft eingegliedert ist.

An Hand der Filme läßt sich auch das Problem des Kulturwandels erörtern. Die für etliche Naturvölker verderbenbringenden europäischen Einflüsse haben auf diesen Inseln keinen allgemeinen Niedergang verursacht; infolge glücklicher Umstände und gerade auch infolge der Eigenart dieser Menschen ist es hier zu einer Verschmelzung des Eigenen und des Fremden, zu einer neuartigen Daseinsform gekommen, die keine besondere Unruhe oder Spannungen, sondern vielmehr ein bemerkenswertes Gleichgewicht aller wesentlichen Faktoren zeigt.

¹⁾ Außer dem vorliegenden sind es folgende Filme des Instituts für den Wissenschaftlichen Film:

C 657 Dorfleben im Tonga-Archipel I. Am Morgen — Mattenherstellung — Koprabereitung. Göttingen 1954.

C 658 Dorfleben im Tonga-Archipel II. Herstellung von Rindenstoff — Nachmittagsmahlzeit — Kirchgang. Göttingen 1954.

C 659 Dorfleben im Tonga-Archipel III. Kawa-Gesellschaft und Tänze. Göttingen 1954.

C 661 Tonganer in ihren Pflanzungen. Göttingen 1954.

II. Erläuterungen zum Film

Der Tonganer Tukai schickt sich an, sein Anwesen im Dorfe von Nomuka zu verlassen, um in seine Pflanzung zu gehen. Prüfend blickt er zum Himmel, ob das gute Wetter sich wohl halten wird. Denn auch jetzt, im Juni, im Winter also (welcher in Tonga, auf der südlichen Halbkugel, von Mai bis November währt), kann starker Regen fallen. Einen schroffen regelmäßigen jahreszeitlichen Wechsel, eine ausgesprochene Regenzeit z.B. gibt es in Tonga nicht; doch schwerere Regenfälle kommen häufiger im Sommer (in den Monaten Dezember bis April) bei höheren Temperaturen vor. Auf diesen klimabegünstigten Inseln können die Eingeborenen das ganze Jahr über pflanzen und ernten.

Tukai geht mit geschultertem Arbeitsgerät fort. Das Pflanzungsland beginnt gleich am Dorfrand und dehnt sich über die ganze Insel; man sieht einen Wald von Kokospalmen, die hier in üppiger Fülle und anscheinend regellos wachsen. Nur an den Ufern der Insel haben die Eingeborenen Buschland-Streifen stengelassen, um die Pflanzungen vor schwerem Unwetter zu schützen. Auf dem alten Wege, welcher die Insel schon seit vielen Jahrhunderten durchzieht, wandert Tukai seiner Pflanzung zu, die er erst in einer knappen Stunde erreichen wird.

Andere Eingeborene aus dem Dorfe gehen gleichfalls nach ihren Pflanzungen¹⁾; denn es ist gut, für diese Arbeit die frühen Stunden am Tage zu nutzen, wenn die Sonne noch niedrig steht und nicht zu heiß brennt.

Zwei Wagen fahren den gleichen Weg, den Tukai geht. Im alten Tonga ist — wie in der ganzen Südsee — das Prinzip des Rades unbekannt gewesen. Auch das Pferd haben die Eingeborenen Ozeaniens vor der Ankunft der Europäer nicht gekannt. Die Tonganer haben Pferd und Wagen gern von den Weißen übernommen, zumal sie damit die z.T. recht weiten Entfernungen bis zu ihren Pflanzungen überbrücken und schwerere Ernte-Lasten heimschaffen können.

Inmitten des Pflanzungslandes blickt man über Kokospalmen und Bananestaufen und erkennt auch die große Lagune, welche im Innern der Insel liegt. Üppig wuchert das Unkraut. Wenn auch der Tonganer — wie die übrigen Polynesier — wohl immer mehr Neigung für Seefahrt und Fischfang als für die Pflanzungsarbeit gehabt hat und nie mit ganzem Herzen ein Bauer gewesen ist, so waren seine Pflanzungen in der Vergangenheit doch ordentlicher und sauberer. Da er heute nicht wie früher inmitten seiner Pflanzung wohnt und sich, auch wegen der z.T. recht weiten Anmarschwege, nicht mehr so intensiv ihrer Pflege widmet, sehen seine „Gärten“ zumeist nicht besonders übersichtlich

¹⁾ In der neueren Zeit hat man in Tonga ein System des individuellen Landbesitzes entwickelt, nach dem jeder Tonganer, der 16 Jahre alt geworden ist, Pflanzungsland von der Regierung zugeteilt bekommen kann, während früher die Gemeinen auf dem Land der Häuptlinge und für diese ihren Anbau betrieben haben.

aus; denn viel Zeit und Arbeitskraft sind nötig, um das unter den tropischen Verhältnissen zahlreich und schnell wachsende Unkraut zu bekämpfen.

