

食品专业英语文献的语言特点

王 勤

(上海工程技术大学 基础教学学院, 上海 201620)

摘要: 食品专业英语文献语言专业性较强, 内容涉及食品学科理论知识、科技动态和专业信息, 包括新技术、新工艺、新发明、新发现及新的研究成果。借助食品专业英语教材中实例等资料, 分析了食品专业英语文献在词汇、结构、语篇和文体等方面的独特之处, 试图揭示食品专业英语文献的语言特点, 促进在校大学生和食品从业人员提高专业英语理解和使用能力, 从而丰富专业知识, 提升业务水平。

关键词: 食品专业英语; 词汇; 结构; 语篇; 文体

中图分类号: H 314

文献标志码: A

文章编号: 1009-895X(2013)04-0291-04

On Linguistic Features of Food Professional English

Wang Qin

(School of Fundamental Studies, Shanghai University of Engineering Science, Shanghai 201620, China)

Abstract: Food professional English covers a wide range of theoretical knowledge, including new technologies, processes, inventions and discoveries. With the help of Selected English Writings for Food Speciality, a first-hand text book, this article probes into food professional English in terms of vocabulary, structure, discourse and style, trying to reveal the linguistic features to promote and enhance the English ability as well as knowledge of the college students and professionals.

Key words: food professional English; vocabulary; structure; discourse; style

随着食品的国际贸易和食品专业技术的发展, 我国食品行业参与的国际交流日益增多, 目前全国200余所高校开设有“食品科学与工程”等相关专业, 多数院校开设了《食品专业英语》课程, 以基础英语学习为先导, 帮助学生以英语为工具开拓专业视野, 阅读专业书刊及相关资料, 及时了解国外先进科学技术, 把握食品工业发展的新动向。本文通过选取中国轻工业出版社出版, 高福成主编的《食品专业英语文选》^[1]实例, 分析食品专业英语在词汇、结构、语篇、文体等方面的语言特点, 帮助在校大学生和食品从业人员完成从学习英语语言到通过英语学习专业知识的转变, 达到无障碍阅读外文

资料, 浏览英语网站, 从而了解和掌握当代国际食品科技发展的新趋势、新技术, 培养他们具有翻译食品科学领域一般论文及与外国同行进行专业交流的能力。

一、相关理论研究

随着国际交流的日益发展, 专业英语在国际学术交流中起着重要的作用。食品专业是一个包罗万象的专业, 仅是肉类、禽类、鱼类和水果蔬菜, 以及各种食品化学成分的名称, 就不免让人眼花缭乱, 更何况经过加工之后的形形色色的食品名称。

收稿日期: 2013-06-17

作者简介: 王 勤(1974-), 女, 讲师。研究方向: 翻译学。E-mail: wangqin@sues.edu.cn

根据调查,美国超市销售的食物达九千多种,专业词汇量之大,是食品专业英语学习的一大压力。

食品行业日趋频繁的国际交流迫切需要人们掌握大量食品专业知识,具备熟练运用食品专业英语的能力,据此诸多学者进行了一系列的探讨。杨胜、郁仲莉结合实际分析了食品专业英语的词汇、语法和文体等方面的特点,探讨了相应的翻译策略^[2]。赵志奇通过介绍食品专业英语翻译的标准、过程,并结合食品工程实际罗列出常用词汇以分析食品专业英语的翻译特点^[3]。另外还有不少学者针对食品专业英语的课程教学方法进行了诸多探讨,比如蔡成岗、张慧芸等进一步强调了食品专业英语教学与学习的重要性和必要性,尝试推进课程教学改革^[4-5]。

二、食品专业英语语言特点

基于相关理论研究,借鉴李明对专业用途英语的语言特点和语篇特点分析^[6],本部分从词汇、结构、语篇和文体四个方面展示食品专业英语的语言特点。

(一) 词汇特点

食品专业英语的词汇特点主要体现在词缀、缩略语、复合词和外来语上。

1. 常用前后缀

食品专业词汇中最大的特点在于大量的由词根加若干词缀构成的专有名词,词缀的广泛使用是食品专业英语的一大特色。这些词缀按照在单词中出现的位置不同,可分为前缀、中缀和后缀。顾名思义,前缀在词根之前,其主要作用在于赋予词根以新的意义;后缀在词根之后,其主要作用在于表示词类和给予词根微弱的补充意义;中缀一般位于两个词根之间或词根与词尾之间,其主要作用在于连接,通常没有语义。根据食品英语中词缀的性质,主要可归纳为以下三个方面。

(1) 名词性词缀

该词缀一般以后缀的形式与词根相连构成名词,表示物质的性质、状态及特性等。主要有以下后缀:

-aldehyde 表示醛,例如: glyceraldehydes(甘油醛)、polyacetaldehyde(聚乙醛);

-amide 表示氨,例如: diamide(二酰氨)、acrylamide(丙烯酰胺);

-ase 表示酶,例如: dnase(脱氧核糖核酸酶)、transaminase(转氨酶);

