

甘肃省果蔬农产品平行双语语料库构建研究

何春霞¹

(河西学院外国语学院 甘肃 张掖 734000)

摘 要: 作为传统农业省份的甘肃, 多样的地貌特征使得甘肃省农产品具有特殊的资源优势。本文聚焦果蔬农产品, 采用文献研究、实证研究、文本分析和定量研究, 构建甘肃省果蔬农产品平行中英双语语料库, 以期为本省农产品走出国门, 树立“甘味”品牌提供可借鉴的资源。

关键词: 甘肃省; 果蔬农产品; 中英语料库; 翻译

1 前言

2021 年, 央视亮相的“厚道甘肃, 地道甘味”公益广告, 展现了各种各样、独具一格的“甘味”农产品。这标志着甘肃农产品不仅在国内建立品牌目录管理制度, 大力开展产销对接, 也将进一步开拓市场, 走出国门, 树立甘肃品牌, 擦亮特产名片。因此, 调查搜集甘肃省特色农产品, 整合特色文本简介, 构建平行双语中英语料库必要且顺势, 为甘肃特色农产品的推介和影响力的提升提供可参考的依据和便捷的入口。本文聚焦甘肃省果蔬农产品, 我们生活中的必备产品。

2 文献综述

国外对于农产品的研究主要集中在农产品质量安全、品牌建设、冷链技术、营销模式、价格形成的现实问题、废弃物价值转化等方面。关于语料库的研究及建设方面, 西方发达国家一直处在领先水平和前沿阵地。很多成果已成功服务于信息检索、专业领域翻译、翻译记忆、信息检索、计算机辅助教学、语言教学与文化研究等各个领域。

国内农产品的宣传和翻译以及语料库建设, 主要包括以下几方面的研究。农产品英译的标准化问题、农产品的翻译方法、农产品的商标、推广语、包装说明书、电商词汇等具体方面的翻译技巧和语料库建设。目前拟构建的已有沧州地方型农业信息化、农业学术英语、生态农业旅游等方面的英汉平行语料库构建。

分析发现, 利用现代翻译技术, 聚焦农产品文本介绍的研究目前仍然是凤毛麟角, 尤其是本地化农产品的研究, 仅涉及广东、广西、浙江、辽宁、四川乐山、陕西秦东地区和陕西安康。甘肃省农产品研究整体比较分散且研究范围有限, 目前可查询到的果蔬类农产品仅有敦煌红地球葡萄和天水花牛苹果。相关的语料库建设目前尚属空白。

3 构建平行双语语料库

3.1 采集语料

以地区为界定, 搜集、整理甘肃省特色果蔬农产品名称及文本简介。从多渠道收集整理信息, 包括书籍, 期刊, 网络和实地调研。书籍和期刊通过关键词定位, 搜索与主题相关的参考文献,

并利用光学字符识别, 对文本资料进行扫描, 获取文字及版面信息。网络搜索利用搜索语法和网络爬虫、字符识别、格式转换等操作, 获取有价值的语料, 并将其转换为可入库的语料数据。实地调研则是深入农户、走访田间地头, 咨询当地农业部门及负责人, 获取第一手资料, 确保翻译源语的有效性和真实性。

3.2 加工语料

采集后的源语料属于生语料, 需要进行语料对齐。利用无错字云端中文检查, 进入译前质量监控(QA), 完成语料校对, 包括错别字、重复错误、搭配错误、语义错误、标点符号等。借助CAT辅助翻译工具, 进行翻译, 并建立翻译记忆库。利用ApSIC Xbench进行译后编辑和翻译质量控制, 最大效度完善翻译质量。译后QA的双语文件进一步开始双语对齐, 旨在确保双语语料在段落、句子或词汇级别的对齐, 并在此基础上构成源语和目标语一一对应的形式。

3.3 提取术语

术语学专家认为: “术语是凝集学科系统知识的关键词。”关键词可以是词, 也可以是词组。^[1]翻译过程中, 术语管理与翻译项目关系密切, 贯穿于翻译场景的每一个环节。因此, 需要在翻译项目的全过程中都实施严格的术语管理。^[2]甘肃省果蔬农产品平行双语语料库构建过程中, 分别进行了译前、译中、译后多次术语管理。首先, 译前利用语帆术语宝进行源语言的单语提取, 然后进行人工检查, 对系统自动生成的目标语术语逐个进行判断和校对, 形成初次的双语术语表。翻译过程中, 建立术语库, 导入初次形成的术语表, 在具体语境下完成术语的第二次识别、确认、翻译、更新和维护。译后再次通过语帆术语宝提取术语, 查漏补缺, 去除重复的部分, 按照升序排列, 方便后期检索。

4 语料库构建过程中的难点

技术在甘肃省果蔬农产品平行双语语料库构建过程中毫无疑问是至关重要的。传统的翻译模式已经无法适应新的市场需求。译者需要具备多项能力, 但是在语料库构建中, 笔者认为难点依然在于译者的双语能力和翻译技能, 这是语料库构建的核心支柱, 也是本次翻译项目中最大的心得感受。下面笔者就甘肃省

果蔬农产品翻译中的心得体会与各位共享,不当之处敬请批评指正。以高台红辣椒及其文本简介为例。

名称:高台红辣椒

简介:高台特产红椒肉厚油丰,色泽红润鲜亮,条形秀长均匀,辣味纯正鲜浓。青果为绿色,老熟后呈红色,容易晒制,且耐贮藏。生食、炒食或油泼均可。具有开胃健脾、降低血压、养颜明目、减肥健美、防病御寒、增进血液循环、促进新陈代谢等功效。

4.1 地名如何译?

