

Ehepaar-Lungenstücke? Warum die Übersetzung chinesischer Speisen schwierig ist

Ist Xiaolongbao ein Bao oder ein Dumpling? Aus was genau bestehen die „Ehefrau-und-Ehemann Lungenstreifen“? Mit dem Anstieg des internationalen Reisens nach China, dank seiner freundlicheren Visa-Richtlinien für Touristen, werden ausländische Besucher unweigerlich auf einige amüsante Übersetzungen von Restaurantmenüs stoßen, während sie die kulinarischen Köstlichkeiten des Landes erleben. Herausforderungen bei der Übersetzung chinesischer Gerichte Diejenigen, die …



Ist Xiaolongbao ein Bao oder ein Dumpling? Aus was genau bestehen die „Ehefrau-und-Ehemann Lungenstreifen“? Mit dem Anstieg des internationalen Reisens nach China, dank seiner **freundlicheren Visa-Richtlinien für Touristen**, werden ausländische Besucher unweigerlich auf einige amüsante Übersetzungen von Restaurantmenüs stoßen, während sie die

kulinarischen Köstlichkeiten des Landes erleben.

Herausforderungen bei der Übersetzung chinesischer Gerichte

Diejenigen, die versuchen, englische Namen für diese Gerichte zu finden, sind nicht schuld an den oft ungewöhnlichen und gelegentlich alarmierenden Ergebnissen. Auch nicht die Übersetzungs-Apps. Laut **Isaac Yue**, einem außerordentlichen Professor für Übersetzung an der Universität Hongkong und einem Experten für chinesische Gastronomieliteratur, ist die Übersetzung chinesischer Speisen in Englisch schlichtweg „eine unmögliche Aufgabe.“

Die Komplexität der chinesischen Gastronomie

Um zu verstehen, warum die Übersetzung der Namen dieser Speisen so knifflig ist, muss man Chinas lange kulinarische Geschichte betrachten, die viele Gerichte mit Geschichten und Bildern verknüpft. **Fuchsia Dunlop**, eine britische Food-Autorin, die sich seit über zwanzig Jahren mit der chinesischen Küche beschäftigt, erklärt, dass das Problem zum Teil darin besteht, dass bestimmte Wörter im Englischen einfach nicht existieren.

Verwirrung rund um Dim Sum und Dumplings

Im Englischen ist das Wort „Dumpling“ ein Sammelbegriff, der alles von Jiaozi, Wontons und Baozi bis hin zu Siu Mai und Xiaolongbao umfasst, was einige chinesischsprachige Personen verwirrt. Dunlop erläutert: „Das ist ein unglaublich verwirrendes Thema, weil das englische Wort ‚Dumpling‘ ursprünglich auf Teigbällchen verwies, die in einem Eintopf gegart wurden – aber jetzt wird es für eine Vielzahl chinesischer Snacks verwendet, die ganz anders sind als ein englisches Dumpling und dafür

eigene Namen im Chinesischen haben.“

Einblicke in verschiedene Dumplings

- **Jiaozi:** Halbmondförmige, eingekapselte Dumplings mit Füllungen, die typischerweise gedämpft, pfannengebraten oder gekocht werden.
- **Wonton:** Kleinere Dumplings mit langen, dünnen „Schwänzen“ aus Teig. Die frittierte Version enthält oft nur wenig Fleisch — keine Sorge, Ihr lokales chinesisches Restaurant ist nicht geizig — und wird mit einer süß-sauren Dipsauce serviert.
- **Baozi:** Gedämpfte Teigtaschen aus Hefeteig mit Falten oben (diese können auch umgedreht und pfannengebraten werden und werden als Shengjian Bao bezeichnet).
- **Siu Mai:** Diese gedämpften Häppchen haben einen dünnen Teigmantel, der oben offen bleibt. (**Dim Sim**, ein beliebtes Straßenessen in Australien, wurde von Siu Mai inspiriert).
- **Tang Yuan/Yuan Xiao:** Diese Reiskugeln, die manchmal Füllungen haben, sind meist süß, werden aber genauer als Reiskügelchen als süße Reis-Dumplings bezeichnet.

