

Doi:10.3969/j.issn.1672-0105.2018.03.022

基于《中文菜单英文译法》的菜单改译

——以B20峰会晚宴菜单英译为例

姜莉

(浙江理工大学, 浙江 杭州 310018)

摘要: 中文菜单的英文译法在传播中华餐饮文化中起着重要作用, 本文针对2016年B20晚宴英译菜单中存在误译与漏译问题, 以《中文菜单英文译法》为参照, 对原英译菜单做了一定的改进与补充, 为菜单翻译提供一定的理论及实践层面参考。

关键词: 中文菜单; 英译; B20峰会; 中文菜单英文译法

中图分类号: H315.9

文献标识码: A

文章编号: 1672-0105(2018)03-0091-06

Menu Revision based on *Chinese Menu in English Version* -- A Case Study of the Menu of B20 Summit Banquet

JIANG Li

(Zhejiang Sci-Tech University, Hangzhou 310018, China)

Abstract: The English version of Chinese menu plays an important role in spreading Chinese culinary culture. This paper aims at the mistranslation and omission in the English version of B20 summit banquet in 2016, with the *Chinese Menu in English Version* as a reference, it makes some improvements and supplements to the original English version, and provides reference theoretically and practically.

Key words: Chinese menu; English translation; B20 Summit; Chinese Menu in English Version

引言

台湾著名的修辞学家沈谦教授曾指出:“中国有两样绝活, 公认世界第一, 那就是美食与美辞。”受东方思维方式的影响, 中国菜名讲究文雅、含蓄、吉利、喜庆, 注重表情、联想功能, 使用了多种修辞手法, 富含深刻寓意及历史文化内涵等。而由于语言、文化层面的不对等, 这些修辞手法在翻译时成了不可译因素, 造成许多菜名的错译、乱译。

Business20 Summit (以下简称“B20”), 中译名为“二十国集团工商峰会”, 其是国际工商界参与全球经济治理和国际经贸规则制定的重要平台。2016年于浙江杭州举办的B20峰会, 是“G20杭州峰会的开场活动, 也是G20历史上规模最大、层次最高的工商峰会”。而作为此次B20峰会的重要组

成环节——Business 20 Summit Banquet (二十国集团工商峰会晚宴) 也格外引人注目。晚宴上准备的菜品与会议主题联系紧密, 如何通过此次峰会更好地向外宾展示中餐文化, 其晚宴菜单的英文译法为核心。本文针对2016年B20峰会晚宴英译菜单中存在误译与漏译问题, 以《中文菜单英文译法》为参照, 对原英译菜单做了一定的改进与补充, 以期菜单翻译提供参考, 进而从微观层面实现菜单翻译的现实意义。

一、《中文菜单英文译法》研究述评

当下, 国内针对《中文菜单英文译法》的研究主要集中在菜名英译的策略与方法上, 所用语料均来自《中文菜单英文译法》中提供的参考译法, 如田桂玲从文化翻译视角切入, 就《中文菜单英文译

