

文化对外传播视阈下的鲁菜翻译策略研究

于云竹
山东师范大学

[摘要]随着中国对外开放的不断深入,在国际影响力不断加强,饮食文化在国际上的影响力也在不断增加。作为八大菜系之首的鲁菜也走出国门,在国外也受到了越来越多的外国友人的喜爱。本文总结鲁菜对外传播情况,命名特点,当前翻译现状,并从归化和异化翻译策略分析鲁菜菜名的翻译状况。

[关键词]鲁菜菜名;翻译策略;归化;异化

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6261.2020.02.786

一、引言

随着我国和国际社会的交融度也越来越深,中国文化中的饮食文化也受到了越来越多的关注。鲁菜因其菜式考究,风味突出,食材易得,被评为八大菜系之首,同时也是我国黄河流域烹饪文化的杰出代表,更是中国饮食文化的重要组成部分。所以在翻译的过程中,鲁菜翻译正确与否,恰当与否对齐鲁文化乃至中国文化的对外传播也起到重要的作用。

二、鲁菜翻译的现状

(一)目前,鲁菜的翻译正在逐步完善,但确没有形成一个完整且独立的翻译体系

2012年3月,北京市外办和市民讲外语办公室曾联合出版《美食译苑——中文菜单英文译法》,共规范了3102个中西餐饮名称,并为2158道中餐饭菜“正名”。新出版的《美食译苑》基本涵盖了包括鲁菜内的八大菜系的主流菜品。这部著作的出版对于中国翻译市场的翻译具有非常重要的借鉴作用。书中对鲁菜“四喜丸子”“红烧狮子头”等菜品都进行了翻译。但鲁菜菜品丰富,仍然存在有很多菜并没有出现在此书中,而且没有统一的官方翻译。所以,对于形成系统的、统一的鲁菜翻译体系还是任重而道远。

(二)没有形成统一的规范的翻译市场

据文献搜索结果,山东省尚未出台餐饮行业翻译规范,所以市面上的很多汉英翻译也是各种各样。若想实现山东饮食文化与国际的接轨,仍需要相关部门统一市场,合理规范。

(三)译者翻译水平参差不齐

鲁菜独特的命名方式使得翻译本身存在一定的局限性,而菜名的翻译也不单单是语言的转换,更是一种文化上的交流,这要求译者不仅仅要具备较高的双语能力,还要具备较高的文化素养、饮食素养,以及了解菜品文化背景知识和烹饪方法。但是,目前仍有部分译者的翻译是随机的死译,硬译,在不考虑中西方不同的文化以及思维方式情况下,进行字面意思翻译,并且市场应用性不高。

三、鲁菜的命名特点

鲁菜的命名非常具有文化特色,多数喜以四字为主,命名一般可分为“写实”和“写意”两类。“写实”型菜名一般菜名中包括菜的原材料,除此外还包含一些烹饪方法、口感、人名地名出处等,例如,一品豆腐、九转大肠等。另一类是“写意”型菜名,通常采用典故、寓意、比喻、象征、夸张等手法,例如,红烧狮子头、四喜丸子等。

四、鲁菜菜名翻译的归化和异化

所谓翻译原则二重性指的是,在翻译过程中根据原语作者和译者不同的交际意图,译者可采用或与原语文化为中心,或以译语为中心的异化原则或归化原则^[1]。简而言之就是翻译过程中用到的归化和异化对立统一问题。归化和异化是翻译过程中经常用到的翻译策略之一。

(一)异化翻译策略

异化翻译是指在译文中保留原文里的文化意向,或按字面

直译,目的是使译文保持原文的文化风格,向译文读者介绍源语文化,并丰富译入语及其文化^[2]。那么在鲁菜翻译的过程采用译化翻译的策略就是尽量的向中国的饮食文化靠拢,让外国人更加了解齐鲁文化,以及鲁菜背后的历史背景。在鲁菜的翻译中对于“写实”型命名的鲁菜菜名,译者往往可以采用异化的翻译策略,通过采用汉语拼音或者音译,以及直译的方法进行翻译。

1. 汉语拼音或音译翻译

自2008年北京举行奥运会以来,外国人对于中国以及中国文化以及饮食的了解也在不断加深,所以翻译的时候通常采取汉语拼音命名或者音译原则。例如山东特色主食“饺子”很多情况下会译成“Jiaozi”,“煎饼”可译为“Pancake”或者“Jianbing”,“馒头”译成“Mantou”;“花卷”译为“HuaJuan”。这种采用汉语拼音翻译的原则既具有中国特色,又有利于外国人了解中国的文化,有利于汉语的推广。

