

ENCYCLOPAEDIA CINEMATOGRAPHICA

Editor: G. WOLF

E 101/1962

Krahó — Brasilien (Tocantinsgebiet)

Zubereitung eines großen Maniokkuchens aus Anlaß eines Festes

Mit 2 Abbildungen

GÖTTINGEN 1964

INSTITUT FÜR DEN WISSENSCHAFTLICHEN FILM

Der Film ist ein Forschungsdokument und wurde zur Auswertung in Forschung und Hochschulunterricht veröffentlicht
Länge der Kopie (16-mm-Stummfilm, farbig): 112 m
Vorföhrdauer: 10½ Min. — Vorföhrgeschwindigkeit: 24 B/s

Der Film zeigt Krahó-Frauen bei der Maniokernte und die Aufbereitung der Maniokknollen. Das gewonnene Maniokmehl wird mit Fleischstücken vermischt, auf einer großen Bananenblatt-Unterlage ausgebreitet, mit Blättern verhüllt und zu einem Paket zusammengeschnürt. In diesem Paket, das auf heiße Steine gelegt und mit Blättern und Erde abgedeckt wird, bñckt der Maniokkuchen. — Wñhrend dieser Arbeiten veranstaltet die Jugend Wettlñufe. — Der fertige Kuchen wird am nñchsten Morgen ausgepackt und auf dem Dorfplatz in zwei gleich groÙe Teile zerschnitten. Jede der exogamen Dorfhñlfen erhñlt einen halben Kuchen, der dann in kleinere Stñcke geschnitten und verteilt wird.

Die Aufnahme des Films erfolgte in den Jahren 1949 und 1959
durch H. SCHULTZ, Museu Paulista, Sño Paulo
(Direktor: Prof. Dr. H. BALDUS)
Bearbeitet und veröffentlicht durch
das Institut für den Wissenschaftlichen Film, Göttingen
(Direktor: Dr.-Ing. G. WOLF)
Sachbearbeitung: Dr. W. RUTZ

Krahó — Brasilien (Tocantinsgebiet)

Zubereitung eines großen Maniokkuchens aus Anlaß eines Festes

H. SCHULTZ, São Paulo

Allgemeine Vorbemerkungen

Zur Kultur der Krahó

Die Kultur der Krahó ist so reich und vielseitig, daß es nicht leicht ist, eine auch nur annähernd auskunftreiche Skizze von ihr anzufertigen. Das Schrifttum über den Stamm ist ausführlich und unschwer zu erreichen.

Drei Dörfer der Krahó mit insgesamt etwa fünfhundert Einwohnern liegen in einem ausgedehnten Reservat des brasilianischen Indianerschutzdienstes in der Savanne östlich des Tocantins, etwa zwischen seinen Zuflüssen Manoel Alves Pequeno, Manoel Alves Grande und Rio Vermelho.

Sprachlich gehören die Krahó der großen brasilianischen Familie der Gê-Völker an. C. NIMUENDAJU [1] stellt sie ihrer Kultur nach zu den „Eastern Timbira“, die sich durch ihre hochentwickelte gesellschaftliche Ordnung und ihr politisches Verwaltungssystem von den meisten anderen Indianerstämmen unterscheiden.

Die Gesellschaft der Krahó ist in zwei exogame Hälften aufgeteilt, die ihrem Glauben nach von ihren ersten Vorfahren und Menschen auf der Erde, dem Monde und der Sonne, abstammen. Jedes Stammesmitglied wird in eine dieser Hälften hineingeboren und gehört ihr bis an sein Lebensende an. Heute ist die Exogamie durch den Einfluß der westlichen Zivilisation etwas gelockert. Außer dieser Zweiteilung gibt es noch verschiedene andere zeremonieller Art, die aber keine lebenslängliche Zugehörigkeit des einzelnen bedingen. Diese Zeremonialgruppen haben ihre Begründung ebenso in mythologischem Gedanken- gut wie die exogamen Hälften. Sie sind aber für das Leben ihrer Mitglieder weniger tiefgreifend als diese. Ebenso wichtig wie die Zweiteilung ist für das Leben der Krahó die Aufteilung in Altersklassen. Bei Veranstaltungen auf dem Dorfplatz in der Mitte der runden Dorf- anlage treten in der Anordnung der getrennten Gruppen die Zwei-

teilungen sowie die Altersklassen und Zeremonialgruppen deutlich in Erscheinung.

