

NICHT NUR EIN FLÜCHTLING

Ein Blick in Rohingya-Traditionen



AMNESTY
INTERNATIONAL



Gewidmet
den
Erinnerungen,
die nie
verblassen



Inhalt

SPORT

Chinlone	3
Pach Gutti Khela (Fünf-Steine-Spiel).....	4
Boli Khela (Ringen).....	5

REZEPTE

Rindercurry	6
Spinat, Chili-Paste und Hülsenfrüchte.....	7

MÜNDLICHE GESCHICHTEN

Ein Besuch bei einer „Es-war-einmal-Geschichte	8
Hochzeiten – Sitten und Gebräuche.....	9
„Ich vermisse dich und denke dauernd an dich“	10

SPORT

CHINLONE (Chellong/Kalung)

Chinlone ist der Nationalsport von Myanmar und wird auch in Thailand, Singapur und Malaysia gespielt. Man spielt es mit einem selbstgemachten Ball aus Zuckerrohr; das ist die wörtliche Übersetzung von Chinlone. Ich habe dieses Spiel oft gespielt, als ich in Myanmar lebte. Man braucht auch nicht viel, um ein schnelles Spiel in den Rohingya-Lagern zu organisieren.

Das Spiel ist so spontan, dass es überall gespielt werden kann. In einem offiziellen Chinlone-Spiel sieht das Spielfeld einem Volleyballfeld sehr ähnlich. Anstatt Hände zu gebrauchen, wird Chinlone mit deinen Füßen, Knien und dem Kopf gespielt. Eine inoffizielle Version ist es, wenn man ohne Netz mit 4 – 5 Spielern spielt, wie wir es jetzt in den Lagern machen.

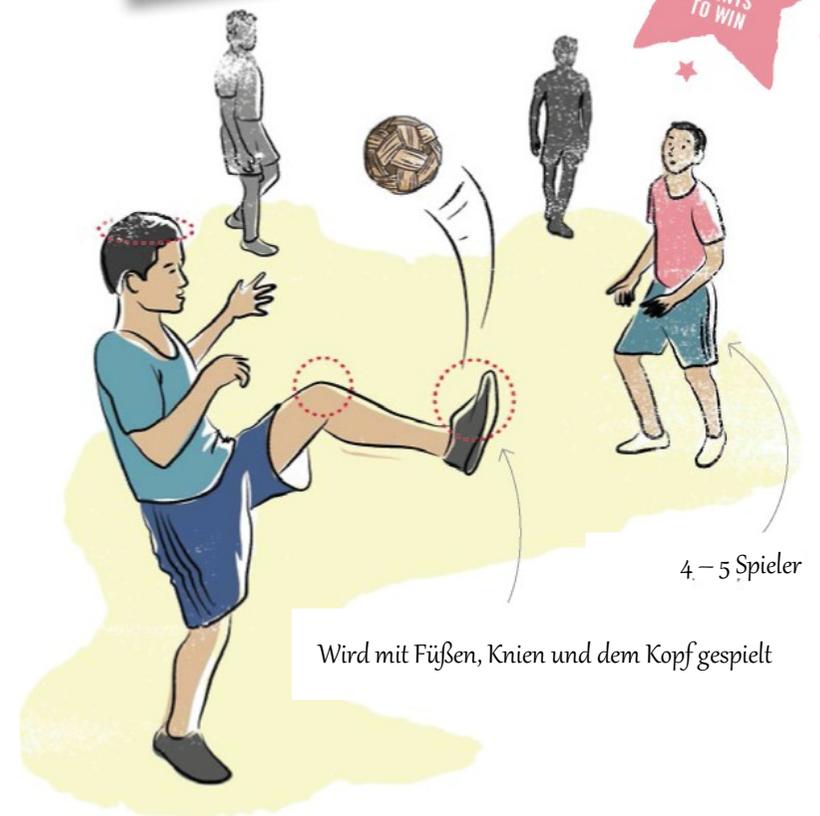
Bei einem offiziellen Spiel hat jedes Team 3 Spieler. Das Spiel wird in drei Runden gespielt, und das Team, das zwei davon gewinnt, hat das ganze Spiel gewonnen. Um jede Rund zu gewinnen, versuchen die Teams, 15 Punkte zu erreichen. Um Weihnachten herum wurden zu Hause Chinlone-Turniere von den Dörfern organisiert und von den Dorfoberhäuptern und anderen Würdenträgern eingeweiht.

