Originalveröffentlichung in: Tauchmann, Kurt (Hrsg.) Festschrift zum 65. Geburtstag von Helmut Petri, Köln-Wien 1973, S. 191-205

Karl Jettmar

WEINBEREITUNG UND WEINRITUALE IM HINDUKUSCH

Es ist bekannt, daß in der Gilgit Agency heute noch Wein hergestellt und mit großem Vergnügen getrunken wird, vor allem in den von Ismaeliten bewohnten Landesteilen. Ein Zentrum der Weinbereitung ist Hunza. Wein wird daher auch in Gilgit von aufgeklärten Kreisen mit dem Scherznamen „Hunza-water" belegt. Ein weiteres Zentrum ist die vom Klima begünstigte Landschaft Punyal, die westlich vom eigentlichen Gilgit-Bezirk liegt. Mit der Weinkultur dieser Landschaft bin ich zweimal in Kontakt gekommen.

Am 19. 9. 1964 besuchte ich im Verlauf einer Reise, die bereits von den drohenden kriegerischen Verwicklungen überschattet war und daher unter erheblichem Zeitdruck erfolgte, den am Nordufer des Gilgitflusses gelegenen Ort Sher Kila (eine Umdeutung des Namens Char Kila, was „Felsenburg" bedeuten soll). Sher Kila war damals die Residenz des Gouverneurs von Punyal, des Rajas Jan Alam, den ich von einem früheren Besuch kannte. Der Zugang von der am Südufer des Flusses verlaufenden Jeepstraße war einfach: Man hatte eben eine schöne Hängebrücke erbaut. Freilich wurde sie wenig später zusammen mit den Brückenwärtern von einem Hochwasser wieder weggeschwemmt.

Bald nach Überschreiten der Brücke begegneten uns Männer, die geflochtene Körbe voller Weintrauben auf dem Rücken trugen. Die Lese der an den Bäumen hoch hinaufkletternden Stöcke hatte eben begonnen. Es stellte sich aber heraus, daß bis zum allgemeinen Pressen der Trauben noch einige Tage verstreichen würden. Solange konnte ich nicht warten, der Flug von Gilgit nach Rawalpindi war bereits gebucht. Das war bedauerlich, weil man mir gleichzeitig erzählte, der Beginn des Pressens sei mit einer „heiligen Handlung" verbunden.

Bei dieser Reise – über deren Ergebnisse ich auch an anderer Stelle berichtet habe[1] – wurde ich von dem ehemaligen

[1]) Jettmar 1965, S. 110.

Polizeikonstabel Rhabar Hassan begleitet, der schon im Verlauf der Expeditionen von 1955 und 1958 als Dolmetscher fungiert hatte. Er stellte nun den Kontakt mit einem Bauern her, der in der Nähe des Fürstensitzes wohnte und den Namen Kabúl trug. Kabúl hatte vier erwachsene Söhne, von denen einer bei der Armee diente, ein weiterer hütete das Vieh auf den Hochweiden, zwei halfen ihm bei der Feldarbeit. Er besaß zehn Rinder, hundert Ziegen und Schafe, ein modernes Gewehr und galt als vermögender, vor allem aber auch als aufgeklärter Mann von beträchtlicher Geschäftstüchtigkeit. Daher war er bereit, gegen ein Geldgeschenk die Zeremonie vorzuverlegen, auch wenn im Moment erst ein kleines Quantum an Trauben zur Verfügung stand.

Nach Abschluß der finanziellen Verhandlungen führte man uns zu einer Weinpresse, die unmittelbar hinter dem Gehöft lag. Wir fanden dort ein ummauertes Viereck, dessen lichte Weite etwa 2,5 x 1,5 m betrug. Die Wände waren so hoch, daß sie einem in diesem Viereck stehenden Mann bis an die Brust reichten. Der Boden in dem Mauerviereck war mit Steinen ausgelegt und sorgfältig verschmiert. Er senkte sich zu einer Öffnung in der Mitte der Vorderwand. An der Außenwand mündete diese Öffnung in eine kleine Rinne. Darunter sah man ein Loch im Boden – die Mündung einer Zisterne. Der Blick in die Zisterne zeigte, daß sie mit Steinen ausgelegt und ebenfalls sorgsam verschmiert war, angeblich unter Verwendung einer Mischung von Lehm und Schafsfett.

