

浙江饮食文化及翻译研究

——以杭州黑珍珠餐厅菜单里的菜名英译为例

余 婷

杭州师范大学 浙江杭州 311121

摘要: 浙江饮食选料讲究, 烹饪独到, 注重本味, 制作精细, 为人称赞。而如何将独特的浙江饮食及文化更好地翻译, 呈现并传播给外国人是一个非常重要的问题。文章对中西菜肴命名方式的差异、菜名英译的原则进行简要阐述, 并在交际翻译理论、接受美学等的指导下, 以杭州几家黑珍珠餐厅的英文餐单中的大量翻译实例为依据, 分析菜品英文翻译所用到的策略和方法, 从而为饮食文化词的翻译策略和中西饮食文化交流提供帮助和启示。

关键词: 菜名英译; 信息功能; 接受美学

Zhejiang cuisine Culture and translation Studies

— Take the English translation of dishes on the menu of Hangzhou Black Pearl Restaurant as an example

Yu Ting

Hangzhou Normal University, Hangzhou 311121, China

Abstract: Zhejiang cuisine pays attention to the selection of materials, unique cooking, focusing on the original taste, fine production, praise. How to better translate, present and spread the unique Zhejiang cuisine and culture to foreigners is a very important issue. This paper briefly expounds the differences between Chinese and Western dishes naming ways and the principles of dish name translation. Under the guidance of communicative translation theory and reception aesthetics, this paper analyzes the strategies and methods used in dish English translation based on a large number of translation examples from several Black Pearl restaurants in Hangzhou. Thus it provides help and inspiration for the translation strategy of food culture words and the communication between Chinese and Western food culture.

Keywords: English translation of dish names; Information function; Reception aesthetics

一、引言

浙江地处沿海, 素有“鱼米之乡”之称。地理条件的优越和物产的富饶造就了浙江菜的闻名遐迩。作为八大菜系之一, 浙江菜追求食物本质的鲜味, 融合各式烹饪方法, 来呈现出各地食材风雅的味道。而浙江各地因地理环境和文化差异, 各地的饮食也有所区别。浙菜主要由杭帮菜、宁波菜、绍兴菜、温州菜四大流派组成。历史悠久的杭帮菜口味精致、清淡、平和, 制作精细, 注重原味, 吸收了其它七大菜系的长处, 兼收并蓄, 博得众食客的喜爱, 比如龙井虾仁、东坡肉等; 再如沿海

的宁波, 宁波菜讲究鲜嫩、原汁原味, 特别是海鲜, 如雪菜大汤黄鱼、冰糖甲鱼等; 绍兴菜则朴素自然, 富有浓厚乡土气息, 如干菜焖肉; 温州菜则以海鲜为主, 口味清鲜, 烹饪上具有轻油、重刀工等特点。

二、文献综述

英国翻译理论家彼得·纽马克提出了交际翻译理论, 是其所提出的两种翻译模式之一。根据该理论, 翻译目的是“努力使译文对目的语读者所产生的的效果与原文对源语读者所产生的效果相同”。(Newmark, 1981) 在菜肴英译中, 该效果指的就是让译入语文化的食客看到菜单时也能像源语文化的食客那样能够清楚地明白菜品内容以及在感兴趣的基础上对其产生食欲。由此可见, 纽马克认为交际翻译中主要需要重视的是译入语的受众,

作者简介: 余婷 (1999-), 女, 汉族, 浙江丽水人, 杭州师范大学在读硕士研究生, 研究方向: 英语笔译。

要把源语文本中的思想和文化内容让读者更好接受。纽马克认为,为了达到交际的目的,翻译过程应该关注原文的意义是否在译文中准确再现出来。而在《翻译问题探讨》这本书中,纽马克根据不同的内容将文本分为表达功能型文本、信息功能型文本和号召功能型文本。(Newmark, 1988)对于不同的文本类型,应当采用不同的翻译方法和策略。菜肴翻译实质上也是一种交际翻译。菜肴名称的翻译,首先也是最基本的需要是在译入语食客点餐时的查阅需要。菜肴的名称应以传达菜品信息为主,让众食客了解某道菜的内容、口味,这样才能让他们明白这道菜中有没有存在自己忌口的要素,或是这道菜的味道是不是自己所偏爱的。简而言之,菜肴名称起到了信息传递和方便食客点餐的作用。此外,在跨文化交际中,菜名翻译水平的高低影响到菜肴在国外的大众接受程度和流行程度,间接地影响到中国文化的传播力和影响力。因此要保证菜肴的翻译能够标准、正确得到良好交际的作用,一方面要符合规范,另一方面也要具有美学效果。

