

# ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

---

*E 1378/1974*

**Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik)**  
**Zubereiten eines Gerichtes (Sago, Gemüse, Käferlarven)**

Mit 3 Abbildungen

GÖTTINGEN 1974

---

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Film E 1378

**Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik)**  
**Zubereiten eines Gerichtes (Sago, Gemüse, Käferlarven)**

C. KAUFMANN, Basel

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

Kwaiwut<sup>2</sup> ist eines von rund 15 Dörfern, die zusammen die Tshuosh- oder Sawos-Gruppe (BATESON [1], S. 11, 99; LAYCOCK [14], S. 144) im East Sepik District von Papua New Guinea bilden. Die in einzelne Sektionen aufgesplitterte Siedlung liegt etwa zehn Kilometer nordnordöstlich von Timbunke, einem der bekanntesten Iatmul-Dörfer im Gebiet des mittleren Sepik. Kwaiwut und das Nachbardorf Kamanggau zählen 1966 schätzungsweise je 100 Einwohner; zusammen mit Serapa bilden sie die östliche Grenzgruppe ihrer Spracheinheit. Die beiden erstgenannten Dörfer liegen in der Übergangszone zwischen dem sumpfigen Waldland, das sich noch im Hochwasser- und Rückstaubereich des Sepik-Stromes befindet, und dem sanft gegen Norden ansteigenden Grasland. Diese Grasgebiete, in der Lingua Franca des Gebietes, dem melanesischen Pidgin (abgekürzt pd.; vgl. MIHALIC [16]), Kunai genannt, werden ihrerseits von kleinen tieferliegenden Wasserläufen und Sumpfpflätzen mit reicher Vegetation, in der die Sagopalmen eine wichtige Stellung einnehmen, unterbrochen und in meist in Nord-Süd-Richtung verlaufende Korridore aufgegliedert. Hauptnahrungsmittel ist das aus dem Mark der

---

<sup>1</sup> Angaben zum Film und kurzgefaßter Filminhalt (deutsch, englisch, französisch) s. S. 16.

<sup>2</sup> Nach Auskunft der Einheimischen leitet sich der Name von einer Sippenbezeichnung Kwaiwud oder Kwaiwut her; der richtige Dorfname wäre nach dieser Auskunft Paranümbe. Karten und Verzeichnisse erwähnen Kwoiwut, Koiwat, Koiwut, Koiwud.

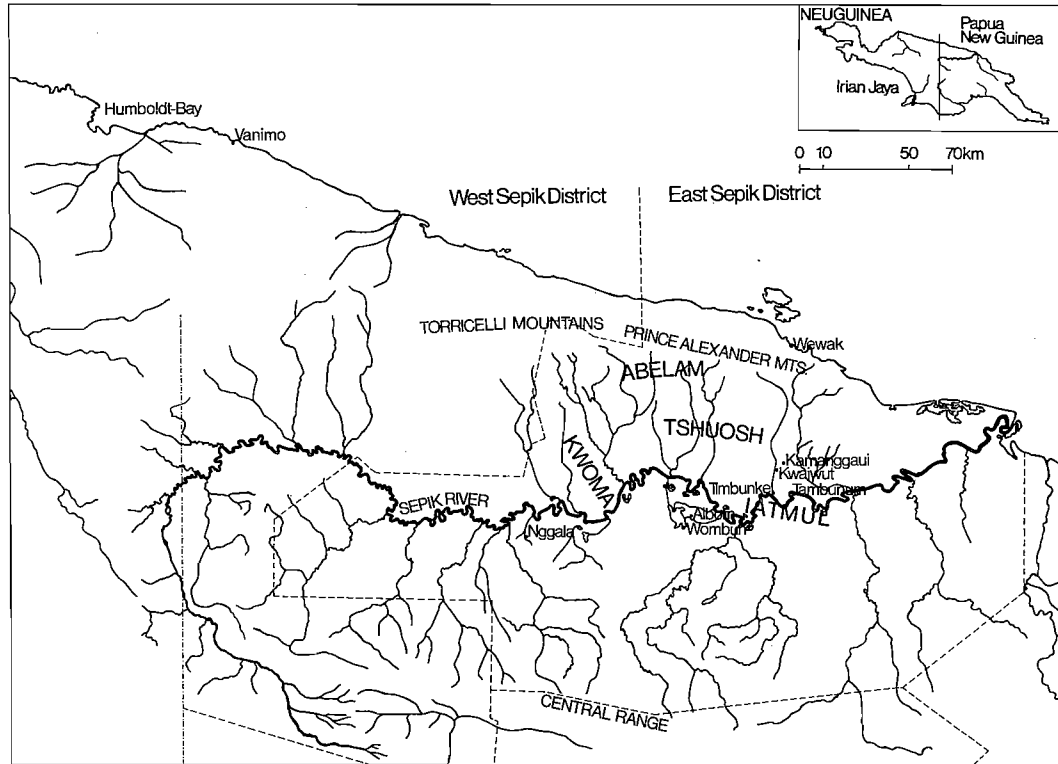


Abb. 1. Kartenskizze des Sepik-Gebietes (East and West Sepik Districts, PAPUA NEW GUINEA)

Es sind nur die im Text genannten Dörfer eingetragen

Sagopalme (*Metroxylon rumphii*) gewonnene Mehl, das sich durch einen hohen Stärkegehalt auszeichnet. Verzehrt werden aber auch Knollengewächse (traditionell vor allem Yams, dann Taro; heute auch Süßkartoffeln), etwas Gemüse und Obst sowie Fleisch von Schweinen, Kleinsäuern, Nagetieren, Reptilien und Vögeln. Fische werden von den Bewohnern der naheliegenden Sepik-Dörfer Tambunum und Timbunke eingehandelt. Als Exportartikel kommen neben den Blöcken von feuchtem Sagomehl vor allem Töpfe in Frage. Zum Fluß hinunter werden die im Film E 1371 [24] gezeigten konischen, auf der Spitze stehenden Speiseschalen verhandelt. Die Handelspartner am Sepik vermitteln dabei die über den eigenen Bedarf hinaus erworbenen Waren als Zwischenhändler weiter. In Kwaiwut werden aber außer den Schalen auch Kochtöpfe verschiedener Größe sowie Sagovorratsgefäße und Sagobackschalen hergestellt. Davon scheinen im Tauschhandel mit den nördlich angrenzenden Dörfern vor allem die Kochtöpfe eine Rolle zu spielen. Als Gegengaben sollen Tabakblätter, Knollenfrüchte und junge Hunde eingetauscht werden. Ein Teil der Handelspartner bezahlt heute bar (im Jahre 1966 pro Schale austr. \$ 1.— bis 1.50). Das Ausmaß aller genannten Handelsbeziehungen konnte leider nicht direkt überprüft werden. Immerhin verdient festgehalten zu werden, daß sich Schalen aus Kwaiwut und Kamanggau bereits zur Zeit des ersten Kontaktes mit europäischen Ethnographen in großer Zahl am Sepik-Mittellauf fanden. Einzelne Exemplare dieser daher in den frühen Sammlungen gut vertretenen Keramik stammen sogar aus dem Gebiet der Sepik-Mündung (vgl. RECHE [17], S. 196; KBLM [8], [11]).

Formal sind offensichtlich zwei Typenvarianten der Eßschalen zu unterscheiden (RECHE [17], Taf. XLII, 1 und 3): eine streng konische Schale mit höchstens leicht konvex gewölbtem Gefäßbauch, bei der der größte Gefäßdurchmesser an der Mündung gemessen wird, und ein mehr schüsselartiges Gefäß mit stärker gewölbtem Bauch und leicht eingezogener Gefäßmündung (zu den Klassifikationskriterien s. KAUFMANN [7], S. 217f.). Die Frage, ob die beiden Varianten auf zwei verschiedene Herstellungszentren zurückgeführt werden können oder (und?) ob sich darin eine zeitliche Abfolge widerspiegelt, ist im Augenblick noch offen. Es mag wünschenswert sein, an diesem Punkt einen Blick auf die weiteren Zusammenhänge zu werfen.