Man schüttete nun einen Korb voll Trauben in das Viereck. Darin sollten sie gekeltert werden. Der Saft sollte durch Öffnung und Rinne in die Zisterne laufen, wo der Gärungs- und Klärungsprozeß vor sich gehen würde. Noch aber war es nicht so weit. Einer der Söhne des Hausherrn wusch sich zunächst einmal gründlich die Füße im Bewässerungskanal. Inzwischen versammelte sich die Familie zu einer Zeremonie, deren Ablauf in folgenden Abschnitten vor sich ging:

Eine ältere Frau, die Gattin des Besitzers, brachte eine gestielte Pfanne mit Glut vom Herdfeuer. Auf die glimmenden Holzstücke legte man ein paar Wacholderzweiglein, die sofort ihren starken, feierlichen Duft verströmten. Dazu wurden verschiedene Speisen herbeigetragen: Fladenbrote, ein Gemüsegericht, ferner Butter und Mehl.

Die Hausfrau reinigte nun durch Räuchern mit der Pfanne die Preßanlage, alle Anwesenden, vor allem aber den Burschen, der das Austreten übernehmen sollte. Als besonders wichtige Stelle galt offenbar die Rinne, durch die der Traubensaft[2] ablaufen mußte. Der junge Mann kletterte dann in die Presse, hielt sich mit den Händen an einem Querbalken, den man über den Rand gelegt hatte, fest und begann die Trauben zu zertreten.

Inzwischen wurde die Butter, die als Klumpen auf den Fladenbroten gebracht worden war, in einen Metallschöpfer mit Ausguß gelegt. Während die Frau die Pfanne mit Glut und Wacholderreislein über die Rinne hielt, wurde der Metallschöpfer solange daraufgedrückt, bis die Butter zerlaufen war. Die flüssige Butter wurde über das Gemüsegericht gegossen, der Rest auf die Räucherpfanne und die Außenwand der Presse gespritzt (vgl. Abb. 1–3). Anschließend nahm man noch mehrere Handvoll Mehl und warf es ebenfalls von außen gegen die Wand. Als nun der Most zu rinnen begann, wurde ein Teil vor dem Eintritt in die Zisterne aufgefangen. Damit und mit dem Rest der Speisen zog sich die Hausfrau samt den Kindern zurück. Innerhalb des Hauses fand nun eine Mahlzeit statt.

Dazu wurde mir allerdings später von Rhabar Hassan erzählt, diese eilig improvisierte Zeremonie habe nicht den richtigen Ablauf wiedergegeben, der indessen heute in vielen Häusern auch ohne fremde Besucher nicht mehr eingehalten werde. Ursprünglich sei der Beginn der Zeremonie sehr viel aufwendiger gewesen. Man habe die Nachbarn eingeladen und mindestens 1 Mound Mehl (etwa 36 kg) und 2 Ser Butter (ein Ser ist nicht ganz ein Kilogramm) zur Verfügung gestellt. Am wichtigsten aber war es, eine Ziege zu schlachten. Ihr Blut wurde in jener Phase verspritzt, in der man jetzt die Butter verwendete. Das anschließende Essen habe nicht im Hause, sondern vor der Weinpresse stattgefunden. Es seien immer mehrere junge Männer für das Austreten herangezogen worden, die sich dabei ablösten. Das Gemüsegericht sei speziell von diesen Burschen in den Arbeitspausen verzehrt worden.

Als ich später fragte, wer das Ritual eingesetzt habe, erklärte man mir, ein großer Pir, der Gründer der lokalen Ismaeliten-

---

[2]) Nach Leitner 1894, S. 38, nennt man den Traubenwein mō. Das stimmt mit dem Vokabular in Baileys Shina-Grammatik überein. Mir wurde freilich erzählt, so bezeichne man den noch unvergorenen Traubensaft.