Heutzutage kaufen wir Rattan-Bälle aus Plastik vom Markt, um diesen Sport auszuüben. Shorts und T-Shirts sind die beste Bekleidung dafür. Schuhe sind nicht unbedingt erforderlich.

Auch wenn wir spontan Chinlone-Spiele in den Rohingya-Lagern veranstalten, ist die Spannung, Aufregung und Leidenschaft nicht die gleiche wie bei einem richtigen Chinlone-Spiel.



A skillful player in action



Geschichte von

Name: Mansur Alam

Alter: 33

Aktuelle Adresse: Camp 26, Block H2, Leda, Teknaf

Ursprungsadresse: Bura Sikdar Para, Maundow, Akiyab, Myanmar

SPORT

Pach Guti Khela (Fünf-Steine-Spiel)

In der Rohingya-Gemeinschaft werden die meisten Draußen-Spiele von Männern gespielt. Aber das heißt nicht, dass Mädchen nicht auch ihre eigenen Spiele genießen können. Es gibt mehrere Spiele im Haus, die bei Frauen beliebt sind, und Pach Guti ist eins davon.

Es gibt keinen deutschen Namen für das Spiel, das einfach mit „Fünf Steine“ übersetzt werden kann. Man braucht mindestens zwei MitspielerInnen zum Spielen, und du brauchst fünf kleine runde Steine oder Murmeln.

Man kann auf verschiedene Weisen spielen. Eine Möglichkeit ist, vier Steine auf den Boden zu legen, den fünften hochzuwerfen, die vier schnell einzusammeln und den fünften zu fangen, ehe er auf den Boden kommt. Der Spieler kann den Stein zweimal hochwerfen und jeweils zwei Steine einsammeln. Man kann auch beim ersten Mal drei Steine einsammeln und beim zweiten Wurf den letzten. Oder der Spieler wirft einen Stein, sammelt drei von den restlichen vier und wirft alle vier hoch, nimmt den auf dem Boden und fängt die vier Steine, bevor sie auf den Boden fallen. Es gibt zehn Spielversionen – denk dir selber eine aus!

In einer Umgebung, in der Mädchen nicht die Freiheit haben, an Spielen außer Haus teilzunehmen, geben ihnen Spiele wie Pach Guti den Raum, ihre Freizeit zu genießen.

Spiele im Freien sind für Mädchen in Flüchtlingslagern in Bangladesch noch seltener geworden. Wir wollen mehr Gelegenheiten für Mädchen, Sport zu treiben, sodass sie ihre Talente entwickeln und ein besseres Leben führen können.

Geschichte von

Name: Pervin Akter

Alter: 21

Aktuelle Adresse: Camp 26, Block E1, Chalban, Jadimura, Teknaf

Ursprungsadresse: Bura Sikdar Para, Maundow, Akiyab, Myanmar



Pach Guti kann drinnen
gespielt werden.



5 Steine zum Spielen

Viele verschiedene Spielmöglichkeiten

Auch bekannt als Oggoya, Dusscha und Tinassha

SPORT

Boli Khela (Ringen)

Boli Khela – Ringen – ist ein sehr beliebter Sport bei den Rohingya und ist auch in Bangladesch populär, besonders in der Gegend von Chittagong, das an Myanmar grenzt.

Früher in Myanmar hielten die Rohingya jährlich ein Boli Khela-Fest ab, eine Art Wintermarkt in den Monaten Dezember bis März. Wie bei jedem Markt wurden Einkaufsbuden aufgestellt, und Besucher aus den benachbarten Dörfern wurden eingeladen. Das konnte eine Woche dauern, manchmal zwei.