Die Töpferei des Sepik-Gebietes unterscheidet sich — wenn wir hier die Hügel- und Bergländer im Bereich des Prinz-Alexander- und des östlichen Torricelli-Gebirges auch zur Sepik-Region rechnen — deutlich von der rezenten Töpferei aller Nachbargebiete in Neuguinea und im Bismarck-Archipel. Dies gilt allerdings nicht so sehr für den rein technischen und formalen Aspekt, denn ähnliche Verfahren und Topfformen lassen sich vom Torricelli-Gebirge bis hinüber zur Adalbert Range und darüber hinaus bis ins Madang-Gebiet und ins Markham-Tal nachweisen, als viel-

mehr für die in der Gesamtheit besonders reich ausgebildeten Verzierungen. Daß sich archäologisch Reste von im Ansatz vergleichbaren Traditionen auch an anderen Stellen von Melanesien, z. B. auf den Neuen Hebriden (GARANGER [4]), nachweisen lassen, zeigt deutlich, wie ungenau unsere Vorstellungen von der Geschichte des ozeanischen Kulturbereichs noch immer sind. In diesem Zusammenhang ist besonders zu bedenken, daß das Sepik-Gebiet geographisch an einer wichtigen Durchgangsstelle

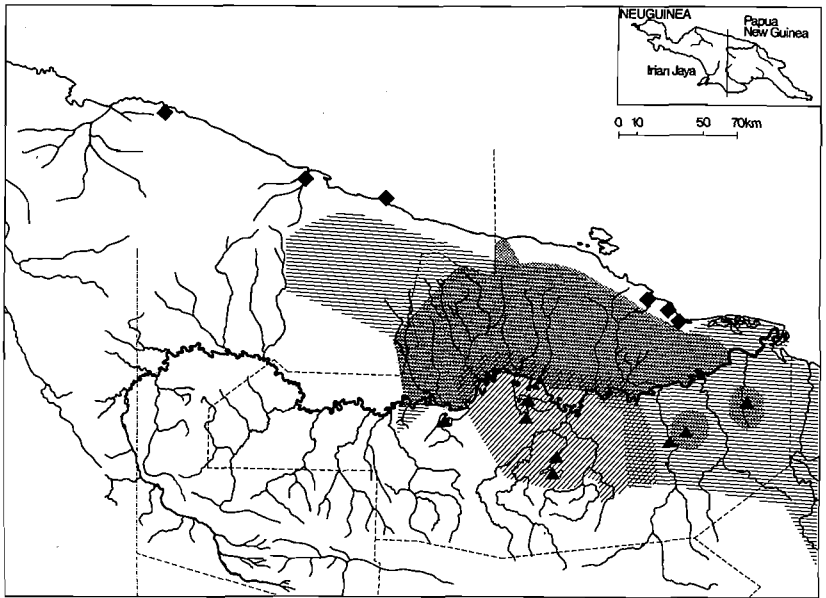


Abb. 2. Kartenskizze zur Verbreitung der Keramik und der Töpferei-Verfahren im Sepik-Gebiet (Nord-Neuguinea)

- ◆ Töpfereizentren austronesischer Sprach-Zugehörigkeit (Schlagtreibtechnik), die auch die angrenzenden Küstengebiete und das nahe-  
liegende Hinterland mit ihren Produkten versorgen
- ==== Verbreitung von in Spiralwulst-Handstrich-Technik hergestellter  
Keramik
- . . . Gebiete, in denen Speise- oder Zeremonialgefäße mit kerbschnitt-  
artiger Verzierung in Gebrauch sind oder bis vor kurzem waren  
. . . (Dimeri-Marwat ist hier eingeschlossen, obwohl es sich dort eher um  
Verzierungen in Ritztechnik handelt)
- //// In Ringwulst-Handstrich-Technik hergestellte Aibom-Keramik in  
Gebrauch
- ▲ Oberflächenfunde von verzierten Scherben (Kerbschnitt- und Ritz-  
muster sowie plastisch aufgesetzte Dekorationen)

liegt. Der Umstand, daß die Nordküste infolge geologisch rezenter und heute noch andauernder Hebungen sehr unwegsam ist, scheint bewirkt zu haben, daß ein Teil der für Neuguinea charakteristischen kontinuierlichen Bevölkerungsbewegungen zu Land der Südabdachung der Torricelli- und Prinz-Alexander-Berge gefolgt ist. Diese Vermutung stützt sich vor allem auf das Bild der rezenten Verbreitung von Sprach- und Kulturgruppen (Sprachgruppenkarten bei LAYCOCK [14], S. 18 und [15], S. 38). Archäologisch gesicherte Hinweise fehlen leider bis heute. Aufschlußreich ist aber in diesem Zusammenhang die Verbreitung der Kenntnis von Töpfereiverfahren, die sich — außer in den Randgebieten — auch mit der rezenten Verbreitung der Keramik selbst deckt (vgl. Abb. 2; die vor allem von austronesisch sprechenden Gruppen dominierten Handelsbeziehungen zur See entlang der Nordküste und zu Land von der Küste ins unmittelbar anschließende Hinterland, die TIESLER ([22], S. 69—73) dokumentiert hat, wurden der Übersichtlichkeit halber ausgeklammert). Kennzeichen der bisher im East Sepik District bekanntgewordenen rund 15 verschiedenen lokalen Töpfereitraditionen<sup>1</sup> ist der Variationsreichtum der teils eingekratzten, teils eingeschnittenen bzw. der plastisch aufgesetzten und ausmodellierten Verzierungen. In manchen Fällen tritt dazu eine ergänzende Bemalung in Erdfarben; auch Ruß und aus Muschelschalen gewonnener Kalk können dafür verwendet werden. Reine Bemalung als Verzierung einer glatten Topfoberfläche, wie wir sie von der Humboldt-Bai an der Nordküste Neuguineas kennen (Beispiel Inv.-Nr. 1528—37, Rijksmuseum voor Volkenkunde Leiden), tritt nicht auf. Erstaunlich ist dieser Reichtum keineswegs, wenn man die Vielfalt der Formen in der Holzschnitzkunst, in der Malerei und in der Dekoration verschiedener Gebrauchsobjekte des Sepik-Gebietes kennt (Abbildungen bei BÜHLER [2], KELM [8] bis [11] und KOCH [12]). Bei einzelnen Lokalkulturen ist in der Keramik darüber hinaus ein bemerkenswertes Maß an Variationen von Formen der Verzierung und Gefäßtypen innerhalb der örtlich gebundenen Tradition belegbar; dies gilt ganz besonders für die Kwoma (KAUFMANN [7], Abb. 180—222).

Ist an der Nord- und Nordostküste Neuguineas sowie auf den vorgelagerten Inseln bei den Gruppen austronesischer Sprachzugehörigkeit ausschließlich das Aufbauen in Schlagtreibtechnik (mit Schlegel und Amboß) bekannt, so arbeiten die Töpferinnen und auch die Töpfer (dort, wo die Männer sich aktiv an der Töpferarbeit beteiligen) in sechs der sieben 1966 vom Autor untersuchten Töpfereizentren des Sepik-Gebietes in verschiedenen lokalen Abarten eines Spiralwulst-Handstrich-Verfah-

<sup>1</sup> Nachweis bei SCHUSTER [18], S. 280f.; KAUFMANN [7], S. 37, 216f.; BULMER [3] und TINDALE [23]. Weitere Kenntnisse verdanke ich mündlichen Mitteilungen von GISELA SCHUSTER, Basel, und MARGARET TUCKSON, Sydney. Nicht mitgezählt wurden die zum austronesischen Bereich an der Küste gehörenden Töpfereizentren.

rens<sup>1</sup>. Die siebente näher untersuchte Töpfertradition, diejenige von Aibom, bildet zusammen mit der bereits vor dem Zweiten Weltkrieg erloschenen des Nachbardorfes Wombun (Chambri) eine Ausnahme: In Aibom werden die Topfwände von den Töpferinnen abschnittsweise in groben, etwa unterarmdicken Ringwülsten aufgebaut und unmittelbar anschließend von Hand hochgezogen; erst später folgt das Ausformen mit Hilfe von einfachen Schneid- und Glättwerkzeugen (SCHUSTER [27]). Den anderen Traditionen gemeinsam ist das Aufbauen der rohen Gefäßkörper aus spiralig aufeinandergelegten Tonwülsten. Das Ausformen erfolgt in der Regel abschnittsweise, immer ohne Zuhilfenahme einer mechanischen Drehvorrichtung, oft sogar ausschließlich von Hand. In einigen Fällen werden einfache Form- und Schneidwerkzeuge verwendet, die das Ausformen des Gefäßkörpers und das Glätten der Oberfläche erleichtern. Als Besonderheit sei hier noch vermerkt, daß die Töpferinnen des isoliert am Sepik-Oberlauf liegenden Ndu-Dorfes Nggala in einem Verfahren arbeiten, das mit dem in Kwaiwut üblichen im wesentlichen übereinstimmt; auch die dort hergestellten Formen der Koch- und Vorratsgefäße sind denjenigen der Kwaiwut-Töpfe sehr ähnlich. Der wesentliche, wohl historisch bedeutsame Unterschied zwischen den beiden Traditionen besteht darin, daß die Nggala als einziges Töpferzentrum im östlichen Sepik-Gebiet nach eigenen Aussagen nie ritz- oder kerbschnittverzierte Schalen hergestellt haben.