Während es nicht falsch ist, sie alle als Dumplings zu bezeichnen, verwenden die meisten Chinesen den Begriff nur für Jiaozi.

Xiaolongbao - Die Suppe im Teigmantel

Der Name dieser beliebten, mit Suppe gefüllten Dumplings schwimmt mit den Kategorien. Xiaolongbao bedeutet „kleiner Korb Bao“ und bezieht sich auf den Bambusdämpfer, in dem sie gekocht werden. Mit ihrem dünneren, unleavened Teig ähnelt Xiaolongbao einem Jiaozi, ist jedoch technisch gesehen ein Baozi.

Ursprünglich während der Song-Dynastie erfunden, hatte es eine

dickere, gefüllte Hülle aus Brühe, die beim Dampfen schmolz. Manchmal wird es in China auch als Tangbao (Suppen-Bao) bezeichnet.

Es ist ein Hybrid aus Bao und Jiao.

Turnip Cake oder Radish Cake?

Lo Baak Gou, oft als Turnip Cake bezeichnet, enthält tatsächlich keinen Turnip. Es handelt sich um einen herzhaften Patty aus geriebenem weißen Rettich, getrockneten Shrimps und Pilzen. Laut Guo-qing Song, einem Professor für Gartenbau an der **Michigan State University**, ist die Pflanze, die verwendet wird, ein *Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* — der wissenschaftliche Name eines weißen Rettichs.

Es sollte eigentlich Radish Cake genannt werden. Du kannst es auch mit seinem kantonesischen Namen (Lo Baak Gou) ansprechen, der ein Dim Sum-Gericht aus der Region ist.

Ehefrau-und-Ehemann Lungenstreifen

Diese würzige Sichuan-Vorspeise hat einen verwirrenden Namen: Sie enthält weder Romantik noch Lunge. „Ehefrau-und-Ehemann Lungenstreifen“ (Fuqi Fei Pian) ist eine Auswahl aus dünn geschnittenem Rindfleisch in Chiliöl. Die Legende besagt, dass das Gericht ursprünglich von einem Liebespaar auf den Straßen von Chengdu verkauft wurde.

Eine wörtliche Übersetzung könnte auch „in Chiliöl geschnittenes Rindfleisch“ sein, aber das wäre wenig einladend. Dunlop empfiehlt, in solchen Fällen weniger wörtliche Namen zu verwenden.

Auf Chinesisch heißt es Fuqi Fei Pian. In diesem Fall macht es Spaß, die ursprüngliche Bedeutung im übersetzten Namen zu bewahren — Ehefrau-und-Ehemann Lungenstreifen — aber eine Beschreibung wäre eine nette Ergänzung auf der Speisekarte.

Fisch-aromatisierte Aubergine

Ein weiteres irreführendes Sichuan-Gericht, Yuxiang Qiezi, oder „fisch-aromatisierte Aubergine“, enthält keinen Fisch. Der Name wurde durch seine Gewürze inspiriert — eingelegte Chilis, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Zucker und Essig — die oft in traditionellen fischbasierten Gerichten der Region verwendet wurden.

Obwohl nicht genau, nennen wir es lieber fisch-aromatisierte Aubergine. Es ist ein köstliches Gericht mit einer interessanten Geschichte.

Ananas-Brötchen

Auf Kantonesisch Bo Lo Baau genannt, enthalten diese beliebten Bao tatsächlich keine Ananas. Ein traditionelles Gebäck aus Hongkong, das Ananas-Brötchen, hat eine süße Milchbrötchenbasis. Die Kruste wird aus Schmalz oder Butter, Zucker, Mehl, Milchpulver, Backpulver und Ei hergestellt, was eine rissige Oberfläche beim Backen ergibt.

Ananas-Brötchen ist eine akzeptable Übersetzung, obwohl Ananasliebhaber enttäuscht sein könnten, wenn sie hineinbeißen.