收稿日期: 2018-03-22; **修回日期:** 2018-07-25

作者简介: 姜莉 (1991—), 女, 汉族, 浙江衢州人, 英语笔译专业2016级硕士研究生, 研究方向: 文学翻译。

法》中提供的菜单译名,探讨了中菜及菜名中蕴含的中国文化内涵,着重探究了中餐菜名在译为英文时所传递的文化信息,并提出中餐菜名的翻译应遵循简洁易懂的原则,避免翻译的冗长和复杂。^[1]这一原则在翻译普通餐馆菜单时可参照,但在较为隆重的场合还需考究。滕宇晴从语用等值出发,以《中文菜单英文译法》中的英译菜名为语料,探讨了中文菜名的翻译原则和翻译方法,认为在语用等值的参照下,采取合适的翻译方法,可有效降低菜名信息的失真度,尽可能准确传达了菜肴名词所蕴含的文化信息。^[2]崔彩清以纽马克的语义翻译与交际翻译为理论基础,分析了《中文菜单英文译法》中的菜名英译策略,得出了大众菜以交际翻译为主,特色菜以交际翻译为主,语义翻译为辅的翻译策略结论。^[3]张周瑞以数据分析为依据,以接受理论为理论支撑,通过对《中文菜单英文译法》的分析,探究了接受理论与菜单翻译实践的关联性,认为在菜单翻译策略上可采取归化与异化相结合的方法,并认为在接受理论视角下,菜单翻译的过程中应强调文化的接受问题。^[4]王新丹采用问卷调查的方式来评价《中文菜单英文译法》中的英译菜名,结果表明大部分写实型菜名的英文译法都可以被直接采用和借鉴,对于大多数文化型菜名来说,其英文译法却未得到认可,而与中国传统节日相关的,具有中国特色的英译菜名仍被普遍接受。^[5]在追求文本翻译准确性的同时,还要关注读者的个体期待性与接受度。宋华以《中文菜单英文译法》为参照,将关联顺应理论与菜单的翻译结合,探讨了关联理论对菜单翻译过程指导作用,认为在翻译过程中为实现理想的菜单译文,应有意识地在目标语的语言和文化内做出动态的顺应。^[6]纵观目前有关《中文菜单英文译法》的研究可知,多数研究都集中在该文件提供的参考译名上,也就是“就译名谈译名”,并未与实际应用结合,这也便是本文研究的不同之处。本文旨在以《中文菜单英文译法》为参照,与B20峰会晚宴的真实语境相结合,探讨了晚宴菜单的不足之处。

二、B20峰会晚宴菜单英译名存在的主要问题

中餐菜名历来以其诗情画意著称,从中餐的命名方式上讲,许多菜名都是从烹饪工艺过程中提炼

出来的,如以料、味、形、色、质、器及烹饪技法等为菜名的组成部分,较为直白且质朴。如以形状命名的“玉兔馒头 Rabbit-Shaped Mantou”、以烹饪技法命名的“蒸饺 Steamed Jiaozi”、以用料命名的“蔬菜面 Noodles with Vegetables”等。除烹饪工艺过程中提炼菜肴信息用以命名之外,还有许多中餐是从地名、人物、数字和典故中生成的,还有一些则寄托了人们对美好事物的期许,许多特色菜更是包含了浓厚的历史文化,这些菜名都直接且深刻地向世界传达了它们丰富的中国文化内涵,同时让人们感受到“文化”是一种历史现象,既包括“社会的生产方式、生活方式、思维方式、言语方式、价值观念、道德规范等行为方式不同形态的特质所构成的复合体”,^[7]也包括“社会历史的沉积,或是以实物来体现,或是既涉及实物又蕴含习俗、制度、人的心理和精神”。^[8]

B20峰会晚宴菜单由“文化”与“成分”两部分组成,“文化”部分的命名方式术语“艺术命名法,指抛开菜肴的具体内容而另立新意的一种命名方法”,这类菜名未必需要反映菜肴的具体特征,但高雅别致的名称为菜肴增加了色、香、味意外的艺术感染力,由于晚宴的参加者包括二十国集团知名跨国企业负责人,国家和地区主要商协会领袖,世界贸易组织、国际货币基金组织、经合组织等重要国际机构负责人,以及世界经济论坛、麦肯锡咨询公司等智库代表等。同时B20的召开旨在保持20国集团政府、工商界以及相关国际机构之间持续的对话,作为高端会议的重要组成部分,晚宴菜肴的安排必定要与会议主题及宗旨相关,而此次B20晚宴菜单的菜名从中文角度出发无疑是成功的,如B20菜单上的“八方宾客”、“紧密合作”、“携手共赢”及“共建和平”等反映了主办方对本次晚宴寄予的美好期许,使会议主题得到了很好的升华。尽管作为B20国内参加者或是中文读者来说,这份中文菜单是极其契合主题的,但其英文译名却不尽如人意了,作为一个国际会议,参加者多为非中文使用者,而一份不是非常可接受的英译菜单,是否会给外宾留下不是很好的印象,这是值得我们思考的。

本文通过分析发现,B20峰会晚宴菜单英译名存在的主要问题是误译与漏译问题,具体如下:

一是在官方提供的英文菜单上,只能查看到其中的“成分”部分,即括号内关于此道菜的烹饪方

法或是主要原料的说明,并且细究能发现这部分的英译存在不少语言错误。出现误译错译的原因主要是译者自身的语言能力与团队的协作能力,前者要求译者有过硬的语言基本功,尽量避免出现语言错误,后者则需要团队对译者提供的参考译法进行修改补充,尤其需要修正误译错译的译法。