Yams: Pflanzen und Ernten¹⁾

Auf Tukais Land haben seine hilfreichen Freunde aus dem Dorfe schon mit der Arbeit in der Yams-Pflanzung begonnen. Ein Tonganer räumt das Astwerk, welches unter den Ranken der Yams liegt, um sie vor dem heißen Boden zu schützen, fort; denn nun soll geerntet werden²⁾.

Der Eingeborene öffnet den Boden mit einem Grabstock (an dem ein ovales europäisches Eisenblatt befestigt ist), gräbt mit den Händen nach, bis er den Anfang der Wurzel ertastet, stemmt dann diese längliche Knolle vorsichtig ab und zieht sie heraus. Die sorgfältige Arbeitsweise ist notwendig, um die Lagerfähigkeit der Anbaufrucht zu erhalten. Die geerntete Yamswurzel ist von knapp durchschnittlicher Größe.

Nicht weit von diesem „Garten“ ist das Pflanzen von Yams zu beobachten. Ein Eingeborener gräbt mit dem Grabstock-Spaten ein ziemlich tiefes Pflanzloch. Dieses füllt er mit lockerer Erde, damit die Wurzel tief in den Boden wachsen kann, und auf den weichen Grund



Abb. 2. Pflanzen von Yams

legt er ein Yamswurzel-Stück, das schon vorgekeimt ist. Über das Pflanzstück häufelt er Erde zu einem kleinen Hügel, den er mit den Händen formt (Abb. 2). Die Jungpflanze wird nach ein bis zwei Wochen aus dem

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

²⁾ Die Yams (*Dioscorea alata* L., tonganisch 'ufi), diese tropischen Knollenfrüchte, haben seit jeher in Tonga zu den wichtigsten Nahrungspflanzen gehört. Die Eingeborenen pflanzen sie von Juni bis Oktober/November; geerntet wird nach 8 bis 12 Monaten, je nach der Varietät. Die Wurzeln sind im Durchschnitt etwa 3 bis 10 Pfund schwer und können bis zu 50 Pfund wiegen.

Hügel herauswachsen und mit ihren Ranken über dann ausgebreitete Baumzweige hinwegklettern. Die Pflanzlöcher werden reihenweise und in der Gesamtanlage schachbrettartig angelegt.

Bananen: Pflanzen

Tukai pflanzt in seinem Yams-Garten einen Bananenschößling. Mit dem Grabstock-Spaten gräbt er ein Pflanzloch, in welches er den Schößling (Wurzeltrieb) einsetzt. Mit seinem Fuß füllt er Erde nach, die er so festtritt, daß eine Vertiefung bleibt, in welcher sich das Regenwasser zum besseren Anwachsen der Pflanze sammeln soll. Bananen (besonders Mehlbananen, *Musa spec.*, tonganisch *hopa* und *pata*) haben seit alters her eine große Bedeutung für die Ernährung der Tonganer. Das ganze Jahr hindurch kann man sie pflanzen und jeweils nach sechs bis neun Monaten die ersten Früchte ernten. Man pflanzt die Bananen gern im Gemischtanbau, in Yams-, *kape*-, Taro- oder Maniok-Gärten, aber man legt auch besondere Bananenpflanzungen an.

Bataten: Pflanzen

Indessen pflanzt ein anderer Tonganer in einem abgeernteten Bataten-Garten noch einmal Bataten. Mit einer Forke lockert er den Boden, häufelt mit einem Schaufeleisen die Erde und setzt darein ein Bündel von vier Stengelstecklingen (Ranken mit Blättern). Die Batate oder Süßkartoffel (*Ipomoea batatas* POIR., tonganisch *kumala*) wird schon recht lange in Tonga angebaut. Diese Pflanze ist sehr wahrscheinlich in Südamerika heimisch, und es ist unklar, wann und wie sie einst in die Südsee kam. Die Tonganer pflanzen die Batate im Alleinanbau von März bis September (besonders im Mai und Juni) und ernten die Knollen nach etwa sechs bis sieben Monaten.

