

Marta Turska

Translation für Feinschmecker : Kochrezepte und Lebensmittelbezeichnungen in der literarischen Übersetzung am Beispiel des Romans "Como agua para chocolate" von Laura Esquivel

Studia Germanica Gedanensia 27, 211-223

2012

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Gdańsk 2012, Nr. 27

Marta Turska
Universität Gdańsk

Translation für Feinschmecker.
Kochrezepte und Lebensmittelbezeichnungen in der literarischen
Übersetzung am Beispiel des Romans *Como agua para chocolate*
von Laura Esquivel

Translation for gourmets. Culinary recipes and dish names in literary translation based on the example of a novel by Laura Esquivel entitled *Como agua para chocolate*. – The article focuses on possibilities for and limitations on the translation of culture-specific elements based on the example of a novel entitled *Como agua para chocolate* by the Mexican author Laura Esquivel, its translation into German by Petra Strien and into Polish by Elżbieta Komarnicka. Cuisine plays a central role in the novel and naturally a lot of culinary jargon is present there, which forms a formidable challenge for translators. The article features a comparison and description of translation techniques applied by the two translators.

Przekład dla smakoszy. Przepisy kuchenne i nazwy potraw w tłumaczeniu literackim na przykładzie powieści *Como agua para el chocolate* Laury Esquivel. – Tematem niniejszego artykułu jest przedstawienie możliwości i ograniczeń w przekładzie elementów nacechowanych kulturowo na przykładzie powieści *Como agua para chocolate* meksykańskiej autorki Laury Esquivel w tłumaczeniu na język niemiecki (tłum. Petra Strien) i polski (tłum. Elżbieta Komarnicka). W powieści olbrzymią rolę odgrywa kuchnia, dlatego też występuje w niej dużo słownictwo kulinarnego, stanowiącego wyzwanie dla tłumaczy. W artykule zestawiono i omówiono różne techniki tłumaczeniowe zastosowane przez obydwie tłumaczki.

Im vorliegenden Beitrag wird die Frage nach den Möglichkeiten und Grenzen des Übersetzens bestimmter kulturspezifischer Phänomene am Beispiel des Romans *Como agua para chocolate* der mexikanischen Autorin Laura Esquivel und seiner Übersetzungen ins Deutsche und Polnische aufgeworfen.

In der Theorie der Translatorik wurde der Übersetzung von Fremdem, Unbekanntem und Neuem viel Aufmerksamkeit gewidmet. Verschiedene menschliche Gemeinschaften gestalten ihre materielle und geistige Welt in unterschiedlicher Weise, entwickeln unterschiedliche kulturspezifische Normen und Werte. Kulturelle Phänomene und Errungenschaften – Gedanken, Ideen, Wissen, Erkenntnisse, Erlebnisse, Artefakte u.a. – werden zwischen verschiedenen Gemeinschaften, Völkern und Ländern übermittelt und von einer Kultur in die andere übernommen. Die Translation versteht sich selbst als Kulturtransfer

und Kulturarbeit. Fremde Kulturphänomene, die in einem zu übersetzenden Ausgangstext vorkommen, können im Zieltext auf unterschiedliche Art und Weise wiedergegeben werden. Die Übersetzungsprinzipien¹ der „Aneignung“ bzw. „Einbürgerung“ und der „Verfremdung“ wurden in der Übersetzungswissenschaft seit jeher diskutiert.² Die verfremdende Übersetzung versucht, „den Leser zum Original hinzubewegen“, d.h. die sprachlich-stilistischen Strukturen des Ausgangstextes nachzuvollziehen oder zumindest durchscheinen zu lassen und das Fremde im Text nicht zu verwischen. Es handelt sich dabei um eine sprach- und kulturellexerweiternde Übertragung. Die einpassende, aneignende Übersetzung dagegen „lässt den Leser möglichst in Ruhe und bewegt den Schriftsteller ihm entgegen“ (SCHLEIERMACHER 1838: 218, zit. nach ALBRECHT 1998: 74), orientiert sich also an den sprachlich-stilistischen Normen des Zieltextes.

Dem Übersetzer stehen mehrere Verfahrensweisen³ zur Verfügung. Er hat die Freiheit, aber auch die Verantwortung, ein entsprechendes Verfahren zu wählen, um seiner translatorischen Aufgabe und den Erwartungen seiner Handlungspartner, d.h. des Autors, der Leserschaft, des Auftraggebers, gerecht zu werden. Da sie selbst den Zieltext nicht prüfen können, ist der Translator diesen Handlungspartnern gegenüber zur Loyalität (vgl. NORD 1989) verpflichtet. „Sie müssen sich darauf verlassen können, dass er seinen Auftrag nach bestem Wissen und Gewissen ausführt [...]“ (NORD 1989: 102).

