

Anschaung angeschlossen hatten, trugen kein Bedenken gegen die Annahme, daß dieses Prinzip des Werdens auch logisch begründbar sei. In den Eingangstropfen, die fünfhundert Jahre später Śāntaraksita seinem „Kompendium der Prinzipien“ beigibt, tritt dieser Unterschied deutlich zutage; sie lauten folgendermaßen:

„Bevor ich dieses ‚Kompendium der Prinzipien‘ beginne, verneige ich mich vor dem Allwissenden, der als bester unter den Lehrenden das Prinzip der ‚Entstehung in Abhängigkeit‘ verkündet hat, um der Welt das Heil zu bringen; während unzähliger Zeitalter verkörperte er in sich die große Liebe. Dieses Prinzip ist von keinem anderen erreicht worden als von ihm, der auf die Überlieferung der ‚Vedas‘, die sich in sich begründen, keinerlei Bezug nahm: — Es entbehrt der Tätigkeit eines Gottes oder der Natur, der beiden oder einer Person . . . Es ist werdend, und doch beruht auf ihm die Ordnung, welche die Tätigkeit mit ihren Ergebnissen verknüpft. Es ist frei von den Attributen: Substanz, Qualität, Tätigkeit, Genus, Inhärenz usw. Es liegt im Bereiche der Sprache, deren Wesen aus imaginären Bezeichnungen besteht. Es ist bestimmbar durch die beiden fest definierten Beweismittel: Wahrnehmung und Schlußfolgerung. Nicht das kleinste Atom verknüpft hier Ursache und Ergebnis miteinander; kein Übergang findet statt. Es hat weder einen Anfang noch ein Ende. Es gleicht einer Spiegelung und dergleichen und bleibt der Gesamtheit der weltlichen Entwicklungen entzogen.“

UMSCHAU

KULTURGESCHICHTLICHES

Aus Li Gi, Kap. Ne Dse I, 21ff. und II, 4 ff.

EINE CHINESISCHE SPEISEKARTE AUS DER DSCHOU-DYNASTIE

Bei großen Gastmählern gibt es an gedünstem Getreide: klebrige Hirse, gewöhnliche Hirse, Reis, Sorgum, weiße Hirse, gelben Sorgum, teils reif, teils halbreif geerntet.

An Fleischspeisen gibt es (beim ersten Gang) Ochsenbrühe, Hammelbrühe, Schweinebrühe, Ochsenbraten; (beim zweiten Gang) Essigfleischmus, Ochsegulasch, Essigfleischmus, Ochsenhackfleisch; (beim dritten Gang) Hammelbraten, Hammelgulasch, Essigfleischmus, Schweinebraten; (beim vierten Gang) Essigfleischmus, Schweinegulasch, Senfsauce, gehackten Fisch; (beim fünften Gang) Fasan, Hasen, Wachteln, Rebhühner.

An Getränken gibt es zwei Arten von Süßweinen: Reiswein geklärt und auf der Hefe,

Hirsewein geklärt und auf der Hefe, Sorgumwein geklärt und auf der Hefe; oder man nimmt statt des Süßweins gegorenes Reiswasser und gegorenes Hirsewasser, Essigwasser, Pflaumensaft, gemischten Fruchtsaft. An gewöhnlichem (Brannt-)Wein gibt es klaren und weißen.

An Backwerk gibt es: in Fett gebackene Mehlkuchen und Reiskuchen mit Bohnenmehl bestreut.

Als Nachtisch gibt es: Muscheln in Essig eingemacht mit Reisspeise und Fasanensauce, Weizenspeise mit Sauce auf getrocknetem Fleisch, Hühnersuppe, Graupen- und Hundesuppe, Hasensuppe; dazu paßt ein Ragout aus gehacktem Fleisch und Reis, aber nicht Polygonum (Liau).

An Gekochtem gibt es: Gekochtes Spanferkel, eingewickelt in Lattich und gefüllt mit Polygonum, gekochtes Huhn mit einer

Sauce aus Essigfleischmus und gefüllt mit Polygonum, gekochten Fisch mit Kaviarsauce und einem Füllsel aus Polygonum, gekochte Schildkröte mit einer Sauce aus Essigfleischmus und einem Füllsel aus Polygonum.

