

华人餐馆菜单命名英译策略分析

姜贇 刘沁瑜

(湖南师范大学 湖南 长沙 410081)

[摘要]通过研究四家华人餐馆—长安美食、乡巴佬、五福楼、老上海—的菜单翻译策略,统计五大翻译策略使用频次(直译、释义、增译/减译、音译、加注),总结可行的菜名翻译方法,分析当今中文菜单翻译现存在的问题(误解、误拼、乱译、误译),为相关理论研究与实践探讨提供新思路,为中国餐厅菜单英译规范标准提供理论参考。

[关键词]华人餐馆;菜名英译;翻译策略

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6261.2021.06.425

引言

近年来,随着我国经济实力的提升和全球化的快速发展,中华文化影响力与日俱增,饮食也承担了传播中华文化的重大责任。菜单是外国人了解中华饮食文化的重要窗口,也是世界认识中国文化的一大渠道,一份菜单体现美食背后的民族文化内涵。易于接受的英译本身就是在讲好中国故事,对中华美食文化的国际传播有着举足轻重的作用。目前学术界对菜单翻译的研究是实践在先,理论滞后,相关研究仍基本上处于语言层面,对菜单翻译存在的问题也相对一致:菜单翻译方法不统一,翻译不准确,亟须推出规范菜单翻译的统一标准并推广执行。

长安美食(Xi An Gourmet)、乡巴佬(Dong Bei Mama)、五福楼(Five Happiness Restaurants)、老上海(Old Shanghai Restaurant)四家餐馆均位于美国加利福尼亚旧金山,颇受当地食客欢迎,成功在海外树立了品牌形象,菜单和菜品为海外和中国食客接受度较高,因此,本文选择这四家餐馆菜单作为研究对象,考察其菜名英译质量,对比中文菜单英译的现存问题,统计其中两家餐馆(长安美食、老上海)的菜名翻译方法,总结中文餐单命名规律,为中文餐单英译提供可资借鉴的范本。

1. 华人餐馆菜单英译策略统计

这四家华人餐馆在菜品命名时采用的翻译策略为四类:直译、释义、增译/减译、音译。此外,一些华人餐馆采用加注(又称“后设表述”)来处理较难翻译的菜名。

本文选取长安美食(Xi An Gourmet)和老上海(Old Shanghai Restaurant),先后统计其翻译策略使用频次,统计结果如下图1、2、3所示。

翻译策略	直译	释义	增译/减译	音译	加注
数量统计	108	32	56	18	0

图1 长安美食翻译策略统计

翻译策略	直译	释义	增译/减译	音译	加注
数量统计	118	28	69	16	0

图2 老上海翻译策略统计

据统计,长安美食(Xi An Gourmet)菜单一共涵盖143个菜名,其中108个菜名采用“直译”,32个菜名采用“释

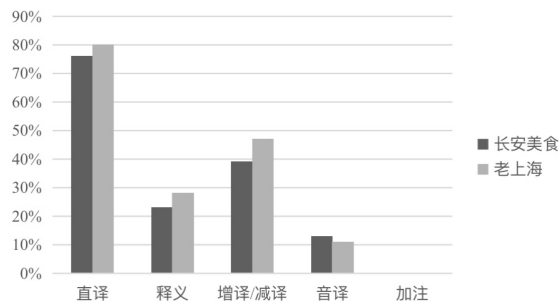


图3 长安美食与老上海翻译策略比较

义”,56个菜名采用“增译/减译”,18个菜名采用“音译”,无菜名采用“加注”。详见图1。

老上海(Old Shanghai Restaurant)菜单一共涵盖146个菜名,其中118个菜名采用“直译”,28个菜名采用“释义”,69个菜名采用“增译/减译”,16个菜名采用“音译”,无菜名采用“加注”。详见图2。

如图3所示,长安美食(Xi An Gourmet)76%的菜名采用“直译”,老上海(Old Shanghai Restaurant)为80%。前者有23%的菜名采用“释义”,后者为19%。前者有39%的菜名采用“增译/减译”,后者为47%。前者有13%的菜名采用“音译”,后者为11%。无菜单使用“加注”。由此可见,两份菜单采用的五种翻译策略各自占比相近,按照策略使用次数占比从大到小依次排列为:直译、增译/减译、释义、音译。(“加注”无菜单使用,不计入内)

2. 华人餐馆英译策略分析

2.1 直译

直译为所有餐馆采取最多的翻译策略,如餐馆乡巴佬(Dong Bei Mama)、五福楼(Five Happiness Restaurant)、长安美食(Xi An Gourmet)都将“回锅肉”直译为“Twice Cooked Pork”,把回锅肉的烹饪方法和原料原始地展现在菜单读者面前,最大限度地还原了回锅肉的语义,让菜单读者对做法和原料一目了然。

2.2 释义

当文化传播和接近语义存在冲突时,尽可能把还原语义排在第一位,长安美食(Xi An Gourmet)和乡巴佬(Dong Bei Mama)选择“Sweet and sour Chicken”作为“咕嚕肉”