Viele Übersetzungsschwierigkeiten, die die Translatoren zu überwinden suchen, ergeben sich aus den kulturellen Unterschieden zwischen den ausgangs- und zielsprachlichen Gemeinschaften. Zu den Kulturelementen, mit denen sich die Translatoren auseinandersetzen haben, zählen auch Nahrungsmittel samt ihrer Bezeichnungen. Die Nahrungsaufnahme ist ein kulturell geprägter Akt und viel mehr als nur die Befriedigung der Grundbedürfnisse der Menschen. Essen und Trinken sind psychosoziale Erscheinungen, die sich in einem sozialen Verband abspielen, der zwischenmenschlichen Kommunikation dienen, Ausdruck des sozialen Prestiges und dazu noch ein sinnlicher Genuss sind. Die Ernährung besitzt einen hohen Symbolcharakter, sie ist Merkmal und Ausdruck kollektiver Identität und das Gebiet interkultureller Fremdheitserfahrung sowie ein Speicher des gemeinsamen kulturellen Gedächtnisses. Es bestehen große parakulturelle Divergenzen hinsichtlich bestimmter Nahrungskomponenten und dessen, was als typische Grundnahrung oder als Delikatesse, was als essbar oder nicht essbar gilt. Die Nahrungsaufnahme „stellt eine für

¹ Synonym zu dem von DIMOVA verwendeten Begriff *Übersetzungsprinzipien* wird im Folgenden der Begriff *Übersetzungsmethoden* im Sinne einer auf den ganzen Text bezogenen und vom Texttyp und Übersetzungszweck abhängigen Strategie der Übersetzung verwendet (vgl. SCHREIBER 1999: 151).

² Beide Übersetzungsprinzipien werden von Ana DIMOVA (2010) dargestellt, die auch die berühmten Übersetzungsmaximen von Johann Wolfgang von Goethe, Friedrich Schleiermacher und Wilhelm von Humboldt zitiert.

³ Unter *Übersetzungsverfahren* werden nach WOTJAK (1985, zit. nach SCHREIBER 1999: 151) „Techniken der Übersetzung“ verstanden. HENSCHELMANN (2004: 390) definiert die Übersetzungsverfahren (ÜV.) folgendermaßen: „ÜV. sind verallgemeinerbare, auf alle Text- und Kommunikationsbereiche beziehbar, quantitativ oder qualitativ, formal oder inhaltlich bestimmte Operationen, die im Rahmen eines wohldefinierten Übersetzungsmodells je für sich oder in Kombination miteinander auf die Äquivalentfindung ausgerichtet sind.“ Im Folgenden werden die Begriffe (*Übersetzungs-*)*Prozedur* und *Technik* synonym zu *Übersetzungsverfahren* angewandt (vgl. HENSCHELMANN 2004: 390).

das Menschengeschlecht existenziell bedeutsame Designatsdomäne mit daraus abgeleiteter Sachverhaltenswissensrepräsentation dar“ (WOTJAK 2010: 113). Das Kulturphänomen „Essen“ wird von den Angehörigen einer bestimmten Gemeinschaft intrakulturell geteilt und unter dem Einfluss verschiedener sozialer Faktoren mitgestaltet. In einem bestimmten Ausmaß werden Essenordnungen auch kulturkreisübergreifend, also trans- bzw. interkulturell (vgl. WOTJAK 2010: 113), geteilt. Kulturelle Phänomene werden von einer Kultur in die andere übernommen. Zu solchen Phänomenen zählen auch Lebensmittel, Speisen, das Essverhalten, Essenordnungen sowie verschiedene mit der Nahrungsaufnahme verbundene Sitten und Bräuche, die im Prozess des Kulturtransfers Verbreitung finden. Auch die Küche und das Essverhalten unterliegen dem Prozess der Internationalisierung und der Globalisierung: Viele bislang als exotisch und fremd empfundene Lebensmittel und Gerichte haben sich in anderen Kulturkreisen eingebürgert. Das betrifft auch das zu ihrer Benennung herangezogene Inventar an lexikalischen Einheiten, die so genannten Kulinarismen, die sich in Begleitung ihrer Denotate auf Weltreisen begeben.

Kulturspezifika werden oft zu evidenten, aber auch zu latenten Translationsproblemen, besonders im Falle einer interkulturellen Inkongruenz, wenn ein Begriff oder ein Gegenstand in der Ausgangskultur und ihrer Sprache existiert, ohne dass ihm in der Zielkultur ein gleichwertiger Begriff zugeordnet werden kann. Dem Übersetzer steht also keine zielsprachliche Entsprechung zur Verfügung. In einem anderen Fall weisen die ausgangssprachlichen und zielsprachlichen Ausdrücke mehr oder weniger subtile semantische Unterschiede oder Gebrauchsrestriktionen auf, sodass diese nicht als vollständige Äquivalente betrachtet werden können.

Übersetzungsschwierigkeiten, die aus dem heterogenen Charakter der Kulturen hervorgehen, können, je nach Übersetzungsmethode, unterschiedlich gelöst werden (vgl. OLSZEWSKA 2011: 19). Bei literarischen Texten sind unterschiedliche Übersetzungsverfahren denkbar. Es ist kaum möglich, sich ausschließlich für ein Prinzip auszusprechen und es konsequent anzuwenden. Der Übersetzer bewegt sich vielmehr ständig im Spannungsfeld zwischen Angleichung und Verfremdung, wobei die Neigung zu einem bestimmten Pol in verschiedenen Epochen und von Kultur zu Kultur differiert. Der Translator kann in einem Text unterschiedlich vorgehen, dabei „übernimmt [er] die Verantwortung für die Entscheidung, welche Elemente als relevant und dominierend zu bewerten und demzufolge verfremdend (vielleicht auch befremdend) wiederzugeben sind“ (DIMOVA 2010: 86).

