

Waffen/Werkzeuge

Wolkenschein-Körbe

[...]

Kommen wir nun zu Körben. Die bekanntesten Korbmacher:innen nicht nur in Sonkotral, sondern im ganzen Waldland im Norden des Kontinents, sind wahrscheinlich die Asüng vom Volk der Tscharriratschen (*Chǎr Rrii Râcÿ* in ihrer Sprache). Wobei das nicht ganz richtig ist. Denn aufgrund ihres Wohnortes am Ende eines Tales im südlichen Teil des Küstengebirges sind sie den meisten ihrer zufriedenen Kunden gar nicht als die Urheber der Körbe bekannt. Vielmehr werden ihre Mittelsleute von den Zinjisuren (*Dzìnj Íi Zýýrr*) am Eingang jenes Tals als die Korbmacher bewundert. Auch bei diesen handelt es sich um Asüng, wie die vogelähnlichen Wesen jener Gegend unter Fachleuten genannt werden. Bitte seht davon ab, sie als Hähnchen, Stummelflügler oder Geflügel zu bezeichnen – wenigstens wenn ihr irgendwann einmal mit ihnen verkehren solltet. Sie sind ein stolzes Geschlecht, das uns geistig beinahe ebenbürtig ist, auf solcherlei Beleidigungen aber gerne mit Gewalt reagiert.

Seit jeher nun sind die Tscharriratschen große Meister:innen der Flechtkunst. Ihr Schmuck, ihre Matten, selbst ihre Häuser sind geflochten in einer Feinheit, die ihresgleichen sucht. Jetzt werden einige unter euch einwerfen, dass es sich bei Flechtwerk nicht um Werkzeug handelt und es daher keinen Platz in diesem Band hat. Und es stimmt, dass die meisten Körbe in ihrer Funktion als Behälter nur in einer sehr weitgefassten Definition als Werkzeuge gelten können. Doch die Körbe dieses kleinen Volkes sind weit mehr als bloße Aufbewahrungsgefäße. Sie sind in der Lage, diese so eng zu flechten, dass sie Wasser über Tage halten können und selbst zum Kochen verwenden sie keine Töpfe – die Metallverarbeitung beherrschen sie nur in Ansätzen und ihre Heimat gibt nicht genug Tonerde für die Töpferei her – stattdessen eben jene wasserfesten Körbe. Sie füllen sie bis zur Hälfte und werfen sodann glühend heiße Steine hinein, deren Hitze die Körbe ebenfalls widerstehen, welche das Wasser aber zum Kochen bringen und so ihre Nahrung für die Asüng zubereiten. Somit handelt es sich um Werkzeuge zur Herstellung eines Werkstücks – in diesem Fall eines fertigen Gerichts. Doch selbst unter diesen grandiosen Körben möchte ich dieses Kapitel einem ganz speziellen Fall widmen: den Wolkenschein-Körben.

Dieser Name stammt daher, dass diese Körbe eigens für die Herstellung eines vergorenen Getränks entwickelt wurden, welches von den Tscharriratschen Wolkenschein genannt wird (*Ýýý Tsrìrrr*). Über die Herkunft dieses Namens kann ich nur Vermutungen anstellen, doch das Getränk ist von nachtblauer Farbe, und von perlweißen Schnüren kleiner Blasen durchzogen – ein Anblick der manche an durch nächtliche Wolken fallendes Mondlicht erinnern mag. Diese Körbe jedenfalls werden auf die folgende Weise hergestellt: Zunächst werden heimische Gräser in annähernder Kugelform geflochten, geradeso wie es auch bei anderen Körben der Fall ist, wobei sowohl bei den einen wie den anderen farbenfrohe Wurzelfasern, Federn, Blüten und dergleichen mehr eingearbeitet werden, um filigrane Muster zu weben – jeder Korb ist nicht nur ein Werkzeug, sondern auch ein Kunstwerk. An einer Seite bleibt ein Loch übrig, gerade groß genug, um eine Hand hindurch ins Innere des Korbes zu bewegen. Nun beginnt der aufwendigste Teil der Herstellung: Ohne einen Blick auf das Geschehen werfen zu können, flechten die Kunsthandwerker:innen mit purem Fingerspitzengefühl ein sich wächsern anfühlendes Gras um die komplette Innenwand des Korbes. Dieses Gras, welches die Tscharriratschen wegen seiner leicht haftenden Oberfläche Halt-mich-fest-Gras nennen (*Tsríaa Rrÿ*), versiegelt den fertigen Korb von innen derart dicht, dass er dem starken Druck der Gärung standhalten kann. Damit der Korb aber nicht platzt, wird die Öffnung, durch die zuletzt blind geflochten wurde, nach dem Befüllen des Korbs in einfacher Flechtweise geschlossen und nach oben ausgerichtet, sodass die entstehende Luft, nicht jedoch die Flüssigkeit austreten kann. Nach einigen Tagen, in denen der Korb ab und an zischende Laute von sich gegeben hat, kann man ihn an der Oberseite aufschneiden und den fertigen Wolkenschein genießen.¹ Er wird nun zu geselligen abendlichen Runden, besonders aber zu Feierlichkeiten ausgeschenkt und besonders ob seines Geschmacks hochgeschätzt. Bis heute ist der echte Wolkenschein jedoch ein rares Gut. Dieses Getränk wird nämlich aus dem Saft einer wilden einheimischen Beere gewonnen (*Srúíí Chǎrrr* – Blaue Beere), die meines Wissens nur in den Tälern