Ein Wort noch zu dem in Kwaiwut verwendeten Ton. Es handelt sich offensichtlich um sogenannten Auelehm, der von einem der zahlreichen kleinen Gewässer vor relativ kurzer Zeit abgelagert worden sein muß<sup>2</sup>. Die Fundstelle liegt auch heute noch, wie die Einheimischen berichteten, im Hochwasserbereich südlich des Dorfes. Diese Tonsorte (*káməna kópma*) wird ausschließlich für die reich verzierten Eßschalen verwendet; zum Töpfern von Koch- und Vorratsgefäßen bedient man sich gröberer, direkt im Dorf anstehender Tone (*au kópma*). Der für die Herstellung der Speiseschalen (*káməna*) verwendete Ton zeichnet sich durch besondere Eigenschaften wie gute Formbarkeit bei hoher Stabilität, feine Textur, geringen Trockenschwund aus<sup>3</sup>.

Wurden in den vorhergehenden Abschnitten die technischen Aspekte gestreift und die kulturelle Situation skizziert, so soll hier kurz auf die gesellschaftliche Bedeutung des Töpferhandwerks hingewiesen werden. Das Töpfern wird grundsätzlich nicht anders bewertet als andere lebens-

<sup>1</sup> Zur Terminologie für die Beschreibung von Töpferi-Verfahren s. KAUFMANN [7], S. 84—97.

<sup>2</sup> Nach HAANTJENS et al. ([5], S. 42, 92 und [6], S. 123) könnten diese Ablagerungen innerhalb der letzten 2000 Jahre entstanden sein.

<sup>3</sup> Berufstöpfer, die an der University of New South Wales, Sydney, den Film und eine Kwaiwut-Schale sahen, zeigten sich überrascht von den Eigenschaften des Tones.

erhaltende und lebensfördernde Tätigkeiten. Töpferei wird im Sepik-Gebiet nirgends als Berufsspezialität betrieben, sondern immer neben den normalen Aktivitäten des Nahrungserwerbs, auch dort, wo diese Nebentätigkeit so große wirtschaftliche Bedeutung erlangt hat, daß die im Tausch gegen Töpfe eingehandelten Nahrungsmittel wesentlichen Anteil an der Ernährung der Topfproduzenten und ihrer Familien haben (SCHUSTER [26]). Ferner sei nicht vergessen, daß Töpfe im Sepik-Gebiet vielfach eine Form von Kapital darstellen, das bei verschiedenen zereemoniell festgelegten Tauschhandlungen innerhalb der Dorf- und Stammesgesellschaft in Erscheinung tritt.

Die religiöse Prägung der einheimischen Weltanschauungen hat zur Folge, daß die Töpferei als Handwerk an manchen Orten einer Reihe von Vorschriften unterworfen ist, die nur aus dem religiösen Zusammenhang heraus gedanklich zu verstehen sind — wie etwa die Bestimmungen, welche Alters- und Geschlechtsgruppen feuchten Ton bearbeiten dürfen (KAUFMANN [7], S.140—144). In Kwaiwut selbst sind mir keine derartigen Vorschriften und Gebote bekanntgeworden; dies mag mit der kurzen Dauer des Aufenthaltes zusammenhängen. Im weiteren Sinn religiöse Gründe sind es auch, die für das allgemeine Muster der Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern im Rahmen der Töpferei des Sepik-Gebietes angeführt werden können (Ausnahmen Aibom und Nggala): Gebrauchstöpfe werden im ganzen Bereich mehrheitlich, aber nicht ausschließlich von Frauen hergestellt. Die Verzierung der Zeremonialgefäße und teilweise auch deren Herstellung ist überwiegend Sache von Männern, die in der Regel daneben auch andere Formen künstlerischen Handwerks beherrschen. Bei den Verzierungstechniken dominieren die Varianten des Kerbschnittverfahrens, die oft mit anderen Ritz-, Kratz- und Schneidtechniken kombiniert werden. Die derart verzierten Zeremonialgefäße, denen noch gefäßartige Kultobjekte zuzurechnen sind, werden zum Beispiel bei den Kwoma und bei den Abelam sowie bei benachbarten Gruppen zur Darreichung von besonderen Speisen im Zusammenhang mit dem Anbau von Knollenpflanzen und den damit verbundenen Initiationen in Alters- und Geheimkultklassen gebraucht. Gewöhnliche Speisen werden von den Angehörigen der genannten Kulturgruppen entweder direkt aus dem Kochtopf, aus einer Kokoschale oder aus einem als Teller benutzten Pflanzenblatt gegessen, wobei in allen Fällen bei Männern kerbschnittverzierte Kokoslöffel Verwendung finden können.

Die Verwendung des im Film dokumentierten Schalentyps von Kwaiwut weicht von diesem Verhaltensmuster in mehrfacher Hinsicht ab. Hier werden die Schalen nicht für den zereemoniellen Gebrauch hergestellt; dies scheint bereits in der Zeit vor dem Kontakt mit den Europäern so gewesen zu sein. Schon damals dienten die Schalen sowohl den Herstellern als auch ihren Handelspartnern als Teller zum Anrichten und Vorsetzen von Sagospeisen (und wohl auch anderen breiartigen Gerich-



ten). Zum Kochen werden derartige Gefäße aber nach unseren Kenntnissen nie verwendet.

Bezeichnend für die Verzierungen der Kwaiwut-Schalen ist, daß die in den Ton eingetieften Ornamente das eigentliche, von den einheimischen Töpfern mit einem Namen belegte Muster bilden. Diese Eigentümlichkeit wird durch die in den Vertiefungen angebrachte Bemalung unterstrichen. Im Gegensatz dazu bilden etwa bei den Kerbschnittmustern der Kwoma die im Relief stehengelassenen Teile das Gerüst der Verzierung (SCHUSTER [19], Abb. 71; KAUFMANN [7], Abb. 207 ff.). Zur Bedeutung der zahlreichen Einzelmuster, die von den Töpfern unterschieden werden,



Abb. 3. Sagobreichale, *kaməna* (Bodenseite)  
Die Verzierung (*kwagəlakwa*) gibt einen bestimmten Vogel wieder  
Museum für Völkerkunde Basel, Inv.-Nr. Vb 22 623

können leider kaum Angaben gemacht werden. Wohl weisen die Benennungen der einzelnen Formen auf diese oder jene Naturerscheinung — vor allem auf Tiere und auch auf Teile von Pflanzen aus dem örtlichen Lebensbereich: Insekten, Fische, Reptilien, Vögel des Graslandes und des Waldes sowie auf das Schwein —, die im Muster vergegenwärtigt werden soll. Nach allem, was wir wissen, handelt es sich aber nicht um eine eigentliche Abbildung der genannten Erscheinungen. Auch die Interpretation als religiös motivierte Darstellung zu kultischen Zwecken wird der Wirklichkeit nicht gerecht. Wohl können die Muster in eine Beziehung zum sozio-religiösen, sogenannt totemistischen Orientierungssystem der Tshuosh gebracht werden, aber auch diese Erklärung vermag

nicht zu befriedigen, denn es sind keineswegs nur die ideellen Hauptbesitztümer der beteiligten Verwandtschaftsgruppen, die in den Mustern in Erscheinung treten. Ferner sind weder das Anbringen bestimmter Muster noch die Verwendung der damit verzierten Tonschalen auf die Angehörigen der entsprechenden Gesellschaftsgruppen beschränkt. Die einzelnen Muster sind auch nicht das geistige Eigentum von Individuen, Klanen oder Sippen. Es bleibt somit beim allgemeinen Hinweis, daß die Muster offensichtlich Elemente bezeichnen, die mindestens im rezenten mythischen Weltbild eine mehr untergeordnete Rolle spielen. Im Gegensatz dazu steht etwa der direkte Bezug zu mythischen Gestalten, die SCHUSTER [20] für die Verzierungen der Keramik von Aibom hat nachweisen können.

### Einheimische Bezeichnungen

Im folgenden werden die bei der Filmarbeit notierten Bezeichnungen für einzelne Abschnitte des Töpfereiverfahrens, für die dabei verwendeten Geräte und Farben sowie für die Gefäßteile und die einzelnen Topftypen listenartig wiedergegeben.

