

餐厅菜谱英译问题研究

——基于对江苏8城市78家中餐厅的调查

卢静 张兆琴

(南京理工大学泰州科技学院 外语系,江苏 泰州 225300)

摘要:通过对江苏省内8座城市78家中餐厅所使用的英文菜谱进行实地考察之后,总结菜谱英译现状中存在的问题,并从语言、翻译方法两个角度对菜谱英译中存在的问题进行归纳总结,提出解决菜谱翻译问题的策略。

关键词:江苏餐厅;菜谱英译;现状

DOI:10.3969/j.issn.1671-2714.2016.00.012

我国饮食文化源远流长,在走向世界的过程中离不开菜谱翻译这一重要环节。近年来,餐厅菜谱的翻译问题受到地方政府、学术界和媒体等社会各界的广泛关注。2008年北京市政府外事办在奥运会期间出版了《中文菜名英文译法》,以规范餐厅菜单的英译。2010年上海世博会期间,上海市政府采取各种措施,致力改善菜谱英译的现状。通过政府对餐厅所使用的英文菜谱的监管,很多城市的菜谱翻译问题得到了改善。但是笔者在走访南京、苏州、常州、扬州和泰州的一些星级酒店之后发现,菜名翻译的问题仍然五花八门。

一、菜谱英译满意度的调查与分析

2015年7月,课题组在江苏省内8座城市对餐厅英文菜谱使用的满意度进行了问卷调查。本次调查采用随机抽样的方式进行,总共发放200份问卷,收回200份有效问卷。采访对象主要包括在校大学生、企业白领、餐饮业从业人员和外籍

人士等,其中40%为中国公民,60%为外籍人士,外籍人士主要包含外籍教师、企业的外籍员工以及普通的外籍游客等。调查结果显示,4.5%的受访者对江苏省内餐厅的英文菜单非常满意,41%基本满意,54.5%不满意。其中,外籍人士中不满意率高达78%,基本满意率为18%。

在参考前人研究成果的基础上^{①②③},问卷还对江苏餐厅英文菜谱中存在的问题开展调查。问卷中所列出的菜谱翻译问题包括拼写错误、语法不当、选词不当、表意不清、信息不全、文化或美感缺失和其他七种类型,供调查对象根据其所接触到的英文菜谱翻译问题进行选择。调查结果显示,表意不清、文化或美感缺失及信息不全是最突出的问题,分别占70%、65%和58%。

二、菜谱英译现状及存在的问题

为了进一步了解江苏省内菜谱翻译问题,课题组于2015年暑假期间分三个小组对南京、苏

收稿日期:2016-03-10

在线优先出版日期:2016-07-08

基金项目:江苏高校哲学社会科学研究(2015SJD048)

作者简介:卢静,女,江苏扬州人,讲师,硕士,研究方向为翻译理论与实践。

①黄芳:《中餐菜单译法研究》,《中国科技翻译》2007年第1期,第40-42页。

②贾卉、徐笑娇、陈娟:《中文菜名英译问卷调查与建议——基于顾客体验》,《连云港师范高等专科学校学报》2013年第4期,第59-60页。

③朱莉:《中国菜名的特点与文化可译性实践》,《宁波大学学报(人文科学版)》2011年第4期,第65-66页。

州、南通、泰州、无锡、张家港和徐州等8座城市的78家中餐厅进行现场考察,共收集了78份英文菜谱。结果表明:江苏省内餐厅所使用的英文菜单翻译良莠不齐,存在着形形色色的语言和翻译问题。根据问题的类型进行归纳,主要表现在语言使用不当和翻译方法选择不当两个方面。

(一) 语言使用不当

1. 拼写问题。拼写错误主要集中在大小写、单复数和拼写不当等三个方面。大小写问题是指译文中一些不该大写的单词,如介词、冠词等在英译中使用大写;单复数问题主要表现在有关食材名称的名词常常单复数混淆使用;而拼写不当大多是由于译者粗心造成的。