Taro: Pflanzen und Ernten

Auf einem anderen Landstück sehen wir den Eingeborenen beim Pflanzen von Taro zu. Ein Tonganer zerteilt den unteren, rhizomartigen Taro-Stengel in mehrere Pflanzstücke. Ein zweiter gräbt mit dem Grabstock-Spaten ein Pflanzloch, in das er ein Stengelstück legt. Dann füllt er mit den Händen Erde in das Loch und tritt sie fest, so daß eine Vertiefung bleibt, in der sich das Regenwasser sammeln soll.

In einer benachbarten Pflanzung beobachten wir einen Tonganer beim Ernten von Taro. Er lockert den Boden mit einem Grabstock-Spaten, reißt dann die Pflanze aus der Erde und sammelt die freigelegten Knollen in einen Kokospalmblatt-Korb. Dann gräbt er nach den restlichen Knollen und legt sie zu den übrigen. Auch der Taro (*Colocasia esculenta* SCHOTT, tonganisch *talo*) ist eine der alten Anbaupflanzen der Tonganer. Doch er ist für die Ernährung dieser Eingeborenen nie so wichtig wie z. B. die Yams, Bananen und Bataten gewesen, da die Tonga-Inseln von Natur aus zu trocken sind für eine ausgeprägte

Taro-Kultur. Man pflanzt den Taro im Alleinanbau von Juni bis September und erntet ihn nach etwa einem Jahr, oft nach zwei Jahren und manchmal auch erst nach drei bis sechs Jahren.

kape: Pflanzen und Ernten

Beim Pflanzen des „*kape*“, einer dem Taro verwandten Anbaufrucht, ist noch der alte, heute nur selten benutzte Grabstock in Gebrauch zu sehen. Ein Tonganer bricht mit ihm ein Loch in den Boden und setzt die Jungpflanze (von einem abgeernteten *kape*-Feld) ein.

Da man vom *kape* nicht die Knollen, sondern den dicken, rhizomartigen unteren Stengel ißt, schlägt man bei der Ernte zunächst die Blätter der Pflanze mit dem Haumesser ab und lockert dann die Erde unmittelbar um den Stengel herum, so daß man diesen aus dem Boden heben kann. Der *kape* (*Alocasia macrorhiza* SCHOTT) ist gleichfalls eine alte Anbaufrucht der Tonganer. Sie pflanzen ihn in geschlossener Kultur oder (häufiger) einzeln (z. B. in Yams- oder Batatengärten). Pflanzzeit ist von März bis September; die von Jahr zu Jahr wachsende Pflanze wird nach anderthalb bis drei Jahren geerntet.

Maniok: Pflanzen und Ernten

Auf eine recht einfache Art pflanzen die Tonganer den Maniok: Sie häufeln mit einem Grabstock-Spaten lockere Erde auf und stecken darein einige mit einem Haumesser abgeteilte Stücke von alten Maniok-Stengeln („Stengel-Stecklinge“).

Eine ausgewachsene, reife Maniok-Pflanze kann zu einem ziemlich hohen, einem Bäumchen ähnelnden Gewächs werden. Um die Knollen zu ernten, schlägt der Eingeborene zunächst den Stiel mit dem Haumesser etwa fußhoch über dem Boden ab, zieht dann an seinem Stumpf die Knollen aus der zuvor gelockerten Erde heraus und haut sie mit dem Messer ab. Darauf gräbt er nach weiteren Knollen im Boden und sammelt sie alle in einen (europäischen) Sack. Unbekümmert verletzt der Tonganer die Knollen bei dieser Erntemethode mit dem Messer; denn Maniok ist nicht lagerfähig und muß binnen zwei oder drei Tagen verbraucht werden. Der Maniok (*Manihot dulcis* BAILLON?, tonganisch *manioke*) ist in Tonga kaum älter als ein Jahrhundert und von den Weißen eingeführt worden. Diese genügsame Anbaupflanze, für welche die Inseln klimatisch und bodenmäßig recht gut geeignet sind, hat eine größere Bedeutung für die Ernährung der Tonganer (besonders in der Ha'apai-Gruppe des Archipels) gewonnen. Die Eingeborenen pflanzen den Maniok (im Alleinanbau) während des ganzen Jahres und ernten ihn jeweils nach sechs Monaten (bis zu zwei Jahren).