二是在中文菜单中前列的“文化”部分,即与本次峰会主题紧密相连的“四字词”已被删去不译。英国翻译理论家苏珊·巴斯奈特曾强调,“我们在翻译时不能将语言内容和文化内容分开来处理”。^[9]从翻译的本质上来说,“翻译是在接受语中寻找和原语中信息尽可能接近、自然地对话语,它首先是意义上的对等”。^[10]而在这份官方菜单翻译上,译者发挥了主体性,并未将原菜单中的文化内涵一并译出,这其中也许是考虑到菜单翻译的简洁性原则,但结合B20峰会这样的大背景,作为层次较高的国宴级别的宴会,其核心目标是实现文化的交流,因此应与普通餐馆的大众菜区别处理。

综上,翻译首先是要保证意义的表达准确,其次要将其中的文化部分也传达到译入语当中。而在这份英译菜单中,对于这两部分的处理都不够到位,存在较大改进空间。

三、B20峰会晚宴菜单英译名改译

《中文菜单英文译法》收录了中餐、西餐、中国酒、洋酒及饮料五大类共2862种中文菜单的英文译法,其不仅是餐饮行业语言交流的工具,也是传播中华饮食文化,让世界了解中国的载体,更为中文菜单使用同一规范的英文译法提供了参考。其对所列菜品的翻译原则作了七条总结性陈述,分别为:①以主料为主、配料为辅的翻译原则,如“白灵菇扣鸭掌”英译为“Mushrooms with Duck Webs”;②以烹制方法为主、原料为辅的翻译原则,如“火爆腰花”被译为“Sautéed Pig Kidney”;③以形状、口感为主、原料为辅的翻译原则,如“玉兔馒头”译为“Rabbit-Shaped Mantou”;④以人名、地名为主,原料为辅的翻译原则,“麻婆豆腐”英译名为“Mapo Tofu”,“北京炸酱面”为“Noodles with Soy Bean Paste, Beijing Style”;⑤体现中国餐饮文化,使用汉语拼音命名或音译的翻译原则,如“饺子”译为“Jiaozi”,“豆腐”译为“Tofu”,“锅贴”译为“Guotie (Pan-Fried Dumplings)”;⑥可数

名词单复数使用原则:菜单中的可数名词基本使用复数,但在整道菜中只有一件或太细碎无法数清的用单数。如:“蔬菜面”要处理成“Noodles with Vegetables”;⑦介词in和with在汤汁、配料中的用法:若主料是浸在汤汁或配料中时,使用in连接。如:豉汁牛仔骨 Steamed Beef Ribs in Black Bean Sauce;若汤汁或蘸料和主料是分开的,或是后浇在主菜上的,则用with连接。如:海鲜乌冬汤面 Japanese Noodle Soup with Seafood;⑧酒类的译法原则:进口酒类的英文名称仍使用其原英文译法,国产酒类以其注册的英文为准,如酒类本身没有英文名称的则使用其中文名称的汉语拼音。本文正是基于以上八原则,对B20峰会晚宴英译菜单进行了改译,具体如下:

1. 八方宾客(富贵八小碟)

原翻译:Appetizers combination

分析:英语中名词作定语修饰其他成分的时候原则上用单数形式,但也有用作复数的情形,主要有四种:(1)部分名词只有复数形式,则用复数作定语(如:customs officer);(2)部分名词习惯上要用复数形式,则作定语时用复数作定语(如:sports meeting);(3)当man, woman用于名词前作定语,表示性别时,若被修饰的名词为复数,则man, woman也要用复数(如:men doctor);(4)有时复数名词作定语可视为复数名词所有格作定语的省略形式(如:one trousers pockets 裤兜中的trousers就是trousers'的省略形式)。凉菜拼盘“富贵八小碟”的官方英译为“appetizers combination”,其中“appetizer”作为定语修饰“combination”时不在上述四种名词需用复数形式之列,故笔者认为,应遵循英语语法规则,将官方英译“appetizers combination”改译为“appetizer combination”或“combination of appetizers”。