2. 直译法翻译

(1)以原材料和配料、调料为主的菜名

以原材料和配料、调料命名的菜品,这类菜品往往通过名字我们就可以对菜品有一个基本的了解,所以采取直译法即可让外国人了解这道菜。译者在翻译的时候一般采用“原材料+with/in/and+配料/调料”方式进行翻译。例如:油泼鸡“Chicken with Sesame Oil”;芝麻鱼球“Fish Balls with Sesame”;海参肘子“Sea Cucumber and Pork”。

(2)以原材料和烹饪方法命名

鲁菜的烹调技法以蒸(steam)、烤(boast)、扒(braise、grill)、烧(braise)、炸(fry)、炒(stir-fry)见长。例如,鲁菜系代表菜之一,葱烧海参。这道菜来自于烟台福山,以水发海参和大葱为主要原材料。翻译的过程中我们采用“直译”翻译策略,将“葱烧海参”译为“Braised Sea Cucumber with Scallion”。直接将原材料葱(Scallion)、海参(Sea Cucumber)以及烹饪方法烧(braise)进行直译即可。这样既保留了原语的特色,也让外国读者能够直接了解这道菜。再比如另一道美味可口的家常鲁菜“山药炒肉片”,译者可以按照中文的表达直接译成“Sauteed Pork Slices with Chinese Yam”。

(3)以原材料和人名或地名命名

鲁菜中有些菜品会以“人名或者地名+原材料”来命名,原因是为了纪念某个人或者某一地而命名的,或者这道菜品是某个地方的特色菜,所以会加上所属地名来命名。例如鲁菜中非常有名的“宫保鸡丁”,这个的“宫保”就是为了纪念清朝时期的官员丁宝桢而命名的。所以“宫保鸡丁”在翻译的时候直接采用直译,将其译为“Kung Pao Chicken”这样翻译更有利于理解,也有利于中国文化的传播。再比如德州扒鸡“Braised Chicken, Dezhou Style”,以及山东菜丸“Shandong Vegetable Balls”,在中文菜名中地名一般是所属地,是这个地方的特色菜之一,所以译者在翻译的时候可采用直译。

(4)以原材料和口感命名

(下转第1543页)

务和更精确的阅读服务,切实满足现代人们的多元化阅读需求。在这一过程中公共图书馆需要加强自身建设和基础建设,强化服务意识。例如,持续健全和优化期刊阅览室、电子阅览室等,不断扩展阅读空间,要加强与广大读者群众之间的联系,组织和开展一些有意义的阅读活动,有趣的阅读活动,要丰富阅读形式,以增强读者群众的阅读兴趣和阅读积极性。公共图书馆尤其需要重视加强数字化建设,发展数字阅读,做好有声阅读推广工作,如加强数字化平台建设,构建更加系统化、更具特色的文献资料资源数据库,建立共享阅读资源库,并对有声阅读资源进行科学分类和管理,持续健全有声阅读平台,借助新媒体传播技术和传播方式,如微信、微博及各类APP软件进行图书推广,方便广大读者群众更快速、便捷的获取各类阅读信息和有声书,通过音频、视频等方式,使阅读的形式更加多样,符合不同阅读习惯、不同喜好读者群众多元化阅读需求。

(二) 重视有声读取的整理

公共图书馆在加强自身馆藏资源建设的同时,还需要加强与其他图书馆、阅读平台和软件等联系,将不同环境、不同系统、不同类型、不同格式、不同检索方法的有声书资源整合起来,对海量资源信息进行初步的筛选、整理和分类管理,构建统一的索引,构建公共图书馆有声读物数据库,方便广大读者群众通过一个用户界面,检索和获取更广泛的有声书资源,规避管理过程中杂乱无章的现象,节约信息获取的时间等。

(三) 提供精准的有声阅读推广

公共图书馆需要借助大数据分析不同层级、不同年龄阶段读者的兴趣和需求,了解他们习惯的阅读时间、日常阅读习惯

等,进而作出精准推送,提高图书资源利用率和推广服务质量,满足读者群众多元化、个性化的阅读需求。通过构建与读者间的互动网络平台,重视收集和分析读者的反馈意见,准确了解读者的阅读趋势、阅读兴趣,为读者提供针对性的服务,以增强阅读推广的有效性。

结束语

当前,大众的阅读需求、特征、喜好和阅读习惯等不同程度的发生了变化,公共图书馆阅读推广工作也需要基于此不断创新和优化。借助新媒体实施阅读推广,可以提供大范围、全覆盖的阅读服务,可以订阅自己感兴趣的内容,屏蔽不喜欢的内容,也方便交流互动。基于新媒体背景的公共图书馆有声阅读推广则更符合现代人们的阅读习惯和需求,创新和优化了阅读形式,有助于充分激发阅读兴趣,提高阅读推广的质量和效率,深受人们的喜爱,很好的满足了大众阅读、休闲、娱乐和学习等多元化的需求。因此,公共图书馆需要持续加强基础建设,推进有声阅读推广工作的实施。