Am Beispiel der Übersetzung von Kulturrealien, in Bezug auf kleinere Textabschnitte und einzelne Phänomene, lassen sich viele translatorische Verfahrensweisen unterscheiden, z.B.: Adaptation, lexikalische Entlehnung (Direktübernahme), Lehnübersetzung, Explikation, hypero- und hyponymisches Übersetzen, Hilfsverfahren (in Form von Anmerkungen, Vorbemerkungen, Fußnoten, Textzusätzen), Auslassung und verschiedene Mischtechniken (vgl. SCHREIBER 1999: 152, HENSCHELMANN 2004: 390, KUJAMÄKI 2004: 921, OLSZEWSKA 2011: 220–222, HEJWOWSKI 2004: 74–83), die auch in dem hier unter die Lupe genommenen literarischen Text und seinen Übersetzungen ins Deutsche und Polnische zu finden sind.

Mit der Übersetzung von Kulinarismen beschäftigen sich meist Translatoren von Gebrauchstexten, Kochrezepten, Kochbüchern, kulinarischen Ratgebern, aber auch von Reiseführern und touristischen Werbematerialien. Mit den kulinarischen Namen müssen

sich aber auch sehr oft Übersetzer von literarischen Werken auseinandersetzen. Als Beispiel dafür kann der Roman von Laura Esquivel und seine Übersetzungen ins Deutsche und Polnische dienen.

1989 erschien der Erfolgsroman *Como agua para chocolate. Novela de entregas mensuales con recetas, amores y remedios caseros* der mexikanischen Autorin Laura Esquivel, eine sinnliche, gut erzählte oder gar gut „gewürzte“ Familien- und Liebesgeschichte in der Tradition des magischen Realismus, die von Petra Strien ins Deutsche und von Elżbieta Komarnicka ins Polnische übertragen wurde. 1992 wurde der Roman von Alfonso Arau verfilmt. Monika Ferraris, die Herausgeberin des Buches in Reclams Universal-Bibliothek, äußert sich dazu wie folgt:

„Die Geschichte über die Tragödie einer mexikanischen Frau mit Einblicken in lokale Tradition und Geschichte wird sozusagen vom Küchenherd aus zwischen Pfannen und Töpfen erzählt. Die Verbindung der Magie, mexikanischen Rezepten und ihrer Zubereitung mit den Ereignissen des Romans schafft eine sinnliche Atmosphäre, die den Leser in eine Welt aus exotischen Gerüchten und schmackhaften Speisen führt.“ (FERRARIS 2008: 311)

Die Küche spielt in der im Roman erzählten Geschichte und im Leben ihrer Hauptpersonen eine zentrale Rolle. Das Kochen und das Zusichnehmen von Speisen entwickelt sich zu einer Art von Kommunikation. Die Hauptperson Tita wirkt auf ihre Familie und Umgebung ein, indem sie ihre eigenen Gefühle durch die Zubereitung von Speisen vermittelt und wie einen Zauber auf die anderen überträgt. Die Autorin, eine Vertreterin des „Magischen Realismus“, kombiniert das Übernatürliche und Magische mit dem Realen und Alltäglichen (vgl. FERRARIS 2008: 313). „Der Roman stellt eine Synthese zwischen Sinnlichkeit, Erotik und Essen her, die die Küche als magisches Reich der Frauen erscheinen lässt, in dem Fantasien ihren freien Lauf haben“ (ebd.: 326).

Eine Herausforderung bei der Translation dieses Romans sind die Namen und Bezeichnungen für die das lokale Kolorit und die Authentizität unterstreichenden kulinarischen Realien, die im Roman eine nicht geringere Rolle spielen als die Protagonisten selbst. Es gibt auch viele andere sehr interessante translatorische Herausforderungen, wie z.B. Phraseologismen (der Originaltitel selbst), bestimmte mexikanische Redensarten (z.B. die Redeweise des indianischen Dienstmädchens Chencha) und Sprichwörter, Bezeichnungen von landestypischen Gegenständen und anderen kulturellen Phänomenen sowie historischen Ereignissen (z.B. *el manual de Carreño*, dt. *Carreño-Benimmbuch*, mexikanische Revolution). Die Geschichte spielt in Mexiko zu Beginn des 20. Jahrhunderts, zum Teil in den unruhigen Zeiten der mexikanischen Revolution. Die Geschehnisse werden durch die Einbindung mexikanischer Rezepte und die Beschreibung ihrer Zubereitung untermalt. Viele der im Roman erwähnten oder beschriebenen und oft auf die Vorkolonialzeit zurückgehenden Gerichte sind dortige Spezialitäten, ihre Namen gehören der mexikanischen Variante des Spanischen an. Das Buch ist in zwölf Kapitel gegliedert, die mit Monatsnamen betitelt und mit Kochrezepten eingeleitet werden. Die Zubereitung der Gerichte wird parallel zu den erzählten Geschehnissen erläutert.

Aus dem Originaltext wurde die mit der Küche, dem Essen, den Lebensmitteln und Küchenutensilien verbundene Lexik exzerpiert. In einem weiteren Schritt wurde verglichen,

wie diese lexikalischen Einheiten im Zielsprachlichen Texten wiedergegeben wurden. Einige translatorische Lösungen, vorgenommen von den beiden Übersetzerinnen des Romans: Petra Strien und Elżbieta Komarnicka, werden im Folgenden dargestellt und kurz besprochen. Eine Auswahl der translatorischen Lösungen befindet sich im Anhang in Form einer Tabelle.

