

# 浅谈中式菜单的英译

谢 丹

(华北理工大学 河北 唐山 063000)

**[摘 要]** 饮食文化是中国优秀传统文化的重要组成部分, 历史源远流长。随着全球化的深入推进, 中华美食如今已走遍世界, 享誉全球。多样的选材、独到的技法、精美的造型和丰富的口感, 在不经意间向世人传递了中华饮食文化的博大精深。但翻译难度较大, 而中式菜单流传在国内外的译本版本多样, 有的还有很多错误。本文分析了翻译菜单几个常用方法, 并结合具体例子加以诠释, 希望菜单的翻译可以得到改进。

**[关键词]** 菜单; 美食; 翻译

## 一. 引言

中国饮食文化源远流长, 美食佳肴享誉世界, 数不胜数。作为博大精深的中华文化中重要的一种, 中国美食越来越吸引外国友人的关注。所以美食的翻译是当今翻译的重中之重。那么怎样翻译中式美食呢? 作者认为, 中餐菜单的翻译目的有三个: 让外国友人用餐时能够看懂菜单上的菜名, 能够大致了解这些菜肴是用什么原料做的; 中式菜单翻译成英文菜单时, 一定要有吸引力, 争取让更多的外国人品尝中国的美食; 让外国友人在品尝中餐美味佳肴的同时增加对中餐的了解, 促使中国饮食文化走向世界。

## 二. 目的论

费米尔突破了导师赖斯遵循功能对等理论的局限, 创立了目的论, 摆脱了以原语为中心的等值论束缚。他认为“翻译是一种目的性行为”, “翻译方法和翻译策略必须由译文预期目的或功能决定”。这就是说翻译的目的在翻译过程中起着最为重要的作用。目的论对翻译具有重要的指导作用, 在翻译过程中, 译者需要以目的论的三原则为基准, 在不违背目的原则的基础上, 遵从连贯原则和忠实原则。因此, 在科技英语的汉译中, 译者首先要了解清楚客户的要求和意图, 然后根据不同文本的交际目的, 在翻译过程中采取相应的翻译策略。

## 三. 翻译方法

中国菜肴的命名可谓百花齐放, 既有直接描写菜肴的原料、烹调方法、所用调料或酱汁的; 又有运用象征、比喻赋予菜肴动听名字的; 这些都大大增加了中式菜肴翻译的难度, 因此, 为了实现上述目的, 在翻译过程中, 就不能用统一的方法去规范翻译行为, 而要从实际出发, 根据不同的原则实施翻译实践。

### 3.1 直译

当中式菜肴名称能完全展现菜肴内容及特色时, 可以采取直译的方法。在这一法则的作用下, 客人对制作菜肴的原料和烹饪技巧能够一目了然, 同时直译法翻译菜单也不能违背英语独特的文化规则, 基于此的基础上让内容和形式能够最大程度的契合。例如红豆糕 Red Bean Cake, 虾球 Shrimp balls, 蛤蜊汤 Clams soup, 蚬仔汤 Oyster soup, 紫菜汤 Seaweed soup, 鸭肉面 Duck with noodles, 鹅肉面 Goose with noodles。直译既能保持原文的结构形式, 又能最大程度地保留源语所蕴含的文化含义。即使国与国之间存在文化背景、社会、风俗习惯等方面的差异,

### 3.2 意译

如果中文菜单中包含有历史典故或者行话隐语时, 写实型译法无法准确传达菜肴的含义, 就需要采用意译法。比如上文提过的红烧狮子头, 如果直接翻译为braised lion's head定会吓跑客人, 所以使用原料翻译, 即 braised pork balls in brown sauce (红烧肉丸子) 更为恰当。相似的例子还有蚂蚁上树 sautéed vermicelli with spicy minced pork运用意译法, 就是“重新创造, 不拘于原文的用词、内容以及形式”的一种方法。中外两国由于文化等方面的差异, 许多颜色词会有不同的指

代和隐含意。

### 3.3 音译法

具有中国特色且被外国人接受的传统食品, 本着推广汉语及中国餐饮文化的原则, 使用汉语拼音或具有中国特色且已被国外主要英文字典收录的, 使用汉语方言拼写或音译拼写的菜名, 仍保留其原拼写方式翻译时可以直接使用汉语或者地方语言来表示。所谓的音译法就是把源语言中的音翻译成发音相近或者相同的语言, 利用音译法进行翻译, 更大程度上保留了源语言所表达的信息, 显得更为贴切。比如宫爆鸡 Kung Pao chicken, 馄饨 Wonton, 佛跳墙 Fotiaoqiang (Steamed Abalone with Shark's Fin and Fish Maw in Broth)。

### 3.4 音译加注释

中国有很多特色菜品都是有一定的历史渊源的, 甚至每一道菜背后会存在着一个家传户晓的历史故事。所以在翻译此类菜品时候, 要根据实际情况, 适当地介绍菜品制作原料, 方法, 并且把历史故事简略介绍, 这样可以使读者更容易明白, 理解。比如说“叫花鸡”这个菜, 现在非常的有名, 也是人们去饭店最爱点的菜, 但这个菜名怎么翻译会更好呢? 如果把它直译为“the beggers' chicken”, 外国人看见这个菜名会感觉这个菜很低级, 不登大雅之堂, 同时也会很困惑, 点这个菜的几率就会十分的低。所以我们在翻译这道菜时, 一定要了解这道菜的来历。相传明末清初, 有个叫花子偶然得到一只鸡, 但他没有炊具。于是他除去内脏连毛一起裹上泥巴。他又找来树枝点成火堆, 将鸡放到火中烤, 等到泥烧得干裂了, 敲去泥壳, 鸡肉很香。根据这个由来, 我们不妨采用音译加注释的方法, 即jianhuaaji (roast whole chicken in the mud, it is named because a begger cooked it first in this way quite accidentally)。

## 四. 总结

随着经济, 文化, 社会全球化的发展, 中国的饮食文化在与世界各国饮食文化互相碰撞, 必定能出现一片新的特色景象。正是这种新的变化发展使得对中西菜名的翻译要求更高, 让中西菜名在进行翻译过程中更加困难。在翻译过程中, 也必须注意跨文化意识, 也不能纯粹拘泥于一种固有的翻译方法, 要学会灵活变通, 选择一种最让读者清楚, 明白, 而且易懂的方法进行翻译。要真正了解菜名命名背后的故事才能正确翻译好中式菜品, 这样不仅可以使西方人了解更多中餐口味, 也可以让他们了解更多的中国文化。

## 参考文献

- [1] 王云刚. 浅析中式菜谱的翻译[J]. 青年文学家, 2011(23): 183.
- [2] 孙杏林, 檀祝平. 饮食文化与中餐菜单的翻译[J]. 考试周刊, 2009(36): 57-58.
- [3] 乔平: 中餐菜名分类及其英译方法D: 扬州大学烹调学报, 2004(2): 46-49.