

从关联理论看中式菜肴翻译

赵洪鑫, 余高峰

(上海理工大学 外语学院, 上海 200093)

摘要: 近年来, 随着我国国际影响力不断增强, 中华美食也逐渐走向世界。为推动我国美食文化名扬海内外, 中式菜名的英译成为其中尤为重要的一个环节。在概述关联理论相关内容的基础上, 分析了关联理论对不同中式菜名翻译方法在具体实践中的指导作用, 并结合例子加以探讨, 以便人们进一步了解菜名翻译的要点, 从而深化在目的语中的翻译效果。

关键词: 关联理论; 中式菜名; 翻译方法

中图分类号: H 059

文献标志码: A

文章编号: 1009-895X(2017)04-0322-04

DOI: 10.13256/j.cnki.jusst.sse.2017.04.005

On Translation of Chinese Dishes from the Perspective of Relevance Theory

Zhao Hongxin, Yu Gaofeng

(College of Foreign Languages, University of Shanghai for Science and Technology, Shanghai 200093, China)

Abstract: Along with the growing international influences of China, Chinese food is now seen all over the world. Translating Chinese dishes into English is especially important to Chinese diet culture. With real-life examples, this article discusses the translation of Chinese dishes from the perspective of Relevance Theory, in order to offer the best possible translation.

Keywords: Relevance Theory; Chinese dishes; translation methods

中国素有“烹饪王国”的美誉, 著名烹饪厨师刘永安曾查阅全国各地的百余本菜谱, 并对其进行分类, 统计出中国菜肴有 5 400 余种, 菜肴的种类繁多, 一方面体现了国人对饮食文化的重视, 另一方面也可见菜名的翻译难度。众所周知, 中西方文化渊源和历史典故方面有着巨大的差异, 菜肴这类特色词语很难在英语中找到对应的表达, 若翻译不当容易令外国人士感到迷惑不解, 从而降低对某道菜或某类菜的食欲和兴趣。因此, 对于译者而言, 不仅要准确理解菜名的精髓之处, 而且要结合译文接受者的认知环境和接受能力完成翻译。鉴于

此, 本文从关联理论的角度来研究中式菜肴的翻译, 希望给相应的翻译实践提供一些有价值的参考。

一、关联理论与翻译

关联理论是在语用学相关原则的基础上发展起来的, 出自法国科学家 D. Sperber 和英国语言学家 D. Wilson 于 1986 年合著的《关联: 交际与认知》(Relevance: Communication and Cognition) 一书, 强调将语言交际视为一个“明示到推理”

收稿日期: 2016-12-26

作者简介: 上海理工大学 2017 人文社科培育基金项目 (SK17ZD05)

作者简介: 赵洪鑫 (1994-), 女, 硕士研究生。研究方向: 翻译理论与实践。E-mail: 936466241@qq.com

的过程,并且以认知为视角将语言交际定义为“按一定的推理规律进行的认知活动”。对说话人而言,交际是一种明示过程,即表达出自己的意图;对听话人而言,交际是一个推理的过程,其针对的是话语的暗指、隐喻和言外之意等内容。听话者在推理过程中付出的认知努力越小,关联性就越强,如果听话者能用最小的认知努力获得最大的语境效果,就说明双方的交际活动中出现了最佳关联性。Sperber 和 Wilson 的学生 Gutt 根据此理论对翻译作了深入研究,并在 1991 的《翻译与关联:认知与语境》(*Translation and Relevance: Cognition and Context*)中提出了影响深远的关联翻译理论,要求将翻译与认知、关联原则结合起来,将关联性看作是原文理解和翻译过程中的依据。译文能否提供最佳语境效果、能否创造出与读者的最佳关联是翻译成功的决定性因素。所以,翻译应提供充分的语境效果,并且译文必须表达得清楚自然,不应有任何理解上的困难。以上内容可以看出,关联理论对译者提出了相应的要求,就其属性而言,译者的身份具有“二重性”,既是原文的读者又是译文的作者,因此译者既要理解作者的意图,也要明白读者的期待,在保证交际成功的前提下,将译文尽可能向原文靠拢,创造最佳关联效果^[1]。

翻译是第三种文化,既不是原语文化,又不是译入语文化,它是概念整合的结果,所以在某种程度上,翻译是一种认知活动,也是一种交际活动;关联理论是一种以交际和认知为核心的语言交际理论,是一种认知理论,也是一种交际理论^[2]。关联理论虽不是翻译理论,但它能够被有效地用以解释、指导翻译活动,成为翻译本体论和方法论的基础。