Die meisten im Roman erwähnten Kulinarismen sind Namen für weit verbreitete Lebensmittel und Zutaten. Somit bereiteten sie den Übersetzerinnen keine größeren Schwierigkeiten und wurden im Polnischen und Deutschen mit ihren Zielsprachlichen Äquivalenten wiedergegeben. Als Beispiele werden hier einige ausgewählte Kulinarismen samt ihren Übersetzungen genannt:

SPAN.	POLN.	DT.
aceite	olej	Öl
aceitunas	oliwki	Oliven
agua ardiente	wódka	Branntwein
aguacate	awocado	Avocado
café	kawa	Kaffee
canela	cynamon	Zimt
champaña	szampan	Sekt
charola	taca	Tablett
fécula de maíz	mączka kukurydziana	Maisstärke

Unter den deutschen und polnischen Pendanten gibt es viele Entlehnungen.⁴ Manche haben sich längst in den Nehmersprachen eingebürgert und an die Systemregeln der Nehmersprachen angepasst, andere können noch als fremd empfunden werden. Viele der kulinarischen Bezeichnungen gehören der Kategorie der so genannten Internationalismen an, sind also lexikalische Einheiten, die in mehreren Sprachen vorkommen und ein gewisses Maß an inhaltlicher und formaler Übereinstimmung (d. h. gleiche oder ähnliche Schreibung oder Lautung) aufweisen (vgl. TURSKA 2009: 59).

Aus diesen weit verbreiteten, gar universellen Lebensmitteln und Zutaten zaubert die Hauptprotagonistin Tita viele mexikanische Gerichte. Im Roman kommen natürlich auch landes- und kulturspezifische Bezeichnungen vor. Es gibt auch zahlreiche Bezeichnungen für Lebensmittel, die im deutschen und polnischen oder im breiteren europäischen Kulturraum nicht vorkommen. Die Sprachen bieten daher den Übersetzerinnen des Romans von Laura Esquivel keine vorgefertigten Übersetzungslösungen.

Eine von den Übersetzerinnen gern angewandte Prozedur für die Übersetzung solcher kulturspezifischer Zeichen ist die lexikalische Entlehnung (Direktübernahme). Die Bezeichnungen werden fast unverändert übernommen, im Deutschen allerdings großgeschrieben und in beiden Zielsprachen ziemlich oft (aber nicht immer und nicht konsequent) graphisch markiert (mit Kursivschrift oder in Anführungsstrichen), z.B.:

⁴ Entlehnung – hier im Sinne der System- und Kontaktlinguistik, d.h. als Vorgang und Ergebnis der Übernahme eines sprachlichen Ausdrucks aus einer Fremdsprache in die Muttersprache, nicht in der Bedeutung einer Übersetzungsprozedur.

SPAN.	POLN.	DT.
mole	mole	Mole
tamales	<i>tamales</i>	<i>Tamales</i>
chile ancho	chile <i>ancho</i>	Ancho-Pfefferschote
chile mulato	chile <i>mulato</i>	Mulato-Pfefferschote
chile pasilla	chile <i>pasilla</i>	Pasilla-Pfefferschote
chiles moritas	chile moritas	Morita-Pfefferschotten
chiles serranos	chile <i>serrano</i>	Serrano-Pfefferschoten
chiles tornachiles	chile <i>tornachile</i>	Tornachil-Pfefferschoten
licor de Noyó	likier „Noyó“	Noyo-Likör
pastel Chabela	tort weselny „chabela“	Chabela-Hochzeitskuchen
tamales	<i>tamales</i>	Tamales
torrejas de nata	<i>torrejas</i>	<i>Torreja</i> -Cremekonfekt

Diese Verfahrensweise sorgt für die Vermittlung des kulturellen Wertes entsprechender Textpassagen. In einigen Fällen wird der Rezipient mit hybriden Formen (vgl. OLSZEWSKA 2011: 223) konfrontiert: Die Basiswörter werden mit allgemein gültigen Äquivalenten übersetzt, was das Verständnis erleichtert (span. *chile* – dt. *Pfefferschote*, span. *licor* – dt. *Likör*, poln. *likier*, span. *pastel* – dt. *Hochzeitskuchen*, poln. *tort weselny*), Bestimmungswörter werden dagegen übernommen und graphisch markiert.