在《翻译美学导论》一书中,刘宓庆提出了美学主体和美学客体的概念。他认为源语文本和目标语文本是翻译客体,译者本身则是翻译主体,而译者与源语和目标语文本之间的互动是翻译美学这一框架构建的基础。他指出,翻译主体限制于翻译客体,另一方面,翻译主体具有充分的主观能动性。(刘宓庆, 2005)在菜单英译过程中,译者应充分考虑异文化食客目的语特征、对于源语文化的接受程度以及他们的审美个性,充分发挥主观能动性,把译入语受众的可接受程度和审美心理作为翻译的评价标准之一。

《中文菜单英文译法》及许多学者对菜单翻译及其翻译理论的研究已经有了许多成果。基于前人的这些基础,在搜集了杭州八家黑珍珠餐厅的菜单后,对菜名英译的现状有了更进一步的分析和了解。浙江菜单翻译的策略分析对于浙江传统饮食文化传播出去起到了更深的推动作用。

三、中西菜肴命名方式差异及菜名英译的原则

中国菜名命名大致分为以下几类:

- 1.以实物命名,菜名中直观给出菜肴的主料,如北京烤鸭、青椒肉丝。
- 2.以意境命名,因中国人骨子里的浪漫主义,许多中式菜肴的命名充分体现了美学意境,如龙凤呈祥、紫气东来、八仙过海,尽显风雅。
- 3.以做法命名,如清蒸刀鱼、红烧牛肉。
- 4.以人物、典故、地名命名,如东坡肉、麻婆豆腐。与之相比,西式菜肴通常都倾向于选择写实的命

名方法,简洁明了地写清菜肴的内容和烹饪方法,如 Roasted Pork Lion, Bacon and Onion Pie.

基于中西菜肴命名方式的差异,把握中西不同文化的食客对于名称的接受程度,根据交际翻译理论和翻译美学理论,菜名英译应注重以下几条原则。

1.准确传达菜肴内容的原则

菜名作为传达信息和传播文化最简单最直观的一种手段,在中西饮食文化交流中具有十分重要的作用。因此,中式菜肴英译时首先要考虑的基本原则是它的信息功能,即清楚告知食客菜品是什么、味道如何、用了什么烹饪方法。实事求是地如实翻译,这样食客才能避开忌口,选择自己需要的食物。

2.符合接受美学的原则

要考虑译文受者即食客的接受能力和需要,要适应中外饮食文化的互通和交流,调动食客的食欲,以菜单的读者为中心,同时考虑译名的美感和可读性,从而采取适当的策略。(丁志斌, 67)菜肴的译名在传达内容之余,需要有一定的美感,能够让食客产生食欲。比如,喜欢吃辣的中国食客在看到中式菜肴中“水煮肉片”“辣子鸡”等菜名时便会胃口大开,译者也应尽力在译入语中达到同样的效果。再比如,中文中有多用四字结构词语的特点,在给菜肴命名时也如此,“龙凤呈祥”“喜鹊登梅”中可窥见一斑。而在英语文化中,菜肴名称多简单直接,因此,在翻译此类菜肴名称时可以省略一些多余的信息从而达到美的效果。

四、菜肴英译的翻译方法

准确地翻译中式菜肴在中外交流中格外重要。译者在翻译前需对菜肴的主要食材、烹饪方法、菜肴背后的文化背景和历史典故等各种信息都需要有全面且详细的了解,只有这样才能做到更好且更准确地翻译中式菜肴的名称。在查阅、研究了杭州八家黑珍珠餐厅的双语菜单后,发现菜肴的英译在通俗易懂的前提下,并在保留了愿意的基础上,增加了韵味和风采,不仅能满足信息的准确传递和中英饮食文化的交际需要,还符合译入语受众对菜肴名称的接受程度。菜肴英译时主要采用了音译、直译、意译等翻译策略和方法,下面对菜单中出现的英译名进行具体的分析。

1.音译

音译法保留了源语的读音,倾向于源语的文化。一些为世界所熟知的菜肴例如饺子(jiaozi)等,可以用拼音将菜的中文名字直接写出,不仅省去了译者为求对应和准确表达源语的一系列繁琐翻译过程,更是避免了译入语食客在理解上的困扰,从而使两种文化之间的沟通

