

I. Einleitung

Die in Taiwan und China durchaus übliche Begrüßungsformel „Haben Sie schon gegessen?“ drückt eine allgemeine Hochschätzung des Essens aus, wogegen Deutsche den Gruß leicht als Frage auffassen und irritiert sein könnten. Dieser Ausdruck wirft Licht auf die unterschiedlichen Besonderheiten der beiden Kulturen. Im alten China galten „sieben grundlegende Dinge“ im Alltag als unentbehrlich: Feuerholz, Reis, Speiseöl, Salz, Sojasauce, Essig und Tee. So ist es kein Wunder, dass „Haben Sie schon gegessen?“ wie im Deutschen „Guten Tag“, oder „Grüß Gott“ als Grußformel Verwendung finden.

Dass Sprache Kultur darstellt, steht längst außer Frage. Werner Koller argumentiert, dass Übersetzung in einem weiteren Sinne immer, wie er selbst besonders hervorhebt, *Kulturarbeit* sei. In der vorliegenden Arbeit werden Übersetzungsstrategien anhand von Beispielen aus der chinesischen Küche hinsichtlich der Problematik der Kommunikation zwischen Ziel- und Ausgangskulturen untersucht. Dabei soll der Ausgangstext auf den sprachlich formalen, semantischen und/oder pragmatischen Seiten hinsichtlich der kulturellen Ebene berücksichtigt werden. Es stellt sich hier die Frage, welche Übersetzungsstrategie angewandt werden soll, damit das Übersetzte aus der Ausgangskultur adäquat an die Empfängerseite vermittelt wird.

Im dritten Kapitel des Hauptteils sollen Redensarten im Zusammenhang mit Geschmackwahrnehmungen der Speisen bearbeitet werden. Dazu wird ein Vergleich zwischen chinesischen und deutschen Idiomen gezogen. Es soll herausgefunden werden, ob der explizit linguistisch-textuelle Sinn einen Brückenbau zwischen den Kulturen ermöglicht. Zuallererst gehen wir von den Merkmalen der chinesischen Speisen aus. Das sind Geschmack, Farbe und Form der Regionalküchen. Im Folgenden werden sie in der Übersetzung aus der Perspektive der Zielkultur berücksichtigt.

II. Hauptteil

1. Zielkulturorientierte Übersetzung von Speisennamen

Susanne Lauscher drückt ihren Kulturbegriff folgendermaßen aus:

Da ein Zieltext aufgrund der Unterschiedlichkeit von Ausgangs- und Zielkultur nicht dasselbe sein kann wie ein Ausgangstext, müssen für den Zieltext Funktion(en) und Ziel(e) in der Zielkultur festgelegt werden. Übersetzen bedeutet dann funktionales, zielkulturorientiertes Handeln, Textproduktion und -rezeption sowie Textsinn sind nicht länger statisch festgelegte, ausgangskulturorientierte Begriffe, sondern dynamisch und von Zielkultur- und Zielrezipientenseite her definiert.

Dagegen setzt Werner Koller, folge man dem obigen Argument von Susanne Lauscher, wonach Übersetzen von den Zielrezipienten-Kollektiven her „dynamisch“ definiert werden müsse, dann werde das Übersetzungsprinzip der konstitutiven Bindung an den Ausgangstext beeinträchtigt. Darunter leide auch die Übersetzungsmoral, wenn es um moralisch oder politisch missliebige Textstellen gehe. Sie könnten entschärft, gekürzt oder ausgelassen werden. Der Übersetzer kann nach eigenem Gutdünken willkürlich vorgehen. Diese moralische Überlegung Kollers soll in der Arbeit berücksichtigt werden. Die Untersuchung basiert auf dem Originaltext und der darin enthaltenen Bedeutung. Auf dieser Grundlage soll er hier zuerst auf der semantischen Ebene einerseits bearbeitet, andererseits sollen die Übersetzungsweisen unter Berücksichtigung der Zielkulturezipienten ausgeführt und adäquat variiert werden, damit das Übersetzte einen Zugang zum Fremden ermöglicht, der das Andere in seiner Andersheit vermittelt. Hier muss klargestellt werden, was mit „adäquat“ gemeint ist. Gemäß Katharina Reiß kann Übersetzen als ein zweisprachiger Kommunikationsvorgang betrachtet werden, bei dem es besonders darauf ankommt, die kommunikative Funktion des Textes durch entsprechende und funktionsgerechte Äquivalente in der Zielsprache zu erhalten. Aus der kommunikativen Funktion ergibt sich für Reiß die idealtypische Gliederung in Texte, die in 1) informativ, 2) expressiv, 3) operativ und 4) audio-medial zu ordnen sind. Gehen wir hier von Reiß' Texttyp „Information“ aus, so könnte eine verständliche Information über den Geschmack der folgenden Speisen etwa so aussehen:

1.1 Geschmack der Speisen

-Speise Guaiwei jikuai (怪味雞塊)

In einer wörtlichen Übertragung handelt es sich hierbei um „Hähnchenstücke von merkwürdigem Geschmack“. Eine so übersetzte Speise würde die Informationsempfänger jedoch rasch in die Flucht schlagen, denn eine so übersetzte Speise könnte „Befremden auslösen“, weil ein „merkwürdiger“ oder „seltsamer“ Geschmack im westlichen Kulturraum meist negativ konnotiert ist. Invariant könnte ihr Name jedoch gerade durch das Befremden Neugier wecken. Semantisch betrachtet, trägt die Speise Guaiwei jikuai die Bedeutung von „Hähnchenstücke mit süßer, saurer, scharfer und salziger Sauce“.

- Speise Ba bao la jiang (八寶辣醬)

„Acht Kostbarkeiten mit scharfer Sauce“ heißt die Speise wörtlich übersetzt. Welche „acht Kostbarkeiten“ sind gemeint? Wer würde dabei an „Schweine- und Hähnchenfleisch mit dem gemischten Geschmack von süßer, scharfer und salziger Sauce“ denken?

1.2 Farbe der Speisen

Eine weitere Kategorie von im Namen chinesischer Speisen erwähnten Eigenschaften bezieht sich auf ihre Farbe. Dabei sind nicht optisch wahrnehmbare Farben gemeint, sondern die ihrer Zubereitung bzw. ihrer Zubereitungsmethoden:

紅燒牛肉	Geschmortes Rindfleisch mit süßer Sojasauce (formal/linguistisch: <i>rotgebranntes</i> Rindfleisch)
白燒魚翅	Geschmorte Haifischflosse mit Hähnchenfleisch (formal/linguistisch: <i>weißgebrannte</i> Haifischflosse)

“紅燒” heißt „die Speise mit den Zutaten Zucker und Sojasauce schmoren“, daher ist die Übersetzung „mit süßer Sojasauce schmoren“, während „白燒“ „die Speise ohne weitere Zutaten schmoren“ bedeutet, daher wird die Speise ohne zusätzliche Zutaten übersetzt. Wiederum zeigt sich hier die Wichtigkeit der semantischen Übertragung und wie leicht es hier durch eine wörtliche Übersetzung zu Missverständnissen und falschen Erwartungen kommen könnte. Die Zubereitungsmethoden entscheiden, wie man die Speisen adäquat übersetzen kann.

Als nächstes sind die Varianten der Speiseformen zu betrachten. Sie erzeugen Appetit, Freude und Atmosphäre am Tisch.

1.3 Formen der Speisen

紅燒獅子頭	Geschmorte Schweinehackfleischbällchen mit süßer Sojasauce
炒魚片	Gebratene Fischeiben
肉粽	In einem eckig geformten Bambusblätterwickel gekochter Klebereis (gefüllt mit Pilzen, Krabben, Schweinebauchfleisch, Weichkastanien, Erdnüssen und Eigelb)

Bällchen, Scheiben oder in einem geformten Wickel sind Varianten des Aussehens und stellen so die kulturtypischen optischen Besonderheiten des Essens dar.

All die obigen inhaltlichen Vermittlungen der behandelten Speisen sind von der Überlegung ausgegangen, dass dem Klischee der Empfängerseite zufolge die Chinesen Allesesser seien. Eine die Zubereitung erläuternde Übersetzung würde hier helfen, Berührungsängste mit den leicht als befremdlich empfundenen chinesischen Speisen abzubauen. Ein paar weitere Beispiele: 螞蟻上樹 trägt nicht die Bedeutung von „Auf einen Baum kletternde *Armeisen*“ wie in der formalen Übersetzung, sondern es handelt sich um „Glasnudel mit *Schweinehackfleisch*“;

芙蓉炒蝦仁 ist „**Eiweiß** mit gebratenen Schrimps“ statt „**Hibiskus** mit gebratenen Schrimps“. Die Assoziationsbezeichnungen charakterisieren die Speisen im chinesischen Kulturraum.