Oft werden die spezifischen Bezeichnungen in eine Sprache übersetzt, in die andere aber übernommen. Die Prozedur der Übernahme unterstreicht das Lokalkolorit des Romans, die Kulturspezifika bleiben erhalten. Das bereichert das Wissen des Rezipienten über andere Kulturgemeinschaften. Andererseits kann es dem Leser auch gewisse Verständigungsschwierigkeiten bereiten. Im Folgenden werden einige Beispiele präsentiert, an denen zu erkennen ist, dass die Übersetzerinnen das Hintergrundwissen ihres Zielpublikums wohl anders gewertet haben und zu anderen Lösungen gekommen sind:

SPAN.	POLN.	DT.
chorizo	kielbasa	Chorizo
chorizo norteño	kielbasa na sposób północny	<i>Chorizo</i> nach Art des Nordens
champurrado	kukurydzianka z czekoladą	Champurrado
comal	rynka	<i>Comal</i>
atole	atole	Maisbrei
puchero	puchero	Suppe

Ein weiteres, von den Übersetzerinnen gern angewandtes Verfahren sind Erläuterungen, verdeutlichende Textzusätze und definitorische Umschreibungen (Expansion), die dem unkundigen Rezipienten das Verstehen bestimmter Sachverhalte erleichtern:

SPAN.	POLN.	DT.
Champondongo	Champondongo	Champondongo-Auflauf
chicharrón	chicharron (smażona skórka wieprzowa)	Schweineschwarte
chilaquiles	chilaquiles, suche tortille w ostrym sosie polane śmietaną	Chilaquiles

jumiles	fruwające jumiles	Schnabelkerfen
epazote	listki <i>epazote</i>	Epazote-Kraut
tepezcuintle	gryzonie <i>tepezcuintle</i>	Pakas
Torreas de nata	<i>Torreas</i>	<i>Torreja</i> -Cremekonfekt

Manche Kulturspezifika werden im polnischen Text ausgelassen, dem liegt wahrscheinlich auch eine bewusste Entscheidung der Translatorin zugrunde:

SPAN.	POLN.	DT.
armadillo	–	Gürteltiere
pithaya	–	Pita-Frucht
pithaya molida	–	zerkleinerte Pita-Frucht

Einige translatorische Lösungen, die im polnischen Übersetzungstext vorkommen, wecken bestimmte Bedenken. So wurde zum Beispiel *acosil* (mex. *acocil*) aus dem Originaltext ins Polnische irrtümlich mit *pancernik* (Gürteltier), ins Deutsche aber richtig als *Süßwassergarnelen* übersetzt. Span. *yema* (Eigelb) wurde wahrscheinlich nur aus Unachtsamkeit mit poln. *białko* (Eiweiß, S. 23) wiedergegeben, so wie auch span. *tortillas de maíz* (dt. *Maistortillas*) als *tortille z mąki ryżowej*. *Agua de limón con chia* wurde ins Polnische als *lemonjada z dodatkiem listków chia* übersetzt, wobei es sich hier um Samen handelt, so wie in der deutschen Übersetzung *Limonade mit Chia-Samen*, und nicht um Blätter. Die Ergänzung *listki tequesquite*⁵ deutet darauf hin, dass es sich um eine Pflanze handelt, wobei es aber um Salz aus den Salzablagerungen ausgetrockneter Salzseen geht (vgl. ESQUIVEL 2008: 261). Die Übertragung ins Deutsche als *Leuchtstein* bezieht sich auf die Herkunft des Wortes aus der Náhuatl-Sprache, in der *tequesquite* 'piedra eflorescente', also ‚schillernder Stein, Fluoreszenzstein‘ bedeutet. Die Übersetzungen von *retazo*, *cabeza de lomo* (Titas Rezept für *Chorizo norteño*) als *głowizna* und *Filetspitzen vom Rind* müssten mit einem Kenner der mexikanischen Küche und der mexikanischen Variante des Spanischen konsultiert werden. Den mexikanischen Ausdruck *queso fresco añejo* adaptiert Petra Strien und gibt ihn als *Parmesankäse* wieder (im Polnischen dagegen *świeży ser wędzony añejo*). Inwieweit diese Lösungen zutreffend sind, müsste ebenfalls anhand extralinguistischer Vergleiche festgestellt werden.

SPAN.	POLN.	DT.
acosiles	pancerniki	Süßwassergarnelen
yemas de huevo	białka	Eigelb
tequesquite	listki tequesquite	Leuchtstein

⁵ „Fasolę zagotowuje się z dodatkiem listków *tequesquite*, odlewa się z niej wodę, płucze i znowu gotuje z kawałkami mięsa i wieprzowej skóry“ (poln. Übersetzung, S. 159).

„A los frijoles primero se les tiene que dar un cocimiento con *tequesquite*, y, después de lavados, se ponen nuevamente a cocer junto con pedacitos de carne de puerco y chicharrón“ (Esquivel 2008: 261).

„Zunächst müssen Bohnen mit Leuchtstein abgekocht, dann gewaschen und zusammen mit dem kleingeschnittenen Schweinefleisch und der Schwarte abermals zum Kochen gebracht werden“ (dt. Übersetzung, S. 233).

rábanos	rzodkiewki	Rettich, Radischen
nueces de Castilla	orzechy <i>pekon</i>	Walnüsse
tortillas de maíz	tortille z mąki ryżowej	Maistortillas
agua de limón con chía	lemoniada z dodatkiem listków chia	Limonade mit Chía-Samen
retazo, cabeza de lomo	głowizna	Filetspitzen vom Rind
queso fresco añejo	świeży ser wędzony <i>añejo</i>	Parmesankäse

In einigen Fällen verzichten die Übersetzerinnen auf genaue Äquivalente, auch wenn diese vorhanden sind, und bedienen sich eines anderen, dem zielsprachlichen Leser näheren Bildes.