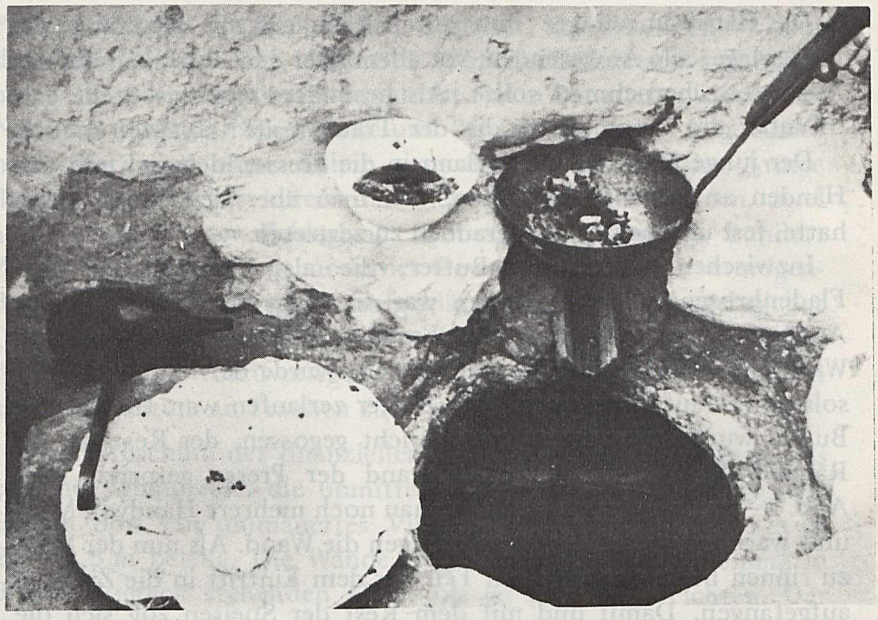

Abb. 1. Für die Opfer- und Weihehandlung beim Beginn des Traubenpressens bereitgestellte Ingredienzien: Mitte oben eine Schale mit Gemüsebrei, rechts davon die Stielpfanne mit der Glut und den Wacholderreisern, darunter links der Metallschöpfer mit Ausguß, darunter die Fladenbrote, auf denen ein Klecks Butter liegt. Rechts davon die Mündung der Gärungszisterne, darüber ist die Rinne für den ausgepreßten Traubensaft erkennbar.

gemeinde, habe die Vorväter die Zeremonie gelehrt. Wenn man sie nicht einhielte, mißriete der Wein. Man erzählte mir weiter, daß die – allerdings nie ganz bis zum Rand – gefüllte Zisterne mit Steinen verschlossen und mit einer Mischung von Lehm und Schaftstalg verschmiert werde. Sie werde erst nach acht Wochen geöffnet, wenn der Wein „reif" sei. Das sei dann wieder ein feierlicher Akt. Man versammle sich um die Zisterne und bringe Essen aus dem Hause mit. Den ersten Probeschluck aus der Zisterne müßte ein frommer älterer Mann nehmen, ein Phatakin (Phatak heißt die Zeremonie des Segnens durch Mehlwerfen, Phatakin ist ein Mann, der dazu berechtigt ist). Es sei selbstverständlich auch den Frauen gestattet, sich am Weine zu erfreuen, sogar den Kindern.

Im Jahre 1971 konnte ich die Gilgit Agency wieder besuchen. Mein Hauptinteresse galt Yasin, einem historisch besonders wichtigen Gebiet. Wiederum waren die Zeitereignisse einer ruhigen

Abb.2. Der Hausvater hält den Schöpfer, in dem die Butter bereits geschmolzen ist, über die Glutpfanne, deren Stiel die Hausfrau in der Hand hat.

Arbeit nicht günstig. Ich hatte lediglich ein Touristenvisum erhalten, mußte eine exakte Route einhalten und war hinsichtlich des Gesamtaufenthalts in Gilgit zeitlich festgelegt. Es war mir allerdings durch das Entgegenkommen des Political Agent von Gilgit gelungen, die Abstellung Rhabar Hassans zu meiner Begleitung zu erreichen.

Bei der Rückfahrt von Yasin mußte ich in Punyal im Dorf Singal (am Südufer des Gilgitflusses) übernachten, so daß mir der Nachmittag des 26. und der Morgen des 27. Oktobers für Befragungen zur Verfügung standen. Dabei interessierte ich mich besonders für die Weinrituale.

Der in Singal ansässige Wazir von Punyal, Núr Wali, konnte für die Mitarbeit gewonnen werden. Wiederum wurde mir eine Weinpresse gezeigt, auch sie bestand aus einem Mauerviereck. Es war höher, so daß man nur durch einen breiten Schlitz heraussehen konnte. Davor lag die Zisterne. Sie war noch abgedichtet, d. h. der Wein war noch nicht reif. Die Lese hatte Mitte September stattgefunden. Mindestens eine Woche wollte man noch warten. Das bedeutete, daß die Angaben, die man mir sieben

Abb. 3. Der Hausvater gießt die zerlassene Butter in die Schale mit dem Gemüsebrei, den er über die Mündung der Zisterne hält. Darüber ist die Glutpfanne sichtbar, in die man neuerlich Wacholderzweiglein gelegt hat.

Jahre früher über den zeitlichen Ablauf gemacht hatte, einigermaßen richtig waren.

Am Abend stellte sich freilich heraus, daß Núr Wali – ein Mann von Falstaff-Format – wie jeder echte Weinkenner von unserer Anteilnahme so erfreut und gerührt worden war, daß er den Auftrag erteilt hatte, eine seiner Weinzisternen vorzeitig zu öffnen – ein Entschluß, der allgemeine Zustimmung, um nicht zu sagen Begeisterung auslöste. Bald erhielt ich das noch leicht trübe Getränk in zwei Glasflaschen präsentiert, zum Vergleich eine große Flasche Maulbeerschnaps, ebenfalls eine weithin bekannte Spezialität Punyals. Ich kostete von beiden Getränken ausgiebig. Sie waren stark, wenn auch nicht sonderlich wohlschmeckend. Den Rest gab ich an meine Begleitung weiter, was besonders der Lenker des Jeeps und sein Beifahrer, die beruflich oft in Punyal zu tun hatten, wahrzunehmen wußten. Im Anschluß an die sich nun entwickelnde entspannte Szene vor dem Rasthaus, in dem ich kampierte, überlegte ich mir, ob ich wohl noch Chancen hätte, am nächsten Morgen heil nach Gilgit zurückzukommen. Die Straße