Die Dorfleiter organisieren mit Erlaubnis der Lokalregierung das Fest. An diesen Festlichkeiten nämlich hauptsächlich Rohingya-Männer teil. Die Spiele starten in der Regel am Nachmittag, aber schon vom Morgen an strömen Männer aus den Nachbardörfern herbei, um den Markt zu genießen.

Es gibt drei Abstufungen beim Turnier: Gruppe Eins für professionelle Ringer, Gruppe Zwei für mittelstarke und Gruppe Drei für Anfänger. Jede dieser Gruppen hat zehn bis fünfzehn Mitglieder, und jeder Ringer wird mit Trommeln und der *Tabla*, einer Handtrommel, in der Arena begrüßt, die im Hintergrund spielen. Nach dem Kampf gehen die Ringer um das Feld, und ihre Fans geben ihnen Geld. Die Ringer tragen kurze Hosen und *lungi*, ein langes Stück Stoff, das um die Hüfte geschlungen von Männern getragen wird, darüber.

Diese Turniere und Festlichkeiten werden jetzt etwas aus der Vergangenheit, denn jetzt, im Lager können Turniere und Festlichkeiten nicht mehr veranstaltet werden.



Winterkirmes-Atmosphäre mit Einkaufsbuden für die Zuschauer.



Gruppe 1: Professionelle Ringer – Gruppe 2: Fortgeschrittene Ringer –

Gruppe 3: Anfänger

Geschichte von

Name: Khala Mia

Alter: 37

Aktuelle Adresse: Camp 24, Block A, Leda, Teknaf, Cox's Bazar

Ursprungsadresse: Nashapuro, Mangdaw, Akiyab, Myanmar

REZEPTE

Rinder-Curry

Zu Hause hatten die Leute Vieh. Nur die, die es in Myanmar gut hatten, aßen jede Woche Fleisch. Für die Anderen wird Fleisch nur bei besonderen Gelegenheiten zubereitet. Ein Essen ohne Fleisch wäre kein Fest, besonders, wenn Gäste eingeladen sind. Rind ist das beliebteste Gericht bei den Rohingya. Jeder in meiner Familie kocht gern. Hier ist unser Rezept für Rinder-Curry:

Zutaten:

Fleisch, Chili, Kurkuma, Knoblauch, Zwiebel, Lorbeerblätter, getrockneter Chili, Kardamom, Öl, Salz, Wasser, Korianderblätter, Salz zum Abschmecken, Gemüse, Wasser, Ingwer.

Zubereitung:

1. Schneide das Fleisch in kleine Stücke.
2. Trockne den *degchi* (Kochtopf) und gieße etwas Öl hinein.
3. Mahle Kurkuma, Knoblauch, Zwiebel, Lorbeerblätter, getrocknetes Chili, Kardamom, Öl, Salz und füge sie hinzu. Im Winter kochen wir dieses Gericht mit grünem und anderen Jahreszeiten mit getrocknetem Chili.
4. Dünste die Zutaten 5 Minuten an.
5. Füge das Fleisch hinzu und koche das Ganze etwa 20 Minuten lang.
6. Nimm einen weiteren *degchi* und tue Wasser, etwas Salz und Gemüse hinein – Kartoffeln, Aubergine und rohe Bananen sind sehr beliebt.
7. Wenn das Gemüse fertig gekocht ist, vermische es mit dem Fleisch. Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
8. Streue etwas Koriander darüber und schmecke mit Salz ab.

Fleisch ist nach der Ankunft in Bangladesch eine Seltenheit geworden, da es hier sehr teuer ist. Wir versuchen immer noch, Fleisch bei religiösen Festen wie Eid zu kochen. Das Welternährungsprogramm (WFP) besorgt Lebensmittel für uns in den Lagern und das essen wir an den meisten Tagen. Fleisch ist die Ausnahme. Es gibt kaum oder gar keine Möglichkeit, uns selbst Essen zu besorgen.