#### Verfahren:

Ton beschaffen	<i>kəpma</i> (auch <i>kübbma</i> ) <i>pe</i>
Ton schlagen	<i>kəpma pu</i>
Rohwurst kneten	<i>kuči kəpma</i>
Tonwurst rollen	<i>kangi kəpma</i>
Wülste spiralig aufbauen	<i>yer kəpma</i>
Verstreichen (mit Finger)	<i>parə kəpma</i>
Ausformen (mit Muschelschale)	<i>kwéinkapi yə kəpma</i>
Glätten (mit Kokossschale)	<i>kweingakú kəpma</i>
Verzieren allgemein	<i>kaməna kənčik ai</i>
Linien einschneiden	<i>kambupe</i>
Ton herausholen	<i>wä oder pā</i>
Brennen (Tonschale)	<i>kaməna ru</i>

#### Geräte, Farben:

Kokossschale, Wasserbehälter	<i>kándəkwə</i>
Hammer aus Holz <i>pənči</i> , pd. <i>mangas</i>	<i>kámogwi</i>
Limbumunterlage für Ton	<i>lópu</i>
Standing für Topfkörper	<i>ndəgu</i>
Muschel zum Glätten, Schaben und Schneiden	<i>wudi</i>
Kokosshalensegment zum Glätten	<i>kwəingə</i>
Schneidstäbchen aus Sagoblattrippen <i>wápəla</i>	<i>pírugú</i>
rote Erdfarbe	<i>koə kəpma</i>
weiße Erdfarbe	<i>wuli kəpma</i>
gelbe Erdfarbe	<i>kamín kəpma</i>
Pinsel	<i>tangučik</i>

## Gefäße:

Topf (Gattungsbezeichnung)	<i>au</i>
Topföffnung	<i>kang-au</i> ( <i>kang</i> : Mund)
Topfrand	<i>lak-au</i> ( <i>lak</i> : Verbform? erhoben?)
Topfbauch	<i>nənda-au</i> ( <i>nənda</i> ist auch Stamm von Baum)
Topfboden	<i>mand-au</i> ( <i>mand</i> : Hoden)
Topfinneres	<i>yar</i> ( <i>yar</i> : Bauch)
Sagovorratsgefäß (Höhe ca. 50 cm)	<i>nángulagačówi-au</i>
Wasserkochtopf (zum Anrühren von Sago)	<i>nyam-au</i>
kleiner Kochtopf (für die Zubereitung von Zuspeisen wie Gemüse, Fleisch, kleinen Jagd- tieren)	<i>ling-au</i>
Sagobackschale	<i>yáni</i>
Sagobreischale	<i>kámsəna</i>

## Zur Entstehung des Films

Der Film entstand im Dorf Kwaiwut am 21. Dezember 1966<sup>1</sup>. Aufnahmeort ist die Feuerstelle unter der Wohnplattform des Hauses von MIA:MBE, Töpfer und zur Zeit der Aufnahme von der australischen Verwaltung eingesetzter Dorfvorsteher. Die Arbeit wird vor allem von der Tochter des Töpfers, TSEMA:PO, ausgeführt. Ihre Mutter, LEBMANGGUMOI, sowie eine weitere Verwandte tragen ihr verschiedene Nahrungsmittel und Gerätschaften zu. Seitlich einfallendes Abendlicht ermöglichte es, die Aufnahmen mit Schwarzweiß-Negativfilm Gevapan 36 unter dem Haus zu filmen. Die im Film gezeigte Bekleidung der Personen entspricht der zum Zeitpunkt der Aufnahme ortsüblichen Tracht.

## Filmbeschreibung

Als erstes wird das Herbeibringen und Schmauchen eines vorher nicht gebrauchten Kochtopfes gezeigt. Nach Aussagen der kochenden Frauen muß man jeden neuen Kochtopf zuerst im Feuer schwärzen, damit er stark (pd. *strong*) wird, d. h., damit die Topfwand kein Wasser durchläßt. In einem aus einer Kokossschale und Kokosrindenbast angefertigten Sieb befindet sich salzhaltige Asche. Dieses einheimische Salz (*kwi:k*) wird nach Angabe durch das Verbrennen von Holz (eine bestimmte Art, *lamburo*), Blattstengeln der Kokospalme (*warabu*) und von Teilen der Strünke zweier verschiedener Pandanusarten (*pui*: und *pančé*) gewonnen.

<sup>1</sup> An die Reisekosten leisteten die Janggen-Pöhn-Stiftung St. Gallen und der Schweizerische Nationalfonds namhafte Beiträge. Die Filmaufnahmen wurden ermöglicht, dies sei besonders dankbar vermerkt, durch die Fritz-Sarasin-Stiftung Basel und durch Dr. W. HANHART, Riehen.

Als Asche (*kwiku*) wird das Salz bis zum Gebrauch im Hüllblatt einer Betelpalme (*Areca catechu*; pd. *limbum*) aufbewahrt. Daraus wird eine kleinere Menge in das erwähnte Kokossieb geschüttet und mit Wasser angemacht. Die heruntertröpfelnde Salzlösung wird in einer größeren Kokossschale aufgefangen und von dort in den Kochtopf geleert. Mit Frischwasser aus einem Bambusrohr (Transportbehälter) wird der Topf angefüllt. Eine der anwesenden Frauen kaut, während das Wasser zum Kochen gebracht wird, Betel. Sie trägt die ihr bei der Initiation eingeschnittenen Tataumuster<sup>1</sup>. Sagomehl wird in einem Limbum-Tragbehältnis gebracht. Die Köchin schöpft mit einem Kokosschöpfer heißes Wasser in einen alten, am Rand zerbrochenen schüsselartigen Kochtopf (*nyam-au*) und macht darin die nötige Menge Sago an. Sie gießt die Lösung in den großen Topf und rührt mit einem Stock, bis sich die Speise zu einem glucksenden Brei verdickt hat.

Ein bereitliegender Topfring (*ndogu*) wird mit dem Fuß zurechtgerückt und der Kochtopf mit dem heißen Brei hineingestellt. Die Mutter der Köchin und eine weitere Tochter bringen die konischen Sagobreisalen, die von der Köchin in geflochtene Topfringe gesetzt werden. Diese Ringe werden — was im Film nicht gezeigt wird — von Männern aus aufgespaltenen Lianenstreifen (*kóbe*) geflochten. Die Köchin schöpft den gallertartigen, vom beigefügten Salz rot gefärbten Sagobrei in die bereitstehenden Schalen. Im Bild links ist die im Film E 1371 (KAUFMANN [24]) kurz vorher hergestellte neue Schale zu sehen.

Die Mutter der Köchin, die die neue Schale getöpft hat, bringt in einem Netzsack Blattgemüse (pd. *kumu*; es könnte sich um eine der weitverbreiteten Kresse-Sorten handeln). Die Köchin zerquetscht die Blätter mit den Fingern und setzt sie in einem kleinen Kochtopf (*ling-au*) zum Dämpfen aufs Feuer. Sie schüttet aus einem anderen Hüllblatt Larven von Rüsselkäfern (Palmrüßler, *Rhynchophorinae*) auf das Gemüse. Diese madenartigen Larven gelten in weiten Teilen des Sepik-Gebietes als Leckerspeise. Sie werden von den Frauen und Kindern aus dem Mark von Strünken umgeschlagener Sagopalmen (*Metroxylon rumphii*) herausgelesen. Wenn die Bestände an Sagopalmen sehr reich sind, kann man es sich leisten, ausschließlich zu diesem Zweck Palmen zu fällen oder gefällte Stämme, denen man nur wenig Mark zur Zubereitung von Mehl entnommen hat, angebrochen liegen zu lassen. Dies scheint in Kwaiwut der Fall zu sein, denn üblicherweise werden im Sepik-Gebiet diese Larven nicht als Zuspense zur täglichen Kost, sondern nur für Festmahlzeiten eingesammelt und zubereitet.

Die Schlußszene ist insofern gestellt, als sich kaum ein Bewohner von Kwaiwut in aller Öffentlichkeit auf der Treppe eines Hauses zum Essen

---

<sup>1</sup> Damit ist, anders als bei den jungen Männern der Iatmul, nicht eine Reihe von Initiationszeremonien verbunden (vgl. SCHUSTER [21]).

hinsetzen würde. In manchen Sepik-Kulturen wendet man sich zur Einnahme von Speisen von seinen Mitmenschen ab.

Bei dem kurz sichtbaren Schwein handelt es sich um ein Hausschwein, das allerdings nicht als Haustier gehalten wird. Die Paarung der Schweine findet in der Regel im Wald statt, die Muttersäue werfen aber, wenn sie selbst als Jungtiere im Dorf aufgezogen wurden, meist in der Nähe des Dorfes. Die Ferkel werden dann wiederum im Dorf aufgezogen. Schweinefleisch ist, ob von gezähmten oder wildlebenden Tieren stammend, eine Festspeise. Durch die Auswirkungen der japanischen Besetzung im Zweiten Weltkrieg und durch die Einführung von Jagdgewehren in den Jahrzehnten danach scheinen die vordem reichen Bestände dieser Tiere drastisch reduziert worden zu sein.