Durch eine erläuternde Übertragung der jeweiligen Zubereitungsweise wird hier eine Kulturbrücke errichtet. Aus ästhetischer Sicht geht hier zwar vieles des „schönen“ Ausdrucks in den chinesischen Namen verloren und das Übersetzte wird unschön lang, dafür erhält man aber eine wesentlich deutliche Information über den Speiseninhalt, die den ausländischen Esser nicht wenig beruhigen kann und ihm die fremde Esskultur vermittelt.

Im Folgenden gehen wir umgekehrt von der Ausgangskultur aus. Es wird die Frage gestellt, was sich daraus ergibt. Die vorgestellten Beispiele werden auf der formalen, semantischen oder pragmatischen Seite hinsichtlich der kulturellen Ebene untersucht.

2. Ausgangskulturorientierte Übersetzung von Speisennamen

Die Invarianten des Originaltextes vermitteln ihre Charaktere in der Ausgangskultur. So werden hier die historischen Erfindernamen der Speisen beibehalten und dazu die Biographie in den Fußnoten ergänzt.

2.1 Speisen mit Bezeichnungen der historischen Eigennamen

Der Erfinder einer Speise ist ein Merkmal der chinesischen Esskultur. Diesbezüglich sollen sowohl die phonetische Form, d. h. der Name des Erfinders, als auch der Inhalt der Zutaten berücksichtigt werden. Dazu werden die Biographien in einem Kommentar hinzugefügt. Auf diese Weise lässt sich der Leser bzw. der Esser für die ästhetischen kulturellen Besonderheiten interessieren und sein Geschmackserlebnis durch das Zusammenspiel der Wahrnehmungen, Gedanken und Gefühle intensivieren. In der Übersetzung wird hier versucht, informativ (semantisch/kulturell) und expressiv (linguistisch) die jeweiligen Eigenschaften darzustellen. Etwa wie folgt:

2.1.1 文思豆腐 Wensis Tofuschnittchen in dicker Suppe (erfunden von einem Mönch namens Wensi **in der Qing-Dynastie**, 1644-1911)

In der obigen Übersetzung sollte nicht allgemein von Tofu gesprochen, sondern durch die Ergänzung „Schnittchen“ auf seine spezifische feine Form in der Speise hingewiesen werden. Die dicke Suppe (羹, semantisch) stellt seine Qualität dar, wobei im Original 文思豆腐 das Wort 羹 (Geng, phonetisch) nicht zu finden ist.

Auf den Ebenen des Semantischen und Linguistischen (Tofuschnittchen) sind die Qualität und die Form der Speise in Betracht zu ziehen. Genauso können ihr Inhalt und ihre Herkunft für Einführungen in die Esskultur durch damit in Zusammenhang stehenden Redensarten vorgestellt werden. So erkennt man die kulturgebundenen Elemente, die im Zusammenhang mit dem chinesischen Alltagsleben stehen. Auch das ist eine Möglichkeit der Übersetzung.

Würde stattdessen lediglich „Wensi Tofu“ übersetzt, kann der damit verbundene Inhalt (Geschichte/Zutaten) nicht assoziiert werden. Würde Tofu durch Käse substituiert, so könnte sich der Leser darunter zwar die weiße Farbe der Zutat vorstellen, aber Geschmack und Schnitt sind ganz anders und decken sich nicht mit der Vorstellung. Man sieht, dass mit Kulturspezifika verschiedene Sachverhalte abgedeckt werden. Für das Problem, wie solche kulturgebundenen Wörter übersetzt werden können und ob sie überhaupt übersetzbar sind, stehen hier einige bekannte Lösungsmöglichkeiten zur Verfügung: 1. Übernahme in den Zieltext mit Erläuterung z. B. in Fußnoten (wie oben dargestellt), 2. unveränderte Übernahme in den Zieltext (wie hier der Originalname), 3. Adaptierung und eventuell Auslassung.

Restaurants und Köche könnten zudem Interesse am Kochrezept haben, so dass unter Umständen die Zubereitungsmethode ergänzt werden könnte. D. h. je nach Texttypus können die Übersetzungsstrategien variieren.

2.1.2 東坡肉 Dongpos geschmortes Schweinebauchfleisch mit süßer Sojasauce (kreiert von dem bekannten Literaten Su Dongpo, 1037-1101, in der Song-Dynastie, 960-1279)

Der Körperteil, von dem das Schweinefleisch stammt, bestimmt den Geschmack. So ist das Fleisch aus dem Bauchteil kulinarisch nicht zu ignorieren.