更为简单,同时也增强了中式菜肴的影响力和传播力。

[例1]宋嫂鱼羹: Boiled “Songsao” Fish Soup

宋嫂鱼羹是杭州的一道风味传统名菜,来源于南宋淳熙年间。这道菜是将鳊鱼或鲈鱼蒸熟后剔去皮骨,加上火腿丝、香菇、竹笋末、鸡汤等配料烹制而成,色泽油亮,鲜嫩滑润,味似蟹肉。根据记载,这道菜起源于西湖边以卖鱼羹为生的宋五嫂。相传宋高宗吃了她做的鱼羹,十分赞赏,也就使这道菜肴驰誉京城。对于这样的典故,本地人都不一定了解,更何况是具有不同文化背景的食客了。所以在翻译时,尽量要将文化因素对理解上造成的阻碍降到最低。“宋嫂”这一人物称谓翻译出来会显得冗杂而模糊概念,这里音译不失为一种上选。此外,此处同时将这道菜肴的做法翻译了出来,更加清晰直观。

[例2]千岛湖野生花鳖: “Qiandao” lake wild turtle, steamed or simmered in soup

音译地名部分保留了原汁原味的中国地方特色,给受众带来异文化的新奇感。同时,译者又增译出“steamed or simmered in soup”,不仅写明了烹饪方法,还指出这是一道汤,有效避免了受众在理解上的歧义,符合翻译时准确传达菜肴内容的原则。

2. 直译

对于不需要结合特定语境和环境、历史文化等就能够理解的菜品名称,采用直译的方法贴近源语菜名的释义,能够做到最大限度地传达源语意思,避免源语文化内涵在翻译过程中的丢失。

[例1]西湖醋鱼: West Lake Fish in Vinegar Gravy

以地名为首的菜肴名称,具有鲜明的地方特色。使用了直译法,传达了菜肴的基本信息,再现了这道经典菜肴的特色,确保了其原汁原味,从而易于食客理解和接受。

[例2]西湖醉虾: West Lake Wine Soaked Shrimp

同样也是一道以地名命名的菜肴,为忠实再现菜肴特色,采用了直译法。此处需要注意的是,醉虾并不是指喝醉了酒的虾,而是被泡在了酒里的虾,因此英译时译为“wine soaked”,避免了理解上的歧义。

[例3]干巴菌炒四季豆: Wok Fried Thelephora Bacteria with Green Beans

这道菜肴的命名方式非常符合西式简单直接的传统命名方式,因此可以直译,忠于原文,也保存了原文的形式,使译文通顺流畅。

3. 意译

中西菜肴命名方式的差异决定了中式菜肴在英译时

要充分考虑受众群体,即通俗易懂地让受众能够了解到菜肴的食材及烹饪方法。也正因如此,菜肴英译时用的最多的翻译方法即意译。通过解释、增补等手段让外国人能够理解菜的主料和配料,从而让他们看到菜单就能产生品尝菜肴的兴趣和胃口。

(1) 增译

[例1]海味荷塘小炒: Stir-Fried Lotus Root with Seafood

首先将菜肴的做法点出,能让食客清晰地明白烹饪方法。该中文菜肴名称带有浓厚的风味,以一种诗情画意的方式展现这道菜的特色,而英译时补充出了主料和配料,从而让食客了解菜肴的食材。

[例2]酒糟四宝: Marinated abalone, shrimp, pork tripe, green soybean, fermented rice grain

若是直译,食客肯定不能明白菜肴中的四宝指的是什么配料,也就不可能会对这道菜产生食欲。而通过增译将四宝的原料解释后,食客才能够在明白的基础上进行点菜。

[例3]秃黄油捞饭: Crab Meat and Crab Roe with Rice

秃黄油中的秃读音近似忒,意思是只有,是吴语苏州话的方言。该菜做法为在出蟹后取出蟹膏蟹黄,加上透熟的肥膘末,然后用葱、姜爆香,再用黄酒焖透,高汤调味,最后再淋上猪油制作而成,是江浙一带的著名美食。该菜肴具有浓厚的地方特色和风味,此处翻译将主料译出,能让食客直观地明白这个食物的所用食材,符合一般英语国家菜品的传统命名方式。

[例4]红焖双冬: Braised Winter Bamboo and Mushrooms, Sweet Soy Sauce

就算是源语读者,若是对这道菜未曾涉猎,也会对这道菜名一头雾水。所谓双冬,就是冬笋和冬菇,菜品脆嫩鲜香,清爽淡口。将两大主料显示在翻译中,更加清楚地描述了这道菜品内容,使译入语国家的食客更加清晰地了解菜品。