SPAN.	POLN.	DT.
atole	mleko	Maisbrei
bizcocho	sucharek	Croissant
cocido	zupa	Eintopf
(envuelto como) taco	(owinięty jak) krolek	ingerollte Tortilla
turrón	nugat	Baiser

Im Roman gibt es zahlreiche Latinismen und Wörter, die im mexikanischen Spanisch üblich sind. In den Übersetzungen werden diese Bezeichnungen mit allgemein gültigen Zeichen wiedergegeben, wodurch ein Teil des Lokalkolorits verloren geht. Das ist eben der Preis der Übersetzung, bei der Verlust und Verschiebung mitunter in Kauf genommen werden müssen:

SPAN.	POLN.	DT.
atole (mex.)	kukurydziany kleik	Maisbrei
blanquillo (mex.)	białko	Weiß der Eier
caldo de guajolote (mex.)	rosół z indyka	Puterbrühe
champurrado (mex.)	kukurydzianka z czekoladą	Champurrado
ejotes (mex.)	fasolka szparagowa	grüne Bohnen
frijoles (am.)	fasola	Bohnen
frijoles gordos	gruba biała fasola	Pinto-Bohnen
jitomates (mex.)	pomidory	extra rote Tomaten, Fleischtomaten

Das Übersetzen ist ein vielschichtiger Prozess, an dem sich unbedingt viele Faktoren beteiligen müssen, um dem Bestreben nach einem möglichst adäquaten zielsprachigen Text gerecht zu werden:

„Das Übersetzen ist also ein intellektuell anspruchsvoller Prozess, den man stark vereinfacht etwa folgendermaßen beschreiben könnte: Als Übersetzer löst man sich von der Textoberfläche, erfasst den Sinn des zu übersetzenden Textes und gestaltet ihn neu, wobei man die Erwartungen, das Vorwissen und den kulturellen Hintergrund seines potenziellen Lesers stets im Auge behalten muss.“ (HRDLIČKA 2003: 8, zit. nach PTÁČNÍKOVÁ 2008: 130)

Die Einschätzung des Hintergrundwissens der Leserschaft setzt in gewissem Maße das translatorische Handeln und die translatorischen Lösungen voraus.

Im Obigen wurden einige der von den Translatorinnen in Bezug auf die Kochkunst vorgeschlagenen translatorischen Lösungen dargestellt. Interessante Lösungen wurden auch hinsichtlich anderer kultureller Phänomene und Eigentümlichkeiten Mexikos und Lateinamerikas gefunden, deren Besprechung allerdings den Rahmen dieses Beitrags sprengen würde. Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass sprachliche Kompetenzen keine Garantie für inhaltliches Verständnis sind und dass der Grad der Vertrautheit mit Kulturrealitäten bei der Übersetzung und Nachgestaltung des Originals eine wichtige Rolle spielt. Zu bemerken ist, dass beiden Übersetzerinnen daran liegt, das Fremde und Kulturspezifische in den zielsprachlichen Texten beizubehalten. Diese Auffassung tritt im deutschen Text deutlicher zutage. In einigen Fällen sucht die Übersetzung einen Mittelweg, bei dem die Verständlichkeit gewährleistet ist, gleichzeitig aber die Differenzen zwischen zielsprachlichen und ausgangssprachlichen Realitäten nicht verwischt werden.

In beiden Übersetzungstexten sind verschiedene Übersetzungsprinzipien und -verfahren festzustellen. Sowohl die Übersetzungsprinzipien der Verfremdung und der Aneignung als auch einzelne Übersetzungsprozeduren lassen sich niemals konsequent und auf allen Ebenen des Textes anwenden.

An dieser Stelle muss unterstrichen werden, dass die Absicht des vorliegenden Beitrags fern von der Missbilligung oder Geringschätzung der beiden hier dargestellten Übersetzungen war. Im Gegenteil: Den Übersetzerinnen gebührt hohe Anerkennung für ihre Leistung. Die Translatoren sind zwar den Autoren und anderen Handlungspartnern, also dem Verlag und der Leserschaft, verpflichtet, handeln aber selbständig und eigenverantwortlich, treffen in bestimmten Kommunikationssituationen und unter bestimmten ausgangs- und zielsprachlichen Rezeptionsbedingungen unterschiedliche translatorische Entscheidungen und legen ihre Wahl auf andere Lösungen fest. „Die translatorischen Entscheidungen sind durch Faktoren des soziokulturellen und situativen Kontextes sowie der Texttyp- und Textsortenzugehörigkeit bedingt, aber auch durch die Individualität des Übersetzers“ (DIMOVA 2010: 78). Auch wenn man mit den Entscheidungen des einen Übersetzers oder der einen Übersetzerin eher einverstanden ist, als mit den des anderen, ist die Arbeit der Translatoren nicht zu unterschätzen, denn ohne sie hätte das breite internationale Publikum keinen oder nur einen begrenzten Zugang zu vielen Werken der Weltliteratur. Die Literaturgeschichte ist zugleich eine Translationsgeschichte, die voll von mehr oder weniger gelungenen Übersetzungsversuchen ist. Die Analyse des übersetzerischen Umgangs mit Kulturrealitäten und unterschiedlicher translatorischer Verfahrensweisen, das Hinweisen auf bestimmte Tendenzen und die Diskussion dieser kann sich im didaktischen Prozess als sehr aufschlussreich erweisen. Das Wissen, wie übersetzt worden ist, dürfte zu schlussfolgern erlauben, wie übersetzt werden soll. Es werden zwar keine fertigen Lösungen geliefert, aber am Vergleich verschiedener ausgangs- und zielsprachlicher Texte können den angehenden Translatoren verschiedene Möglichkeiten gezeigt werden, aus deren Vielfalt schöpfend sie sich ihre eigenen Arbeitsweisen erarbeiten können.