Zunächst ist der Erfinder wichtig, da er die Esskultur repräsentiert, anschließend wird es um die Herkunft des Essens gehen: Als Su Dongpo Präfekt der Stadt Hangzhou war, war die Bevölkerung so zufrieden mit der Führung seines Amtes, dass sie ihm aus Dankbarkeit zu Neujahr Schweinefleisch schenkte. Su nahm es an, ließ es nach eigenem Rezept zubereiten und schenkte es zurück an das Volk als Erwidern des Geschenkes. Das Volk war darüber sehr beeindruckt und rühmte ihn als einen sehr ehrenhaften Beamten.

2.2 Speisen mit Ortsnamen

2.2.1 揚州炒飯 Gebratener Yangzhou Reis

Eigentlich heißt das Gericht *Gebratenen Yangzhou Reis mit Eiern* (揚州蛋炒飯).

Man sagt, dass es während der Sui-Dynastie (581-618) die Lieblingsspeise vom Landesfürsten (國公) Yang Su (楊素) im Land Yue (越國) gewesen sei. Das Rezept verbreitete sich durch den Besuch des Kaisers Yang der Sui-Dynastie (隋煬帝, Regierungszeit 604-617) in der heutigen Stadt Yangzhou (揚州), danach wurde das Rezept von mehreren kaiserlichen Köchen verbessert.

In der heutigen Umgangssprache bedeutet „Gebratener Reis“ in Taiwan „sexuelle Betätigung“. Diesbezüglich wird ein sprachlicher Vergleich zu deutschen Redensarten im Kapitel 3.2.4. gezogen.

2.2.2 萬巒豬腳 Wanluan Schweinshaxe

Wanluan ist kein Personen-, sondern ein Ortsname. Das Rezept geht zurück auf den Erfinder Lin Honghai (林鴻海). Dieser hatte im Jahre 1949 einen kleinen Nudelstand auf dem Markt in Wanluan in Südtaiwan besessen und danach Schweinshaxen verkauft. Die Taiwaner glauben, dass durch Essen von Schweinshaxe Unglück abgewendet werden kann. Die auf diesen Volksglauben basierende Marketingstrategie war sehr erfolgreich.

Im Deutschen bezeichnet man das Hinterbein des Schweins zwischen Knie- bzw. Ellenbogengelenk und den Fußwurzelgelenken als Schweinshaxe. Aus taiwanischer Sicht gehören aber nicht nur Waden- und Schienbein, sondern auch die Fußwurzelgelenke selbst dazu. Wiederum finden wir ein Beispiel, in dem sprachenpaarige Elemente (hier „Wanluan Schweinshaxen“ zu „deutschen Schweinshaxen“) aus beiden Kulturen zwar zur Verfügung stehen, aber, aufgrund kultureller Unterschiede, unterschiedliche Vorstellungen entstehen. Diese Unterschiede können leicht zu Missverständnissen führen, die sich durch entsprechende Informationen vermeiden lassen.

Für Wanluan gibt es im Deutschen natürlich keine direkte Entsprechung, die eine ungefähre Vorstellung des Gemeinten zuließe. Interessant ist hier, dass „Du hast Schwein“ im Deutschen „Du hast Glück“ bedeutet, aber „Du bist ein Schwein“ ist, ebenso wie im Chinesischen, ein Schimpfwort. Das Schwein scheint in beiden Kulturräumen gleichermaßen unbeliebt zu sein. Es symbolisiert Unsauberkeit und Faulheit.

Wie wir sehen werden, wird der Geschmack von Schweinehaxen in Europa und China in den Redensarten sprachlich teilweise anders dargestellt. Das hat natürlich etwas mit Kultur zu tun. Uns interessiert hier besonders ein Vergleich der Sprache im Hinblick auf Linguistik und Semantik der Redensarten in den

Geschmackswahrnehmungen. Das Ziel ist, festzustellen, in wiefern die sprachliche Übersetzbarkeit besteht. Des weiteren soll gezeigt werden, dass die Bedeutung von Redensarten kulturdefiniert ist. Zunächst folgen die Geschmackswahrnehmungen der chinesischen Redensarten.

3. Redensarten

3.1 Geschmackswahrnehmungen der chinesischen Redensarten

3.1.1 Sauer

Redensarten	formal	semantisch
吃醋	Essig trinken	Eifersüchtig auf jemanden sein
醋泡的蘑菇— 壞不了	In Essig eingelegte Pilze – sie können nicht verderben	Etwas kann nicht schief gehen

3.1.2 Süß

Redensarten	formal	semantisch
口蜜腹劍	Honig im Mund und Schwert im Bauch	Honig im Mund und Galle im Herzen
甜酒攪豆油— 不對味	Likör mit Sojasauce mischen – kein richtiger Geschmack	Komischer Geschmack

Bei diesen zwei Redewendungen lässt sich mit logischen Folgerungen noch nachvollziehen, was ihre übertragene Bedeutung sein kann.