Die politische Führung der Dorfeinheit liegt in den Händen des Ober-Häuptlings. Dieser wird aus dem ‚Rat der Alten‘ gewählt und bekleidet sein Amt lebenslänglich. Die Ober-Häuptlingswürde ist, wie es scheint, auch vererbt worden. Außer diesem Ober-Häuptling gibt es für die beiden Dorf-Hälften noch je einen Häuptling mit seinen Gehilfen. Diesen obliegen die Regierungsgeschäfte für das ganze Dorf während je einer der beiden Jahreszeiten — Regenzeit und Trockenperiode.

Dem Häuptling der ‚Sonnen‘-Hälfte (eine der beiden Zeremonial-Hälften) ist das Wohlergehen des Dorfes während des trockenen und heißen Sommers anvertraut. Zu dieser Jahreszeit finden die meisten Festlichkeiten statt: Jugendweihen, Altersgruppen-Rituale, das tägliche Klotzrennen, Gemeinschaftsjagden, Ausflüge zum Einsammeln von Früchten und vieles andere. Manche dieser Zeremonien dehnen sich über den ganzen Sommer aus. — Die täglichen Klotzrennen finden auch in der Regenzeit statt. Diese viele Monate andauernden Wettspiele verleihen dem Leben der Krahó ein ganz besonderes Gepräge.

Der Häuptling der ‚Mond‘-Hälfte des Dorfes regiert mit seinen Gehilfen während des regnerischen und kühleren Winters. Zu dieser Jahreszeit ist die Haupttätigkeit der Indianer auf den Anbau der Feldfrüchte und ihre Ernte gerichtet.

Morgens, recht häufig auch am Nachmittag und jeden Abend versammeln sich die Dorfbewohner auf dem Mittelplatz. Es werden Chorgesänge und Tänze veranstaltet, außerdem finden Sportspiele statt, die bis spät in die Nacht hinein währen.

Die stets mit Tanz verbundenen Gesänge sind sehr klangvoll und vielförmig. Sie werden von einem Vorsänger geleitet, der zugleich Komponist und Dichter ist. Hat ein Vorsänger ein neues Lied geschaffen, so lehrt er es die Jugend. Die Sänger schließen einen Kreis um ihn. Er teilt sie in einzelne Gruppen auf und singt nun jeder Gruppe einzeln das neue Lied vor. Darauf singen es alle gemeinsam. Auf diese Weise wird es in den reichen Liederschatz aufgenommen, den jedes Dorfmitglied kennt. Vorsänger genießen in der Krahó-Gemeinschaft hohes Ansehen. Außer den Vorsängern gibt es in jedem Dorfe eine oder mehrere ‚beste Sängerinnen‘, die wegen ihrer schönen (meistens Alt-)Stimme beliebt sind. Sie müssen sowohl jung sein wie gut aussehen. Die ‚beste Sängerin‘ ist durch eine breite, rotgefärbte Baumwollschärpe gekennzeichnet. Bei Gesängen auf dem Dorfplatz, bei den abendlichen und morgendlichen Gesängen auf größeren Jagdausflügen und dergleichen hat sie die Pflicht, die Erste zu sein, um durch ihren schönen Gesang auch die anderen Mädchen und Frauen zum Singen anzuregen.

Jagden werden fast täglich von den Männern veranstaltet. Bei ausgedehnten Unternehmungen gehen auch Frauen mit; manchmal nimmt

das Dorf geschlossen an einem Jagdzug teil. Er kann viele Wochen lang dauern. Fischzüge sind selten. Die wenigen, weit abgelegenen Savannenflüßchen führen nur geringe Mengen an eßbaren Fischen. Gegen Ende der Trockenzeit, wenn nach den ersten Regengüssen Fischschwärme zum Laichen den Strom aufwärts ziehen, fischen die Kraho ein- oder zweimal mit dem Gift der Timbo-Lianen, die sie in den lichten Savannenwäldchen sammeln.

