

目的论视角下衢州传统美食翻译现状及对策研究

刘乐星 胡利君

(衢州学院外国语学院 324000)

摘要: 传统美食文化作为中华民族文化的重要组成部分,其英译可以把衢州传统美食文化推向世界,让世界进一步了解衢州的历史和文化。

本文通过分析衢州特色美食英译现状,以目的论为视角,将衢州文化与美食相融合,从多个方面探索衢州美食文化英译发展之路,以求对衢州传统美食的英译有所帮助。

关键词: 目的论;衢州传统美食;直译;意译;音译

Abstract: As an important part of Chinese national culture, traditional food culture can be translated into English to promote it to the world, so that the world can further understand the history and culture of Quzhou. By analyzing the current situation of the English translation of Quzhou special cuisines, this paper combines Quzhou culture and cuisines from the perspective of Skopostheory, and explores the development of the English translation of Quzhou cuisine culture from many aspects, in order to be helpful to the English translation of Quzhou traditional cuisine.

Key words: skopostheory; Quzhou traditional cuisine; literal translation; free translation; transliteration

近些年来,随着中华美食文化的国际影响不断提升,中国美食全球共享已成为大势所趋。作为四省边际城市,衢州地理位置优越,联通浙闽赣皖四省,是一座深受南孔文化熏陶的国家级历史文化名城。目前,衢州各级政府、部门或机构虽然致力于“活力新衢州,美丽大花园”等文化建设,但忽略了传统美食文化作为文化的一种,在文化建设中占有的重要作用。^①而想要更好地发挥美食文化的作用,我们首先需要对美食进行英译,再通过各种方式进行宣传和推广,充分发挥美食文化对旅游业整体的引领和助推作用,带动相关产业发展,助力衢州经济文化建设。

一、衢州传统美食英译现状

由于衢州美食历史悠久,种类繁多,名称及其制作过程的专业性强,翻译难度大,因而已有的极少数译文质量参差不齐,外宣效果不尽人意。一些传统美食在宣传不到位和其他一些因素的包围下,不仅不被熟知,还逐渐在时代的浪潮中湮没。目前,衢州传统美食英译主要存在以下几个方面问题:

(一) 英译缺乏

我们走访了衢州的江山市、开化县、龙游县、衢江区等地区,了解到当地传统美食的英译宣传极其不完善。以衢江区的“双桥粉干”为例,该美食选料精细,制作考究,工艺复杂,一直以来深受当地民众的喜爱。但是,目前只有极少数关于双桥粉干的英文宣传资料,一部分原因是其没有受到足够重视,另一部分原因相信与翻译的难度有关。粉干是中国传统美食,制作过程较为复杂,这就要求我们在翻译时既要贴近它的本土特性,又要让英语读者易于接受。

(二) 拼写混乱

我们在考察的过程中了解到,现有英译的大部分传统美食仍存在英译拼写问题。

1. 单词拼写错误,单词的单复数形式混淆问题。如很多店将三头一掌“Three Heads and One web”误写成“Three Head and One Paw”,这是美食英译现象存在的普遍问题。

2. 单词大小写问题。当出现两个及以上单词时,很多店家只注意到第一个单词的大写,而忽略其后单词的大写问题。同样在很多英译美食的虚词上,那些应该小写的部分会被错改成大写,如三头一掌错写为“Three Head And One Paw”。

(三) 规范性欠缺

1. 语序问题。受中国传统语言思维影响,很多美食存在语序错误,如双桥粉干很多店家会译为“Shuangqiao Vermicelli Dried”,而不是“Shuangqiao Dried Vermicelli”。

2. 乱用冠词。在菜名的翻译中常出现漏用或错用冠词的情况,冠词为英语独有,汉语中没有冠词,通常菜名的翻译是不需要加“the”的,如“余记烤饼”译成“The Yu Kee Scone”。