Getrocknetes Ingwerfleisch ißt man mit sauren Ameiseneiern, Suppe aus getrocknetem Fleisch mit in Essig eingemachtem Hasen, Hirschschnitten mit in Essig eingemachtem Fisch, gehackten Fisch mit Senfsauce, rohes Hirschfleisch mit einer Sauce aus Essigfleischmus, Essigpfirsiche und Essigpflaumen mit einer Sauce aus großen Salzstücken.

Speisen aus gedünstetem Reis entsprechen dem Frühling (weil sie lauwarm), Suppen entsprechen dem Sommer (weil sie heiß), Saucen entsprechen dem Herbst (weil sie kühl), Getränke entsprechen dem Winter (weil sie kalt genossen werden).

Alle harmonischen (die Lebenskraft fördernden) Speisen sollen im Frühling vorwiegend sauer (denn der Frühling steht unter der Herrschaft der Holzkraft, und der Geschmack des Holzes ist sauer), im Sommer vorwiegend bitter (Geschmack des Feuers), im Herbst vorwiegend scharf (Geschmack des Metalls) und im Winter vorwiegend salzig sein (Geschmack des Wassers). Man mischt sie mit Zutaten von Fett oder Süßem.

Zu Rindfleisch paßt klebriger Reis, zu Hammelfleisch paßt klebrige Hirse, zu Schweinefleisch paßt Hirse, zu Hundefleisch paßt Sorgum, zu Wildgans paßt Weizen, zu Fisch paßt der Reis Gu.

Im Frühling ist passend zu essen: Lamm und Spanferkel, die in Rinderfett gebraten werden; im Sommer getrockneter Fasan und getrockneter Fisch, die in Hundefett gebraten werden; im Herbst Kalb und Rehkitz, die in Hühnerfett gebraten werden; im Winter frische Fische und Wildgans, die in Hammelfett gebraten werden.

Das Rindfleisch wird mit Ingwer gewürzt und getrocknet, Rehfleisch wird gepökelt, Wildschwein ebenfalls, der Großhirsch ebenfalls, der Damhirsch ebenfalls. Großhirsch, Reh, Wildschwein, Damhirsch können auch in rohen Scheiben gegessen werden. Fasanen und Hasenbrühen haben aromatische Kräuter beigemischt.

Außerdem gibt es Sperlinge, Wachteln, Zikaden, Bienen, Holzpilze, kleine Kastanien, Wasserkastanien, Hoveniafrüchte, Jujuben, gewöhnliche Kastanien, Haselnüsse, Persimonen, Melonen, Pfirsiche, Pflaumen, Schlehen (*prunus mume*), Aprikosen, Sauerdorn, Birnen, Ingwer, Zimt. . . .

Zum Hackfleisch nimmt man im Frühling Zwiebel, im Herbst Senf; zum Spanferkel nimmt man im Frühjahr Lauch, im Herbst Polygonum; zu Speck nimmt man Zwiebel; zu Fett nimmt man Perlwiebel. Zu den Tieren des Dreiopfers (Ochs, Schaf, Schwein) nimmt man Pfeffer und mischt ihn mit Essig. Zum Wild nimmt man Schlehen. Zu Wachtelsauce, Hühnersauce, gekochtem Rebhuhn nimmt man Polygonum, Brassens (*brême*) und Barsch (*perche*) dämpft man, junge Hähnchen bäckt man, Fasanen kocht man: alle mit duftenden Kräutern und ohne Polygonum.

Was man nicht ißt, sind: trächtige Schildkröten; beim Wolf entfernt man die Eingeweide, beim Hund die Nieren, bei der Wildkatze den Rücken, beim Hasen das Schwanzbein, beim Fuchs den Kopf, beim Spanferkel das Hirn, beim Fisch die Mittelgräte, bei der Schildkröte den hinteren Teil.