Beliebte
Zusammenstellung

Kartoffeln, Aubergine,
rohe Bananen



Geschichte von

Name: Rasheda Begum

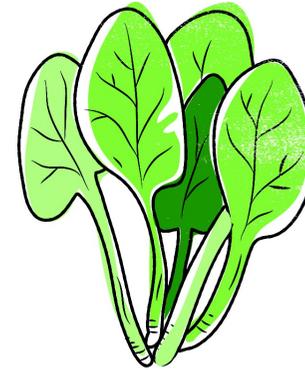
Alter: 24

Aktuelle Adresse: Camp 9, Block 13C, Balukhali, Ukhiya

Ursprungsadresse: Maknama, Mangdaw, Myanmar

REZEPTE

Für jede Jahreszeit gibt es
unterschiedliche Spinatsorten



Spinat, Chilipaste und Hülsenfrüchte

Ein häufiges Essen in jeder Rohingya-Küche ist Spinat mit Chilipaste und Hülsenfrüchten. Manchmal fügen wir auch Fisch zu dieser Mischung, aber diese drei werden immer zusammen zubereitet.

Chilipaste:

Sie wird immer mit Spinat und Hülsenfrüchten gereicht und kann auf zwei verschiedene Arten zubereitet werden – mit grünen oder mit getrockneten Chilis. Grüne Chilis werden hauptsächlich im Winter genommen, und trockene Chilipaste ist zu jeder Jahreszeit beliebt.

1. Wasche die Chili gut und schneide sie in kleine Stücke.
2. Füge ein wenig Wasser in eine Pfanne, füge die grünen Chilis hinzu und koche sie 2-3 Minuten. Wenn du rote Chilis benutzt, verwende Öl statt Wasser.
3. Schmecke mit Salz, Korianderblättern und Zwiebelpaste ab und mische alles.

Spinat:

Der Anbau von Spinat ist abhängig von der Jahreszeit, aber es gibt verschiedene Spinatarten für jede Jahreszeit.

1. Füge etwas Öl in den *degchi* (Kochtopf) und füge zerkleinerten Knoblauch hinzu, sobald es ganz heiß ist.
2. Füge Spinat hinzu und dünste es mit dem Knoblauch. Füge etwas Wasser und Salz zu der Mischung.
3. Fünf Minuten lang kochen.

Hülsenfrüchte:

Wir essen jeden Tag Hülsenfrüchte. Abgesehen von dieser Zusammenstellung tun wir sie in Suppen oder essen sie in einem Curry.

1. Weiche die Hülsenfrüchte etwa eine Stunde lange in Wasser ein.
2. Füge die Hülsenfrüchte mit dem Einweichwasser in einen *degchi* und füge Salz und Kurkuma hinzu. Koche etwa 15-20 Minuten. Umrühren.
3. Füge Öl in einen weiteren *degchi*.
4. Sobald das Öl heiß ist, füge zerkleinerten Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Ingwer, Gewürze und Chili hinzu – Chili ist nicht unbedingt nötig.
5. Sobald die Zutaten gekocht sind, füge die Hülsenfrüchte hinzu und koche weitere 5-10 Minuten.
6. Streue Koriander darüber.

Grüner Chili wird hauptsächlich im Winter gegessen.



Geschichte von

Name: Asma UI Husna

Alter: 27

Aktuelle Adresse: Camp 27, Block D2, Jadimura, Teknaf

Ursprungsadresse: Labadawk, Buthidaung, Akiyab, Myanmar

Die Rohingya-Kultur spiegelt sich sehr gut in diesen Gerichten. Familien mit starkem landwirtschaftlichem Hintergrund essen sie in Myanmar recht häufig. Wer will nicht mal probieren?

MÜNDLICHE GESCHICHTEN

Besuch bei einer „Es-war-einmal“-Geschichte

Zu Hause im Dorf versammelten sich immer Kinder bei Monschein im Garten und hören Geschichten und Liedern zu, die von ihren Großeltern in *Puti* vorgetragen werden, einer Sprache, die jetzt nur noch von wenigen Menschen gesprochen wird. Die Geschichten, die meine Großmutter mir erzählte, hießen „*Kichchha*“ auf Rohingya. Diese Geschichten sind Teil meines Erbes.