Feldbau wird spärlich betrieben. Er ist indessen durch das Seltenwerden jagdbaren Wildes von wachsender Bedeutung und wird in steigendem Maße gepflegt. Die Felder sind Eigentum der Frauen, zugleich aber auch Gemeinschaftsgut der einzelnen Großfamilien.

Zu festlichen Anlässen backen die Frauen große Kuchen aus Maniokmehl und Fleisch. Das Kochen war den Kraho vor der Einführung eiserner Töpfe unbekannt. Alle Nahrungsmittel wurden auf dem Stangenrost oder am offenen Feuer gebraten. Früchte und Knollen düsteten sie in Erdlöchern, die durch heiße Steine erhitzt wurden. Große Erdöfen mit einer breiten Unterlage glühend heißer Steine werden auch heute noch täglich zum Backen von Speisen benutzt.

Die materielle Kultur der Kraho ist arm. Töpferei ist unbekannt, Flechterei dagegen hoch entwickelt. Gewebt werden nur einfache Tragurte für Kleinkinder, die auch als Schärpen für die „beste Sängerin“ gebraucht werden, und Bänder als Abzeichen. Die Waffen sind Bogen und Pfeile, heute auch Vorderlader. Es werden auch hübsch geschnitzte Zeremoniallanzen und Keulen angefertigt. Federschmuck ist kaum in Gebrauch und sehr primitiv. Die Körperbemalung der Kraho ist entsprechend ihrer Zugehörigkeit zu einer der beiden Zeremonialgruppen und exogamen Hälften verschieden gestaltet. — Männer tragen in den durchbohrten Ohrläppchen runde, flache Holzscheiben, die sie bemalen. Manche Scheiben sind mit einfachen, geschnittenen Musterungen versehen.

In den rechtwinkligen Hütten (ihre Form ist vielleicht auf beginnende Akkulturation zurückzuführen), die an der Außenseite des Dorfes an einem rund um das Dorf führenden breiten Weg errichtet sind, wohnen eine oder mehrere Familien, deren männliche Häupter blutsverwandt sind.

In der Gesellschaft der Kraho haben die Zauberärzte häufig eine recht untergeordnete Stellung inne. Sie sind in gewissen Fällen gesellschaftliche Außenseiter; nicht selten kommen sie von einem Nachbarstamm, von wo sie vertrieben wurden. Die Kraho unterscheiden zwischen dem guten *Vayaka* und dem bösen *Kai* oder *Koi*. Der *Koi* kann unheilvollen Zaubers angeschuldigt werden und schwebt aus diesem Grunde oft in Lebensgefahr. Bei Todesfällen kann es vorkommen, daß ein *Koi* als Schuldiger zur Rechenschaft gezogen und von einem geheimen Rate zum Tode verurteilt wird. Einer oder mehrere im geheimen Beauftragte vollstrecken das Urteil aus dem Hinterhalt [2].

In den zahlreichen Mythen und Sagen [3] spielen die ersten Vorfahren der Krahó, Sonne und Mond — beide Männer und Freunde — eine große Rolle. Sie sind die Erschaffer der Stammesgesetze, die auch heute noch geachtet und befolgt werden. Es wird in den Mythen auch von Heilbringern berichtet, die den Krahó die Nutzpflanzen gebracht haben. Zwei mythische Helden hatten zahlreiche Abenteuer zu bestehen, aus denen einer siegreich hervorging, während der andere dabei ums Leben kam. Nicht immer ist in diesen Gestalten Mond und Sonne zu erkennen.

Das tägliche Klotzrennen und die zahlreichen Rituale der Krahó sind auch mit der mythologischen Überlieferung verbunden. Die Vorstellungen vom Jenseits finden im Denken der Krahó nur wenig Beachtung und Platz.

Der Kulturwandel der Krahó schreitet ständig fort. Ist auch das Kerngut ihrer Kultur noch fast unberührt, so verschwinden mit dem Ableben der Alten des Stammes doch ständig Träger von Teilen ihrer Überlieferung. Die neue Generation kommt in immer engere Berührung mit den sich territorial stark ausbreitenden Brasilianern. Einige sind bereit, ihre alten Stammestraktionen gegen das von außen eindringende Kulturgut einzutauschen, ohne in der Lage zu sein, es voll in sich aufzunehmen.