参考文献:

- [1]王继华.新媒体环境下公共图书馆有声阅读推广策略研究[J].图书馆学刊,2019,(03):94-97.
- [2]张晓梅.融媒体视阈下的公共图书馆有声阅读推广策略探讨[J].数字化用户,2019,25(17):154.
- [3]方建燕,赵晶晶,赵天慧.公共图书馆有声阅读推广模式研究——以温州市图书馆阅秀汇朗诵社为例[J].图书馆研究与工作,2017(7):56-59.

(上接第1541页)

鲁菜的口味主要偏咸香,具有鲜、嫩、香、脆的特点。糖醋里脊也是鲁菜中颇受欢迎的一道菜。这道菜的主要食材就是里脊肉,因为配料中放了糖和醋,所以出现了酸甜的口味,所以译为“Sweet and Sour Pork Tenderloin”,那么我在翻译的时候如果译成“Pork Tenderloin with Sugar and Vinegar”就会显得有点过于生硬,因为这道菜更突出的还是其酸甜的口感,所以译为“Sweet and Sour Pork Tenderloin”更为贴切。

(二) 归化翻译策略

归化亦称对等文化,即用译入语文化中的文化意象来取代原文里的文化意象或用译入语文化中既有的词语来解释^[3]。对于鲁菜中以“写意”型命名的菜品,译者往往可以采用归化的翻译策略,通过意译的方式来翻译。译者要考虑到中西方文化背景的不同,有些菜名的翻译如果只是根据鲁菜中文菜名表面意思直接翻译,就会让外国人不知道这个菜究竟是什么,所以译者在翻译的时候就要考虑到外国人的理解,例如著名的鲁菜“红烧狮子头”“四喜丸子”,如果在翻译的时候根据中文原文来翻译,分别译为“Braised Lion's Head”“Four Glad Meat Balls”那么可能会贻笑大方了。

红烧狮子头原名“葵花斩肉”,是由猪肉做成的,因为颜色是红棕色,形状是圆的肉球,所以比较像狮子头。唐朝时期,在一次宴会中郇国公将之前的“葵花斩肉”的名字改为“红烧狮子头”,从此变流至今。所以为了让外国人真正理解这道菜,我们在翻译的时候可以采用归化翻译策略,进行意译,将其做法和食材进行翻译,译为“Braised Pork Ball in Brown Sauce”。

四喜丸子是经典的鲁菜菜系,由四个色、香、味俱全的丸子构成,分别寓意着人生中的福、禄、寿、喜四大喜事,象征着团圆,吉祥如意,是山东人团圆饭时必不可少的一份菜肴。在翻译的时候,部分译者其译为“Four Glad Meat Balls”或者

“Sixi Balls”由于有的外国人并不了解中国的历史以及文化典故,所以不能真正的理解“四喜”,也并不能理解这道菜肴究竟是什么?而将其翻译成“Braised Pork Balls in Gravy”更容易让外国人理解这道菜。“Braised”是“炖,炖熟”的意思,“Gravy”是指“肉汁”的意思,所以“Braised Pork Balls in Gravy”就是指“肉汁里炖熟的猪肉球”,这样翻译起来通俗易懂,更容易让外国人真正理解这道菜,而至于这道菜的寓意,这可以在文化沟通的过程中再进行详细的解释,菜名还是要以通俗易懂为主。

五、总结

随着鲁菜不断走向国门,走向世界,受到越来越多外国友人的喜爱,鲁菜已经成为让更多外国友人了解山东饮食、山东文化的一张“名片”。而如何将这张“名片”更好地走向世界,在提高饮食水平和特色的同时,鲁菜的翻译也成为了“名片”中关键元素之一。鲁菜菜式丰富多样,烹饪技巧风格迥异,命名形式更是多种多样,很多的命名中都包含中齐鲁一地的文化特色,“鲁菜”菜名翻译形成统一规范的翻译体系,以更好的翻译方式传达给外国友人,不进有利于齐鲁饮食文化的传播,更有力于齐鲁文化乃至中文文化更好地走向世界,受到更多外国友人的喜爱。

参考文献:

- [1]孟建钢.关于翻译原则二重性的最佳关联性解释[J].中国翻译,2002(5):27-31.
- [2]张春柏.英汉汉英翻译教程[M].北京:高等教育出版社,2003:213.
- [3]张春柏.英汉汉英翻译教程[M].北京:高等教育出版社,2003:213.