二、关联理论对菜名翻译的指导

(一) 菜名翻译尽量传达原菜名内涵

菜名翻译尽量与原菜名内涵有相似性,比如,“青椒肉丝”可译为“Shredded Pork with Green Pepper”,“红烧肉”可译为“Braised Pork in Brown Sauce”,“糖醋松子桂鱼”可译为“Fried Mandarin Fish with Pine Nuts in Sweet and Sour Sauce”,这些译文都很形象地传达了原来菜名的精髓之处,将菜肴的原料和制作方法都一一展现,读菜名时,外宾脑海中呈现出的画面同我们所想的内容基本吻合^[3]。但是,以上都是不含有象征性

手法和历史典故的菜肴,翻译时很容易体现其相似性,而在现实中,“夫妻肺片”“蚂蚁上树”“叫花鸡”这类菜肴就不能根据字面意思直接翻译,“Stir-Fried Couple's Lung Slices”就如中国人的“人肉包子”一样,万万不可列入菜谱之中,在这里可将其主料译出,“肺片”保留,译为“Stir-Fried Pork Lung Slices”更为恰当。同样,“叫花鸡”译为“Beggar's Chicken (Roasted Chicken Wrapped in Lotus Leaves and Mud, Firstly Made by a Beggar in Ancient China)”,也是在传递信息的情况下尽可能向原名内涵接近^[4]。

(二) 将菜肴的信息意图与读者期待相结合

译文越符合读者的期待,就越说明这是一个好的翻译。在点菜的时候,外国食客希望了解原料和制作方法的基础上进行选择,所以这方面内容就是读者的期待^[5]。例如将“佛跳墙”译为“Buddha Skipping the Wall”这类的翻译就有失妥当,极易造成饮食方面跨文化交际的失败。“佛跳墙”这道菜是用肉类和海鲜为食材加入桂皮、茴香、陈酒等料放入瓦罐中煨制成的佳肴,出自古诗“坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来”,旨在表达出这道菜肴的风味绝伦,异香扑鼻,但是这个版本的译文没有考虑到“听话者”的语境特点,尤其是文化方面的差异。在中国,佛是无欲无求的象征,“吃斋念佛”这个词已是家喻户晓,连“佛”这种神圣的角色都肯为了荤香放弃禅念去跳墙解馋,那这道菜的魅力可想而知。而在以英语为母语的国家,以信奉基督教为主,上帝才是万能的神,他们中大多数人对“佛”这个概念不甚了解,也不理解佛门戒律,更不会在点菜的时候花费时间去查那句对应的古诗,所以“Skipping the Wall”对于这些外国友人而言,无疑是“丈二和尚摸不着头脑”,根本不知道这道菜是什么做的。所以译者在翻译的时候要考虑到读者的心理期待,翻译为“Fotiaoqiang, Sea Food and Poultry in Casserole”以便读者理解^[6]。再如,“红烧狮子头”译成“Red Burned Lion Head”也是一个失败的例子,尤其是“Red Burned”这部分,容易让食客联想到惊悚的画面,致使食欲全无,更不用说再加上“Lion Head”了,所以可改译为“Braised Meat Balls in Soya Sauce”,这样一方面传达了原料和形状等信息意图,另一方面又便于读者理解,符合他们的期待,这样,饥肠辘辘的食客在看菜单时就不会焦急万分了。

(三) 菜名翻译应追求最佳关联原则

中国菜有很多讲究,许多菜肴看似平淡无奇,但却蕴含玄机,这种讲究对应应在菜肴名称上更是五花八门,而西方菜命名方式相对简单,很少出现带有文化底蕴和历史典故的命名^[7]。所以,菜名的翻译应在传达菜肴信息的同时符合外国食客规范,实现最佳关联。例如,“狗不理包子”,直译为“Gobuli Baozi”,“Baozi”这个词多数人都知道是什么意思,所以这样翻译也未尝不可,但是“狗不理包子”是属于特色名吃,而“Gobuli”这部分比较长,不容易让食客记住,不如译为“Go Believe Baozi”更具表现力。首先,在发音上与“Goubuli”接近,其次有了“去相信”的含义,即使这个食客之前对包子不怎么感兴趣,也会或多或少地有些去尝试的想法,这就与“狗不理”的原本意思有了异曲同工之妙。此外,类比西式快餐店如必胜客(Pizza Hut)、麦当劳(McDonald's),“Go Believe”这个新译名更贴近西方人的文化习惯,不但精简了接待流程,也提高了“狗不理”的国际知名度。这类直观的英文名,可以减少外国食客思考衡量这道菜名的时间,尽量使其付出最小的时间和努力获得最有效的饮食信息,从而达到最佳交际效果。