八方宾客:中餐中的许多名菜都会有一个比较雅致的菜名,或是由原材料延伸而来,或是由其美好寓意组合而成。2016年B20杭州峰会的晚宴菜单是用杭州的传统名菜来表达对二十国集团合作与发展的美好期许。“成语是一个民族语言文化的载体,……往往带有浓厚的民族色彩”,^[11]置于菜名前的“八方宾客”中的“八”便体现出了中国人偏爱数字“8”的心理,若按字面译成“eight guests”则会造成交际上的无效。此外,将“八方宾客”用作

菜名的一部分,想必也并非要一一介绍B20成员,作为一个开餐冷菜,主要是向与会成员的到来表示欢迎。因此,此处可直接译为“Great Welcome”,用词简练,但又能表达出中国杭州作为东道主对各位与会国代表的欢迎。

参考翻译: Great Welcome (Combination of Appetizers)

2. 大展宏图(鲜莲子炖老鸭)

原翻译: Double-boiled duck with lotus seed

分析: 这道菜的原译中首先需要商榷的是“boiled”一词,“Cambridge dictionary”中关于“boiled”的释义是“cooked in water that is boiling: boiled eggs”,由此可知,“boiled”在中文中所表示的主要是“用清水煮”这个概念,而“鲜莲子炖老鸭”中的“炖”并不等同于“用清水煮”,此外《中文菜单英文译法》是北京市相关部门根据2008年奥运会的需要而编制的,主要介绍中文菜单在英语中的译法。该书在展示中华饮食文化以及规范中餐的英文译法规范方面具有重要意义。根据此书提供的参考,中国饮食中“炖”这一烹饪方法基本上译作“braised”,例如:方竹笋炖肉 Braised Pork with Bamboo Shoots、猪肉炖粉条 Braised Pork with Vermicelli 等。此外,根据牛津词典中关于“braised”的解释是“to cook food slowly in a covered dish in a little fat and liquid”,因此,笔者以为“鲜莲子炖老鸭”中的“炖”也应译为“braised”,原译中的“鲜莲子”被译作“lotus seed”,可想而知,一道菜中肯定不止放一颗莲子,所以“seed”应改为复数形式“seeds”,而“鲜莲子炖老鸭”则可尝试译为“Double-braised duck with lotus seeds”

大展宏图:“大展宏图”的中文含义为“宏伟远大的谋略与计划”,可释译为“ride on the crest of success”或“realize one's ambition”,作为菜名使用的成语,要“充分考虑到译语的语境因素,对中餐菜名进行必要的语际和语用调整,不囿于原菜名的意义和形式,选择最适切、最自然、最能体现原名效力的译语符号来替换源语符号”,^[12]因此,以上两种译法都稍显冗长,故笔者将其处理成“Grand Ambition”。这一名词性短语在表意上与“大展宏图”较为贴合,形式也与菜名的性质相符。

参考翻译: Grand Ambition (Double-braised duck with lotus seeds)

3. 紧密合作(杏仁大明虾)

原翻译: Deep-fried prawn with almond

分析:《中文菜单英文译法》中关于中文菜单的英文译法列出了八项原则,其中第六项便是关于菜单中可数名词单复数使用的原则,“菜单中的可数名词基本使用复数,但在整道菜中只有一件或太细碎无法数清的用单数。”^[13]在该文件中提供了多种关于虾的食物名称的英译参考,例如“干火焙大虾(Fried Prawns with Sweet Sauce)”“果仁生汁脆皮球(Fried Prawns with Peanuts in Special Sauce)”等,这些菜名在其主料“虾”的英译中都采用了复数形式,所以笔者认为在“杏仁大明虾”的英译中,也应将其改成复数形式“prawns”,杏仁(almond)在各道菜中单复数均有使用,但两种用法具体表现在以下两种情况:其一,当杏仁被碾磨成粉末混合于其他流质食材时采用单数形式,如 Stewed Superior Bird's Nest with Almond Juice(杏汁炖官燕)、Vanilla & Almond Milk(香草杏仁牛奶)等;其二,当杏仁未被处理成“太细碎无法数清的”的食材混于其他食材时,采用复数形式,如 Crispy Chicken with Shrimp Paste and Almonds(杏仁百花脆皮鸡)、Sautéed Pumpkin with Almonds(杏仁炒南瓜)等。因此在“杏仁大明虾”这道菜中的“almond”并未被处理成“太细碎无法数清的”的食材,也应采用复数形式“almonds”。因此笔者建议可将“杏仁大明虾”改译为“Deep-fried Prawns with Almonds”。