Das Fleisch befreit man von Sehnen und Häuten, die Fische schuppt man ab, die Jujuben wischt man glänzend, die Kastanien wählt man aus, den Pfirsichen wischt man den Flaum ab, bei Sauerdorn und Birnen bohrt man die Würmer aus.

Wenn ein Hähnchen noch so klein ist, daß man es nicht am Schwanz packen kann, so ißt

man es nicht; man ißt ferner nicht das Schwanzbein der Hausgans, die Seitenteile des Schwans und der Eule, das Schwanzbein der Ente, die Leber des Huhns, die Nieren der Wildgans, die Milz der großen Wildgans, den Magen des Rehs.

Beim rohen Fleisch nennt man das Feingeschnittene Hackfleisch und die großen Stücke Scheiben; man macht aus dem Fleisch der Großhirsche, Rehe und Fische Konserven. Das Fleisch des Damhirschs wird feingeschnitten, das Fleisch des Wildschweins in ganz dünne Scheiben. Das Fleisch des Hasen wird ganz klein geschnitten, dann schneidet man Zwiebeln klein oder Perlwiebeln und macht es in Essig ein, so daß es weich wird.

KOCHREZEPTE

Die acht köstlichen Gerichte

Dschun Au (Fettgebratenes). Man nimmt Essigfleischmus und brät es, dann gießt man es auf Reis, der in einer trockenen Gegend gewachsen ist, und gießt heißgemachtes Fett darüber.

Dschun Mou (Falsches Fettgebratenes). Man nimmt Essigfleischmus und brät es; dann gießt man es auf Hirsebrei und gießt heißgemachtes Fett darüber.

Pau (Geröstetes Spanferkel). Man nimmt ein Spanferkel oder ein Lamm, schneidet es auf und nimmt die Eingeweide heraus. Dann füllt man seinen Leib mit Jujuben, wickelt es in ein Geflecht aus zartem Schilf, übergießt es mit einer Lehmschicht und röstet es so. Wenn der Lehm ringsum trocken ist, so schält man ihn ab. Dann wäscht man die Hände, um den Braten zu bereiten. Man nimmt die äußere Kruste ab. Darauf nimmt man Reismehl und löst es in Wasser auf zu einer klaren Brühe. Die gießt man über das Spanferkel. Dann brät man es in flüssigem Fett, das genug sein muß, um das Ganze zu

bedecken. In einem großen Kessel wird Wasser gekocht; darein stellt man ein kleineres dreibeiniges Kochgefäß mit den Schnitten des Spanferkels. Man muß darauf achten, daß von dem heißen Wasser nichts in den kleinen Dreifuß hineinfließt. So kocht man es drei Tage und drei Nächte auf einem ununterbrochenen Feuer; dann würzt man das Ganze mit geröstetem Ragout und Essigfleischmus.

Dau Dschen (Steak). Man nimmt das Fleisch von Ochs, Hammel, Großhirsch, Reh, Damhirsch zu gleichen Teilen; alles muß Geleefleisch sein. Man klopft es in allen Richtungen. Die Sehnen nimmt man heraus, wenn es gar ist; dann entfernt man die häutigen Teile und erweicht das Ganze in Essig.

Dsi (Rindfleisch in Wein). Man nimmt Rindfleisch, das sehr frisch sein muß, und schneidet es in feine Scheiben, wobei man darauf achten muß, immer quer zur Faser zu schneiden; dann tut man es in guten Wein von einem Morgen bis zum anderen. Man ißt es mit Essigfleischmus, Essig oder Schlehen-saft.

Au (Getrocknetes Rindfleisch). Man klopft das Fleisch, entfernt die Häute, breitet es auf eine geflochtene Schilfunterlage und bestreut es mit gestoßenem Zimt und Ingwer und gibt Salz dazu. Nachdem es getrocknet ist, ißt man es. Auch Hammel, Großhirsch, Reh und Damhirsch kann man so zubereiten. Wenn man das Fleisch beim Essen feucht wünscht, so taucht man es in Wasser und brät es mit Essigfleischmus. Wünscht man es trocken zu genießen, so klopft man es, ehe man es ißt.