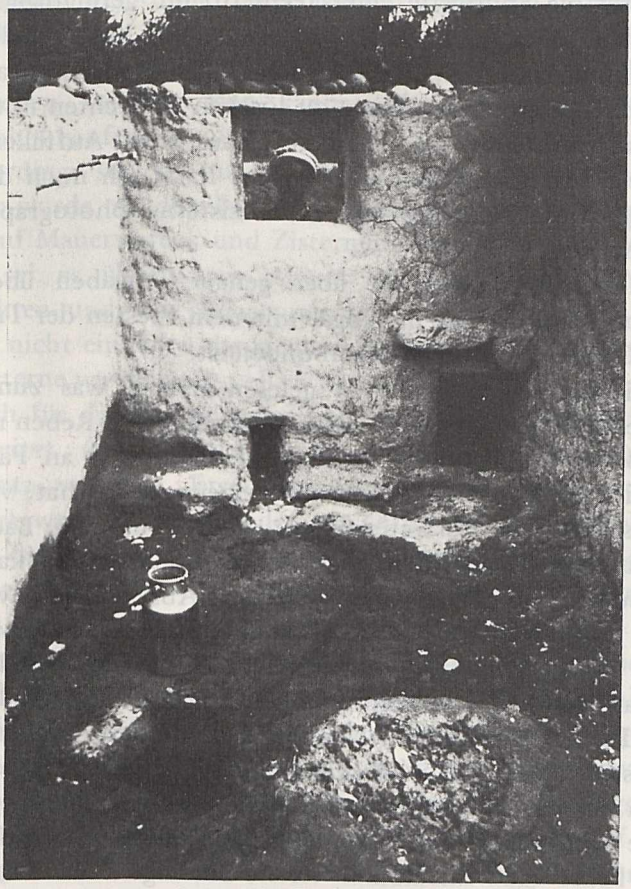

Abb. 4. Anlage zum Austreten der Trauben im Dorf Singal, Punyal. Deutlich ist die Ausflußöffnung des gemauerten Preßraumes links hinten sichtbar, von der eine Rinne im Boden zu der hier viereckigen Mündung der Zisterne führt. In der rechten Ecke ist eine weitere Öffnung des Preßraumes sichtbar (derzeit von innen durch eine Platte verschlossen). Durch sie räumt man die Traubenrückstände aus der Preßkammer und läßt sie in ein flaches Becken davor abtropfen, das mit der Ablaufrinne verbunden ist. In der Preßkammer steht ein Mann und blickt durch den hier fensterartig erweiterten Schlitz. Die Aufnahme der am Vorabend geöffneten Zisterne wurde am 27. 10. 1971 gemacht. Man sieht noch neben der Öffnung das Material, das über der Abdeckplatte aufgehäuft war, außerdem eine Milchkanne, die man zum Herausschöpfen des Weines verwendet hat. In diesem Falle befindet sich die Preßanlage am Ende eines schmalen Hofes zwischen Wohnhaus und Stall.

läuft an zahlreichen Stellen an Abgründen entlang, ihre Breite überschreitet die Spurweite eines Jeeps oft nur geringfügig. Aber die Rückfahrt verlief ohne Probleme, es gab nur häufig Haltepausen, da Fahrer und Beifahrer an allen Stellen, wo Rinnsale die Straßen überquerten, ihren Durst zu löschen versuchten, mit Hilfe jenes Kanisters, den sie normalerweise zum Auffüllen des Kühlwassers benutzten. Vor der Abreise hatte ich noch die auf Anweisung Núr Walis geöffnete Weinzisterne photographieren können (Abb. 4).

Außerdem hatte man mir aber genaue Angaben über das Brauchtum gemacht, das in Singal mit dem Pressen der Trauben und dem Öffnen der Zisternen verbunden ist.