3.1.3 Bitter

Redensarten	formal	semantisch
苦口良藥	Bitterer Mund, heilsames Mittel	Eine heilsame Medizin schmeckt bitter
苦海無邊， 回頭是岸	Grenzenlos ist das Meer der Leiden, doch wer bereut, für den ist das Ufer des Jenseits da	Das ist ein buddhistisches Sprichwort, das ausdrückt: Wer aufgrund ehrlicher Reue für seine begangenen Sünden ins Nirvana geht, wird in den dortigen ewigen Freuden Vergeltung für die großen

		Leiden seines Lebens finden
--	--	-----------------------------

3.1.4 Scharf

Redensarten	formal	semantisch
辣椒拌薑 – 辣對辣	Chili mit Ingwer mischen – scharf gegen scharf	Mit brutaler Intrige den hinterlistigen Gegner zu Tode schlagen
辣椒炒豆腐 – 外辣裡軟	Tofu mit Chili braten – äußere Schärfe bei innerer Weichheit	Jemand macht äußerlich den Eindruck großer Stärke, ist aber in Wirklichkeit innerlich schwach

3.1.5 Salzig

Redensarten	formal	semantisch
鹹魚下水 – 假新鮮	Pökelfisch ins Wasser tun – nicht frisch	Alte Information
鹹菜拌豆腐 – 那還用言(鹽)	Salziges Gemüse mit Tofu mischen – Wie bräuchte man darüber noch zu reden?	Nicht der Rede wert

Weiterhin lassen sich Linguistik und Semantik in den deutschen Redensarten miteinander vergleichen.

3.2 Geschmackswahrnehmungen der deutschen Redensarten

3.2.1 Sauer

Redensarten	formal	semantisch
Sauer wie unreife Zitrone sein (ugs.)	像青澀檸檬一樣酸	Sehr verärgert sein 非常生氣
Damit ist Essig	與醋有關的事	Etwas kommt nicht zustande 事情泡湯了

Die Redewendung mit *Essig* wie „Damit ist Essig“ signalisiert die Information des Nichtzustandekommens, wogegen im Chinesischen „Pilze in Essig einlegen“ eine Sache bezeichnet, bei der nichts mehr schief gehen kann (醋泡的蘑菇 – 壞不了).

Auch bemerkenswert ist: „Ich bin sauer“ trägt die Bedeutung von Ärger, jedoch weist „Essig essen“ (吃醋) im Chinesischen auf Eifersucht hin. „Damit ist Essig“ scheint an dieser Stelle die Wertlosigkeit zu sein. All diese Redensarten haben keine „direkten“ linguistischen Verbindungen zu den inhaltlichen Bedeutungen. Hier zeigt sich, dass man nur aus der sprachlichen Perspektive, ohne Berücksichtigung der kulturellen Hintergründe, keine adäquaten Informationen zu den Zielkulturempfängern transferieren kann. In diesem Sinne ist die Kultur von entscheidender Bedeutung.

3.2.2 Süß

Redensarten	formal	semantisch
Jemandem Honig um den Bart/um den Mund schmieren	在某人的鬍子上或嘴上塗滿蜂蜜	Jemandem schmeicheln 奉承某人
Das Land, wo Milch und Honig fließt	牛奶與蜂蜜流動之處	Das Paradies; dort, wo man gut leben kann 住在樂園

Wie im chinesischen Kulturraum liebt man auch im europäischen den süßen Geschmack. Das zeigt sich an der Redewendung „das Land, wo Milch und Honig fließt“ als Verkörperung des Paradieses. Man mag „mit dem Honig um den Bart“ geschmeichelt werden.

Ein weiteres Beispiel mit der Lieblingszutat Zucker: Die Schwäche nach Zucker verleitet die Menschen dazu, auf die damit verbundene Versuchung einzugehen und ihr nachzugeben. Im Unterschied dazu wird „Wasser“ im chinesischen Kulturraum oft als etwas Schwaches und zugleich Starkes gesehen. In den folgenden Sprichwörtern ist das zu finden: Zärtlichkeit ist wie das Wasser (柔情似水); steter Tropfen höhlt den Stein (滴水穿石), was die Wirkung der Stetigkeit und Ausdauer zum Ausdruck bringt. Offenbar liegt in Sanftmut Stärke; süße Worte gefallen nicht nur den Menschen im deutschen Kulturraum, sondern auch denen im chinesischen, aber man muss auf die Leute aufpassen, die „Honig im Mund und Galle im Herzen“ haben.