San (Hackbraten). Man nimmt gleichviel Rind-, Hammel- und Schweinefleisch, schneidet es ganz fein, tut die doppelte Menge Reis hinzu, mischt es gut durch, macht darauf Frikadellen und brät sie.

Gan Miau (Leber in Fett). Man nimmt eine Hundeleber und wickelt sie in das Nierenfett.

Dann weicht man sie ein und brät sie, bis sie knusprig wird. Dem Fett fügt man kein Polygonum bei. Dann nimmt man Reis-

griß, spült es in Wasser ab, schneidet das Brustfett eines Wolfes ganz fein, mischt es mit dem Reisgriß und macht daraus eine Sauce.

CHINESISCHER HUMOR

DER ERBE

Schī Tai Dsi war gestorben. Er hatte keinen vollbürtigen Sohn, aber sechs Söhne von Nebenfrauen. Es wurde das Orakel befragt, wer sein Nachfolger werden solle. Der Priester sprach: „Wenn ihr euch gebadet haben werdet und euren Jadeschmuck angelegt, so wollen wir das Zeichen des Orakels einholen.“ Fünf der Söhne badeten sich und legten ihren Jadeschmuck an. Der sechste, Schī Ki Dsi, aber sprach: „Wann ist es vorgekommen, daß jemand, der in Trauer um seine Eltern ist, sich badet und festlich schmückt?“ So badete er nicht und legte keinen Nephritschmuck an. Und siehe da, das Zeichen des Orakels fiel auf ihn. Die Leute von We hielten dafür, daß die Orakelschildkröte weise geurteilt habe.

MENSCHENOPFER

Tschen Dsi Gü war in We gestorben. Seine Frau und sein Hausmarschall berieten, daß man ihm Menschenopfer schlachten solle. Nachdem sie sich dazu entschlossen hatten, kam der Bruder des Verstorbenen, Tschen Dsi Kang. Sie sagten zu ihm: „Unser Meister war krank. Nun hat er niemand, der da drunten für ihn sorgt; wir bitten, bei seiner Beerdigung ihm Diener mitzugeben.“ Dsi Kang sprach: „Menschenopfer mit ins Grab zu geben, entspricht eigentlich nicht der Sitte. Wenn er aber in seiner Krankheit (auch nach seinem Tode) noch immer der Pflege bedarf: wer ist besser geeignet dafür als seine Frau und sein Hausmarschall? Wenn es sich nicht vermeiden läßt, so wünsche ich, daß die beiden es für ihn tun.“ Darauf nahm man von der Sache Abstand.

BUCHERBESPRECHUNGEN

Florence Ayscough, Tu Fu. The autobiography of a Chinese Poet. A. D. 712—770. Arranged from his poems and translated by Florence Ayscough. I.: A. D. 712—759. London: Jonathan Cape, Boston & New York: Houghton Mifflin Company, 450 Seiten. sh. 21.

Unter den Dichtern der Tangzeit ist in Europa bei weitem der bekannteste Li Tai Be, während in China als Dichter Du Fu ihm wohl den Rang ziemlich allgemein streitig macht. Der Grund ist, daß Li Tai Be weniger unmittelbar mit der Geschichte verknüpft ist als Du Fu und daher der Übersetzung zunächst zugänglicher erscheint als dieser. Deshalb ist er den Übersetzern weit häufiger

in die Hände gefallen als Du Fu. Damit soll nicht gesagt sein, daß er in Europa tatsächlich besser verstanden wurde; denn die meisten jener Übersetzungen sind von mancherlei Mißverständnissen voll. Namentlich ist der Umstand zu beachten, daß Li Tai Be nicht ein primitiver Dichter ist, sondern daß seine Gedichte alle eine lange Vergangenheit hinter sich haben, auf die sie anspielen und die in ihnen stimmungsmäßig widerklingt. Dieser Hintergrund historischer Anspielungen, der den Stimmungsgehalt bereichert und die Kunstform verfeinert, ist überhaupt das Charakteristikum der klassischen Tangpoesie und das Haupthindernis für ihre adäquate Übertragung in europäische Sprachen,