Wenn die Knaben die Trauben gelesen haben, was zum Teil halsbrecherische Kletterkünste voraussetzt, denn die Reben ranken sich an Bäumen empor, in einzelnen Fällen sogar an Pappeln, machen sich in jedem Haus, das eine eigene Presse hat, vier bis sechs Burschen zum Austreten bereit. Sie nehmen ein Bad und ziehen neue Kleider an. Wenn man sich die nicht leisten kann, so werden zumindest die alten gewaschen. Abschließend werden Burschen und Presse mit Wacholderrauch geweiht. Man versammelt sich unter der Leitung eines würdigen alten Mannes bei der Presse. Man stellt rituelle Nahrung bereit, darunter Išpiri (Lorimer schreibt: Išpīri. Es handelt sich um eine besondere Brotsorte, die immer zusammen mit Ghi – Schmelzbutter – genossen wird). Der alte Mann beginnt feierlich davon zu essen. Er legt die Finger auf die Speise und berührt dann Lippen und Stirn. An dieser Mahlzeit darf sich keine Frau mannbaren Alters beteiligen. Zur Erklärung wird angegeben, daß die Peri, die Feen, die in der Folklore der Gilgit Agency eine große Rolle spielen[3], den Wein lieben und sich daher zu dieser Zeremonie einfinden. Frauen, die durch ihr Geschlechtsleben verunreinigt sind, würden sie abschrecken. Dagegen hätten die Peri nichts gegen ältere Damen, die fleischlichen Versuchungen nicht mehr ausgesetzt sind, noch gegen kleine Mädchen, im Gegenteil, die Mädchen erhalten bei dieser Gelegenheit im Namen der Peri kleine Brote zugeteilt, Goli genannt.

Nach der Mahlzeit klettern die Burschen in die Presse und beginnen mit dem Austreten. Sobald der gesamte Traubensaft in

---

[3]) Lorimer 1929, S. 519–522

die Zisterne gelaufen ist, wird sie so gut wie möglich abgedichtet. Über einige Stäbe, die das Traggerüst herstellen, kommen Lagen von Birkenrinde und darauf nun Steinplatten, deren Fugen mit Lehm und Ziegenfett (die Ziege gilt für reiner als das Schaf) verstrichen werden. Man kann auch noch Erde über diesen Verschluß häufen.

Allerdings sei das nur eine verkürzte Form des alten Rituals. Früher wurde vor dem Preßvorgang eine Ziege geschlachtet und das Blut auf Mauerviereck und Zisternenöffnung gespritzt. Auch jetzt noch sei es üblich, am Abend desselben Tages ein Tier zu schlachten und eine Bewirtung zu veranstalten. Wenn man das Ritual nicht einhielte, dann gäben die Trauben ihren Saft nicht ab, die Zisterne würde nicht voll.

Auch für die Öffnung der Zisterne wird eine Zeremonialspeise vorbereitet (Sheupiāl, Lorimer schreibt Sheī'fial) und beim Preßplatz verzehrt. Erst dann räumt man den Verschluß der Zisterne weg. Das kann jeder tun. Aber den ersten Probeschluck nimmt dann wieder ein frommer und angesehener alter Mann. Erst dann erhalten die Anwesenden ihren Teil, auch Frauen und Kinder.

Bei manchen Leuten, die eine kleine Zisterne und einen großen Durst haben, wird der Inhalt in wenigen Tagen konsumiert. Aber auch die Wohlhabenden müssen den Wein der einmal geöffneten Zisterne während der Wintermonate, spätestens bis Nauroz verbrauchen. Während meiner ersten Reise wurde mir allerdings noch im September „Wein" gereicht, den man im Frühjahr auf Flaschen abgezogen hatte. Ich hatte damals den strenggläubigen Rhabar Hassan mit der Bemerkung schockiert, dieses Restprodukt dürfe selbst er als frommer Schiite trinken – es war bestenfalls Essig.

Aber der Winter ist reich an Festen. Hochzeiten finden in dieser Jahreszeit statt (vor der Wintersonnenwende), so daß das Problem kaum auftritt[4].

Wenn wir den Berichten mißgünstiger Andersgläubiger trauen dürfen, spielt der Wein besonders beim Erntefest der Ismaelitengemeinden Punyals eine entscheidende Rolle. In der Nacht dieses Festes versammeln sich Männer und Frauen in einem großen

---

[4]) Man kann freilich das Öffnen einzelner Zisternen mehrere Jahre lang zurückstellen. Es heißt, daß dann der Inhalt an Stärke und Wohlgeschmack gewinnt.

Privathaus. Kein Fremder ist zugelassen. Es wird reichlich gegessen (vor allem Kabab) und noch mehr getrunken, und zwar Wein. So käme es schließlich zu einer sexuellen Orgie, es sei erlaubt, die Frauen zu tauschen und sich an junge Mädchen heranzumachen. Vorwurfsvoll setzte mein Informant hinzu, es sei ja auch in Punyal nicht üblich, die ertappte Ehefrau samt Liebhaber zu töten. Diese Toleranz gilt in den Augen moderner Gilgiti als Zeichen „kafirischer" Rückständigkeit[5]. Solche Ressentiments hindern jedoch nicht, daß viel Wein nach Gilgit exportiert wird und dort im Basar „unter dem Ladentisch" zum Preis von zwei Rupien pro Flasche verhandelt wird. Der traditionelle Preis derselben Quantität in Punyal selbst beträgt eine Rupie. Viele der verwendeten Flaschen haben früher einmal Whisky enthalten und sind somit Zeugnisse der Ausstrahlung britischer Kultur. 48 solcher Flaschen bilden eine höhere Handelseinheit, Čalar genannt.