三、关联视角下的菜名英译策略

中国菜包括家常菜、地方特色小吃和“满汉全席”这类菜肴等等,美食给人的美感是多方面的,而具有美感的菜肴可以把这种美感引向更高的境界,将质朴之美和意趣之美体现得淋漓尽致。上文简要分析了关联理论对菜名翻译的指导作用,给菜名翻译指出了一个大致的方向,而关联视角下具体的菜名英译策略,往往是众说纷纭。译者应在充分了解外国宾客接受环境和认知能力的基础上运用最佳关联原则,灵活采用翻译策略,具体分析如下。

(一) 关联视角下的菜名英译策略

音译或直译的方法比较贴近原菜名的释义,可以最大限度地避免原名含义和文化内涵在翻译过程中的流失^[8]。

1. 音译法

从某种程度来讲,这种用译语文字保留源语文

字读音的方式并不属于翻译,但它却是翻译过程中必不可少的一部分。与别的翻译方法相比,音译法更加偏向于源语文化,文化历史也更为悠久。唐代玄奘法师在翻译佛经时就提出了著名的“五不翻”原则(多含义不翻、秘密不翻、尊重不翻、顺古不翻、此方无不翻)。历史证明,这种音译的方式并未阻挠佛学的传播,反而将其精髓之处发扬光大,并通过中国传入了日本、韩国等地,对东亚的主流文化产生了深远的影响^[9]。同样,在翻译中国菜肴时也可采用这种方法,尤其是一些在世界知名或已经被国外主要英文字典收录的菜名,可直接用拼音把菜的中文名字写出来,比如豆腐(Tofu)、汤圆(Tang Yuan)、包子(Baozi)、扬州炒饭(Yangzhou Chow Fan)、馒头(Manto),这种方法在其他国家的菜肴翻译里面也较为常见,比如韩国的泡菜(Kimchi)、日本的清酒(Sake)和寿司(Sushi)都是根据本国的发音译过去的,这些词用音译法一方面省去了译者繁琐的翻译过程,另一方面避免了“过译”给国外宾客带来理解上的困扰,使翻译和沟通变得简单,从而增强了文化渗透力。

2. 直译法

直译就是直接对译文进行翻译的方法,该方法无论在形式或内容上都比较遵循原文的表达方式。汉语和英语虽然属于两种不同类型的语言,有很大的差异性,但相似的地方还是存在的,比如在句子构成中,语言的主谓次序和动宾次序是一致的。而在菜名翻译中,这种直译方法体现在原文和译文的“对应”上。采用这种翻译法的菜名应满足三个条件:一是那些餐饮烹调词汇已经有了对应的术语;二是菜名中不含有文化寓意或历史典故;三是菜名中不包含可合并或要额外解释的词语。这里以关联理论为视角,根据以上条件归纳了下列几种类型的菜名翻译,具体举例说明。

(1) 原料类

冰梅凉瓜(Bitter Melon in Plum Sauce)

白灵菇扣鸭掌(Mushrooms with Duck Webs)

芥末鸭掌(Duck Webs with Mustard Sauce)

杏仁鸡丁(Chicken Cubes with Almond)

牡蛎细面(Oyster Thin Noodles)

蛤蜊汤(Clams Soup)

红烧鲍鱼(Braised Abalone)

(2) 烹饪方法及配料类

火爆腰花 (Sauteed Pig Kidney)
 京酱肉丝 (Sauteed Shredded Pork in Sweet Bean)
 地瓜烧肉 (Stewed Diced Pork in Sweet Potatoes)
 炒米粉 (Fried Rice Noodles)
 米酒鱼卷 (Fish Rolls with Rice Wine)
 茄汁鱼片 (Sliced Fish with Tomato Sauce)
 炒鳝片 (Stir-Fried Eel Slices)
 椒麻鸡块 (Cutlets Chicken with Hot Pepper)
 (3) 形状口感类
 脆皮鸡 (Crispy Chicken)
 香酥排骨 (Crisp Fried Spareribs)
 芝麻酥鸡 (Crisp Chicken with Sesame)
 水煮嫩鱼 (Tender Stewed Fish)
 黄酒脆皮虾仁 (Crisp Shrimp with Rice Wine Sauce)