Zur Maniok-Verarbeitung bei den Krahó

Wenn man vom Rio Tocantins aus auf der Höhe der kleinen Stadt Pedro Alfonso nach Osten reist, findet man in der Savanne eigentümliche Steinhäufen. Es sind Ansammlungen von Hunderten etwa faustgroßer, aber auch kleinerer Steine. Gräbt man nach, so trifft man gleich unterhalb der angeschwärtzten Steine auf den Savannenboden. Es sind verlassene, von den Krahó auf ihren Jagd- und Streifzügen benutzte Erdöfen.

Die Krahó kannten vor dem friedlichen Verkehr mit den Brasilianern das Kochen nicht. Sie haben keine Töpferei (auch heute nicht!). Fleisch und Fisch wurden auf dem Stangenrost oder offenem Feuer gebraten und geräuchert; Früchte wurden in Erdlöchern, die durch heiße Steine erhitzt wurden, gedünstet; Knollen werden in der heißen Asche gar gemacht und Maniokmehl mit Fleisch, in Blätter gewickelt, im Erdofen gebacken. In heutiger Zeit erhalten die Krahó durch Kauf oder Tausch gußeiserner oder Aluminiumtöpfe von den Brasilianern und kochen einen Teil ihrer Nahrung darin.

Die alten Techniken der Zubereitung von Nahrungsmitteln werden aber beibehalten. Fast täglich bereiten die Frauen einen kleinen Maniokkuchen im Erdofen hinter dem Hause. Zu festlichen Anlässen werden große Maniokkuchen auf dem freien Platz vor den Häusern zubereitet. Sie können zwei, ja sogar drei Meter im Durchmesser haben. Es ist

Gemeinschaftsarbeit, an der häufig zahlreiche Frauen und Männer teilnehmen (vgl. Abb. 1). Während die Männer auf Jagd ausziehen,

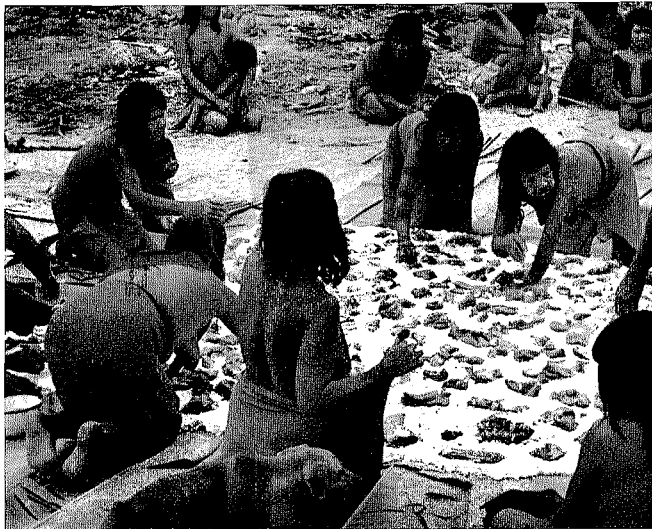


Abb. 1. Herstellung des Maniokkuchens
oben: Ausbreiten von Fleisch auf der Maniokmasse
unten: Einwickeln in Bananenblätter

um Fleisch zu beschaffen, ernten die Frauen Maniokknollen auf dem Feld. In mehrere Tage während der Arbeit werden sie zu Mehl zerrieben. Der fertig gebackene Kuchen wird auf dem Dorfplatze in zwei gleich große Stücke zerschnitten. Die eine Hälfte wird den Mitgliedern der Mond-, die andere denen der Sonnenhälfte des Dorfes übergeben. Jede Dorfhälfte übernimmt darauf die weitere Verteilung an ihre Mitglieder; ein jeder erhält seinen Anteil am Kuchen.