-ate 表示盐、酯,例如: phytate(肌醇六磷酸)、etabonate(依碳酸盐);

-ose 表示糖,例如: xylose(木糖)、triose(丙糖)等。

(2) 修饰性词缀

该词缀一般表示物质的数量、性质及状态等。主要有以下前缀:

bi- 表示二,例如: bicallose(两胍胍质)、bicarbonate(重碳酸盐);

tri- 表示三,例如: triacetyl-glucose(三乙酰葡萄糖)、triacetyl(三乙酰);

hemi- 表示半,例如: hemiacetal(半缩醛)、hemicellulase(半纤维素酶)

iso- 表示相等,例如: isoagglutinin(同族凝集原)、isoantigen(同族抗原)等。

(3) 介词和副词性词缀

该词缀一般表示动作的时间、方向、方式等。主要有以下前缀:

a- 表示不、非,例如: amorphous(非结晶的);

an- 表示不、非,例如: anhydrous(无水的);

anti- 表示反对、相反,例如: antiaging(抗衰老的);

di- 表示二、两倍,例如: diplanetary(双异孢子的);

en-(em-) 表示使成为、置于其中,例如: endowed(具有);

ex(o)- 表示外、在外,例如: exothecium(外层);

extra- 表示超出,例如: extracardiac(心外的);

heter(o)- 表示异、杂,例如: heteroauxone(杂茁长素);

hydr(o)- 表示水、液体,例如: hydroalcoholic(水醇的)。

2. 广用缩略语

食品行业标准、术语、团体和机构名称在文献中常常以缩略词形式出现,既减少了文献篇幅,又可以使交流书写更为简便,便于记忆。

例如: RDA(Recommended Dietary Allowances)推荐膳食标准; IUPAC-IUB(International Union of Pure and Applied Chemistry-International Union of Biochemistry)国际纯粹化学和应用化学联合会—国际生物化学联合会。

3. 多用复合词

食品专业术语常采用由两个或两个以上独立的词合成一个新词的合成法构成复合词。这一类合成词基本上可根据构成推测其含义,大大降低了掌握食品专业英语词汇的难度。

例如:由 salt 和 meter 构成 salometer 表示盐度计, milk 和 fat 构成 milkfat(乳脂), dehydro-freezing(脱水冷冻), hole-in-top can(孔盖式外嵌焊锡罐), fluidized-bed drier(流化床干燥器)等。

4. 重用外来词汇

由于种族的融合同化、宗教的影响和外来文化的吸收,英语词汇得以不断丰富,英语中外来语言数量之多成为世界语言中的罕见现象。在历史上曾受到古罗马和希腊科技的影响,食品专业英语中很多词汇源于拉丁语和希腊语,这些词汇最终构成了食品专业英语词汇的一部分。例如:

源于希腊语的词汇: biotin 生物素, organism 有机体, hydroxyl 羟基, hydrolysis 水。

源于拉丁语的词汇: altitude 高度, formula 公式, percent 百分比, vacuum 真空。

(二) 结构特点

食品专业英语文献体现了以下现象的“三多”:以被动语态体现专业文献侧重叙事推理,强调客观准确的特征;以动词现在时态体现文献的即时性和广泛性;以动词非限定式使重要信息更为醒目,句型结构更为紧凑。

1. 被动语态多

食品专业英语文献中常常阐述客观的事物、现象或过程,多用被动语态,以突出动作承受者,忽视动作执行者体现客观性。

例1 Sugar crystals can be melted by putting dry sugar in a heavy frying pan, putting the pan over low heat and shaking it so that sugar on bottom does not overheat before the remainder has a chance to reach the melting point.

译文 溶解蔗糖晶体的方法是将糖放入厚底煎锅,置于文火上,同时加以摇动,使锅底上的糖在其余糖尚未到达熔点前温度不至于过热。

以此句为例,使用被动语态体现蔗糖晶体的溶解方法通过三个连续的步骤实现。介词 by 引导三个并列

作为宾语的动名词短语,该介词短语作为状语用来修饰谓语动词 can be melted 以体现实蔗糖晶体溶解的过程和方法,而并非动作的执行者。

例2 The person who wants to find the answer to the question “What should I eat for good nutrition?” might easily become lost in the maze of informational corridors, confused by the wealth of technical information provided by scientist or misled by simplistic answers provided by those with products to sell.

译文 凡是想要知道“该吃什么才会有营养”的人很容易会堕入迷宫,被科学家所提供的一大堆技术信息所迷惑,或被售货员的三言两语弄得晕头转向。

confused 和 misled 与主句构成三个并列谓语,其动词形式都是被动语态。

2. 动词现在时态多

食品专业英语文献中动词最常出现的时态为现在时,用来体现无时间性动作或无时间限制的自然现象、加工过程或工作常规。

例3 Desired soluble constituents, some of which are volatile, are extracted from tea leaves by steeping the leaves in hot water.