3.2.3 Bitter

Redensarten	formal	semantisch
Das ist kalter	冷掉的咖啡	Das ist längst bekannt,

Kaffee (ugs.)		uninteressant 老掉牙的事, 無聊事兒
Dir hat wohl jemand etwas in den Kaffee getan (ugs.)	有人在你的咖啡裡動手腳	Du bist wohl verrückt, nicht recht bei Verstand你八成是瘋了, 失去理性

Kaffee machen einen wach. „Ohne Kaffee geht nichts“, eine normale Formulierung des Alltagslebens im deutschen Kulturraum, nun, durch Kontakt vom Osten und Westen verbreitet sich die Kaffeekultur auch in Taiwan. Obwohl es außer warmem auch Eiskaffee gibt, spielt seine Wärme die entscheidende Rolle, denn normalerweise ist kalter Kaffee nicht etwa absichtlich gekühlt, sondern war ursprünglich heiß und stand daraufhin so lange ungetrunken, dass er inzwischen kalt und abgestanden wurde, d.h. sein Aroma und seinen Geschmack verlor, so gilt das in der deutschen Idiomatik. Wenn er erkaltet ist, weckt der Kaffee kein Interesse mehr. Dieselbe Bedeutung hat in der chinesischen Umgangssprache *Pökelfisch wieder ins Wasser tun*, nämlich die von Bekanntheit und Langeweile tragen.

3.2.4 Scharf

Redensart	formal	semantisch
Scharf wie Paprika sein	像青椒一樣辣	Begierig auf sexuelle Abenteuer sein 性饑渴
Jemand kann/soll hingehen/bleiben, wo der Pfeffer wächst (ugs.)	該把某人送去長有胡椒的地方	Jemand ist unerwünscht, soll nicht kommen某人不受歡迎

Die Kraft der Schärfe von Paprika, wo sie mit dem Sexualtrieb assoziiert ist, kann sehr stark sein. Dies ist an der Redewendung „scharf wie Paprika sein“ zu erkennen.

Der Ausdruck „jemandem eine pfeffern“ weist auf die Stärke des auf den Pfeffer zurückgehenden (geschmacklichen) Reizes: Genauso stark sollte die Wirkung des Schlages sein. Bemerkenswert ist an dieser Stelle, dass im Deutschen „scharf wie Paprika sein“ auf „begierig auf sexuelle Abenteuer“ hinweist, was im heutigen Chinesisch mit „gebratener Reis“ wiedergegeben wird. Die beiden Wendungen der

Geschmackswahrnehmungen (von Paprika und gebratenem Reis) stellen eine ähnliche Bedeutung (hier sexuelle Betätigung) für sinngebundene Texte dar, die wörtlich nicht abgedeckt werden können.

Die chinesische Redewendung „Mit brutaler Intrige kann man den hinterlistigen Gegner zu Tode schlagen“ in der übertragenden Bedeutung von 辣對辣 drückt die Kraft des chinesischen Chilis aus. Ihre Schärfe darf nicht ignoriert werden, wenn Chili mit Ingwer gemischt sind. Das heißt, es symbolisiert die heftige Auseinandersetzung zweier Menschen. Man bietet dem Angriff mit gleichen Mitteln Paroli. Bei dem heftigen Aufeinandertreffen zweier so starker Kräfte kann leicht ein Unglück geschehen. Hier drückt sich aus, wie grausam die Kraft eines hinterlistigen Menschen wird.

3.2.5 Salzig

Redensart	formal	semantisch
Das Salz in der Suppe	湯裡的鹽	Das eigentliche Interessante an einer Sache 事情絕妙之處
Weder Salz noch Schmalz haben (ugs.)	既沒鹽也沒油	Gehaltlos, kraftlos sein 空洞的、乏味的
Salz und Brot macht Wangen rot	鹽巴與麵包泛紅雙頰	Einfache, kräftige Nahrung erhält die Gesundheit 營養簡單、充足，身體自然健康
Attisches Salz (bildungsspr.)	阿提卡的鹽	Geistreicher Witz 妙語如珠

Kurz gesagt, ohne Salz ist alles geschmacklos. Es fehlt der Sinn der Sache. Salz trägt dazu bei, den Kern der Sache zu verwirklichen, sowohl im geistigen als auch im physischen Bereich, denn „attisches Salz macht das Theater unterhaltsam“ und „Salz und Brot macht Wangen rot“. Jede Rede braucht Salz und Schmalz, sonst fehlt das Salz in der Suppe.