Jetzt versuchen wir, diese Geschichten unsern Enkeln zu erzählen, wenn wir im Lager Zeit dazu haben. Das ist eine davon:

„Es war einmal ein kleiner Junge, der mit seiner Mutter zusammen lebte. Eines Tages bat ihn sein Onkel, nach den Kühen zu sehen, weil er auf den Markt gehen musste.

Als er im Stall war, bemerkte er eine Schlange, die nicht von einem Schlangenbeschwörer gefangen werden wollte und deshalb zu ihm kam. Der Junge beschützte die Schlange und sagte zu dem Schlangenbeschwörer, er habe die Schlange nicht gesehen. Die Schlange dankte dem Jungen dafür, dass er sie gerettet hatte.

Einige Tage später auf dem Markt sah der Junge, dass Papageien verkauft wurden und brachte einen im Käfig nach Hause. Eines Tages, als der Junge das Haus verlassen wollte, fragte er den Papagei, was er von draußen haben wolle. Der Papagei antwortete: 'nichts', aber bat ihn, den anderen Papageien, die er auf der Straße träfe, zu erzählen, dass er in einem Käfig gehalten werde.

Als die Papageien draußen hörten, was dem Papageien passiert war, waren sie todtraurig und taten so, als würden sie vor den Augen des Jungen tot vom Baum fallen. Bei seiner Rückkehr erzählte der Junge seinem Papageien von den anderen, die gestorben waren. Da er wusste, was das bedeutete, tat auch dieser Papagei so, als sei er tot. Da der Junge dachte, sein Papagei sei auch gestorben, nachdem er die Nachricht gehört hatte, öffnete er die Tür, und der Papagei flog fort in die Freiheit.

Die Moral der Geschichte: Jedes Lebewesen möchte frei leben. Niemand will gefangen gehalten werden und seine Freiheit verlieren.

Wir Rohingya sind Gefangene wie der Papagei in der Geschichte. Es ist schwierig zu überleben, wenn man sich so hilflos fühlt. Auch wir wollen frei sein wie normale Menschen.



Jedes Lebewesen möchte frei leben. Niemand will gefangen gehalten werden und seine Freiheit verlieren.

Geschichte von

Name: Abdul Haque

Alter: 47

Aktuelle Adresse: Camp 27, Block A, Ali Kahli, Teknaf

Ursprungsadresse: Shikhali, Maungdaw, Akiyab, Myanmar

MÜNDLICHE GESCHICHTEN

Hochzeit - Sitten und Gebräuche

Rohingya-Hochzeiten werden hauptsächlich von der islamischen Sharia bestimmt. Da es von der Rohingya-Gemeinschaft nicht gerne gesehen wird, wenn man seinen Partner selbst wählt (Liebesheirat), wird die Ehe, wenn ein junger Mann nach einer Braut sucht, von einer *Ghatak* arrangiert – einer Heiratsvermittlerin.

Eine Verlobung heißt auf in der Rohingya-Sprache „*hochcha diya*“. Nach der Verlobung wird der Hochzeitstag auf einen nach dem arabischen Tag günstigen Tag gelegt. Die meisten Hochzeiten finden am Freitag statt.

Das ganze Dorf fängt etwa 10-15 Tage vorher mit den Vorbereitungen für die Hochzeit an. Normalerweise werden die Zeremonien im Freien vor dem Haus der Braut abgehalten. Essen ist ein wichtiger Teil der Festlichkeiten, und verschiedene Arten Fleisch werden bei jeder Hochzeitszeremonie verteilt. Am Hochzeitstag kommt die Partei des Bräutigams nach dem Mittagsgebet, aber die Menschen fangen am Haus der Braut schon am Morgen an zu feiern.