的英译。“咕噜”本身并不带有特别的文化内涵，采用义译可以还原咕噜肉的口感和原料即可。

2.3 增译/减译

2.3.1 增译

如果某些重要信息，如烹饪步骤、主料或辅料未体现在中文菜名中，可以考虑使用增译策略来还原此类信息。如老上海（Old Shanghai Restaurant）将“西湖牛肉羹”译为“Xi-Hu Minced Beef Soup”。原名中“羹”即“用蒸、煮等方法烹制的糊状或带浓汁的食品”，英文中虽然找不到与“羹”直接对应的名词，但在“beef”前加“minced”，便能精准地体现这一特殊烹饪方法，体现菜品特色。

2.3.2 减译

中文菜名中一些信息是为了押韵、平衡语感、美化或者诱导加上的，对于外国菜单读者了解该菜并不重要，若翻译时保留这些信息，可能会因为信息过载而影响菜名最基本的信息传达功能，此时，有必要剪裁过量信息。如长安美食（Xi An Gourmet）将“红烧牛肉面”译为“Beef Soup Noodles”，该译法省去了中文菜名中的“红烧”二字，隐藏菜品烹饪方式，将主料放在第一位，着重体现菜品用料，迎合了外国餐单菜名“直接”“简洁”的特点，便于外国菜单读者快速掌握菜品主要信息

2.4 音译

一道菜名蕴含的文化特色已经为食客广为接受时，可以采用音译。如四个餐馆菜单中都出现的“宫保鸡丁”，都将“宫保”音译为“Kung Pao Chicken”。宫保鸡丁作为中华美食在海外的知名度非常高，外国菜单读者已经对此菜了然于心，因此可直接采取音译。

2.5 加注

为了让菜名为食客接受，更好地传播菜名的文化特色，不宜取太长的译名，加注则能兼顾原语义接近和用语简洁。如某餐馆将“洞庭湖虾”译为“lake Tang Ting Shrimp (shrimp with pepper, snow peas, broccoli, with white sauce)”这样一来，既体现了菜品的文化特色，达到了传播文化的效果，又避免了译名中冗长原材料和烹饪方法造成的语义误解。这一方法同时也能提高顾客浏览菜单和餐厅服务员报菜单的效率，为餐馆带来更好的收益。

以上五种策略并非五个独立使用的策略，这四家华人餐馆在菜名英译时根据需要同时选择多个策略，从而有效传递菜名信息。

3. 国内外菜名英译问题

四家华人餐馆菜单上的绝大部分菜名值得参考借鉴，但少数菜名依然存在误解、误拼、乱译、误译的问题，这四个问题目前也存在于国大多数餐厅的菜单英译中。

3.1 误解

五福楼（Five Happiness Restaurants）的菜单中有一道菜“五福拼盘”，机械地译成Deluxe Five Happiness Platter，虽然从字面上保留了菜品背后蕴含的吉祥之意，但却没有进一步加注原料，极可能给英语食客造成理解障碍。

3.2 误拼

长安美食（Xi An Gourmet）菜单中，“拔丝地瓜译”为Sugar Glaced Yam，而glaced术语误拼，正确拼法是glazed。

3.3 乱译

长安美食（Xi An Gourmet）菜单中将“清炒丝瓜”中的“丝瓜”音译为Sauteed Sigua，而该词本有对应的英译，这种乱用音译的情况将增加了读者的阅读难度。

3.4 误译

长安美食（Xi An Gourmet）菜单中将“重庆辣子鸡”译为Szechuan Chicken，混淆了“四川”和“重庆”两个地名。

4. 结论

中餐馆是华人赖以生存的手段和工具，它首先以盈利为动机，因此饮食制作与菜单都首先以招揽客人为出发点，与外部环境相协调、适应。这四家华人餐馆（长安美食、老上海、五福楼、乡巴佬）现存至今，不管是菜品设计还是菜品中英文命名，都已经完成了与外部环境磨合的过程，其菜单英译策略（直译、释义、增译/减译、音译）能为国内中餐厅提供较为合理的菜名英译启示。

菜名翻译体系构建于实践，又返诸实践。国内相关理论研究不足，仍未推出实践规范标准，因此无论海内外餐馆的菜名翻译都存在或小或大的问题。本文与以往研究不同的地方在于，从美国加州四家华人餐厅的菜单作为菜单命名和英译的第一手语料，从国外现状反观国内中文菜单翻译的问题，提出针对性的策略方法，对中文菜单的英译规范进行探究。期待更多研究者从此角度出发，对中文菜单翻译进行更深入更全面的理论思考与实践探讨。

参考文献

- [1] 郭珊珊. 接受美学视角下的中文菜单英译研究[D]. 河南师范大学, 2014. 57.
- [2] 韩琳. 从社会符号学角度探讨中餐菜名的英译[D]. 河北大学, 2010.
- [3] 邝江红. 中国菜谱中的隐喻及其翻译[D]. 广西师范大学, 2009.

作者简介:

姜贇(1999.10-), 女, 汉族, 湖南省邵东市, 本科在读, 湖南师范大学, 翻译专业。

基金项目: 湖南省大学生创新创业训练计划项目(项目批准号: S202010542***)