Literatur

Primärliteratur

- ESQUIVEL, Laura (2008): *Como agua para chocolate. Novela de entregas mensuales, con recetas, amores z remedios caseros*. Herausgegeben von Monika FERRARIS. Stuttgart: Philipp Reclam.
- ESQUIVEL, Laura (1994): *Bittersüße Schokolade. Mexikanischer Roman um Liebe, Kochrezepte und bewährte Hausmittel in monatlichen Fortsetzungen*. Aus dem Spanischen von Petra STRIEN. Frankfurt/Main, Leipzig: Suhrkamp.
- ESQUIVEL, Laura (1994): *Przepiórki w platkach rózy. Powieść w zeszytach na każdy miesiąc, przepisy kucharskie, historie miłosne, tudzież porady domowe zawierająca*. Przełożyła Elżbieta KOMARNICKA. Warszawa: G+J Gruner + Jahr Polska.

Sekundärliteratur

- ALBRECHT, Jörn (1998): *Literarische Übersetzung. Geschichte – Theorie – kulturelle Wirkung*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
- DIMOVA, Ana (2010): Das Fremde in der Übersetzung. In: KRAUSE, Wolf-Dieter (Hg.): *Das Fremde und der Text. Fremdsprachige Kommunikation und ihre Ergebnisse*. Potsdam: Universitätsverlag, 77–97. Abrufbar unter http://opus.kobv.de/ubp/volltexte/2010/4044/pdf/fremde_text.pdf (letzter Zugriff: 28.06.2012).
- FERRARIS, Monika (2008): Nachwort. In: ESQUIVEL, Laura: *Como agua para chocolate. Novela de entregas mensuales, con recetas, amores z remedios caseros*. Herausgegeben von Monika FERRARIS. Stuttgart: Philipp Reclam, 311–327.
- HEJWOWSKI, Krzysztof (2007): *Kognitywno-komunikacyjna teoria przekladu* [Kognitiv-kommunikative Übersetzungstheorie]. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- HENSCHELMANN, Käthe (2004): Übersetzungsverfahren. In: KITTEL, Harald / FRANK, Armin Paul et al. (Hg.): *Übersetzung – Translation – Traduction. Ein internationales Handbuch zur Übersetzungsforschung*, 1. Teilband, Berlin und New York: de Gruyter, 388–406.
- HRDLIČKA, Milan (2003): *Literární překlad a komunikace* [Literarische Übersetzung und Kommunikation]. Praha: Institut sociálních vztahů.
- KRYSZTOFIK, Maria (Hg.) (2010): *Probleme der Übersetzungskultur*. Frankfurt/M.: Peter Lang.
- KUJAMÄKI, Pekka (2004): Übersetzung von Realienbezeichnungen in literarischen Texten. In: KITTEL, Harald / FRANK, Armin Paul et al. (Hg.): *Übersetzung – Translation – Traduction. Ein internationales Handbuch zur Übersetzungsforschung*, 1. Teilband, Berlin und New York: de Gruyter, 920–925.
- MAŁGORZEWICZ, Anna (2011): Sprache als Trägerin und Vermittlerin von Kultur, dargestellt am Beispiel des Epos *Pan Tadeusz* von Adam Mickiewicz und seiner Übertragungen in die deutsche Sprache. In: *Studia Germanica Gedanensia* 25, 87–97.
- NORD, Christiane (1989): Loyalität statt Treue: Vorschläge zu einer funktionalen Übersetzungstypologie. In: *Lebende Sprachen* 3/89, 100–105.
- OLSZEWSKA, Izabela (2011): *Zur Übersetzung von Judaica in ausgewählten Werken der jiddischen Literatur*. Gdańsk: Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego.