„Zu Salz und Brot“ ist der deutsche Brauch interessant: Jemandem, der eine neue Wohnung oder ein neu gebautes Eigenheim bezieht, Brot und Salz zu schenken. Salz steht für die Würze des Lebens. Er soll es in der neuen Wohnung nie langweilig haben und Brot bedeutet, dass er immer genug zu essen haben soll.

Die obigen chinesischen und deutschen Redensarten können nur zum kleinen Teil aus den linguistischen Ebenen inhaltlich verstanden werden – ein Beleg für die Dimension der Unübersetzbarkeit in der Linguistik. Geht man jedoch von den semantischen und kulturellen Bereichen aus, so findet man die Lösungen, die solche Wendungen doch zum großen Teil übersetzbar machen.

III. Fazit

Anhand der sprachlichen Formalitäten der Übersetzung ist es schwer, die übertragene Bedeutung der Redensarten zu erkennen, denn es fehlen die richtigen Informationen und Einsichten in die Funktion der Sprache. Hier zeigt sich das Verständnisproblem in der Zielsprache. So sind an dieser Stelle die enthaltenen Informationen in inhaltlicher Hinsicht von großer Wichtigkeit. Hier stoßen wir an die Grenzen und Schwierigkeiten der Übersetzung, d.h. die Strategien im gleichen Maße auf den formalen, semantischen und kulturellen Ebenen zu berücksichtigen. Die linguistische Form kann ihre darstellende ästhetische Wirkung behalten, aber ihren fundamental kommunikativ-kulturellen Aspekt auf der Empfängerseite verlieren. So ist es im Notfall notwendig, bei den Invarianten der sprachlichen Formalitäten aus der Ausgangskultur einen Kommentar oder eine Ergänzung in Fußnoten beizufügen, um die Charakteristika der Ausgangskultur darzustellen. Beispiele sind die Bezeichnungen der Speisen, die von Personennamen oder Ortsnamen abgeleitet werden. Eventuell ist die visuelle Ergänzung durch Bilder hilfreich.

Was Redensarten in der Übersetzung anbelangt, sollte man vom kulturellen Aspekt ausgehen, vor allem bei Anspielungen. So findet der Übersetzer einen Weg zur interkulturellen Kommunikation. Rein linguistische Betrachtungen sind in diesem Zusammenhang ungeeignet.

Zusammengefasst können wir konstatieren, dass an dem Ausgangstext orientierte Übersetzungsstrategien variabel sind. Es kann ausgangskultur- und zielkulturorientiert sein. Es ist problematisch, die missliebigen Textstellen wegzulassen. Das führte zu Konflikten mit der Übersetzungsmoral.

Unter Berücksichtigung der interkulturellen Kommunikation kann die Bekämpfung des Fremden im Anderen nur dadurch abgeschwächt werden, wenn die fremde Übersetzung auf der gemeinsamen Basis des Wunsches nach Sinnbewahrung in der eigenen Gemeinschaft verständlich gemacht wird. Das lässt sich ermöglichen, indem kompetente Übersetzer, die den Aufbau beider sich konfrontierenden Kulturen kennen, sich der Verantwortung unterziehen, sowohl die fremde Kultur in

der eigenen zu überblicken, als auch die eigene in der fremden Kulturgemeinschaft verständlich zu machen.

IV. Literaturverzeichnis

1. Literatur

- Drosdowski, Günther/Scholze-Stubenrecht, Werner (1992): *Duden. Redewendungen und sprichwörtliche Redensarten. Wörterbuch der deutschen Idiomatik*. Bd. 11, Mannheim/Leipzig/Wien/Zürich: Dudenverlag.
- Lauscher, Susanne (1998): „Zum Kulturbegriff in deutschen Arbeiten zur Translationswissenschaft. Eine Bestandsaufnahme“. In: Holzer, Peter/Feyrer, Cornelia (Hrsg.) (1998): *Text, Sprache, Kultur*. Frankfurt a. M./Berlin: Lang. S. 277-289.
- Koller, Werner (2002): „Linguistik und kulturelle Dimension der Übersetzung – in den 70er- Jahren und heute“. In: Gisela Thome u.a. (Hrsg.): *Kultur und Übersetzung: methodologische Probleme des Kulturtransfers*. Tübingen: Narr. S. 115-130.
- (2004): *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*. 7. Aufl., Heidelberg: Quelle & Meyer (1. Aufl., 1979).
- Reiß, Katharina (1986): *Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik: Kategorien und Kriterien für eine sachgerechte Beurteilung von Übersetzungen*. 3. Aufl., München: Hueber (1. Aufl., 1971).
- /Vermeer, Hans J. (1991): *Grundlegung einer allgemeinen Translations- theorie*. 2. Aufl., Tübingen: Niemeyer (1. Aufl., 1984).
- (1993): *Texttyp und Übersetzungsmethode. Der operative Text*. 3. Aufl., Heidelberg: Groos (1. Aufl., 1976).
- Stolze, Radegundis (1992): *Hermeneutisches Übersetzen: linguistische Kategorien des Verstehens und Formulierens beim Übersetzen*. Tübingen: Narr.
- 馬作民/宋秀玲(1990): 中國成語名言大辭典，台北：星光。
- 唐樞(2002)：熟語大典，台北：五南。