Feuerreiben — Nahrungsbereitung im Erdofen

Die alte tonganische Methode der Feuererzeugung ist das Reiben von Holz auf Holz, mittels des „Feuerpfluges“. Dieses Feuerreiben ist das für Polynesien typische Verfahren, während die Afrikaner und die

meisten alten Amerikaner und Nordasiaten z. B. das Prinzip des Feuerbohrens entwickelt haben und in dem Gebiet von Indien über den Malaiischen Archipel bis Australien die Technik des (dem Feuerpfügen verwandten) Feuersägens verbreitet (gewesen) ist. Zwar benutzen die Tonganer in ihren Dörfern heute fast ausschließlich die europäischen Streichhölzer, doch in den Pflanzungen, wo ihnen diese oft fehlen, reiben sie mit zwei Hölzern (vom *Hibiscus tiliaceus*) noch häufig nach der alten Art Feuer. Ganz allgemein bewahrt man das Feuer heute noch in altüblicher Weise in Form von glimmenden Kokosnußhüllen auf.

In einer Pflanzung sitzt ein Eingeborener, welcher gerade Feuer reiben will, auf dem Boden. Das Ende eines vor ihm liegenden, soeben geschlagenen Hibiskus-Stämmchens hat er unter sein rechtes Bein geklemmt. Mit einem Haummesser flacht er die obere Seite des Stämmchens ab und beginnt, darauf mit einem gespitzten Stäbchen aus dem gleichen Holze, das er mit beiden Händen fest umfaßt, unter stetigem Druck und in steigendem Tempo hin- und herzureiben (Abb. 3). In einer Großaufnahme sehen wir, wie sich das immer heißer werdende, qualmende Holzmehl am Ende der entstehenden Rinne sammelt und schließlich

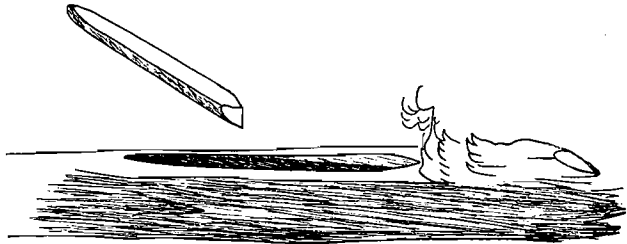


Abb. 3. Feuerpflug
(Zeichnung: G. KÖNIG)

zu glimmen beginnt. Daran entzündet ein anderer Eingeborener einen Zunder (trockene Fasern von einer Kokosnußhülle) und steckt mit diesem seine aus einem Bananenblattstück und Tabak gedrehte Zigarre an, die er genießerisch raucht. Der ganze Prozeß der Feuererzeugung dauert nicht länger als 20—25 Sekunden.

Die Eingeborenen, welche bei ihrer Pflanzungsarbeit hungrig geworden sind, beginnen nun damit, sich einen Erdofen zu bereiten. Ein Tonganer gräbt eine kreisförmige Grube. Man entzündet trockene Kokospalmblätter und Kokosnußhüllen, legt das brennende Material in die Grube und schichtet darüber weitere ausgetrocknete Kokosnußhüllen. Darauf packt man einen Haufen Steine, welche durch die nun entstehende große Glut erhitzt werden sollen.

Indessen bereitet eine Gruppe von Eingeborenen die Füllung des Erdofens. Ein Tonganer schält die vor kurzem geernteten Maniokknollen. Ein anderer zerschneidet Taro-Blätter. Besonders wohl-

schmeckend sind diese, wenn man sie mit Kokosmilch (d. h. mit dem Saft, welcher aus dem geraspelten Samenfleisch der Nuß gepreßt wird) anreichert. Deshalb raspelt der dritte der Eingeborenen gerade auf einem Kokosnußschaber das Fruchtfleisch aus einer halbierten Nuß.

Die Steine in der Erdofen-Grube sind inzwischen heiß geworden. Man breitet sie innerhalb der Grube aus und legt auf sie die geschälten und zerteilten Maniokknollen. Darauf stellt man einige Bananenblatt-Beutel, welche die zerschnittenen Taroblätter mit der fettigen Kokosnußmilch enthalten, und deckt alles mit Kokosnußhüllen ab, die die Hitze bewahren sollen. Dann legt man noch Bananenblätter und alte Säcke auf, um die Nahrung sauber zu halten, wenn zum Abschluß über die ganze Füllung Erde geschaufelt wird. Ein kleiner Hügel wölbt sich nun über dem Erdofen, in dem die Nahrung langsam im eigenen Saft gedünstet wird (Abb. 4). Befriedigt säubert sich ein Eingeborener mit einem alten Fetzen.