- PTÁČNÍKOVÁ, Vlastimila (2008): Zu theoretischen Aspekten des Übersetzens und der Übersetzbarkeit. In: *Informatologia* 41/2, 122–131. Abrufbar unter www.hrca.hr/file/40141 (letzter Zugriff: 20.06.2012).
- SCHLEIERMACHER, Friedrich (1838): Ueber die verschiedenen Methoden des Uebersetzens. In: *Friedrich Schleiermacher's sämtliche Werke*. Dritte Abtheilung. Zur Philosophie, zweiter Band. Berlin, 207–245.
- SCHREIBER, Michael (1999): Übersetzungstypen und Übersetzungsverfahren. In: SNELL-HORNBY, Mary (et al.) (Hg.): *Handbuch Translation*. Unveränd. Nachdr. der 2. Aufl. Tübingen: Stauffenburg Verlag, 151–154.
- SKIBIŃSKA, Elżbieta (2002): Wileńska kuchnia Tadeusza Konwickiego we francuskim tłumaczeniu [Tadeusz Konwickis Wilnaer Küche in französischer Übersetzung]. In: LEWICKI, Roman (Hg.): *Przekład. Język. Kultura* [Übersetzung. Sprache. Kultur]. Lublin: Wyd. UMCS, 129–140.
- TURSKA, Marta (2009): *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und der Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Frankfurt/M. (et al.): Peter Lang.
- VERMEER, Hans J. (1988): Handlungstheorie und Translation. In: *TEXTconTEXT* 3/1988, 119–140.
- WOTJAK, Gerd (1985): Techniken der Übersetzung. In: *Fremdsprachen* 29, 24–34.
- WOTJAK, Gerd (2010): Schmeckt die Wurst auch ohne Brot? Deutsche Phraseologismen mit Lebensmittelbezeichnungen/KULINARISMEN sowie (mehr oder weniger feste) Wortverbindungen zum Ausdruck von ungenügender bzw. übermäßiger Ernährung. In: KORHONEN, Jarmo / MIEDER, Wolfgang / PIIRAINEN, Elisabeth / PIÑEL, Rosa (Hg.): *EUROPHRAS 2008. Beiträge zur internationalen Phraseologiekonferenz vom 13.–16.8.2008 in Helsinki*. Helsinki: Universität Helsinki, 113–123. Abrufbar unter www.helsinki.fi/deutsch/europhras/ep2008.pdf (letzter Zugriff: 28.06.2012).

Anhang

Ausgewählte Kulinarismen aus dem Roman *Como agua para chocolate* von Laura Esquivel und ihre Äquivalente im Deutschen und Polnischen⁶

SPAN.	POLN.	DT.
acosiles	pancerniki	Süßwassergarnelen
agua de limón con chía	lemoniada z dodatkiem listków chia	Limonade mit Chía-Samen
arroz con plátanos fritos	ryż ze smażonymi bananami	Reis mit gebratener Banane
arroz con plátanos machos	ryż z bananami <i>machos</i>	Reis, Gemüsebananen
atole (mex.)	<i>atole</i> , mleko, kukurydziany kleik	Maisbrei
bizcocho	sucharek	Croissant
bocadillos	kanapki	Eidotterkonfekt
bocadillos de entrada	koreczki na przystawki	die vorab zu reichenden Appetithäppchen
cecina	mięso suszone	Räucherfleisch
Champondongo	Champondongo	Champondongo-Auflauf
champurrado (mex.)	kukurydzianka z czekoladą	Champurrado
chicharrón	chicharron (smażona skórka wieprzowa)	Schweineschwarte
chilaquiles	chilaquiles, suche tortille w ostrym sosie polane śmietaną	Chilaquiles
chile ancho	chile <i>ancho</i>	Ancho- Pfefferschote
chile mulato	chile <i>mulato</i>	Mulato-Pfefferschote
chiles en nogada	chile w sosie orzechowym	gefüllte grüne Pfefferschoten in Walnußsauce
chorizo norteño	kielbasa na sposób północny	<i>Chorizo</i> nach Art des Nordens
cocido	zupa	Eintopf
codornices en pétalos de rosas	przepiórki w płatkach róży	Wachteln in Rosenblättern
epazote (mex.)	listki <i>epazote</i>	Epazote-Kraut
frijoles gordas con chile a la Tezcucana	fasola na sposób tezcuański	dicke Bohnen mit Pfefferschoten à la »Tezcucana«
frijoles gordos	gruba biała fasola	Pinto-Bohnen
jitomates (mex.)	pomidory	extra rote Tomaten, Fleischtomaten
jumiles	fruwające jumiles	Schnabelkerfen
licor de Noyó	likier „Noyó“	Noyo-Likör

⁶ Im Roman wurden über 170 Kulinarismen gefunden, von denen im Folgenden nur eine Auswahl kulturgebundener und dadurch eventuell Übersetzungsschwierigkeiten bereitender Bezeichnungen aufgeführt wird. Auf lexikalische Einheiten, die klare zielsprachliche (poln. und dt.) Entsprechungen haben, wird in dieser Übersicht verzichtet.

malvavisco (mex.)	nugatowa kulka	Eibisch
masa de un buñuelo	ciasto na pączki	Schmalzgebäck
mole de guajolote con almendra y ajonjolí	mole z indyka z migdałami i ziarnem sezamowym	Puter in <i>Mole</i> mit Mandeln und Sesamsamen
pan de natas	ciasto śmietankowe	Cremerörtchen
pastel Chabela	tort weselny „chabela“	Chabela-Hochzeitskuchen
pithaya	–	Pita-Frucht
puchero	Puchero	Suppe
queso fresco añejo	świeży ser wędzony <i>añejo</i>	Parmesankäse
rosca de Reyes	kołacz na święto Trzech Króli	Dreikönigskranz
sopa de fideos	zupa makaronowa	Nudelsuppe
(envuelto como) taco	(owinięty jak) krokiecik	ingerollte Tortilla
tamales	<i>tamales</i>	<i>Tamales</i> , Tamales
tepezcuintle	gryzonie <i>tepezcuintle</i>	Pakas
tequesquite	listki tequesquite	Leuchtstein (!)
torrejas de nata	<i>Torrejas</i>	<i>Torreja</i> -Cremekonfekt
tortas de Navidad	gwiazdkowe bułeczki	(gefüllte) Weihnachtstortas
turrón	nugat	Baiser