1 Untersuchungen haben ergeben, dass die Verwendung des *Tsríaa-Rrÿ*-Grases nicht nur praktisch, sondern auch notwendig für die Gärung des Wolkenscheins ist, da diese erst durch Bakterien auf diesem Gras ausgelöst wird.

jenes Teils des Gebirges wächst und auch dort nicht in Massen.² Es ist mit einigem an Zeit und Aufwand verbunden, genug Beeren für einen kleinen Korb voll Saft zu sammeln, da jeder Busch nicht besonders reich an Beeren, jede Beere wiederum nicht besonders reich an Saft ist. Es kann somit mit Fug und Recht behauptet werden, dass es sich beim echten Wolkenschein um ein Getränk für jene handelt, die es sich leisten können – und in der primitiven standeslosen Gesellschaft der Tschariratschen gibt es davon nicht viele. Es ist somit kein Wunder, dass die Kunst und das Handwerk der Wolkenschein-Körbe bis in die jüngste Vergangenheit selbst vor den Zinjisuren verborgen geblieben war, die sich doch selbst einen Namen als Händler mit den fremden Körben gemacht hatten.

Nun sind die Wolkenschein-Körbe durch die kompakte Bauweise und die verwendeten Materialien auch relativ langlebig, weswegen wohl nur alle Jubeljahre ein neuer hergestellt wurde. Und doch – und zum allgemeinen Glück – ging das Wissen darum nie verloren und überdauerte so bis zum Eintreffen der Zwirbelbeere (auch Orkbeere, Ostbeere und bei den Tschariratschen *Ílýî Chärrr* – Südliche Beere genannt). Es mag einige unter euch überraschen, aber auch in unseren schönen Landen war die Zwirbelbeere bis zur Generation meiner Großeltern unbekannt. Sie kam erst vor wenigen Jahrzehnten aus dem Osten zu uns, erfreut sich aber seither ungebrochener und steigender Beliebtheit wegen ihres ausgezeichneten Geschmacks. Dieser soll nun dem der Blauen Beere aus dem Küstengebirge sehr ähnlich sein und so liegt es nahe, dass die Tschariratschen bei ihrer Einführung im Tal durch die Zinjisuren sogleich mit der Vergärung ihres Saftes begannen. Die Zwirbelbeere ist natürlich schon lange domestiziert und ergibt viel höhere Erträge als die Blaue Beere und so erfreuten sich bald auch die umliegenden Völker der Asüng des neuen Wolkenscheins. Und für einige Zeit waren sie die einzigen. Denn zwar waren mit der Beere auch die mit Metall beschlagenen hölzernen Fässer der Orks eingetroffen, in denen sie diese Beere vergoren, aber den einheimischen Asüng, ebenso wie den Kobolden und örtlichen Faunen fehlte wie weiter oben erwähnt die fortgeschrittene Metallverarbeitungskunst, um diese Gefäße selbst herzustellen und instand zu halten. Sie hätten sie teuer ankaufen müssen und taten das zu Anfang auch. Doch mit der Zeit setzten sich die traditionellen Wolkenschein-Körbe vom Tal aus immer weiter durch und erleben so nun mit der ungebrochenen Beliebtheit des neuen Getränks einen Aufschwung, den sie zu Zeiten, als es noch keine Gärfässer gab, nicht besaßen.

-Srrúí Chärrr sammeln, Seltenheit, kaum Benutzung der Körbe

-Ílýî Chärrr, Übernahme des Getränks, metallverstärkte Holzfässchen, fehlende Technologie für Herstellung

-Revival der Srrúí-Chärrr-Körbe, erhöhte Handelsnachfrage und Bekanntheitsgrad des Volkes

-aus dem Osten trifft eine unbekannt Frucht („Ílýî Chärrr“ = Südliche Beere) ein, deren fermentierter Saft dem einheimischen kaum nachsteht und die obendrein domestiziert und viel ertragreicher ist

-das dazu verwendete Geschirr ist aus Metall und Holz und in seinem ursprünglichen Verbreitungsgebiet viel billiger als aufwendig hergestellte Körbe

-doch die örtlichen Asüng beherrschen das nötige Maß an Metallverarbeitung nicht und können die Gerätschaften daher nur teuer ankaufen

-doch zum Glück haben sie die Fermentationskörbe, deren Herstellung zwar nur Spezialisten beherrschen, deren Materialien jedoch überall im Umkreis einfach gesammelt werden können

-so erleben diese Körbe mit der neugewonnen Beliebtheit des Getränks einen neuen Aufschwung

2 Tatsächlich sind dies die südlichen Ausläufer des Verbreitungsgebiets der Beere. Auf der Halbinsel Gordri ist sie in größerem Umfang zu finden.