翻译这类菜名时应注意总结一些词语的使用,比如 with, in 这类介词;丁 (Slices/Dices)、块 (Cubes/pieces)、片 (Slices)、末 (Minces)、丝 (Shred)、条 (Straps)、段 (Chunks)、柳 (Fillets) 这类形状词;还有炒 (Stir-Fry/Sauce)、炸 (Fry)、蒸 (Steam)、煮 (Boil/Stew)、焖 (Braise) 这类烹饪动词。直译的方法可以使菜名译文更加忠实于原文,并且这些中餐菜名的字数和译文单词数是基本对等的,比如红烧鲍鱼 (Braised Abalone)、蟹肉豆腐 (Crab Meat Tofu) 等,即使有差别也在一两个音节之内,这也属于翻译的一个契合点。

(二) 迎合读者期待的翻译方法

1. 套译法

中国翻译词典给套译法做了注解,套译法亦称“套用”“借用”或“借译”,如果译入语在内容、形式、修辞色彩上与译出语大体符合,则可以考虑直接套用,以发挥译文优势。译者也可以运用这种方法,套用西餐菜谱的构成模式、命名理念和表述风格等。比如,译者可借用西餐中的“红烧带鱼” (Braised Hair Tail in Soya Sauce) 来翻译“红烧狮子头” (Braised Meat Balls in Soya Sauce),可根据西餐中的“Green Tea Cheese Cake”将“两色腰子”翻译为“Red and White Kidneys”,日式蒸蛋 (Steamed Egg, Japanese Style) 也可被借用来翻译“汴京烤鸭” (Roasted Duck, Bianjing Style),还有上文中提到的“狗不理包子”也是译者根据自身理解进行套译的例子。欧美的食客读这些译文

时,就好比中国人读“赛珍珠”“萧伯纳”一样,认为这些翻译更为地道,更容易拉近心理距离^[10]。

2. 调整法

为避免译文过于冗长,造成阅读上的困难,可调整或合并其中同类词语,先译出更符合读者期待的信息。比如“木耳香菇鸡翅”的译文“Wood Ear Black Mushrooms Chicken Wings”,不仅形式上繁琐,内容也非常抽象。在英文中“mushrooms”把“木耳”和“香菇”这两个词都包含在内,所以可以将“Wood Ear Black”去掉,译文就变成简洁明了的“Chicken Wings with Mushrooms”。如果直接翻译“香菇素炒谷粮饭”,译者会有些头疼,因为“香菇”“素炒”“谷粮饭”这三部分中,除了“香菇”可以翻成一个单词,剩余两个似乎都要拆开翻译,那这个菜名无疑会复杂无比,在这里不妨换一种思考方式,按照欧美的习惯将“香菇素炒”合并为“vegetables”,将“谷粮饭”合译为“rice”,就成了“Vegetable Fried Rice”,再加上对香菇这类配料的解释,外国食客可能会觉得更加直观。再比如“腐乳蒸排骨”中,欧美文化缺乏“腐乳”这个概念,所以可将“蒸排骨”这部分提前,即“Steamed Spareribs”后面再稍微解释一下“腐乳”这种配料即可。

3. 减少读者认知努力的翻译方法——注解法

一些菜名仅用音译或直译法表示出来,并不能让外国食客完全明白,为了弥补这一不足,可以在其前后添加一些英文注释,比如将“艾窝窝”直接翻译为“Aiwowo”,宾客听了仍然会对这个拗口的字母组合感到迷惑不解^[11]。相对于“Baozi”,“Aiwowo”这个词的出现频率要明显低得多,所以很有必要在后面加上“Steamed Rice Cakes with Sweet Stuffing”,类似的翻译还有豆汁 (Douzhir-Fermented Bean Drink)、油条 (Youtiao-Deep Fried Dough Sticks)、锅贴 Guotie (Pan-Fried Meat Dumplings) 等等,再比如一些有寓意、典故、人名、地名的翻译,如,全家福 (Happy Family-A Combination of Shrimps, Pork, Beef, Chicken and Minced Vegetables with Brown Sauce)、麻婆豆腐 (Mapo Tofu, Stir-Fried Bean Urd in Hot Sauce)、宫保

(下转第356页)