Soweit meine Feldnotizen. Dazu kann man vergleichend folgenden Kommentar geben:

1. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß es tatsächlich beim Erntefest zu Orgien kommt. Man erzählte P. Snoy in Bagrot[6], daß sich am Abend des Festes Burschen und Mädchen auf einem Stoppelfeld versammeln, um miteinander zu tanzen. Dabei wird u. a. von Burschen eine Pantomime vorgeführt, in der dargestellt wird, wie sich ein älteres Ehepaar an ein jüngeres heranmacht, offenbar mit dem Wunsche zum Partnertausch. Allerdings wird dieses Ansinnen von dem zweiten Paar abgelehnt.
2. Die Kombination von oberirdischer Preßanlage mit einer in den Boden eingelassenen Zisterne scheint im Dardgebiet weit verbreitet zu sein. Sie wurde bereits von Leitner[7] beschrieben. Er kam gerade zurecht, um verfallene Anlagen dieser Art in Gebieten zu sehen, wo sich eben eine strengere Auffassung des Islams durchgesetzt hatte. Er weiß aber auch noch zu erzählen, wie gut sich bei den Mughullĭ, d. h. im Ismaelitengebiet, das Beten und das Trinken miteinander vertrugen.

---

[5]) Um die Mitte des 19. Jahrhunderts waren in Gilgit noch viele vorislamische Traditionen lebendig. Die von den hinduistischen Herrschern Kaschmirs eingesetzten muslimischen Beamten(!) bemühten sich energisch, den religiösen und moralischen Standard der Bevölkerung zu heben.

[6]) Snoy 1959, S. 155 f., 174.

[7]) Leitner 1894, S. 39 f.

Eine Kombination ganz ähnlicher Art in Chitral hat Schomberg beschrieben[8]. Bei den Kalash fand das Stampfen der Trauben in einem Holzbottich statt, der erst kurz vor Beginn des Pressens auf einer trogartig vertieften hölzernen Grundplatte zusammengesetzt wurde. Dabei wurden senkrechte Bretter in Nuten der Grundplatte eingesteckt. Der abrinnende Most lief in eine Zisterne. Ob diese während der Gärung luftdicht verschlossen wurde, ist dem Text nicht zu entnehmen. Bei den Kalash begegnet uns übrigens auch wieder das Ziegenopfer zu Beginn des Pressens. Ein weiterer Ritus fand vor dem Genuß des angeblich bereits nach einem Monat ausgereiften Weines statt.

Auch die Kati-Kafiren hatten Anlagen zum Pressen der Trauben mit den Füßen. Die Basis bildete eine geneigte Felsplatte. Die gemauerte, halbrunde Wand schloß sich an den gewachsenen Felsen an. Hier lief allerdings der Most nicht in eine Zisterne, sondern wurde mit einem Trichter in Schläuche aus Ziegenbälgen abgefüllt. Robertson schreibt[9], der Traubensaft werde in acht bis zehn Tagen sauer und damit zum Wein. Er könne aber auch zwei bis drei Jahre aufbewahrt werden, dann werde er klar und stark.

Trotz uneingeschränkter Bewunderung für Robertsons Beobachtungsgabe darf man sich fragen, ob er hier richtig informiert war, bzw. ob dies die einzige Art der Weinbereitung in Kafiristan gewesen sein soll. Die Vorliebe Baburs für Wein aus Kafiristan[10] läßt eigentlich vermuten, daß man in Südkafiristan bessere Zubereitungsmethoden kannte. Aus dem Baburnama geht allerdings hervor, daß man Wein in Schläuchen transportierte[11]. Vielleicht bezogen auch die Kati ihre besseren Weinsorten aus dem Süden. Dies könnte hinter der mythischen Erzählung stehen, Indr, eine vor allem von den Stämmen Südkafiristans verehrte Gottheit (= Indra), sei vom Kriegsgott der Kati, Gish, gezwungen worden, einen Weintribut zu leisten[12].

Tatsächlich wurde in Kafiristan nach einer Darstellung des aus dieser Landschaft stammenden Generals Safar Wakil Gharzai Wein nach einer anderen Methode erzeugt. Der Behälter, in dem das

---

[8]) Schomberg 1938, S. 191–193.
[9]) Robertson 1896, S. 556–559
[10]) Snoy 1962, S. 66
[11]) Edelberg 1965, S. 185
[12]) Palwal 1969, S. 65–68

Auspressen mit den Füßen vor sich ging, war wie bei den Kalash aus Holz, der abfließende Most wurde in Tonkrüge abgefüllt, die man mit Steinplatten oder Holzdeckeln verschließen konnte[13].

