



Die grossen Un-Tschowals dienen der Aufbewahrung von Getreide und Mehl.

Auf den Spuren der Nomaden

Die Vegetation bietet den Nomaden des Taurus im Vergleich zu Zentralasien und zum Iran geradezu paradiesisch reiche Weidegründe. Es bildete sich schon sehr früh im 13. und 14. Jahrhundert ein Siedlungssystem heraus, dessen Basis feste Winterweiden ("Kisla") sind, bei denen auch Ackerbau betrieben wird. Daneben gibt es eine mehr oder weniger grosse Zahl von Sommerplätzen ("Yaylas"). Dort, auf den 2000 bis 2300 müM gelegenen Hochebenen, bauen die Yürüken Getreide im Regenfeldbau an.

22



Unterwegs zur Mühle

Getreidefelder auf 2300 m

Roggen eignet sich in höheren Lagen besser zum Anbau als Weizen und verspricht eine reichere Ernte; diese beträgt etwa das Zwanzigfache der Aussaat. In der Regel kann eine Yürüken-Familie den Eigenbedarf selber decken. Rund 60% des Bedarfs wird in der Kisla, 40% auf dem Yayla angebaut. In den höher gelegenen Yaylas, über 2300 müM, ist der Ackerbau hingegen nicht mehr möglich. Diese Nomaden versorgen sich voll mit ihrem Getreide aus dem Kisla oder sind genötigt, es auf dem Markt zu kaufen. Es wird Mitte August, bis das Getreide auf den kleinen, von Steinen befreiten Äckern geerntet werden kann. An den unmöglichsten Orten haben die Yürüken ihre Felder angelegt. Beim Anbau wird darauf geachtet, dass der Boden nicht überbeansprucht wird: ein Feld liegt immer ein Jahr lang brach. In manchen Fällen wechselt die Oba (= Weidegemeinschaft

bis 800 Schafe) ihr Yayla, um den Ackerboden zu schonen. Das reife Getreide wird mit der Sichel geschnitten, gebündelt und anschliessend mit einem Holzbrettschlitten gedroschen, auf dessen Unterseite Feuersteine eingelegt sind und der von Maultieren gezogen wird. Gewobene "Un-Tschowals" (Korn- oder Mehlsäcke) dienen dazu, die von der Spreu getrennten Körner aufzubewahren. Mit Maultier, Esel, Dromedar oder Traktor



Ein Acker - zum Getreideanbau vorbereitet

bringen die Yürüken ihr Getreide zu der mit Wasserkraft betriebenen Mühle. Das Mehl bewahren sie im Zelt auf. Viele Familien haben extra ein Haushaltzelt, wo sie Vorräte und Geräte gesondert vom Wohnzelt aufbewahren. Dort führen sie auch Haushaltarbeiten wie Brot backen, Butter und Käse herstellen, kochen etc. aus.

Die Brotherstellung

Die Yürüken kennen zwei Arten von Brot. Einmal pro Woche wird der Wochenbedarf zubereitet. Alle Frauen einer Oba backen gemeinsam die 2 mm dünnen, 60 cm grossen, runden Fladen. Dem Mehl wird nur Wasser und etwas Salz beigelegt. Den so erhaltenen Teig formt die Yürükin in faustgrosse Teigballen und rollt sie mit einem dünnen Rollholz und viel Geschick auf dem Brotteigbrett aus. Auf einem gewölbten Blech, das auf der Feuerstelle liegt, wird der runde Fladen beidseitig kurz gebacken. Zur Frischhaltung wickelt man diese Brot-Fladen nun in ein Brottuch oder neuerdings auch in Plastik. Für zwischendurch, für einen unerwarteten Besuch hält sich die Nomadin immer etwas frischen Teig auf. Im Gegensatz zur Wochenproduktion verwendet sie hier bei der Teigherstellung Hefe oder Molke. Diesen Teig bewahrt sie in einem Teigtuch oder einer Schüssel auf. Die Fladen rollt sie bei dieser Brotart etwas dicker aus; oft legt sie Käse, Butter und Kräuter bei, so dass eine Art Sandwich entsteht.



Der Teig wird dünn ausgerollt und über dem offenen Feuer gebacken.

Das Brot ist für die Yürüken eines der wichtigsten Nahrungsmittel. Das äussert sich auch in der Sorgfalt, mit der die Frauen die Un-Tschowals verarbeitet haben. Eine einfache Leinwandbindung würde eigentlich genügen, um das Korn und das Mehl aufzubewahren. Mit viel Liebe hat aber die Nomadin bei der Herstellung des Sackes auf der Vorderseite Figuren und Farbschüsse eingearbeitet. Leider hat das Traktorzeitalter auch hier stark eingewirkt. Selten, wenn überhaupt, wird heute noch ein Un-Tschowal hergestellt: Plastiksäcke sind an ihre Stelle getreten und werden sie über kurz oder lang endgültig verdrängen.

Text und Fotos: Edi Kistler



Mit Käse belegte Fladenbrote für den Gast.