(2) 省译

具有意趣美的菜肴名称,因过于抽象,翻译得过了还容易引起误解,对于译者和受众都是一个巨大的挑战。因此在翻译此类菜肴名称时,可以选择适当删减带有美意的词汇不译。

[例1]八宝富贵鸡: Clay Baked Chicken Filled with Mushrooms and Glutinous Rice, Wrapped in Lotus Leaves

“八宝”并不是详指这道菜有八种配料。首先,“八”这个数字在中国谐音“发”,具有吉祥的含义,为中国人所喜爱。其次,“八”有着历史源流,在朴素的哲学思想中,它是“数之大者”,又因阿拉伯数字“8”看

着像葫芦,因此这个数字又有福禄吉祥、如意美满的含义。而“富贵”一词不仅体现了此道菜肴的配料多的特点,更是蕴含着对食客兴旺发达的祝福。但是,西方文化背景下的食客没有相同或相似的历史文化背景,难以理解此菜名背后的深刻含义。这个翻译并没有执拗于这个吉祥的名称表面,而是省译了“八宝富贵”这个词,在了解这道美味佳肴的做法后,将主料和各种配料及做法增补译出,能让异文化背景的食客一眼了解到这道菜到底是什么。

[例2]松鼠桂鱼: Deep-Fried Mandarin Fish, Sweet and Sour Sauce

松鼠桂鱼以桂鱼为主要食材,酸甜可口、外酥里嫩、回味无穷。且这道菜肴有着其文化典故,源于乾隆皇帝下江南见湖里桂鱼游动便想食之,但是那时的鱼是祭品,于是当差的只能和厨师商量去鱼头做鼠来避免食用祭品的罪过。由此可见,“松鼠”具有深厚的文化内涵,难以在菜单中用三言两语表达清楚。于是,该菜肴英译时省去了“松鼠”二字,将菜肴的主料“鱼”和“酸甜”的口味表达清楚,有效避免了文化背景给理解带来的困难,从而让食客欣然接受。

[例3]龙井茶香鸽蛋酿鹅肝: Poached Five-Spiced Pigeon Eggs, Marinated Goose Liver

这道菜肴的中文名称已是纷繁复杂,若是在英译时完全直译,不仅冗长,还会给食客带来一头雾水的感觉。因此,译者将做法和主料译出,而省译了“龙井茶香”,一方面是因为其本身具有地方特色,难以解释清楚,同时另一方面是因为其没有别的要素重要,译者考虑了主次之分和文化背景等因素外,做出了这样的翻译决定,符合了译入语简洁明了的接受美感,同时使饮食交流的交际成果达到最大化。

(3) 变译

有些菜名过于抽象,若是简单直译,在语言和文化

差异的影响之下,译入语食客难以理解菜肴的真实面目。因此,一些菜肴的名称在翻译过程中可以进行适当转变。

[例1]咕佬黄鱼脯: Sweet and Sour Yellow Croaker

咕佬是一种特色做法,这道菜肴在翻译时并没有简单音译,也没有纠结于其字面意思,而是将这道菜的口感呈现出来,让食客直观感受菜肴的特点,从而有效避免了交际上的障碍,达到准确翻译的目的。

[例2]江南一口脆: Pickled Radish, Sesame Oil

中式菜肴的名称太过于抽象,只写明了地点和口感,但是没有写实。而英文译名中,避开了不是特别重要的发源地和主观的口感,而是符合西方菜肴命名中实事求是和简单明了的特点,写出其主料和重要的调味品,让食客一目了然。

五、结束语

如今,全球一体化日益增强,具有中国地方特色的饮食及其文化也成为了跨文化交际中的重要一部分。菜肴名称翻译质量的高低,不仅会影响到食客的食欲,还关系到我国优秀的饮食文化的对外传播。所以在具体的翻译实践中,译者必须灵活运用各种翻译策略和原则,做到翻译的菜名不仅能够体现出菜肴的特点,还要力求符合译入语受众的价值观和审美观。

参考文献:

[1]NEWMARK P. Approaches to translation[M]. Oxford & New York: Pergamon Press, 1981.

[2]NEWMARK P. A textbook of translation[M]. New York & London: Prentice Hall, 1988.

[3]丁志斌.接受美学与中国菜肴翻译[J].赤峰学院学报, 2008(9): 66-68.

[4]刘宓庆.翻译美学导论[M].北京:中国对外翻译出版公司, 2005.

[5]中文菜单英文译法[EB/OL].(2009-04-25).http://www.sciencenet.cn/blog/Print.aspx?id=29841