### Literatur und Filmveröffentlichungen

- [1] BATESON, G.: Social structure of the Iatmul people of the Sepik River. *Oceania* 2 (1931/32), 245—291; 401—453.
- [2] BÜHLER, A.: Kunststile am Sepik. Führer durch das Museum für Völkerkunde, Sonderausstellung. Basel 1960.
- [3] BULMER, R.: Notes on a visit to the East Sepik District. Vervielfältigtes Ms. Port Moresby 1970.
- [4] GARANGER, J.: Archéologie des Nouvelles-Hébrides. Contribution à la connaissance des îles du Centre. Publ. Soc. Océanistes 30, Paris 1972.
- [5] HAANTJENS, H. A. et al.: Lands of the Wewak-Lower Sepik area, Territory of Papua and New Guinea. Land Res. Ser. 22, C.S.I.R.O. Melbourne 1968.
- [6] HAANTJENS, H. A. et al.: Lands of the Aitape-Ambunti area, Papua New Guinea. Land Res. Ser. 30, C.S.I.R.O. Melbourne 1972.
- [7] KAUFMANN, C.: Das Töpferhandwerk der Kwoma in Nord-Neuguinea. Beiträge zur Systematik primärer Töpfereiverfahren. Basler Beitr. z. Ethnol. 12, Basel 1972.
- [8] KELM, H.: Kunst vom Sepik I. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N.F. 10, Berlin 1966.
- [9] KELM, H.: Kunst vom Sepik II. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N.F. 11, Berlin 1966.
- [10] KELM, H.: Kunst vom Sepik III. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N.F. 15, Berlin 1968.
- [11] KELM, H.: Kunstgegenstände aus dem Sepik-Gebiet (Neuguinea). Baessler-Arch. N.F. 17 (1969), 303—364.
- [12] KOCH, G.: Kultur der Abelam. Die Berliner „Maprik“-Sammlung. Veröff. Mus. f. Völkerkde. N. F. 16, Berlin 1968.
- [13] LAUER, P.: A neglected aspect of New Guinea pottery technology: firing. *Pottery in Australia* 11,1 (1972), 7—16.
- [14] LAYCOCK, D. C.: The Ndu language family (Sepik District, New Guinea). Linguistic Circle of Canberra Publ., Ser. C, 1, Canberra 1965.
- [15] LAYCOCK, D. C.: Languages of the Lumi Subdistrict (West Sepik District), New Guinea. *Oceanic Linguistics* 7 (1968), 36—66.

- [16] MIHALIC, F.: The Jacaranda dictionary and grammar of Melanesian Pidgin. Jacaranda Press, Milton 1971.
- [17] RECHE, O.: Der Kaiserin-Augusta-Fluß. Ergebnisse der Südsee-Expedition 1908—1910, II. Ethnographie, A. Melanesien 1, Hamburg 1913.
- [18] SCHUSTER, M.: Vorläufiger Bericht über die Sepik-Expedition 1965 bis 1967 des Museums für Völkerkunde zu Basel. Verh. Naturf. Ges. Basel, 78 (1967), 268—289.
- [19] SCHUSTER, M.: Farbe Motiv Funktion. Zur Malerei von Naturvölkern. Führer durch das Museum für Völkerkunde, Sonderausstellung. Basel 1968.
- [20] SCHUSTER, M.: Die Töpfergottheit von Aibom. Paideuma 15 (1969), 140—159.
- [21] SCHUSTER, M.: Zum Verständnis religiöser Phänomene der Naturvölker. Verh. Naturf. Ges. Basel 80 (1970), 226—236.
- [22] TIESLER, F.: Die intertribalen Beziehungen an der Nordküste Neuguineas im Gebiet der Kleinen Schouten-Inseln. Abh. u. Ber. Staatl. Mus. f. Völkerkde. Dresden 30—31 (1969—1970), Berlin.
- [23] TINDALE, N.: Some polychrome incised pottery ware from Mt. Turu, New Guinea. Rec. South Austr. Mus. 6 (1937/41), 357—362.
- 
- [24] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Töpfern und Verzieren einer Sago-Eßschale. Film E 1371 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.
- [25] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Zubereiten eines Gerichtes (Sago, Gemüse, Käferlarven). Film E 1378 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.
- [26] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Topfmarkt. Film E 1370 des Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [27] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Töpferei (Backschale, Feuerschale, Sago-Vorratstopf). Film E 1368 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [28] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Bemalen eines Sago-Vorratstopfes. Film E 1369 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [29] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Backen von Sago-Fladen und Sago-Brocken. Film E 1374 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [30] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Sago-Gewinnung. Film E 1375 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [31] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Kochen von Klößen (Sago mit Kokos). Film E 1376 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)
- [32] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Zubereiten von Brei (Sago mit Kokos). Film E 1377 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)

- [33] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) — Zubereiten von Kuchen (Sago mit Kokos und Banane). Film E 1733 des Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In Vorbereitung.)

### **Abbildungsnachweis**

Abb. 1 und 2: SUSANNE GRISEL, Abb. 3: H. WEBER, beide Museum für Völkerkunde und Schweiz. Museum für Volkskunde Basel.

---

### **Angaben zum Film**

Das Filmdokument wurde 1974 zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht. Stummfilm, 16 mm, schwarzweiß, 63 m, 6 min (Vorführgeschw. 24 B/s).

Die Aufnahmen entstanden im Jahre 1966 in Kwaiwut (Neuguinea) während der Neuguinea-Expedition 1965—1967 des Museums für Völkerkunde Basel, C. KAUFMANN. Bearbeitet und veröffentlicht durch das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, DORE ANDRÉE, M. A.

### **Inhalt des Films**

Gezeigt wird die Ingebrauchnahme eines neuen Kochtopfes, das Herrichten von einheimischem Salz, das Erhitzen von Wasser, die Zubereitung von Sagobrei und von Zuspeisen (Gemüse und Käferlarven) sowie das Anrichten der Speise in konischen Sagobreischalen.

### **Summary of the Film**

The film shows the first use of a new cooking pot, the preparation of local salt, the heating of water, the preparation of sago-gruel and of ingredients (vegetables and larvae of beetles), as well as the dishing up of the food in conical clay sago-bowls.

### **Résumé du Film**

Le film montre l'emploi d'une nouvelle marmite, l'appréttation de sel indigène, l'échauffement d'eau, la préparation de sagou en purée et de mets accompagnants (légumes et larves d'insectes), ainsi que la préparation du met dans des coupes coniques destinées à la purée de sagou.

E 1378 / 1974

Kwaiwut (New Guinea, Middle Sepik Area)  
Preparation of a Dish of Sago,  
Vegetables and Beetle-Larvae

English version of the German accompanying  
publication to the German titled film:

Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik)  
Zubereiten eines Gerichtes (Sago,  
Gemüse, Käferlarven)

With 2 illustrations

---

Göttingen 1974

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM



Film E 1378

Kwaiwut (New Guinea, Middle Sepik Area)  
Preparation of a Dish of Sago,  
Vegetables and Beetle-Larvae

C. KAUFMANN, Basle  
Translated by HELEN O'KELLY

General Introductory Remarks<sup>1</sup>

Kwaiwut<sup>2</sup> is one of about fifteen villages which together form the Tshuosh or Sawos group (BATESON [1], p. 254, 291, 450; LAYCOCK [14], p. 144) in the East Sepik District of Papua New Guinea. The settlement, split up into individual sections, is situated about ten kilometres northeast of Timbunke, one of the bestknown Iatmul villages in the central Sepik area. Kwaiwut and the neighbouring village of Kamanggau had an estimated population of 100 each in 1966; together with Serapa they lie on the eastern fringe of their language group. The two former villages are situated in the zone of transition from swampy woodland, which is still in the flood area of the Sepik stream, to grassland, rising softly towards the north.

---

<sup>1</sup>For information about the film and a short summary of its contents (in German, English, and French) see p. 18.

<sup>2</sup>According to the natives the name is derived from that of a sib, Kwaiwud or Kwaiwut; the correct name for the village would therefore according to this information be Paranumbo. Maps and surveys mention Kwoiwut, Koiwat, Koiwut, Koiwud.

These grasslands, known in Melanesian pidgin (shortened to pd.; cf. MIHALIC [16] ), as kunai, are themselves broken by small lowlying water-courses and swampy patches, rich in a vegetation of which sago palms form an important part and which divide them mostly into corridors running northsouth. The principal food-stuff is the flour, characterised by a strong starch content, which is obtained from the pith of the sago-palm (metroxylon rumphii). Tubers are also consumed (traditionally yam above all, then taro, and nowadays also sweet potatoes), some vegetables and fruit as well as the meat of pigs, small mammals, rodents, reptiles and birds. Fish are acquired by barter from the nearby Sepik villages of Tambanum and Timbunke. Next to blocks of damp sago flour, pots are important as articles of export. The conical food vessels standing on their pointed end, as is shown in the present film E 1371 [24], are traded down to the river. The traders on the Sepik pass on as intermediaries the goods acquired in excess of their own needs. In Kwaiwut, however, not only bowls but cooking-pots of different sizes as well as storage vessels and baking dishes for sago are also made. Of these, the cooking-pots seem to play a major part in barter with the bordering villages to the north. Tobacco leaves, tuber vegetables and young dogs appear to be given in exchange. A section of the traders pay cash nowadays (in 1966 austr. \$ 1.- to 1-50 per vessel). The extent of all the trade connections referred to could unfortunately not be checked on directly. However it is worth mentioning that Kwaiwut and Kamanggaui bowls were already to be found in great numbers on the Central and Lower Sepik at the time of the first contact with European ethnographers. Individual examples of this pottery, well-represented for this reason in the early collections, even came from the area near the mouth of the Sepik (cf. RECHE [17] , p. 196; KELM [8] , [11]).