2. 用词不当。中国菜选材丰富,几乎所有能吃的东西都可以作为食材。有些食材由于极具中国特色,英语中甚至没有对应的单词,这是翻译过程中选词的一个难点,由此导致很多英文菜谱存在用词不当的问题。如“酒酿元宵 *Jiuniang Lantern*”,译文中用“酒酿”的拼音来指代,对于不懂中文的外宾而言,肯定是一头雾水。而“lantern”一词有“灯笼、灯饰”之意,与“元宵”相去甚远,建议译为“*Glutinous Rice Balls in Fermented Glutinous Rice Soup*”。“银耳羹 *Broth of White Fungus*”,该译文中“broth”一词选用不当,该词多指肉汤,用来指代全素的银耳羹显然不当,建议改为“*Soup*”。“炒素鸡丝 *Fried Lenten Chicken slices*”和“炒素蟹粉 *Fried Lenten Crab Meal*”中的“Lenten”一词有“不丰盛”的意思,用在此处显然欠妥。

中餐烹饪技巧独特,许多中国菜名本身就包含烹饪方法,如何将这些烹饪技艺精准地翻译出来,也是菜名翻译的一个难点。“拔丝地瓜 *Wire Sweet Potato*”,这道菜中“wire”这个动词不但丝毫没能展现出菜的做法,反而会误导消费者,建议改为“*caramelized*”。“农家溜肥肠 *Farmhouse Slip Broth*”中,“slip”一词有“滑动、跌倒”之意,建议改为“*Home Style Fried Chitterling*”。“火爆腰花 *Fire-exploded Kidney Flower*”这道菜中“火爆”是指用大火快速翻炒的意思,而译文中“*fire-exploded*”是指火中爆炸,建议改为“*quick-fried*”。此外,以下三道菜中烹饪方法部分也只是生搬硬套地直译,没能准确地表达出菜肴的做法(括号内为推荐译文):

巧拌干豆腐 *Clever Mix Dried Tofu (Stirred Tofu)*

回锅肉 *Return to a Meat (Stir-fried Boiled Pork Slices in Hot Sauce)*

手抓肉 *Grasp the Meat (Boiled Lamb, Mongolian Style)*

3. 信息缺损。信息缺损的菜单译文主要有两种:一是将中文菜名中有的信息省略,造成理解的困难或审美的缺失;二是没有考虑到中文菜名本身的信息省略而生硬的将原文进行直译,从而造成消费者理解上的困难。“菊花大锅 *Mixed Pork with Chicken and Vegetables*”中“菊花”乃一重要配料,也是这道菜的亮点所在,译文中将其省略,建议改为“*Mixed Pork with Chicken, Chrysanthemum and Vegetables*”。此外,中式菜肴因其原料繁多,常用数字来指代原料的数量。在翻译过程中,如果只是将数字简单地直译,显然违背了菜单的信息传递功能。如“三丝燕菜 *Braised Bird Nest with Three Slices*”,译文采取直译的方法将“三丝”用“*three slices*”来指代,显然欠妥。建议改为“*Braised Bird Nest with Sliced Chicken, Ham and Mushrooms*”可将具体的原料一一指出,以实现菜谱信息传递的功能。以下两道菜的译文中存在类似问题(括号内为推荐译文):

双鱼戏水 *Double fish dish (Fish Shaped Sliced Cucumber)*

三鲜皮松 *Three Delicacies and Tofu (Diced Chicken, Bamboos Shoots and Tofu)*

对于这类菜名,笔者建议舍弃那些数字,直接展现出菜肴的主要原料。如“烧二海”可以译为“*Trepang with Crab in Brown Sauce*”,“三套鸭 *Braised Duck, Wild Duck and Pigeon*”。如果菜名本身就存在信息省略的现象,翻译过程中应适当增添信息以便读者的理解。如“雪花豆腐”,用雪花形容豆腐的形状,译文“*Snowflakes of Bean Curd*”容易让人误认为雪花是原料,建议改为“*Snowflakes Shaped Bean Curd*”。“孜然牛排 *Cumin Lamb Chops*”和“咖喱牛腩 *Curry Beef Brisket*”的译文分别改为“*Fried Lamb Chops with Cumin*”和“*Beef Brisket in Curry Sauce*”,以体现出原料和配料的区别。