者但丁从天堂返回人间,并以诗人和先知的双重身份动笔创作《神曲》,开启语言的由上而下的爱欲运动。《神曲》是一本完整地表现爱欲运动的书,也就是说,它是将前三本书囊括其中的第四本书。正因为如此,美国著名但丁学家辛格尔顿说,但丁是在模仿上帝写作,他想要写出属于他自己的《圣经》。

四、结束语

但丁诗学可以归结为一种“爱欲诗学”。但丁的爱欲思想并非完全属于他的独创,事实上,它根植于中世纪成熟时期的爱欲文化,特别是圣伯纳德的爱欲神学。但丁爱欲诗学的真正独特之处在于,它并没有简单地将语言看作是诗歌叙事的一种工具,而是认为语言,特别是俗语,也有其自身的爱欲和爱欲运动。为了突出这一点,可以将但丁的爱欲诗学称作“语言诗学”或“俗语诗学”。在这样一种颇具特色的诗学思想中,诗和语言被内在地关联起来了。如果把朝圣者但丁看作是诗歌的人格化,那么他的朝圣之旅表现的就是诗的爱欲和爱欲运动。如果把从天堂返回人间的诗人但丁看作是意

(上接第325页)

鸡丁(Kung Pao Chicken, Stir-Fried Chicken Dices with Peanuts and Chilli),都是采用这种注解模式的方法来减少读者看菜名时付出的认知努力。

四、结束语

总而言之,关联理论能对中式菜名的翻译提供重要的指导作用,译者在翻译时应注重将原菜肴名的信息意图和外国食客的期待相结合,致力于将读者在推理过程中付出的认知努力降低到最小,实现二者之间的最佳关联。当然,在具体的翻译实践中,译者也要根据所处时空和环境的变化对译文进行适当调整,使菜名翻译更加与时俱进。

参考文献:

- [1] 赵彦春.关联理论对翻译的解释力[J].现代外语,1999,22(3):276-295.
- [2] 王斌,林燕.从关联视角寻求公示语英译的译学理

大利俗语的人格化,那么他对于《神曲》这第四部书的写作,所展开的实际上是语言或者说意大利俗语的爱欲和爱欲运动。无论如何,在爱欲和爱欲运动这一基础之上,诗和语言被内在地关联起来并融为一体,其产物就是摆在我们面前的这部书——《神曲》。

参考文献:

- [1] 伍蠡甫.西方文论选(上卷)[M].上海:上海译文出版社,1979:170.
- [2] 缪朗山.西方文艺理论史纲[M].北京:中国人民大学出版社,1985:272.
- [3] Caesar M. Dante: The Critical Heritage [M]. London: Routledge,1989:2.
- [4] 但丁·阿利格耶里.神曲3·天堂篇[M].黄国彬,译.北京:外语教学与研究出版社,2009.
- [5] 但丁·阿利格耶里.神曲2·炼狱篇[M].黄国彬,译.北京:外语教学与研究出版社,2009.
- [6] 但丁·阿利格耶里.神曲1·地狱篇[M].黄国彬,译.北京:外语教学与研究出版社,2009.
- [7] 章安祺.缪灵珠美学译文集(第一卷)[M].北京:中国人民大学出版社,1998:267.

(编辑:巩红晓)

据[J].厦门理工学院学报,2011,19(1):90-93.

- [3] 刘清波.中式菜名英译的技巧和原则[J].中国科技翻译,2003,16(4):52-53,6.
- [4] 何武.跳出菜名译菜谱——影响中式菜谱英译策略选择的几组关系[J].外语学刊,2010(4):132-134.
- [5] 任静生.也谈中菜与主食的英译问题[J].中国翻译,2001,22(6):56-58.
- [6] 赵祥云.豫菜菜谱英译套译法研究[J].上海翻译,2016(2):56-60.
- [7] 滕梅,张晓.诺德“忠诚原则”的伦理解读[J].上海理工大学学报(社会科学版),2015,37(2):116-120.
- [8] 潘桂娟.中、西餐菜单的差异与翻译[J].商场现代化,2008(10):47-48.
- [9] 乔龙宝.认知、语言交际与译者心智模型[J].上海理工大学学报(社会科学版),2015,37(2):128-132,154.
- [10] 金惠康.贵州旅游英译——吃在贵州[J].中国科技翻译,2000,13(3):55-58.
- [11] 管振彬.从关联理论的角度看情景喜剧中双关语的翻译[J].语文建设,2012(2):75-76.

(编辑:朱渭波)