译文 将茶叶泡在热水中,所需要的可溶性成分会从茶叶中萃取出来,其中某些成分具有挥发性。

茶饮料的制作古来有之,一般现在时的应用体现了通常性、规律性、习惯性的状态或者动作,可以防止产生与时间牵连的误解。

例4 Ability to predict what changes in functional properties are likely to ensue from incorporation various types of carbohydrates into processed foods is a practical goal of the food scientist. Such forecasting requires either a wealth of experience with trial-and-error methods or a deep knowledge of carbohydrate properties as related to structure-perhaps both. However, scientific knowledge of cause and effect is highly respected when it shortens industrial development time.

译文 食品科学家实际工作目标之一是预测将各类碳水化合物加入加工食品中后会发生何种功能性变化。作这样的预测需要具备丰富的试探法实验经验或碳水化合物性质结构相关知识,或许这两种能力需要兼而有之。但是,只有当工业产品试制周期被缩短之时,体现因果关系的科学知识才受到高度关注。

例4体现了食品科学家的责任和条件,同时也指出了所面临的问题和挑战。在现实条件下,不论是过往、现在还是将来,此现象是所有食品学家都面临的,所以一般现在时充分体现了“无时间性”的特点。

3. 动词非限定式多

食品专业文献中广泛使用动词的非限定式,即采用分词短语、动名词或不定式代替从句,力求实现文章的简洁。

例5 But do not yield to the temptation of decreasing the amount of fat, thinking you will get a leaner sausage that way; you may be disappointed with the dry, tough, surprisingly stringy texture of the finished product.

译文 不要以为减少了肥肉用量就可以得到口感较瘦的香肠,成品意想不到的干涩质感很可能会让你失望。

例5中, thinking you will get a leaner sausage that way 以分词短语做状语,修饰谓语 do not yield; that way 指代 decreasing the amount of fat。分词短语强调了谓语动词“yield to”,从而避免了状语从句中套宾语从句的繁复结构。

(三) 语篇特点

为体现行文简洁、表达客观、内容确切的效果,食品专业英语文献语篇特点体现了较强的语域特征和目的性。基于功能语言学的观点,语域是由一套特定的语境值决定的语言变体。食品专业英语体现了所从事社会活动的性质,具有明确的限制性变项:即语场(使用食品专业英语所进行的社会活动的类别)、语旨(使用食品专业英语的交际者之间的角色关系)和语式(使用食品专业英语交际的符号结构)。因此,食品专业英语有丰富的专业词汇和套语,有定型的纲要式结构及交际的目的性,从而形成特定的语类。

不同类型的文献具有不同的交际目的,其体现样式也有所不同。为了表达食品专业英语文献语言专业性较强的特点,食品专业英语的语类涉及食品学科理论知识、科技动态和专业信息,包括新技术、新工艺、新发明、新发现及新的研究成果,其纲要式结构依据文献表达的目的而定。

以《食品专业英语文选》第八章“微生物与卫生”为例,该文献从列举食物中的微生物入手,分析了霉菌、酵母、细菌等特点,通过列举加热法、化学法、照射法分析杀灭微生物的方法,通过列举冷藏法、化学药品法、脱水法、发酵法提供抑制微生物生长的方法,体现了“分析专业问题—提供解决方案”的纲要式结构特点。

(四) 文体特点

笔者认为食品专业英语属于专门用途英语,主要功能是传递专业信息,具有具体、精炼和简练的独特风格。食品专业英语文献与学科紧密联系,主要用于准确地描述事实和过程,对食品科学相关问题进行说明、推理和概括,往往采取学术论文、技术报告、技术说明书、产品介绍等形式,鲜有修辞手段出现,虽减少了语言的生动性,增加了文献的阅读难度,但更强地体现了条理性和纪实性。

三、结束语

食品专业英语是学习与引进国外先进技术的强大工具,它担负着指导学生阅读相关专业的英语书刊和文献,进一步提高学生阅读英语专业文献的能力,并能以英语为工具获取食品专业所需的信息的责任。把握食品专业英语文献的特点,有助于从业人员更及时、更有效地从各类渠道获取有关专业知识,提升我国食品行业的发展水平。

参考文献:

- [1] 高福成. 食品专业英语文选[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2007.
- [2] 杨胜, 郁仲莉. 食品专业英语的特点及翻译[J]. 内蒙古农业大学学报(社会科学版), 2009, (11)3: 355 - 357.
- [3] 赵奇志. 食品专业英语的翻译特点[J]. 食品工程, 2006(3): 22 - 23.
- [4] 蔡成岗. 食品专业英语教学方法浅析[J]. 广州化工, 2011, 39(24): 129 - 131.
- [5] 张慧芸, 吴瑕, 孙旭. 食品专业英语教学改革初探[J]. 黑河学刊, 2010(3): 115 - 116.
- [6] 李明. 论商务用途英语的语言特点和语篇特点[J]. 广东外语外贸大学学报, 2004, 15(2): 32 - 37.