(二) 翻译方法选择不当

“翻译是跨语言、跨文化、跨社会的交际活动。翻译的过程不仅是语言转换过程,而且是反映不

同社会特征的文化转换过程。”^①翻译理论家纽马克认为,翻译不是两种语言符号本身机械地转换,而是这些符号所代表的不同文化之间的转换。中国菜名英译过程中常因为翻译方法使用不当而造成误译。这些菜名以写意型菜名为主,菜名中所蕴含的文化信息常常在双语转换过程中缺失,造成信息传递的障碍,这类误译可分为理解障碍、文化审美缺失、望文生义和胡乱改译四种。

1. 理解障碍。中国菜肴选料丰富,烹饪手法独特,在翻译过程中译者常常因为找不到英文对应的单词而用拼音代替。如“锅贴 Guotie”“饺面 Jiao Mian”和“车螯烧卖 Clam Siu Mai”三道小吃的译文,完全采用音译的方式,对于不懂中文拼音的外国食客来说,非但不知道这些小吃是什么,而且不知道怎么读这些菜名。还有许多菜名采用部分音译的方式,对于目的语读者来说,理解起来也存在一定的障碍,甚至会引起歧义。“乾隆樱桃肉 Qianlong Meat in Tomato Sauce”译文中将“乾隆”这一人名不做任何解释进行直译,并和“meat”连用,对于缺乏相应文化背景的外国食客而言,容易引起误解,对于这些易产生歧义的信息,在翻译中可以省略。以下两个译文部分采用了音译的翻译方法,也会对目的语读者造成理解的障碍(括号内为推荐译文)。

遐龄四宝 XiaLing Four Treasures (Boiled Abalone, Sea Cucumber, Fish Skin in Chicken Soup)

馋嘴鸭火锅 Chan's Duck in Hot Pot (Special Style Duck in Hot Pot)

2. 文化审美缺失。为了吸引食客的眼球,写意型中国菜名往往在菜名中蕴含丰富的文化信息,或用吉祥词汇来赋予菜名美感。在调查中发现,对于这些菜名大多采取意译的方式,直接展现菜肴的原料和制作方法。这类菜名的翻译可分为两种状况:一是抛弃原来的菜名进行整体意译;二是舍弃部分信息进行意译。

整体意译:龙袍鱼翅 Lobster with Shark Fin, 将军过桥 Murrel with Fresh Vegetables, 老蚌怀珠 Soft-shelled Turtle with Pigeon Eggs, 冬冬青 Winter Mushroom with Bamboo and Green Vegetables, 香炸一枝春 Crispy Spring Willow Leaves, 蛤蟆酥

Special Crisp。

部分意译:减肥版的春卷 Lovely Spring rolls, 翡翠蹄筋 Braised Pig Tendon with Vegetables, 翠珠鱼花 Fried Black Fish with Tomato Sauce, 芙蓉瓜鱼 Fried Cucumber Fish, 杨梅芙蓉 Shrimp Ball and Sliced Fish, 琥珀莲子 Husked Lotus and Dried Longan Pulp in Sweet Sauce。

这些菜名的译文虽然实现了菜名信息传递的功能,但是其中蕴含的文化信息也因此丧失。心理性购买动机会对消费行为产生一定的影响,其中包括求新心理,追求所购买商品的时尚和新颖;求美心理,如注重商品的造型、色彩、表现力和整体上的协调美、韵律美。^②在菜单翻译过程中应尽可能多地保留这些文化和审美的信息,以刺激消费者的心理购买动机。

3. 望文生义。望文生义的译文大多采用直译方式,将菜名中的信息完全翻译成英文,没有考虑到目的语读者的理解能力。笔者认为,菜名中包含的与菜肴关系不大的信息,可以在翻译过程中省略,以免造成歧义。“小米椒爱上牛蛙 Peppers Love Bullfrog”,“爱上”两字采用拟人的修辞手法,以吸引食客的 interest,在翻译过程中可以省去,直译为“Fried Peppers with Bullfrog”。以下几个译文中存在同样的问题(括号内为推荐译文):