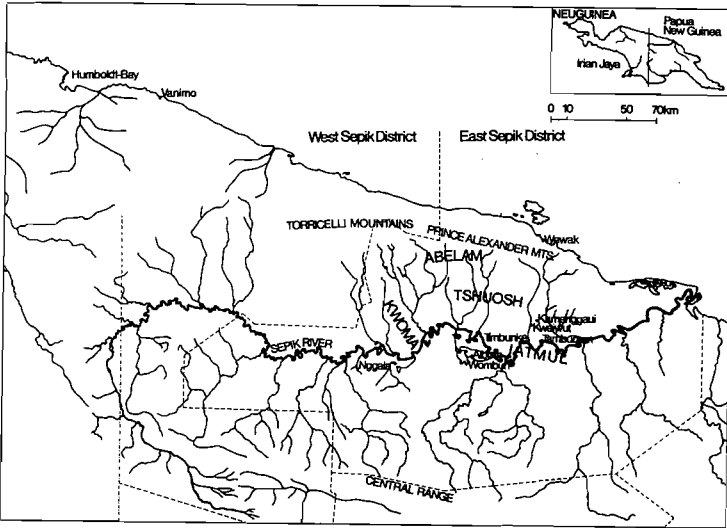


Fig. 1. Sketch-map of the Sepik area (East and West Sepik Districts, PAPUA NEW GUINEA; only those villages mentioned in the text appear).

Two typical formal variants of eating-bowl can be clearly distinguished (RECHE [17] , Plate XLII 1 and 3): a strictly conical bowl with, at the most, a slightly convex belly and with its greatest diameter at the mouth, and a more dish-like vessel with a greater swelling at the belly and a slightly closed-in mouth (cf. KAUFMANN [7] , p. 217 f. on classification criteria). The question as to whether the two variants can be attributed to two different trade centres and/or whether they represent a chronological succession remains still open at present. It may be desirable at this point to glance at the wider context.

The pottery of the Sepik area - if we count the hill and mountain regions of the Prince Alexander and Eastern Torricelli ranges as also belonging to the Sepik area - differs clearly from the recent pottery of all neighbouring areas in New Guinea and the Bismarck Archipelago. This is true more for the over-all very richly-developed decoration than for the purely technical and formal aspect, since similar procedures and shapes can be shown from the Torricelli Range over to the Adalbert Range and farther on into the Madang area and the Markham Valley. The fact that archaeological remains, belonging to a tradition comparable at least in its beginnings, can be shown from other parts of Melanesia, e.g., from the New Hebrides (GARANGER [4] ) shows clearly how inexact our conception of the history of the Oceanic cultural area still is. In this connection one should remember that the Sepik area lies on an important geographical intersection. Because the north coast is scarcely passable as a result of recent geological disturbances still in force today, a portion of the characteristic and continuous population movements in New Guinea seems to have had to pass over the southern slopes of the Torricelli and Princes Alexander Mountains. This supposition is based above all on the picture of the recent spread of language and cultural groups (LAYCOCK's maps of language-groupings [14] ), p. 18 and [15] p. 38).

Even today we still have no certain archaeological evidence. Informative, however, in this connection is the increase in our knowledge of pottery methods, which coincides also - except in the fringe areas - with the recent spread of the pottery itself (cf. fig. 2; those trade-relations towards the sea along the north coast and inland from the coast to the adjoining hinterland, dominated especially by Austronesian-speaking groups, and documented by TIESLER [22] , p. 69-73 have been excluded in order to give a clear overall picture).

The amount of variation in the decoration, which is at times etched or carved, at other times applied and modelled, is typical of the fifteen different known local pottery traditions<sup>1</sup> in the East Sepik District. In many cases paint made from earth pigments is added; soot, and chalk made out of shells, can also be used. Painting alone used to decorate a flat pottery surface such as is known from Humboldt Bay on the North coast of New Guinea (as an example see Inv.No. 1528-37, Rijksmuseum voor Volkenkunde Leiden) does not occur. This variation is not surprising if one knows of the multiplicity of forms in the wood-carving, in the painting and in the decoration of various objects for daily use of the Sepik area (illustrations in BUEHLER [2] , KELM [8] to [11] and KOCH [12] ). Furthermore a remarkable amount of variation in the forms both of the decoration and of the vessel-types themselves can be shown to exist in individual local cultures within their own traditions; this is particularly true of the Kwoma (KAUFMANN [7] , plates 180-222).

---

<sup>1</sup>Evidence in SCHUSTER [18] , p. 208 f.; KAUFMANN [7] , p. 37, 216 f.; BULMER [3] and TINDALE [23] . I received further information orally from GISELA SCHUSTER, Basle and MARGARET TUCKSON, Sydney. Not included are the pottery centres on the coast which belong to the Austronesian area.

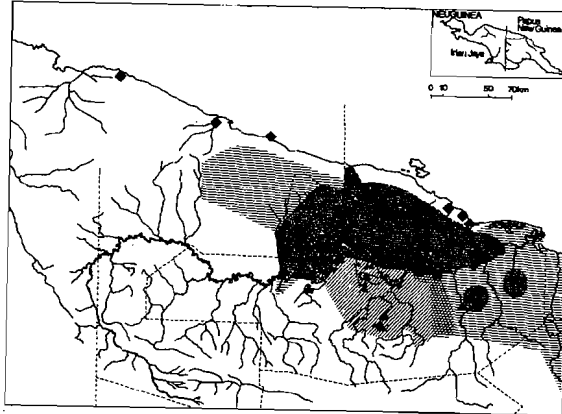


Fig. 2. Sketch-map of the spread of pottery and pottery-methods in the Sepik area (Northern New Guinea)

+++ Austronesian-speaking pottery-centres (paddle and anvil technique), which also supply the neighbouring coastal areas and the nearby hinterland with their products.

≡≡≡ Spread of pottery made by coiling clay in a spiral and then smoothing it by hand.

•••• Areas in which food or ceremonial vessels, decorated with chip-carving, are in use or were in use up to recently (Dimeri-Marwat is included here, although the decoration in this case is etched rather than chip-carved.)

//// Here Aibom pottery made by coiling the clay in rings and smoothing it by hand afterwards is in use.

▲ Surface finds of decorated sherds (chip-carved and etched patterns, as well as three-dimensional applied decoration).

On the northern and northeastern coast of New Guinea and on the islands off the coast among Austronesian-speaking groups, only the beaten method of construction (with mallet and anvil) is known, whereas, in six of the seven pottery-centres of the Sepik area investigated in 1966 by the author, the women and also the men potters (in those cases where the men took active part in the potting) worked with various local variants of a spiral-coiled and hand-smoothed process<sup>1</sup>. The seventh of these closely-investigated potting traditions, that of Aibom, is an exception, as is the tradition of the neighbouring village of Wombun (Chambri), which had become extinct even before the Second World War. In Aibom the sides of the pot are built up in installments by the potter-woman out of rough clay rings about as thick as a forearm and are then smoothed upwards by hand; only afterwards is the vessel shaped by means of simple cutting and smoothing tools (SCHUSTER [27]). In all other traditions the rough vessel is constructed by building up lumps of clay in a spiral. The shaping is usually done gradually, always without help of a wheel, often exclusively by hand. In some cases simple cutting and shaping tools are used which aid in forming the body of the vessel and in smoothing the surface. The curious fact might here be noted that the potter-women of the Ndu village Nggala, situated in an isolated position on the upper course of the Sepik, work in a process that coincides in essentials with that usual in Kwaiwut; the forms of the cooking and storage vessels produced there are also very similar to those of the Kwaiwut pots. The essential, probably historically significant, difference between the two traditions consists in the fact that the Nggalas, in the one potting centre in the upper Sepik River area, have never according to their own statement produced vessels decorated by etching or chip-carving.

---

<sup>1</sup>For the terminology used in the description of pottery methods see KAUFMANN [7], pp. 84-97.

A further remark on the clay used in Kwaiwut. It is obviously what is called alluvial clay, which must have been deposited a relatively short time ago by one of the numerous small streams<sup>1</sup>. The place where it is to be found lies still today, according to the natives, in the flood-area south of the village. This sort of clay (káməna kəpma) is used exclusively for the richly-decorated eating-bowls; for cooking and storage vessels, a rougher clay to be found directly in the village is used (au kəpma). The clay used in the production of eating-bowls (káməna) is notable for its special qualities, such as its malleability combined with stability, its fine texture, its lack of contraction after drying<sup>2</sup>.