Abb. 2. Krahó-Mädchen mit gefülltem Schlauchkorb zum Auspressen des Maniok

Anlässe zum Backen von großen Maniokkuchen sind Festlichkeiten, wie sie bei den Krahó so häufig sind: besonders wichtige Klotzrennen,

die erfolgreiche Beendigung eines Jagdausfluges mit zahlreichen Teilnehmern, Jugendweihen und Altersklassen-Zeremonien oder die Übergabe der Amtstätigkeiten von einer an die andere Dorfhälfte.

Der Maniokkuchen heißt bei den Kraho *Kwürgupú*. Dieses Wort setzt sich aus *Kwür* (Maniok) und *upú* für alles Gebackene zusammen. Das „G“ wird anscheinend der leichteren Aussprache wegen zwischen beide Worte geschoben. Den Brasilianern der Umgegend ist der Erdofen und das darin Gebackene unter der Bezeichnung *Berarubú* geläufig, eine Verballhornung des indianischen Wortes. Nachdem die Kraho heute auch an das für ihre bescheidenen wirtschaftlichen Verhältnisse kostspielige Salz gelangen, verwenden sie es gern bei der Zubereitung des Maniokkuchens. Der Genuß eines Stückes *Kwürgupú* ist für jeden einem Festmahl gleichbedeutend. Die Verwendung von Erdöfen ist den meisten Gè-Stämmen bekannt.

Der Schlauchkorb (Abb. 2), zum Auspressen der Blausäure aus der geriebenen Maniokmasse, ist eine indianische Erfindung. Er heißt *Tapiti* oder *Tipiti*, hat aber bei anderen Stämmen auch andere Namen. Dieses praktische Gerät ist von den Brasilianern für die Aufbereitung des als Nahrungsmittel weiter Bevölkerungsschichten geschätzten Maniokmehls übernommen worden. Bei einigen Maniok-Arten ist der Blausäure enthaltende, ausgepreßte Saft so giftig, daß z.B. Hunde oder Schweine, die gelegentlich davon trinken, nach kurzer Zeit verenden. Menschen, die aus Unkenntnis oder fehlender Vorsicht die giftige Maniokwurzel kochen und essen, können am Gift zugrunde gehen. Es gibt zahlreiche Maniok-Arten (*Manihot*) mit verschiedenen Giftigkeitsgraden. Die *Aipim* oder *Manioca-doce* (süße Maniok) verliert beim Kochen ihre Blausäure vollkommen und kann dann gegessen werden. Sie wird in Brasilien als Nahrungsmittel sehr geschätzt.

Aufnahmedaten: Der Film wurde aus Aufnahmen, die in den Jahren 1949 und 1959 gemacht wurden, zusammengestellt. Er schildert den tatsächlichen Verlauf aller Arbeiten der Kuchenzubereitung. Es wurde in keinem Falle ein Vorgang beeinflusst oder gestellt.

Gefilmt wurde 1949 mit einem Kodak-Magazin und einer Bolex-Kamera auf Kodachrome-Umkehrfilm. Im Jahre 1959 wurde Commercial-Kodachrome-Film in einer BELL & HOWELL-70-Kamera verwendet. In den meisten Fällen wurde von einem Stativ aus gefilmt.

Filminhalt

Ein Vorsänger steht auf dem Dorfplatz und lädt mit lauter Stimme die Frauen des Dorfes ein, zur Maniokernte zu kommen. Frauen und Mädchen versammeln sich mit Körben auf dem Platz und ziehen dann gemeinsam aus zum Maniokfeld.

Ernte der Maniokknollen¹⁾

Die Maniokstauden werden aus dem Boden gerissen und die daran hängenden Knollen abgeschlagen. Einige Knollen müssen ausgegraben werden. Die Tragkörbe füllen sich; die Knollen werden zurechtgerückt, damit sie beim Tragen nicht in den Rücken drücken. Die gefüllten Körbe werden hochgehoben, das Tragband wird um die Stirn gelegt, und so beladen treten die Frauen den Heimweg an.