紧密合作:“紧密合作”同属于中文中的四字词,形式简练,同时表意清晰,因此在翻译成英文时只要同样处理成精炼的名词词组“Close Cooperation”即可。

参考翻译: Deep-fried Prawns with Almonds (Close Cooperation)

4. 共谋发展(黑椒澳洲牛柳)

原翻译: Pan-fried Australian beef with black pepper

分析:“黑椒澳洲牛柳”这道菜的重点应该放在“柳”这个字上,原翻译恰恰将该字省去不译,直接用“beef”一个单词概括,这跟“牛柳”是有区别的,所以笔者认为不妥。对于菜肴当中的“柳”,中餐的英译中多采用“fillet”一词,在《中文菜单英文译法》中有许多以“牛柳”为原料的菜

肴,如“XO酱炒牛柳条”(Sautéed Beef Fillet in XO Sauce)、“彩椒牛柳”(Sautéed Beef Fillet with Bell Peppers)等。此外在《中文菜单英文译法》中还给出“黑椒牛肋骨”的英文译法为“Pan-Fried Beef Ribs with Black Pepper”,本文此处讨论的“黑椒澳洲牛柳”便可参考其英文译法,参考译法:Pan-Fried Australian Beef Fillet with Bell Peppers。

共谋发展: common development; (对于该四字词的翻译,网络上可以查阅到的译法较多,常见的如win-win prospect、conspire development、common development等。但这几种译法除了common development之外,其余两种译法都存在误译的嫌疑。如win-win prospect的含义实为“双赢的目标”或“共赢目标”,而conspire development则存在用词不当的问题,首届丝绸之路(敦煌)国际文化博览会的双语旗标上的“共谋合作发展”被译为“Conspire Cooperation and Development”,“conspire”一词在“Cambridge dictionary”中给出的解释是“to plan secretly with other people to do something bad, illegal, or against someone’s wishes”,从这个英文解释中我们很快便能得知这个词是一个贬义词,并不适合用于翻译组织间,甚至国与国之间想要达到的共同谋求发展的正面意义,所以这个翻译实在不妥。

参考翻译: Pan-Fried Australian Beef Fillet with Bell (Common Development)

B20峰会晚宴菜单中的其他菜品英文翻译按照上述原则可改译,具体如表1所示。

结语

B20峰会齐聚了二十国集团知名跨国企业负责人,国家和地区主要商协会领袖,以及世界贸易组织等重要国际机构负责人,作为峰会重要组成部分的晚宴,其菜品也照顾到中西饮食习惯的差异性,在内容和做法上进行了适当的调整,可作为第一印象的菜名,此次英译却以信息传递为主,采取意译的方式,将菜名的文化传播功能置于次要地位。众所周知,中国菜名既有现实主义的写实手法,即反映菜肴内容和特色的写实性命名法,又有浪漫主义的写意笔调,即反映菜肴深刻含义的写意性命名法,地方特色、传统特色和历史典故都孕育于其名称之中。而在国宴级别的菜名翻译情境中,中餐菜名的译文对于外宾而言,不仅要实现信息传递,更要强调译文的文化导向性,实现异域文化的感知。因此,有必要将写实性命名法与浪漫主义的写意笔调相结合,以实现交际与文化交流的目的。此外,类似B20晚宴菜单的翻译则可参照《中文菜单英文译法》中的翻译原则,在保证每道菜基本信息传达到位的前提下,将其文化信息也一并译出,为中西文化的交流搭建平台,进而达到弘扬中华美食文化,扩大中国传统文化影响力的成效。