中国地名的翻译中,有的参照韦氏拼音,如:北京(Peking),青岛(Tsingtao),有的采用了粤语、闽南语等地方发音,如:香港(Hongkong),佛山(Fatshan),厦门(Amoy)。这些译文都是历史的产物,已被大家普遍接受。而一般的地名,我们采用纯音译法,即拼音即可。国家民政部门2020年在《地名管理条例》中规定:中国地名的罗马字母拼写,以国家公布的“汉语拼音方案”作为统一规范。所以本语料库中涉及到的全部地名,都采用了拼音翻译法。高台译为:Gaotai。

4.2 重复的源语文本内容,如何处理?

原文中提到高台红辣椒“色泽红润鲜亮”,“青果为绿色,老熟后呈红色”。前者是对农产品的总结性表达,后者是具体的描述。内容逻辑层次分明,但是语义有重复的表达,那就是“红色”。因此,在翻译中对上述两处重新进行语义重组,前句采用省译,后句以突出颜色变化为重点,采用对比形式,让读者感受到辣椒不同生长阶段的颜色变化。译为:The color changes from green when it is unripe to bright ruddy when it is ripe.

4.3 较多的源语形容词,如何解?

对于农产品的文本简介,以描述性语言为主。汉语形容词常常表现华丽,语义比较密集,因此翻译时如何将这些罗列在一起的形容词翻译出来,也是要费一番功夫的,如简介文本首句“高台特产红椒肉厚油丰,色泽红润鲜亮,条形秀长均匀,辣味纯正鲜浓”。这里厚、丰、红润、鲜亮、秀长、均匀、纯正、鲜浓几个并列结构的形容词形象地概括了高台红辣椒的外形、颜色和味道。英语译为:Gaotai red pepper is thick, oily and spicy with long and thin shapes.英译中将原句分为三个意群,其中第二分句中的颜色特征与名称有重复含义,在之后的文本简介具体描述中也有描述,因此这里省译。英语将第一个分句作为主句,最后两个分句分别描述形状和味道,作为主句的补充。源语形容词如“秀长均匀”“纯正鲜浓”均有同义重复的表达,意在加强语义。翻译时切不可逐词死译,译文冗长,重点不突出。

4.4 动词如何分析?

原文中动词丰富,多并列结构,可以一顿或一逗到底,是“竹

竿型”结构。可是英语是前中心,呈“葡萄藤型”结构。所以如何地道地进行传译,分析原文就显得更加重要。其次,汉语近义词的区别也很关键。如“增进”和“促进”,都有推动、促使、加深的意思,都是中性词,也都有书面语色彩。但是“增进”侧重在原有基础上的进一步加强,而“促进”侧重与外力推动发展。结合后面的宾语,故将“增进”译为improve(sth. gets better),“促进”译为promote(help sth. happen or increase),完美契合。最后,动词不可孤立去译,否则啼笑皆非。如“泼”一字。原句为:生食、炒食或油泼均可。中国有一道美食名为“油泼面”,灵魂就是最后在拉面上放上辣椒面,用滚烫的热油一泼,发出“嘶拉嘶拉”的声音。因此要突出这个灵魂动作,英文可译作oil splash noodles,可谓音形义三美,神形兼具。可是这里的“油泼”含义不同,此处强调辣椒的功用,也就是可以制成辣椒面。所以译文为:It can be eaten raw, fried or made into oil flakes.

4.5 医学术语,怎么译?

原文中的“开胃健脾、降低血压、养颜明目、减肥健美、防病御寒、增进血液循环、促进新陈代谢”都是典型的医学术语。所以翻译过程中主要参考农业^[3]和医学专门学科词典^[4],结合具体语境,灵活处理。

上述虽为一例,但颇具代表性。具有多数果蔬农产品名称和简介的特征。望借此一例达到见微知著的效果。

5 结语

作为古丝绸之路中心地带的甘肃,是一个传统农业省份,地形地貌复杂、气候多样、光照充足、昼夜温差大,环境污染少,这些使得甘肃省具备了发展特色农业的资源优势和潜力,已成为农产品对外贸易的重要连接区域。后期将利用AntConc语料库检索工具,实现构建的平行双语语料库在线查询和信息共享。同时,AntConc提供词语检索功能、索引词图、生成词表功能、主题词功能、词丛和词组搭配,可满足不同需求者的要求。

参考文献:

- [1]王华树.翻译技术简明教程[M].广州:世界图书出版广东有限公司,2020.
- [2]王华树.翻译技术100问[M].北京:科学出版社,2020.
- [3]农业部国际交流服务中心.汉英农业分类词典(第2版)[M].北京:中国农业出版社,2017.
- [4]王晓鹰,章宜华.汉英医学词典[M].北京:外语教学与研究出版社,2008.

何春霞,女,汉,甘肃陇南人,硕士,副教授。研究方向:英语教育,翻译理论与实践。

本文系2022年甘肃省高等学校创新基金项目(2022B-182)阶段性研究成果