Zubereiten von Maniokmehl

Ein Berg von Maniokknollen liegt in einer Hütte. Männer und Frauen schälen die Knollen. Eine Frau schält mit einer großen Machete. Die geschälten Knollen werden in Tragkörbe geworfen, dann gewaschen und auf ein sauberes Bananenblatt gelegt. Während dieser Verrichtungen schreitet der Vorsänger vor der Hütte auf und ab und unterhält die Arbeitenden mit seinem Gesang. Die gewaschenen Knollen werden zerrieben. Dazu singt der Vorsänger: Frauen reiben Maniokknollen. Eine Frau füllt die geriebene Masse in einen Schlauchkorb (Maniokpresse, vgl. Abb. 2), um den blausäurehaltigen Saft herauszupressen. Sie hängt den gefüllten Schlauchkorb in die Gabel eines Pfostens, führt durch die untere Öse der Presse einen Balken und beschwert diesen durch ihr eigenes Gewicht, indem sie den Fuß auf den Balken setzt. Der Schlauchkorb dehnt sich, die in ihm enthaltene Maniokmasse wird gepreßt, und der giftige Saft fließt in eine Kalebasse. (Daß eine Frau hinzukommt und Wasser in die Kalebasse schüttet, hat mit dem Vorgang der Maniokverarbeitung nichts zu tun.) Tritt keine Flüssigkeit mehr aus der Presse, so ist der Arbeitsgang beendet.

Backen des Kuchens

Männer schaffen Bündel von Bananenblättern heran, Frauen breiten die Blätter auf dem Erdboden aus und schütten eine gleichmäßig dicke Schicht des entgifteten, weißen, groben Maniokmehls auf diese Unterlage. Auf diese Maniokschicht leert eine Frau eine Kalebasse mit Fleischstückchen, die darauf gleichmäßig verteilt werden (vgl. Abb. 1). Diese Kuchenmasse wird dann mit Hilfe der Bananenblätter und einiger Baststreifen zu einem Paket zusammengeschnürt. Die Männer versammeln sich zu sportlichen Veranstaltungen, indessen legen die Frauen Steine in einen Holzstoß, der dann entzündet wird und die Steine erhitzen soll. Während das Feuer lodert, veranstaltet die männliche Jugend unter dem Startkommando des Sportmeisters Wettläufe.

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

Ist das Feuer niedergebrannt, so breiten ein Mann und eine Frau mit langen Stangen die glühenden Steine auseinander und entfernen die Holzreste.

Männer tragen das Blattpaket mit dem Maniokkuchen herbei und legen es auf die heiße Steinschicht. Das Paket wird mit Palmblättern und zuletzt mit Erde abgedeckt.

Verteilen des Kuchens

Am nächsten Morgen — nachdem die Abdeckung weggeräumt wurde — heben Männer das Kuchenpaket auf und tragen es mitten auf den Dorfplatz, auf dem alle Dorfbewohner versammelt sind. Die verkohlte Blattverpackung wird entfernt und der gare Kuchen freigelegt.

Mit einem Haumesser teilt ein Mann den Kuchen mittendurch. Im Film nicht zu sehen ist, daß die beiden exogamen Dorfhälften je einen halben Kuchen erhalten und diesen unter sich verteilen. Zu sehen ist, daß die beiden Kuchenhälften in viele kleine Stücke zerschnitten und an die Dorfbewohner verteilt werden. Alle essen, belagert von den hungrigen Hunden, die sich um die Reste balgen.

Literatur

- [1] NIMUENDAJU, C., The eastern Timbira. Univ. Calif. Publ. In: Amer. Archaeol. & Ethnol. Vol. 41, Berkeley and Los Angeles 1946.
- [2] SCHULTZ, H., Condenação e execução de medico-feiticeiro entre os Krahó. Rev. Mus. Paulista, Nova Serie, Vol. XII (1960), São Paulo, S. P., Brasilien.
- [3] SCHULTZ, H., Lendas dos índios Krahó. Rev. Mus. Paulista, Nova Serie, Vol. VI (1950), São Paulo, S. P., Brasilien.
- [4] SCHULTZ, H., Notas sobre magia Krahó. Sociologia XI, No. 4 (1949), São Paulo, S. P., Brasilien, pp. 450—463.
- [5] SHELL, O., Grammatical outline of Krahó (Ge-Family). Intern. J. Amer. Linguistics. No. 3, Baltimore 1925, pp. 115—129.