Die Ankunft des Bräutigams wird durch Trommeln und Musik seines Umzugs angekündigt. Nach dem Nachtgebet (*Esha*) wird der Imam des Dorfes zum Haus der Braut eingeladen, um die Hochzeitszeremonien durchzuführen (*Nikah*). Danach verlässt die Braut in einer Sänfte ihr Haus und geht zu ihrem Mann. Früher wurden die Menschen sehr früh verheiratet. Aber jetzt müssen Braut und Bräutigam über 18 Jahre alt sein, um zu heiraten. Für jede Hochzeit muss der Campverantwortliche, ein Regierungsbeamter, die Erlaubnis erteilen. Aber jetzt sind die Festlichkeiten eingeschränkt, da wir uns Kleider, Gold oder sogar die Musik nicht leisten können.



Die meisten Hochzeiten finden freitags statt.

Die Zeremonien werden normalerweise im Freien vor dem Haus der Braut abgehalten.

Geschichte von

Name: Younus Miah **Alter:** 43
Aktuelle Adresse: Camp 11, Block D, Balukhali, Ukhiya, Cox's Bazar
Ursprungsadresse: Raballa, Maungdaw, Akiyab, Myanmar

Traditionellerweise tragen die Bräute rosa.



MÜNDLICHE GESCHICHTEN

„Ich vermisse und denke dauernd an dich“- ein Lied

Jede Feier im Dorf bedeutete, dass Leute sich nachts draußen trafen und Lieder beim Mondschein sangen. Unsere örtlichen Künstler sangen und spielten auf ihren Instrumenten wie Mandoline, *Tabla* und Trommel

Die Lieder bewegten die Leute und rührten sie zu Tränen. Als Kind verstand ich nicht, warum, aber jetzt wohl. Seit 1978 fliehen Rohingya vor einem Völkermord, und viele ließen ihre Eltern, Freunde und Verwandten zurück. Dieses Lied handelt von verlorenen Freunden, die das Land wegen der unterdrückerischen Regierung verlassen mussten.



Geschichte von

Name: Zawmil Hossain

Alter: 43

Aktuelle Adresse: Camp 26, Block 11, Leda, Teknaf, Cox's Bazar

Ursprungsadresse: Tawng Bazar, Buthidaung, Akiyab, Myanmar



Titel des Liedes: Aar fuajja (Mein Freund)

Text in der Rohingya-Sprache

Thanda Thanda boiyar anner kushbo tuar,
Dile dhakerle tuare oh Fuaijja. (2 mal)
Dilar ferecani zargoi baari baari,
Behush oi faikkai aai zaigo hait oi pori.
(2 mal)
Oh Hoillar tukra ekka aare chai za,
Dile dhakerle tuare oh fuaijja.
Thanda Thanda boiyar anner kushbo tuar,
Dile dhakerle tuare oh fuaijja.
No zaiyo dure dure taikko haase haase,
Tui baade attun aar honna ase. (2 mal)
Tui chara attun aar din nan no zar,
Aar dile o tuarla ki dor porar,
Oh dile o tuarla ki dor porar.
Thanda Thanda boiyar anner kushbo tuar,
Dile dhakerle tuare oh fuaijja.



Deutsche Übersetzung

Der kalte Wind bringt euren Geruch,
Ich vermisse euch so sehr, oh Freunde!
(2 mal)
Das Durcheinander in meinem Kopf nimmt zu,
Ich werde vor Schmerz bewusstlos (2 mal).
Oh du mein Herzstück, komm mich besuchen,
Ich vermisse euch so sehr, oh meine Freunde! (2 mal).
Der kalte Wind bringt euren Geruch,
Ich vermisse euch so sehr, oh Freunde!
(2 mal)!
Geh nicht weit weg, bleib auf der Veranda,
Wen habe ich außer euch! (2 mal)
Ich kann den Tag nicht ohne euch verbringen,
Ich vermisse euch auch,
Ach, wie sehr denke ich an euch.
Der kalte Wind bringt euren Geruch,
Ich vermisse euch so sehr, oh Freunde!