3. 名词单复数问题。现行的英美式翻译中单复数错配现象较为普遍,一般根据可数名词使用复数,不可数名词使用单数的原则进行翻译。

(四) 忽略文化差异

很多英译美食采取中式英语的发音,忽略中外文化差异,难以传达美食丰富的文化寓意。如将双桥粉干若翻译为“Shuangqiao Vermicelli Dried”,就会使外宾误解双桥粉干的本身特点。因此,我们在英译时既要很好地展现传统美食的特点,又能做到语言规范明晰、通俗易懂。

二、衢州传统美食英译发展的对策

(一) 有效的翻译策略

德国功能主义翻译理论自诞生以来在世界迅速发展,为翻译研究领域开辟了新的视野。作为它的主要代表人物之一,汉斯·弗米尔从行为学的理论出发,提出翻译是人类的一种有目的的行为。^[2]目的论要求翻译活动必须依据翻译目的,以文本目的作为翻译过程的最高准则,且还应遵循连贯性原则和忠实性原则。连贯性原则指译文必须符合语内连贯的标准,即译文具有可读性和可接受性,能够使读者在自己的环境中理解译文;忠实性原则指译文与原文的连贯性,也就是说要实现语际连贯。^[3]因此,译者要以依据翻译目的,把握源语的深刻含义和文化环境,并遵循目的论中的忠实性法则和连贯性法则,才能准确的翻译源语,从而达到传播文化的目的。^[4]

在衢州传统美食文化的英译过程中,运用翻译目的论,能有效地避免翻译过于生硬,本土文化内涵失去等问题,使得英译不仅生动形象,而且意义深远。笔者在此汇集了几种衢州传统美食英译的适用策略:

1. 直译法

对于原料比较简单,采用写实性命名方式的衢州传统美食,可以采用直译的翻译策略,能够满足读者对异域文化的好奇心,同时也符合目的论中忠实性原则。根据衢州传统美食的特点,这里主要

有两种直译翻译方法。

(1) 按地名+烹饪动词+主原料命名

地名是一个地域文化的载体,一种特定文化的象征,一种牵动乡土情怀的称谓。^[6]衢州许多特色美食前都冠有地名,采用地名+烹饪动词+主原料的命名方式,这可以帮助读者快速定位其美食的地理位置,同时也让读者了解到美食的主要原料以及制作手法。例如在制作开化汽糕时,需要将食材放入蒸锅中,依靠锅中高温产生的水蒸气而得以完成。因此,可以根据其地域、原料和制作过程将其翻译成“Kaihua Steamed Cake”。一提到开化青蛳,指代的就是那里的清水螺蛳,因为在制作过程中需放在油锅里翻炒,再搭配紫苏叶作佐料,故可将其译为“Kaihua Fried Snail”,保留了美食的地方文化特色。

(2) 按地名+美食外形命名

依据美食的形状命名,可以让读者从文字中感受到美食的外观,给读者留下想象空间,提高美食的吸引力。例如衢州水晶糕这道特色美食,糯软耐嚼,食之甘美,清凉爽口,因为它像水晶一样晶莹剔透,口感像果冻一样润滑,因此可以译为“Quzhou Crystal Jelly”;此外,双桥粉干这道特色美食,以衢州双桥村的粉干最为著名,纯正的双桥粉干玉白细腻,久煮不断,口感软滑清香。由于这道美食是用细粉丝用水煮后沥干而制成,因此采用了“dried”一词,将其译为“Shuangqiao Dried Vermicelli”。

2. 意译法

翻译目的论核心概念是:翻译过程的最主要因素是整体翻译行为的目的。^[6]因此,在翻译一些蕴含深刻寓意的菜名时,为了让读者更好的理解,我们需要贴近读者的语言环境,采用意译法进行翻译。

(1) 按象征意义命名

对于衢州一些具有象征意义的特色美食来说,我们可以采用主原料+注释(象征意义)的翻译方法,让读者更清楚地感受其中的文化密码。衢州特色传统美食不老神鸡,源于古代“药鸡”,曾被乾隆皇帝赞为“色、香、味三绝”,配以28味中草药精制而成,象征着“长寿、健康”之意,故将其译为“Chicken with Longevity and Health”;而龙游发糕可被译为“Fortune Cake”,蕴含“发”又“高”、“年年发”、“步步高”的吉利之意。