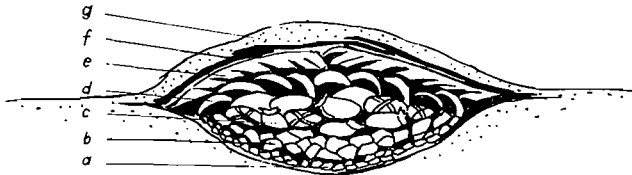


Abb. 4. Schnitt durch einen Erdofen

a: heiße Steine; b: Maniok-Knollen; c: Bananenblatt-Beutel; d: Kokosnußhüllen-Stücke;
e: Bananenblätter; f: Säcke; g: Erde

(Zeichnung: G. KÖNIG)

Doch in der Hitze des Tages und bei der anhaltenden Arbeit ist man durstig geworden, und deshalb klettert einer der Eingeborenen auf eine Kokospalme, um einige Trinknüsse herabzuholen. Er „läuft“ geradezu — ohne irgendein Hilfsmittel — an dem Stamm empor und wirft die gepflückten grünen Kokosnüsse hinunter. Danach rutscht er sorglos mit der dicken Hornhaut seiner Fußsohlen am Stamm hinab, fällt im Absprung auf den Boden und sammelt dann die herabgeworfenen Kokosnüsse auf. Ein älterer Eingeborener öffnet sogleich eine von diesen mit seinem Haumesser und trinkt in vollen Zügen die kühle, süßliche und leicht moussierende Flüssigkeit — wohl das erfrischendste Getränk, das es in den Tropen gibt.

Als etwa eine Stunde vergangen ist, haben die Tonganer es im „Gefühl“, daß jetzt die Nahrung in ihrem Erdofen gar sein müsse. Mit Kokosnußschalen entfernen sie die heiß gewordene Erde und decken die Säcke und Bananenblätter ab: Die fertig gedünstete Nahrung liegt vor ihnen.

Die Eingeborenen, zu denen sich noch einige ungerufene, doch wie immer gern gesehene Gäste gesellt haben, gruppieren sich nach alter

Sitte, einander gegenüberstehend, zu zwei Linien, zwischen denen die Speisen auf Bananenblättern aufgetragen sind, und halten ihr Mahl, das sie in gewohnter Weise mit den Händen einnehmen.

Heimkehr

Es ist später Nachmittag geworden, als Tukai sich zur Heimkehr anschickt, nachdem seine Helfer längst gegangen sind. Er schlägt noch mit dem Haumesser eine Bananentraube. Diese und einige Knollen bringt er in einem Kokosblattkorb, den er mit Hilfe eines auf der Schulter liegenden Kokospalmblatt-Stieles trägt, heim, wieder den alten Weg entlang durch das Pflanzungsland.

Den gleichen Weg kommt auch ein Wagen gezogen, schwer beladen mit Kokosnüssen, und ein Junge reitet heimwärts, der auf seinem Pferde einen Sack voll Kokosnüsse auf einer Unterlage von trockenen Bananenblättern befördert.

Tukai hat schließlich wieder sein Anwesen im Dorfe erreicht und bringt seinen Korb mit den Pflanzungsprodukten in die Kochhütte.

Literatur

1. BEAGLEHOLE, E., u. P. BEAGLEHOLE, Pangai, Village in Tonga. Memoirs of the Polynesian Society. Bd. XVIII. Wellington N.Z. 1941.
2. GIFFORD, E. W., Tongan Society. Bernice Pauahi Bishop Museum. Bull. 61. Honolulu 1929.
3. KOCH, G., Der Kulturwandel bei den Tonganern und der Versuch einer Deutung dieser Entwicklung. (In Vorbereitung.)
4. MARTIN, J., An Account of the Natives of the Tonga Islands in the South Pacific Ocean . . . 2 Bde. London 1817.
5. MCKERN, W. C., Archaeology of Tonga. Bernice Pauahi Bishop Museum. Bull. 60. Honolulu 1929.
6. WOOD, A. H., History and Geography of Tonga. Auckland N.Z. 1945.

(Eingegangen am 26. 8. 1954)