表1 B20晚宴菜单中第5道至第12道菜名及其英译

菜单号	菜单中文原名	原译	改译
05	千秋盛世 (孜然烤羊排)	Roasted lamb chop with cumin	The Flourishing Age (Roast Lamb Chops with Cumin)
06	众志成城 (杭州笋干卷)	Dried bamboo shoot roll, Hangzhou style	Unity is Strength (Dried Bamboo Shoot Rolls, Hangzhou Style)
07	四海欢庆 (西湖菊花鱼)	West Lake fresh water fish	The Big Celebration (Deep-fried West Lake Fish)
08	名扬天下 (新派叫花鸡)	Beggars chicken	A Great Reputation (New Style Beggars' Chicken)
09	包罗万象 (鲜鲍菇扒时蔬)	Braised vegetable with mushroom	(Braised Seasonal Vegetables with Abalone Mushrooms)
10	风景如画 (京扒扇形蔬)	Braised seasonal vegetable, Beijing style	The Picturesque Scenery (Braised Seasonal Vegetable, Beijing Style)
11	携手共赢 (生炒牛松饭)	Fried rice with minced beef	Cooperating to Achieve Win-win (Stir-fried Rice with Minced Beef)
12	共建和平 (美点映双辉)	Chinese petit fours	Co-building a Peaceful World (Chinese Petit Fours)
13	潮涌钱塘 (黑米露汤圆)	Sweetened cream of black rice with dumplings	The Tidal Bore of the Qiantang River (Sweetened cream of black rice with rice pudding)
14	承载梦想 (环球鲜果盆)	Seasonal fresh fruit platter	Dream-hosting (Seasonal fresh fruit cocktail)

参考文献:

- [1] 田桂玲,薛峰,文雪飞.从《中文菜单英文译法》看翻译中的文化传递[J].赤峰学院学报,2010,31(9):119-120.
- [2] 滕宇晴.语用等值视角下的中文菜单英译及其文化意义[J].淮阴工学院学报,2011,20(2):58-60.
- [3] 崔彩清,寇新智.中文菜单英译策略分析[J].语文学刊(外语教育教学),2011(11):61-63+93.
- [4] 张周瑞.从接受理论视角看中文菜谱的翻译策略[J].甘肃联合大学学报(社会科学版),2011,27(5):99-102.
- [5] 王新丹.跨文化视角下中式菜名英译研究[D].上海:上海师范大学,2012.
- [6] 宋华.中文菜单英译的关联与顺应[J].长沙铁道学院学报(社会科学版),2013,14(2):173-174.
- [7] 金惠康.跨文化交际翻译续编[M].北京:中国对外翻译出版社,2004.5-18.
- [8] 冯庆华.文体翻译论[M].上海:上海外语教育出版社,2002.
- [9] 苏珊·巴斯奈特.翻译研究[M].上海:上海外语教育出版社,2004.
- [10] 尤金·奈达,泰伯.翻译理论与实践[M].上海:上海外语教育出版社,2004.
- [11] 衡孝军.从社会符号学翻译法看汉语成语英译过程中的功能对等[J].中国翻译,2003(4):25.
- [12] 钱晓红.中餐菜名英译的原则和策略[J].教育研究,2009:140.
- [13] 中文菜单英文译法[EB/OL].(2009-04-25).http://www.sciencenet.cn/blog/Print.aspx?id=29841.

(责任编辑:徐国盛)

(上接 第56页)

进高职教育体系的转型升级。开发既具有学校自身优势特色又符合国际社会需求的专业课程,建立与国际标准相互衔接技能和职业资格质量评估标准,促进与别国的课程互认、学历互认、资格互认等,促使我国高职教育适应、融入现行国际规则,实现高职教育体系国际性的互联互通。^[6]但重视融入国际规则,也不是一味地做出妥协来迎合国际市场的

规则,更重要的是要积极地参与到国际标准的制定中去,甚至是牵头开发高质量的国际标准,实现强化我国高职教育在互动联盟国家中的话语权,把我国多年来积累的高职教育改革发展经验积极地向全球展现,彰显我国高职教育的实力和自信,提升国际影响力和吸引力。

参考文献:

- [1] 冯倓秋.2018 高职教育质量年报出炉[N].新京报,2018-07-15.
- [2] 翟帆.《2018 中国高等职业教育质量年度报告》发布[N].中国教育报,2018-07-17.
- [3] 柯婧秋,王亚南.高等职业教育国际化:现状、问题及对策——基于全国 231 所高职院校的调查[J].职业技术教育,2017,38(36):44-47.
- [4] 苏华.高职院校国际化:动因、困境及出路[J].职教通讯,2013(09):77-80.
- [5] 刘育锋.告别来而不往,我国职教增强“输出”底气[N].中国教育报,2015-12-24(009).
- [6] 赵帮华.“一带一路”视域下职业教育开放性发展研究[J].教育探索,2017(03):35-39.

(责任编辑:邱旭光)