(2) 按传说或民间故事命名

衢州特色传统美食历史悠久,许多美食源自传说或民间故事,是劳动人民智慧的结晶和本土民间文化的精华。翻译此类菜名时,可采用地名+主原料+注释的方法。传说李自成欲攻北京时,朝廷急调驻江南的部队救驾。过江山时,为加快行军速度,部队负责伙食的人发明了江山米糕,以此为主食,一日只吃两餐,就能行二百里路。后来江山米糕成为当地的特色美食,认为吃了它能够精神倍增、步步高升。因此江山米糕可译为“Rice Cake with Promotion”。

3. 音译法

翻译某些特色菜名时,采用直译无法达到预期效果,意译又无法找到相似的表达,这种情况下可以采用音译法。音译法能在较大程度上保留源语的音韵美,承载源语的文化内涵。^[7]对于衢州的特色传统美食,我们可以使用音译+(注释)的翻译方法,这样更能保留源语的原汁原味。就拿球川豆腐这道特色美食来说,它的工艺独特,吸引周边人们前来购买,因为没有特殊寓意,只需译为“Qiuchuan Tofu”即可;而常山贡面作为常山传统特色小吃,由纯

手工制作而成,“洁白似银美亦香,纤细如丝意悠长”,寓意美好,可译为 Changshan Gong Noodles (it means good wishes)。

(二) 政府部门的组织规范

1. 政策

如今,在衢州市“全球免费游衢州”的政策下,要先从内部让衢州人民明白美食文化英译作为对外推广旅游资源的重要性。通过颁布相关政策,鼓励媒体来记录衢州传统特色美食故事,一方面唤起衢州人的家乡自豪感和美食归属感,另一方面可以对外宣传本地特色美食,吸引外来游客的美食共鸣。同时,也以一种特殊的方式来记录和传承美食的故事,让子孙后代将这股家乡情怀深深融入骨血里,从而在深层次解决市民迷茫、无所谓的态度,提高英译推广的范围。

2. 译者

由于中国与外国有着不同的文化模式,想要利用衢州的特色美食带动当地的旅游业和经济,我们就得对被传统美食吸引过来的外国受众负责,对译文里的内容进行充分解释,达到两种文化之间的平衡,这就要求负责的译者。因此,政府相关部门可以通过宣传衢州传统美食英译项目的可行性来吸引大批英译研究人才,从源头上提高翻译物料的精准性和有效性,做到外来与本地人才双吸收。如此,对译者做好组织规范,实现项目和人才发展的共赢局面。

三、结语

作为一座传承了一千八百多年的历史文化名城,衢州物产丰饶,其优越的地理位置孕育出独具特色的衢州传统美食。在美食英译过程中,采用目的论,以交际为译文的主要目的,有利于保持传统美食文化的原汁原味,减少翻译时美食文化内涵的亏损。同时,政府部门的组织规范也可以从宏观上助力衢州特色传统美食文化的发展,从人才、政策等方面提高衢州传统美食英译的准确性。

参考文献

- [1]张哲,陈祺.中华传统美食文化的当代价值[J].山西农经,2020(02):15.
- [2]Nord C. Translating as a Purposful Activity -Functionalist Approaches Explained [M]. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press, 2001.
- [3]贾艳丽,王宏军.“功能+忠诚”——翻译目的论评析[J].北京工业大学学报:社会科学,2016(06):81.
- [4]陈静.浅析翻译目的论三原则及其在翻译实践中的应用[J].海外英语,2016(17):89.
- [5]冯骥才.地名的意义[J].江淮文史,2003(03):170.
- [6]汤玉洁.浅析翻译目的论[J].和田师范专科学校学报,2008(01):159.
- [7]薛梓檀.音译在中国特色小吃推广中的应用[J].现代交际,2019,(15):89.

基金项目:本文为浙江省大学生科技创新活动计划暨新苗人才计划“衢州传统美食文化故事研究及翻译”(编号2021R435014)的相关成果。胡利君系本文指导教师。