The preceding paragraphs have touched on the technical aspects and sketched the cultural situation, therefore we shall now refer briefly to the social significance of the potter's trade. Potting is not judged differently from other life-conserving and life-promoting activities. Potting is never engaged in as a specialist occupation in the Sepik region, but always alongside the normal acquisition of food, even when this secondary occupation has reached such an economic importance that the food-stuffs acquired in exchange for the pots constitute an important part of the food of the potters and their families (SCHUSTER [26]). Neither should one forget that pots in the Sepik region represent a form of capital which comes to the fore at various ceremonially determined operations of barter in the village and the tribal society.

The religious character of the native attitudes to life results in the craft of potting being made subject in many places to a series of sanctions which can only be understood in a religious context - for example, the regulations concerning the age and sex of those who are allowed to work with wet clay (KAUFMANN [7], pp. 140-144).

<sup>1</sup>According to HAANTJENS et al. ([5], pp. 42, 92 and [6], 123), these deposits could have taken place within the last 2000 years.

<sup>2</sup>Professional potters who saw the film and a Kwaiwut bowl at the University of New South Wales, Sydney, were surprised at the qualities of the clay.



In Kwaiwut itself no such rules and regulations are known to me; this may be connected with the shortness of my stay. In a wider sense religious reasons can be brought forward to account for the general pattern of division of labour among the sexes in the pottery-making of the Sepik-area (exceptions are Aibom and Nggala): pots for common use throughout the whole region are generally, though not exclusively, made by women. The decoration of ceremonial vessels and partly also their production is predominantly the business of the men, who are usually in command of other artistic crafts as well. Among decoration-techniques, variants of the chip-carving process predominate and are often combined with other techniques of etching, scratching and cutting. Ceremonial vessels decorated in this way, among which vessel-like cult objects must also be reckoned, are used for example among the Kwoma and the Abelam, as well as among neighbouring groups, in the presentation of special foods connected with the planting of tubers and with the associated initiations into the various age and secret cult groupings. Ordinary food is taken by the members of the cultural groups mentioned above either directly from the cooking-pot, from a coconut-shell or from a plant-leaf used as a plate. In all these cases a coconut spoon decorated with chip-carving can be found in use among the men.

The use of the bowl-type from Kwaiwut documented in the film differs from this behaviour pattern in several ways. Here, the bowls are not produced for ceremonial use; this seems to have been so even in the period before contact with Europeans took place. Even then, the bowls were used by their producers and by the traders as plates to prepare and serve sago dishes (and probably also other gruel-like foods). Such vessels were never used for cooking, as far as we know.

Significant for the decorations of the Kwaiwut bowl is the fact that those parts of the ornament sunk into the clay form the actual patterns and are given names by the natives. This special fact is emphasized by the paint applied to the sunken areas. In contrast to this the raised-out parts are the basis of the decoration in the chip-carved patterns of the Kwoma

(SCHUSTER [19], plate 71; KAUFMANN [7], plate 207ff).

Unfortunately almost nothing can be said about the numerous individual patterns distinguished by the potters. The names for the separate forms refer probably to this or that object in nature supposedly evoked in the pattern - above all to animals and also to parts of plants from the local environment: fish, reptiles, wood and grassland birds as well as the pig. According to all the evidence, however, there is no question of actual representation of these objects.

Neither does the interpretation of the patterns as a representation motivated by religion and intended for ritual use do justice to the facts. The pattern can probably be related to the socio-religious, so-called totemistic orientation system of the Tshuosh, but this explanation is not satisfactory either, since the patterns are not restricted to representations of the idealised principal possessions of the family group in question. Furthermore neither the application of certain patterns nor the use of pottery bowls decorated in this way is limited to members of the relative social group. Neither are the separate patterns the spiritual property of individuals, clans or tribes. We must therefore be content with the general remark that patterns obviously represent elements which play, at least in the recent world picture of these tribes, a rather secondary part. In contrast to this there is for instance the direct relationship with mythical beings, shown by SCHUSTER [20] to exist in the decorations of the Aibom pottery.

Local Terminology

In the following, those terms noted during filming which refer to various stages in the potting process, to tools and colours in use during this process and to individual pot types are listed.

## PROCESS:

to procure clay	<u>kəpma</u> (also <u>kübbma</u> ) <u>pe</u>
to beat clay	<u>kəpma pu</u>
to knead a rough sausage	<u>kuči kəpma</u>
to build up lumps of clay in a spiral	<u>yər kəpma</u>
to spread (with the finger)	<u>par kəpma</u>
to shape (with a sea-shell)	<u>kwéinkapí yə kəpma</u>
to smooth (with coconut-shell)	<u>kweingakú kəpma</u>
to decorate in general *)	<u>kaməna kánčik ai</u>
to dig out clay	<u>wā or pā</u>
to fire (a clay bowl)	<u>kaməna ɽu</u>
*) to cut a line	<u>kambupe</u>

## TOOLS, COLOURS:

coconut shell, water-holder	<u>kándəkwa</u>
wooden mallet <u>penci</u> , pd. <u>mangas</u>	<u>kámogwi</u>
Limbang to lay the clay on ring-shaped stand for pot-body	<u>lópu</u>
shell for smoothing, scraping and cutting	<u>ndəgu</u>
segment of coconut shell for smoothing	<u>wudi</u>
cutting-rods made from the veins of a sago leaf <u>wápəla</u>	<u>kwaiŋga</u>
red earth pigment	<u>pirugú</u>
white earth pigment	<u>koa kəpma</u>
yellow earth pigment	<u>wuli kəpma</u>
brush	<u>kamín kəpma</u>
	<u>tangučik</u>

## VESSELS:

pot (term for the whole category)	<u>au</u>
pot-mouth	<u>kang-au</u> ( <u>kang</u> :mouth)
pot-rim	<u>lak-au</u> ( <u>lak</u> : verb form? elevated language?)
pot-belly	<u>nəndə -au</u> ( <u>nənd</u> is also the trunk of a tree)
underside of pot	<u>mand-au</u> ( <u>mand</u> : testicle)
inside of pot	<u>yar</u> ( <u>yar</u> : stomach)
storage vessel for sago (height about 50 cms)	<u>nángulagačówi-au</u>
water pot (for mixing sago)	<u>nyam-au</u>
small cooking-pot (to prepare additions to the gruel such as vegetables, meat, small game animals)	<u>ling-au</u>
baking-dish for sago	<u>yáni</u>
dish for sago gruel	<u>káməna</u>

### On the Origin of the Film

The film was made in the village of Kwaiwut on 21st December, 1966<sup>1</sup>. The scene of the film is the hearth-place under the living-platform of the house of MIA:MBE, potter and, at the time the film was made, headman of the village appointed by the Australian administration. The work is carried out mostly by his daughter TSEMA:PO. Her mother LEMBA:NGGUMOI, as well as other relatives, brings her various food-stuffs and utensils. Oblique evening light made it possible to film underneath the house using a black-and-white Gevapan 36 film. The costumes of the people shown in the film are those in use locally at the time.

### Description of the Film

First of all a cooking-pot never used before is brought and smoked. According to the women doing the cooking, each new cooking-pot must first be blackened in the fire to make it "strong" (pd.), i. e., so that the walls of the pot let no water through. Ash containing salt is to be found in a sieve made from a coconut shell and coconut-palm fibres. It is stated that this native salt (kwik) is obtained by burning wood (a certain sort of wood, lamburo), leaf-stems of the coconut-palm (warabu) and parts of the trunks of two different sorts of pandanus (pui: and panče).

The salt is kept as ash (kwiku), until needed, in the spathe of a betel palm (Areca Catechu: pd. limbum). From this a small quantity is shaken into the above mentioned sieve and mixed with water. The salt solution drips down and is caught in a large coconut gourd and emptied from there into the cooking-pot. The pot is filled with fresh water from a

---

<sup>1</sup>The Janggen-Pöhn-Stiftung in St. Gallen and the Schweizerische Nationalfonds contributed considerably to the cost of the journey. The film was made possible, we note here with gratitude, by the Fritz-Sarasin-Stiftung Basel and by Dr. W. HANHART, Riehen.

bamboo pipe (transport container). While the water comes to the boil, one of the women present chews betel. She has tatoo-marks incised at her initiation<sup>1</sup>. Sago flour is brought in a portable limbum container. The cook ladles hot water with a coconut scoop into an old dish-like cooking-pot (nyam-au), broken at the rim, and mixes in the necessary quantity of sago. She pours this solution into the big pot and stirs it with a stick until the food has thickened to a bubbling brew.

