

V.

Zum Kuku nor.

Ich hatte mir in einem kleinen Wiesental ein paar Stunden südlich von der Stadt Dankar acht Yak von Tibetern aus Tombum da erstanden, die zum Handeltreiben nach Dankar gekommen waren. Mit diesen acht Yak und fünf berittenen und von mir bewaffneten Dienern sowie einigen Lastponys, außerdem begleitet von einem Sergeanten mit einigen Soldaten, brach ich am 11. Januar von Dankar auf, passierte 10 km weiter westlich die letzte chinesische Grenzwahe (Tafel XXXIX) und traf noch vor Abend im Kloster Gomba soma (chin.: hsin se = neues Kloster) ein. Damit, daß ich über Gomba soma reiste, war ich auf der Heerstraße zum Nordufer des Kuku nor und folgte dem Rat der chinesischen Mandarine, die mich baten, ja nicht das Südufer des Sees aufzusuchen, da dort im Winter die Räubergefahr besonders groß sei.

Gomba soma hat wie die meisten Klöster Nordtibets keinerlei Umfassungsmauer. Wirr und anscheinend ohne bestimmte Ordnung liegen seine Tempelgebäude, die Versammlungsräume und Priesterwohnungen inmitten eines ganz flachen Wiesentales. Ich war dort schon im Frühjahr 1904 gewesen, als ich von der Klosterverwaltung für unsere Hoang ho-Expedition Ponys kaufte. Der Abt war damals ein Mongole gewesen, weit vom Nordosten hinter Peking her, die Mönche ebenso Mongolen. Jetzt war ein anderer Abt da, aber wieder war es einer von der fernen mandschurischen Grenze. Chinesisch versteht fast niemand mehr in diesem Kloster, doch spricht jeder Mongole nebenbei Tibetisch. Auch hier können die Mönche natürlich die Europäer nicht leiden, die englischen Missionare, voran der rührige Mr. Polhill, der auch in Dankar schon gepredigt hatte, hatten bereits allzu viele Bibeln und Traktate unter die Tibeter verteilt. Hinter jedem Europäer wurden „Gotteslästerer“ oder vielmehr Missionare vermutet. Ich hatte aber zum Glück ein Empfehlungsschreiben vom Dankar ting mit mir, und erhielt darum ohne weitere Schwierigkeiten einen Hof in dem hübschen Gebäude der Klosterverwaltung angewiesen. Zumal verglichen mit den schmutzigen und kahlen Räumen der gewöhnlichen chinesischen Gasthäuser war dieses Klosterzimmer mit seiner bunten Bemalung auf den Wänden, mit den bunten und unzerrissenen Papierfenstern äußerst freundlich. Und kaum war ich angekommen, da stand auch schon ein großes kupfernes Kohlenbecken vor mir, dessen getrocknete glimmende Kuhdungstücke eine angenehme Wärme ausstrahlten. Auch heißer Tee wurde gebracht und eine große Speisekiste mit drei Abteilungen für Tsamba¹⁾, Tschürra²⁾ und Butter.

¹⁾ Tsamba ist die National- und Hauptspeise der Tibeter. Sie wird aus Gerste, der Hauptfrucht der tibetischen Hochtäler, hergestellt; bekanntlich ist Gerste diejenige Getreideart, die den kürzesten Sommer zur Reife verlangt. Zur Tsamba-Bereitung werden Gerstenkörner in flachen Pfannen geröstet und sodann gemahlen. Ein derartig zubereitetes Gerstenmehl heißt auf tibetisch Tsamba, chinesisch ts'ao mien (geröstetes