2. Internet

- Udos Wörterbuch für Redensart, Redewendung, idiomatische Ausdrücke, feste Wortverbindungen. Honig. In: http://www.redensarten-index.de/suche.php?suchbegriff=Honig&bool=relevanz&suchspalte%5B%5D=rart_ou&suchspalte%5B%5D=bsp_ou (01. 05. 2006)
- Wikipedia, die freie Wikipedia, Eisbein. In: <http://de.wikipedia>.

org/wiki/Schweinshaxe (10.05.2006).

- 大紀元，如真：『民間故事——「東坡肉」的由來』。In: <http://www.epochtimes.com/b5/4/12/7/n740529.htm>. (14.04.2006).
- 一：『民間故事——吃醋的由來』。In: <http://www.epochtimes.com/b5/4/10/29/n703629.htm> (12.05.2006).
- 中華文化天地，地方名菜，「怪味雞塊」。In: http://edu.ocac.gov.tw/culture/chinese/cul_chculture/vod15html/vod15_16.htm (09.05.2006).
- 一，「八寶辣醬」。In: http://edu.ocac.gov.tw/culture/chinese/cul_chculture/vod15html/vod15_37.htm (09.05.2006).
- 台灣空中文化藝術學苑製作小組：第三十三集 其他篇 台灣飲食文化（三），「山海神品福佬菜」。In: <http://www.tpec.org.tw/air-art/learn/learn020622.htm> (13.06.2006).
- 四川飲食網，「閉門羹的由來」。In: <http://www.scysw.com/diangu/20051229141720.htm>. (22.04.2006).
- 南部地區社會教育資源服務網，「屏東萬巒豬腳」。In: <http://www.tncsec.gov.tw/html/edu/C/index2.php?c99=%E5%AE%A2%E5%AE%B6%E6%96%87%E5%8C%96&c03=53#24> (01.05.2006).
- 湖南旅遊信息港，「鮮炒魚片」。In: <http://www.hihunan.com/order/news/onews.asp?id=28> (14.06.2006).
- 浙江大學飲食服務公司，「紅燒獅子頭」。In: <http://zdys.zju.edu.cn/prc/Proinfo.asp?PRCID=166> (14.06.2006).
- 夢公園，屏東萬巒豬腳，「品牌故事」。In: <http://www.d-park.com.tw/index.php?fn=product&id=141> (1.05.2006).
- 蕃茄小屋，心雨：「文思豆腐」。In: http://www.vegtomato.org/issue13/traditional/veg_legend13.htm. (22.04.2006).
- 謝益輝：「吃粽子」。In: <http://xieyihui.blogchina.com/1840918.html> (14.06.2006).
- scubagolfer's blog：「揚州炒飯之戰爭」。In: http://city.udn.com/v1/blog/article/article.jsp?uid=scubagolfer&f_ART_ID=114103. (01.05.2006).
- Wendy：「東坡肉」。In: http://student.clhs.tyc.edu.tw/~s010815/sudp/food_pork.htm (14.06.2006).

V. Anhang

Abbildungen

1.



紅燒獅子頭

In: <http://zdys.zju.edu.cn/prc/Prodinfo.asp?PRCID=166> (14.06.2006)

2.



鮮炒魚片

In: <http://www.hihunan.com/order/news/onews.asp?id=28> (14.06.2006)

3.



肉粽

In: <http://xieyihui.blogchina.com/1840918.html> (14.06.2006)

4.



東坡肉

Taiwans Esskultur in der deutschen Übersetzung unter
Berücksichtigung der interkulturellen Kommunikation

In: http://student.clhs.tyc.edu.tw/~s010815/sudp/food_pork.htm (14.06.2006)