With her foot she moves a ring-shaped pot-stand (ndɔgu) lying nearby into place and the pot with the hot gruel is put on it. The cook's mother and another daughter bring the conical bowls for sago gruel, which the cook puts into plaited pot-rings. These rings - this is not shown in the film - are plaited by the men from split liana strips (kəbe). The cook ladles the jelly-like sago brew, coloured red by the added salt, into the bowls. On the left of the picture, the new bowl made shortly before in the film E 1371 (KAUFMANN, [24] ) can be seen.

The cook's mother who made the new bowl brings leaf vegetables (pd. kumu; it could be one of the widely-available sorts of cress) in a net bag. The cook squeezes the leaves with her fingers and puts them on the fire in a small cooking-pot (ling-au) to steam. From another spathe she shakes the weevil-larvae (palm weevils, Rhychophorinae) into the vegetables. These worm-like larvae are regarded in many parts of the Sepik region as a delicacy. The women and children pick them out of the pith of the trunks of felled sago-palms (Metroxylon rumphii). When the stands of sago-palms are very plentiful, the people can afford to fell them exclusively for this purpose or to leave felled trunks, from

---

<sup>1</sup>In contrast to the young men of the Iatmul, no series of initiation ceremonies is connected with this (see SCHUSTER [21]).

which only a little pith has been taken to make flour, lie as they are. This seems to be the case in Kwaiwut, since in the Sepik region these larvae are not usually eaten as an addition to ordinary food, but are only collected and prepared for festive meals.

The last sequence is to a certain extent arranged, since there is scarcely an inhabitant of Kwaiwut who would sit in public on the steps of a house in order to eat. In many Sepik cultures one turns away from other people in order to eat.

The pig who appears for a moment is domesticated, though not kept as a house-hold pet. The mating of the pigs takes place in the woods but the sows give birth usually near the village if they have themselves been raised there. The piglets are then raised in the village in their turn. Pork, whether from tame or wild animals, is prized as a delicacy. Due to the influence of the Japanese occupation during the Second World War and also to the introduction of shot-guns in the decades afterwards, the previously numerous stocks of these animals seem to have been drastically reduced.

Literature and Film Citations

- [1] BATESON, G.: Social structure of the Iatmul people of the Sepik River. *Oceania* 2 (1931/32), 245-291;401-453.
- [2] BÜHLER, A.: Kunststile am Sepik. Führer durch das Museum für Völkerkunde, Sonderausstellung. Basel 1960.
- [3] BULMER, R.: Notes on a visit to the East Sepik District. Vervielfältigtes Ms. Port Moresby 1970.
- [4] GARANGER, J.: Archéologie des Nouvelles-Hébrides. Contribution à la connaissance des îles du Centre. Publ. Soc. Océanistes 30, Paris 1972.
- [5] HAANTJENS, H.A. et al.: Lands of the Wewak-Lower Sepik area, Territory of Papua and New Guinea. Land Res. Ser.22, C.S.I.R.O. Melbourne 1968.
- [6] HAANTJENS, H.A. et al.: Lands of the Aitape-Ambunti area, Papua New Guinea. Land Res.Ser.30, C.S.I.R.O. Melbourne 1972.
- [7] KAUFMANN, C.: Das Töpferhandwerk der Kwoma in Nord-Neuguinea. Beiträge zur Systematik primärer Töpfereiverfahren. Basler Beitr. z. Ethnol. 12, Basel 1972.
- [8] KELM, H.: Kunst vom Sepik I. Veröff.Mus.f.Völkerkde. N.F.10, Berlin 1966.
- [9] KELM, H.: Kunst vom Sepik II. Veröff.Mus.f.Völkerkde.N.F.11, Berlin 1966.
- [10] KELM, H.: Kunst vom Sepik III. Veröff.Mus.f.Völkerkde. N.F. 15, Berlin 1968.
- [11] KELM, H.: Kunstgegenstände aus dem Sepik-Gebiet (Neuguinea). Baessler-Arch. N.F. 17 (1969), 303-364.
- [12] KOCH, G.: Kultur der Abelam. Die Berliner "Maprik"-Sammlung. Veröff.Mus.f.Völkerkde. N.F. 16. Berlin 1968.
- [13] LAUER, P.: A neglected aspect of New Guinea pottery technology: firing. *Pottery in Australia* 11,1 (1972). 7-16.
- [14] LAYCOCK, D.C.: The Ndu language family (Sepik District, New Guinea). Linguistic Circle of Canberra Publ. Ser.C.1, Canberra 1965.
- [15] LAYCOCK, D.C.: Languages of the Lumi Subdistrict (West Sepik District), New Guinea. *Oceanic Linguistics* 7 (1968), 36-66.



- [16] MIHALIC, F.: The Jacaranda dictionary and grammar of Melanesian Pidgin. Jacaranda Press, Milton 1971.
- [17] RECHE, O.: Der Kaiserin-Augusta-Fluß. Ergebnisse der Südsee-Expedition 1908-1910, II. Ethnographie, A. Melanesien 1, Hamburg 1913.
- [18] SCHUSTER, M.: Vorläufiger Bericht über die Sepik-Expedition 1965 bis 1967 des Museums für Völkerkunde zu Basel. Verh. Naturf. Ges. Basel, 78 (1967), 268-289.
- [19] SCHUSTER, M.: Farbe Motiv Funktion. Zur Malerei von Naturvölkern. Führer durch das Museum für Völkerkunde; Sonderausstellung. Basel 1968.
- [20] SCHUSTER, M.: Die Töpfergottheit von Aibom. Paideuma 15 (1969), 140-159.
- [21] SCHUSTER, M.: Zum Verständnis religiöser Phänomene der Naturvölker. Verh. Naturf. Ges. Basel 80 (1970), 226-236.
- [22] TIESLER, F.: Die intertribalen Beziehungen an der Nordküste Neuguineas im Gebiet der Kleinen Schouten-Inseln. Abh. u. Ber. Staatl. Mus. f. Völkerkde. Dresden 30-31 (1969-1970), Berlin.
- [23] TINDALE, N.: Some polychrome incised pottery ware from Mt. Turu, New Guinea. Rec. South Austr. Mus. 6 (1937/41), 357-362.
- [24] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Töpfern und Verzieren einer Sago-Eßschale. Film E 1371 Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.
- [25] KAUFMANN, C.: Kwaiwut (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Zubereiten eines Gerichtes (Sago, Gemüse, Käferlarven). Film E 1378 Inst. Wiss. Film, Göttingen 1974.
- [26] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Topfmarkt. Film E 1370 Inst. Wiss. Film, Göttingen 1972.
- [27] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Töpferei (Backschale, Feuerschale, Sago-Vorratstopf). Film E 1368 Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In preparation.)
- [28] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Bemalen eines Sago-Vorratstopfes. Film E 1369 Inst. Wiss. Film, Göttingen. (In preparation.)

- [29] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Backen von Sago-Fladen und Sago-Brocken. Film E 1374 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [30] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Sago-Gewinnung. Film E 1375 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [31] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Kochen von Klößen (Sago mit Kokos). Film E 1376 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [32] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Zubereiten von Brei (Sago mit Kokos). Film E 1377 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.
- [33] SCHUSTER, M. und GISELA: Aibom (Neuguinea, Mittlerer Sepik) - Zubereiten von Kuchen (Sago mit Kokos und Banane). Film E 1733 Inst.Wiss.Film, Göttingen 1974.

Note on the Illustrations

Figs. 1 and 2: SUSANNE GRISEL of the Museum für Völkerkunde und Schweiz. Museum für Volkskunde Basel.

### Information about the Film

The film was published in 1974 for use in research and in University teaching. Silent film, 16 mm, black-and-white, 63 metres, 6 minutes (projection speed: 24 f/s).

The film was taken in 1966 in Kwaiwut (New Guinea) during the 1965-1967 New Guinea expedition of the Museum für Völkerkunde Basel, C. KAUFMANN. Processed and published by the Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen, DORE ANDRÉE, M.A.

### Summary of the Film

The first use of a new cooking-pot is shown, also the preparation of local salt, the heating of water, the preparation of sago-gruel and of additions to it (vegetables and beetle-larvae), as well as the serving of the food in conical clay sago-bowls.

### Inhalt des Films

Gezeigt wird die Ingebrauchnahme eines neuen Kochtopfes, das Herrichten von einheimischem Salz, das Erhitzen von Wasser, die Zubereitung von Sagobrei und von Zuspeisen (Gemüse und Käferlarven) sowie das Anrichten der Speise in konischen Sago-breischalen.

### Résumé du Film

Le film montre l'emploi d'une nouvelle marmite, l'apprêtation de sel indigène, l'échauffement d'eau, la préparation de sagou en purée et de mets accompagnants (légumes et larves d'insectes), ainsi que la préparation du met dans des coupes conique destinées à la purée de sagou.