Buddha springt über die Wand

Fotiaoqiang ist eine üppige Suppe aus der Provinz Fujian, die für ihre reichen Zutaten, einschließlich Abalone und Seegurke, bekannt ist. Der Legende nach lockte das Aroma dieser Speise einen vegetarischen Mönch dazu, über eine Tempelmauer zu springen, um herauszufinden, was dieser Geruch war.

Sowohl Fotiaoqiang als auch „Buddha springt über die Wand“ funktionieren gut für ein englisches Menü und verleihen einen unterhaltsamen historischen Charme.

Löwenkopf

In einer Sammlung anekdotischer Essays des Autors Xu Ke aus der Qing-Dynastie wird von einem Gericht gesagt: „Der Löwenkopf, benannt nach seinem Aussehen — es ist ein Schweinefrikadelle.“ Shizitou, in Mandarin, stammt aus dem Nordosten Chinas und wurde besonders in Huaiyang, einer Provinz nahe dem modernen Shanghai, beliebt.

Es wäre präziser, dieses Gericht nach seiner Zubereitungsmethode zu benennen, wie zum Beispiel geschmorter Löwenkopf, und einige zusätzliche Details zu den Zutaten bereitstellen.

Warum die Namen amerikanisch-chinesischer Gerichte variieren

Fans amerikanisch-chinesischer Küche, die Chinesisch sprechen, ist möglicherweise aufgefallen, dass Restaurantmenüs in den USA oft unterschiedliche englische Schreibweisen und Aussprache für Gerichte haben, die jetzt allgemein unter ihren chinesischen Namen bekannt sind. Es ist wichtig zu verstehen, dass die chinesische Küche aus einer Vielzahl regionaler Speisen besteht, die ihre eigenen lokalen Dialekte und Kulturen haben.

Viele frühe chinesische Gerichte, die durch Migration in fremde Länder exportiert wurden, wurden je nach Region lokalisiert und romanisiert, ähnlich wie in einem Spiel des „kaputten Telefons“, abhängig davon, welche Gruppe von chinesischen Einwanderern das Gericht zuerst einführte.

Diese Erklärung beleuchtet die Aussprachen einiger berühmter amerikanisch-chinesischer Gerichte wie Chop Suey (das würde in Mandarin als Zasui oder in Kantonesisch als Zap Sui ausgesprochen) und Chow Mein (Chao Mian in Mandarin oder Caau Meen in Kantonesisch). Diese beiden beliebten Gerichte wurden höchstwahrscheinlich aus einem Taishanese-Dialekt

romanisiert, aus dem viele frühe amerikanische chinesische Einwanderer stammten.

Yue führt Pekingente als Beispiel zur Standardisierung der Namen an: „Es gab diese Bewegung, die Hauptstadt von Peking zu Beijing umzubenennen, und das hat funktioniert, aber Pekingente bleibt Pekingente. Als Lebensmittelobjekt ist es bereits als Pekingente anerkannt — lassen Sie uns damit nicht herumspielen.“

Mit immer mehr Chinesen, die ins Ausland reisen, können Übersetzungsfehler in beide Richtungen gehen. Ein Mandarin sprechender CNN-Mitarbeiter erinnert sich daran, im Flughafen-Lounge ein amüsante Fehlübersetzung für „Truthahnbrust“ gesehen zu haben — auf Chinesisch wurde das Gericht als Tuerqi Rufang (Türkische Brüste) beschriftet.

Yue betont, dass der Zweck eines übersetzten Menüs darin besteht, potenzielle Gäste anzusprechen und ein Gericht verständlich zu machen. „Übersetzung ist für die Kultur wichtig, aber wir sollten keine begrenzte Sichtweise darauf haben, was Kultur ist. Fehlübersetzungen können genauso bereichernd — wenn nicht mehr — sein als eine korrekte Übersetzung.“

Details	
Quellen	• edition.cnn.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at