Dieses System muß weiter verbreitet gewesen sein, zerbrochene Tongefäße, die früher für die Aufbewahrung von Wein dienten, hat man mir mehrfach im Süden der Gilgit Agency gezeigt, z. B. in der Talschaft Gor[14].

3. Einige Rätsel gibt die Anlage zum Pressen und Fermentieren des Traubensaftes auf, die Edelberg als Bestandteil des Indrakun (Garten Indras), eines Heiligtums der Wama-Kafiren, beschreibt. Sie bestand aus einem Becken im Stein, das zum Austreten der Trauben diente. Der Most floß durch eine Bohrung in ein tieferliegendes, kleineres Steinbecken. Von da aus brachte man den Most in andere, größere Behälter, die man in Findlingsblöcke auf dem Gelände des Indrakun gehauen hatte. Hier entwickelte sich der Wein. War es soweit, hockten sich die Männer im Rahmen eines Festes auf den Rand dieser Steintröge und schöpften mit Silberbechern den heiligen Trank, um ihn sofort zu genießen[15]. Diese Anlage mutet nicht nur rein optisch besonders urtümlich an, sie ist es auch in technischer Hinsicht. In solchen offenen Gärbecken wäre wohl das Verderben, bzw. das Umschlagen in Essig besonders rasch eingetreten. Diese Anlage, die seit der Islamisierung nicht mehr verwendet wird, eignete sich daher nur für die Vorbereitung eines einzigen ausgedehnten Trinkfestes. Merkwürdigerweise liegt nun die Preßanlage an der Peripherie des heiligen Bezirkes[16]. Man fragt sich, ob nicht ursprünglich das Pressen der Trauben in den gleichen Becken durchgeführt wurde wie die Vergärung[17]. Die Traubenrückstände mußte man ja auch aus der verhältnismäßig kleinen Preßanlage herausholen, wenn man darin Most für mehrere Becken mit insgesamt 3000 Liter Fassungsvermögen zubereiten wollte. Selbstverständlich wurde durch ein solches Verfahren die Haltbarkeit nicht erhöht.

---

[13]) Edelberg 1965, S. 86, Fig. 26.

[14]) Literatur über den Weinbau in Dardistan hat Müller-Stellrecht mit Akribie zusammengetragen. 1973, S. 327

[15]) Edelberg 1965, S. 156 f. und 161–166.

[16]) Edelberg 1965, S. 165, Fig. 12.

[17]) Dabei erinnert man sich, daß bei den Kati der Brauch bestand, den ersten ablaufenden Most wieder in das Becken zurückzuschütten. Robertson 1896, S. 559.

Aus diesen Überlegungen könnte man schließen, daß Edelberg eine Anlage beschreibt, die sich am besten erklären läßt, wenn man annimmt, daß eine ältere Phase der Weinbereitung hier im kultischen Gebrauch als survival erhalten blieb. Eine solche Annahme wäre allerdings unwahrscheinlich, wenn in jenen antiken Sagen ein wahrer Kern stecken sollte, die erzählen, der Weinbau sei von Dionysos auf seinem Siegeszug durch Asien, d. h. aus dem Westen, bis an die Grenzen Indiens gebracht worden. Es besteht tatsächlich die Möglichkeit, daß die Diffusion des Weinbaus mit einer jener Kulturwellen zusammenhängt, die von Anatolien über das iranische Plateau die Grenzen des indischen Subkontinents erreichten[18].

Andererseits glaubt der Botaniker Neubauer[19], daß der Wein Kafiristans nicht aus Kulturreben, sondern aus Wildreben hergestellt wurde. Es handle sich um eine jener wilden Varietäten Asiens, auf denen der gesamte Weinbau, auch der Europas, beruht. In großen Teilen Vorderasiens seien sie ausgerottet worden, hier aber – wie etwa im Hissargebirge (Westturkestan) erhalten geblieben. Es gäbe hier ja auch andere Kulturpflanzen in halbwilder Form, z. B. Aprikosen. Damit eröffnet sich die Möglichkeit, daß tatsächlich im Kultgebrauch die Erinnerung an die Frühstufe der Nutzung einer Wildpflanze erhalten geblieben ist.

4. Zuletzt sei noch auf die Rolle der Frau in dem in Sherkila beobachteten Ritual hingewiesen. Sie hat in der Zeremonie die Räucherung durchzuführen. Ihre Anwesenheit gilt als unbedingt erforderlich. Das widerspricht nicht nur den Grundsätzen des Islams, sondern auch den Forderungen jenes nichtislamischen Volksglaubens, der uns als Schicht unmittelbar unterhalb des Islams greifbar ist. Wir haben ja gehört, daß in Singal die Frauen bei dem feierlichen Mahl nicht zugelassen sind. Als Erklärung wurde angegeben, ihre Unreinheit vertriebe die Peri.