张妈妈做的藕饼 Mother Zhang's Lotus Cake (Home Style Lotus Cake)

老妈茶叶蛋 Mother's Tea Eggs (Boiled Eggs in Tea)

4. 胡乱改译。胡乱改译是指译文背弃了菜名的基本信息,译者通过自己的想象凭空增加信息。这些译文中没有提及菜肴的相关信息,而是一味地追求名称的新颖。如以下几个译文(括号内为推荐译文):

红豆甜菜心 Love Bean Love My Heart (Chinese Cabbage with Red Bean)

豆腐鱼 Swimming in the Tofu (Boiled Fish with Tofu)

三、分析与对策

针对江苏餐厅菜谱英译中存在的种种问题,

①Peter N. *A Textbook of Translation*, Prentice Hall, 1988, p. 55.

②王海云、柏静、万广圣等:《市场营销学》,经济管理出版社2008年版,第79页。

笔者认为应从以下几个方面加以改进。

(一) 实地考察,了解菜肴的基本信息

近年来,为了吸引顾客的眼球,越来越多的餐厅在命名菜肴时增加了个性化的元素,很多菜名本身并没有包含菜肴的相关信息,因此,译者在进行菜谱翻译之前,应与餐厅进行沟通,了解菜肴的基本信息。如果条件允许,最好去餐厅进行实地考察,了解菜肴所使用的原料、辅料、烹饪方法和口味等信息。只有这样,才能通过菜谱的翻译实现其信息传递的功能。

(二) 分析菜名特点,灵活使用翻译方法

中国菜名品种繁多,命名也极具地方特色,除了包含菜肴的原料、烹饪方法、刀工技能和菜肴整体的色、香、味、形、口感等基本信息外,往往还蕴含着美好的祝福或愿望,与菜肴相关的人名、地名或典故等文化信息。此外,许多中国菜名中还使用了借代、拟人和暗语等修辞手法。因此,在翻译过程中译者可以灵活使用直译法、意译法、省译法、增译法、直译加注法和类比法等翻译方法,并结合餐厅的整体特色和风格,打造极具个性的英

文菜谱。

(三) 加强对菜谱翻译理论的研究

中国菜谱独有的命名特点、深厚的文化内涵以及菜单空间的限制,都加大了菜谱英译的难度。翻译虽然是个体行为,但是只有具备一定的理论基础才能翻译出高质量的作品。因此,译者必须不断加强翻译理论学习,并用其来指导翻译实践。目前,翻译界对于菜单翻译已经有了不少研究成果,然而有关菜谱翻译的文章大多缺乏深度,翻译原则和方法缺乏新意,例子雷同较多,对于菜谱这类功能性的文本到底使用哪种翻译原则和方法,翻译学术界也没有统一的观点。因此,应加强菜谱翻译的理论研究,提高研究的深度和广度。

菜谱翻译是中国饮食文化走向世界的重要媒介,也是提升中国城市形象的重要组成部分。作为翻译工作人员,需要具备良好的跨文化意识,充分了解菜肴的基本信息并使菜肴的信息传递功能得以实现,使菜名中蕴含的文化信息尽可能多地传递出来。

Study on the Current Status of English Menus: Based on the Field Investigation of 78 Chinese-style Restaurants in 8 Cities of Jiangsu Province

LUJing & ZHANG Zhaoqin

(Foreign Languages School of Taizhou Institute of Sci. &Tech., NUST, Taizhou, 225300, Jiangsu, China)

Abstract: After the field investigation of the English menus used in 78 restaurants in eight cities in Jiangsu province, translation problems of those translated menus are summarized from the perspective of language and translation methods and corresponding solutions are proposed.

Key words: Jiangsu restaurants; English menu translation; current status

(责任编辑 金菊爱)