An anderer Stelle werde ich ausführen, daß das Ausschließen der Frau aus der religiösen Sphäre durch eine der Islamisierung vorauslaufende religiöse Welle erfolgt ist. Damit setzten sich religiöse Werte durch, die vom Islam – oder anderen Hochreli-

---

[18]) Stacul 1971.

[19]) Neubauer 1952. Auch er hörte übrigens von „Steinfässern", in denen man in Wama „zu bestimmten Gelegenheiten Wein herstellte." Ich habe Herrn Prof. Dr. Neubauer für mündliche und schriftliche Hinweise zu danken.

gionen – übernommen waren. Die Spätphase des Volksglaubens, die durch den Glauben an die Peri als asexuelle Herrinnen der Natur gekennzeichnet ist, läßt sich jedenfalls ohne hochkulturliche Einflüsse nicht verstehen. Da jedoch ältere Vorstellungen nicht völlig unterdrückt werden konnten, ist die geistige Welt der Dardvölker niemals so einheitlich und logisch gewesen, wie man das ethnologischen Darstellungen – auch der ausgezeichneten Synthese Snoys[20]. – entnehmen könnte.

Abschließend sei noch bemerkt, daß heute die Führer der ismaelitischen Gemeinden, um den Ruf der Rechtgläubigkeit besorgt und in dem Bestreben, sich dem allgemeinen „Fortschritt" anzupassen, den Alkoholgenuß bekämpfen – mit dem Erfolg, daß er aus der Sphäre ritueller Reinheit in die Illegalität abgedrängt wird, wo er sicher noch lange weiterbestehen wird. Auch Feste, bei denen Männer und Frauen gemeinsam feiern, werden bekämpft, ganz zu schweigen von den früher halboffiziellen Orgien Punyals. Man kann sich vorstellen, welchen Verlust an Lebensqualität ein solcher Purismus zur Folge hat – die Ethnologen sollten sich nicht scheuen, diesen heute selbst von Politikern entdeckten Wert ernstzunehmen.

---

[20]) Man muß bedenken, daß es an der Nordostflanke des Kafirentums seit dem 11. Jahrhundert (Mission des Nāsir-i Chosrau in Chitral) zu einer mindestens streckenweise friedlichen Koexistenz mit dem Islam kam.

Literaturverzeichnis

Bailey, T. G.: Grammar of the Shina (Ṣinā) Language. Prize Publication Fund, Vol. VIII. London 1924.

Edelberg, L.: Nuristanske sølvpokaler. KUML, S. 153–201. 1965.

Jettmar, K.: Fruchtbarkeitsrituale und Verdienstfeste im Umkreis der Kafiren. Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, XCV, S. 109–116. Wien 1965.

Leitner, G. W.: Dardistan in 1866, 1886, and 1893. Woking 1894.

Lorimer, D. L. R.: The Supernatural in the Popular Belief of the Gilgit Region. Journal of the Royal Asiatic Society, pp. 507–536. July 1929.

Marsh, H. C.: Description of a trip to the Gilgit Valley, a dependency of the Maharaja of Kashmir. Journal of the Asiatic Society of Bengal, vol. 45, pt. 1, pp. 119–138. Calcutta 1876.

Müller-Stellrecht, I.: Feste in Dardistan. Darstellung und kulturgeschichtliche Analyse. Diss. Arbeiten aus dem Seminar für Völkerkunde der Johann Wolfgang Goethe-Universität, Frankfurt am Main. Bd. 5, Wiesbaden 1973.

Neubauer, H. F.: Über ein ursprüngliches Vorkommen der wilden Vitis vinifera L. in Ost-Afghanistan. Mitteilungen der Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Klosterneuburg. S. 139–145. Juni 1952.

Palwal: History of Former Kafiristan. Pt. II Polytheism of the Kafirs. AFGHANISTAN, Vol. XXI, No. 4, pp. 61–88. Kabul 1347 (1969).

Robertson, G. S.: The Kafirs of the Hindu-Kush. London 1896.

Schomberg, R. C. F.: Kafirs and Glaciers. Travels in Chitral. London 1938.

Snoy, P.: Ethnographische Beobachtungen in Bagrot und Haramosh/Gilgit-Agency. Ms. 1959.

—, Die Kafiren. Formen der Wirtschaft und geistigen Kultur. Diss. Frankfurt 1962.

Stacul, G.: Cremation Graves in Northwest Pakistan and Their Eurasian Connections: Remarks and Hypotheses. EAST AND WEST, New Series, Vol. 21, Nos. 1–2. Rom 1971.